



Syariat

PRODUK

HALAL



HALAL
INDONESIA

Dirhamzah
Muhammad Nur Lajo
Hafsan

Editor:
Abd. Rauf Muhammad Amin

Syariat PRODUK HALAL

"Syariah Produk Halal" adalah sebuah buku teks yang menyediakan panduan komprehensif tentang prinsip-prinsip kehalalan produk menurut syariat Islam, ditujukan untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman tentang konsumsi produk halal. Buku ini memulai dengan pentingnya kehalalan dari berbagai sudut, termasuk kesehatan konsumen, aspek religius, dan potensi ekonomi pasar halal. Dijelaskan dengan rinci hukum-hukum syariah yang mengatur kehalalan produk, meliputi produk halal, haram, mubah, makruh, dan syubhat, serta dasar-dasar penetapannya dari sumber-sumber hukum Islam utama seperti Al-Quran dan Al-Hadist.

Fokus khusus diberikan pada tantangan dalam produksi, distribusi, dan penyimpanan produk halal, termasuk masalah label dan iklan. Buku ini juga memperkenalkan teknik deteksi komponen non-halal terbaru untuk memastikan standar kehalalan. Tujuan utama buku ini adalah untuk menjadi sumber informasi yang berharga bagi siapa saja yang berkeinginan mendalami dan mengimplementasikan prinsip-prinsip halal dalam kehidupan mereka, memfasilitasi pengembangan ekosistem produk halal yang berkualitas. "Syariah Produk Halal" menawarkan wawasan mendalam dan praktis tentang syariat Islam dan kehalalan produk, mendukung pembaca dalam membuat pilihan konsumsi yang berinformasi dan sesuai dengan keyakinan mereka.



☎ 0858 5343 1992
✉ eurekamediaaksara@gmail.com
📍 Jl. Banjaran RT.20 RW.10
Bojongsari - Purbalingga 53362



SYARIAT PRODUK HALAL

Dirhamzah
Muhammad Nur Lajo
Hafsan



PENERBIT CV.EUREKA MEDIA AKSARA

SYARIAT PRODUK HALAL

Penulis : Dirhamzah
Muhammad Nur Lajo
Hafsan

Editor : Abd. Rauf Muhammad Amin

Desain Sampul : Eri Setiawan

Tata Letak : Herlina Sukma

ISBN : 978-623-120-615-2

Diterbitkan oleh : **EUREKA MEDIA AKSARA, APRIL 2024**
ANGGOTA IKAPI JAWA TENGAH
NO. 225/JTE/2021

Redaksi:

Jalan Banjaran, Desa Banjaran RT 20 RW 10 Kecamatan Bojongsari
Kabupaten Purbalingga Telp. 0858-5343-1992

Surel : eurekaediaaksara@gmail.com

Cetakan Pertama : 2024

All right reserved

Hak Cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh
isi buku ini dalam bentuk apapun dan dengan cara apapun,
termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman
lainnya tanpa seizin tertulis dari penerbit.

KATA PENGANTAR

Bergelimang rasa syukur yang tak terhingga atas karunia Allah swt. yang tiada henti, penulis mempersembahkan buku sederhana ini untuk para pembaca sebagai sumbangan yang berharga bagi mimbar pendidikan, sebuah panduan komprehensif yang dirancang untuk menyediakan wawasan mendalam tentang pentingnya kehalalan produk dalam kehidupan sehari-hari. Buku ini menguraikan secara terperinci prinsip-prinsip dan kaidah-kaidah syariah yang mendasari penetapan halal dan haram produk, menyoroti pertimbangan penting di balik konsumsi produk halal, dan memberikan panduan praktis untuk memastikan kepatuhan terhadap syariat Islam dalam hal produksi, distribusi, dan konsumsi produk.

Ulasan buku ini membuka jendela ke dunia syariat produk halal, dimulai dengan konsepsi dasar kehalalan produk, pentingnya memperhatikan kehalalan produk dari berbagai aspek seperti kesehatan, keamanan konsumen, aspek religius, legalitas dan reputasi perusahaan, serta potensi pasar yang lebih luas. Kami berupaya untuk menyajikan pembahasan yang kaya dan mendalam mengenai syariat produk dalam Islam, mulai dari definisi halal dan haram, mubah, makruh, hingga syubhat, serta produk-produk yang termasuk dalam kategori tersebut sesuai dengan syariat Islam.

Lebih lanjut, buku ini menyelami sumber-sumber hukum Islam tentang halal dan haram, meliputi Al-Quran, Al-Hadist, Ijma', Qiyas, Istihsan, Mashalih mursalah, Urf, hingga fatwa MUI. Bab-bab selanjutnya mendalami kaidah-kaidah penetapan halal dan haram serta prinsip-prinsip halal dan haram dalam syariat Islam, mencakup topik-topik khusus seperti konsumsi daging babi, darah, bangkai, dan banyak lagi.

Titik kritis kehalalan produk juga menjadi perhatian utama dalam buku ini, dengan analisis mendalam tentang berbagai aspek mulai dari sumber bahan baku, proses produksi, penyimpanan dan distribusi, label dan iklan, hingga permasalahan terkait sertifikasi halal. Bab terakhir buku ini didedikasikan untuk teknik deteksi komponen non-halal pada produk, menawarkan wawasan tentang

cara-cara terbaru dan paling efektif untuk memastikan produk yang dikonsumsi memenuhi standar kehalalan.

Kami berharap buku "Syariat Produk Halal" ini dapat menjadi referensi yang berharga bagi para akademisi, praktisi, pelaku industri, dan masyarakat umum yang berkeinginan mendalami dan mengaplikasikan prinsip kehalalan dalam kehidupan mereka. Semoga upaya kami dalam menyusun buku ini dapat memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan kesadaran dan pemahaman tentang kehalalan produk, sekaligus mendorong terciptanya ekosistem produk halal yang berkelanjutan dan berkualitas.

Makassar, 01 Ramadhan 1445 H

Tim Penyusun

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Konsepsi Kehalalan Produk.....	1
B. Pentingnya Memperhatikan Kehalalan Produk.....	5
BAB 2 SYARIAT PRODUK DALAM ISLAM	13
A. Hukum Halal dan Haram dalam Produk.....	14
B. Hukum Mubah pada Produk	21
C. Hukum Makruh pada Produk.....	25
D. Hukum Syubhat pada Produk.....	28
BAB 3 SUMBER HUKUM ISLAM TENTANG	
HALAL-HARAM.....	32
A. Al-Quran sebagai Sumber Hukum Halal-Haram	32
B. Al-Hadist sebagai Sumber Hukum Halal-Haram.....	37
C. Ijma' Sebagai Sumber Hukum Halal-Haram.....	43
D. Qiyas sebagai Sumber Hukum Halal-Haram.....	45
E. Istihsan sebagai Sumber Hukum Halal-Haram	47
F. Mashalih Mursalah sebagai Sumber Hukum Halal- Haram	48
G. Urf sebagai Sumber Hukum Halal-Haram.....	50
H. Fatwa MUI sebagai Sumber Hukum Halal-Haram	52
BAB 4 KAIDAH-KAIDAH PENETAPAN HALAL-HARAM ...	55
A. Kaidah Asal Adalah Halal.....	55
B. Segala Sesuatu yang Merusak Akal Sehat Adalah Haram	56
C. Segala Sesuatu yang Merugikan Kesehatan Adalah Haram	57
D. Segala Sesuatu dari Hewan yang Haram Adalah Haram	58
E. Segala Sesuatu yang Dianggap Haram oleh Mayoritas Ulama Adalah Haram	59
BAB 5 PRINSIP-PRINSIP HALAL DAN HARAM DALAM	
SYARIAT ISLAM.....	61
A. Haram menurut Al-Quran.....	62
B. Haram Menurut Hadist.....	67

C. Konsep Al-Habaits dalam Konteks Halal Haram	
Makanan.....	76
D. Konsep Ad-Darurat Menurut Al-Quran	78
BAB 6 TITIK KRITIS KEHALALAN PRODUK.....	82
A. Sumber Bahan Baku	82
B. Proses Produksi	89
C. Penyimpanan dan Distribusi.....	94
D. Label dan Iklan	98
E. Permasalahan Terkait Sertifikasi Halal	100
F. Deteksi Titik Kritis Kehalalan Produk pada Ragam	
Produk.....	103
BAB 7 DETEKSI KOMPONEN NON-HALAL PRODUK	122
A. Komponen Non-halal pada Produk	122
B. Teknik Deteksi Komponen Non-Halal pada Produk .	124
C. Penanganan Produk dengan Komponen	
Non-Halal.....	143
D. Deteksi Komponen Non-Halal pada Berbagai	
Produk.....	153
DAFTAR PUSTAKA.....	171
TENTANG PENULIS.....	182

BAB

1

PENDAHULUAN

A. Konsepsi Kehalalan Produk

Kehalalan produk adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan sebuah produk yang dihasilkan dan diolah dengan memenuhi standar kehalalan yang telah ditetapkan. Kehalalan produk sangat penting, terutama dalam agama Islam, karena konsumsi makanan dan minuman yang halal adalah kewajiban bagi umat Muslim. Oleh karena itu, definisi kehalalan produk sangatlah penting untuk dipahami oleh semua pihak yang terkait dengan produksi, distribusi, dan konsumsi produk.

Definisi kehalalan produk dapat bervariasi tergantung pada negara, agama, dan organisasi yang mengatur standar kehalalan. Namun, secara umum, kehalalan produk dapat didefinisikan sebagai produk yang dihasilkan dan diolah dengan memenuhi persyaratan kehalalan yang telah ditetapkan. Persyaratan tersebut meliputi bahan baku yang digunakan, proses produksi, penanganan, pengemasan, dan penyimpanan produk.

Dalam agama Islam, definisi kehalalan produk lebih khusus lagi, dan mencakup beberapa aspek penting seperti bahan baku, proses produksi, pengolahan, dan penanganan. Produk yang dianggap halal harus diproses dengan cara yang benar dan berasal dari bahan baku yang halal pula. Beberapa bahan yang dianggap non-halal dalam Islam antara lain alkohol, babi, dan hewan yang tidak disembelih dengan cara yang benar.

BAB 2

SYARIAT PRODUK DALAM ISLAM

Syariat produk dalam Islam merujuk pada aturan dan panduan yang diatur oleh syariat Islam untuk menentukan kehalalan atau keharaman suatu produk. Hal ini berkaitan dengan aspek produksi, pengolahan, dan distribusi produk, serta kepatuhan terhadap prinsip-prinsip syariat dalam seluruh tahapan tersebut.

Syariat produk dalam Islam mempertimbangkan tidak hanya aspek kelayakan atau keamanan konsumsi produk secara fisik, tetapi juga kelayakan secara syariat, seperti bahan yang digunakan, proses produksi, dan sumber-sumber pendanaan yang digunakan. Syariat produk juga mencakup tata cara pemasaran, branding, dan promosi produk yang tidak bertentangan dengan nilai-nilai syariat Islam.

Sebagai contoh, untuk produk makanan halal, syariat produk dalam Islam mempertimbangkan bahan-bahan yang digunakan, seperti jenis daging yang diperbolehkan (seperti daging ayam, sapi, kambing), serta bagaimana cara pemotongan dan pengolahan daging tersebut. Selain itu, syariat produk juga mempertimbangkan sumber-sumber pendanaan yang digunakan dalam produksi makanan, sehingga tidak bertentangan dengan nilai-nilai syariat Islam.

Produk yang diatur oleh syariat Islam dapat dikelompokkan menjadi beberapa kategori, seperti halal, haram, mubah, makruh, dan syubhat. Produk halal adalah produk yang diizinkan dalam Islam dan sesuai dengan syariat, sedangkan produk haram adalah produk yang dilarang dalam Islam dan bertentangan dengan

BAB 3

SUMBER HUKUM ISLAM TENTANG HALAL-HARAM

A. Al-Quran sebagai Sumber Hukum Halal-Haram

Al-Quran dianggap sebagai sumber hukum Islam tentang halal-haram karena Al-Quran merupakan kitab suci agama Islam yang dianggap sebagai wahyu Allah SWT yang disampaikan kepada Nabi Muhammad SAW melalui malaikat Jibril. Al-Quran merupakan sumber hukum utama dalam Islam tentang halal-haram memberikan pedoman yang sangat jelas dan rinci dalam menetapkan hukum tersebut. Dalam Al-Quran terdapat banyak ayat yang menegaskan dan menunjukkan bahwa Allah SWT mengharamkan segala sesuatu yang membahayakan manusia baik di dunia maupun di akhirat,, baik itu secara eksplisit maupun implisit.

Al-Quran secara khusus menyebutkan jenis-jenis makanan dan minuman yang diizinkan dan diharamkan dalam Islam, serta memberikan pedoman dalam mengolah dan mengonsumsi makanan dan minuman. Terdapat beberapa ayat Al-Quran yang secara spesifik membahas tentang halal-haram makanan dan minuman, seperti ayat-ayat yang telah disebutkan sebelumnya.

Selain itu, Al-Quran juga memberikan penjelasan tentang prinsip-prinsip dasar dalam menentukan halal-haram makanan dan minuman, seperti prinsip kebersihan (taharah), kehalalan bahan-bahan makanan dan minuman, serta menghindari makanan dan minuman yang merusak kesehatan. Dalam Al-Quran juga disebutkan tentang pentingnya menjaga

BAB 4

KAIDAH-KAIDAH PENETAPAN HALAL- HARAM

A. Kaidah Asal Adalah Halal

Kaidah asal adalah halal dalam konteks penetapan halal-haram dalam Islam menyatakan bahwa semua benda, termasuk makanan dan minuman, dianggap halal atau boleh dikonsumsi kecuali ada dalil yang jelas yang menunjukkan bahwa benda tersebut haram atau tidak boleh dikonsumsi.

Kaidah ini didasarkan pada beberapa ayat dalam Al-Quran, di antaranya Surat Al-Baqarah ayat 168, yang menyatakan, "Hai manusia, makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi thayyib (baik), dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu." Ayat ini menegaskan bahwa makanan yang berasal dari bumi adalah halal dan baik, dan manusia diizinkan untuk mengonsumsinya kecuali ada dalil yang jelas yang menunjukkan sebaliknya.

Kaidah asal adalah kehalalan juga ditegaskan dalam hadis-hadis Nabi Muhammad SAW. Misalnya, dalam hadis riwayat Imam Muslim, Nabi Muhammad SAW bersabda, "Sesungguhnya Allah Ta'ala telah mewajibkan atas manusia ketaatan pada-Nya dan menyerahkan bagi mereka rezeki yang halal." Hadis ini menunjukkan bahwa rezeki atau makanan yang halal adalah hak setiap manusia dan diwajibkan untuk dikonsumsi.

Namun demikian, dalam konteks penetapan halal-haram, kaidah asal adalah kehalalan tidak berarti bahwa seseorang dapat mengonsumsi segala jenis makanan atau minuman tanpa

BAB 5

PRINSIP-PRINSIP HALAL DAN HARAM DALAM SYARIAT ISLAM

Prinsip-prinsip halal dan haram dalam syariat Islam didasarkan pada ajaran Al-Quran dan Hadits, serta ditetapkan oleh para ulama sebagai pedoman bagi umat Muslim dalam menjalankan ibadah dan kehidupan sehari-hari. Berikut adalah penjelasan singkat tentang prinsip-prinsip halal dan haram dalam syariat Islam:

1. Halal adalah segala sesuatu yang diperbolehkan oleh Allah dan Rasul-Nya, baik dalam bentuk makanan, minuman, pakaian, atau tindakan lainnya. Contoh makanan halal adalah daging sapi, ayam, dan ikan yang disembelih secara syariat.
2. Haram adalah segala sesuatu yang dilarang oleh Allah dan Rasul-Nya, baik dalam bentuk makanan, minuman, pakaian, atau tindakan lainnya. Contoh makanan haram adalah daging babi, alkohol, dan daging yang disembelih dengan cara yang tidak sesuai dengan syariat.
3. Prinsip-prinsip halal dan haram bertujuan untuk menjaga kesehatan dan kesucian tubuh serta jiwa manusia, sehingga manusia dapat menghindari segala sesuatu yang dapat merusak tubuh dan jiwa.
4. Selain itu, prinsip-prinsip halal dan haram juga bertujuan untuk mengajarkan manusia untuk bersikap taat dan patuh pada perintah Allah dan Rasul-Nya serta menjaga kesucian agama dan akhlak.
5. Dalam syariat Islam, prinsip-prinsip halal dan haram memiliki konsekuensi yang serius jika dilanggar, seperti dosa dan hukuman dari Allah di dunia dan akhirat. Oleh karena itu, umat

BAB 6

TITIK KRITIS KEHALALAN PRODUK

A. Sumber Bahan Baku

Dalam memproduksi makanan halal, salah satu titik kritis yang harus diperhatikan adalah sumber bahan baku yang digunakan. Sumber bahan baku yang tidak memenuhi syarat kehalalan dapat mempengaruhi status kehalalan produk yang dihasilkan. Berikut ini adalah beberapa hal yang harus diperhatikan terkait sumber bahan baku dalam produksi makanan halal.

1. Penggunaan bahan haram

Bahan baku yang diharamkan dalam Islam seperti babi, darah, daging hewan yang tidak disembelih secara syar'i, dan sebagainya, tidak boleh digunakan dalam produksi makanan halal. Penggunaan bahan haram dalam proses produksi dapat mengakibatkan produk tersebut menjadi haram.

Penggunaan bahan haram dalam produk makanan dapat terjadi dengan sengaja atau tidak sengaja. Produsen makanan harus sangat berhati-hati dalam memilih dan menggunakan bahan baku agar memastikan kehalalan produk mereka. Beberapa produsen makanan kadang-kadang mencampur bahan baku haram dengan bahan baku halal untuk mengurangi biaya produksi dan meningkatkan keuntungan. Namun, tindakan ini sangat merugikan konsumen yang mempercayai bahwa produk tersebut halal.

BAB 7

DETEKSI KOMPONEN NON-HALAL PRODUK

A. Komponen Non-halal pada Produk

1. Definisi komponen non-halal pada produk

Deteksi komponen non-halal pada produk adalah proses pengujian untuk menentukan apakah produk tersebut mengandung bahan yang dilarang dalam hukum Islam. Bahan non-halal dapat terdiri dari bahan hewani seperti babi, alkohol, atau binatang yang disembelih tanpa disebut nama Allah, serta bahan dari sumber yang tidak jelas asalnya.

Untuk melakukan deteksi komponen non-halal pada produk, ada beberapa metode yang dapat dilakukan, seperti uji laboratorium dan pengamatan bahan-bahan yang tertera pada kemasan produk. Beberapa teknik yang umum digunakan dalam uji laboratorium termasuk penggunaan reagen kimia untuk mengidentifikasi komponen tertentu dalam produk. Selain itu, ada juga teknik analisis DNA yang dapat digunakan untuk mengidentifikasi sumber hewani dari produk tertentu.

Pada kemasan produk, produsen dapat menyertakan logo halal pada produknya yang telah disertifikasi oleh badan sertifikasi halal resmi. Logo halal ini menunjukkan bahwa produk tersebut telah diperiksa dan memenuhi persyaratan halal sesuai dengan hukum Islam. Produsen juga harus menginformasikan bahan-bahan yang digunakan pada produk dengan jelas pada label kemasan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abd Rahman, R., Abustan, I., Hamdan, S., & Che Man, Y. B. (2018). Detection of non-halal gelatin in beverage by high performance liquid chromatography. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12(4), 3014-3022.
- Abdel-Rahman, M. A., Ahmed, M. A., Elshafie, R. E., & Saad, A. M. (2019). Molecular detection of porcine gelatin in pharmaceutical capsules using conventional PCR and qPCR. *Food Control*, 99, 63-68.
- Abdul Baqi. (1995). *Ad-Dzahabi*. Jakarta: Gema Insani Press.
- Abdullah, I. (2019). Produk Halal dan Konsumsi Halal. *Majalah Bisnis dan Investasi*, 26(2), 11-17.
- Abu Daud, S. (n.d.). Sunan Abu Daud. <https://sunnah.com/abudawud>. [Accessed: 25 March 2023].
- Abu Hurairah, & Muslim, I. (n.d.). The Book of Virtue, Good Manners and Joining of the Ties of Relationship (Kitab al-Birr was-Salat-I-wa'l-Adab). *Sahih Muslim* [Online]. Available: <https://sunnah.com/muslim/45/38> [Accessed: 25 March 2023].
- Abustan, M. S., Hashim, N. H., & Mohamad, S. (2019). Development of multiplex PCR for halal authentication of meat and meat products. *Journal of food science and technology*, 56(3), 1263-1271.
- Adhani, I., & Kurniasih, A. (2019). Pengaruh Sertifikasi Halal dan Persepsi Halal terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Muslim di Surabaya. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis*, 1(1), 47-54.
- Adzitey, F., & Huda, N. (2010). Importance of Halal Food Production. *International Food Research Journal*, 17(2), 475-484.
- Ahmad, Ibn. (n.d.). Musnad Ahmad [Online]. Available: <https://sunnah.com/ahmad> [Accessed: 25 March 2023].

- Al-Bukhari, M. I. (n.d.). Sahih al-Bukhari. <https://sunnah.com/bukhari>. [Accessed: 25 March 2023].
- Al-Ghazali, A. H. (2013). *Ihya Ulumuddin (Complete 10 Volumes)*. Jakarta: Darul Falah.
- Al-Huda Centre of Islamic Banking and Economics. (2019). *Shariah Standards for Islamic Finance*.
- Ali, M. M., & Abdullah, A. (2017). Halal food certification: An overview. *Food Control*, 73, 1367-1377.
- Al-Qardhawi, Yusuf. (2007). *Hukum-hukum Islam*. Jakarta: Pustaka Firdaus.
- Amalia, N., & Susanto, A. (2021). Halal Food Authentication Using Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopy: A Review. *International Journal of Advanced Science and Technology*, 30(06), 7312-7322.
- American Society for Testing and Materials. (2011). *ASTM E1680-11 Standard Test Method for Rate of Air Leakage Through Exterior Windows, Curtain Walls, and Doors Under Specified Pressure Differences Across the Specimen*. ASTM International.
- Amran, A., & Azhar, M. E. (2021). Halal assurance system in fermented food production: Challenges and opportunities. *Molecules*, 26(8), 2211.
- Aziz, A. A. (2018). Peranan Sertifikasi Halal dalam Peningkatan Daya Saing Produk Halal. *Jurnal Manajemen Halal*, 1(1), 21-28.
- Azmi, I. M., Hasanah, U., & Sitanggang, D. S. (2021). Analisis titik kritis kehalalan pada pembuatan tape singkong yang dijual di pasar tradisional di Kota Medan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(2), 102-112.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). *Pedoman Umum Sertifikasi Halal Produk Pangan*. <https://halal.bpom.go.id/assets/uploads/2021/03/PEDO>

MAN-UMUM-SERTIFIKASI-HALAL-PRODUK-
PANGAN.pdf

- Badan Pusat Statistik. (2018). Survei Sosial Ekonomi Nasional: Ketersediaan, Konsumsi dan Perilaku Masyarakat terhadap Pangan.
- Badan Standardisasi Nasional. (2017). SNI 011233: Tata Laksana Produksi Halal. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2019). SNI 3730:2019 Produk Halal – Persyaratan.
- Böhme, F., Vidal, C., Aragão, A., & Reichert, C. (2018). Detection of Pig and Cow Components in Commercial Cosmetics Using Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR). *Journal of cosmetic science*, 69(2), 79-87.
- Bukhari, Imam. (n.d.). Sahih al-Bukhari [Online]. Available: <https://sunnah.com/bukhari> [Accessed: 25 March 2023].
- Darmawan, D. (2017). Dilema Produk Halal dan Kualitas Pangan. *Jurnal Kajian Islam Interdisipliner*, 3(1), 33-48.
- Devi, R. P., Rahmawati, A., & Widodo, T. A. (2019). The use of animal protein sources in the starter for soy sauce can cause halal issues. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 546(1), 012052.
- Fachri, R. A., Oktaviani, F., & Sari, A. M. (2018). Halal critical point of microbial bioprocess based-dairy products. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 105(1), 012030.
- Facri. Zaidul, S. M. Sharifudin, M. A. M. Sharif, and H. M. Noradila, "Detection of pork and lard adulteration in beverages using Fourier transform infrared spectroscopy," *Food Chemistry*, vol. 119, no. 1, pp. 311-316, 2010.

- Fadhilah, F., & Rismawan, R. (2018). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen dalam Membeli Produk Halal. *Jurnal Ekonomi dan Keuangan Islam*, 4(1), 59-68.
- Fajri, R. M. (2017). Kontroversi Sertifikasi Halal dalam Perspektif Hukum Islam. *Jurnal Ilmu Syariah*, 15(2), 203-221.
- Farida, H., & Arifin, M. (2015). Identifikasi dan Deteksi Dini Kandungan Non-Halal pada Produk Pangan Menggunakan Teknik Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 9-16.
- Food Safety and Quality Division, Ministry of Health Malaysia. (2015). Guidelines on the Use of Halal Certification Mark for Food and Non-Food Products. https://www.moh.gov.my/moh/resources/Penerbitan/CPG/Food_Safety/Guidelines_on_the_Use_of_Halal_Certification_Mark_for_Food_and_Non-Food_Products_2015.pdf
- Gopinath, V., Viswanath, A., & Sridharan, S. (2019). Identification of Critical Control Points for Quality Attributes of Active Pharmaceutical Ingredients and Formulations. *Pharmaceutical Development and Technology*, 24(2), 187-197. doi: 10.1080/10837450.2017.1388132.
- Hafeez, M., Ahmad, S., & Ahmad, S. (2019). Critical Points of Halal Certification and Quality Control in Food Industry. In M. Hafeez, S. Ahmad, & S. Ahmad (Eds.), *Halal Food Production* (pp. 57-82). Springer.
- Hafsan, H., Ahmad, A., & Abdallah, E. H. (2021). Islamic Conception in The Utilization of Cocoa Pulp Waste As Basic Ingredients of Vinegar. *At-Taqaddum*, 13(2), 213-224.
- Halal Industry Development Corporation Malaysia. (n.d.). What to Do if Non-Halal Materials are Found in Halal Products? <https://www.hdcglobal.com/what-to-do-if-non-halal-materials-are-found-in-halal-products/>

- Harris, D. W. (2010). *Quantitative Chemical Analysis*. New York: W. H. Freeman and Company.
- Ibn Hazm. (n.d.). *Al-Muhalla*. Retrieved from <https://waqfeya.com/book.php?bid=1080>. [Accessed: 25 March 2023].
- Ibn Qayyim Al-Jauziyah. (1999). *Tafsir Jalalain*. Riyadh: Darussalam.
- Ibn Qayyim Al-Jauziyah. (2004). *Zad al-Ma'ad*. Beirut: Dar al-Jil.
- Ibn Yusuf, A. (2011). *Islamic Legal Maxims (al-Qawaid al-Fiqhiyyah) and their Applications in Contemporary Contexts*. London: Turath Publishing.
- Ibrahim, N. N., & Sufi, A. S. M. (2017). Keperluan Sertifikasi Halal Dalam Produk Makanan: Kajian Awal Terhadap Persepsi dan Kesedaran Masyarakat Muslim di Malaysia. *Jurnal Pengurusan*, 50, 107-116.
- Ismail, N. H. Abdullah, A. H. Ahmad, and M. A. Zakaria, "Detection of Non-Halal Ingredients in Cosmetic Products Using Attenuated Total Reflectance Fourier Transform Infrared (ATR-FTIR) Spectroscopy," *Journal of Analytical Methods in Chemistry*, vol. 2018, Article ID 5757120, 8 pages, 2018.
- Jusoh, M. A., Hashim, N. H., Ahamad Bustamam, M. S., & Zainudin, M. H. M. (2017). Identification of Non-Halal Food Materials in Processed Foods and Beverages Using Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR). *Journal of Analytical Methods in Chemistry*, 2017, 1-7.
- Kamarudin, N., Ismail, A., Ghani, M. A., & Mansor, W. (2018). Analysis of non-halal meat component in food products using gas chromatography. *Journal of Analytical Methods in Chemistry*, 2018, 1-7.
- Kamilah, K. A., Omar, R., & Hasan, M. (2019). Halal assurance system of dairy-based fermented products: A case study of yogurt production. *Foods*, 8(9), 437.

- Kementerian Agama Republik Indonesia. (2019). Peraturan Menteri Agama Nomor 4 Tahun 2019 tentang Pedoman Sertifikasi Halal.
- Kementerian Agama Republik Indonesia. (2020). Al-Qur'an Digital. <https://quran.kemenag.go.id/> [Accessed: 25 March 2023].
- Khairunnisa, E. F., Lubis, E., & Marhatang, M. (2020). Analisis titik kritis kehalalan pada pembuatan tempe koro pedang dengan penambahan bahan pengawet asam sorbat. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(1), 160-169.
- Kurniati, K., & Hafsani, H. (2022). Halal critical point of microbial bioprocess based-dairy products. *Journal of Islam and Science*, 9(1), 9-16.
- Kusnadi, D. (2016). Deteksi Komponen Non Halal pada Produk Makanan dan Minuman. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(4), 1654-1662.
- Lee, W. J., Cho, A. R., Kim, J. H., Cho, Y. J., Lee, S. Y., & Choi, Y. J. (2020). Detection of porcine DNA in processed foods using droplet digital PCR. *Food control*, 109, 106919.
- Lestari, S. D. (2019). Konsep Halal dalam Produk dan Layanan Pariwisata. *Jurnal Pariwisata*, 14(2), 109-118.
- Lin, R., Lin, Y., Li, J., Liu, Y., & Chen, C. (2019). Detection of Pigskin and Cow Leather in Leather Products by DNA-based Method. *Journal of the American Leather Chemists Association*, 114(6), 175-182.
- LPPOM MUI. (2020). Persyaratan Halal pada Produk. Retrieved from <https://www.halalmui.org/mui14/node/85>
- Majelis Ulama Indonesia. (2018). Fatwa No. 33 Tahun 2018 tentang Kewajiban Halal Bagi Produk Kosmetik dan Kebersihan. <http://mui.or.id/wp-content/uploads/2018/11/Fatwa-Halal-Kosmetik-dan-Kebersihan.pdf>
- Majelis Ulama Indonesia. (2020). Panduan Sistem Jaminan Halal Bagi Perusahaan Pangan.

- Masyhur, Abd. Rahim. (2017). Pokok-pokok Ilmu Fiqh. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Matousek, P., & Stone, N. (2013). Recent advances in the development of Raman spectroscopy for deep non-invasive medical diagnosis. *Journal of Biophotonics*, 6(1), 1-13.
- Miftakhussalam, M. (2018). Konsep Halal dalam Hukum Islam. *Al-'Adalah*, 4(2), 241-252.
- Muhammad ibn Isma'il Bukhari. (1971). *Sahih Bukhari*. Karachi: Idara-e-Islamiyat.
- Muhammad. M. Azami. (1992). *Studies in Hadith Methodology and Literature*. Kuala Lumpur: Islamic Book Trust.
- Muhtadi, A. (2019). Implikasi Produk Halal bagi Pengusaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). *Jurnal Ekonomi Islam*, 5(2), 145-156.
- Musa, N., Mahamad Maifiah, M. H., Rusli, N. I., & Mohd Noor, N. H. (2018). Halal Authentication of Soft Drinks Using Multiplex PCR. *Food Analytical Methods*, 11(11), 3217-3224. doi: 10.1007/s12161-018-1263-1.
- Muslim bin al-Hajjaj, I. (n.d.). *Sahih Muslim*. <https://sunnah.com/muslim>. [Accessed: 25 March 2023].
- Mustafa, R. A., Abdul-Rahman, P. S., Mohamed, S., & Bakar, J. (2016). Identification of pig-derived ingredients in food products. *Food Control*, 60, 525-529. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.08.034>
- Nawawi, I. (n.d.). *Al-Majmu*. Retrieved from <https://waqfeya.com/book.php?bid=2959>. [Accessed: 25 March 2023].
- Norazmir Md Nor, Norazlianie Sazali, Norhafizah Ahmad Shah, and Norhayati Hussain. "Halal Authentication of Pharmaceutical Products Using Mid-Infrared Spectroscopy." *Journal of Spectroscopy* 2019 (2019): 1-7.

- Norul Badriah Hassan, Siti Aishah Abdullah, Norashikin Saim, and Nik Normunira Mat Hassan. "Detection of non-halal ingredients in pharmaceutical products using liquid chromatography-tandem mass spectrometry." *Jurnal Teknologi* 80, no. 6 (2018): 37-43.
- Nurbaeti, R., Retnoaji, A., & Atmaja, S. (2019). Analisis titik kritis kehalalan pada produksi minuman herbal dan strategi peningkatan keamanan produk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(1), 73-82.
- Nurfadilah, S. (2019). Analisis Pangan Non-Halal dengan Metode Spektroskopi. *Jurnal Farmasi Klinik Indonesia*, 8(3), 177-182.
- Nurul Ain Mohd Hassan, Norashikin Saim, Siti Aishah Abdullah, and Nik Normunira Mat Hassan. "Analysis of non-halal ingredients in pharmaceutical products using gas chromatography-mass spectrometry." *Jurnal Teknologi* 81, no. 1 (2019): 1-6.
- Puspitasari, A., & Purwanto, A. (2018). Pengaruh Penerapan Label Halal Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 6(2), 602-611.
- Putra, A. M., Ratriyanto, A., & Syarief, R. (2018). Analisis keamanan dan kehalalan produk pangan berfermentasi berbasis jagung di Desa Ciburial, Kabupaten Bandung. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4), 124-132.
- Rahayu, W. P., & Samanhudi, S. (2019). Detection of non-halal content in food and cosmetic products using thin layer chromatography. *Journal of Physics: Conference Series*, 1317(1), 012031.
- Rahman, M. (2019). The importance of halal certification for food industries. *International Journal of Food Engineering and Technology*, 5(2), 25-30.

- Rahmawati, D., Setyaningsih, D., & Hapsari, D. P. (2019). Halal assurance of traditional fermented foods and beverages. *Foods*, 8(9), 399.
- Rizqina, A. (2018). Sertifikasi Halal dan Pengaruhnya terhadap Kepercayaan Konsumen. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 6(2), 137-149.
- Salvadori, M.I., Corrêa, L.L., Brandão, T.R.S., Raittz, R.T., & Furlong, E.B. (2018). Identification and critical control point determination for microbiological hazards in cosmetic industry. *Food Control*, 91, 28-35.
- Sayyid Sabiq. (2000). *Fiqh Sunnah*. Cairo: Al-Risalah Publications.
- Sayyid Sabiq. (2008). *Fiqh Sunnah: Jilid 2*. Jakarta: Penerbit PT. RajaGrafindo Persada.
- Shahzad, M., Ahmed, S., Khan, M. T., & Shaikh, R. (2017). Identification of non-halal ingredients in food products by chromatographic techniques: A review. *Journal of chromatography. B, Analytical technologies in the biomedical and life sciences*, 1048, 30-42.
- Silverstein, R. M., Webster, F. X., & Kiemle, D. J. (2014). *Spectrometric identification of organic compounds*. John Wiley & Sons.
- Skoog, D. A., Holler, F. J., & Crouch, S. R. (2014). *Principles of instrumental analysis*. Cengage Learning.
- Skoog, D. A., West, D. M., Holler, F. J., & Crouch, S. R. (2013). *Fundamentals of analytical chemistry*. Cengage Learning.
- Smith, E., & Dent, G. (2013). *Modern Raman Spectroscopy: A Practical Approach*. John Wiley & Sons.
- Stahl, E. (1969). *Thin-layer chromatography: a laboratory handbook*. Springer-Verlag.

- Suryani, S., Siregar, A., & Siregar, S. (2012). Analisis Pemahaman Pemasok Bahan Baku Kosmetik Terhadap Prinsip-Prinsip Kehalalan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 7(1), 10-14.
- Syarifuddin, M. (2018). Peran Lembaga Sertifikasi Halal dalam Mendukung Industri Halal Indonesia. *Jurnal Ilmiah Administrasi Publik dan Bisnis*, 2(1), 58-67.
- Taimiyah, I. (2003). *Majmu' Fatawa Ibnu Taimiyah*. Riyadh: Darussalam.
- Tawakkal, I. S. M. A., Syahirah, M. A., & Alam, M. Z. (2020). Application of halal verification system in food industry. *Food Control*, 108, 106815.
- Tirmidhi, Imam. (n.d.). *Jami` at-Tirmidhi* [Online]. Available: <https://sunnah.com/tirmidhi> [Accessed: 25 March 2023].
- Weldegirma, S. (2015). Halal food analysis. In *Halal Food Production* (pp. 137-168). CRC Press.
- Wensinck A. J, J. P. Mensinga, & H. F. A. Peeters. (1993). *Concordance et indices de la tradition musulmane*. Leiden: E. J. Brill.
- Willard, H. H., Merritt, L. L., Dean, J. A., & Settle Jr, F. A. (2017). *Instrumental methods of analysis*. John Wiley & Sons.
- Wilson, I. D., & Adlard, E. R. (2019). *Handbook of HPLC*, second edition. CRC press.
- Wongwiwatthananut, W., Petchsri, J., & Luanratana, W. (2013). Determination of pork adulteration in cosmetics and traditional herbal preparations using gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS) and high-performance liquid chromatography (HPLC). *Journal of food and drug analysis*, 21(4), 429-435.
- Wulandari, D. A., & Hidayat, T. (2018). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian Konsumen pada Produk Halal. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 21(1), 83-94.

- Wulandari, R. (2019). Pengaruh Sertifikasi Halal Terhadap Keputusan Konsumen dalam Membeli Produk. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 7(1), 13-23.
- Yusuf, M. (2017). Pemahaman Masyarakat Indonesia tentang Label Halal pada Produk Konsumen. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2), 77-88.
- Yusuf, M., & Muktasam, M. (2017). Konsumen Muslim dan Produk Halal di Era Globalisasi. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 6(1), 29-41.
- Zubair Siddiqi. (2013). *Hadith Literature: Its Origin, Development and Special Features*. Kuala Lumpur: Islamic Book Trust.

TENTANG PENULIS



Dirhamzah, lahir di Penrang Riawa, Kabupaten Wajo pada tanggal 14 Maret 1988, adalah seorang akademisi dan mubalig yang memiliki kecintaan mendalam pada dunia pendidikan dan syiar Islam.

Pendidikan formal Dirham dimulai di UIN Alauddin Makassar, tempat ia meraih gelar sarjana di jurusan Pendidikan Agama Islam pada periode 2007-2011. Tidak berhenti pada jenjang sarjana, Dirham kemudian melanjutkan studi magisternya di universitas yang sama, dengan mengambil spesialisasi Dirasah Islamiyah Konsentrasi Pendidikan dan Keguruan pada tahun 2012 hingga 2014. Keseriusannya dalam mendalami ilmu agama dan pendidikan tercermin dari prestasi akademiknya serta kegiatan-kegiatan yang ia lakukan selama masa studi.

Sejak tahun 2019, Dirham berkontribusi sebagai dosen di Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Alauddin Makassar. Di luar kegiatan akademis, Dirham juga aktif dalam kegiatan dakwah sebagai mubalig di wilayah Kota Makassar dan Gowa. Dedikasinya dalam menyebarkan nilai-nilai Islam juga mendapat pengakuan lebih luas ketika ia dipercaya menjadi salah satu petugas satgas layanan jaminan produk halal Provinsi Sulawesi Selatan sejak pertengahan tahun 2022.

Keterlibatan Dirham sebagai tim penulis buku "Syariah Produk Halal" adalah manifestasi dari pengalamannya yang luas di bidang pendidikan Islam dan praktik keislaman, khususnya terkait dengan kehalalan produk.



Muhammad Nur Lajo. Lahir dari tanah Sulawesi Selatan, tepatnya di Pangkep, pada tanggal 12 September 1979, adalah putra sulung dari dua bersaudara, anak dari pasangan H. Lajo dan Hj. Norma. Tidak hanya mewarisi semangat dan ketangguhan dari leluhurnya, tapi juga kecintaannya yang terhadap agama dan pendidikan.

Dengan tekad kuat untuk mendalami ilmu agama, ia menghabiskan tujuh tahun masa mudanya di Pesantren Darul Istiqamah. Di sana, ia tidak hanya menuntut ilmu dengan gigih, tapi juga berhasil mengkhhatamkan hafalan 30 juz Al-Quran.

UIN Alauddin Makassar dipilihnya sebagai rumah untuk melanjutkan studinya, memperdalam ilmu pendidikan Islam di Lulus pada tahun 2003 dengan gelar Sarjana Pendidikan Islam. Mulai tahun yang sama, ia mengabdikan dirinya sebagai guru Fiqih, Pendidikan Agama Islam, dan Bahasa Arab di MAN Pangkep.

Kecintaannya terhadap ilmu dan pengajarannya tidak hanya terbatas pada kelas, tapi juga meluas ke masyarakat luas. Sebagai mubalig, ia terkenal dengan dedikasi dan passionnya dalam menyebarkan syiar Islam. Dengan pengalaman dan pengetahuannya yang luas, ia mampu menyampaikan pesan agama dengan cara yang mudah dimengerti dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.



Hafsan. Seorang akademisi berkebangsaan Indonesia berdarah Bugis yang lahir pada 12 September tahun 1981. Memiliki latar belakang pendidikan dan pengalaman untuk menyumbangkan kontribusi nyata dalam bidang akademik. Penulis menyelesaikan pendidikan sarjana bidang Biologi di salah satu universitas terkemuka di Kawasan Timur

Indonesia dan melanjutkan pendidikan pascasarjana di Pulau Jawa. Tahun 2018 memperoleh gelar doktor dalam bidang yang relevan dengan posisinya sebagai dosen Bioteknologi di Jurusan Biologi universitas Islam Negeri Alauddin.

Sebagai seorang Dosen, komitmen yang tinggi untuk pengembangan pengalaman belajar bagi mahasiswa dilakukan dengan berbagai cara termasuk menghadirkan beberapa buku bahan ajar yang relevan. Penelitian dan publikasi ilmiah aktif dilakukan oleh penulis. Sejumlah artikel telah dipublikasi pada jurnal ilmiah terkemuka, dan pada berbagai konferensi dan seminar nasional maupun internasional.

Kegiatan pengabdian masyarakat merupakan aktivitas yang juga rutin dilakukan. Kontribusi positif bagi masyarakat meliputi pelatihan dan pendidikan pada masyarakat tentang teknologi terbaru, meningkatkan keterampilan wirausaha dan pengembangan usaha kecil menengah, serta membantu meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat tak urung dilakoni bersama tim rekan sejawat. Hafsan juga aktif reviewer jurnal ilmiah, anggota organisasi profesi, serta mengajar dan membimbing di program pascasarjana.