

LAPORAN PENELITIAN
BTOPN IAIN SURAKARTA 2019

PERAN STRATEGIS PERGURUAN TINGGI ISLAM DALAM
SERTIFIKASI HALAL PADA PRODUK UMKM DI INDONESIA

Ketua Peneliti
Indah Piliyanti, S. Ag., MSI

Anggota
Taufiq Wijaya, MSI

LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT
IAIN SURAKARTA
2019

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Halal dan Toyyib merupakan kata kunci dalam pemilihan pangan bagi muslim. Dalam konteks pengolahan pangan saat ini yang diproduksi secara masif dan masal berdasar permintaan pasar, percampuran antara bahan-bahan yang diharamkan dengan bahan halal sebagai bahan tambahan dalam industri makanan dan minuman olahan merupakan fakta di lapangan.¹ Berangkat dari fakta tersebut, sertifikasi kehalalan produk merupakan penting dalam memilih makanan di tengah pesatnya industri makanan.

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa kehalalan produk berpengaruh pada minat membeli suatu produk di berbagai daerah di Indonesia, lihat dalam Nurcahyo dan Hudrasyah (2017);² Nugraha, et. al. (2017);³ Lindung Bulan (2016);⁴ Iranita (2010);⁵ Zani, et. al. (2013);⁶ Aziz dan Vui (2012)⁷ yang menyatakan bahwa Sertifikasi halal berpengaruh signifikan terhadap minat beli konsumen.

Data State of Global Islamic Economy report 2016/2017 mencatat bahwa posisi Indonesia di peringkat pertama untuk konsumen produk makanan halal yaitu

¹ Arintawati, M. 2012. Hati-hati Memilih Bahan Pewarna. Jurnal Halal. No. 94. Th. 2012. Jakarta: LPPOM MUI. Hlm. 14

² Nurcahyo, A. & Hudrasyah, H., (2017). The Influence of Halal Awareness, Halal Certification, and Personal Societal Perception Toward Purchase Intention: A Study of Instant Noodle Consumption of College Student in Bandung. Vol 6. Number 1.2017

³ Nugraha, R., Mawardi, M. K., dan Bafadhal, A. S., 2017. Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Minat Beli Konsumen (Survei Pada Mahasiswa Muslim Konsumen Mie Samyang Berlogo Halal Korean Muslim Federation di Kota Malang). Jurnal Administrasi Bisnis (JAB). Vol. 50 No. 5 September 2017.

⁴ Lindung Bulan, T. P. 2016. Pengaruh Labelisasi Halal terhadap Keputusan Pembelian Sosis di Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang. Jurnal Manajemen dan Keuangan, Vol.5, NO.1, Mei 2016

⁵ Iranita. 2010. Pengaruh Labelisasi Halal Produk Kemasan terhadap Keputusan Pembelian pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Maritim Raja Ali Haji. Jurnal. Vol 2. No. 2

⁶ Zani, Ade Vera Rosidita, Panji Deorato dan Masúd Effendi, 2013, Analisis Pengaruh Label Halal dan Aman Produk terhadap Keputusan Pembelian Konsumen di Malang. Jurnal. Vol 1. No.2

⁷ Aziz Y. A. dan Vui C.N., (2013). The Role of Halal Awareness, Halal Certification, and Marketing Components in Determining Halal Purchase Intention Among Non-Muslims in Malaysia: A Structural Equation Modeling Approach. Journal of International Food and Agribusiness Marketing, 25(1), Hlm.1-23.

sebesar \$154,9 Miliar. Namun, sayangnya dari skor *Global Islamic Economic Indicator Score* (GIEIS) Indonesia masih menempati urutan ke 10 dari 15 *top countries*.⁸

Ekosistem ekonomi Islam tidak hanya pada lembaga keuangan syariah, akan tetapi telah berkembang pada industri lainnya yang dikenal dengan sebutan “industri halal” yang terdiri dari halal food, halal travel, halal media dan wisata halal, farmasi halal dan kosmetik, serta fashion. Perkembangan halal industri di Indonesia, didukung oleh Undang Undang (UU) Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk halal. UU tersebut menyatakan bahwa tahun 2019 merupakan tahun penetapan wajib sertifikasi halal bagi produk yang dijual di Indonesia. Namun, menurut Ihsan Abdullah (Direktur Halal Watch) menyatakan bahwa UU tersebut belum memiliki pengaruh signifikan terhadap dunia usaha dan percepatan industri halal di Indonesia.⁹

Data menunjukkan bahwa meskipun Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) telah memberikan sertifikasi halal ke 14.600 perusahaan, namun masih ada 35 ribu perusahaan yang belum tersertifikasi.¹⁰ Jika ditinjau dari data statistik dari tahun 2011-2018, perusahaan yang telah bersertifikat halal hanya mencapai 9,62 %, seperti terlihat dalam grafik 1.

Grafik 1. Sertifikasi Halal LPPOM MUI Tahun 2011-2018



⁸ Riset dilakukan pada 57 Negara anggota OKI dan 16 non-OKI. Selanjutnya baca dalam state of the global islamic economy report 2016/2017, diterbitkan Thomson Reuters and Dinar Standar, diunduh dari

<https://www.salaamgateway.com/en/story/ReportStateoftheGlobalIslamicEconomy201718-SALAAM27112017104745/> pada 19 Maret 2019

⁹ Esthi Maharani (2018) Jelang 4 Tahun, UU Jaminan Produk Halal Belum Beri Pengaruh <https://khazanah.republika.co.id/berita/dunia-islam/islam-nusantara/18/04/15/p780sh335-jelang-4-tahun-uu-jaminan-produk-halal-belum-beri-pengaruh>, diunduh pada 19 Maret 2019

¹⁰<https://khazanah.republika.co.id/berita/dunia-islam/islam-nusantara/18/04/16/p79utd396-ketua-lppom-mui-ada-35-juta-perusahaan-belum-sertifikasi>

Sumber: Statistik Sertifikasi Halal LPPOM MUI, 2019 ¹¹

Beberapa faktor penurunan jumlah sertifikasi halal dari 2011-2018 adalah para pengusaha kuliner dan hotel mengaku kesulitan mendapatkan sertifikasi halal karena kerumitan persyaratan atas pemenuhan semua standar minimal yang ditetapkan. LPPOM MUI mensyaratkan jaminan halal terdiri dari bahan baku, fasilitas, proses, sampai alat yang digunakan.¹²

Jika perusahaan menengah dan besar saja masih banyak yang belum memiliki sertifikasi halal, bagaimana dengan pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Indonesia yang jumlahnya lebih besar dari total perusahaan menengah dan besar?. Saat ini, jumlah UMKM mencapai 56. 539 unit dan 560 unit usaha, termasuk golongan usaha yang paling lemah dalam mengakses sertifikasi halal. Padahal kontribusi sektor UMKM terhadap perekonomian di Indonesia tergolong signifikan besar.

Data Kementerian Koperasi dan UMKM menunjukkan komposisi jumlah pelaku usaha mikro kecil dan menengah lebih tinggi (usaha mikro: 98.79%, usaha kecil: 1.11%, dan usaha menengah: 0.09%), dibandingkan dengan sektor usaha besar hanya 0.01%. Sementara jumlah UMKM yang telah melakukan sertifikasi produk masih di bawah 10 persen.¹³

Rendahnya golongan usaha UMKM yang telah tersertifikat halal disatu sisi, memberikan peluang bagi perguruan tinggi untuk berperan dalam hal sosialisasi pentingnya sertifikasi halal untuk produknya serta peningkatan sertifikat halal dengan pembinaan UMKM di wilayah perguruan tinggi tersebut, sebagai wujud Tridarma Perguruan Tinggi. Perguruan tinggi sebagai institusi Pendidikan tinggi di Indonesia memiliki peran untuk meningkatkan pemahaman sertifikasi halal mengingat tren permintaan pasar halal meningkat di berbagai negara.¹⁴

¹¹ http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/59/1368/page/1

¹² <http://kaltim.prokal.co/read/news/269496-hadehhhternyata-urus-sertifikasi-halal-terlalu-rumit.html>

¹³ <http://www.halhalal.com/sektor-umkm-masih-terkendala-sertifikasi-halal/>. Diunduh pada tanggal 27 September 2018.

¹⁴ <https://www.gomuslim.co.id/read/news/2016/12/07/2478/ Perguruan-tinggi-berperan-penting-dalam-pemahaman-sertifikasi-halal.html>

Tujuan pendidikan tinggi di Indonesia sebagaimana tertuang dalam Undang-Undang No. 12 tahun 2012 memiliki 3 tugas pokok yakni pengajaran, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Pengabdian kepada masyarakat merupakan kegiatan sivitas akademika dalam mengamalkan dan membudayakan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi untuk memajukan kesejahteraan umum dan mencerdaskan kehidupan bangsa (Pasal 47).

Dalam praktiknya, setiap perguruan tinggi memiliki program yang berbeda dengan perguruan tinggi lainnya disesuaikan dengan fokus dan rencana induk kampus untuk membantu memajukan kesejahteraan umum. Sejalan dengan Undang-Undang Perguruan Tinggi No. 12 tahun 2012 dan Undang-Undang Jaminan Produk Halal yang disahkan 25 September 2014 dan wajib diberlakukan sertifikasi halal tahun 2019, maka sebagai salah satu perguruan tinggi Islam di Indonesia, IAIN Surakarta dapat mengambil peran untuk mengembangkan pusat halal dengan fokus tertentu sesuai dengan visi misi lembaga.

Akim et. all (2018)¹⁵ menunjukkan bahwa Perguruan Tinggi yang telah memiliki lembaga halal diantaranya: 1) Universitas Padjajaran Bandung, 2) Insititit Pertanian Bogor, 3) Universitas Islam Negeri Jakarta, 4) UIN Walisongo Semarang, 5) Institut Teknologi Bandung, 6) Universitas Gadjah Mada, 7) Universitas Brawijaya, 8) UNISBA Bandung, 9) Universitas Indonesia, 10) Insititit Teknologi Sepuluh November Surabaya.

Halal center di berbagai negara melekat pada universitas maupun lembaga khusus di luar universitas, antara lain: Universitas Chulalongkorn Thailand di bawah Fakultas Science Terapan mendirikan The Halal Science Center¹⁶. Universitas Putera Malaysia memiliki Halal Product research Insitute.¹⁷ International Islamic University of Malaysia.¹⁸ Halal Development Corporation Malaysia, University

¹⁵Akim, R. Dudy Heryadi, Anggia Utami Dewi, dan Cecep Hermawan. Contribution of Higher Education Institutions in Supporting Indonesia Halal Product Guarantee Policy 2019. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*, volume 136 2nd (ICOSOP 2017).

¹⁶ Selengkapnya lihat di www.halalscience.org

¹⁷ Selengkapnya lihat pada www.halal.upm.edu.my

¹⁸ Akim, R. Dudy Heryadi, Anggia Utami Dewi, dan Cecep Hermawan. Contribution of Higher Education Institutions in Supporting Indonesia Halal Product Guarantee Policy 2019. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*, volume 136 2nd (ICOSOP 2017).

Malaysia Pahang, Colombia Halal Institut Colombia, Halal Industri Research Centre Pakistan¹⁹

Data di atas menunjukkan bahwa perkembangan lembaga halal menjadi tren global. Di Indonesia, perkembangan lembaga halal pada perguruan tinggi masih didominasi kampus umum dibawah Kemenristek DIKTI, sedangkan peran Perguruan Tinggi Keagamaan (Islam) dibawah Kementerian Agama, masih minim dibanding dengan universitas lain di Indonesia. Oleh karena itu, penelitian tentang peran perguruan tinggi Islam dalam merespon rendahnya sertifikasi halal, menjadi penting dilakukan untuk memetakan posisi lembaga agar dapat berkontribusi bagi pengembangan industri halal di Indonesia.

Langkah awal untuk memetakan posisi lembaga adalah dengan mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan internal serta melihat peluang dan tantangan eksternal IAIN Surakarta dalam konteks pendirian lembaga halal berbasis kampus. Posisi IAIN sebagai perguruan tinggi Islam Negeri di Surakarta menjadi penting ditengah masyarakat Surakarta yang heterogen dan masih belum sepenuhnya sadar pentingnya sertifikat halal. Selain itu, kontroversi peredaran dan penjualan daging anjing di Solo menjadi sorotan berbagai pihak saat ini, salah satunya karena belum ada regulasi dan perhatian publik terkait masalah ini.²⁰

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana sebaran lembaga halal pada perguruan tinggi di Indonesia serta fokus pengembangan lembaga pada masing masing perguruan tinggi?
2. Bagaimana strategi yang dapat dilakukan oleh IAIN Surakarta mengembangkan lembaga halal dengan analisis SWOT?

C. Tujuan Penelitian

¹⁹ Hasan Ahmad, et al. Halal Studies In Universities A Way Forward To Manage Halal Business. International

Jornal of Arts and Sciences Conference, Bad Hofgastein, Austria (IJAS 2011).

²⁰ Sebuah data mencatat, jumlah konsumsi daging anjing di Solo sangat tinggi yaitu mencapai 13.700 ekor per bulan, selanjutnya lihat dalam, “ Aktivis di Kota Solo tolak perdagangan daging anjing”Dikutip dari <https://www.bbc.com/indonesia/indonesia-48053723>

1. Mengetahui sebaran lembaga halal pada perguruan tinggi di Indonesia serta fokus pengembangan lembaga,
2. Merumuskan strategi pengembangan lembaga halal IAIN Surakarta dengan analisis SWOT.

D. Kontribusi Penelitian

Penelitian ini sebagai masukan bagi pemangku kebijakan di IAIN Surakarta untuk pengembangan lembaga, khususnya merespon tantangan industri halal di Indonesia serta untuk mencapai visi lembaga “Menjadi World Class Islamic University di level Asia dalam kajian sains yang terintegrasi dengan kearifan lokal pada tahun 2035”

BAB II LANDASAN TEORI

A. Halal dalam Islam

Ibnu Mandur²¹ dalam kamusnya *Lisanul ‘Arab* mengatakan, bahwa kata halal sepadan dengan kata *hilar*, *hilla* dan *halil* yang merupakan lawan kata haram, hal ini juga dijelaskan dalam kamus Al-Munjid dan Kamus al-Muhith.²²

Sementara dalam kamus Mahmud Yunus disebutkan,²³ bahwa kata halal berasal dari kata *halla-yahillu-hillun-halaalun*, yang artinya diijinkan (diperbolehkan). Melihat dari makna dasar tersebut, secara eksplisit kata halal mengandung maksud hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas dari ketentuan-ketentuan yang melarangnya.

Hans Wehr (1990) dalam *A Dictionary of Modern Written Arabic* sebagaimana dikutip oleh Muhammad dan Pelu²⁴ menerjemahkan kata halal sebagai "*that which is allowed, permitted or permissible, allowable, admis sible, lawful, legal*" (Sesuatu yang diperbolehkan atau di izinkan). Dalam konteks produk pangan, makanan yang halal berarti makanan yang terbuat dari unsur-unsur yang diperbolehkan secara syari’at, sehingga boleh dikonsumsi dan didistribusikan.²⁵

Istilah yang sering digandengkan dengan kata halal adalah kata *Thayyib*. Dalam kamus al-Munjid²⁶ disebutkan bahwa *thayyib* merupakan lawan kata dari *khabits* (jelek) dan bisa dikatakan bentuk persamaan dari halal. Abaadi²⁷

²¹ Ibnu Mandur, 1994. *Lisanul ‘Arab*, hal 45.

²² Kamus Al-Munjid, 1986. Hal 70

²³ Mahmud Yunus. Kamus Arab Indonesia, hal. 108

²⁴ Muhammad dan AS Pelu. *Label Halal Antara spiritual Bisnis dan Komoditas Agama*. Hal 35

²⁵ Ahmad Sakr, 1996. *Understanding Halal Foods Fallacies and Facts*. Hal. 36 dan Mudhafier, Fadhlhan & H.A.F. Wibisono, 2004. *Makanan Halal, Kebutuhan Umat dan Kepentingan Konsumen*. Hal. 70

²⁶ Kamus Al-Munjid, 1986. Hal 103

²⁷ Abaadi, al-Fairuz, 1994. *Al-Qomus al-Muhith*, Beirut. Hal. 60.

mengatakan bahwa *thayyib* berarti halal. Kata *thayyib* memiliki makna lezat, baik, sehat, menentramkan dan paling utama. Makanan yang *thayyib* berarti makanan yang tidak kotor dari segi zatnya yang rusak (kadaluwarsa) atau tercampur dengan benda najis.

Sayyid Sabiq²⁸ mengungkapkan bahwa *thayyib* adalah sesuatu yang dirasakan baik oleh jiwa serta diminatinya. Sebagaimana firman Allah dalam surat al-A'raf ayat 157: “.....*dan yang menghalalkan segala yang baik bagi mereka dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk.....*”

Selain itu, kata *thayyib* juga mengandung beberapa pengertian, *Pertama*: makanan sehat, yaitu makanan yang mengandung gizi cukup dan seimbang sebagaimana diisyaratkan dalam firman Allah dalam surat an-Nahl ayat 14: “*Dan Dia-lah, Allah yang menundukkan lautan (untukmu), agar kamu dapat memakan daripadanya daging yang segar (ikan), dan kamu mengeluarkan dari lautan itu perhiasan yang kamu pakai; dan kamu melihat bahtera berlayar padanya, dan supaya kamu mencari (keuntungan) dari karunia-Nya, dan supaya kamu bersyukur.*”

Kedua: Proporsional, yaitu sesuai dengan kebutuhan konsumen, tidak *tabdzir* (terlalu berlebihan) atau berkekurangan. Hal ini tertuang jelas dalam surat al A'raf ayat 31: “*Hai anak Adam, pakailah pakaianmu yang indah di setiap (memasuki) mesjid, makan dan minumlah, dan janganlah berlebih-lebihan. Sesungguhnya Allah tidak menyukai orang-orang yang berlebih-lebihan.*”*Ketiga*: Aman dalam arti makanan yang tidak mendatangkan penyakit, seperti dalam firman Allah surat al-Maidah ayat 88: “*Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah Telah rezeikikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.*”

Majelis Ulama Indonesia menetapkan produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syari'at Islam, dengan rincian tidak mengandung bahan yang bersumber dari babi, bahan-bahan yang berasal dari organ

²⁸ Sayyid Sabiq, 1999. *Fiqh As Sunnah*. Hal. 54

manusia, darah, kotoran dan lain sebagainya. Bahkan yang berasal dari hewan halal tetapi disembelih tidak sesuai dengan tata cara syari'at agama Islam. Selain itu, juga semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar.²⁹

Untuk mengetahui batasan-batasan halal dan haram pada suatu produk perlu diketahui batasan-batasannya, karena sebuah produk dapat dikatakan halal jika dapat memenuhi batasan-batasan tertentu. Batasan-batasan tersebut antara lain: (1) halal secara substansi (*dzatihi*), (2) halal dari segi sifat, (3) halal dari segi tempat, (4) halal dari segi proses, (5) halal instrument pemrosesannya, (6) halal dalam penyimpanannya, (7) halal dalam distribusinya, dan (8) halal dalam penyajiannya.³⁰

Berdasarkan penjelasan di atas, jelaslah bahwa identifikasi kehalalan sebuah produk harus dilihat dari dua sisi terpenting, yaitu sisi zatnya (*li dzatihi*) dan sisi luar dari zatnya (*lighairi dzatihi*). Dalam ekonomi Islam, suatu produk yang kehalalannya tidak didasarkan pada dua sisi tersebut akan dihukumi haram.

Keharaman karena sisi luar dari zatnya (*lighairi dzatihi*) seperti tercermin pada transaksi yang mengandung unsur penipuan (*tadlis*); tidak ada unsur kerelaan (*taradin*), prinsip *asymmetric information* dan prinsip tidak saling mendzalimi (*la tazhlimun wala tuzhlamun*).

B. Jaminan Halal di Indonesia

Era baru perlindungan kepada konsumen muslim untuk mendapatkan pangan halal dan *thayyib*, semakin diperkuat dengan dikeluarkannya Undang-Undang Jaminan Halal. UU No. 33 Tahun 2014 menetapkan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.

Pemerintah bertanggung jawab dalam menyelenggarakan Jaminan Produk Halal (JPH) sehingga dibentuk Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang berkedudukan di bawah dan bertanggungjawab kepada Menteri Agama. Dalam penyelenggaraan Jaminan Produk Halal, BPJPH berwenang antara lain:

²⁹ Jurnal Halal LPPOM MUI, No. 79, Edisi September – Oktober, Tahun XII 2002

³⁰ Pedoman Fawa Produk Halal MUI, 2003. Jakarta: Proyek Pembinaan Pangan Halal ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji DEPAG RI.

- a. Merumuskan dan menetapkan kebijakan JPH;
- b. Menetapkan norma, standar, prosedur dan kriteria JPH;
- c. Menerbitkan dan mencabut Sertifikat Halal pada produk luar negeri; dan
- d. Melakukan registrasi Sertifikat Halal pada Produk luar negeri.

BPJPH bekerja sama dengan kementerian dan/atau lembaga terkait, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), dan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sebagaimana dijelaskan Pasal 7 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. UU ini menegaskan, permohonan Sertifikat Halal diajukan oleh Pelaku Usaha secara tertulis kepada BPJPH. Selanjutnya, BPJPH menetapkan LPH untuk melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan Produk. Selanjutnya, pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan Produk dilakukan oleh Auditor Halal di lokasi usaha pada saat proses produksi.

Dalam hal pemeriksaan Produk sebagaimana dimaksud terdapat Bahan yang diragukan kehalalannya, dapat dilakukan pengujian di laboratorium,” (*Pasal 31 ayat (3) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014*). Selanjutnya, LPH menyerahkan hasil pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk kepada BPJPH untuk disampaikan kepada Majelis Ulama Indonesia (MUI) guna mendapatkan penetapan kehalalan produk. MUI akan menggelar Sidang Fatwa Halal untuk menetapkan kehalalan Produk paling lama 30 (tiga puluh) hari kerja sejak diterimanya hasil pemeriksaan dan/atau pengujian Produk dari BPJPH itu.

Keputusan Penetapan Halal Produk akan disampaikan MUI kepada BPJPH untuk menjadi dasar penerbitan Sertifikat Halal. “Dalam hal Sidang Fatwa Halal menyatakan Produk tidak halal, BPJPH mengembalikan permohonan Sertifikat Halal kepada Pelaku Usaha disertai dengan alasan.”³¹

³¹ Pasal 39 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014

Sementara yang dinyatakan halal oleh Sidang Fatwa Halal MUI akan menjadi dasar BPJPH untuk menerbitkan Sertifikat Halal paling lama 7 (tujuh) hari kerja terhitung sejak keputusan kehalalan Produk diterima dari MUI.

Pelaku Usaha yang telah memperoleh Sertifikat Halal wajib mencantumkan Label Halal pada: a. Kemasan produk; b. Bagian tertentu dari Produk; dan/atau tempat tertentu pada Produk. “Pencantuman Label Halal harus mudah dilihat dan dibaca serta tidak mudah dihapus, dilepas, dan dirusak.”

Dalam UU menyatakan bahwa tahun 2019 merupakan tahun penetapan wajib sertifikasi halal bagi produk yang dijual di Indonesia. Sehingga, semua *stakeholder*, termasuk perguruan tinggi menjadi bagian yang dapat berkontribusi memberikan sosialisasi kepada masyarakat akan pentingnya sertifikasi halal bagi produsen/pelaku, dalam konteks ini penelitian ini khususnya bagi UMKM.

C. UMKM dan Kontribusinya pada Perekonomian di Indonesia

Definisi UMKM

Menurut Kementerian Menteri Negara Koperasi dan Usaha Kecil Menengah bahwa yang dimaksud dengan Usaha Kecil termasuk Usaha Mikro adalah entitas usaha yang mempunyai memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp.200.000.000, - tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, dan memiliki penjualan tahunan paling banyak Rp. 1.000.000.000.- Sementara itu, Usaha Menengah (UM) merupakan entitas usaha milik warga negara Indonesia yang memiliki kekayaan bersih lebih besar dari Rp.200.000.000, - s.d. Rp.10.000.000.000, - tidak termasuk tanah dan bangunan.

Badan Pusat Statistik (BPS) memberikan definisi UKM berdasarkan kuantitas tenaga kerja. Usaha kecil merupakan entitas usaha yang memiliki jumlah tenaga kerja 5 hingga 19 orang, sedangkan usaha menengah merupakan entitas usaha yang memiliki tenaga kerja 20 hingga 99 orang.

Berdasarkan Keputusan Menteri Keuangan Nomor 316/KMK.016/1994 tanggal 27 Juni 1994, usaha kecil didefinisikan sebagai perorangan atau badan

usaha yang telah melakukan kegiatan/usaha yang mempunyai penjualan/omset per tahun setinggi- tingginya Rp. 600.000.000, - atau aset/aktiva setinggi- tingginya Rp. 600.000.000,- (di luar tanah dan bangunan yang ditempati) terdiri dari : (1) bidang usaha (Fa, CV, PT, dan koperasi) dan (2) perorangan (pengrajin/industri rumah 7 tangga, petani, peternak, nelayan, perambah hutan, penambang, pedagang barang dan jasa)

Kriteria Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)

Kriteria Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) menurut UU Nomor 20 Tahun 2008 digolongkan berdasarkan jumlah aset dan omset yang dimiliki oleh sebuah usaha.

Tabel 1. Kriteria UMKM

No	Usaha	Aset	Omset
1	Usaha Mikro	Maksimal 50 Juta	Maksimal 300 Juta
2	Usaha Kecil	> 50 Juta – 500 Juta	> 300 Juta – 2,5 Miliar
3	Usaha Menengah	> 500 Juta –10 Miliar	> 2,5 Miliar –50 Miliar

Sumber: Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah, 2012

Kriteria Usaha Kecil dan Menengah Berdasar Perkembangan, selain berdasar Undang - undang tersebut, dari sudut pandang perkembangannya Rahmana (2008) mengelompokkan UMKM dalam beberapa kriteria, yaitu:

1. *Livelihood Activities*, merupakan Usaha Kecil Menengah yang digunakan sebagai kesempatan kerja untuk mencari nafkah, yang lebih umum dikenal sebagai sektor informal. Contohnya adalah pedagang kaki lima.
2. *Micro Enterprise*, merupakan Usaha Kecil Menengah yang memiliki sifat pengrajin tetapi belum memiliki sifat kewirausahaan.
3. *Small Dynamic Enterprise*, merupakan Usaha Kecil Menengah yang telah memiliki jiwa kewirausahaan dan mampu menerima pekerjaan subkontrak dan ekspor

4. *Fast Moving Enterprise*, merupakan Usaha Kecil Menengah yang telah memiliki jiwa kewirausahaan dan akan melakukan transformasi menjadi Usaha Besar (UB).

Peran UMKM di Negara Berkembang³²

Pengalaman di berbagai negara dan beberapa penelitian yang dilakukan tentang UMKM telah membuktikan bahwa sektor usaha tersebut merupakan bagian penting dari perekonomian negara karena mereka telah memberikan kontribusi yang besar dalam mendorong perekonomian, antara lain kontribusinya dalam membuka kesempatan kerja baru sebagai pemacu pertumbuhan ekonomi dan sebagai sumber inovasi.

Dalam struktur perekonomian, umumnya UMKM merupakan lapisan pelaku usaha yang paling besar, yang sering juga disebut dengan pelaku ekonomi rakyat. Oleh karena itu, eksistensi dan peran UMKM ini harus terus dipelihara dan dijaga kesinambungannya dalam membentuk perekonomian yang tangguh. Dalam era perubahan lingkungan ekonomi global dan perdagangan bebas, yang diikuti dengan kemajuan teknologi informasi dan komunikasi, UMKM mempunyai peranan baru yang lebih penting lagi bagi perekonomian, yaitu sebagai salah satu sumber pendorong pertumbuhan ekspor nonmigas, dan sebagai unit usaha pendukung bagi usaha besar dengan menyediakan bahan-bahan tertentu, seperti komponen-komponen dan suku cadang melalui keterkaitan proses produksi antara lain dengan sistem *subcontracting*.

Pengalaman di negara-negara industri baru, seperti Taiwan, Korea Selatan, dan Cina, penerapan inovasi kerja sama antara usaha kecil dan menengah dengan usaha besar dengan pola *subcontracting* ini ternyata membuat produk-produk negara tersebut lebih kompetitif, baik di pasar domestik maupun di pasar global dalam menghadapi produk-produk sejenis dari negara lain.

³² Azis. A dan Rusland A.H. 2009. Peranan Bank Indonesia di dalam Mendukung Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Jakarta: Pusat Pendidikan dan Studi Kebanksentralan (PPSK) Bank Indonesia. Hlm. 5-9

Sejarah membuktikan bahwa UMKM pada saat krisis ekonomi pada pertengahan tahun 1997, lebih mampu bertahan dibandingkan dengan usaha besar. Hal ini terjadi karena sifat UMKM yang kurang bergantung pada pasar formal sehingga unit usaha tersebut dapat bergerak lebih cepat dan lebih fleksibel terhadap gejolak yang datang tiba-tiba. Menurut Hodgkinson, peran UMKM di Asia dinilai lebih baik dari pada di benua lainnya terutama dalam membentuk hubungan sosial yang melembaga yang memberikan kontribusi terhadap pengembangan kerja sama dalam proses manufakturing (Dagva Boldbaatar, 2005)³³.

Pada tahun 2007, menurut Biro Pusat Statistik dan Kementerian Koperasi dan UKM jumlah UMKM di Indonesia adalah 49,8 juta atau 99,99 % dari jumlah unit usaha yang ada, terdiri dari usaha mikro dan kecil sebesar 99,75%, dan usaha menengah sebanyak 0,24%, yang menyebar di seluruh sektor ekonomi, dengan penyebaran terbesar di sektor pertanian sekitar 58%, dan sektor terkecil usaha UMKM adalah sektor listrik, gas dan air bersih sekitar 0.02%.

Dilihat dari aspek penyerapan tenaga kerja, menurut lembaga tersebut, UMKM memberikan lapangan kerja bagi sekitar 91,8 juta orang atau 97,3 % terhadap tenaga kerja di Indonesia. Secara sektoral, jumlah tenaga kerja terbesar terserap oleh sektor pertanian dengan pangsa 47,1%, dan sektor ekonomi terkecil dalam penyerapan tenaga kerja adalah sektor listrik, gas dan air dengan pangsa sebesar 0,1%.

Kontribusi UMKM di Indonesia terhadap pembentukan PDB (atas dasar harga berlaku), menurut BPS dan Kementerian Koperasi dan UKM, pada tahun 2007 usaha kecil dan menengah memberikan kontribusi sebesar 53,6% dari total PDB Indonesia, dengan kontribusi terbesar berasal dari sektor pertanian.

Struktur kontribusi PDB ini menunjukkan bahwa peran usaha kecil dan menengah di Indonesia masih lebih besar di sektor pertanian atau sektor primer, berbeda dengan kondisi di Negara-negara seperti Jepang, Korea Selatan, dan Taiwan, dengan dominasi di sektor industri atau sekunder. Oleh karena itu, produk-

³³ Bold Baatar. D. 2005. Role of Central Bank in Promoting Small Medium Scale Enterprise in the Seacen Countries, The SEACEN Centre, Kuala Lumpur Malaysia.

produk UMKM di Indonesia perlu terus dikembangkan perannya ke sektor sekunder, mengingat sektor sekunder memiliki pertumbuhan yang relatif tinggi.

Kendala-kendala yang dihadapi UMKM di Indonesia

Meskipun memiliki berbagai keunggulan, UMKM juga menghadapi permasalahan. Permasalahan tersebut berbeda antara negara satu dengan negara lainnya. Pada perekonomian yang telah maju, pada umumnya permasalahan usaha kecil dan menengah lebih berhubungan dengan perlindungan hak kekayaan intelektual, seperti hak paten atas produk-produk ekspor.

Negara-negara berkembang seperti Indonesia, permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan UMKM, terutama menyangkut aspek kemampuan pengelolaan usaha dan keterbatasan akses terhadap sumber daya produktif. Selain permasalahan internal yang dihadapi oleh UMKM, juga cukup kompleksnya permasalahan yang di hadapi oleh berbagai pihak yang terkait dengan pengembangan sektor usaha tersebut, seperti pemerintah, Bank Indonesia, perbankan, dan pihak eksternal UMKM lainnya.

Pada dasarnya permasalahan secara umum yang dihadapi oleh UMKM dapat disederhanakan menjadi dua kelompok, yaitu rendahnya kemampuan pengelola usaha, terutama disebabkan oleh rendahnya kualitas SDM dan terbatasnya akses UMKM kepada sumber daya produktif. adanya keterbatasan akses kepada sumber daya produktif, terutama pemasaran, permodalan, dan teknologi. Beberapa aspek yang terkait dengan masalah pemasaran adalah tingkat persaingan yang keras baik dipasar domestik maupun di pasar ekspor.

Kendala lain yang dihadapi UMKM adalah masalah finansial berupa kekurangan modal dan sulitnya akses untuk memperoleh permodalan dari lembaga keuangan, terutama perbankan. Permasalahan ini umumnya terjadi pada UMKM-UMKM pemula, yang belum memiliki izin usaha, berlokasi di daerah-daerah pedalaman, dengan kondisi infrastruktur yang relatif kurang memadai, sehingga sulit dijangkau oleh lembaga-lembaga keuangan dengan sarana komunikasi dan transportasi yang ada.

Selain itu, harus diakui bahwa sulitnya memperoleh bantuan dana dari perbankan karena adanya sejumlah persyaratan yang sulit dipenuhi oleh UMKM, seperti keharusan adanya agunan dan bermacam-macam urusan administratif yang harus disiapkan, serta informasi yang minim tentang prosedur dan skim-skim kredit yang ada.

Keterbatasan lainnya dari UMKM yang tidak kalah pentingnya adalah keterbatasan teknologi, khususnya ditemukan pada usaha mikro dan kecil. Kendala teknologi ini dapat disebabkan oleh banyak faktor, antara lain keterbatasan modal untuk membeli mesin-mesin baru guna memperbaiki atau menyempurnakan proses produksi, keterbatasan informasi tentang perkembangan teknologi atau alat-alat produksi baru, serta keterbatasan SDM dalam mengoperasikan mesin-mesin atau alat-alat teknologi informasi baru sehingga sulit untuk dilakukan inovasi-inovasi dalam produk maupun proses produksi.

Di era perdagangan bebas dan persaingan global, penggunaan dan penguasaan teknologi modern akan menjadi lebih penting dari pada faktor sumber daya alam untuk meningkatkan daya saing dan keunggulan komparatif menjadi keunggulan kompetitif. Produk UMKM yang menghasilkan produk pangan terutama, kendala pengembangan akan bertambah dengan berlakunya UU No. 23 tahun 2014 bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.

D. Analisis SWOT untuk Pengembangan Lembaga Halal Berbasis Perguruan Tinggi

Analisis SWOT pada dasarnya merupakan sebuah alat yang dapat dipergunakan lembaga untuk mengukur kekuatan dan kelemahan internal organisasi, bersamaan dengan itu melihat peluang dan tantangan yang dihadapi eksternal lembaga (Lynch, 2012). Analisis SWOT merupakan alat untuk menyusun strategi lembaga yang dapat dilacak sejak 1969 oleh Learned *et al.* (1969) dan sampai saat ini masih diakui sebagai salah satu teknik yang diakui sebagai strategi pengembangan lembaga (Glaister and Falshaw, 1999; Panagiotou, 2003).

Analisis SWOT telah banyak digunakan peneliti di berbagai negara dengan berbagai karakteristik lembaga; perusahaan bisnis, pemerintahan dan lain sebagainya. Analisis SWOT merupakan alat yang cukup lengkap dengan melihat kelemahan dan kekuatan yang dimiliki serta menjadikan ancaman dari pihak luar sebagai peluang dengan kelebihan yang dimiliki.

Penggunaan analisis SWOT misalnya dilakukan oleh Duarte di Venezuela (Duarte *et al.*, 2006), perusahaan Offshore di India (Nairand Prasad, 2004), memetakan potensi wiraswasta di Argentina (Helms *et al.*, 2011), Wirausaha di Jepang (Helms, 2003), keunggulan industri di Spanyol (Ahijado, 1993), serta pengembangan ekonomi regional di Australia (Robert and Stimson, 1998), system transportasi di India (Vijayaraghavan, 1995), perusahaan industri informasi di Taiwan (Lin and Hsu, 2006), perencanaan strategis di Bahrain (Khan and Ali-Buarki, 1992), perusahaan migas di Yunani (Nikolaou and Evangelinos, 2010), industri wisata Yacht di Turki (Sariisik *et.al.*, 2011).

Analisis SWOT juga digunakan untuk strategi perencanaan pengembangan usaha, penelitian pasar, menganalisis lingkungan. Misalnya pengembangan pada teknologi retail (Bielski, 2006), system manajemen lingkungan (Lozano and Vallés, 2007), industri kesehatan industri (Christiansen, 2002), kualitas dan kinerja penerbangan (Ahmed, 2006), bisnis farmasi (Lalitha, 2002), kinerja rantai pasok (Soni and Kodali, 2010), wisata kesehatan (Aniza *et al.*, 2009), manajemen konstruksi (Yuan, 2012). Bahkan untuk mengukur halal logistic di Malaysia.³⁴

Berdasarkan berbagai kasus yang telah dilakukan oleh para peneliti sebelumnya di berbagai negara, analisis SWOT ini akan digunakan untuk melihat kedalam dan keluar lembaga IAIN Surakarta sebagai salah satu penyelenggara Pendidikan tinggi Islam dibawah DIKTIS KEMENAG dalam hal pengembangan lembaga halal sebagai ditingsi lembaga.

³⁴ Talib, M. S., & Hamid, A. B. 2013. Halal Logistics in Malaysia: a SWOT Analysis. *Journal of Islamic Marketing*.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Pendekatan kualitatif digunakan untuk mendapatkan data sesuai dengan tujuan penelitian. Penelitian Kualitatif adalah suatu metode penelitian berlandaskan pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, pengambilan sampel sumber data dilakukan secara purposive. Teknik pengumpulan dengan triangulasi, analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi³⁵.

Sumber data penelitian terdiri dari sumber data primer dan sekunder. Primer berasal dari wawancara dan observasi/pengamatan pada lembaga halal kampus. Data sekunder berasal dari data website lembaga halal kampus yang ada di Indonesia serta penelitian-penelitian terdahulu terkait dengan pengembangan lembaga halal pada perguruan tinggi di berbagai negara.

B. Teknik Pengumpulan dan Analisis Data

Teknik pengumpulan data menggunakan beberapa metode yakni, dokumentasi, observasi dan wawancara kepada lembaga halal di berbagai kampus di Indonesia melalui internet/media lainnya serta kunjungan langsung pada lembaga halal kampus yang dipilih melalui pertimbangan-pertimbangan tertentu sesuai dengan tujuan penelitian (*purposive sampling*).³⁶

C. Analisis Data

Analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif dimana data ditampilkan setelah melalui proses validitas data kualitatif dengan triangulasi sumber dan triangulasi Teknik. Triangulasi teknik, berarti peneliti menggunakan

³⁵ Sugiyono, hlm. 215

³⁶ Ibid, hlm. 218

teknik pengumpulan data yang berbeda-beda untuk mendapatkan data dari sumber yang sama. Sedangkan triangulasi sumber berarti untuk mendapatkan data dari sumber yang berbeda-beda dengan teknik yang sama³⁷.

Setelah data dari pihak eksternal diperoleh, Analisa SWOT menjadi langkah terakhir untuk melihat ke dalam lembaga (IAIN Surakarta) dari sisi kekuatan, kelemahan, peluang serta tantangan untuk mengembangkan lembaga sebagai distingsi Perguruan Tinggi Islam di wilayah Surakarta khususnya, serta mewujudkan visi lembaga.

Analisis dari *Strength* (kekuatan), *Weakness* (kelemahan), *Opportunity* (kesempatan) dan *Threat* (ancaman) atau SWOT, merupakan perangkat analisis untuk mengetahui posisi usaha bisnis yang akan dipilih. Analisis SWOT dapat digunakan untuk memetakan posisi berbagai lembaga (bisnis/non bisnis) termasuk dalam hal ini lembaga pendidikan. Analisis ini terdiri dari analisis internal merupakan elemen dari kekuatan (*strength*) yang menggambarkan faktor-faktor keunggulan yang dimiliki oleh lembaga dan kelemahan (*weakness*) menggambarkan kelemahan yang dimiliki lembaga tersebut.

Kekuatan itu dapat berupa keahlian (*skill*), keunggulan/kompetensi inti (*core competence*), sumber daya, kemampuan bersaing, teknologi superior, dan lain-lain. Kelemahan (*weakness*) adalah segala sesuatu yang merupakan kekurangan lembaga, atau suatu kondisi yang tidak menguntungkan lembaga.

Analisis eksternal terdiri dari kesempatan (*opportunity*) yang menggambarkan peluang keberhasilan usaha bisnis dan ancaman (*threat*) yang menggambarkan tantangan, ancaman, dan kegagalan lembaga tersebut. Hasil analisis SWOT menjadi pedoman sebuah lembaga dalam membuat analisis berikutnya, sehingga keberhasilan lembaga tidak terlepas dari aspek kekuatan dan kesempatan untuk memberi daya gerak keberhasilan lembaga tersebut. Tahapan analisis SWOT terdiri tiga tahapan yaitu:

1. Tahap pengumpulan data
2. Tahap analisis

³⁷ Sugiyono, hlm. 241

3. Tahap pengambilan keputusan

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

A. SEBARAN LEMBAGA HALAL PADA PERGURUAN TINGGI DI INDONESIA

Pada bagian ini akan dipaparkan lembaga halal pada perguruan tinggi di Indonesia. Pencarian lembaga halal perguruan tinggi, berawal dari Akim dkk³⁸ menyebutkan bahwa terdapat 14 daftar Perguruan Tinggi yang memiliki Lembaga Halal. Dari daftar tersebut kemudian dilakukan pencarian data dengan search engine di internet dengan menggunakan kata kunci “Halal Center (nama kampus)”, misal Halal Center UGM. Kemudian dilakukan penelusuran pada link-link yang ditunjukkan Search Engine di masing perguruan tinggi yang terdapat dalam daftar penelitian tersebut. Setelah itu dilakukan penelusuran tentang profil Lembaga Halal dimasing-masing Perguruan Tinggi, berkaitan dengan nama lembaga, tahun berdiri, fokus lembaga, visi dan misi, dan hubungan lembaga halal dengan kampus pada website masing-masing Perguruan Tinggi. Penelusuran dilanjutkan dengan kata kunci “Halal Center” dan didapatkan beberapa website Halal Center Perguruan Tinggi, lalu dilakukan pencarian data-data yang diperlukan.

Selain dari halaman website Lembaga Halal kampus, penelusuran juga dilakukan pada laman pemberitaan-pemberitaan terkait dengan Lembaga Halal pada Perguruan Tinggi di Indonesia, dengan menggunakan kata kunci “Lembaga Halal di perguruan tinggi Indonesia”. Kemudian dilakukan pencarian data dengan cara membaca pemberitaan-pemberitaan yang ditunjukkan oleh Search Engine mengenai Lembaga Halal pada kampus yang berkaitan.

Pencarian menggunakan search engine lembaga halal pada perguruan tinggi dengan periode penelusuran data Mei-Juni 2019, menunjukkan terdapat 34 Perguruan Tinggi yang memiliki Lembaga Halal. Data yang didapatkan berupa nama Lembaga Halal di masing-masing Perguruan Tinggi, kemudian kapan

³⁸ Akim, R. Dudy Heryadi, Anggia Utami Dewi, dan Cecep Hermawan. Contribution.-

Lembaga Halal tersebut didirikan, lalu fokus Lembaga Halal, visi dan misi dan hubungan Perguruan Tinggi. Untuk menentukan kapan Lembaga Halal tersebut didirikan, dilakukan dengan melihat profil Lembaga Halal (website) atau dengan membaca pemberitaan yang ada (pemberitaan). Sedangkan fokus lembaga adalah sesuatu yang akan dituju atau akan dilakukan dengan memusatkan perhatian pada sebagian atau beberapa permasalahan, fokus lembaga ditentukan dengan melihat tujuan lembaga halal (website) atau dengan membaca keseluruhan berita kemudian disimpulkan apa yang menjadi fokus Lembaga Halal tersebut (pemberitaan). Lalu visi dan misi adalah suatu gambaran sebuah lembaga yang ingin dicapai dimasa yang akan datang dengan melakukan beberapa cara untuk mewujudkan tujuan tersebut. Visi dan misi diperoleh dari website masing-masing Lembaga Halal, sedangkan dalam pemberitaan tidak tercantum visi dan misi lembaga. Yang terakhir hubungan dengan perguruan tinggi, yang dimaksud disini adalah Lembaga Halal tersebut dibawah naungan lembaga apa, apakah LP2M, langsung dari kampus atau lembaga lainnya.

Data menunjukkan dari 5358 perguruan tinggi³⁹ yang ada di Indonesia (Forlap.ristek.go.id), hanya ditemukan menggunakan search engine 34 perguruan tinggi yang memiliki Lembaga Halal berba fokus lembaga yang berbeda satu dengan lainnya. Berikut adalah profil lembaga halal di berbagai perguruan tinggi di Indonesia.

Tabel I menunjukkan, dari berbagai sumber website menyimpulkan bahwa tercatat 34 kampus di Indonesia yang memiliki lembaga halal, terdiri dari:

1. Berdasarkan Jenis Perguruan Tinggi (dibawah Kemenristek DIKTI atau DIKTIS), mayoritas kampus yang telah memiliki halal center adalah kampus dibawah Kemenristek DIKTI yakni; 29 dari 34 kampus yang telah memiliki halal center, sedangkan kampus di bawah DIKTIS masih minim yakni hanya 5 lembaga antara lain; UIN Jakarta, UIN Bandung, UIN Semarang, UIN Malang dan UIN Raden Intan Lampung .

³⁹ Terdiri dari Akademi, Politeknik, Sekolah Tinggi, Institut, Universitas, dan Akademi Komunitas

2. Berdasarkan Tahun berdiri, mayoritas lembaga halal berbasis kampus berdiri setelah terbitnya UU jaminan Halal pada tahun 2014, hanya 3 kampus yang memiliki halal center sebelum keluarnya UU Jaminan halal yakni Universitas Islam Makasar berdiri pada tahun 2011, di Universitas Wahid Hasyim berdiri tahun 2013 serta Universitas YARSI berdiri halal center pada tahun 2014.
3. Berdasarkan letak Geografis asal Universitas, mayoritas di Jawa, terdiri dari 1 kampus di Banten, 3 kampus di Jakarta, 7 kampus di Bandung, 3 kampus di Semarang, 3 kampus di Yogyakarta, 2 kampus di Surakarta, 2 kampus di Surabaya, 1 kampus di Jember, 6 kampus di Malang dan 1 kampus di Madura. Sedangkan 1 wilayah Sumatra hanya ditemukan 1 kampus, 1 lembaga halal di kampus wilayah Kalimantan dan 2 kampus di Sulawesi.
4. Berdasarkan Visi Misi dan Kecenderungan pengembangan, umumnya lembaga halal kampus, belum memiliki visi misi yang detail. Keberadaan lembaga merupakan respon terhadap UU jaminan produk halal dan menyelenggarakan fungsi kampus sebagai pusat kajian halal, dan beberapa kampus sudah mengarah kepada pendirian Lembaga pemerintah dalam hal ini BPJPH.

Tabel 1
Sebaran Lembaga Halal Berbasis pada Perguruan Tinggi di Indonesia

No	Nama	Nama Lembaga	Tahun Berdiri	Fokus Lembaga	Visi dan Misi	Hubungan dengan Perguruan Tinggi	Alamat Website	Sumber Data
1	Universitas Muslim Indonesia	Halal Science Center	2011	Pengetahuan databank Fatwa, isu-isu yang muncul dalam sejumlah produk, alternatif halal untuk konvensional non-halal, titik	N/A	Universitas	https://dokterhalal.wordpress.com/2017/11/11/halal-centre-umi-sebagai-halal-hub/	

				kritis halal dalam pandangan dari berbagai pakar dan dalam penelitian industri terkait				
2	UNWAHAS	Halal Center	2013	penyediaan produk pangan, obat dan kosmetika halal”.	N/A	Universitas		http://www.nu.or.id/post/read/43367/unwahas---lppom-mui-bentuk-halal-center
3	Universitas Yarsi Jakarta	Pusat Riset Halal	2014	Memeriksa, memverifikasi, dan mengkaji produk	N/A	Universitas	N/A	https://minanews.net/lembaga-pemeriksa-halal-universitas-yarsi-resmi-berdiri/

4	UGM	Halal Research Group	2015	Penelitian pada hal-hal halal, dan membentuk jembatan antara HRG-GMU, komunitas, dan lembaga Sertifikasi	<p>Visi: To become a research center on Halal Products globally</p> <p>Mission: Performing research activities on halal matters, and forming a bridge between HRG-GMU, community, and certification bodies.</p>	Fakultas Peternakan	http://halal.wg.ugm.ac.id/	
5	Univ Brawijaya	Pusat Studi Halal Toyib Science Center	2015	Food Processing Economy, Health, Organic Studies, Regulation of Halal, Law and System	<p>Visi : Penjaminan secara total produk pangan, kesehatan obat-obatan dan barang gunaannya untuk masyarakat Indonesia</p> <p>Misi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memiliki laboratorium halal yang dilengkapi 	LP2M	http://halalcenter.ub.ac.id	

					<p>dengan peralatan modern dan terstandar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Menyediakan jasa analisis untuk deteksi bahan mentah maupun produk akhir.• Melaksanakan penelitian dan pengembangan metode, instrument dan inovasi produk.• Menyediakan data bahan-bahan atau produk halal ataupun haram.• Memberikan pendampingan bagi dunia industri dalam produksi produk halal.			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

					<ul style="list-style-type: none"> Menyelenggarakan training halal bagi akademisi, industri, maupun masyarakat umum. 			
6	Universitas Padjajaran Bandung	Padjajaran halal center	2016	The First International Halal Conference	N/A	N/A	N/A	https://republika.co.id/berita/koran/news-update/16/10/19/ofa3891-ristek-unpad-persiapkan-pusat-unggulan-inovasi-halal
7	UIN Jakarta	Pusat Studi Halal (in Coperation with SRI Takushaku	2016	Tren konsumen global terhadap produk halal.	N/A	LP2M	N/A	https://www.uinjkt.ac.id/id/uin-jakarta-bentuk-pusat-pengkajian-dan-pengembangan-produk-halal/

		University Japan)						
8	ITB	Pusat Kajian Halal ITB	2016	Kehalalan produk	N/A	Universitas	N/A	https://www.itb.ac.id/news/read/5406/home/pusat-kajian-halal-itb-studi-kehalalan-produk-libatkan-intelektualitas
9	UIN Bandung	Pusat Kajian Halal	2016	Melakukan sosialisasi, pembinaan dan pendampingan kepada kantin dan pedagang yang ada di lingkungan kampus UIN Sunan Gunung	Visi: Menjadi pusat kajian unggul dan terpercaya di Indonesia dalam memberikan informasi, solusi dan inovasi produk halal. Misi: ▪ Mendukung program pemerintah khususnya BPJPH (Badan	Universitas	https://halal.uinsgd.ac.id/	

				<p>Djati Bandung agar menjual produk yang halal dengan pelayanan terbaik</p>	<p>penyelenggara Jaminan Produk Halal) dalam melaksanakan undang-undang tentang jaminan produk halal</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mengembangkan penelitian dan inovasi produk halal yang bersifat interdisiplin maupun multidisiplin sehingga menjadi solusi bagi kalangan industri dan masyarakat ▪ Mendidik dan menyadarkan masyarakat untuk senantiasa mengkonsumsi produk halal melalui edukasi 			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

					<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mengembangkan sistem informasi yang lengkap dan akurat mengenai kehalalan produk dari berbagai aspek 			
10	STP NHI Bandung	Enhaini Halal Tourism Center (EHTC)	2016	Pariwisata halal	N/A	Universitas	N/A	http://go.stp-bandung.ac.id/index.php/id/berita/daftar-berita/945-stp-bandung-resmikan-pusat-kajian-destinasi-wisata-halal http://go.stp-bandung.ac.id/index.php/id/88-berita/berita-

								stpb?date=2005-3-1&start=580
11	ITS Surabaya	Pusat Kajian Halal	2016	Edukasi, riset, analisis, memberikan pelayanan kepada masyarakat dan memberikan masukan terhadap pemerintah terkait dengan produk halal dan regulasinya.	N/A	LP2M	N/A	https://www.its.ac.id/lppm/id/beranda/pusat-studi/pusat-kajian-halal/
12	UII (Faculty of Medicine)	Pusat Studi Halalan Toyyiban	2016	Halal Industrial Park	N/A	Universitas	N/A	http://hakteknas.ub.ac.id/menu-i/

		Research and Education(TREND)						
13	UIN Walisongo Semarang	Walisongo Halal Research Center	2016	Mendorong, membina, mengarahkan, dan mendampingi percepatan perwujudan LPH dan calon Auditor halal	N/A	LP2M	N/A	https://walisongo.ac.id/?p=10000000002658&lang=id
14	IPB	Pusat kajian sains halal	2017	Status halal bahan atau produk pangan dan nonpangan berbasis syariat Islam”	Visi : “Menjadi lembaga rujukan bertaraf Internasional dalam kajian mengenai status halal bahan atau produk pangan dan	Dibawah LP2M	http://halal.ipb.ac.id/	

				<p>nonpangan berbasis syariat Islam”</p> <p>Misi :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Menyelenggarakan penelitian dan pengembangan mengenai autentikasi bahan dan produk halal, teknologi, inovasi, dan sistem halal. ▪ Mengembangkan sumber daya untuk menghadapi kompleksitas kehalalan, ▪ Menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan di bidang autentikasi, teknologi, dan sistem jaminan produksi halal, ▪ Membentuk jaringan kolaborasi laboratorium 			
--	--	--	--	---	--	--	--

					dan ilmuwan antarunit, di tingkat IPB, nasional, dan internasional yang berkaitan dengan status halal bahan atau produk pangan dan nonpangan”			
15	Univ Jember	Lembaga Sertifikasi Produk (LSPRO)	2017	Melihat komposisi suatu produk dari sisi syariah dan keamanan pangan suatu produk	N/A	Universitas	N/A	http://pasca.unej.ac.id/unej-akan-kembangkan-pusat-standardisasi-keamanan-pangan-dan-halal/
16	Universitas Indonesia	UI Halal Center	2017	Layanan uji produk, konsultasi dan advokasi jasa halal, edukasi	N/A	Perhimpunan Al Irsyad dan Managemen &	N/A	http://www.ui.ac.id/berita/ui-luncurkan-ui-halal-center.html

				<p>dan advokasi produk dan jasa halal, kajian saintifik dan Islami serta melaksanakan <i>training</i>, pelatihan, pendidikan dan program-program pemberdayaan konsumen maupun produsen/pengusaha produk dan jasa halal</p>		<p>Science University (MSU)</p>		
--	--	--	--	--	--	---------------------------------	--	--

17	Universitas Islam Malang	Halal Center	2017	Unit pengujian produk (makanan dan minuman) untuk memperoleh sertifikasi halal maupun HKI bagi UMKM	<p>Visi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjadi pusat kajian dan pengembangan produk halal yang handal dan terpercaya ▪ Sebagai lembaga yang melayani, mengelola, memajukan serta memberikan perlindungan hukum atas hak kekayaan intelektual yang professional <p>Misi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mewujudkan Universitas Islam Malang sebagai pusat referensi produk halal dan HKI ▪ Menjadi pelopor penelitian dan pengembangan produk 	LP2M	http://halalcenter.unisma.ac.id	
----	--------------------------------	-----------------	------	---	---	------	---	--

					<p>halal yang inovatif dan potensi HKI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Memberikan informasi dan aplikasi serta perlindungan hukum atas hak kekayaan intelektual dan produk halal bagi civitas akademika dan kelompok masyarakat (UMKM) ▪ Menjalinkan kemitraan antara industri dan universitas dalam bidang pengembangan produk halal dan HKI 			
18	Universitas Tanjung Pura	Halal Center	2018	Produk-produk halal dan membantu masyarakat	N/A	Universitas	N/A	http://pontianak.tribunnews.com/2018/02/02/hadirkan-lembaga-

				dapat memahami betapa pentingnya makna sertifikat halal atau produk-produk halal				pemeriksa-halal-untan-bangun-halal-centre https://thetanjungpuratimes.com/2018/02/02/universitas-tanjungpura-miliki-halal-center/
19	Universitas Hasanudin Makassar	Halal Center unhas	2018	Produk halal dan industri halal	N/A	Fakultas Kesehatan Masyarakat		https://www.facebook.com/pages/category/Health-Beauty/Halal-Center-Unhas-235854500269525/ https://news.okezone.com/read/2007/11/08/96/59385/unhas

								-gelar-seminar-soal-halal-science
20	Faculty of medicine-MIPA Unisba	Pusat halal	2018	Halal Medicine	N/A	LP2M	N/A	https://www.unisba.ac.id/unisba-resmikan-pusat-kajian-halal/ https://www.republika.co.id/berita/dunia-islam/fatwa/12/09/04/pendidikan/dunia-kampus/17/10/11/oxo1ak396-rektor-unisba-minta-3-fakultas-buat-rekomendasi-produk-halal

21	Unair	Pusat Riset dan Pengembangan Produk Halal	2018	Riset dan pengembangan produk halal, penyelia Halal dan pengabdian kepada masyarakat	N/A	Universitas	https://halal.unair.ac.id/	
22	UNMA Banten	Pusat Kajian Produk Halal	2018	Kajian Produk Halal	N/A	Universitas	http://www.halalunmabanten.id/halal/	
23	UAD	Halal Center	2018	Kajian kehalalan baik pada produk makanan, kosmetika maupun obat	Visi: Menjadi lembaga kajian halal berbasis iptek menuju kebangkitan peradaban Islam. Misi :	Universitas	http://halalcentre.uad.ac.id/	

					<ul style="list-style-type: none"> ▪ Melakukan riset terpadu tentang produk dan jasa yang relevan dengan industri halal, ▪ Menjalin kerjasama dengan dunia usaha, lembaga riset dan ormas-ormas Islam dalam Mengembangkan produk halal, ▪ Membangun kesadaran dan komitmen masyarakat terhadap produk halal, Menjadi mitra industri untuk memasuki era industri halal baik skala nasional maupun internasional 			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

24	Universitas Pasundan	Pasundan Halal Center	2018	Ketersediaan makanan halal	N/A	Universitas		https://suara-islam.com/unpas-bandung-luncurkan-program-pasundan-halal-center/
25	UIN Raden Intan Lampung	Halal Center	2018	Ekspansi ke pasar-pasar, membina UMKM, membina juru sembelih halal, penyelia halal, dan hal lain yang berkaitan dengan proses pemeriksaan produk halal	N/A	P2B		https://bisnis.radentan.ac.id/uin-akan-buat-halal-center/

26	UIN Maulana Malik Ibrahim Malang	Halal and Thayyib Center	2018	Edukasi halal dan yang ada dilingkungan sekitar	N/A	Universitas		https://www.malang-post.com/pendidikan/halal-and-thayyib-center-uin-maulana-malik-ibrahim-malang
27	Universitas Trunojoyo Madura	Halal Center	2018	Sistem penjamin halal	N/A	Fakultas Keislaman		https://asscholmedia.net/2018/01/23/universitas-trunojoyo-madura-dirikan-halal-center/
28	UNS	Halal Center	2018	pengujian halal tidaknya suatu produk makanan dan minuman.	N/A	Universitas		https://uns.ac.id/id/uns-update/uns-dan-bpjph-kemenag-ri-upayakan-peningkatan-kualitas-jaminan-

								produk-halal-bagi-masyarakat.html https://soloraya.solo-pos.com/read/20180725/489/929938/uns-akan-dirikan-halal-center
29	UNIBA	UNIBA Halal Research Institution	2018	Ilmu halal dan kedepannya mampu menjadi rujukan halal di Kota Solo.	N/A	Universitas		https://uniba.ac.id/utama/uniba-halal-research-institution-segera-didirikan-di-kota-surakarta/
30	UPI Bandung	Pusat Halal UPI	2018	Meningkatkan literasi halal masyarakat Indonesia	N/A	Universitas		http://berita.upi.edu/pusat-halal-upi-diresmikan-di-hari-pendidikan-nasional/

31	Universitas Negeri Malang	Halal Center	2019	Makanan halal	N/A	LP2M	N/A	https://um.ac.id/content/page/2/2019/02/halal-center-indonesia-di-launching-um
32	Unisula	Halal Center	2019	Sertifikasi halal dalam industri jasa di era industry 4.0	N/A	Universitas		http://unissula.ac.id/c24-berita-unissula/unissula-dirikan-halal-center/
33	Universitas Muhammadiyah Malang	Halal Center	2019	Pengkajian tentang halal dan membantu memberikan edukasi dan pemberdayaan kepada UMKM	N/A	Universitas		https://www.gomuslim.co.id/read/news/2019/02/26/10791/-p-umm-kini-miliki-fasilitas-labolatorium-halal-center-p-.html

34	UNIRA Malang	Halal Center	2019	Nilai-nilai ajaran Islam dan menerapkannya di lingkup dunia pendidikan, terutama pada bidang makanan layak konsumsi	N/A	Universitas		http://uniramalang.ac.id/2019/03/peresmian-lab-terpadu-dan-halal-center-unira-malang-oleh-ketua-komisi-vii-dpr-ri/
----	-----------------	-----------------	------	---	-----	-------------	--	---

Dari tabel di atas, merupakan pencarian pada website selama kurun waktu Mei-Juni 2019 dengan menggunakan kata kunci dan metodologi yang sudah dijelaskan sebelumnya, sehingga apabila terdapat perkembangan setelah pencarian tersebut, tidak termasuk dalam kajian penelitian ini.

B. TREND PENGEMBANGAN LEMBAGA HALAL BERBASIS PERGURUAN TINGGI DI INDONESIA

Dari berbagai lembaga halal pada perguruan tinggi pada pembahasan sebelumnya menyebutkan bahwa secara geografis, wilayah yang paling banyak terdapat lembaga halal berbasis kampus adalah Bandung yakni tercatat 7 kampus. Maka tahap selanjutnya adalah observasi dan wawancara dengan pengelola lembaga, dengan mengambil dua objek sebagai kajian mendalam, yakni: UIN Bandung, dibawah Pusat Kajian Halal (PKH) dan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) Universitas Islam Negeri (UIN) Sunan Gunung Jati Bandung dan Institut Teknologi Bandung (ITB) dibawah PKH. Berikut ini akan dipaparkan masing-masing kiprah PKH dan LPH dari kedua perguruan tinggi tersebut. Dengan mengetahui kiprah mereka maka perguruan tinggi lain dapat mengembangkan dengan konsep serupa dan juga dapat mengambil ceruk yang belum dikembangkan dari kedua kampus tersebut. Dipilihnya UIN Bandung dan ITB sebagai objek penelitian karena dari data-data awal, kedua kampus ini memiliki kontribusi dengan mengarah pada dua kecenderungan yang berbeda.

a. Pusat Kajian Halal (PKH) dan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) UIN Bandung⁴⁰

Dewan Perwakilan Rakyat telah mengesahkan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH). Undang-Undang yang bertujuan untuk memberikan perlindungan, kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian bagi konsumen dalam mengonsumsi dan menggunakan produk halal. Sejalan dengan arah visi-misi UIN Sunan Gunung Djati Bandung yaitu Menjadi Universitas Islam Negeri yang unggul dan kompetitif berbasis wahyu memandu ilmu dalam bingkai akhlak karimah maka sejak Undang-Undang tersebut disahkan UIN Bandung mulai bergerak untuk melakukan pendidikan Halal dengan berbagai macam langkah. Dan pada tanggal 8 Januari 2018 telah berdiri Pusat Kajian Halal (PKH) UIN Sunan Gunung Djati

⁴⁰ Data diperoleh dari hasil wawancara, observasi dan dari dokumen-dokumen dari UIN Bandung.

Bandung sebagai lembaga Formal untuk mendukung gerakan Halal tersebut. Disamping itu, telah didirikan juga Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) UIN Bandung yang secara kelembagaan sedang menunggu legalitas dari badan penyelenggara jaminan produk halal (BPJPH) Kementerian Agama RI. Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) UIN Bandung sebagai lembaga yang akan memeriksa kehalalan produk dan lembaga ini berkolaborasi dengan PKH UIN Bandung.

Pendirian PKH dan LPH UIN Bandung ini didasarkan pada kebutuhan untuk memberikan pengabdian kepada masyarakat luas mengenai barang yang halal dan toyyib bagi umat Muslim dengan bantuan perkembangan teknologi. Allah SWT mermerintahkan manusia ciptaan-Nya untuk mengkonsumsi barang yang halal dan thoyyib. Beragam makanan, obat-obatan, bahan kosmetika yang Allah SWT ciptakan untuk dikonsumsi manusia. Hanya sedikit sekali yang diharamkan untuk kita konsumsi, yaitu daging babi, hewan yang disembelih menyebut nama selain Allah SWT, bangkai dan darah. Namun, dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi pembuatan bahan dan produk yang sangat pesat, ternyata dari yang sedikit itu jadi banyak yang tidak jelas kehalalannya (*syubhat*).⁴¹

Dari hasil penelitian banyak menyebutkan bahwa sebenarnya daging babi lebih banyak membawa *mudharat*. Biasanya bulu babi sering digunakan untuk membuat kuas atau sistein (peningkat cita rasa), ini sebenarnya bisa diganti dengan bulu domba atau bahan lain yang didapatkan secara halal. Bahan-bahan dari babi dapat diganti dengan bahan-bahan halal lainnya seperti ayam, sapi, domba, kelinci, burung dan bebek. Asalkan menggunakan cara yang halal untuk mendapatkannya. Dan penyembelihannya juga sesuai dengan syariat Islam.

Secara kelembagaan, pada awalnya PKH berada di bawah LP2M sebagai pusat penelitian perguruan tinggi yang memiliki beragam pusat studi. Namun, dalam perkembangannya untuk mendirikan LPH, LP2M tidak memadai untuk lembaga baru tersebut. Maka pada tahun 2018, atas dorongan dari pegiat halal (dosen) terwujudnya lembaga halal di UIN Bandung, stuktur PKH dan LPH

⁴¹ Disarikan dari hasil wawancara dengan Sekretaris PKH dan LPH UIN Bandung, Dr. Tri Cahyanto, M.Si

berubah dibawah Rektor dan pengurus *ad hoc* dibawah Fakultas Sains dan Teknologi dibawah Dekan dan Kaprodi Biologi.⁴²

Pendirian PKH dan LPH UIN Bandung diharapkan dapat membantu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) di Indonesia untuk menjalankan tugas dan fungsinya.

PKH dan LPH UIN Bandung beralamat di Gedung Fakultas Sains dan Teknologi UIN Gunung Jati Bandung Jl. A.H. Nasution No.105, Cipadung, Cibiru, Kota Bandung, Jawa Barat. Pusat Kajian Halal UIN Bandung memiliki visi, misi dan tujuan. Visi Pusat Kajian Halal UIN Bandung, menjadi pusat kajian unggul dan terpercaya di Indonesia dalam memberikan informasi, solusi dan inovasi produk halal. Sedangkan Misi Pusat Kajian Halal UIN Bandung, antara lain:

- Mendukung program pemerintah khususnya BPJPH (Badan penyelenggara Jaminan Produk Halal) dalam melaksanakan undang-undang tentang jaminan produk halal
- Mengembangkan penelitian dan inovasi produk halal yang bersifat interdisiplin maupun multidisiplin sehingga menjadi solusi bagi kalangan industri dan masyarakat
- Mendidik dan menyadarkan masyarakat untuk senantiasa mengkonsumsi produk halal melalui edukasi
- Mengembangkan sistem informasi yang lengkap dan akurat mengenai kehalalan produk dari berbagai aspek.

Tujuan Pusat Kajian Halal UIN Bandung

- Melakukan program-program yang mendukung pemerintah khususnya BPJPH (Badan penyelenggara Jaminan Produk Halal) dalam melaksanakan undang-undang tentang jaminan produk halal
- Melakukan penelitian dan pengkajian ilmiah secara inovatif dan terpadu mengenai produk halal baik barang maupun jasa

⁴² Disarikan dari Wawancara dengan Dr. H. Opik Taupik Kurahman, M. Ag, Dekan Saintek sekaligus sebagai Kepala PKH dan LPH UIN Bandung.

- Melakukan edukasi dan penyadaran terhadap masyarakat dalam menggunakan produk halal baik barang maupun jasa
- Menjadikan Pusat Kajian Halal sebagai salah satu pusat pengelolaan data dan informasi produk halal di Indonesia

Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua dan sekretaris Pusat Kajian Halal dan Lembaga Pemeriksa Halal UIN Bandung, Dr. H. Opik Taupik Kurahman, M. Ag dan Dr. Tri Cahyanto, M.Si pada hari Kamis, 4 Juli 2019 diketahui bahwa PKH dan LPH UIN Bandung sudah melakukan beberapa program yang disinergikan dengan kegiatan akademik baik penelitian dan pengabdian dosen serta mahasiswa. Kegiatan tersebut diantaranya adalah:

Seminar berbasis penelitian halal

Peneliti bidang halal yang tergabung dalam Halal Research Group Pusat Kajian Halal UIN Sunan Gunung Djati Bandung terus berupaya meningkatkan jejaring dan kualitas penelitian melalui kegiatan forum ilmiah baik seminar, workshop, dan sebagainya. Salah satu kegiatan forum ilmiah yang ikuti tersebut yaitu *The First Workshop on Critical Halal Point of Biotechnology Product* yang diselenggarakan oleh Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI. Kegiatan ini dilaksanakan pada Selasa 11 Desember 2018 bertempat di Gedung Auditorium PUSLIT Bioteknologi LIPI. Forum ini dihadiri oleh para peneliti, akademisi, praktisi, perwakilan LPH, PKH, perusahaan dan para pihak terkait lainnya yang fokus menangani isu produk halal, terutama dalam bidang pangan. Hadir sebagai perwakilan peneliti dari Halal Research Group (HRG) Pusat Kajian Halal UIN Sunan Gunung Djati Bandung untuk mengikuti forum ilmiah Isma Dwi Kurniawan, M.Sc.

Mengadirkan tiga pemateri utama dalam kegiatan ini, yaitu masing-masing perwakilan dari LPPOM MUI, Bioteknologi LIPI, dan BPJPH. LPPOM yang diwakili oleh Dr. Mardiah, S.TP, M. Si membahas mengenai *raw material in halal food processing*. LPPOM menekankan bahwa fatwa MUI merupakan dasar penting dalam penentuan kehalalan suatu produk. Kehalalan berbagai macam bahan baku telah dijelaskan dalam fatwa tersebut dan harus menjadi landasan bagi semua pihak.

Selain jenis bahan baku, proses pengolahan pangan juga harus menjadi perhatian serius. Berbicara tentang halal bukan hanya berkenaan dengan bahan baku, melainkan proses pengolahan dan termasuk fasilitas sarana dan prasarana yang digunakan.

Dr. Yopi pembicara dari Bioteknologi LIPI menekankan pada peran penting peneliti sebagai jembatan teknologi penyediaan bahan produksi pangan halal. Terdapat dua isu yang saat ini tengah menjadi fokus kajian Bioteknologi LIPI terkait isu halal, yaitu mengenai enzim dan *genetic modified organism* (GMO). LIPI melalui Puslit Bioteknologi berkomitmen untuk berperan aktif dalam penanganan isu halal. Saat ini Puslit Bioteknologi LIPI telah memiliki laboratorium baru dengan peralatan mutakhir yang akan dijadikan sebagai pusat studi pangan, termasuk penanganan isu halal.

Prof. Ir. Sukoso, M.Sc., Ph. D ketua BPJPH membahas mengenai pelaksanaan regulasi produk halal di Indonesia. Beliau memperkenalkan BPJPH dan menjelaskan langkah-langkah strategis yang dilakukan oleh BPJPH dalam implementasi UU Jaminan Produk Halal (33 Tahun 2014). Selain itu, beliau juga menjelaskan runtutan proses sertifikasi halal. Sinergi antara MUI, BPJPH, dan LPH menjadi hal mendasar yang sangat penting dalam pemberian sertifikasi halal suatu produk.

Pada akhir sesi, dilakukan pengenalan analisis produk halal berbasis teknik terbaru kromatografi dan spektrometri massa oleh PT. Berca Niaga Medika dan berbagai bahan/reagen laboratorium halal oleh PT. Mitra Pajajaran Labsindo. Pengenalan ini bertujuan memberi pandangan kepada para peserta mengenai perkembangan teknologi pengujian halal. Pengujian dengan teknologi terbaru dapat lebih menopang penentuan kehalalan suatu produk karena mampu menghasilkan data yang lebih akurat.

Penelitian Terkait Kehalalan Produk dan Sertifikasi halal

Lembaga Pengkajian Halal UIN Sunan Gunung Djati Bandung bekerja sama dengan mahasiswa dan dosen UIN Bandung telah menghasilkan berbagai penelitian terkait kehalalan produk dan sertifikasinya, diantara adalah:

- Penelitian tentang Labelisasi Halal Illegal Pada Praktik Jual Beli Produk Pangan Di Lingkungan Kampus UIN Bandung. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) latar belakang penggunaan label halal ilegal di sekitar kampus UIN (2) bagaimana pandangan hukum ekonomi syariah terhadap labelisasi halal, dan kaitannya dengan UU No 33 Tahun 2014 dengan produk pangan berlabel halal ilegal di kampus Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung. Hasil penelitian adalah ada sebagian penjual produk pangan menggunakan label halal ilegal dan mengklaim bahwa produk pangan mereka seratus persen halal. Latar belakang dari penjualan produk berlabel halal ilegal ini adalah untuk menarik minat pembeli, karena dengan labelisasi halal tersebut pembeli akan percaya bahwa produk tersebut halal (2) dalam pandangan hukum Islam terhadap pelabelisasian halal ilegal ini jelas sangat tidak sejalan, karena si penjual hanya menjual atau memproduksi produk pangan tanpa melihat kehalalan yang tercantum dalam komposisi (3) dalam kaitan UU No. 33 tahun 2014 yaitu salah satunya pada pasal 1 ayat 3 yaitu menjelaskan tentang proses produk halal yang meliputi penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk, adapula pada pasal 3 ayat a yang menjelaskan bahwa pelabelisasian halal untuk memberikan keamanan, kenyamanan, keselamatan dan kepastian pada produk halal, hal ini pun tak sejalan dengan adanya produk yang berhalal ilegal, karena dalam UU No. 33 Tahun 2104 pun disebutkan bahwa produk yang beredar dipasaran belum tentu terjamin kehalalannya.
- Pusat Kajian Halal juga melakukan penelitian tentang Deteksi Kandungan DNA Babi pada Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kota Bandung dengan Teknik Polymerase Chain Reaction (PCR). Penelitian ini dilakukan oleh Dr. Tri Cahyanto dan Yani Suryani yang keduanya merupakan penggerak Pusat Kajian Halal dan Lembaga Pengkajian Halal UIN Sunan Gunung Djati Bandung. Setelah dilakukan penelitian dan dilakukan uji laboratorium dihasilkan bahwa jajanan Anak Sekolah Dasar di Kota Bandung negatif dari DNA babi. Setelah dilakukan wawancara dengan para pedagang mereka

beralasan bahwa babi diharamkan oleh agama Islam dan mereka menyadari tentang hal tersebut, akan tetapi dari dimensi thoyibnya (heginitas) masih perlu ditingkatkan.

Pembinaan Kepada Usaha Mikro Kecil dan Menengah

Rektor UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Prof. Dr. H. Mahmud, M.Si meresmikan Maku Bandung, kantin halal pertama di lingkungan Perguruan Tinggi Keagamaan Islam Negeri (PTKIN, di gedung Pusat Pengembangan Bisnis lantai II, Kampus I, Jalan A.H. Nasution No. 105 Cipadung, Cibiru Kota Bandung, Rabu, tanggal 20 Februari 2019. Ini sebagai upaya mendukung program sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh Pemerintah Republik Indonesia. Jika di PTN ada kantin *halalan thoyyiban* Universitas Brawijaya, maka untuk pertama di PTKIN ada di Pusat Bisnis UIN SGD Bandung.

Perguruan tinggi memiliki potensi yang besar untuk mengembangkan sertifikasi jaminan halal. Hasil penelitian dosen dan mahasiswa dengan berbagai inovasi produknya dalam mempercepat tumbuh berkembangnya gerakan nasional jaminan produk halal. Dengan hadirnya kantin halal Maku Bandung, diharapkan dapat membangun suasana akademika yang memiliki sifat jujur, meraih rizki barokah, dan membentuk generasi berakhlak karimah. Produk makanan yang dijual di kantin ini bukan hanya sebatas halal, melainkan sesuai dengan kriteria kesehatan dan kehalalan yang telah diverifikasi oleh tim auditor halal, sehingga dinyatakan aman untuk dikonsumsi. Selain itu, kantin ini pun dilengkapi dengan sarana ibadah yang memadai, toilet yang bersih, tempat wudhuk, dan musala. Sebelumnya Pusat Pengembangan Bisnis telah mengembangkan bisnis air mineral kemasan bernama Air Sunan Gunung Djati yang produksinya masih bekerja sama dengan PT. Muawanah Al Ma'soem. Airnya diambil langsung dari mata air Gunung Manglayang.

Kantin halal merupakan hasil kerja sama antara Pusat Pengembangan Bisnis dan Maku Bandung, sebagai salah satu unit usaha Kantin Halal binaan Pusat Kajian Halal. Ownernya, Furqon, lulusan MAN 2 Bandung yang berada di lingkungan kampus binaan. Dengan segala bekal yang diperoleh dari Vietnam, Furqon berhasil

membawa Maku di kantin halal. Sebagai jaminan produk halal, Rektor UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Prof. Dr. H. Mahmud, M.Si memberikan sertifikat halal dari Pusat Kajian Halal kepada Owner Maku Bandung, Furqon.

Sementara Furqon, menuturkan, Maku Bandung berasal dari kata makananku. Mulai berdiri pada tahun 2011 di vietnam dengan bekal resep keluarga dari Indonesia. Ternyata Maku berhasil menembus pasar Vietnam. Tentunya dengan segala keterbatasan yang ada. Berkat inovasi dalam urusan menu andalan resep asli Nusantara Maku berhasil. Baru pada tanggal 5 November 2018 Maku membuka sayap di tanah air. Dengan bekal pengalaman yang sudah dilalui semasa di Vietnam. Sekarang melakukan grand opening di kampus UIN Sunan Gunung Djati Bandung.

Bersinergi dengan pihak lain untuk pengembangan Halal

UIN Sunan Gunung Djati Bandung mengikuti Kongres Auditor Halal Indonesia Pertama yang dilaksanakan di Aula Kahuripan 301 Kantor Manajemen kampus Universitas Airlangga Surabaya. Kongres dihadiri lebih dari 40 peserta dari kalangan akademisi perguruan tinggi negeri (PTN) maupun Perguruan Tinggi Keagamaan Islam Negeri (PTKIN) yang telah mengikuti pendidikan dan pelatihan auditor halal yang diselenggarakan oleh Kemenag RI maupun unsur perwakilan.

Agenda kongres yang diselenggarakan pada hari sabtu (30/3/2019) dengan lima pimpinan sidang yakni Prof. Dr. Widayat, ST., MT (Universitas Diponegoro Semarang), Dr. Tri Cahyanto, M.Si (UIN Sunan Gunung Djati Bandung), Dr. Abdul Rahem, M.Kes., Apt (Universitas Airlangga Surabaya), Begum Fauziah, S.Si., M.Farm (UIN Maulana Malik Ibrahim Malang), dan Tahrir Aulawi, S.Pt., M.Si (UIN Sultan Syarif Kasim Riau) menghasilkan kesepakatan nama organisasi yaitu Perhimpunan Auditor Halal Indonesia atau yang disingkat PAHI dengan ketua tim formatur sekaligus ketua terpilih Dr. H. Mustofa Helmi Effendi drh., DTAPH. Formatur terpilih yang berjumlah tujuh orang bertugas menyusun kepengurusan PAHI periode 2019-2023. Selain dari itu, kongres menghasilkan kesepakatan berkaitan dengan AD/ART organisasi, kode etik auditor halal, dan usulan program kerja untuk kepengurusan PAHI periode 2019-2023 (Abu Rifaer).

Penyuluhan Produk Halal Kepada Masyarakat

Penyuluhan ini dikemas dalam bentuk Kerjasama Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Gunung Djati Bandung, BKSDA Jawa Barat, dan Pusat Kajian Halal UIN Sunan Gunung Djati Bandung. Penyuluhan ini dilakukan di desa Tribaktimulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung dan difokuskan pada penyuluhan peningkatan kesadaran masyarakat akan produk halal dan pelatihan pembuatan briket dengan bahan baku arang biji kulit kopi. Hal ini untuk menjawab permasalahan yang ada di desa tersebut, dimana umumnya masyarakat di desa Tribaktimulya sebagai penghasil perkebunan kopi terbesar di pangalengan, dan limbah biji kulit kopi yang melimpah ruah.

Untuk memberi alternatif pengolahan kulit biji kopi sehingga memiliki manfaat yang lebih tinggi, dan pengganti Bahan Bakar Minyak (BBM) Alternatif maka dilakukan pelatihan ini, mengingkat kebutuhan masyarakat pangalengan dalam bahan bakar alternatif sangat tinggi dan merupakan salah satu kreativitas masyarakat dalam pengelolaan yang g bermanfaat. Selain itu dilakukan kegiatan penyuluhan atau sosialisasi produk halal yang bertujuan agar masyarakat memiliki kesadaran dan lebih selektif dalam menyikapi produk halal.

Pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 19 November 2018 bekerja sama dengan BKSDA Jawa Barat dan Pusat Kajian Halal UIN Sunan Gunung Djati Bandung. Acara ini dihadiri oleh 30 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga yang merupakan keluarga petani kopi desa mandiri binaan BKSDA Jawa Barat.

Bersinergi dengan ORMAS Islam dalam Penyuluhan Produk Halal

Koperasi Pemberdayaan Ummat (KOPMU) Daarut Tauhiid (DT) mengadakan pelatihan anggota binaan program Microfinance Syariah Berbasis Masyarakat (Misykat) Daarut Tauhiid (DT) Peduli bersinergi dengan Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Gunung Djati Bandung dan Pusat Kajian Halal UIN Bandung.

Kegiatan dilaksanakan di PAUD Qurrotu'aini, Dusun Pamagersari RT 05 RW 04, Desa Tanjungsari, Sumedang. Kegiatan dihadiri 38 anggota dari majelis Al-Iman dan Al-Hadi serta para ibu dari masyarakat sekitar. Adapun tema materi kali ini adalah “Kajian Produk Halal Berbahan Baku Potensi Lokal: Dendeng Daun Singkong Dan Abon Buah Papaya” yang disampaikan oleh Ana Widia dan M. Agus Salim. Setelah diberikan materi, peserta mempraktikkan langsung membuat dendeng daun singkong dan abon buah papaya yang dibimbing langsung oleh tim dosen dan mahasiswa. “Terima kasih kepada para dosen dan jajarannya yang telah memberikan ilmu, wawasan dan praktiknya semoga ilmunya dapat memberikan manfaat kepada anggota dan meningkatkan usahanya,” ujar Rustandi Penanggungjawab (PJ) Lapangan Program Misykat Bandung.

Rustandi juga berima kasih kepada para donatur dan DT peduli yang telah men-suport penuh pelatihan ini. “Semoga menjadi amal saleh dan menjadi amal kebaikan yang berlipat baik buat para donatur maupun para pengelola yang tergabung di DT Peduli”, tambahnya.

Laboratorium Sebagai Penunjang Penelitian Halal

Lembaga Pemeriksa halal dan Pusat Kajian Halal dalam melakukan penelitian halal bekerja sama dengan laboratorium Kimia dan Biologi UIN Bandung. Laboratorium tersebut menjadi pengujian kehalalan dan ke-thoyyiban yang terpercaya dikampus.

UIN bandung sudah melengkapi laboratorium kimia dan biologinya dengan berbagai peralatan yang canggih dan modern seperti, RT-PCR, Elisa Reader, LCMS-MS, GCMS, FT-IR dan lain-lain. Dengan demikian berbagai analisis komponen-komponen bahan yang menjadi titik kritis kehalalan, seperti analisis alkohol, gelatin, protein, asam lemak, formalin bahkan analisis DNA dapat dilakukan di laboratorium tersebut.

Hasil wawancara dengan ketua jurusan Biologi, Dr. Tri Cahyanto yang sekaligus sebagai penggerak Pusat Kajian Halal dan Lembaga Pemeriksa Halal, nilai investasi untuk labotarium tersebut dengan peralatan canggih yang dimiliki lebih mencapai miliaran rupiah, untuk membeli alat laboratorium, mesin mesin

serta perlengkapan laboratorium. Selain kelengkapan alat alat canggih, sebuah laboratorium juga harus memiliki Sumber daya manusia yang kompeten untuk mengembangkan laboratorium.

PKH dan LPH dalam memanfaatkan laboratorium tersebut digunakan untuk menguji berbagai kandungan yang ada pada barang/objek yang diteliti, baik berupa makanan, obat, kosmetik dan lain sebagainya diantaranya adalah:

- Analisis kandungan Alkohol
- Analisis spesies hewan dari daging mentah dan produk olahan daging.
- Analisis gelatin/ protein
- Analisis lemak/ asam lemak
- Analisis pengawet (formalin), pengental (boraks), pemutih dalam kosmetik (hidrokuinon)
- Dan lain-lain

Berikut diantara ruangan-ruangan yang digunakan oleh peneliti dan asisten peneliti untuk melakukan serangkaian pengujian ke halalan suatu produk yang diteliti.

Dari hasil observasi, wawancara dengan pengelola serta mencermati dokumen dokumen yang dimiliki oleh UIN Bandung, beberapa hal yang dapat disimpulkan adalah: pendirian lembaga halal di UIN Bandung berasal dari bottom up, yakni dari beberapa pegiat (dosen) yang memiliki kompetensi bidang biologi, dan beberapa dosen kajian studi Islam, yang meskipun pada awalnya dan bahkan sampai dengan tahun 2019 belum memiliki anggaran khusus, para pengelola melihat peluang besar untuk mengembangkan halal center di UIN Bandung. Sehingga, berbagai sinergi dengan berbagai pihak dan kegiatan dilakukan, misalnya penunjang dana sosialiasi pada UMKM, melibatkan dana riset dosen dan pengabdian kepada masyarakat dengan tema-tema halal. Setelah beberapa tahun ini berjuang, membuahkan hasil.

Pada saat berkunjung di UIN Bandung, sedang di bangun di kampus baru UIN, kantor PKH dan LPH yang nantinya akan menjadi pusat kajian dan lembaga pemeriksa halal secara professional. Saat ini UIN Bandung telah memiliki 4 penyelia halal yang telah mendapatkan sertifikat dari LPPOM MUI dan telah mememuhi persyaratan mendirikan LPH dengan minimal auditor halal 3. UIN Bandung dibandingkan dengan beberapa kampus di bawah DIKTIS yang memiliki halal center terlihat lebih siap menjadi merespon halal industri di Indonesia.

b. **Kajian Halal ITB**⁴³

Sejarah Berdirinya Pusat Kajian Halal ITB

Dalam rangka turut berkontribusi dalam implemementasi Undang-undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, maka ITB mengawalinya dengan pembentukan Pusat Kajian Halal (PKH) ITB. PKH ITB diresmikan (“*soft launching*”) oleh Rektor ITB Prof. Dr. Kadarsah Suryadi pada acara seminar nasional yang bertema “Menjawab Tantangan Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal di Indonesia pada tanggal 14 Desember 2015 di Aula Timur ITB. Menilik pada pasal 12 dalam UU No. 33 Tahun 2014 yang menyatakan: “Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) yang didirikan pemerintah antara lain yang didirikan oleh Kementrian dan/atau Lembaga atau LPH yang didirikan oleh Perguruan Tinggi,” maka ITB kedepannya ingin berperan sebagai LPH dan karena sejalan dengan visi dan misinya, maka ITB membentuk Pusat Kajian Halal (PKH-ITB) sebagai cikal bakal terbentuknya LPH ITB dikemudian hari. Dan secara kelembagaan PKH-ITB berada dibawah Wakil Rektor bidang riset, inovasi dan kemitraan ITB.

Mengingat luasnya cakupan Jaminan Produk Halal (JPH) maka dalam pelaksanaannya PKH-ITB melibatkan staf dari berbagai bidang keilmuan yang ada di Fakultas/Sekolah dan Pusat-Pusat Penelitian yang ada di ITB. Adapun yang terlibat adalah Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM), Sekolah Farmasi (SF), Sekolah Ilmu dan Teknologi Hayati (SITH), Sekolah Teknik Elektro dan Informatika (STEI), Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA), Sekolah Arsitektur, Perencanaan, dan Pengembangan Kebijakan (SAPPK), Sekolah Bisnis dan Manajemen (SBM), Lembaga Pengembangan Inovasi dan Kewirausahaan (LPIK), Pusat Penelitian Nanoscience dan Nanoteknologi, dan Pusat Perencanaan dan Pengembangan Kepariwisata (P-P2Par).

⁴³ Bagian ini merupakan hasil wawancara, observasi dan dokumen Pusat Kajian Halal ITB.

Optimisme ITB dalam merealisasikan Pusat Kajian Halal ini terus tumbuh karena dukungan SDM yang memiliki kapasitas yang mumpuni. Di antara SDM yang terlibat, ada yang sudah pernah menjadi narasumber LPPOM MUI dalam urusan obat-obatan dan terdapat pula pakar dengan latar belakang auditor kelayakan produk seperti ISO: 17025. Atmosfer keilmuan terkait produk halal semakin terasa di ITB. Sebagai bentuk peningkatan kapasitas, ITB telah membuka mata kuliah SF4207 Prinsip Sistem Penjaminan Halal dalam Bidang Farmasi yang dapat diikuti oleh mahasiswa yang berminat.

Visi Misi Pusat Kajian Halal ITB

Pusat Kajian Halal memiliki visi untuk menjadi pusat kajian yang terkait dengan kehalalan produk. Sedangkan misinya adalah:

- Mengembangkan ilmu dan teknologi terkait dengan kehalalan suatu produk
- Membangun jaringan kerjasama dengan berbagai institusi baik dalam negeri maupun luar negeri terkait dengan kehalalan; dan
- Memberikan kontribusi tentang kehalalan kepada masyarakat.

Kegiatan Pusat Kajian Halal ITB

Hasil wawancara dengan Kepala Pusat Kajian Halal ITB Prof.Ir. Yazid Bindar M.Sc.,Ph.D., tanggal 5 Juli 2019 di Kampus ITB Jatinangor dijelaskan bahwa telah banyak direalisasikan berbagai kegiatan yang terkait dengan Jaminan Produk Halal (JPH), seperti Seminar Internasional Pariwisata Halal di Aula Barat Kampus ITB tanggal 02 September 2016 dan kegiatan ini merupakan kerjasama Pusat Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata ITB dengan Kementerian Pariwisata dan seminar dibuka oleh Menteri Pariwisata bapak Dr. Arief Yahya. Pada acara tersebut Menpar berharap ITB menjadi Pusat Pengembangan Pariwisata Halal di Indonesia.

Selain kegiatan seminar, aktivitas yang telah dilakukan oleh Tim Pusat Kajian Halal ITB adalah berkontribusi pada berbagai kegiatan baik dalam level nasional maupun internasional. Kegiatan tersebut di antaranya, menjadi pemateri dalam kegiatan seminar di luar ITB, menerima kunjungan dari berbagai lembaga

yang berminat dan terkait dengan JPH serta studi banding ke Halal Forensik-*Chulalongkorn University* di Thailand.

Pusat Kajian Halal ITB memiliki peran koordinasi, kegiatan penelitian dijalankan oleh staf di Fakultas/Sekolah melalui laboratrium-laboratorium yang tersedia. Saat ini laboratorium yang telah berkontribusi adalah Laboratorium Pemeriksaan Kehalalan Obat di Sekolah Farmasi dan laboratorium-laboratorium lainnya yang melaksanakan penelitian terkait dengan topik kehalalan produk.

Prof.Ir. Yazid Bindar M.Sc., Ph.D. juga menyampaikan harapan, dalam implementasi Undang-Undang No. 33 Tahun 2014, ITB dapat berkontribusi lebih luas agar pelaksanaannya betul-betul memberikan jaminan tentang kehalalan produk yang sangat penting bagi umat muslim agar tidak melanggar kaidah Islam. Begitu pula informasi tentang kehalalan produk agar bisa diperoleh oleh semua lapisan dan diimplementasikan di dalam kehidupan. Yang tak kalah penting dari implementasi undang-undang tersebut adalah bahwa Jaminan produk halal bertujuan: a) memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk, serta b) meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal. Terlebih lagi halal itu tidak sekedar makanan, tentu juga *lifestyle*. Saat ini *Halal lifestyle* sudah menjadi trend bahkan di negara-negara yang tidak tergolong negara muslim. “Bukan berarti yang halal itu hanya khusus orang muslim. Produk halal itu untuk semua,” tutup Prof. Yazid.

Kontribusi ITB yang lain terkait Halal adalah bahwa tim Pusat Kajian Halal ITB telah membuat *masterplan Jakarta Halal Port* (Pelabuhan Halal) bekerjasama dengan Jakarta *Industrial Estate* Pulogadung (JIEP). Dalam skala industri, standar halal menjadi lebih kompleks dan membutuhkan *masterplan*. Begitu pula bahwa kehalalan bukan hanya semata-mata tentang bahan, proses, dan produk. Bidang manajemen pun turut menjadi objek dalam kajian halal. Kendati demikian, pemberian sertifikasi halal saat ini tetap berasal dari LPPOM – MUI (Majelis Ulama Indonesia).

Pusat Kajian Halal ITB juga bekerjasama dengan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI)

dalam kegiatan *Training of Trainer* Pegiat Halal pada 27-28 April 2019 di Auditorium IPTEKS CC Timur, Institut Teknologi Bandung (ITB), Bandung. Kegiatan yang merupakan buah hasil kerja sama dari Pusat Halal Salman ITB, Pusat Kajian Halal ITB, dan Teman Halal Bandung ini bertujuan membangun wawasan terkait *halal lifestyle* yang aplikatif dengan pendekatan halal industri.

Ini merupakan salah satu bentuk kontribusi dan kepedulian ITB terhadap UMKM atas pemberlakuan Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH). Prof. Ir. Yazid Bindar, M.Sc., Ph.D., Ketua Pusat Kajian Halal ITB, mengungkapkan bahwa ke depannya kerja sama ketiga lembaga bersama LPPOM MUI diharapkan dapat memudahkan pelaku UMKM untuk mendapat sertifikasi halal setelah mengungkapkan bahwa diharapkan setelah para peserta yang mengikuti *Training of Trainer* (ToT) ini turut serta terjun menjadi volunter atau konsultan untuk mendampingi UMKM. Pendampingan tersebut utamanya dalam proses sertifikasi halal secara *online* karena saat ini LPPOM MUI sudah menerapkan sistem Cerol dalam setiap proses sertifikasi halal.

Dari segi sains, Pusat Kajian Halal ITB yang baru terbentuk pada 2016 lalu diharapkan dapat melahirkan produk-produk baru sebagai alternatif produk belum tersertifikasi halal yang beredar di masyarakat. Sementara itu, Pusat Halal Salman ITB dan Teman Halal Bandung dapat fokus dalam sosialisasi, edukasi, dan publikasi terkait halal di masyarakat umum. Sampai saat ini, Pusat Kajian Halal ITB sedang menjalankan beberapa penelitian, namun belum sampai ke produk akhir. Sementara Pusat Halal Salman ITB dan Teman Halal Bandung sedang fokus terhadap penghimpunan SDM dalam bentuk kajian-kajian halal.

Pusat Halal Salman ITB memiliki 4 misi utama yaitu: 1. Menyediakan layanan sertifikasi produk, 2. Mendidik SDM yang profesional, 3. Menjalankan fungsi advokasi, agar UKM/masyarakat tidak bingung saat menjalankan proses sertifikasi, dan 4. Melaksanakan penelitian terkait, termasuk makroekonomi dan mikroekonomi. Mengenai hal-hal yang menyangkut operasional dan teknis pelaksanaannya, tentu saja lembaga ini tetap menginduk pada pemerintah yang dalam hal ini dibidangi oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Tanpa suatu segmentasi khusus, Pusat Halal Salman ITB diperuntukkan bagi siapa pun yang membutuhkan pelayanan dalam bidang kehalalan.

Dalam perjalanannya Pusat Salman ITB menekuni pembinaan terhadap UMKM sebagai bagian dari realisasi program kerjanya. Hal ini juga dijelaskan oleh Prof. Ir. Yazid Bindar, M.Sc., Ph.D., selaku ketua Pusat Kajian Halal ITB. Dan sementara Pusat Kajian ITB berfokus terhadap isu-isu keilmuan dalam bidang halal untuk memberikan solusi skala nasional maupun internasional. Berikut ini foto dokumentasi wawancara dengan Prof. Ir. Yazid Bindar, M.Sc., Ph.D., selaku ketua Pusat Kajian Halal ITB:



Dari hasil observasi, wawancara dengan pengelola serta mencermati dokumen-dokumen yang dimiliki oleh ITB, beberapa hal yang dapat disimpulkan adalah pusat kajian halal merupakan respon ITB atas captive market halal industri di Indonesia dan berbagai negara di dunia. Pasar halal tidak hanya masalah keyakinan, tetapi lebih mengarah kepada pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi bagi dunia Pendidikan. Peran yang dipilih ITB adalah sebagai pusat kajian dengan sumber daya manusia (dosen dan peneliti di ITB) dari berbagai bidang ilmu menjadi kekuatan bagi ITB. Sedangkan, untuk LPH menjadi wilayah masjid Salman ITB

untuk mengembangkan pada wilayah unit bisnis. Sehingga dua lembaga antara ITB dan manajemen masjid Salam saling bersinergi.

C. Strategi Pengembangan halal center bagi IAIN Surakarta⁴⁴

Setelah mempelajari pengalaman berbagai perguruan tinggi pada point A serta khususnya pengalaman UIN Bandung dan ITB pada point B, setidaknya persiapan IAIN Surakarta untuk mengembangkan lembaga halal adalah sebagai berikut:

1. Pusat Kajian Halal (PKH)

Langkah awal IAIN Surakarta dalam merespon berlakunya UU 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal yakni kewajiban pelaku usaha untuk memiliki sertifikasi halal pada produk di tahun 2019, maka Pusat Kajian Halal merupakan lembaga yang paling memungkinkan bagi IAIN saat ini, dengan mengingat segala kekuatan lembaga dari SDM, sarana dan prasarana. Pendirian PKH secara struktural dapat berada dibawah lembaga penelitian (LP2M) sebagai pusat studi yang mewadahi penelitian-penelitian terkait halal industri dan mendirikan konsorsium dosen dan penelitian yang terkait dengan tema-tema halal.

2. Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)

Pendirian lembaga pemeriksa halal membutuhkan minimal 3 auditor halal dengan latar belakang science dengan beberapa fokus studi, misalnya biologi, teknik pangan, dan kimia/farmasi. Auditor halal harus memiliki sertifikasi yang disyahkan LPPOM MUI/BPJPB sebagai otoritas sertifikasi di Indonesia. Jika melihat kekuatan yang dimiliki IAIN Surakarta, tahun 2019 sudah memiliki CPNS dosen dari latar belakang science sehingga, sebenarnya IAIN dapat menyiapkan menjadi LPH.

Sebagaimana dikutip dari sebuah sumber, menurut Lukmanul, syarat auditor halal antara lain; berpendidikan strata satu di bidang pangan, kimia, biokimia, teknik industri, biologi, atau farmasi. “Dan itu juga mereka harus lolos, kalau dulu itu istilahnya adalah pelatihan. Jadi tidak sertifikasi, jadi harus lulus

⁴⁴ Disarikan dari berbagai pengalaman berbagai perguruan tinggi, khususnya point B dan wawancara dengan Wakil Rektor Bidang 1 IAIN Surakarta tanggal 11 Juli 2019

pelatihan dan bersertifikat kelulusan pelatihan. Jadi selain background pendidikannya yang tadi disebutkan ya, itu kemudian dia juga harus lulus pelatihan. Dan ada tesnya lalu bersertifikat pelatihan,”⁴⁵

Analisis SWOT untuk pengembangan halal center di IAIN Surakarta adalah sebagai berikut:

Strenghts / Kekuatan

- Telah lahirnya UU Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH).
- Terbentuknya Badan Penyelenggara Produk Halal kementerian Agama
- Visi dan Misi IAIN Surakarta yang sejalan dengan pentingnya penyediaan produk halal untuk kemaslahatan masyarakat
- IAIN merupakan satu-satunya PTKIN di Surakarta
- IAIN memiliki SDM yang memadai untuk mendirikan PKH maupun LKH

Weaknesses / Kelemahan

- SDM masih baru (CPNS, 2018 dan 2019),
- Renstra masih bersifat umum, sehingga halal center belum secara jelas di tekankan pada Renstra
- Belum memiliki Fakultas Sainteks
- Sarana dan prasarana belum memadai terutama laboratorium yang mendukung,
- Belum ada jaringan antar kampus terkait isu lokal, khususnya halal di Surakarta
- Belum terjalin sinergi yang kuat dengan pemerintah di daerah surakarta

⁴⁵ <https://kliklegal.com/syarat-auditor-halal-uu-jph-mengadopsi-aturan-lppom-mui/>

Opportunities / Peluang	Treats / Hambatan
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dari sisi animo, Masyarakat Solo Raya masih menjadikan IAIN sebagai tujuan Pendidikan tinggi negeri 70%, sisanya 30% berasal dari luar Solo Raya ▪ SDM sudah mulai dipersiapkan untuk didaftarkan mengikuti training menjadi auditor halal oleh BPJPH, ▪ Sudah mulai dipersiapkan untuk pendirian prodi yang mendukung proses penjaminan halal seperti prodi ilmu lingkungan, teknologi pangan, dan teknologi pertanian dan ditargetkan tahun 2020 sudah berdiri, ▪ Sudah ada jurnal sustinere yang membahas terkait halal dan saintek. ▪ Kontroversi perdagangan dan konsumsi daging anjing di Surakarta menjadi isu hangat yang dapat digunakan sebagai referensi kuat pentingnya pendirian lembaga halal di perguruan tinggi ▪ Jumlah UMKM disekitar kampus meruapkan bidang garapan sosialisasi pentingnya produk halal dan toyyib bagi mahasiswa IAIN 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kebijakan antar departemen belum sinkron. Masih ada konflik kepentingan antara BPJPH kementerian agama dan LPPOM MUI terkait LPH dan juga konflik kepentingan antara kementerian agama dengan KEMENRISTEK DIKTI terkait pembukaan prodi dan fakultas umum dikementerian agama, ▪ Sulitnya untuk menyelaraskan antara jumlah mahasiswa-PNBP-Sarana Prasarana-Jumlah dosen – besaran spp yang ideal dll dan ini akan berpengaruh terhadap kesiapan pembukaan [prodi yang mendukung program halal, ▪ Keterkaitannya dengan Program Pembinaan Halal kepada UMKM: program halal kepada UMKM akan berjalan dengan baik apabila segala kekuatan diatas dapat dipelihara dengan baik sementara kelemahan bisa dapat diatasi dengan tepat dan peluang dapat ditangkap dengan cepat dan cermat adapun ancaman dapat dibalikkan menjadi kesempatan dan peluang.

Sumber: Hasil wawancara dengan Wakil Rektor I IAIN Surakarta. Data diolah

Berdasarkan analisis SWOT diatas, IAIN Surakarta sebenarnya bisa segera memainkan peranannya dalam pembinaan UMKM untuk sadar halal dan thoyib dengan mengambil langkah, diantaranya adalah sebagai berikut: (1) mendirikan Pusat Kajian Halal dan Lembaga Pemeriksa Halal, (2) Sosialisasi dilakukan ke seluruh pemangku kepentingan (*stakeholder*) termasuk kepada pihak ketiga (pemasok). Tujuan kegiatan ini adalah agar seluruh pemangku kepentingan

memiliki kepedulian (*awareness*) terhadap kebijakan halal sehingga timbul kesadaran menerapkannya ditingkat operasional. Metode sosialisasi yang dilakukan dapat berbentuk poster, leaflet, ceramah umum, buletin internal, pengabdian masyarakat dengan tema halal, penelitian dan pengkajian halal dan memublishnya di jurnal dan media lainnya. (2) Komunikasi. Komunikasi penting untuk dibangun terutama di era globalisasi ini. Komunikasi dapat dilakukan di berbagai media massa, terutama media massa elektronik yang dirasakan memiliki tingkat kecepatan yang cukup tinggi dengan bergabung pada asosiasi halal yang ada baik level regional maupun nasional. (3) Harmonisasi dan dinamisasi. Harmonisasi dan dinamisasi merupakan strategi yang harus dibangun untuk merespon akselerasi berbagai perubahan yang terjadi baik dilingkungan pemerintah maupun dinamisasi tuntutan masyarakat serta tantangan & peluang masa depan yang lebih baik. Perlu untuk dilakukan pengkajian secara mendalam dan holistik mengenai kebijakan-kebijakan pemerintah agar tidak merugikan sebagian pihak. Tentunya antar lembaga baik swasta maupun pemerintah saling terkait dan membutuhkan sehingga harmonisasi dan dinamisasi mutlak harus dilakukan.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Sebaran lembaga halal pada perguruan tinggi di Indonesia serta fokus pengembangan lembaga pada masing masing perguruan tinggi adalah sebagai berikut; Data dari Website menunjukkan 34 lembaga dari 5358 perguruan tinggi memiliki lembaga halal. Kampus dibawah Kemenristek DIKTI yakni; 29 dari 34 kampus yang telah memiliki halal center, sedangkan kampus di bawah DIKTIS hanya 5 kampus yaitu; UIN Jakarta, UIN Bandung, UIN Semarang, UIN Malang dan UIN Raden Intan Lampung. Fokus pengembangan lembaga terdiri dari dua model; bertumpu pada pengembangan riset (pusat studi) dan pemeriksa halal (applied). Pengalaman UIN Bandung dan ITB menunjukkan dua model pengembangan lembaga halal di perguruan tinggi. Jika UIN Bandung Memiliki Pusat Kajian Halal (PKH) dan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH).
2. Analisis SWOT untuk melihat IAIN Surakarta dalam pengembangan halal center adalah, khususnya peranannya dalam pembinaan UMKM untuk sadar halal dan thoyib dengan mengambil langkah, diantaranya adalah sebagai berikut: (1) mendirikan Pusat Kajian Halal dan Lembaga Pemeriksa Halal, (2) Sosialisasi dilakukan ke seluruh pemangku kepentingan (stakeholder) termasuk kepada pihak ketiga (pemasok) . Tujuan kegiatan ini adalah agar seluruh pemangku kepentingan memiliki kepedulian (*awareness*) terhadap kebijakan halal sehingga timbul kesadaran menerapkannya ditingkat operasional. Metode sosialisasi yang dilakukan dapat berbentuk poster, leaflet, ceramah umum, buletin internal, pengabdian masyarakat dengan tema halal, penelitian dan pengkajian halal dan memublishnya di jurnal dan media lainnya. (2) Komunikasi. Komunikasi penting untuk dibangun terutama di era globalisasi ini. Komunikasi dapat dilakukan di berbagai media massa, terutama media massa elektronik yang dirasakan memiliki tingkat kecepatan yang cukup tinggi dengan bergabung pada asosiasi halal yang ada baik level regional maupun nasional. (3) Harmonisasi dan

dinamisasi. Harmonisasi dan dinamisasi merupakan strategi yang harus dibangun untuk merespon akselerasi berbagai perubahan yang terjadi baik dilingkungan pemerintah maupun dinamisasi tuntutan masyarakat serta tantangan & peluang masa depan yang lebih baik. Perlu untuk dilakukan pengkajian secara mendalam dan holistik mengenai kebijakan-kebijakan pemerintah agar tidak merugikan sebagian pihak. Tentunya antar lembaga baik swasta maupun pemerintah saling terkait dan membutuhkan sehingga harmonisasi dan dinamisasi mutlak harus dilakukan.

3. Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan diatas, maka penulis mengharapkan bahwa hasil penelitian ini berimplikasi sebagai berikut:

1. Dalam rangka meningkatkan pembinaan kepada UMKM khususnya terkait sertifikasi halal, setiap perguruan tinggi melalui lembaga kajian halal menyusun program jelas terkait pembinaan terhadap masyarakat.
2. Dalam rangka mendukung program halal diperguruan tinggi, sebaiknya dilakukan program yang bersifat ilmiah dan juga program yang bersifat aplikatif, dan didukung dengan peningkatan kualitas terkait program halal.
3. Berdasarkan analisis SWOT, IAIN Surakarta sebenarnya dapat segera memainkan peranannya dalam pembinaan UMKM untuk sadar halal dan thoyib dengan mengambil langkah, diantaranya adalah sebagai berikut: (1) mendirikan Pusat Kajian Halal dan Lembaga Pemeriksa Halal, (2) Sosialisasi dilakukan ke seluruh pemangku kepentingan (stakeholder) termasuk kepada pihak ketiga (pemasok) .

DAFTAR PUSTAKA

- Abaadi, al-Fairuz, 1994. *Al-Qomus al-Muhith*, Beirut: Muassasah ar-Risalah.
- Agustin, Hamdi. (2017). *Studi Kelayakan Bisnis Syariah*. Cet. Ke-1. Depok: PT RajaGrafindo Persada.
- Ahijado, M., Begg, I. and Mayes, D. (1993), "The competitiveness of Spanish industry", *National Institute Economic Review*, Vol. 146 No. 1, pp. 90-114.
- Akim, R. Dudy Heryadi, Anggia Utami Dewi, dan Cecep Hermawan. Contribution of Higher Education Institutions in Supporting Indonesia Halal Product Guarantee Policy 2019. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*, volume 136 2nd (ICOSOP 2017).
- Ahmad Sahir Bin Jais. The Roles of Malaysian Polytechnics in Creating Halal Competent Human Capital. Conference in Education-Technical, Vocational Educational and Training (CIE- TVET 2014), Politeknik Mersing 25-26 August 2014.
- Arintawati, M. (2012). Hati-hati Memilih Bahan Pewarna. *Jurnal Halal*. No. 94. Th. 2012. Jakarta: LPPOM MUI. Hlm. 14
- Ahmed, A.M., Zairi, M. and Almarri, K.S. (2006), "SWOT analysis for Air China performance and its experience with quality", *Benchmarking: An International Journal*, Vol. 13 Nos 1/2, pp. 160-173.
- Aniza, I., Aidalina, M., Nirmalini, R., Inggit, M.C.H. and Ajeng, T.E. (2009), "Health tourism in Malaysia: the strength and weaknesses", *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol. 15 No. 1, pp. 7-15.
- Aziz Y. A. dan Vui C.N. (2013). The Role of Halal Awareness, Halal Certification, and Marketing Components in Determining Halal Purchase Intention Among Non-Muslims in Malaysia: A Structural Equation Modeling Approach. *Journal of International Food and Agribusiness Marketing*, 25(1), Hlm.1-23.
- Azis. A dan Rusland A.H. (2009). Peranan Bank Indonesia di Dalam Mendukung Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Jakarta: Pusat Pendidikan dan Studi Kebanksentralan (PPSK) Bank Indonesia. Hlm. 5-9

- BoldBaatar. D. (2005). Role of Central Bank in Promoting Small Medium Scale Enterprise in the Seacen Countries, The SEACEN Centre, Kuala Lumpur Malaysia.
- Bohari, A. M., Cheng, W. H., & Fuad, N. (2013). An Analysis on the Competitiveness of Halal Food Industry in Malaysia: An Approach of SWOT and ICT Strategy. *Malaysia Journal of Society and Space*, 9 (1), 1-11.
- Christiansen, T. (2002), "A SWOT analysis of the organization and financing of the Danish health care system", *Health Policy*, Vol. 59 No. 2, pp. 99-106.
- Duarte, C., Etkin, L.P., Helms, M.M. and Anderson, M.S. (2006), "The challenge of Venezuela: a SWOT analysis", *Competitiveness Review: An International Business Journal Incorporating Journal of Global Competitiveness*, Vol. 16 Nos 3/4, pp. 233-247.
- Glaister, K.W. and Falshaw, J.R. (1999), "Strategic planning: still going strong?", *Long Range Planning*, Vol. 32 No. 1, pp. 107-116.
- Hasan Ahmad, et al. Halal Studies in Universities A Way Forward to Manage Halal Business. International Journal of Arts and Sciences Conference, Bad Hofgastein, Austria (IJAS 2011).
- Helms, M.M. (2003), "The challenge of entrepreneurship in a developed economy: the problematic case of Japan", *Journal of Developmental Entrepreneurship*. Vol. 8 No. 30, pp. 247-264.
- Helms, M.M., Rodríguez, M.A., de los Ríos, L. and Hargrave, W.B. (2011), "Entrepreneurial potential in Argentina: a SWOT analysis", *Competitiveness Review: An International Business Journal incorporating Journal of Global Competitiveness*, Vol. 21 No. 3, pp. 269-287.
- Iranita. (2010). Pengaruh Labelisasi Halal Produk Kemasan terhadap Keputusan Pembelian pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Maritim Raja Ali Haji. *Jurnal*. Vol. 2. No. 2
- Ibnu Mandur, 1994. *Lisanul 'Arab*, Beirut: Dar Shodir.
- Jurnal Halal LPPOM MUI, No. 77, Edisi April-Mei, Tahun XII 2009.

- Kamus Al-Munjid, 1986. Beirut-Libanon: Dar Al-Masyriq
- Kamus Al-Munjid, 1986. Beirut-Libanon: Dar Al-Masyriq
- Khan, G.M. and Ali-Buarki, E. (1992), "Strategic planning in Bahrain", *Management Decision*, Vol. 30 No. 5, pp. 3-9.
- Lalitha, N. (2002), "Indian pharmaceutical industry in WTO regime: a SWOT analysis", *Economic and Political Weekly*, Vol. 37 No. 34, pp. 3542-3555.
- Learned, E.P., Christensen, C.R., Andrews, K.R. and Guth, W.D. (1969), *Business Policy: Text and Cases*, RD Irwin, Homewood, IL.
- Lindung Bulan, T. P. (2016). Pengaruh Labelisasi Halal terhadap Keputusan Pembelian Sosis di Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang. *Jurnal Manajemen dan Keuangan*, Vol.5. No.1
- Lin, H.Y. and Hsu, P.Y. (2006), "Competitive analysis of Taiwan's information industry", *Journal of American Academy of Business*, Vol. 8 No. 1, pp. 248-252.
- Lozano, M. and Vallés, J. (2007), "An analysis of the implementation of an environmental management system in a local public administration", *Journal of Environmental Management*, Vol. 82 No. 4, pp. 495-511.
- Lynch, R. (2012). *Strategic Management*, 6th ed., Pearson, Rorolito, Lombarda.
- Muhammad dan AS Pelu, Elmi, Ibnu, 2009. *Label Halal Antara spiritual Bisnis dan Komoditas Agama*, Malang: Madani.
- Nair, K.G.K. and Prasad, P.N. (2004), "Offshore outsourcing: a SWOT analysis of a state in India", *Information Systems Management*, Vol. 21 No. 3, pp. 34-40.
- Nikolaou, I.E. and Evangelinos, K.I. (2010), "ASWOT analysis of environmental management practices in Greek mining and mineral industry", *Resources Policy*, Vol. 35 No. 3, pp. 226-234.
- Nurchahyo, A. & Hudrasyah, H., (2017). The Influence of Halal Awareness, Halal Certification, and Personal Societal Perception Toward Purchase Intention: A Study of Instant Noodle Consumption of College Student in Bandung. Vol 6. Number 1.
- Nugraha, R., Mawardi, M. K., dan Bafadhal, A. S. (2017). Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Minat Beli Konsumen (Survei Pada Mahasiswa Muslim

Konsumen Mie Samyang Berlogo Halal Korean Muslim Federation di Kota Malang). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*. Vol. 50. No. 5

Panagiotou, G. (2003), "Bringing SWOT into focus", *Business Strategy Review*, Vol. 14 No. 2, pp. 8-10.

Pedoman Fawa Produk Halal MUI, 2003. Jakarta: Proyek Pembinaan Pangan Halal ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji DEPAG RI.

Roberts, B. and Stimson, R.J. (1998), "Multi-sectoral qualitative analysis: a tool for assessing the competitiveness of regions and formulating strategies for economic development", *The Annals of Regional Science*, Vol. 32 No. 4, pp. 469-494.

Rangkuti, Freddy. (2006). *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Cet. Ke-14. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Syafe'i, Zakaria. (2017). *Sinergi Dan Kerjasama Antara Perguruan Tinggi Dan Majelis Ulama Indonesia (Mui) Dalam Merespon Produk Halal*. Vol 34, No. 2, Hlm.154-180.

Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Cet. Ke-8. Bandung: ALFABETA.

Sariisik, M., Turkey, O. and Akova, O. (2011), "How to manage yacht tourism in Turkey: a SWOT analysis and related strategies", *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, Vol. 24, pp. 1014-1025.

Soni, G. and Kodali, R. (2010), "Internal benchmarking for assessment of supply chain performance", *Benchmarking: An International Journal*, Vol. 17 No. 1, pp. 44-76.

Sakr, Ahmad, 1996. *Understanding Halal Foods Fallacies and Facts*. Lombart Illionis: Foundation For Islamic Knowledge.

Talib, M. S., & Hamid, A. B. (2013). Halal Logistics in Malaysia: a SWOT Analysis. *Jornal of Islamic Marketing*.

Yuan, H. (2013), "A SWOT analysis of successful construction waste management", *Journal of Cleaner Production*, Vol. 39, pp. 1-8.

Yunus, Mahmud, Kamus Arab-Indonesia, Penerbit PT Hidakarya Agung Jakarta 1989

Vijayaraghavan, T.A.S. (1995), "Strategic options for state road transport undertakings in India", *International Journal of Public Sector Management*, Vol. 8 No. 1, pp. 48-67.

Zani, Ade Vera Rosidita, Panji Deorato dan Masúd Effendi. (2013). Analisis Pengaruh Label Halal dan Aman Produk terhadap Keputusan Pembelian Konsumen di Malang. *Jurnal*. Vol. 1. No. 2

INTERNET

www.halalscience.org

www.halal.upm.edu.my

<https://khazanah.republika.co.id/berita/dunia-islam/islam-nusantara/18/04/16/p79utd396-ketua-lppom-mui-ada-35-juta-perusahaan-belum-sertifikasi>

http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/59/1368/page/1

<http://kaltim.prokal.co/read/news/269496-hadehhhternyata-urus-sertifikasi-halal-terlalu-rumit.html>

<http://www.halhalal.com/sector-umkm-masih-terkendala-sertifikasi-halal/>.

Diunduh pada tanggal 27 September 2018.

<https://www.gomuslim.co.id/read/news/2016/12/07/2478/perguruan-tinggi-berperan-penting-dalam-pemahaman-sertifikasi-halal.html>

State of the global islamic economy report 2016/2017, diterbitkan Thomson Reuters and Dinar Standar, diunduh dari <https://www.salaamgateway.com/en/story/ReportStateoftheGlobalIslamicEconomy201718-SALAAM27112017104745/> pada 19 Maret 2019

Esthi, Maharani (2018) Jelang 4 Tahun, UU Jaminan Produk Halal Belum Beri Pengaruh <https://khazanah.republika.co.id/berita/dunia-islam/islam-nusantara/18/04/15/p780sh335-jelang-4-tahun-uu-jaminan-produk-halal-belum-beri-pengaruh>, diunduh pada 19 Maret 2019

