



PANGAN HALAL

PRINSIP, PROSES, DAN JAMINAN KUALITAS



HADI SUSILO, S.SI, M.SI

DR. TUTI ROSTIANTI MAULANI, S.TP, M.SI

PANGAN HALAL

PRINSIP, PROSES, DAN

JAMINAN KUALITAS

Sanksi Pelanggaran Pasal 113
Undang-Undang No. 28 Tahun 2014 Tentang Hak Cipta

1. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000 (seratus juta rupiah).
2. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
3. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
4. Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

PANGAN HALAL PRINSIP, PROSES, DAN JAMINAN KUALITAS

Penulis:

HADI SUSILO, S.Si, M.Si

Dr. TUTI ROSTIANTI MAULANI, S.TP, M.Si



GREENBOOK
Specialist International Standard Books Publishing

**PANGAN HALAL
PRINSIP, PROSES, DAN JAMINAN KUALITAS**

Penulis:

HADI SUSILO, S.Si, M.Si

Dr. TUTI ROSTIANTI MAULANI, S.TP, M.Si

Desain Cover:

Nur Muhamad Safi'i

Tata Letak:

Ida Farida

Editor:

Ida Farida

ISBN:

Cetakan Pertama:

2025

Hak Cipta 2025, Pada penulis

Hak Cipta Dilindungi Oleh Undang-Undang

Copyright © 2025

by Penerbit Greenbook Publishing Indonesia

All Right Reserved

**Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau
memperbanyak sebagian atau
seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.**

PENERBIT

Greenbook Publishing Indonesia

**Jl. Sultan Ageng Tirtayasa No. 12, Kedungjaya, Kec.
Kedawung Kabupaten Cirebon, Jawa Barat 45611**

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia Nya sehingga buku ajar berjudul "Pangan Halal: Prinsip, Proses, dan Jaminan Kualitas" ini dapat diselesaikan. Buku ini disusun sebagai panduan komprehensif bagi mahasiswa, akademisi, praktisi industri, dan masyarakat umum yang memiliki ketertarikan pada bidang pangan halal.

Perkembangan industri halal global yang pesat menuntut pemahaman yang mendalam tidak hanya dari aspek religius, tetapi juga dari perspektif sains, teknologi, regulasi, dan manajemen. Urgensi penulisan buku ini didasari oleh kebutuhan akan sumber literatur yang terstruktur dan sistematis, yang mampu menjembatani antara teori syariah dan aplikasi praktisnya di dunia industri modern.

Tujuan utama buku ini adalah untuk menyediakan landasan pengetahuan yang kuat mengenai konsep halal dan haram, titik kritis dalam rantai pasok pangan, sistem jaminan halal, hingga isu-isu kontemporer yang relevan. Dengan demikian, diharapkan buku ini dapat berkontribusi dalam mencetak sumber daya manusia yang kompeten dan berintegritas dalam menjaga kehalalan produk pangan di Indonesia dan dunia.

KATA PENGANTAR

Penulis mempersembahkan buku ajar ini ke hadapan para pembaca, khususnya mahasiswa yang sedang menempuh studi di bidang teknologi pangan, gizi, agribisnis, serta studi keislaman. Harapan penulis, buku ini tidak hanya menjadi bahan bacaan wajib di ruang kelas, tetapi juga menjadi pemicu diskusi, penelitian, dan inovasi lebih lanjut dalam ekosistem halal. Materi yang disajikan diupayakan untuk mengintegrasikan dasar-dasar keilmuan syariah dengan perkembangan teknologi pangan termutakhir, dilengkapi dengan contoh kasus dan aplikasi lapangan.

Penulis menyadari bahwa penyusunan buku ini tidak akan terwujud tanpa dukungan dan kontribusi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, ucapan terima kasih yang tulus penulis sampaikan kepada keluarga, rekan-rekan sejawat, serta para ahli di bidang pangan halal yang telah memberikan masukan berharga. Semoga buku ini dapat memberikan manfaat yang sebesar-besarnya dan menjadi amal jariyah bagi kita semua. Kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan untuk penyempurnaan di masa mendatang.

DAFTAR ISI

PRAKATA	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
BAB 1	1
Pengenalan Pangan Halal	1
A. Tujuan Pembelajaran	1
B. PENDAHULUAN	1
C. Latar Belakang dan Pentingnya Pangan Halal	3
1. Definisi dan Lingkup Pangan Halal	6
2. Aspek Religius, Ekonomi, dan Kesehatan	7
3. Pangan Halal sebagai Gaya Hidup	10
D. Sejarah Perkembangan Pangan Halal	11
1. Perkembangan Konsep Halal dari Masa ke Masa	14
2. Globalisasi dan Industri Pangan Halal	16
3. Sejarah Sertifikasi Halal di Indonesia	17
E. Peran Pangan Halal dalam Industri dan Konsumen	19
1. Pangan Halal dan Keamanan Pangan	21
2. Manfaat Pangan Halal bagi Konsumen	23
3. Nilai Ekonomi Industri Halal	25
F. Tantangan dan Peluang Industri Pangan Halal	27
1. Tantangan dalam Standarisasi	29
2. Peluang Pasar Global	31
3. Inovasi Produk Pangan Halal	33
G. Kerangka Regulasi dan Lembaga Pangan Halal	34

1. Peran BPJPH dan MUI	37
2. Regulasi Pangan Halal Nasional	38
3. Organisasi Halal Internasional	40
H. Rangkuman Bab	42
I. Latihan Mahasiswa	43
BAB 2	49
KONSEP HALAL DAN HARAM DALAM ISLAM	49
A. Tujuan Pembelajaran	49
B. Pendahuluan	50
C. Sumber Hukum Islam	51
1. Al-Qur'an dan Hadis	53
2. Ijtihad, Ijma', dan Qiyas	55
3. Peran Fatwa dalam Penetapan Hukum Pangan	57
D. Prinsip-Prinsip Dasar Halal dan Haram	59
1. Asal Hukum: Semua Makanan dan Minuman adalah Halal Kecuali Dinyatakan Haram	61
2. Konsep Toyyiban (Baik, Sehat, dan Bergizi)	63
3. Kaidah Masyaqqah dan Darurah	65
E. Definisi Najis dan Prosedur Tathahhur (Penyucian)	67
1. Jenis-Jenis Najis (Mughallazah, Mukhaffafah, Mutawassitah)	69
2. Tata Cara Penyucian (Samak, Sertu, dll.)	71
3. Implikasi Najis dalam Proses Produksi	73
F. Hukum Pangan Terkait Alkohol dan Fermentasi	75
1. Definisi Khamr dan Turunannya	77
2. Penggunaan Alkohol sebagai Pelarut	78
3. Fermentasi dalam Produk Pangan	80

G.	Penerapan Konsep Halal pada Bahan Non-Tradisional	81
1.	Produk Hasil Rekayasa Genetika (GMO)	83
2.	Produk Pangan Syntethic (Cultured Meat)	85
3.	Bahan Pangan Modern dan Implikasi Kehalalannya	87
H.	Rangkuman Bab	88
I.	Latihan Mahasiswa	89
BAB 3		95
SUMBER DAN BAHAN PANGAN HALAL		95
A.	Tujuan Pembelajaran	95
B.	Pendahuluan	96
C.	Bahan Pangan Asal Hewan	97
1.	Kategori Hewan Halal dan Haram	99
2.	Syarat Penyembelihan (Syariah Slaughtering)	101
3.	Isu Stunning dan Kesejahteraan Hewan	102
D.	Bahan Pangan Asal Tumbuhan dan Mikrobial	104
1.	Tumbuhan dan Produknya	106
2.	Mikroorganisme yang Digunakan dalam Produksi Pangan	108
3.	Kontaminasi Bahan Mikroba	109
E.	Bahan Pangan Berasal dari Laut dan Darah	111
1.	Definisi dan Ketentuan Produk Perikanan	113
2.	Hukum Memakan Darah dan Bagian Tubuh	114
3.	Produk sampingan dari Hewan Laut	116
F.	Air dan Sumbernya	117
1.	Kriteria Air Suci dan Mensucikan	119
2.	Penggunaan Air dalam Produksi Pangan	120
3.	Air yang Terkontaminasi	121

G.	Aditif Makanan dan Bahan Bantu Proses	122
1.	Definisi Aditif dan Bahan Bantu	124
2.	Sumber dan Asal Aditif (Hewani/Nabati)	126
3.	Titik Kritis Kehalalan Bahan Aditif	127
H.	Rangkuman Bab	128
I.	Latihan Mahasiswa	130
BAB 4		135
PROSES PRODUKSI PANGAN HALAL		135
A.	Tujuan Pembelajaran	135
B.	Pendahuluan	136
C.	Tahapan Produksi Pangan Halal	137
1.	Penerimaan Bahan Baku dan Verifikasi Halal	140
2.	Pengolahan, Pengemasan, dan Penyimpanan	141
3.	Penggunaan Label dan Traceability	143
4.	Penanganan Produk Sampingan dan Limbah	144
5.	Prosedur Penarikan Produk (Product Recall)	146
D.	Fasilitas dan Peralatan Produksi	147
1.	Prinsip Pemisahan Jalur Produksi (Dedicated Line)	149
2.	Prosedur Pembersihan dan Pencucian Peralatan	151
3.	Maintenance Peralatan dan Sanitasi	152
4.	Desain dan Tata Letak Fasilitas Halal	153
5.	Validasi dan Verifikasi Prosedur Pembersihan	155
E.	Sumber Daya Manusia	156
1.	Pelatihan dan Kesadaran Halal	158
2.	Tanggung Jawab Personal dalam Jaminan Halal	159
3.	Manajemen Sumber Daya Manusia	161
4.	Peran dan Kualifikasi Penyelia Halal	162

5. Budaya Halal dalam Organisasi	163
F. Pengendalian Mutu Halal (Halal Quality Control)	165
1. Definisi Halal Quality Control	167
2. Perbedaan Halal Quality Control dengan Quality Control Konvensional	169
3. Penerapan Halal Quality Control di Industri	170
4. Indikator Kinerja Kunci (KPI) untuk Mutu Halal	171
5. Pengendalian Dokumen dan Rekaman Halal	172
G. Manajemen Rantai Pasok Halal	174
1. Konsep Halal Supply Chain	176
2. Audit Pemasok Bahan Baku	177
3. Verifikasi Pemasok dan Logistik Halal	178
4. Logistik dan Transportasi Halal	180
5. Teknologi dalam Rantai Pasok Halal (Blockchain, IoT)	181
H. Rangkuman Bab	182
I. Latihan Mahasiswa	183
BAB 5	189
KONTAMINASI DAN TITIK KRITIS HALAL	189
A. Tujuan Pembelajaran	189
B. Pendahuluan	190
C. Definisi dan Jenis Kontaminasi Halal	191
1. Kontaminasi Bahan Haram (Najis)	194
2. Kontaminasi Silang (Cross-Contamination)	195
3. Kontaminasi dari Lingkungan Produksi	196
D. Identifikasi Titik Kritis Halal (Halal Critical Points)	197
1. Titik Kritis pada Bahan Baku	199

2.	Titik Kritis pada Proses Produksi	200
3.	Titik Kritis pada Peralatan dan Fasilitas	202
4.	Titik Kritis pada Sumber Daya Manusia	203
E.	Pengendalian Titik Kritis Halal	204
1.	Monitoring dan Controlling	206
2.	Prosedur Corrective Action	207
3.	Pencegahan dan Mitigasi Kontaminasi	208
F.	Sistem Jaminan Halal (SJH)	209
1.	Kriteria dan Elemen-Elemen SJH	211
2.	Penerapan SJH dalam Industri	213
3.	Dokumentasi dan Tinjauan Manajemen SJH	214
G.	Pengujian Laboratorium untuk Verifikasi Halal	215
1.	Jenis Sampel untuk Pengujian Halal	217
2.	Laboratorium Halal yang Terakreditasi	218
3.	Interpretasi Hasil Pengujian	219
H.	Rangkuman Bab	221
I.	Latihan Mahasiswa	222
BAB 6		227
SERTIFIKASI HALAL DAN LEMBAGA TERKAIT		227
A.	Tujuan Pembelajaran	227
B.	Pendahuluan	228
C.	Pengertian dan Tujuan Sertifikasi Halal	229
1.	Manfaat Sertifikasi Halal	231
2.	Proses Sertifikasi Halal	233
3.	Jangka Waktu Sertifikat Halal	235
D.	Lembaga Sertifikasi Halal di Indonesia	236
1.	Majelis Ulama Indonesia (MUI)	238

2.	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)	239
3.	Peran LPH (Lembaga Pemeriksa Halal)	240
E.	Lembaga Sertifikasi Halal Internasional	241
1.	Peran Lembaga Internasional	243
2.	Pengakuan (Mutual Recognition)	244
3.	Hubungan Lembaga Halal Internasional dengan BPJPH	246
F.	Kriteria Audit Halal	247
1.	Kriteria Audit Sistem Jaminan Halal	248
2.	Kriteria Audit Produk	249
3.	Kriteria Audit Fasilitas dan Lingkungan	250
G.	Audit Internal dan Eksternal	251
1.	Tujuan dan Pelaksanaan Audit Internal	253
2.	Pelaksanaan Audit Eksternal oleh LPH	254
3.	Laporan dan Temuan Audit	255
H.	Rangkuman Bab	256
I.	Latihan Mahasiswa	257
BAB 7		263
STANDAR DAN REGULASI PANGAN HALAL		263
A.	Tujuan Pembelajaran	263
B.	Pendahuluan	264
C.	Undang-Undang dan Peraturan Jaminan Produk Halal di Indonesia	265
1.	Undang-Undang No. 33 Tahun 2014	267
2.	Peraturan Pelaksana dan Kewajiban Sertifikasi	268
3.	Peran Kemenag dalam Regulasi Halal	270

D.	Standar Sistem Jaminan Halal (SJH)	271
1.	Kriteria dan Elemen-Elemen SJH	273
2.	Penerapan SJH dalam Industri	274
3.	Evaluasi dan Peningkatan SJH	276
E.	Standar Halal Internasional (OIC/SMIIC)	277
1.	Kriteria Standar Internasional	279
2.	Harmonisasi Standar Halal Global	280
3.	Peran Indonesia dalam Standar Halal Internasional	281
F.	Peran Pemerintah dan Konsumen	282
1.	Peran Pemerintah dalam Pengawasan Produk Halal	284
2.	Hak dan Kewajiban Konsumen Pangan Halal	285
3.	Edukasi Konsumen dan Sosialisasi	286
G.	Regulasi Pangan Halal Global	288
1.	Regulasi Pangan Halal di Negara-negara Mayoritas Muslim	290
2.	Regulasi Pangan Halal di Negara-negara Non-Muslim	291
3.	Studi Kasus Perbedaan Regulasi Halal	292
H.	Rangkuman Bab	294
	Latihan Mahasiswa	295
	REFERENSI	300
	GLOSARIUM	313
	REFERENSI	
	GLOSARIUM	