

NARRATIVE REVIEW: PERAN SERTIFIKASI HALAL DALAM PRODUK BERBAHAN DASAR AYAM SECARA HUKUM SYARI'AT ISLAMBudiana¹ Budi Rahman² Muhammad Faizal Fathurrohman^{3*}Rika Nurhayati⁴ Bakar⁵ Ilham Fadilah⁶Program Studi Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Sali Al-Aitaam, Kab. Bandung^{1,2,4,5}Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sali Al-Aitaam, Kab. Bandung³Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Komunikasi, Universitas Sali Al-Aitaam, Kab. Bandung⁶Correspondence Author: faizalmaret26@gmail.com

Abstract: *Halal labels in the use of processed chicken products are very important, because in the period 2020 - 2025 there have been many chicken-based food products as food variations both in the form of franchises and other processed products. This study uses a literature method to validate how chicken-based food products can get halal certification. The results of the study show that a product that is halal certified is through a processing process using Islamic law. Halal and good animals are also determined during the slaughtering and processing process. The audit includes several things including; checking the data sent, checking the production process, laboratory, packaging, storage, transportation, distribution, marketing, presentation to halal certification.*

Keywords: *Chicken; Halal; Product; Halal Certification; Islamic Law.*

Abstrak: Label halal dalam penggunaan produk olahan ayam sangat penting dilakukan, karena pada periode 2020 – 2025 telah banyak produk makanan berbahan dasar ayam sebagai variasi makanan baik dalam bentuk franchise dan olahan lainnya. Penelitian ini menggunakan metode literatur untuk memvalidasi bagaimana produk makanan berbahan dasar ayam bisa mendapatkan sertifikasi halal. Hasil penelitian menunjukkan suatu produk yang tersertifikasi halal yaitu melalui proses pengolahan menggunakan syariat Islam. Hewan yang halal dan baik ditentukan juga pada saat proses penyembelihan dan pengolahannya. Audit dilakukan mencakup beberapa hal diantaranya; pemeriksaan data yang diajukan, pemeriksaan proses produksi, laboratorium, pengemasan, penyimpanan, transportasi, distribusi, pemasaran, penyajian hingga penetapan sertifikasi halal.

Kata Kunci: Ayam; Halal; Produk; Sertifikasi Halal; Syariat Islam.

PENDAHULUAN

Pangan merupakan salah satu dari tiga kebutuhan dasar manusia. Pangan harus selalu tersedia dalam jumlah yang cukup, aman, berkualitas tinggi, bergizi, dan beragam dengan harga yang sesuai dengan kemampuan masyarakat untuk bertahan hidup dan tidak melanggar keyakinan budaya, agama, atau filosofi masyarakat (Ridho, dkk., 2023).

Pangan yang dimakan manusia terbagi dua, yaitu yang berasal dari tumbuhan dan hewan. Seluruh tumbuhan yang dapat dimakan hukumnya halal kecuali yang najis dan membahayakan tubuh, dan yang memabukkan. Ketidakebolehan memakan makanan yang najis atau yang bercampur dengan najis itu didasarkan kepada firman Allah SWT" dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk." (al-Araaf: 157). Selanjutnya, bahan makanan yang berasal dari hewan terbagi dua: binatang air dan binatang darat. Pada jenis binatang darat, salah satu binatang yang sangat di gemari oleh masyarakat muslim di Indonesia adalah ayam.

Daging ayam sudah menjadi menu wajib bagi masyarakat Indonesia untuk di konsumsi sehari-hari atau untuk hidangan pada acara-acara tertentu. Dalam Islam, ayam adalah hewan yang halal untuk di konsumsi, akan tetapi kehalalan ayam itu di tunjang dengan proses penyembelihan yang sesuai dengan syari'at Islam. Ayam bisa menjadi haram apabila mati tanpa proses penyembelihan (bangkai) atau di sembelih tidak sesuai dengan syari'at Islam. Sebagaimana firman Allah SWT dalam Q.S Al-Ma'idah ayat 3:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنَازِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ

Di haramkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembeluhnya,

Ayat di atas secara jelas menyatakan bahwa hewan yang sudah menjadi bangkai dan hewan yang di sembelih dengan cara yang tidak sesuai dengan syari'at Islam maka hukumnya menjadi haram meskipun hewan tersebut asal hukumnya adalah halal. Sehingga para pelaku usaha atau pemilik rumah potong hewan di Indonesia harus memperhatikan proses penyembelihan hewan agar sesuai dengan syariat Islam untuk memastikan kehalalan daging atau produk yang dihasilkan. Apalagi Indonesia adalah negara dengan penduduk yang mayoritas beragama Islam, maka jaminan kehalalan makanan yang di perjual belikan adalah sebuah keharusan.

Di Indonesia, melalui UUD No. 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal, pemerintah Indonesia menetapkan aturan produk halal yang dihasilkan atau diproduksi harus memenuhi ketentuan sertifikasi halal Badan Penyelenggaran Jaminan Produk Halal (BPJPH).

BPJPH adalah lembaga yang memiliki kewenangan untuk a. merumuskan dan menetapkan kebijakan JPH; b. menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria JPH; c. menerbitkan dan mencabut Sertifikat Halal dan Label Halal pada Produk; d. melakukan registrasi Sertifikat Halal pada Produk luar negeri; e. melakukan sosialisasi, edukasi, dan publikasi Produk Halal; f. melakukan akreditasi terhadap LPH; g. melakukan registrasi Auditor Halal; h. melakukan pengawasan terhadap JPH; i. melakukan pembinaan Auditor Halal; dan j. melakukan kerja sama dengan lembaga dalam dan luar negeri di bidang penyelenggaraan JPH (BPJPH, 2024).

Dalam menentukan kehalal produk BPJPH di bantu oleh komisi fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang memiliki pedoman yang sangat ketat dalam menentukan sertifikat halal bagi produk yang di daftarkan. Produk makanan harus melalui proses audit Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) untuk di lakukan pengujian secara menyeluruh untuk memastikan apakah produk tersebut telah diproduksi sesuai dengan standar halal. Begitu juga untuk Rumah Potong Ayam atau pelaku usaha yang memproduksi daging olehan ayam, kepastian kehalalan daging ayam yang di hasilkan harus di buktikan dengan sertifikat halal yang di terbitkan oleh BPJPH.

METODE

Metode penelitian yang penulis gunakan dalam jurnal ini adalah penelitian kepustakaan (*library research*) yaitu mencari teori-teori konsep yang dijadikan landasan teoritis dan informasi yang terdapat di perpustakaan baik berupa buku, makalah, dan dokumen lainnya. Data dalam kepustakaan dikumpulkan dengan cara membaca, mengklasifikasi bagian-bagian relevan dengan bab pembahasan yang selanjutnya mendeskripsikan data-data tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

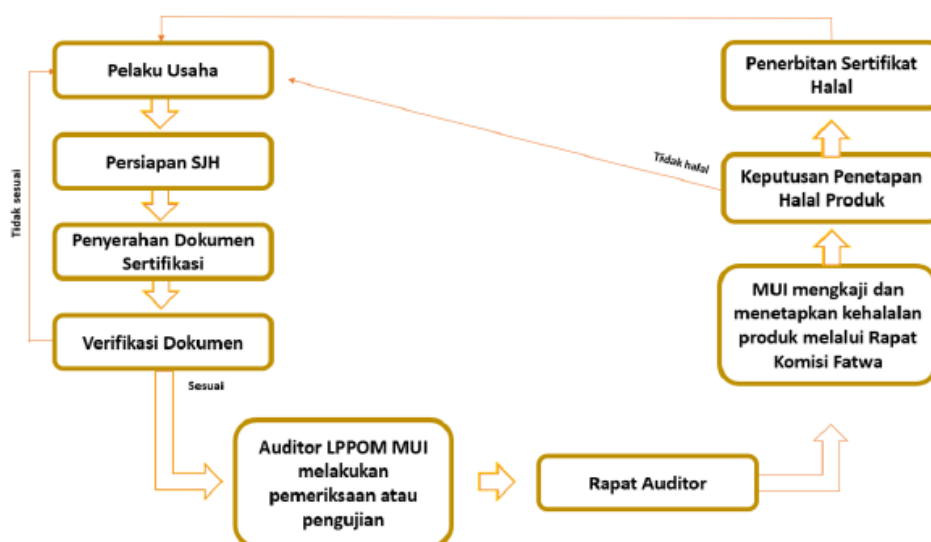
A. Sertifikasi Halal

Makanan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik yang menyangkut bahan baku pangan, bahan tambahan pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan pangan yang diperoleh melalui proses rekayasa genetika dan iradia pangan, dan yang pengelolaannya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam (Pasal 1 angka 5 PP No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan).

Sertifikasi halal adalah salah satu teknik untuk mencapai tujuan ini dan melindungi konsumen Muslim sesuai dengan peraturan perundang-undangan di Indonesia. Umat Islam yang mengonsumsi makanan harus mengikuti peraturan halal yang mencakup berbagai faktor, termasuk bahan baku yang digunakan, proses produksi, metode penyajian, dan metode konsumsi (Ridho, dkk., 2023).

Sertifikat halal diberikan sebagai perlindungan konsumen dari berbagai macam makanan yang dianggap tidak layak sesuai syariat Islam khususnya Indonesia yang penduduk mayoritas beragama Islam, juga memberikan keuntungan mendorong kompetensi dan menjadi keunggulan pasar. Sertifikat halal saat ini menjadi salah satu poin untuk daya saing di perdagangan internasional. Pencantuman label halal juga bermanfaat untuk melindungi barang hasil produksi dalam negeri dari serbuan produk asing karena adanya perdagangan bebas (Putra, 2017).

Audit dilakukan mencakup beberapa hal diantaranya; pemeriksaan data yang diajukan, pemeriksaan proses produksi, laboratorium, pengemasan, penyimpanan, transportasi, distribusi, pemasaran, penyajian hingga penetapan sertifikasi halal (Pasal 2 KMA RI No. 519 Th. 2001 tentang Lembaga Pelaksana Pemeriksa Pangan Halal). Jika saat diaudit ternyata terbebas dari bahan non-halal, maka akan diberikan sertifikat halal. Dengan ini berarti produsen telah memberikan jaminan bahwa produknya telah halal bagi konsumen dan diberikan sertifikat dan label halal pada produksi makanannya (Karimah 2015).



Gambar 1. Mekanisme sertifikasi halal oleh MUI

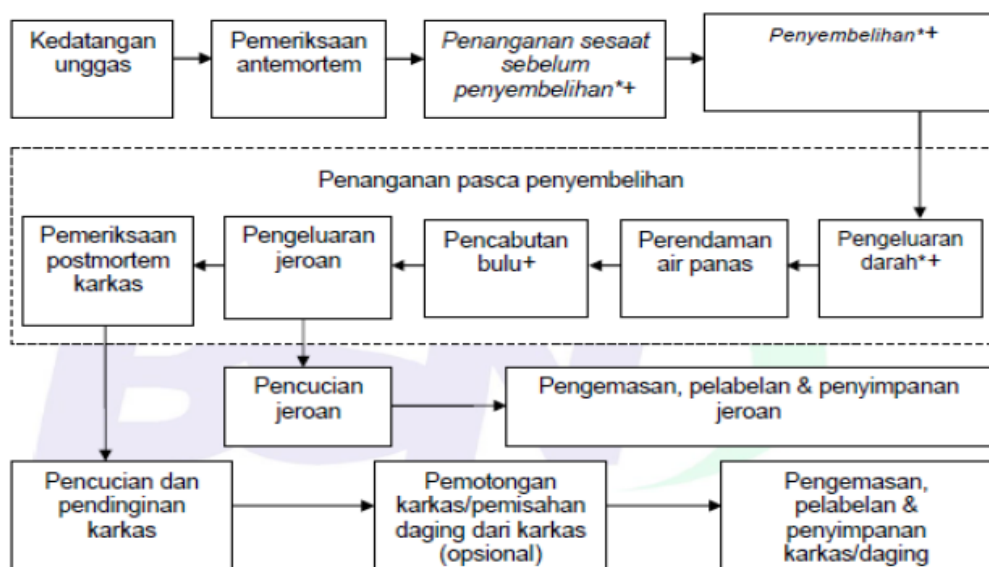
Sumber: Faridah (2019)

B. Produk Halal Olahan Ayam

Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada pasal 4, “produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.” Hal ini terkait daging (ayam potong) yang baik menurut Syariat Islam tidak hanya

dagingnya yang segar dan higienis tetapi jauh daripada itu, yaitu unsur halal daging tersebut dan daging (ayam potong) yang halal harus disembelih sesuai dengan tuntunan Hukum Islam. Jika proses penyembelihan hewan tidak sesuai dengan aturan syariat, maka mengonsumsi daging tersebut dapat menjadi haram. Hal ini pun disebutkan pada pasal 18 ayat (1) yang menyatakan bahwa “bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan berasal sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (3) ialah hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat.”.

Islam telah mengatur tentang makanan mana yang dihalalkan dan mana yang diharamkan. Bahan makanan yang dibutuhkan oleh tubuh manusia salah satunya adalah protein yang diperoleh dari ikan dan daging hewan. Hewan yang halal dan baik ditentukan juga pada saat proses penyembelihan dan pengolahannya. Penyembelihan adalah sengaja memutus saluran makanan, tenggorokan dan dua pembuluh darah hewan dengan alat yang tajam selain kuku dan gigi. Penyembelihan dimaksudkan untuk melepaskan nyawa hewan dengan jalan paling mudah, yang kiranya tidak menyakiti hewan tersebut. Tata cara penyembelihanpun sangat berpengaruh pada kehalalan hewan tersebut, karena penyembelihan yang tidak sempurna akan mengakibatkan hewan tersebut disamakan dengan bangkai, sedangkan Allah mengharamkan memakan bangkai. Hal tersebut dijelaskan dalam Pasal 18 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 (Kaco dan Fitriana, 2020).



Gambar 2. Alur proses pemotongan halal di RPH Unggas

Sumber: Kholis, dkk., 2022

C. Ketentuan Menyembelih Ayam Sesuai Syari'at Islam

Penyembelihan (dzabh, dzakaat, tadzki yah) secara etimologis berarti memotong, membelah, atau membunuh suatu hewan. Sementara secara terminologis, terdapat perdebatan di kalangan madzhab-madzhab fiqih, sesuai dengan perbedaan mereka tentang bagian yang wajib dipotong dalam penyembelihan tersebut.

Menurut madzhab Hanafi dan Maliki, tt' penyembelihan adalah tindakan memotong urat-urat kehidupan yang ada pada hewan itu, yaitu empat buah urat: tenggorokan (al-hulquum), kerongkongan [al marii), dan dua urat besar yang terletak di bagian samping leher (al-wadjaan). Lokasi penyembelihan itu sendiri adalah bagian diantara labbah (bagian bawah leher) dengan lahyat (tempat tumbuhnya jenggot, yaitu tulang rahang bawah). Hal itu didasarkan pada sabda Rasulullah SAW.

"Penyembelihan itu adalah di antaro lab bah (bagian bawah leher) dengan lahyat (tempat tumbuhnya jenggot, yaitu tulang rahang bawah)."

Penyembelihan adalah syarat halalnya memakan hewan darat yang boleh dimakan. Artinya, tidak halal memakan hewan apa pun yang boleh dimakan tanpa dilakukan penyembelihan yang sesuai aturan syariat. Sementara itu, hikmah dari dilakukannya penyembelihan adalah melindungi kesehatan manusia secara umum, dan menghindarkan tubuh dari kemudharatan dengan cara memisahkan darah dari daging dan menyucikannya dari cairan merah tersebut. Mengonsumsi darah yang mengalir hukumnya haram, sebab membahayakan kesehatan tubuh manusia dikarenakan ketika itu darah menjadi tempat bersemayamnya berbagai kuman dan mikroba berbahaya.

Selain itu, masing-masing orang memiliki golongan darah yang hanya cocok dengan golongan darah tertentu, sehingga larangan mengonsumsinya adalah untuk mencegah terjadinya pencampuran antara berbagai golongan darah. Agar manusia menghindarinya, maka darah dikategorikan sebagai sesuatu yang najis (Zuhaili, 2007). Imam Ibn Qudamah al-Maqdisi dalam kitabnya al-Mughni berkata, “Tidak ada perbedaan di antara para ulama bahwa hewan buruan dan binatang ternak tidak halal kecuali setelah disembelih”. Menyembelih ini memerlukan lima komponen yaitu orang yang menyembelih, alat menyembelih, tempat yang disembelih, praktik menyembelih, dan menyebut nama Allah (Yaqub, 2009).

Sebelum proses penyembelihan dilakukan, maka harus di perhatikan terlebih dahulu ukun-rukun dalam menyembelih. Adapun rukun-rukun menyembelih itu adalah sebagai berikut:

1. Penyembelih

Seorang penyembelih harus memenuhi syarat-syarat syar'i sehingga hasil sembelihannya di nyatakan halal dan boleh di konsumsi, adupun syarat-syarat yang harus dipenuhi seseorang yang akan menyembelih, yaitu sebagai berikut : ¹

- 1) Mumayyiz dan berakal,
- 2) Muslim atau dari golongan Ahlul Kitab (baik dzimmi atau harbi [yang memerangi kaum Muslimin] atau dari golongan Nasrani Bani Taghlib), sebagaimana firman Allah SWT:

الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمُ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَالٌ لَّكُمْ وَطَعَامُكُمْ حَلَالٌ لَهُمْ

“Pada hari ini dihalalkan bagimu yang baik-baik. Makanan (sembelihan) orang-orang yang diberi Al Kitab itu halal bagimu, dan makanan kamu halal (pula) bagi mereka.” (Q.S Al-Ma'idah: 5)

- 3) Secara sadar melakukan penyembelihan tersebut sekalipun dalam keadaan terpaksa melakukannya, laki laki maupun perempuan, dalam kondisi suci ataupun sedang haid atau junub, melihat atau buta, dan seorang yang taat maupun fasik. Hal itu dikarenakan redaksi yang disebutkan dalam berbagai dalil yang berkaitan dengan masalah ini bersifat umum dan tidak ada pembatasan tertentu.

2. Binatang yang Disembelih

Binatang yang disembelih adalah binatang yang halal, baik halal zatnya maupun halal cara memperolehnya, bukan hasil mencuri atau menipu.

3. Alat Penyembelih

Alat yang digunakan untuk menyembelih hewan harus yang tajam agar dapat mempercepat proses kematian binatang itu dan tidak terlalu menderita sewaktu disembelih. Rasulullah SAW bersabda:

إِنَّ اللَّهَ كَتَبَ الْإِحْسَانَ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ فَإِذَا قَتَلْتُمْ فَأَحْسِنُوا الْقِتْلَةَ وَإِذَا ذَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوا الذَّبْحَةَ وَلْيُجِدَ أَعْدُكُمْ شَفْرَتَهُ وَلْيُرِخْ

ذَبِيحَتُهُ

"Dari Abu Ya'la Syaddad bin Aus, ia berkata bahwa Rasulullah SAW bersabda: " Sesungguhnya Allah telah menetapkan perbuatan baik (ihsan) atas segala sesuatu. Oleh karena itu, apabila kamu membunuh baguskanlah cara pembunuhannya itu. Jika kamu menyembelih maka baguskanlah cara penyembelihannya. Dan tajamkan/ah pisaunya dan mudahkan kematian hewan sembelihannya itu" (HR. Muslim).

4. Tujuan Penyembelihan

Penyembelihan dilakukan untuk tujuan yang diridloi Allah SWT, bukan untuk tumbal atau untuk sajian nenek moyang, berhalal, atau upacara kemusyrikan lainnya.

Adapun urutan cara menyembelih hewan sesuai (Ayyub, 2002) yang dapat diuraikan sebagai berikut:

- 1) Binatang yang akan disembelih direbahkan, kemudian kakinya diikat, lalu dihadapkan ke sebelah rusuknya yang kiri agar mudah menyembelihnya;
- 2) Menghadapkan diri ke arah kiblat, begitu pula binatang yang akan disembelih.
- 3) Potonglah urat nadi dan kerongkongannya yang ada di kiri kanan leher, sampai putus agar lekas mati. Urat kerongkongan ialah saluran makanan. Kedua urat ini harus putus.
- 4) Saat menyembelih, membaca :

بِسْمِ اللَّهِ اللَّهُ أَكْبَرُ

"Dengan menyebut nama Allah; Allah Maha Besar"

- 5) Bagi binatang yang lehernya agak panjang maka menyembelihnya di pangkal leher sebelah atas agar lekas mati.
- 6) Setelah hewan atau binatang itu benar-benar mati, baru boleh dikuliti.

Selain itu ada beberapa hal yang Makruh dalam proses penyembelihan, antara lain:

1. Menyembelih sampai putus lehernya;
2. Menyembelih dengan alat yang tumpul;
3. Menguliti atau memotong-motong hewan itu sebelum nyawanya hilang.

D. Urgensi Sertifikasi Halal Bagi Konsumen

Jaminan Produk Halal dianggap perlu diberlakukan di Indonesia untuk memberikan keamanan, kenyamanan, keselamatan, dan ketersediaan produk halal bagi seluruh masyarakat Indonesia khususnya warga muslim (Luthan 2014). Sejak disahkannya UU No. 33 Tahun 2004 tentang Jaminan Produk Halal, pelaku usaha menghadapi tantangan baru yaitu keharusan memiliki sertifikasi halal untuk setiap produk yang dipasarkan. Walau demikian, sertifikasi halal sejatinya merupakan kebutuhan bagi pelaku usaha dalam upaya mengembangkan dan memajukan usahanya.

Selain itu, Indonesia yang merupakan negara dengan penduduk mayoritas muslim tentu harus bisa menjamin bahwa makanan yang di konsumsi oleh masyarakat muslim khususnya adalah makanan yang halal sesuai dengan syari'at Islam. Sehingga sertifikat halal merupakan ikhtiar pemerintah Indonesia dalam menjamin kehalalan produk yang di konsumsi oleh masyarakat.

Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI (Putra, 2017). Sertifikat halal menjadi legalitas bagi pelaku usaha untuk mencantumkan label halal pada produknya. Label halal merupakan jaminan keamanan bagi seorang konsumen muslim untuk dapat memilih makanan yang baik baginya dan sesuai dengan aturan agama.

Begitu juga pada produk daging ayam atau olahan daging ayam, meskipun ayam merupakan hewan yang halal di konsumsi tetapi ada titik kritis kehalalan yang sangat penting untuk di perhatikan, yakni pada proses penyembelihannya. Dengan adanya sertifikat halal pada produk ayam dan olahannya, jaminan kehalalan daging ayam yang di konsumsi dapat di pastikan kehalalannya, itu karena proses penyembelihannya sudah melalui uji kompetensi dan standar kehalalan yang di tetapkan oleh BPJPH dan Majelis Ulama Indonesia berdasarkan ketentuan syari'at Islam.

KESIMPULAN

Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Sertifikat halal menjadi legalitas bagi Pelaku Usaha untuk mencantumkan label halal pada produknya. Syarat halal dalam menjadikan bahan ayam sebagai produk dasar halal yakni harus memenuhi ketentuan syariat Islam. Binatang yang akan disembelih direbahkan, kemudian kakinya diikat, lalu dihadapkan ke sebelah rusuknya yang kiri agar mudah menyembeluhnya, menghadapkan diri ke arah kiblat, potonglah urat nadi dan kerongkongannya yang ada di kiri kanan leher, sampai putus agar lekas mati, saat menyembelih, membaca "*Dengan menyebut nama Allah; Allah Maha Besar*", bagi binatang yang lehernya agak panjang maka menyembeluhnya di pangkal leher sebelah atas agar lekas mati, setelah hewan atau binatang itu benar-benar mati, baru boleh dikuliti.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayyub, S.H. (2002). Fikih Ibadah. Pustaka Al Kautsar: Jakarta.
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2024). Produk Halal Indonesia.
- Faridah, H.D. (2019). Sertifikasi Halal Di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi. Jurnal of Halal Product and Research. Vol. 2 (2): 68 – 78.
- Kaco, S., dan Fitriana, N. (2020). Praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam kecamatan polewali (tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal). Jurnal penelitian hukum ekonomi Syariah dan social budaya. Vol. 5 (2): 148 – 156.
- Karimah, I. 2015. Perubahan Kewenangan Lembaga-Lembaga yang Berwenang dalam Proses Sertifikasi Halal. Journal of Islamic Law Studies, Sharia Journal. Vol. 1 (1): 107-131.
- Khois, N., Ahsan, A., Veruswati, M., Rusdijati, R., Mariz, K., Jacida, A.R., Yuniar, A.M., Endawansa, A., dan Rahim, F.K. (2022). Kesiapan Sertifikasi Halal Pada Tempat dan Rumah Pemotongan Ayam. Health sciences journal. Vol. 13 (2): 230 – 241.
- Luthan, S. (2014). Kebijakan Kriminalisasi di Bidang Keuangan. FH UII Press: Yogyakarta.
- Pasal 2 KMA RI No. 519 Tahun 2001 tentang Lembaga Pelaksana Pemeriksa Pangan Halal.
- Putra, P. A. G. (2017). Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam. Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah. Vol. 1 (1): 150 – 165.
- Ridho, M., Maulana, A.A., Herliyani, R., Palah, N.N., dan Marlina, L. (2023). Persepsi UMKM Produk Olahan Ayam Tentang Sertifikasi Halal. Jurnal ekonomi industry halal. Vol. 03 (2): 44 – 55.
- Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. Jaminan produk halal.
- Yaqub, A.M. (2009). Kriteria halal-Haram untuk pangan, obat dan kosmetika menurut Al-



Quran dan hadis. PT.Pustaka Firdaus: Jakarta.

Zuhaili, W. (2007). *Fiqhu al-Islam wa Adilatuhu*, Terjemah Abdul Hayyle al-Kattani, dkk. Darul Fikr, Damaskus