

Mutu Tinggi: Perbedaan Standar Halal antara Australia dan Indonesia

High Quality: Differences in Halal Standards between Australia and Indonesia



Januar Andi Lastanto, S.P., M.T.

Pengawas Mutu Hasil Pertanian Ahli Pertama
Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan
Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan

Konsep halal telah menjadi sorotan global dalam industri makanan, dengan Australia dan Indonesia sebagai contoh yang menarik. Kedua negara, Australia dan Indonesia, memiliki peraturan yang ketat terkait dengan keamanan makanan dan produk lainnya. Di Indonesia, Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal menetapkan bahwa produk makanan dan minuman yang beredar dan diperdagangkan harus memiliki sertifikat halal dan kewajiban ini akan diberlakukan pada pertengahan Oktober 2024. Sebaliknya, di Australia, sertifikasi halal bersifat sukarela dan tidak diwajibkan secara hukum dalam proses perdagangan dan distribusi produk di dalam negerinya. Di Australia, standar halal cenderung bergantung pada negara tujuan konsumen. Berbeda dengan Indonesia yang mewajibkan sertifikasi halal secara hukum.

The halal concept has become a global highlight in the food industry, with Australia and Indonesia as exciting examples. Both countries, Australia and Indonesia, have strict regulations regarding the safety of food and other products. In Indonesia, Government Regulation Number 39 of 2021 concerning implementing the Halal Product Guarantee Sector stipulates that food and beverage products in circulation and trading must have a halal certificate. This obligation will come into effect in mid-October 2024. In contrast, in Australia, halal certification is voluntary and not legally required in trading and distributing products within the country. In Australia, halal standards depend on the consumer's destination country. This is different from Indonesia, which requires halal certification by law.





Namun, meskipun secara hukum sertifikasi halal tidak diwajibkan di Australia, standar yang diterapkan sering kali dianggap lebih ketat dan detail dibandingkan dengan standar yang berlaku di Indonesia. Hal ini terutama terlihat dalam proses sertifikasi dan pengawasan halal di sektor makanan dan industri lainnya di Australia. Di Australia, lembaga sertifikasi halal sering kali melakukan proses yang sangat ketat untuk memastikan bahwa produk atau layanan yang diklasifikasikan sebagai halal telah memenuhi persyaratan sesuai dengan prinsip-prinsip halal.

Di Australia, level keberterimaan alkohol yang bukan berasal dari produksi perusahaan khamr adalah nol persen, sementara di Indonesia masih menerima dibawah 0,5 persen. Angka ini berasal dari sebuah Hadis Nabi SAW yang menjelaskan aktivitas beliau meminum air perasan kismis dan jika tersisa hingga hari ketiga maka dibuang.

However, even though halal certification is not legally required in Australia, the standards applied are often considered more stringent and detailed than the standards applicable in Indonesia. This is especially visible in the halal certification and monitoring processes in the food sector and other industries in Australia. In Australia, halal certification bodies often undertake very stringent procedures to ensure that products or services classified as halal meet the requirements according to halal principles.

In Australia, the acceptance level for alcohol that does not come from the production of khamr companies is zero per cent, while in Indonesia, it is still below 0.5 per cent. This number comes from a Hadith of the Prophet SAW, which explains his activity of drinking raisin juice, and if it remains until the third day, it is thrown away.

كَانَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يُنْبِذُ لَهُ الرَّيْبُ فِي السَّقَاءِ فَيَشْرِبُهُ
يَوْمَهُ وَالْعَدَّ وَبَعْدَ الْعَدِّ فَإِذَا كَانَ مَسَاءُ الثَّالِثَةِ شَرِبَهُ وَسَقَاهُ فَإِنْ فَضَلَ شَيْءٌ
أَهْرَاقَهُ (رواه مسلم عن ابن عباس)

“Rasulullah saw pernah dibuatkan rendaman kismis (infus water) dalam mangkok, kemudian beliau meminumnya pada hari itu dan besoknya dan besoknya lagi. Pada sore hari ketiga, jika masih ada sisanya, beliau saw. membuangnya”. (H.R. Muslim, dari Ibn ‘Abbas RA).

“The Messenger of Allah once made a raisin soak (infusion water) in a bowl, then he drank it that day, the next day, and the next day again. On the evening of the third day, if there was any left, peace be upon him. throw it away.” (H.R. Muslim, from Ibn ‘Abbas RA).

Hasil penelitian, terhadap kandungan rendamankismis dari berbagai jenis, pada hari kedua, menunjukkan bahwa rata-rata kandungan alkohol berkisar dibawah 0,5 persen. Selanjutnya, di Australia, untuk Jalalah atau hewan yang memakan kotoran, bangkai, atau benda yang najis tidak diperkenankan, sementara di Indonesia, perihal syubhat mengacu pada Fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia, dimana untuk Jalalah masih boleh dilakukan dengan persyaratan. Hal ini sesuai dengan Fatwa Majelis Ulama Indonesia No: 52 Tahun 2012 Tentang Hukum Hewan Ternak yang Diberi Pakan Dari Barang Najis, bahwa Hewan ternak yang diberikan pakan barang atau unsur bahan baku yang najis tetapi kadarnya sedikit atau tidak lebih banyak dari bahan baku yang suci, maka hewan tersebut halal hukumnya untuk dikonsumsi, baik daging maupun susunya dan hewan ternak yang diberikan pakan dari hasil rekayasa unsur produk haram dan tidak menimbulkan dampak perubahan bau, rasa, serta tidak membahayakan bagi konsumennya maka hukumnya halal.

Beberapa fakta yang menarik lainnya adalah di Indonesia, pada proses sertifikasi halal melibatkan banyak stakeholder, seperti LPH yang melakukan audit, MUI yang mengeluarkan ketetapan fatwa, dan BPJPH yang menerbitkan sertifikat, dan logo yang digunakan adalah satu logo halal Indonesia, sementara itu di Australia semua fungsi pada proses tersebut dilakukan oleh Lembaga Sertifikasi Halal. Kemudian, masa berlaku sertifikat halal di Indonesia adalah seumur hidup selama tidak terdapat perubahan pada bahan, fasilitas, proses dan produk sedangkan di Australia masa berlaku tergantung pada Lembaga

On the second day, the research results on the soaked content of various types of raisins showed that the average alcohol content was around below 0.5 per cent. Furthermore, in Australia, Jalalah or animals that eat faeces, carcasses or unclean objects are not permitted, while in Indonesia, syubhat refers to the Fatwa issued by the Indonesian Ulama Council, where Jalalah is still allowed with conditions. This is under the Fatwa of the Indonesian Ulama Council No: 52 of 2012 concerning the Law on Livestock Animals that are Fed with Unclean Items, that livestock is fed with unclean items or elements of raw materials but the content is little or no more than pure raw materials, then the animal is halal for consumption, whether its meat or milk and livestock that are given feed made from engineered elements of haram products and do not cause changes in smell, taste and are not harmful to consumers, then the law is halal.

Some other interesting facts are that in Indonesia, the halal certification process involves many stakeholders, such as LPH, which carries out audits, and MUI, which issues fatwa decrees. BPJPH issues certificates and the logo used is an Indonesian halal logo. Meanwhile, in Australia, the entire function of this process is carried out by the Halal Certification Agency. Then, the validity period of a halal certificate in Indonesia is for life as long as there are no changes to the materials, facilities, processes and products, whereas, in Australia, the validity period depends on the Halal Certification Agency. It can be one year, two years or even per batch or shipment. These variations



Sertifikasi Halal, bisa 1 tahun, 2 tahun atau bahkan per batch atau per shipment. Variasi ini menciptakan tantangan bagi perdagangan lintas negara namun juga menawarkan peluang harmonisasi standar. Pendidikan terkait halal dan kesadaran konsumen terhadap aspek kualitas dan keamanan pangan juga dapat memainkan peran penting dalam memperkuat standar dan meminimalkan perbedaan. Di tengah perbedaan pendekatan ini, kedua negara memiliki tujuan yang sama untuk memastikan produk halal yang berkualitas bagi konsumen, sehingga pada proses sertifikasi keduanya sama-sama berdasarkan penelusuran dan melibatkan faktor keamanan pangan dan kesejahteraan hewan, meskipun kesrawan di Australia lebih komprehensif.

Pelibatan faktor keamanan pangan dan kesrawan ini menunjukkan bahwa halal tidak sekadar menyangkut kepercayaan agama semata, tetapi memiliki dimensi yang lebih luas yang dikenal sebagai *tayyib*. *Tayyib* mencakup jaminan mutu, keamanan pangan, dan kesejahteraan hewan. Konsep ini menggarisbawahi pentingnya tidak hanya memenuhi kriteria agama tetapi juga aspek kualitas, keamanan pangan, dan kesejahteraan hewan dalam proses produksi. Penanganan hewan yang memperhatikan kesejahteraan hewan pada saat penyembelihan memiliki dampak signifikan terhadap kualitas daging. Stres yang dialami hewan saat disembelih berpengaruh pada mutu daging. Studi perbandingan yang dilakukan oleh UQ antara daging yang dihasilkan dari hewan yang stres dan tidak stres mengkonfirmasi perbedaan kualitas yang signifikan. (jal)

Acknowledgement

Penghargaan dan terima kasih disampaikan kepada Australia Awards in Indonesia, atas beasiswa dan kesempatan kepada saya untuk berpartisipasi pada short course tentang *Standard and Halal Certification* di Australia

create challenges for cross-border trade and offer opportunities for harmonizing standards. Halal-related education and consumer awareness of food quality and safety aspects can also play an essential role in strengthening standards and minimizing disparities. Despite these differences in approach, both countries aim to ensure quality halal products for consumers, so both certification processes are based on traceability and involve food safety and animal welfare factors. However, animal welfare in Australia is more comprehensive.

*The involvement of food safety and animal welfare factors shows that halal is not just about religious beliefs but has a broader dimension known as *tayyib*. *Tayyib* covers quality assurance, food safety and animal welfare. This concept underlines the importance of meeting religious criteria and aspects of quality, food safety, and animal welfare in the production process.*

Handling animals that pay attention to animal welfare at the time of slaughter significantly impacts meat quality. The stress experienced by animals when slaughtered affects the quality of the meat. Comparative studies carried out by UQ between meat produced from stressed and non-stressed animals confirm significant differences in quality. (jal/tr-jal)

Acknowledgement

*Appreciation and thanks are expressed to the Australia Awards in Indonesia, which has allowed me to participate in a short course on *Standard and Halal Certification* in Australia*

