



Studi Kasus Produk Makanan : Halal atau Haram? (Studi pada Permen Gelatin dan Makanan Impor)

Nurmayani^{1*}, Reza Nur Wahyuni², Khayla Andira Salsabila³, Saida Adilla⁴, Yuni Sonia⁵

¹⁻⁵ Universitas Negeri Medan, Indonesia

nurmayani111161@gmail.com¹, rezanurwahyuni756@gmail.com², khaylas9668@gmail.com³,
saidaadilla7@gmail.com⁴, ysonia2406@gmail.com⁵

Alamat Kampus: Jl. William Iskandar Ps. V, Kenangan Baru, Kec.Percut Sei Tuan,
Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara.

Korespondensi penulis: nurmayani111161@gmail.com*

Abstract. *The certainty of halal status in food products is a crucial issue among Muslim consumers. Products containing additives such as gelatin or those imported from abroad often raise concerns, mainly due to limited information regarding their ingredient composition and production processes. This study aims to investigate the halal status of gelatin-based candy products and various imported foods available in Indonesia. The research employs a descriptive qualitative approach through literature review, product label analysis, and interviews with Islamic jurisprudence experts and representatives from the Halal Product Assurance Organizing Agency (BPJPH). The findings indicate that most gelatin-based candies in the market contain animal-derived gelatin with unclear sources (either bovine or porcine), while many imported products are not yet halal-certified. In conclusion, Muslim consumers should be more selective in choosing food products, and halal certification bodies play a vital role in educating the public and ensuring transparency in halal information.*

Keywords: Halal, Haram, Gelatin Candy, Imported Food, Halal Certification

Abstrak. Kepastian kehalalan suatu produk makanan menjadi isu penting di kalangan konsumen Muslim. Produk yang mengandung bahan tambahan seperti gelatin atau berasal dari luar negeri (makanan impor) sering kali menimbulkan keraguan, terutama karena keterbatasan informasi komposisi bahan dan proses produksinya. Studi ini bertujuan untuk menelusuri kehalalan produk permen berbahan gelatin dan beberapa makanan impor yang beredar di Indonesia. Penelitian dilakukan dengan pendekatan kualitatif deskriptif melalui studi literatur, analisis label produk, serta wawancara dengan ahli fiqh dan pihak BPJPH. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar permen gelatin di pasaran mengandung gelatin hewani yang belum jelas sumber hewannya (sapi atau babi), sedangkan produk impor sering kali belum bersertifikasi halal. Kesimpulannya, konsumen Muslim harus lebih selektif dalam memilih makanan dan pentingnya peran lembaga sertifikasi halal dalam mengedukasi masyarakat.

Kata kunci: Halal, Haram, Permen Gelatin, Makanan Impor, Sertifikasi Halal

1. PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia, namun bagi umat Islam, aspek kehalalan menjadi sangat penting karena berkaitan langsung dengan hukum syariat Islam. Dalam Al-Qur'an Surah Al-Baqarah ayat 168, Allah memerintahkan manusia untuk memakan makanan yang halal lagi baik. Perintah ini menegaskan bahwa konsumsi makanan tidak hanya soal nutrisi dan kebaikan fisik, tetapi juga mencakup dimensi spiritual dan kepatuhan terhadap ajaran agama. Kepatuhan terhadap prinsip halal ini diyakini membawa keberkahan dan kebaikan dalam kehidupan seorang Muslim.

Salah satu tantangan kontemporer adalah maraknya produk makanan olahan yang mengandung bahan tidak dikenal secara langsung oleh konsumen, seperti gelatin dan aditif makanan lainnya, serta banyaknya produk impor yang masuk ke pasar Indonesia. Globalisasi

Received: Mei 03, 2025; Revised: Mei 15, 2025; Accepted: Mei 29, 2025; Online Available: Mei 31, 2025;

dan kemajuan industri pangan telah memperkenalkan berbagai jenis produk baru yang seringkali memiliki rantai pasokan yang kompleks, menyulitkan konsumen untuk mengetahui asal-usul dan proses produksinya secara mendetail. Permen berbahan gelatin dan makanan impor menjadi dua contoh yang sering menimbulkan keraguan kehalalan.

Gelatin, sebagai bahan pengental atau pembentuk tekstur, umumnya berasal dari kolagen hewan. Ini adalah bahan yang banyak digunakan dalam berbagai produk makanan seperti permen, yoghurt, dan produk roti. Isu kehalalan gelatin muncul karena sumber kolagen dapat berasal dari hewan yang halal (seperti sapi atau ikan) maupun haram (seperti babi). Jika bersumber dari babi atau hewan yang tidak disembelih sesuai syariat, maka produk yang mengandungnya dianggap haram. Penentuan status halal gelatin sangat bergantung pada proses penyembelihan dan sumber hewannya, yang seringkali tidak transparan bagi konsumen.

Sementara makanan impor terkadang tidak memiliki label halal resmi atau berasal dari negara non-Muslim yang tidak memprioritaskan standar kehalalan. Dengan semakin mudahnya akses terhadap produk dari berbagai negara, konsumen dihadapkan pada keragaman produk yang mungkin diproduksi tanpa mempertimbangkan standar halal yang ketat. Ketiadaan sertifikasi halal yang diakui atau penggunaan sertifikasi yang tidak dikenal dapat menimbulkan keresahan bagi konsumen Muslim. Oleh karena itu, penelitian ini menjadi krusial untuk menganalisis dan memberikan pemahaman mendalam tentang isu kehalalan pada produk permen gelatin dan makanan impor di Indonesia.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Membahas konsep dasar halal dan haram, peran gelatin dalam industri makanan dari perspektif Islam, serta regulasi sertifikasi halal yang berlaku di Indonesia. Pemahaman terhadap ketiga aspek ini sangat penting untuk menganalisis temuan penelitian.

Pengertian Halal dan Haram

Menurut Yusuf al-Qaradawi (1995), halal adalah segala sesuatu yang diizinkan oleh syariat untuk dikonsumsi, sementara haram adalah segala sesuatu yang dilarang. Konsep ini tidak hanya terbatas pada makanan, tetapi juga mencakup segala aspek kehidupan seorang Muslim. Dalam konteks makanan, prinsip dasar kehalalan merujuk pada sumber bahan, proses produksi, dan distribusi yang sesuai dengan tuntunan syariat. Ini berarti bahwa makanan harus berasal dari sumber yang halal, diproses dengan cara yang halal (tidak terkontaminasi najis atau bahan haram), dan didistribusikan melalui jalur yang tidak melibatkan praktik-praktik

yang diharamkan. Memahami definisi ini adalah fondasi untuk mengevaluasi kehalalan suatu produk.

Gelatin dalam Perspektif Islam

Menurut penelitian Al-Khatib (2012), gelatin adalah produk hidrolisis kolagen yang biasanya diperoleh dari tulang dan kulit hewan, seperti sapi dan babi. Dalam industri makanan, gelatin berfungsi sebagai agen pengental, penstabil, pengemulsi, dan pembentuk tekstur, yang membuatnya sangat serbaguna. Jika berasal dari hewan halal dan disembelih sesuai syariat, gelatin dapat dianggap halal. Contoh hewan halal adalah sapi, kambing, ayam, dan ikan, asalkan disembelih sesuai dengan tata cara Islam (dzabihah). Namun, jika tidak jelas asal-usulnya atau berasal dari babi, maka haram hukumnya. Permasalahan sering muncul ketika produsen tidak secara spesifik mencantumkan sumber gelatin atau ketika sumbernya berasal dari hewan yang tidak disembelih secara syar'i. Proses produksi gelatin juga harus bebas dari kontaminasi silang dengan bahan-bahan haram.

Regulasi Sertifikasi Halal di Indonesia

Berdasarkan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, setiap produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Undang-undang ini merupakan landasan hukum yang kuat untuk menjamin hak konsumen Muslim mendapatkan produk halal. Sertifikasi dilakukan oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) dan dibantu oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). BPJPH bertindak sebagai regulator utama, sedangkan LPH bertanggung jawab melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk. Proses ini meliputi pemeriksaan bahan baku, proses produksi, fasilitas produksi, hingga pengemasan dan distribusi. Keberadaan regulasi ini diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan memberikan kepastian hukum bagi produsen.

3. METODOLOGI PENELITIAN

Bagian ini menjelaskan pendekatan dan metode yang digunakan dalam penelitian untuk menjawab pertanyaan mengenai kehalalan produk permen gelatin dan makanan impor.

Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan studi kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Pendekatan kualitatif dipilih karena memungkinkan peneliti untuk memahami secara mendalam persepsi,

pengalaman, dan fakta lapangan terkait isu kehalalan. Tujuannya adalah untuk memahami persepsi dan fakta lapangan mengenai kehalalan produk makanan, khususnya permen gelatin dan makanan impor. Metode deskriptif digunakan untuk menggambarkan secara sistematis karakteristik produk, praktik produsen, dan respons konsumen terhadap isu halal.

Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui beberapa teknik untuk mendapatkan informasi yang komprehensif:

- **Studi Literatur:** Melibatkan peninjauan literatur relevan dari jurnal ilmiah, buku, peraturan perundangan, dan fatwa-fatwa keagamaan terkait kehalalan makanan. Ini termasuk penelitian-penelitian sebelumnya tentang gelatin, makanan impor, dan sertifikasi halal.
- **Observasi terhadap Label Produk Makanan:** Dilakukan di pusat perbelanjaan dan toko-toko modern untuk menganalisis informasi yang tertera pada label produk, termasuk daftar bahan, informasi nutrisi, dan keberadaan logo halal. Fokus observasi adalah pada permen gelatin dan berbagai jenis makanan impor.
- **Wawancara:** Dilakukan dengan pihak-pihak yang kompeten, yaitu perwakilan dari BPJPH untuk memahami prosedur sertifikasi halal dan tantangan yang dihadapi, serta ahli fiqh makanan (dari MUI) untuk mendapatkan perspektif hukum Islam mengenai isu kehalalan, terutama dalam kasus-kasus yang kompleks seperti gelatin yang tidak jelas sumbernya atau makanan impor tanpa label halal yang jelas.

Analisis Data

Data dianalisis menggunakan pendekatan tematik untuk mengidentifikasi pola mengenai kehalalan bahan, proses produksi, dan kesadaran konsumen. Analisis tematik melibatkan langkah-langkah seperti familiarisasi data, pembuatan kode, identifikasi tema, peninjauan tema, definisi dan penamaan tema, serta penulisan laporan. Data dari studi literatur, observasi, dan wawancara diintegrasikan untuk membangun argumen yang kuat dan mendukung kesimpulan penelitian.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Temuan dari Produk Permen Gelatin

Observasi terhadap produk permen berbahan gelatin di pasaran menunjukkan variasi yang signifikan dalam hal informasi kehalalan. Dari 15 jenis permen berbahan gelatin yang diamati:

- **9 produk menggunakan gelatin tanpa label halal.** Ini adalah mayoritas produk yang ditemukan. Ketiadaan label halal menimbulkan keraguan besar bagi konsumen Muslim karena tidak ada informasi jelas mengenai sumber gelatin, apakah berasal dari hewan yang halal dan disembelih secara syar'i, atau dari sumber yang haram seperti babi. Dalam konteks syariat Islam, jika sumbernya tidak jelas, produk tersebut menjadi *syubhat*, yaitu meragukan, dan sebaiknya dihindari.
- **4 produk mencantumkan 'gelatin sapi' tetapi tanpa bukti disembelih sesuai syariat.** Meskipun mencantumkan "gelatin sapi" yang secara umum merupakan sumber halal, ketiadaan sertifikasi halal atau penjelasan lebih lanjut mengenai proses penyembelihan (misalnya, adanya logo halal yang menunjukkan verifikasi oleh lembaga yang berwenang) tetap menimbulkan pertanyaan. Hewan sapi harus disembelih sesuai syariat Islam agar produk turunannya dianggap halal. Tanpa verifikasi ini, klaim "gelatin sapi" saja tidak cukup untuk menjamin kehalalan.
- **2 produk memiliki sertifikasi halal dari MUI.** Hanya sebagian kecil produk yang memiliki jaminan kehalalan yang jelas melalui sertifikasi resmi dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Produk-produk ini memberikan kepastian bagi konsumen Muslim dan menunjukkan adanya upaya dari produsen untuk memenuhi standar halal yang berlaku di Indonesia.

Temuan ini menegaskan bahwa sebagian besar permen gelatin di pasaran masih menimbulkan keraguan kehalalan, terutama karena kurangnya transparansi mengenai sumber dan proses produksi gelatin.

Temuan dari Makanan Impor

Pemeriksaan terhadap 20 produk makanan impor yang beredar di pasaran Indonesia juga menunjukkan tantangan serupa dalam hal kehalalan:

- **12 produk tidak memiliki label halal.** Ini adalah proporsi terbesar dari makanan impor yang diamati. Produk-produk ini seringkali berasal dari negara-negara non-Muslim yang mungkin tidak memiliki sistem sertifikasi halal atau tidak memprioritaskan label

halal. Konsumen Muslim yang membeli produk ini harus sangat berhati-hati dan mencari informasi tambahan mengenai bahan-bahan dan proses produksinya.

- **5 produk menggunakan label halal asing yang belum diakui BPJPH.** Beberapa produk impor mungkin memiliki label halal dari lembaga di negara asalnya. Namun, label ini mungkin tidak diakui secara resmi oleh BPJPH di Indonesia, yang merupakan lembaga berwenang dalam sertifikasi halal nasional. Pengakuan label halal asing memerlukan perjanjian saling pengakuan atau verifikasi ulang oleh BPJPH, yang belum tentu ada untuk setiap label asing. Hal ini menciptakan ambiguitas bagi konsumen.
- **3 produk telah tersertifikasi halal oleh MUI.** Hanya sedikit produk impor yang telah melalui proses sertifikasi halal dan mendapatkan pengakuan dari MUI atau BPJPH. Produk-produk ini biasanya diimpor oleh distributor yang memiliki kesadaran akan pentingnya pasar Muslim di Indonesia dan telah berinvestasi dalam mendapatkan sertifikasi yang diakui.

Temuan ini menyoroti bahwa makanan impor juga menghadapi masalah serupa dengan permen gelatin, yaitu kurangnya transparansi dan pengakuan sertifikasi halal, yang dapat membingungkan konsumen Muslim.

Perspektif Hukum Islam

Menurut wawancara dengan ahli fiqh dari MUI, status halal tidak bisa diberikan tanpa penelusuran asal bahan. Ini adalah prinsip dasar dalam hukum Islam: kejelasan sumber dan proses produksi adalah kunci penentuan halal. Jika asal bahan tidak jelas, status makanan menjadi *syubhat*. Konsep *syubhat* mengacu pada sesuatu yang meragukan, di antara halal dan haram. Dalam Islam, Nabi Muhammad SAW bersabda agar menjauhi yang *syubhat* (HR. Bukhari dan Muslim). Hadits ini menekankan pentingnya menjauhkan diri dari keraguan untuk menjaga kemurnian ibadah dan kehidupan seorang Muslim. Dalam konteks ini, permen gelatin yang tidak jelas sumbernya atau makanan impor tanpa label halal yang diakui secara otomatis masuk dalam kategori *syubhat*. Konsumen Muslim dianjurkan untuk tidak mengonsumsi produk-produk tersebut untuk menghindari potensi mengonsumsi yang haram.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Permen berbahan gelatin dan makanan impor masih menimbulkan banyak keraguan dalam aspek kehalalan. Permasalahan utama terletak pada kurangnya transparansi bahan baku dan absennya sertifikasi halal yang diakui. Ini adalah tantangan signifikan bagi konsumen Muslim yang ingin memastikan konsumsi produk halal. Oleh karena itu, konsumen Muslim

harus:- Membaca label dengan cermat: Perhatikan daftar bahan, asal-usul, dan cari logo halal yang diakui.- Memilih produk bersertifikasi halal: Prioritaskan produk yang jelas memiliki logo halal dari lembaga yang terpercaya seperti BPJPH/MUI.- Meningkatkan literasi halal: Memahami prinsip-prinsip halal dan haram serta pentingnya sertifikasi halal.-Menekan produsen agar lebih transparan: Konsumen dapat menyuarkan kebutuhan mereka akan informasi yang jelas dan sertifikasi halal.Lembaga seperti BPJPH dan MUI juga perlu meningkatkan sosialisasi dan pengawasan terhadap produk makanan yang beredar di Indonesia. Peran aktif dari lembaga ini krusial untuk menjamin ketersediaan produk halal dan melindungi konsumen Muslim.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Khatib, Ahmad. (2012). “Permasalahan Kehalalan Gelatin dalam Industri Makanan”, *Jurnal Halal Studies*, 3(2), 45-53.
- Al-Qaradawi, Yusuf. (1995). *Halal dan Haram dalam Islam*. Pustaka Al-Kautsar.
- Ambali, A.R. & Bakar, A.N. (2014). People's Awareness on Halal Foods and Products: Potential Issues for Policy-makers. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 121, 3-25.
- Bonne, K. & Verbeke, W. (2008). Muslim consumer trust in halal meat status and control in Belgium. *Meat Science*, 79(1), 113-123.
- BPJPH. (2020). *Panduan Sertifikasi Halal*. Jakarta: Kemenag RI.
- Hadits Riwayat Bukhari dan Muslim tentang Syubhat.
- JAKIM. (2020). *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia*. Kuala Lumpur.
- Kementerian Agama Republik Indonesia. (2014). *Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*.
- LPPOM MUI. (2022). *Panduan Prosedur Sertifikasi Halal*. Jakarta.
- Majelis Tarjih Muhammadiyah. (2021). *Himpunan Putusan Tarjih Tentang Masalah Kehalalan Makanan*. Yogyakarta: Suara Muhammadiyah.
- MUI. (2023). *Fatwa MUI tentang Penggunaan Gelatin dalam Makanan dan Obat*.
- Riaz, M.N. & Chaudry, M.M. (2004). *Halal Food Production*. CRC Press.