Volume 2 Issue 2 (2026) Pages 255-263
Jurnal Pengabdian Cendekia
E-ISSN: 3089-6312

Penerapan Kaidah Fiqih dan Pembuktian Substansi Bahan dalam Penetapan Kepastian Status Halal Produk Pangan Industri

Adwa Rifdatu Zalfa[1], Kyara Nmira Rinjani[2], Muthi Ni'mah Mufidah[3], Nadia Farsya Hazhiratul Qudsi[4], Qisthi Syifa Anggraeni[5], Ratna Resa Rosita[6], Silmi Sabella[7], Ulfah Salsabila[8], Zahida Inayah[9], Acep Zoni Saeful Mubarok[10]

[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10] Program Studi Ekonomi Syariah, Universitas Siliwangi
DOI: https://doi.org/10.71417/jpc.v2i2.207

Abstrak
Kepastian status halal pada produk pangan industri modern menuntut integrasi yang komprehensif antara pendekatan normatif syar'i dan verifikasi ilmiah terhadap substansi bahan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi kaidah fiqih khususnya yang berkaitan dengan hukum asal sesuatu (*al-ashlu fil-asy'ai al-ibahah*), keyakinan tidak dapat dihilangkan oleh keraguan (*al-yaqinu la yuzalu bisy-syakk*), serta prinsip kemudaratan yang harus dihilangkan dalam kerangka penetapan kehalalan produk. Dengan menggunakan metode yuridis normatif dan pendekatan kualitatif berbasis studi pustaka, penelitian ini mengkaji bagaimana kaidah-kaidah tersebut dikolaborasikan dengan metode pembuktian modern, seperti uji laboratorium, analisis titik kritis keharaman (*critical point*), dan audit rantai pasok bahan baku (*supply chain traceability*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kaidah fiqih berfungsi sebagai pedoman dasar epistemologis dalam menilai potensi kontaminasi bahan haram (najis atau syubhat), sementara pembuktian substansi bahan secara ilmiah memberikan legitimasi empiris yang objektif. Sinergi keduanya menghasilkan sistem jaminan halal yang tidak hanya memenuhi aspek legal-formal regulasi, tetapi juga memberikan kepastianteologis yang utuh bagi konsumen muslim di tengah kompleksitas industri pangan kontemporer.
Kata Kunci: Kaidah Fiqih, Status Halal, Pangan Industri, Pembuktian Substansi, Titik Kritis Kehalalan.

Abstract
The certainty of halal status in modern industrial food products requires a comprehensive integration of normative Islamic legal approaches and scientific verification of ingredient substances. This study aims to analyze the implementation of fiqh rules specifically those related to the basic principle of permissibility (al-ashlu fil-asy'ai al-ibahah), certainty not being eliminated by doubt (al-yaqinu la yuzalu bisy-syakk), and the principle that harm must be eliminated within the framework of determining product halalness. Employing a juridical-normative method with a qualitative library research approach, this study examines how these legal maxims are collaborated with modern verification methods, such as laboratory testing, critical point analysis of prohibited elements, and raw material supply chain traceability. The findings indicate that the application of fiqh rules serves as an epistemological foundational guideline in assessing the potential contamination of unlawful (najis or doubtful/syubhat) ingredients, while scientific verification of substance provides objective empirical legitimacy. The synergy between the two produces a halal assurance system that not only fulfills the

DOI: https://doi.org/10.71417/jpc.v2i2.207
legal-formal aspects of regulations but also provides complete theological certainty for Muslim consumers amidst the complexity of contemporary food industries.
Keywords: *Fiqh Rules, Halal Status, Industrial Food, Substance Verification, Critical Halal Points.*

Copyright (c) 2026

Corresponding author : Adwa Rifdatu Zalfa
Email Address : 251002111060@student.unsil.ac.id
Received 13 November 2026, Accepted 16 November 2026, Published 19 November 2026

Pendahuluan

Eskalasi industri pangan global serta integrasi rantai pasok manufaktur lintas negara secara masif menuntut jaminan kepastian hukum yang tidak hanya terbatas pada standar keamanan pangan, melainkan mencakup kepatuhan syariah (*sharia compliance*). Sejalan dengan hal tersebut, Indonesia melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menetapkan kewajiban sertifikasi halal (*mandatory halal certification*) untuk memberikan perlindungan hukum serta kepastian kehalalan produk pangan bagi konsumen. Perubahan paradigma sertifikasi halal yang semula bersifat sukarela (*voluntary*) menjadi kewajiban konstitusional ini menempatkan verifikasi kehalalan sebagai bagian integral dari tata kelola industri pangan nasional. Kendati demikian, kompleksitas pemrosesan bahan pangan modern yang melibatkan senyawa turunan, bahan penolong, zat aditif, serta teknologi transformasi mikroba menciptakan titik kritis kehalalan (*halal critical point*) yang tidak mudah dideteksi secara visual semata (Rahayuningsih & Ghozali, 2021).

Masalah empiris di lapangan menunjukkan adanya kerentanan yang nyata dalam proses validasi bahan baku dan bahan pembantu pada rantai produksi pangan modern. Kontaminasi silang, pemalsuan bahan (*food fraud*), serta samar-samar status hukum bahan turunan (*syubhat*) sering kali lolos dari pengawasan administratif. Hal ini semakin diperparah oleh potensi kelalaian sistem pengawasan internal perusahaan maupun kelemahan verifikasi material yang berisiko menerbitkan ketetapan halal atas produk yang secara aktual terkontaminasi bahan haram atau najis. Akibatnya, ketidakpastian status kehalalan tidak hanya merugikan hak-hak konsumen Muslim, tetapi juga memicu pertanggungjawaban hukum bagi lembaga pemeriksa dan penyelenggara sertifikasi halal (Yuniarti et al., 2024).

Namun demikian, literatur - literatur akademis terdahulu mengenai sertifikasi produk halal cenderung berfokus secara parsial pada aspek-aspek sektoral. Sebagian besar studi mengkaji hukum Islam dari prespektif teoritis kepastian hukum perundang-undangan, atau dari sudut pandang implikasi ekonomi-bisnis semata. Kontradiktif dengan pendekatan tersebut, aspek metodologis pemeriksaan substantif bahan berbasis pembuktian laboratorium (*laboratory testing*) serta integrasi metodologi fiqih praktis dalam menilai perubahan wujud zat (*istihalah*) atau pencampuran zat (*istikhlak*) kerap terabaikan dari porsi riset hukum. Penelitian terdahulu melewatkan sintesis metodologis yang memadukan secara sistematis antara kerangka kaidah fiqih (*qawa'id fiqhiyyah*) seperti kaidah *al-ashlu fi al-asy-ya'i al-ibahah* maupun *al-yaqin la yuzalu bi al-syakk* dengan bukti ilmiah tes pembuktian substansi bahan (*material substance testing*) untuk menetapkan ketetapan hukum yang presisi (Warto & Samsuri, 2020).

Guna mengisi *research gap* tersebut, penelitian ini menawarkan solusi teoritis aplikatif berupa formulasi kerangka hukum kehalalan yang mengintegrasikan aspek kaidah fiqih dengan pembuktian ilmiah substansi material bahan pangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis secara mendalam bagaimana kaidah-kaidah fiqih digunakan sebagai basis rasionalisasi hukum Islam (illat hukum), serta bagaimana validasi ilmiah atas substansi bahan dijadikan instrumen pembuktian material (*bayyinah*) dalam proses penetapan kepastian status halal produk pangan industri. Sintesis ini diharapkan mampu menjadi landasan metodologis yang komprehensif bagi Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), serta Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) dalam memberikan kepastian hukum yang transparan, rasional, dan transenden (Sari, 2018).

DOI: https://doi.org/10.71417/jpc.v2i2.207

Metodologi

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode yuridis-normatif dan deskriptif-analitis untuk menguji serta menginterpretasi penerapan kaidah fiqih dan pembuktian substansi bahan dalam penetapan kepastian status halal produk pangan industri. Pengumpulan data dilakukan secara sistematis melalui studi pustaka (library research) terhadap bahan hukum primer yang mencakup al-Qur'an, hadis, kitab-kitab Qawaid Fiqhiyyah klasik maupun kontemporer, Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI), serta regulasi positif seperti Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH); bahan hukum sekunder yang meliputi artikel jurnal terindeks, buku teks sains pangan, dan laporan hasil studi verifikasi kehalalan bahan; serta bahan hukum tertier seperti kamus istilah hukum dan ensiklopedia. Seluruh data yang terhimpun dianalisis menggunakan teknik analisis isi (content analysis) dan sintesis konseptual melalui tiga tahapan utama, yaitu reduksi data untuk memfokuskan pada variabel titik kritis kehalalan (tahqiq al-manat) dan uji laboratorium, penyajian data secara sistematis, serta penarikan kesimpulan secara induktif guna mengintegrasikan norma doktrinal fiqih dengan pembuktian sains modern secara objektif dan akuntabel.

Hasil dan Pembahasan

Pengertian Kaidah Fiqih dalam Penetapan Halal

Kaidah fiqih merupakan prinsip umum dalam hukum Islam yang digunakan untuk memahami dan menentukan hukum terhadap berbagai permasalahan kehidupan. Kaidah fiqih disusun berdasarkan pemahaman terhadap Al-Qur'an, hadis, serta prinsip-prinsip hukum Islam yang menjadi pedoman dalam menetapkan hukum suatu permasalahan. Dalam bidang pangan, kaidah fiqih memiliki peranan penting karena perkembangan teknologi dan industri makanan menghasilkan berbagai jenis bahan baku, bahan tambahan, serta metode pengolahan yang semakin kompleks. Beberapa bahan pangan bahkan mengalami proses kimia, fermentasi, atau pengolahan tertentu sehingga sumber dan karakteristiknya tidak selalu dapat diketahui hanya melalui bentuk fisiknya.

Oleh karena itu, penerapan kaidah fiqih diperlukan sebagai landasan dalam menentukan kehalalan suatu produk. Kaidah tersebut membantu memahami hukum penggunaan bahan, menilai kemungkinan adanya unsur yang dilarang, serta memberikan pedoman dalam pemeriksaan bahan dan proses produksi agar sesuai dengan ketentuan syariat Islam (Wijayanti, 2018).

Halal dalam Kaidah Fiqh

Halal adalah istilah bahasa Arab dalam agama Islam yang berarti "diizinkan" atau "boleh". Istilah ini dalam kosakata sehari-hari lebih sering digunakan untuk merujuk kepada makanan dan minuman yang diizinkan untuk dikonsumsi menurut Islam. Halal ialah sesuatu yang mubah (diperkenankan), yang terlepas dari ikatan larangan, dan diizinkan oleh Pembuat Syari'at untuk dilakukan. Imam Al-Ghazali memberikan pengertian yang berbeda terkait dengan konsep halalan thayyiban, dibandingkan dengan pendapat sebelumnya. Bagi Al-Ghazali, sesuatu dikatakan halalan thayyiban jika zat atau bahan itu sendiri diperoleh dengan cara yang baik, tidak berbahaya, tidak memabukkan, dan sesuai dengan syariat agama. Dengan kata lain, halal menurut Al-Ghazali mencakup semua yang dihalalkan langsung oleh Allah. Dalam konteks yang lebih luas, istilah halal merujuk pada segala sesuatu yang diizinkan menurut hukum Islam, termasuk aktivitas, tingkah laku, cara berpakaian, dan lain-lain.

Pengertian lain dari "halal" dalam bahasa Arab berasal dari kata halla, yahillu, hillan, yang memiliki makna membebaskan, melepaskan, memecahkan, membubarkan, dan membolehkan. Secara etimologis, "halal" berarti sesuatu yang boleh dan dapat dilakukan karena tidak terikat oleh ketentuan yang melarangnya. Dalam Al-Qur'an, istilah "halal" juga

DOI: https://doi.org/10.71417/jpc.v2i2.207

diungkapkan dengan istilah "atthayyib", sebagaimana firman Allah Swt yang berbunyi: وَلَا تَتَبَدَّلُوا الْخَبِيْثَ بِالطَّيِّبِۖ "Jangan kamu menukar yang baik dengan yang buruk" (Qs. An-Nisa' : 2)

اَلَّذِيْنَ يَتَّبِعُوْنَ الرَّسُوْلَ النَّبِيَّ الْاُمِّيَّ الَّذِيْ يَجِدُوْنَهٗ مَكْتُوْبًا عِنْدَهُمْ فِى التَّوْرٰىةِ وَالْاِنْجِيْلِ يَأْمُرُهُمْ بِالْمَعْرُوْفِ وَيَنْهٰىهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبٰتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبٰۤىِٕثَ وَيَضَعُ عَنْهُمْ اِصْرَهُمْ وَالْاَغْلٰلَ الَّتِيْ كَانَتْ عَلَيْهِمْۗ فَالَّذِيْنَ اٰمَنُوْا بِهٖ وَعَزَّرُوْهُ وَنَصَرُوْهُ وَاتَّبَعُوا النُّوْرَ الَّذِيْٓ اُنْزِلَ مَعَهٗٓۙ اُولٰۤىِٕكَ هُمُ الْمُفْلِحُوْنَ ۝١٥٧

Artinya: (Yaitu,) orang-orang yang mengikuti Rasul (Muhammad), Nabi yang ummi (tidak pandai baca tulis) yang (namanya) mereka temukan tertulis di dalam Taurat dan Injil yang ada pada mereka. Dia menyuruh mereka pada yang makruf, mencegah dari yang mungkar, menghalalkan segala yang baik bagi mereka, mengharamkan segala yang buruk bagi mereka, dan membebaskan beban-beban serta belenggu-belenggu yang ada pada mereka. Adapun orang-orang yang beriman kepadanya, memuliakannya, menolongnya, dan mengikuti cahaya terang yang diturunkan bersamanya (Al-Qur'an), mereka itulah orang-orang beruntung (Qs. Al-A'raf : 157).

Para ulama fiqih menganggap penentuan halal atau tidaknya suatu perkara sebagai prinsip dasar dalam hukum Islam. Mereka meyakini bahwa dalil-dalil tersebut menunjukkan keyakinan bahwa hanya Allah yang berhak menetapkan hukum halal-haram suatu hal. Secara teologis, tindakan menghalalkan atau mengharamkan di luar otoritas Allah dapat dianggap sebagai bentuk kesyirikan. Semua yang diciptakan oleh Allah di dunia ini pada dasarnya adalah halal dan diperbolehkan. Tidak ada yang diharamkan kecuali berdasarkan dalil yang jelas dari syariat, yaitu Allah dan Rasul-Nya yang menetapkannya. Jika tidak ada dalil yang tegas yang menyatakan sesuatu haram, maka hal tersebut tetap dianggap mubah seperti semula.

Yusuf Qardhawi menjelaskan beberapa prinsip-prinsip Islam tentang halal dan haram yang perlu kita ketahui bersama. Prinsip-prinsip itu adalah sebagai berikut:

a. Segala sesuatu pada asalnya mubah.
b. Menghalalkan dan mengharamkan adalah hak Allah semata.
c. Mengharamkan yang halal dan menghalalkan yang haram sama dengan syirik.
d. Mengharamkan yang halal akan mengakibatkan timbulnya keburukan dan bahaya.
e. Yang halal tidak memerlukan yang haram.
f. Apa yang membawa kepada yang haram adalah haram (Amani & Hidayat, 2024).

Kaidah Fiqh yang Berkaitan Dengan Penetapan Halal Pangan

a. الإباحة الأشياء في الأصل Kaidah ini berarti bahwa hukum asal segala sesuatu adalah boleh selama tidak terdapat dalil yang melarangnya. Dalam industri pangan, bahan yang berasal dari tumbuhan, mineral, atau bahan kimia pada dasarnya dapat digunakan selama tidak mengandung unsur haram, najis, atau membahayakan kesehatan. Kaidah ini juga menjadi dasar dalam memahami bahwa berbagai bahan pangan baru dapat digunakan selama memenuhi ketentuan halal. Namun, apabila suatu bahan memiliki titik kritis kehalalan, seperti kemungkinan berasal dari hewan yang tidak halal, maka diperlukan pemeriksaan lebih lanjut terhadap sumber dan proses pembuatannya.
b. الْيَقِينُ لَا يُزَالُ بِالشَّكِّ Keyakinan tidak dapat dihilangkan oleh keraguan, kaidah ini berarti bahwa keyakinan tidak dapat dihilangkan hanya karena keraguan. Dalam penetapan halal, kaidah ini berkaitan dengan pentingnya bukti yang jelas mengenai asal bahan, komposisi, dan proses produksi. Misalnya, suatu produk pangan menggunakan bahan tambahan yang belum diketahui sumbernya. Keadaan tersebut tidak cukup untuk langsung menentukan bahwa bahan tersebut haram, tetapi juga tidak dapat dijadikan dasar untuk memastikan kehalalannya tanpa pemeriksaan. Oleh karena itu, diperlukan penelusuran dokumen bahan, informasi pemasok, serta bukti pendukung lainnya untuk memperoleh kepastian.
c. ”Kemudaratan atau bahaya harus dihilangkan”, Kaidah ini berarti segala bentuk bahaya harus dihilangkan. Penerapannya dalam industri pangan berkaitan dengan pencegahan penggunaan bahan yang membahayakan kesehatan serta pengendalian kontaminasi

DOI: https://doi.org/10.71417/jpc.v2i2.207

selama proses produksi. Kaidah ini menunjukkan bahwa penetapan halal tidak hanya memperhatikan aspek hukum penggunaan bahan, tetapi juga mempertimbangkan keamanan dan kemaslahatan konsumen. Produk pangan yang diproduksi harus memenuhi ketentuan halal serta memperhatikan kebersihan dan keamanan pangan (Mardani, 2015).

Hukum Yang Berlaku Pada Pangan Industri

a. Pembagian Hukum Pangan

Secara epistemologis dalam Hukum Ekonomi Syariah, hukum asal (*ashl*) dari segala sesuatu yang diciptakan Allah SWT di muka bumi—termasuk bahan pangan dan konsumsi adalah mubah (boleh) atau halal, kecuali terdapat dalil *sharih* (tegas) dan sahih yang mengharamkannya. Prinsip tersebut benlandaskan pada kaidah fiqh: الْأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ الْإِبَاحَةُ حَتَّى يَدُلَّ الدَّلِيلُ عَلَى التَّحْرِيمِ "Hukum asal sesuatu adalah mubah sampai ada dalil yang mengharamkannya"

Dalam realitas konsumsi umat Islam, syari'at membagi klasifikasi hukum pangan menjadi tiga kategori utama yaitu:

1) Pangan Halal

Pangan halal merupakan segala bentuk makanan atau minuman yang diizinkan oleh syariat untuk dikonsumsi karena tidak mengandung zat yang dilarang dan diperoleh melalui cara yang sah menurut hukum Islam. Dalam Al-Qur'an secara tegas meluaskan area kehalalan pangan dan menyandingkan kata *halal* dengan *thayyib* (baik/sehat/bergizi), sebagaimana firman Allah SWT:

يٰٓاَيُّهَا النَّاسُ كُلُوْا مِمَّا فِى الْاَرْضِ حَلٰلًا طَيِّبًا ۖ وَّلَا تَتَّبِعُوْا خُطُوٰتِ الشَّيْطٰنِ ۗ اِنَّهٗ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِيْنٌ

"*Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata*"(QS. Al-Baqarah:168)

Adapun indikator kehalalan pangan terbagi kepada dua:

a) Halal li-dzatihi (Zatnya): Bahan pangan dasarnya tidak termasuk kategori yang diharamkan Al-Qur'an maupun Hadis (seperti beras, buah-buahan, sayuran, dan hewan darat yang disembelih secara syar'i).
b) Halal li-kaifiyaatihi (Cara Memperoleh & Mengolahnya): Pangan diperoleh dari usaha yang sah (bukan hasil curian, riba, atau penipuan) serta diolah menggunakan fasilitas yang terbebas dari najis dan bahan haram.

2) Pangan Haram

Pangan haram adalah makanan atau minuman yang secara eksplisit dilarang oleh syariat untuk dikonsumsi. Pengharaman ini bukan bentuk pembatasan hak manusia, melainkan manifestasi perlindungan Allah SWT (*hifzh an-nafs* dan *hifzh al-'aql*) dari dampak buruk (*mafsadah*) fisik maupun spiritual. Dalam QS. Al-Maidah ayat 3 disebutkan bahwasannya ada lima kriteria dasar pangan haram, yaitu: Bangkai (*al-maitah*): Hewan darat yang mati tanpa penyembelihan syar'i, Darah yang mengalir (*ad-dam al-masfuh*), Daging babi (*lahm al-khinzir*) beserta seluruh turunan atau produk sampingannya, Hewan yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah (atau diperuntukkan bagi berhala/sesajen), Hewan yang mati tercekik, dipukul, jatuh, ditanduk, atau diterkam binatang buas (kecuali sempat disembelih sebelum matinya)

Selain itu juga dalam hadis disebutkan penambahan beberapa pengharaman, diantaranya: "Khamar dan zat memabukkan/mengenyahkan akal (*an-narkotik/al-muskir*): Berdasarkan hadis "*Setiap yang memabukkan adalah khamar, dan setiap khamar adalah haram*" (HR. Muslim)", "Binatang buas bertaring (seperti singa, harimau) dan burung berkuku cengkeram tajam (seperti elang) (HR. Bukhari & Muslim)", "Hewan yang kotor/jijik (*al-khaba'its*)". Islam tidak hanya mengharamkan pengonsumsiannya, tetapi juga seluruh mata rantai pendukungnya (*wasilah*). Seperti pada khamar, hukum haram berlaku bagi pemeras, pembawa, penjual, hingga pembelinya (HR. Tirmidzi).

DOI: https://doi.org/10.71417/jpc.v2i2.207

3) Pangan Syubhat

Kategori syubhat berada di antara posisi halal dan haram. Pangan syubhat terjadi ketika kehalalan atau keharaman suatu produk belum jelas/teridentifikasi, baik karena keraguan pada zatnya, campur tangan proses pengolahan kimia modern, maupun ketidakpastian cara perolehannya. Landasan yang menjadi prinsip dasar pengelolaan syubhat berdasarkan hadis dari Nu'man bin Basyir RA "*Sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas, dan di antara keduanya terdapat perkara-perkara syubhat yang tidak diketahui oleh kebanyakan manusia. Barangsiapa yang menjaga diri dari perkara syubhat, maka ia telah membersihkan agama dan kehormatannya...*" (HR. Bukhari dan Muslim) (Al-Bukhari, 2001).

Adapun penyebab timbulnya syubhat dalam pangan modern terbagi kepada tiga, yaitu:

a) Kompleksitas Bahan Tambahan Pangan (BTP): Penggunaan emulsifier, gelatin, perisa (*flavor*), enzim, dan bahan penolong pengolahan yang berasal dari sintesis kimia atau pemanfaatan produk turunan hewan yang titik kritis sembelihannya belum terverifikasi.
b) Kontaminasi Silang (*Cross-Contamination*): Penggunaan alat produksi, transportasi, atau penyimpanan yang bercampur antara bahan halal dan belum teruji (berpotensi terkena najis/haram).
c) Ketidakjelasan Informasi Etiket/Label: Produk pangan olahan impor atau lokal yang belum memiliki sertifikasi/logo halal resmi dari lembaga berwenang (seperti BPJPH / LPPOM MUI).

Secara hukum, mengonsumsi makanan syubhat dianjurkan untuk dihindari sebagai bentuk pencegahan (*sadd adz-dzari'ah*) dan kehati-hatian (*wara'*). Dalam era industri pangan modern, kejelasan status hukum dari area syubhat ini diselesaikan melalui Sertifikasi Halal dan pengujian laboratorium ilmiah (*substance verification*) guna menghentikan keraguan (*al-yaqin la yuzalu bisy-syakk*) (Qardhawi & Hamidy, 1993).

b. Hukum Jaminan dan Sertifikasi Halal

Penjaminan produk halal di Indonesia telah mengalami transformasi mendasar dari sistem sukarela (*voluntary*) yang berbasis masyarakat (*civil society*) menjadi sistem kewajiban (*mandatory*) yang dikelola langsung oleh negara. Landasan hukum utama transformasi ini tertuang dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Kementerian Hukum Republik Indonesia, 2014) yang kemudian diperkuat teknis pelaksanaannya melalui Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (Kementerian Hukum Republik Indonesia, 2024). Dalam perspektif hukum Islam, kewajiban sertifikasi halal oleh negara (*siyasah syar'iyyah*) merupakan bentuk kewenangan pemerintah (*ulil amri*) untuk memberikan perlindungan hukum dan kepastian konsumsi bagi masyarakat muslim, sejalan dengan kaidah fiqih *tasharruf al-imam 'ala ar-ra'iyyah manutun bi al-mashlahah* (tindakan pemimpin terhadap rakyatnya harus didasarkan pada kemaslahatan).

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 menggariskan kewajiban bagi seluruh produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia untuk bersertifikat halal, kecuali produk yang secara tegas dinyatakan haram. Dalam konstruksi hukum positif ini, terjadi pembagian peran yang sistematis dan saling menopang antara Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI) (Kementerian Hukum Republik Indonesia, 2014). BPJPH bertindak sebagai badan regulator dan administrator yang berwenang merumuskan kebijakan, menerima permohonan sertifikasi, menerbitkan sertifikat halal, serta mengawasi pendaftaran produk. Sementara itu, MUI memegang peran sentral sebagai pemegang otoritas penetapan kehalalan produk melalui Keputusan Fatwa Halal yang dihasilkan oleh Komisi Fatwa MUI. Interaksi ini menunjukkan hubungan simbiotik di mana kepastian hukum administratif yang diterbitkan BPJPH sepenuhnya bersandar pada legitimasi syari berbasis fatwa MUI (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 2024).

Landasan metodologis dan substantif penetapan standar kehalalan produk pangan oleh MUI merujuk pada pedoman teknis Pedoman HAS 23000 LPPOM MUI serta regulasi

DOI: https://doi.org/10.71417/jpc.v2i2.207
fundamental Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standardisasi Fatwa Halal. Fatwa ini merumuskan batasan operasional yang sangat krusial bagi industri pangan modern, seperti ketentuan kadar etanol pada produk makanan/minuman, kesucian bahan turunan khamar (*fusel oil*, cuka, ragi), penggunaan media pertumbuhan berbahan mikroba, standar penyembelihan mekanis, hingga larangan penamaan produk yang mengarah pada hal-hal yang diharamkan. Persyaratan teknis tersebut diimplementasikan secara berkesinambungan melalui Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), di mana industri diwajibkan menjamin ketertelusuran (*traceability*) bahan serta mencegah kontaminasi silang (*cross-contamination*) dengan fasilitas yang pernah menyentuh najis *mutawassithah* maupun najis *mughallazhah* (Majelis Ulama Indonesia, 2003). Secara mendasar, konstruksi metodologis fatwa ini bersandar pada kaidah-kaidah fiqih klasik, khususnya terkait prinsip *halal li-dzatihi*, penutupan celah keharaman (*sadd adz-dzari'ah*), penghindaran area remang-remang (*vara'*) pada bahan tambahan pangan (BTP), serta penerapan azas kesucian total pada sarana produksi. Integrasi antara penetapan fatwa syariah MUI dan pengesahan administratif oleh BPJPH menghadirkan keabsahan ganda (*double legitimacy*) dalam sistem jaminan produk halal di Indonesia, yaitu sah secara syari (*syar'i compliance*) dan mengikat secara hukum positif (*legal enforceability*).

Perkembangan sistem hukum jaminan produk halal di Indonesia tidak hanya berhenti pada pembagian wewenang teknis antara Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI), melainkan berimplikasi langsung terhadap perlindungan hak-hak konsumen muslim secara konstitusional. Dalam kerangka hukum positif, kepastian hukum atas produk pangan yang beredar merupakan manifestasi dari kewajiban negara untuk memberikan rasa aman dan jaminan kebebasan menjalankan keyakinan agama sebagaimana diamanatkan dalam Pasal 29 Ayat (2) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945. Penetapan hukum wajib bersertifikat halal melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 menjadi instrumen transformasi yuridis yang mengubah doktrin hukum fiqih normatif menjadi norma hukum positif yang mengikat secara umum (*erga omnes*). Pembentukan regulasi ini mencerminkan penerapatan asas *siyasah syar'iyyah* (kebijakan hukum tata negara Islam), di mana intervensi pemerintah (*ulil amri*) diperlukan untuk mentransformasikan zona keraguan (*syubhat*) pada produk olahan industri modern menjadi kepastian hukum yang bersifat objektif, terukur, dan transparan bagi seluruh lapisan masyarakat (Zulham, 2018).

Secara doktrinal, integrasi antara penetapan kehalalan oleh Komisi Fatwa MUI dan penerbitan Sertifikat Halal oleh BPJPH menciptakan suatu mekanisme pengujian substantif yang berjenjang. Fatwa MUI berkedudukan sebagai legitimasi hukum syariat (*syar'i compliance*) yang bertindak sebagai landasan materiil, sedangkan keputusan administratif BPJPH bertindak sebagai pengesahan formal (*legal enforceability*) yang memberikan kekuatan hukum mengikat bagi para pelaku usaha (Triyanta & Agus, 2019). Mekanisme ini memastikan bahwa kriteria *tahqiq al-manat* (penelitian dan pemastian titik kritis kehalalan bahan) yang diaudit oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) melalui pengujian sains pangan dapat ditransformasikan secara sempurna menjadi keputusan hukum yang sah. Dengan demikian, penerapan kaidah-kaidah fiqih seperti *al-yaqinu la yuzalu bisy-syakk* dan *adh-dhararu yuzal* tidak lagi sebatas teori hukum Islam teoretis, melainkan menjadi standar operasional hukum positif dalam menjamin kebersihan, kehalalan, serta keamanan pangan olahan industri yang beredar di masyarakat.

Simpulan

Penelitian ini menyimpulkan bahwa penetapan kepastian status halal produk pangan industri modern memerlukan integrasi yang utuh dan sistematis antara norma doktrinal syariat dan verifikasi empiris sains pangan. Penerapan kaidah-kaidah fiqih (*qawa'id fiqhiyyah*)—khususnya *al-ashlu fi al-asy'ai al-ibahah*, *al-yaqinu la yuzalu bisy-syakk*, dan *adh-*

DOI: https://doi.org/10.71417/jpc.v2i2.207

dhararu yuzal—berfungsi sebagai landasan rasionalisasi epistemologis (*'illat hukum*) untuk mengurai keraguan (*syubhat*) pada titik kritis bahan baku dan rantai pasok industri. Sementara itu, verifikasi ilmiah substansi bahan melalui pengujian laboratorium dan audit ketertelusuran (*traceability*) bertindak sebagai instrumen pembuktian material (*bayyinah*) yang memberikan kepastian empiris yang objektif. Transisi regulasi jaminan produk halal di Indonesia dari *voluntary* menjadi *mandatory* sebagaimana diatur dalam UU No. 33 Tahun 2014 dan PP No. 42 Tahun 2024 mencerminkan penerapan asas *siyasah syar'iyyah*. Pembagian peran yang simbiotik antara Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai otoritas pemegang legitimasi fatwa syariah (*syar'i compliance*) dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sebagai regulator pengesahan formal (*legal enforceability*) berhasil memberikan kepastian hukum bernilai *double legitimacy* serta menjamin hak-hak konstitusional konsumen muslim.

Secara teoretis, temuan ini memberikan kontribusi dalam mengisi keterpisahan (*research gap*) antara pendekatan hukum fiqih normatif dan sains pangan modern dengan menawarkan kerangka sintesis metodologis *tahqiq al-manat* berbasis laboratorium. Secara praktis, riset ini memperkuat pedoman operasional bagi BPJPH, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), dan Komisi Fatwa MUI dalam memvalidasi bahan olahan kompleks. Keterbatasan penelitian ini terletak pada fokusnya yang berbasis studi kepustakaan (*library research*) tanpa melakukan pengujian laboratorium atau uji sampel bahan pangan secara langsung di lapangan. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya direkomendasikan untuk menguji efektivitas integrasi ini secara empiris melalui studi kasus industri pada kategori bahan pangan olahan bernilai kritis tinggi, seperti turunan gelatin, enzim fermentasi mikroba, dan bahan perisa (*flavoring*), guna memperkaya bukti ilmiah dalam sistem jaminan produk halal kontemporer.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas rahmat, taufik, serta hidayah-Nya sehingga artikel berjudul "Penerapan Kaidah Fiqih dan Pembuktian Substansi Bahan dalam Penetapan Kepastian Status Halal Produk Pangan Industri" dapat diselesaikan dengan baik.

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Acep Zoni Saeful Mubarok selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, masukan, serta validasi akademik selama proses penyusunan artikel ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam proses penelusuran literatur, pengumpulan data, penyusunan naskah, serta penyuntingan artikel, meskipun tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa artikel ini masih memiliki keterbatasan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun dari para pembaca sangat diharapkan demi perbaikan penulisan pada masa mendatang. Semoga artikel ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, akademisi, pelaku industri pangan, serta pihak-pihak yang berkepentingan dalam penguatan jaminan produk halal di Indonesia.

Daftar Pustaka

Amani, Naila, and Fatmah Taufik Hidayat. "Kaidah Fiqh Dan Ushul Fiqh Tentang Produk Halal, Metode Istinbath Dan Ijtihad Dalam Menetapkan Hukum Produk Halal." *Al Furqan :JurnalAgama, Sosial, Dan Budaya* 3, no. 3 (2024): 1550–62.

Halal, Badan Penyelenggara Jaminan Produk. "Tentang BPJPH Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal." bpjph.halah.go.id, 2024. https://bpjph.halal.go.id/read/tentang-bpjph.

Indonesia, Mejelis Ulama. Standardisasi fatwa halal (2003).

Ismail, Muhammad bin, Al-Bukhari, and Shahih Al-Bukhari. *Kitab Al-Iman, Bab Fadhli Man Istabra'a Li Dinihi*. Beirut: Dar Thawq an-Najah, 2001.

Kementrian Hukum Republik Indonesia. Penjelasan Atas Undang-Undang Republik

DOI: https://doi.org/10.71417/jpc.v2i2.207
Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (2014).

———. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (2024).

Mardani, Dr. H. *Kaidah-Kaidah Fiqh Ekonomi Syariah*. 1st ed. Jakarta: Rajawali Pers, 2015.

Rahayuningsih, Eka, and M. Lathoif Ghozali. "Sertifikasi Produk Halal Dalam Perspektif Mashlahah Mursalah." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 7, no. 01 (2021): 135–45.

Sari, Desi Indah. "Perlindungan Hukum Atas Label Halal Produk Pangan Menurut Undang-Undang." *Repertorium Jurnal Ilmiah Hukum Kenotariatan* 7, no. 1 (2018): 1–14.

Triyanta, and Agus. *Hukum Jaminan Produk Halal Di Indonesia: Konstruksi Yuridis, Interrelasi Hukum Islam Dan Hukum Positif*. Yogyakarta: UII Perss, 2019.

Warto, and Samsuri. "Sertifikasi Halal Dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal Di Indonesia." *Al Maal : Journal of Islamic Economics and Banking*, 2020.

Wijayanti, Ratna. "Kaidah Fiqh Dan Ushul Fiqh Tentang Produk Halal , Metode Istinbath Dan Ijtihad Dalam Menetapkan Hukum Produk Halal." *International Journal Ihya' 'Ulum Al-Din* 20, no. 2 (2018): 241–68.

Yuniarti, Desi, Nasir Hamzah, and Siradjuddin. "Edukasi Dan Promosi Dalam Industri Halal." *Jurnal Alwatzikhoebillah: Kajian Islam, Pendidikan, Ekonomi, Humaniora* 10, no. 1 (2024): 252–60.

Yusuf Qardhawi, Muhammad, and H. Mu'ammal Hamidy. *Halal Dan Haram Dalam Islam Oleh Syekh Muhammad Yusuf QardhawI*. Bangil: PT. Bina Ilmu, 1993.

Zulham. *Hukum Perlindungan Konsumen Berbasis Halal: Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif Dan Hukum Islam*. Jakarta: Kencana, 2018