

Peranan Sertifikasi Halal Dalam Industri Bahan Baku dan Kemasan Makanan dan Minuman Saat Ini



Sertifikasi halal sudah menjadi hal yang wajib di industri makanan dan minuman di Indonesia. Sertifikasi halal ini penting untuk menjamin keamanan dan kualitas suatu produk.

Tidak hanya bagi produsen makanan dan minuman, sertifikasi halal juga penting untuk industri pendukung produsen makanan dan minuman seperti industri bahan baku dan kemasan karena makanan dan minuman yang telah bersertifikasi Halal harus bersumber dari bahan baku yang halal dan dikemas dalam kemasan yang sudah terjamin kehalalannya pula.

Menteri Perdagangan menyebutkan, pertumbuhan industri makanan dan minuman Indonesia pada kuartal II tahun 2024 mencapai 5,53% dan kontribusi terhadap PDB pada kuartal I tahun 2024 mencapai 6,97%.¹

Dengan pertumbuhan industri makanan dan minuman ini, industri bahan baku dan industri kemasan makanan dan minuman di Indonesia juga mempunyai potensi pertumbuhan. Menurut Kepala Pusat Registrasi dan Sertifikasi Halal Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Dr. H. Mamat Salamet Burhanudin, M.Ag, kini perkembangan terkait tuntutan dan permintaan akan produk halal di dunia telah menjadi tren tersendiri yang terus meningkat, terutama permintaan makanan yang sangat spesifik untuk umat Islam, yaitu makanan halal dari berbagai negara, baik dengan mayoritas maupun minoritas Muslim.²

Adanya sertifikat halal dapat menambah daya tarik masyarakat serta memberikan nilai tambah bagi sebuah produk sebagai pilihan masyarakat dalam memilih makanan dan minuman untuk konsumsi harian. Sertifikat halal juga dapat menjadi aset strategis yang membantu perusahaan dalam mengembangkan dan memperluas bisnisnya, terutama di pasar dengan permintaan tinggi untuk produk halal.²

Pada industri bahan baku, ada berbagai potensi keuntungan yang dapat diperoleh. Salah satunya, membuka akses ke pasar yang lebih luas, terutama di negara-negara dengan populasi Muslim yang besar seperti Indonesia, Malaysia, dan Timur Tengah. Hal ini juga bisa membantu memasuki pasar di negara-negara dengan mayoritas non-Muslim yang memiliki permintaan akan produk halal.²

Pihaknya juga menjelaskan bahwa sertifikat halal dapat menjadi pembeda produk dari pesaing di pasar, memberikan keunggulan kompetitif. Selain mendorong strategi pemasaran, sertifikat halal dapat meningkatkan kepercayaan dan loyalitas konsumen yang lebih besar. Hal ini karena konsumen merasa yakin bahwa produk tersebut memenuhi standar halal. Dengan begitu, citra perusahaan sebagai entitas yang peduli terhadap kebutuhan konsumen akan tercapai.²

Selain bahan baku makanan dan minuman yang sudah diwajibkan bersertifikasi halal pada Oktober 2024 lalu, industri kemasan juga akan dikenakan kewajiban bersertifikasi halal per 17 Oktober 2026. Lantas, dengan potensi pertumbuhan tersebut, bagaimana industri bahan baku dan kemasan makanan dapat memanfaatkan tren halal ini, dan ekspektasi apa

¹ <https://www.kemendag.go.id/berita/foto/penganugerahan-ukm-pangan-award-2024#:~:text=yang%20sangat%20cerah, Pertumbuhan%20industri%20makanan%20dan%20minuman%20Indonesia%20pada%20kuartal%20II%20tahun,ekonomi%20dan%20daya%20sain%20negara>

² <https://halalmui.org/miliki-sertifikat-halal-inilah-potensi-keuntungan-industri-bahan-baku/>

yang dimiliki produsen makanan dan minuman terhadap produsen bahan baku dan kemasan itu sendiri, serta perbedaan peluang apa yang didapat kemasan bersertifikasi halal (versus yang tidak bersertifikasi halal) dan bagaimana produsen kemasan dapat memenuhi tenggat waktu yang ditetapkan pada 17 Oktober 2026.

Kimberly-Clark Professional mengundang para audiens untuk hadir dalam seminar "Halal: Peran, Peluang dan Kesiapan Industri bahan baku dan kemasan di Indonesia" untuk lebih memperdalam bagaimana pentingnya mempersiapkan industri bahan baku dan kemasan dalam menghadapi tren halal global dan persiapan terkait wajib halal pada 2026 bagi yang belum bersertifikat halal.

Mari bergabung dalam Seminar

HALAL: Peran, Peluang & Kesiapan Industri Bahan Baku & Kemasan di Indonesia

Hermawan Prajudi
Komite Bidang Regulasi Teknis & Tim Advokasi Halal GAPMMI

Putut Pramono
Education & Sustainability Director IPF

Agus Suryanto
Kepala Unit Halal PT Sucofindo

Rabu, 21 Mei 2025
08:30 - 13:00 WIB
Hotel Aston Priority Simatupang Jakarta Selatan

Kimberly-Clark™ PROFESSIONAL

Undangan ini terbuka bagi seluruh praktisi di industri bahan baku dan kemasan makanan dan minuman di Indonesia serta perwakilan organisasi, asosiasi, dan lembaga terkait.

Acara ini akan diadakan secara offline dengan persediaan kursi terbatas, dan online via Zoom tanpa dipungut biaya apa pun. Peserta akan mendapatkan e-sertifikat setelah mengikuti seminar ini.

Manfaatkan kesempatan ini untuk perdalam pemahaman tentang pentingnya bersertifikasi halal di industri bahan baku dan kemasan makanan dan minuman dan bagaimana dampak dan peluang pertumbuhannya di tahun-tahun mendatang. Seminar ini akan membahas 3 (tiga) topik menarik dari narasumber yaitu;

1. **"Peranan dan Dampak Tren Halal Global terhadap Industri Bahan Baku dan Kemasan Indonesia"**

Meningkatnya permintaan global terhadap produk makanan dan minuman halal menjadikan industri bahan baku dan kemasan makanan dan minuman memiliki potensi pertumbuhan pasar relatif tinggi pula. Bagaimana industri bahan baku dan kemasan makanan dapat memanfaatkan tren ini, dan ekspektasi apa yang dimiliki produsen makanan dan minuman terhadap produsen bahan baku dan kemasan itu sendiri.

2. **"Peluang dan Kesiapan Industri Kemasan Menuju Wajib Halal 2026"**

Seiring dengan peningkatan permintaan produk makanan dan minuman halal, kebutuhan akan industri penunjang makanan dan minuman juga mengalami peningkatan, salah satunya kemasan karena makanan dan minuman yang telah terjamin kehalalannya juga harus dikemas dalam kemasan yang sudah terjamin kehalalannya sesuai dengan peraturan yang berlaku. Perbedaan peluang apa yang didapat kemasan bersertifikasi halal (versus yang tidak bersertifikasi halal) dan bagaimana produsen kemasan dapat memenuhi tenggat waktu yang ditetapkan pada 17 Oktober 2026.

3. **"Peranan Barang Gunaan Pada Proses Sertifikasi dan Operasional Fasilitas Bersertifikasi HALAL"**

Seiring dengan meningkatnya tren halal, seberapa penting atau berfungsinya barang gunaan bersertifikat halal (versus yang tidak bersertifikat) digunakan pada saat melakukan proses sertifikasi halal dan operasional fasilitas sehari-hari. Saat barang gunaan melalui proses sertifikasi halal, apa saja yang diaudit dan apakah penerapan standar food safety yang baik membantu barang gunaan tersebut untuk memperoleh sertifikasi halal.

Jangan lewatkan kesempatan ini, daftarkan diri Anda sekarang karena persediaan kursi terbatas.

Sangkalan:

Informasi yang disediakan disini dimaksudkan untuk digunakan sebagai informasi umum dan tidak dimaksudkan sebagai saran atau digunakan untuk menjawab pertanyaan spesifik atau keadaan khusus tertentu tanpa anda memverifikasi informasi tersebut secara independen dan, jika perlu, mendapatkan nasihat profesional mengenai pertanyaan spesifik atau keadaan khusus anda.