

Pentingnya Halal dalam Industri Makanan & Minuman dan Manfaatnya untuk Bisnis



Kesadaran dan kebutuhan konsumen terhadap produk Halal semakin meningkat di berbagai sektor, tak terkecuali dalam industri Makanan dan Minuman. Bahkan di tahun 2028 mendatang, diprediksi bahwa akan tercapai profit sebesar \$4 Triliun hanya dari industri Makanan & Minuman Halal¹.

Khusus di Indonesia sendiri yang memiliki mayoritas konsumen Muslim, sertifikasi Halal menjadi poin penting yang amat diperhatikan. Menjadikan Indonesia bertumbuh kembang sebagai salah satu pemain utama di segmen pasar Halal tingkat global. Berdasarkan *The State of the Global Islamic Economy Report 2022*, Indonesia pun telah menempati posisi ke-4 tingkat dunia sebagai “pemain” Ekonomi Syariah. Tapi, sejauh apakah pemahaman kita mengenai Halal?

Definisi dan Cakupan Halal

Kata ‘Halal’ diambil dari Bahasa Arab yang memiliki makna “diizinkan” atau “diperbolehkan”². Merujuk kepada gaya hidup yang boleh dilakukan oleh umat Islam, termasuk pola konsumtif seperti makan dan minum. Makanan & minuman dapat dikategorikan Halal apabila terbebas dari komponen yang dilarang hukum Islam (syariat). Selain itu juga diproses menggunakan metode yang sesuai dengan ketentuan hukum Islam; dijaga higienitasnya.

Karena itulah, sangat penting mempraktekkan proses Halal yang menyeluruh mulai dari pengolahan hingga hasil akhir. Berangkat dari kesadaran ini, Kimberly-Clark ingin turut

berkontribusi bersama para pelaku usaha, praktisi, serta pemerintah atau lembaga terkait untuk bersama-sama mencapai target Indonesia sebagai pemain utama bisnis berbasis Halal di tingkat global dan mengusung *tagline* #HalalHandInHand.

Pendorong Tumbuhnya Kebutuhan Halal dalam Industri Makanan dan Minuman



Berawal dari semakin meningkatnya kebutuhan terhadap makanan sehat⁴, para konsumen Muslim pun semakin selektif memilih makanan dan minuman yang mereka beli. Disinilah pentingnya menerapkan sistem Halal bukan hanya pada hasil atau produk akhirnya saja melainkan juga bahan yang diolah, proses pembuatan secara keseluruhan dan barang gunaan (*consumables*) yang digunakan dalam proses produksi.

Beberapa faktor utama berikut yang mendorong pentingnya sertifikasi Halal di sektor makanan & minuman³:

Target Pasar Muslim yang Meningkat

Dengan bertambahnya populasi umat Muslim di seluruh dunia, menjual produk bersertifikasi Halal dapat membuka peluang pasar yang lebih besar.

Kesadaran Konsumen Muslim untuk Lebih Selektif

Kesadaran mengenai konsep halal di kalangan umat Muslim semakin baik dari hari ke hari. Para konsumen Muslim semakin teliti dalam menilik proses pengolahan sebuah sajian. Jika terdapat satu aspek saja yang luput, akan muncul keraguan yang menahan keputusan pembelian mereka.

Globalisasi dan Konektivitas Komunitas Muslim

Dengan mudahnya akses terhadap informasi produk serta perilaku konsumen untuk saling berbagi insight mengenai kehalalan sebuah produk serta proses pengolahannya, status Halal menjadi sangat penting dalam membuka peluang yang lebih luas lagi bagi para pelaku bisnis di industri makanan & minuman.

Keuntungan dan Peluang di Sektor Halal



Seiring dengan kebutuhan konsumen Muslim akan produk Halal, kesempatan juga terbuka lebar bagi para pebisnis industri makanan & minuman untuk memenuhi kebutuhan pasar dan menuai tanggapan positif untuk bisnis jangka panjang. Adapun keuntungan bagi bisnis yang dapat diperoleh dengan memiliki Sertifikasi Halal yaitu⁵:

Membuka Akses Terhadap Pasar Global

Besarnya populasi umat Muslim yang diestimasi sebanyak 1,8 milyar di seluruh dunia, mudahnya akses dari berbagai belahan dunia⁶, dan daya beli yang mumpuni jelas membuka peluang bagi pemilik bisnis makanan dan minuman untuk menghadirkan produk Halal dan melakukan ekspansi bisnis lebih jauh lagi

Memperoleh Kepercayaan Konsumen dan Reputasi Positif

Konsumen Muslim sangat menghargai kejujuran dan transparansi mengenai proses pembuatan produk. Dengan memiliki sertifikasi Halal yang prosesnya melibatkan tinjauan keseluruhan rantai pasokan secara menyeluruh untuk memastikan produk memenuhi standar kepatuhan tertinggi Halal, perusahaan dapat membangun reputasi dan kepercayaan dari konsumen. Memberikan informasi yang cukup dengan keterbukaan terkait status Halal dapat meningkatkan reputasi baik dan kepercayaan konsumen.

Higienitas dan Keamanan Pangan yang Terjamin

Sertifikat Halal memastikan bahwa semua proses produksi dan fasilitas mengikuti aturan keamanan pangan dan higienitas yang ketat sehingga berkontribusi terhadap keamanan produk.

Tuntutan Akan Jaminan Kualitas dan Keamanan Makanan

Dalam beberapa tahun ke belakang, angka penyakit yang ditularkan melalui makanan menunjukkan peningkatan, dan berujung pada bertambahnya tuntutan akan makanan Halal, bahkan dari kalangan Non-Muslim. Karena bahan dan proses pengolahan makanan Halal yang dikenal lebih bersih, aman, sehat, dan berkualitas tinggi. Pangsa pasar makanan Halal pun bertambah dan sertifikasi Halal semakin dibutuhkan untuk menunjang kredibilitas dan meraih kepercayaan konsumen⁷.

Terkait dengan kualitas dan keamanan pangan yang wajib diprioritaskan, Kimberly Clark ingin mengundang para audiens untuk memperdalam pemahaman mengenai keamanan pangan, Halal dan hubungannya dengan pertumbuhan bisnis dari narasumber terpercaya di industri makanan dan minuman Indonesia melalui seminar:

CONNECTING THE DOTS: HALAL, FOOD SAFETY, AND GROWTH POTENTIAL

Bersama narasumber:

1. Adhi Lukman (Ketua Umum Gabungan Produsen Makanan Minuman Indonesia (GAPMMI))
2. Asharina Nabilla (Vice President Business & Development Mutu International, Tbk)
3. Agus Suryanto (Kepala Unit Halal PT Sucofindo)



Mari bergabung dalam Seminar
Connecting the Dots
HALAL, Food Safety
& Growth Potential

 Selasa, 11 Juni 2024

 08.00 – 13.00 WIB

 Hotel Aston Priority Simatupang,
Jakarta Selatan

FREE! Daftar Sekarang

Narasumber:



Adhi Lukman
Ketua Umum Gabungan
Produsen Makanan
Minuman Indonesia
(GAPMMI)



Asharina Nabila
Vice President Business &
Development Mutu
International, Tbk



Agus Suryanto
Kepala Unit Halal
PT Sucofindo

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

Acara ini akan diadakan secara offline (kursi terbatas) dan online via zoom tanpa dipungut biaya apa pun. Peserta yang bergabung akan mendapatkan e-sertifikat.

Raih peluang untuk memperdalam pemahaman mengenai keamanan pangan, Halal dan hubungannya dengan pertumbuhan bisnis dari narasumber terpercaya di industri makanan dan minuman Indonesia.

Kulik lebih dalam mengenai penerapan **#HalalHandinHand** di ranah profesional bersama kami. Jangan lewatkan kesempatannya, segera daftarkan diri Anda sekarang!*

*Sangkalan:

Dengan melakukan pendaftaran, maka Anda telah menyetujui pemrosesan data pribadi anda oleh kami untuk tujuan penyelenggaraan acara ini. Informasi yang disediakan disini dimaksudkan untuk digunakan sebagai informasi umum untuk penyelenggaraan acara seminar 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

Sumber:

1. <https://www.linkedin.com/pulse/halal-food-market-report-2023-2028-size-share-growth-forecast-vihaan#:~:text=The%20global%20halal%20food%20market%20size%20reached%20US%24%202%2C221.3%20Billion,10.8%25%20during%202023%2D2028.>
2. <https://halalfoundation.org/insights/what-is-halal/>
3. <https://www.linkedin.com/pulse/definition-components-benefits-halal-marketing-business-ihatec>
4. <https://halalfoundation.org/is-halal-food-healthy-halal-food-and-what-it-means-for-fb/>
5. <https://food-intelligence.de/en/news/halal-certification/>
6. <https://onestophalal.com/blogs/info/the-benefits-of-halal-certification-for-the-companies>
7. <https://isef.co.id/cat-article/seeing-the-potential-of-the-global-halal-industry/>
7. https://www.researchgate.net/publication/297967625_Motivations_and_Benefits_of_Halal_Food_Safety_Certification