
Peran Majelis Agama Islam Thailand dalam Penerbitan Sertifikat *Halal Food* di Thailand

Poramint Chaikong¹, Safitri Mukarromah²

^{1,2}Fakultas Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

ARTICLE INFO

Article history:

DOI:

[10.30595/pssh.v5i.427](https://doi.org/10.30595/pssh.v5i.427)

Submitted:

July 05, 2021

Accepted:

August 21, 2021

Published:

June 30, 2022

Keywords:

Role; the Thai Islamic Religious Council; Certificate; Halal

ABSTRACT

This study aims to determine the role of the Thai Islamic Religious Council in the Process of Giving Halal Certificates to Food and Beverage Products and the obstacles faced in the process of granting halal certificates. This research is a type of field research with a descriptive qualitative approach. The data obtained are in the form of primary data sources and secondary data. Data collection techniques using interviews, observation, and documentation. The data collected will be analyzed qualitatively using a qualitative descriptive method. The results showed that the role of the Thai Islamic Religious Council in the Process of Giving Halal Certificates to Food and Beverage Products, had complied with the provisions of the Thai Islamic Religious Council or MAIT. MAIT is an institution in fostering the participation of Muslims in Thailand. The Thai Islamic Religious Council in determining the standardization of halal food products by checking the company's location, logo and halal certificate in Thailand, making stamps on halal food products in Thailand.

This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



Corresponding Author:

Safitri Mukarromah

Hukum Ekonomi Syariah

Fakultas Agama Islam

Jl. KH. Ahmad Dahlan PO.BOX 202 Purwokerto

Email: safitrimukarromah9@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Industri halal sekarang ini mengalami perkembangan yang sangat pesat pada beberapa sektor antara lain: makanan halal, keuangan, travel, fashion, kosmetik dan obat-obatan, media dan hiburan, serta sektor lain seperti healthcare dan pendidikan. Survei yang dilakukan di 76 negara yang terdiri dari 57 negara anggota Organisasi Konferensi Islam (OKI) dan 16 negara non OKI menunjukkan bahwa sektor keuangan dan makanan halal memiliki kontribusi yang lebih besar dibandingkan dengan sektor yang lain. Dengan potensi pendapatan mencapai \$ 1,9 Triliun pada tahun 2021, industri makanan halal menjadi perhatian utama para pelaku usaha di berbagai negara, misalnya Malaysia.

Pengembangan produk makanan halal menjadi fokus perhatian pemerintah Malaysia sehingga selama tiga tahun berturut-turut Malaysia berada di peringkat pertama untuk produsen makanan halal. Negara lain di kawasan Asia Tenggara yang mulai mengembangkan industri makanan halal adalah Thailand. Thailand mulai mengembangkan industri makanan halal meskipun bukan negara dengan mayoritas muslim karena industri makanan halal memiliki prospek yang baik di masa yang akan datang (Waharini & Purwantini, 2018).

Thailand merupakan negara yang termasuk di dalam kelompok negara ketiga yang mayoritas penduduknya beragama Budha. Negara Thailand adalah sebuah negara yang pemerintahnya terdiri dari tujuh puluh tujuh (77) provinsi. Sedangkan penduduk Thailand yang beragama Islam hanya berjumlah 10%.

Penduduk Thailand yang beragama Islam sebagian besar mereka berada di Bangkok dan lima Provinsi Thailand Selatan yaitu, Pattani, Yala, Songkhla, Narathiwat, dan Satun (Pitsuwan, 1989: 65).

Agama Islam di Thailand, memiliki keberagaman dan kebudayaan yang berbeda. Sekitar dua pertiga Muslim di Thailand adalah keturunan Malaysia. Sebagian besar warga negara tinggal di tiga provinsi paling selatan Thailand, yaitu Yala, Pattani dan Narathiwat, dan hanya sedikit yang tinggal di Bangkok dan provinsi-provinsi lain di Thailand (Yusuf, 2014). Penduduk muslim hidup secara damai berdampingan dengan mayoritas orang Thai yang beragama Budha. Dengan populasi Muslim terhitung 9-10% dari populasi Thailand. Mayoritas Muslim Melayu tinggal di Phang Nga, Songkhla, Ranong, Phuket dan provinsi selatan yang sebelumnya memiliki hubungan dengan Kerajaan Pattani, hanya sedikit yang bertinggal di provinsi lain di Thailand (Michelin Guide, 2019). Di zaman sekarang, Muslim tersebar di seluruh dunia sekitar 1,500 juta orang membentuk organisasi Islam (*Organization of the Islamic Conference : OIC*) memiliki 55 negara anggota. Kelompok ini mengkonsumsi lebih dari 3 triliun baht makanan per tahun dan hanya akan memakan makanan "Halal" (HALAL) di seluruh dunia, menyediakan makanan halal standar internasional, mereka yang menjalankan bisnis restoran untuk umat Islam, sangat penting untuk melakukannya patuhi prinsip-prinsip Islam dengan ketat (JobsDB, 2014). Kata halal sudah menjadi konsumsi publik dan sangat populer di dunia bisnis, baik bisnis produk pangan, farmasi dan kosmetika. Bagi pelaku bisnis, kata halal bukan sekedar konsep agama yaitu konsep yang memandang bahwa halal itu dilihat dari sudut pandang agama saja, tapi juga memiliki makna global, yaitu peluang bisnis (Warta Ekspor: 2015).

Makanan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan dan minuman (Zulham, 2013). Bagi umat Islam, persoalan mengkonsumsi makanan atau minuman yang halal, bukanlah suatu hal biasa. Karena dalam Islam, setiap kehidupan para pemeluknya telah diatur secara sempurna baik dari segi kebutuhan lahiriah maupun batiniah. Dalam hal lahiriah, setiap manusia pasti membutuhkan asupan makanan untuk bertahan hidup, Tetapi dalam Islam, fungsi makanan bukan hanya sekedar memenuhi kebutuhan lahiriah atau fisik semata. Ada hal yang lebih penting dari itu, yaitu sebagai suatu bentuk ketaatan terhadap Allah SWT serta melaksanakan syariat Islam. Dalam perkembangan selanjutnya hukum Islam lebih mempunyai arti sebagai aspek hukum dari ajaran Islam. Berdasarkan dalam buku Hukum Islam Suatu Pengantar (Ria, 2015) bahwa sumber hukum Islam ada tiga, yaitu: Al-Quran, sebagai sumber utama; Hadis atau Sunnah; Ar-Ra'yu (akal). Sebagai konsumen muslim semestinya mengimplementasikan syariat atau hukum dari Allah yang memerintahkan untuk memperhatikan makanannya, Allah telah mengatur segala sesuatu yang diperbolehkan, dilarang, dihindari maupun di jauhi, termasuk perintah untuk menjauhi mengkonsumsi yang haram, seperti ayat berikut:

فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ

Artinya: "Maka hendaklah manusia itu memperhatikan Makanannya" (Q.S. Abassa: 24).

Pada saat ini, makanan halal sudah menjadi masalah yang menarik bagi masyarakat Thailand bukan hanya Muslim Thailand yang perlu mengkonsumsi makanan halal, tetapi pengusaha yang perlu memproduksi makanan halal untuk dijual kepada konsumen Muslim di negara tersebut dan memproduksi untuk ekspor di pasar dunia Muslim perlu memberi perhatian serius. Dan memproses produksi makanan halal untuk mematuhi hukum Islam. Pemerintah Thailand telah mendukung pendirian Pusat Urusan Agama Islam. Oleh karena itu, di Pusat Agama Islam ini mendorong hubungan dengan Muslim dengan dewan-dewan di pusat urusan agama Islam dari berbagai provinsi-provinsi dan semua pejabat agama Islam di seluruh negeri bertanggung jawab.

Pusat Urusan Agama Islam Thailand atau disebut Majelis Agama Islam, memiliki wewenang dan tanggung jawab untuk menetapkan dan mengumumkan penggunaan standar produk halal negara sesuai dengan ketentuan Islam dan standar internasional yang tidak bertentangan dengan prinsip-prinsip Islam, diizinkan menggunakan tanda sertifikasi halal pada produk halal (Halal Accreditation Body : HAB) untuk memberikan sertifikasi kepada (Halal Certification Body : HCB), mengkoordinasikan dan mengawasi lembaga yang terkait dengan operasi bekerja dalam urusan bisnis Halal untuk dapat mencapai standar produk halal (JobsDB, 2014). Sertifikat halal tersebut telah memenuhi kaidah syari'ah yang ditetapkan dalam penetapan kehalalan suatu produk makanan, dalam hal ini akan berkaitan dengan kompetensi lembaga yang mengeluarkan sertifikat, standar halal yang digunakan, personil yang terlibat dalam sertifikasi dan auditing, dan yang tak kalah pentingnya adalah mekanisme sertifikasi halal itu sendiri. Dengan demikian, diperlukan adanya suatu standard dan sistem yang dapat menjamin kebenaran hasil sertifikasi halal (Abdulasis, 2017).

Metode yang digunakan Oleh Majelis Agama Islam tentang fatwa standarisasi produk makanan halal. Apabila sudah buat memeriksa di lokasi industri yang telah buat permohonan standarisasi halal maka semua pihak Urusan Bagian Halal akan membuat permusyawaratan agar bisa mengambil keputusan (Pareedah, 2016).

2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*) dengan pendekatan penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dan metode deskriptif. Sumber data yang digunakan yaitu sumber data primer dan sekunder. Sumber primer yang berasal dari hasil wawancara dengan ahli bidang urusan Halal dan Panitia Majelis Agama Islam Thailand. Sedangkan sumber sekunder diperoleh dari studi pustaka yang menelaah literatur dari jurnal ilmiah, buku, laporan, artikel berita yang terkait, dan publikasi media daring terpercaya untuk mendukung topik penelitian ini. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Tahapan teknik analisis dalam penelitian ini melalui pengumpulan data, penyajian data, hingga penarikan kesimpulan.

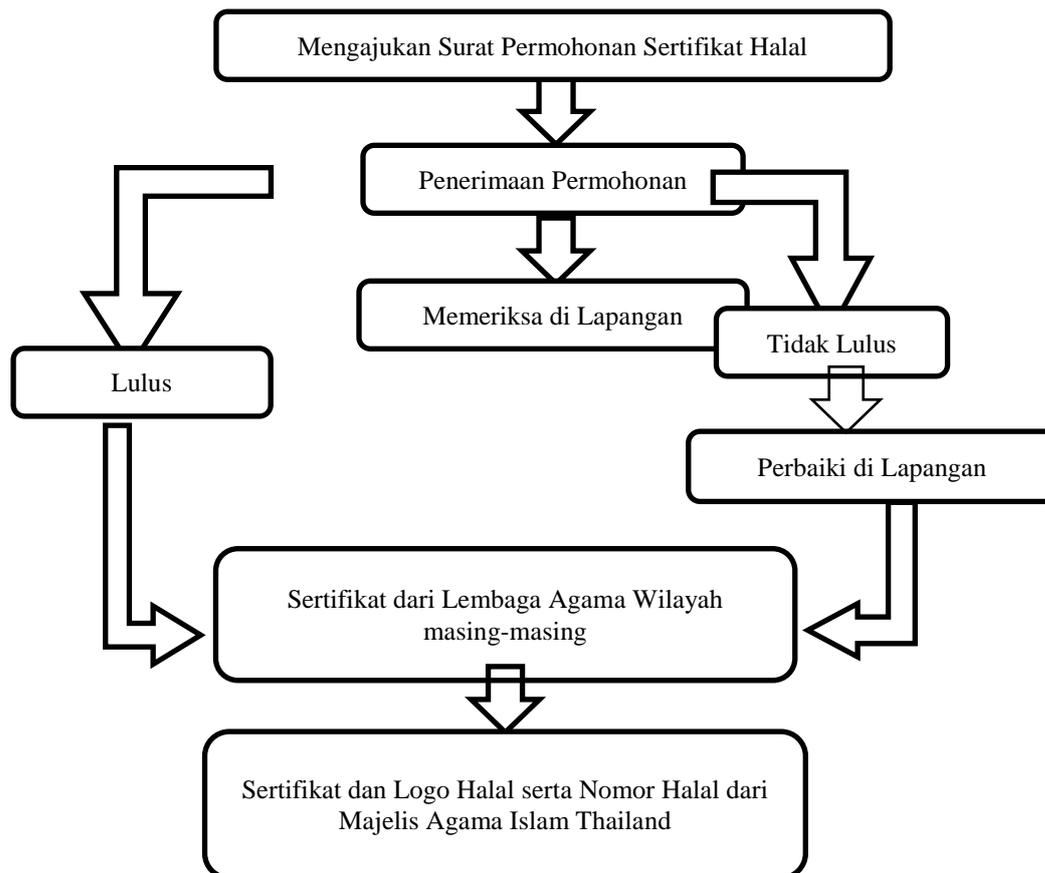
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Negara Thailand termasuk Negara dengan produk makanan halal dalam Pasar Global Muslim yang terdapat demografi konsumen sekitar 2,000,000 orang, maka produk makanan halal menjadi jalan menuju Market Channel yang sangat penting. Negara Thailand perlu memasuki market makanan halal untuk menambah jaringan (Market Segmentation) sebanyak mungkin, sehingga sangat penting untuk membuat standarisasi produk makanan. Sekarang ini, pihak Kerajaan Thailand mengadakan kebijakan mendorong perusahaan makanan halal untuk ekspor ke luar negeri dan melanjutkan kebijakan menuju praktik kearah yang lebih baik, termasuk dalam hal mengembangkan bahan mentah, mempromosikan kewirausahaan, mencari jaringan market dan mengembangkan mekanisme sertifikasi standarisasi produk makanan halal supaya terpercaya dan diakui oleh konsumen di dalam negeri dan luar negeri.

Hal ini dapat dianggap sebagai perubahan penting dalam pedoman sertifikasi untuk mengembangkan sistem mutu Halal agar sejalan dengan operasi industri saat ini secara efektif. Jika mempertimbangkan sistem manajemen pabrik yang bersifat internasional, maka harus memperhatikan sistem ISO 9001. Ini adalah sistem manajemen mutu sesuai standar internasional, sistem manajemen untuk penjaminan mutu, yang merupakan sistem yang memastikan bahwa proses diatur dan dapat diverifikasi dengan mendefinisikan prosedur dan metode kerja yang jelas. Namun, jika sistem halal diterapkan bersamaan dengan ISO, maka akan tercipta sistem manajemen untuk penjaminan mutu dan bisa cek dalam proses kerja dan ruang lingkup tanggung jawab bagian urusan Halal MAIT. Para anggota di majelis agama Islam Thailand telah menetapkan kebijakan dan komunikasi organisasi yang jelas tentang sistem halal di industri sehingga operator di semua tingkat unit sadar akan kebijakan dan penerapan sistem halal yang efektif. Dalam persyaratan ini, kerangka manajemen ISO 22000 juga diadopsi sebagai struktur produksi yang baik menurut GMP dan pedoman pengendalian bahaya menurut sistem HACCP, yaitu ISO 22000:2005 *Food Safety Management System: Direct Industrial Safety Management System*.

Sertifikasi halal di Thailand dilakukan oleh Lembaga Agama Islam non pemerintah. Thailand merupakan negara dengan mayoritas penduduk beragama Budha. Walaupun demikian, sertifikasi halal terutama dalam hal makanan sudah dijalankan dengan baik. Sertifikasi halal di Thailand diambil alih oleh Majelis Agama Islam Thailand atau disebut dalam Bahasa Inggris *Central Islamic Council of Thailand (CICOT)* yang merupakan lembaga perkumpulan ulama Thailand di tingkat nasional. CICOT memiliki lembaga Halal Standard Institute of Thailand yang bertugas untuk melakukan pemeriksaan dan sertifikasi produk Thailand. Selain itu, di Thailand juga terdapat pusat riset halal yang berada di Universitas Chulalongkorn yaitu The Halal Science Center yang berada di Fakultas Sains Terapan. Walau Thailand bukanlah negara muslim, namun Pemerintah mendukung adanya sertifikasi halal karena kepentingan ekonomi. Pemerintah sangat bersemangat dan mendukung program yang berkaitan dengan sertifikasi halal agar bisa menembus pasar global terutama dengan mayoritas penduduk muslim (Aminuddin: 2016).

Proses pemberian sertifikat Halal oleh Majelis Agama Islam Thailand dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu: *Pertama*, Mengajukan Surat Permohonan Sertifikat Halal; *Kedua*, Penerimaan Permohonan; *Ketiga*, Memeriksa di Lapangan; *Keempat*, Jika lulus, maka kemudian dikeluarkan sertifikat dari Lembaga Agama Wilayah masing-masing; *Kelima*, Jika tidak lulus, maka harus diperbaiki lagi di Lapangan; *Keenam*, Sertifikat dan Logo Halal serta Nomor Halal dari Majelis Agama Islam Thailand. Berikut ini skema proses pemberian sertifikat Halal di Majelis Agama Islam Thailand:



Gambar : Skema proses pemberian sertifikat Halal di MAIT

Proses bagi pihak perusahaan untuk mengajukan berkas permohonan halal kepada pegawai urusan bagian halal di Majelis Agama Islam, yaitu: Surat Permohonan Logo Halal, Kartu Identitas pengusaha, Surat Salinan Pemohon, Surat pelantikan penasihat industri, Map lokasi industri, Logo produk, Surat pengesah BPOM (Dj.), Surat komposisi produk makanan, Surat proses manufaktur, Surat pengesah halal (untuk memanjang), dan Surat jaminan perdagangan wilayah (Suwat: 2021). Setelah pihak perusahaan mengajukan berkas permohonan halal kepada pegawai urusan bagian halal di MAIT, maka pihak pegawai urusan mengadakan pemeriksaan ke lokasi perusahaan dan mengajukan syarat-syarat berikut :

1. Kebersihan lokasi dan pegawai.
2. Tidak mencampurkan barang haram atau yang mengandung alkohol dalam bahan mentah untuk memasak dan alat memasak.
3. Persiapan dari pihak pemohon Muslim, bagi pemohon yang beragama Budha harap mengetahui ketika masak di pakai sarung tangan, topi atau tidak, dan bersih atau tidak dalam memasak.
4. Bahan mentah untuk memasak harus dapat sertifikasi halal dari Majelis Agama Islam Thailand atau Majelis Agama Islam masing-masing Negara.

Setelah Majelis Agama Islam memeriksa lokasi perusahaan, selanjutnya diadakan permusyawaratan pegawai urusan bagian halal untuk memutuskan hasil yang didapat lulus atau tidak. Jika tidak lulus maka pihak pegawai akan mengadakan pemeriksaan ulang sebanyak 4 kali dan jika semuanya lulus maka mengeluarkan surat izin sertifikasi halal kepada pemohon dari Lembaga Agama Islam wilayah masing-masing. Setelah mendapat Surat Izin Sertifikasi Halal dari lembaga tersebut, pemohon bisa mengajukan surat tersebut kepada MAIT/CICOT untuk mendapat Sertifikat Halal dan nomor produk halal secara resmi (Suwat: 2021). Terdapat dua cara pihak pegawai meninjau tempat/perusahaan, yaitu:

1. Secara terus terang yaitu pihak Urusan bagian Halal memberi tahu kepada pihak industri akan tanggal yang hendak buat pemeriksaan di lokasi industri.
2. Secara acak yaitu pihak urusan bagian halal tidak memberi tahu kepada pihak industri akan tanggal yang hendak buat pemeriksaan di lokasi-lokasi secara tiba-tiba.

Pihak pengurus bagian halal MAI akan meninjau lokasi yang telah mendapatkan sertifikat halal minimal 1 kali/ bulan. Masa berlaku sertifikat halal adalah 1 tahun sebelum berakhirnya masa berlaku maka pihak MAI akan memberitahukan kepada pihak pemohon supaya diperpanjang, jika melampaui batas waktu 1 tahun maka dikenakan denda sebagaimana yang telah ditetapkan oleh undang-undang (Suwat: 2021). Adapun metode yang digunakan oleh Majelis Agama Islam dalam menetapkan fatwanya yaitu metode istinbath, seperti yang tercantum dalam dasar-dasar umum fatwa adalah sebagai berikut (Burhan: 2015) :

1. Setiap keputusan dan penetapan fatwa harus mempunyai dasar dari Kitabullah dan Sunnah Rasulullah saw.
2. Jika tidak terdapat penetapan hukum dari dua sumber di atas, maka keputusan dan penetapan fatwa berdasarkan ijma' dan qiyas, sebagai dalil mu'tabar disepakati semua ulama.
3. Dan jika masalah-masalah tidak bisa ditetapkan dan diterapkan, hendaklah ditinjau kepada pendapat-pendapat atau metode-metode penetapan fatwa para imam mazhab, di samping itu perlunya memerhatikan pendapat ulama yang lain, baik yang berhubungan dengan dalil-dalil hukum yang sependapat ataupun berbeda.
4. Setiap penetapan fatwa dipertimbangkan kesesuaian situasi dan kondisi masyarakat Muslim, dengan memikirkan kemaslahatan umat Islam dan memenuhi tujuan syara'.

Ajaran Islam merupakan jalan hidup bagi umat Islam, maka kehidupan umat Islam terikat oleh keabadian agama dari lahir sampai mati. Setiap tindakan seorang Muslim harus dilakukan dalam kerangka agama dalam semua kasus. tentang hubungan antara manusia dan tuhan, manusia dengan manusia, dan antara manusia dengan hewan (seorang muslim harus memiliki kasih sayang terhadap hewan). Agama Islam membolehkan dilakukannya menyembelih hewan untuk makan, bukan menyiksa hewan. Demikian juga hewan harus disembelih dengan pisau tajam serta posisi diletakkan dengan baik. Saat menyembelih juga harus dengan mengucapkan nama Tuhan. Untuk makanan dan minuman yang berasal dari tumbuhan, Islam tidak melarang makanan nabati. Kecuali hal-hal yang dihasilkan dari fermentasi sampai tengahnya adalah minuman keras baik yang dihasilkan dari anggur, kurma, jelai atau bahan lainnya. Ketika berubah menjadi minuman keras, maka diharamkan sebagaimana Islam melarang mabuk-mabukan dan kegilaan.

Sebagaimana perekonomian pada umumnya, bahan pembuatan produk halal tidak hanya berasal dari pasar dalam negeri. Kewajiban produk halal untuk memenuhi persyaratan halal adalah semua prosesnya halal. Beberapa kendala yang berkaitan dengan proses pemberian sertifikat halal kepada pemohonnya, yaitu:

1. Produksi Awal (*Primary Production*) Ini mencakup pengelolaan bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi. untuk memastikan bahwa bahan baku Aman dari bahaya fisik, kimia dan biologi, cukup untuk dikonsumsi. Dan yang penting mematuhi ketentuan makanan halal. Artinya, tidak dilarang atau diklasifikasikan sebagai haram, tidak beracun, tidak berkorban atau persembahan lain di luar cara Islam Ini non-alkohol dan sumbernya diketahui. Pembelian bahan baku produk makanan halal selain harus memenuhi standar codex yang ditentukan harus benar menurut ketentuan Islam juga yaitu dengan memilih bahan mentah atau bahkan produk jadi yang bersumber dari hewan dengan cermat memeriksa label atau dokumen tentang komposisi produk atau bahan baku. Segala sesuatu yang pasti mengandung unsur haram, buang semua kegunaannya. Segala sesuatu yang mencurigakan atau tidak aman harus diperiksa.
2. Perusahaan, rumah potong dan lain sebagainya. Ini mencakup desain struktur bangunan untuk pendirian. Termasuk berbagai fasilitas sesuai untuk pengendalian bahaya fisik, kimia, biologi serta untuk mengendalikan kegiatan yang bertentangan dengan ketentuan Islam, seperti pembagian area perawatan tinggi dan area perawatan rendah, yang berarti pembagian area yang harus dikontrol secara ketat berdasarkan kebersihan, area umum atau daerah yang tidak digunakan dalam produksi makanan halal benar-benar harus terpisah. Pisahkan fasilitas produksi makanan halal dan non-halal di setiap langkah mulai dari persiapan hingga produksi. Proses produksi dan tempat penyimpanan lokasi dan fasilitas produksi harus dirancang dengan tepat dan mudah dibersihkan, higienis dan sesuai dengan perintah agama. Pekerja yang memproduksi makanan haram atau berkesempatan bersentuhan langsung dengan bahan baku atau produk makanan haram terutama daging babi dan produk babi, maka tidak boleh memasuki area produksi pangan, melainkan harus terlebih dahulu membersihkan dan mensucikan tubuh menurut prinsip Islam. Berbagai alat digunakan dalam memproduksi yang haram harus dipisahkan secara ketat dari peralatan yang memproduksi makanan halal.
3. Melakukan pekerjaan Ini mencakup operasi yang tepat di setiap langkah. Sejak pengaturan Cari/beli bahan mentah penerimaan bahan baku kontrol proses higienis, pengemasan dan pengiriman agar sesuai dengan standar produksi dan mampu mengendalikan bahaya ke tingkat yang dapat diterima terutama di prosedur yang dirancang untuk mengurangi atau menghilangkan bahaya. Termasuk haram dan najis

sampai akhir ke atau pada tingkat yang dapat diterima dan langkah-langkahnya didefinisikan sebagai untuk mengikuti hukum Islam. Kegagalan untuk melakukannya akan menyebabkan makanan menjadi tidak halal, seperti proses penyembelihan disetujui untuk dikonsumsi (kecuali ikan dan hewan air yang tidak perlu disembelih). Prosedur penyimpanan harus aman dari: kontaminan *non-halal* dan berbagai limbah yang menyinggung Islam, prosedur pembersihan, dan lain-lainnya.

4. Pemeliharaan dan kebersihan Ini juga mencakup sistem manajemen *higienis* di pabrik dari pembersihan yang tepat. Untuk mengurangi atau menghilangkan bahaya akumulasi kotoran, sumber mikroba tanpa menyebabkan bahaya kimia dari bahan kimia yang digunakan dalam pembersihan dan sesuai dengan ketentuan agama terutama dalam proses produksi oleh makanan non-halal sebelumnya. Jika perlu, tempat atau alat tersebut diperlukan untuk menghasilkan makanan halal. Pembersihan harus dipantau secara ketat dan instansi tersebut harus memiliki sistem yang digunakan untuk memeriksa efisiensi pembersihan dengan baik dan akurat. Pembersihan desinfeksi jika memerlukan alkohol, maka gunakan alkohol 70 persen untuk mendisinfeksi. Setelah itu, ulangi pembersihan sekali lagi dengan menyemprotkan atau menyeka dengan air beberapa kali. Jika prosesnya sulit, hindari penggunaan alkohol dan gunakan disinfektan lain sebagai gantinya. Kontrol air menggunakan es, uap, baik kontak langsung maupun tidak langsung dengan produk. Harus diatur untuk menghasilkan air, es, uap yang higienis aman dari bahaya biologis, kimia dan fisik yang mungkin terkontaminasi dengan air yang digunakan. Selain itu, sumber air juga harus diperhatikan, yaitu tidak boleh bertentangan dengan ketentuan agama dan tidak terkontaminasi benda-benda Haram. Sepanjang proses produksi air dan es dalam kasus air yang terkontaminasi sesuatu yang diharamkan secara tidak sengaja, seperti tidak sengaja terkontaminasi darah dari daging atau sesuatu yang najis terkontaminasi air maka aturannya: jika kadar air lebih dari 216 liter dan pencemaran tidak menyebabkan perubahan warna, bau atau rasa, air tersebut tetap dapat digunakan dengan asumsi air tersebut dan tidak najis. Tetapi jika airnya kurang dari jumlah yang disebutkan, bahkan jika airnya tidak berubah warna, bau, rasa, segera hentikan penggunaan air itu.

Selain itu, juga harus mempertimbangkan proses produksi yang ditentukan dalam ketentuan agama produksi makanan halal, yang prosesnya harus dikendalikan atau hanya dilakukan oleh umat Islam, misalnya, dalam proses penyembelihan, yang Islam menetapkan bahwa harus dilakukan oleh personel muslim dengan pengetahuan agama saja. Atau dalam kasus pabrik makanan yang tidak halal dan harus mengubah proses produksi makanan halal, setiap alat harus dicuci secara menyeluruh sesuai dengan prinsip agama. Dalam proses penyucian tersebut harus diatur oleh ahli-ahli Islam yang mungkin cendekiawan Islam eksternal atau personel Muslim di pabrik atau agensi telah mengatur dirinya sendiri untuk mengurus. (Dalam kasus Singapura dan Malaysia Ada persyaratan bagi organisasi Islam untuk mengirim perwakilan untuk membersihkan atau mengontrol pemurnian.) Selain itu, sesuai dengan persyaratan beberapa negara. Ini juga mensyaratkan bahwa kepala lini produksi makanan halal harus Muslim. Atau membutuhkan minimal 2 orang staf di level pimpinan lini produksi atau minimal 10% dari pekerja lini produksi yang beragama Islam. Dalam hal ini, organisasi Islam utama di Thailand berencana untuk menetapkan kebijakan seperti itu juga.

Disini penulis mengajukan salah satu kasus terkait kendala yang lebih khusus, yaitu kendala pemberian sertifikat Halal kepada produk ayam goreng KFC, mengapa KFC di negara Thailand tidak dapat Sertifikat Halal? Dalam masalah ini, bapak Vinai Dahlan sebagai salah satu panitia Majelis Agama Islam Thailand dan sebagai Direktur dan Pendiri Halal Science Center Universitas Chulalongkorn memberikan penjelasannya sebagai berikut:

1. Sertifikasi halal menurut peraturan Central Islamic Council of Thailand yang dipraktikkan di setiap provinsi didasarkan pada prinsip-prinsip Syariah atau hukum Islam. Gunakan Ilmu Halal sebagai Pendukung Penilaian menurut prinsip Syariah didasarkan pada empat pendekatan berurutan: Al-Qur'an, Al-Sunnah, Al-Ijmah dan Al-Qiyas, tidak lain dari itu.
2. Halal adalah prinsip iman, dimulai dengan niat. Ini bukan tentang seberapa banyak alkohol yang ada. persentase apa Apakah Anda mabuk setelah makan? Prinsip sertifikasi halal didasarkan pada Niat sebagai hal yang penting. Ketika pemilik KFC di Thailand tidak ingin meminta sertifikasi halal atau tidak memiliki kemampuan untuk meminta sertifikasi. Oleh karena itu, Direksi tidak dapat memberikan sertifikasi. Meskipun karyawan yang bekerja sebagai manajer di setiap cabang ingin mengajukan sertifikasi. Seperti seorang pemuda yang ingin mengubah anggur menjadi jus jeruk. Namun sang ayah, yang merupakan pemilik aslinya, tidak mau melakukannya. Dalam hal ini, prinsip-prinsip ISO, GMP, HACCP menggunakan pedoman yang sama dengan Halal. Jika pemilik bisnis tidak ingin menandatangani pernyataan niat Sertifikasi tidak bisa dilakukan, jadi pepatah ayam itu halal. bumbunya halal. Orang yang menggoreng adalah Muslim, jadi tidak cukup.
3. Kemungkinan, ayamnya halal ayam itu memiliki perusahaan A, perusahaan A bersertifikat halal, itu pemahaman konsumen. Suatu kali, Komite Islam di Provinsi Chiang Mai menemukan rumah

pemotongan ayam milik perusahaan ayam yang tidak menggunakan orang Muslim untuk menyembelih. Ditanya dan mendapat penjelasan bahwa rumah potong ayam perusahaan ada dua jenis, rumah potong halal dan tidak halal. Jika pelanggan tidak menentukan harus ayam halal, maka perusahaan akan mengirimkan ayam dari rumah jagal yang tidak halal karena lebih murah. Pabrik yang dikunjungi adalah bagian yang tidak meminta sertifikasi halal, sehingga dipahami oleh mereka yang ingin memastikan bahwa ayam itu halal. Dari kurangnya pemeriksa halal untuk memeriksa seperti ini, dulunya berita tentang ayam busuk, ayam dengan cacing atau hal lain terjadi.

4. Ayam sembelih halal (Sabiha) tidak perlu jika digoreng agar halal. Rumah potong ayam mengirim ayam melalui penyembelihan halal dalam kantong plastik ke toko. Restoran memasukkan ayam ke dalam tepung tanpa mencuci noda darah pada ayam. Ketika ditanya, jawabannya apakah ayam yang terkena najis darah itu najis atau kotor jika dicampur dengan tepung akan membuat ayam terasa manis. Oleh karena itu, kurangnya pendamping halal dapat mengakibatkan ayam tidak layak digoreng, benar menurut prinsip halal.
5. Umat Islam di setiap masyarakat memiliki tingkat pendidikan, persepsi, konsep, keyakinan yang berbeda-beda. Dalam kasus Malaysia, Singapura, Indonesia, Brunei, restoran ayam goreng Amerika dengan cabang di negara-negara tersebut bersertifikat halal. Konsumen Muslim memilih toko bersertifikat halal. Jika tidak bersertifikat Halal Konsumen tidak memilih Akibatnya, banyak restoran ayam goreng dan makanan cepat saji di negara-negara di mana bahkan banyak negara Muslim mendukung sertifikasi halal. Sedangkan untuk negara non-Muslim, lebih berisiko sebagian konsumen Muslim masih mengonsumsi restoran ayam goreng ini meski tanpa sertifikasi halal. terkadang juga melindungi Akibatnya, perusahaan tidak mau mencari sertifikasi (Halal Pha Chim: 2016).

Pentingnya makanan halal bagi muslim dalam pengertian halal menurut ketentuan mampu menghasilkan makanan halal yang akurat dan aman. Semua karyawan harus mengetahui dan memahami peran mereka dan bertanggung jawab untuk mencegah makanan dari kontaminasi atau merugikan dari bahaya dan larangan menurut ketentuan Islam. Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan dan keahlian yang diperlukan untuk dapat mengolah makanan secara higienis dan sesuai dengan ketentuan agama dan untuk beroperasi secara efektif. Pabrik harus memiliki beberapa personel muslim yang ditunjuk sebagai ahli dalam produksi makanan halal. untuk berhasil memecahkan beberapa masalah.

Mempelajari perilaku di pasar sangat penting untuk keberhasilan perluasan pasar makanan halal, masalah kecil yang diabaikan banyak orang. Ini bisa menjadi strategi yang memungkinkan untuk mengubah bisnis menjadi pesaing, misalnya, perilaku konsumen Muslim di negara maju di Eropa atau Amerika Serikat, termasuk Malaysia (Sekitar 60% dari populasi di Malaysia) cenderung sangat mementingkan tanda halal. Karena negara-negara ini dikelilingi oleh makanan non-halal, tanda halal pada kemasan adalah satu-satunya hal yang menjamin bahwa apa yang mereka konsumsi tidak bertentangan dengan prinsip-prinsip agama dibandingkan dengan negara-negara Muslim di Timur Tengah. Konsumen percaya bahwa sebagian besar makanan yang tersedia di pasar di negara mereka dapat dikonsumsi tanpa melanggar prinsip agama dan tidak perlu halal. jika ditemukan ada jenis makanan tertentu seperti nasi, gula, sayuran segar, buah atau air minum, ada tanda halal pada kemasannya. Ini mungkin menimbulkan keraguan mengapa produk halal alami ini diberi label halal. Hal ini karena negara-negara Muslim di Timur Tengah cenderung ketat terhadap makanan halal hanya untuk daging dan makanan olahan yang mengandung daging. Oleh karena itu, pelabelan halal semua produk dapat membingungkan konsumen di Timur Tengah. atau tidak dapat dipercaya. Contoh seperti itu tampaknya hanya masalah kecil. Namun mungkin menjadi masalah besar yang menyebabkan produk makanan halal Thailand tidak bisa memasarkan produk makanan halal sebagaimana mestinya.

Ada dua jenis persaingan di pasar makanan halal di kawasan ini: persaingan di pasar kualitas; Dan persaingan di pasar harga Negara-negara yang mendominasi pasar kualitas adalah Amerika Serikat, Uni Eropa (UE), Kanada, Australia dan Selandia Baru. bersaing dengan negara Ini harus bersaing dengan kualitas produk. Adapun persaingan di pasar harga, negara-negara yang mendominasi pasar adalah Brazil, China, India dan Vietnam. Mereka bersaing memperebutkan pangsa pasar makanan halal dari pasar asli petahana dalam menerapkan strategi pemasaran, mereka harus bersaing dari segi kualitas dan harga, yaitu mengeksport produk yang berkualitas baik dengan harga yang wajar. Selama bulan puasa (Ramadhan) merupakan waktu di mana orang-orang Timur Tengah membeli dan mengonsumsi makanan paling banyak, menjual lebih dari 50 persen penjualan makanan. Semua halal di setiap negara pemahaman soal serta larangan agama dan pengetahuan tentang standar Oleh karena itu, impor pangan di setiap negara sangatlah penting. kepada pengusaha yang ingin berbisnis di wilayah ini (Suwat: 2021).

Urusan bagian Halal sebagai lembaga yang mengawasi sertifikasi telah mempertimbangkan pengembangan integrasi standarisasi Halal dengan standar internasional yaitu ISO, GMP, HACCP. Operasi sistem mutu di kedua sisi pabrik searah dengan pengumuman persyaratan sertifikasi proses produksi produk

halal 2011 (yang saat ini sedang mengalami beberapa perbaikan (Suwat: 2021). Metode *istinbath* yang digunakan oleh MAI akan membuat permusyawaratan agar bisa mengambil keputusan. Pengertian secara istilah tersebut masih bersifat umum sehingga *Istinbat* bisa saja dilakukan oleh ulama fiqh dan ulama yang ahli di bidang selain Fiqh. Oleh karena itu, pengertian *istinbath* secara terminologis harus dibatasi pada wilayah fiqh (hukum Islam). Dengan adanya pembatasan pada wilayah hukum Islam, maka secara ringkas *istinbath* adalah upaya untuk menarik hukum dari nash (Al-Qur'an dan As-Sunnah) dengan jalan ijtihad (Albani Nasution: 2012).

Dalam *istinbat* hukum dengan pendekatan kebahasaan hal pertama yang mendapat perhatian dari para ulama ushul fiqh adalah pengertian lafadz dalam kaitannya dengan posisi lafadz di dalam kalimat. Untuk selanjutnya pembahasan tentang lafadz melebar sampai pada kajian lafadz dengan melihatnya dari berbagai sisi (Wahyuni: 2019). Berdasarkan Firman Allah SWT tentang beberapa jenis makanan (dan minuman) yang diharamkan, yaitu:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ
وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصَبِ
وَأَنْ تَسْتَفْسِمُوا بِالْأَزْلامِ ذَلِكُمْ فِسْقٌ الْيَوْمَ يَبْسُ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا
تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمْ
الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya: “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih. Dan (diharamkan pula) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan pula) mengundi nasib dengan anak panah, (karena) itu suatu perbuatan fasik. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka tetapi takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Aku cukupkan nikmat-Ku bagimu, dan telah Aku ridhai Islam sebagai agamamu. Tetapi barangsiapa terpaksa karena lapar bukan karena ingin berbuat dosa, maka sungguh, Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang.”(Al-Maidah: 3).

Masyarakat dunia mempunyai filosofi yang beragam terkait dengan makan dan minum, apa yang dilarang dan boleh, terutama terkait dengan binatang. Differensi mereka tentang tumbuhan tidak terlalu variatif. Islam tidak mengharamkan selain makanan atau minuman yang telah berubah minuman keras, baik berasal dari kurma, anggur, gandum maupun bahan lain. Islam menghalalkan yang baik, Islam datang ketika sudut pandang manusia terhadap makanan hewani begitu rupa, ada yang menyantapkan secara berlebihan, ada yang secara ekstrem meninggalkannya. Karena itulah, Islam mengarahkan seruannya kepada seluruh manusia (Qardhawi: Karya Utama). Pegawai urusan bagian halal di Majelis Agama Islam Thailand sangat berperan aktif dalam menjaga standarisasi produk makanan halal. Proses yang dilakukan setelah pelaku usaha mengajukan permohonan melalui tiga tahap: Pertama, pegawai urusan bagian halal di Majelis Agama Islam akan terjun melakukan pemeriksaan di lapangan pelaku usaha tersebut. Kedua, pegawai urusan bagian halal di Majelis Agama Islam melakukan musyawarah untuk mengambil keputusan terhadap hasil pemeriksaan lapangan pelaku usaha dan mengeluarkan fatwa terhadap usaha tersebut. Ketiga, logo halal dikeluarkan oleh Majelis Agama Islam Thailand dengan berdasarkan fatwa Majelis Agama Islam Wilayah masing-masing (Suwat: 2021). Disamping itu, setiap produk yang telah mendapat sertifikat halal diharuskan pula memperhatikan atau memperpanjang sertifikat halalnya setiap tahun, dengan prosedur dan mekanisme yang sama. Jika, setelah satu tahun terhitung sejak berlakunya sertifikat halal, perusahaan bersangkutan tidak mengajukan permohonan (perpanjangan) sertifikat halal perusahaan itu dipandang tidak lagi berhak atas sertifikat halal, dan kehalalan produk-produknya diluar tanggung jawab MAIT, Karena Thailand dikenal sebagai kota Buddhis. Oleh karena itu, terciptanya potensi produksi makanan halal. Oleh karena itu, kita harus fokus pada kualitas dan kebenaran agama Oleh karena itu, harus ada kampanye untuk mempromosikan merek Halal Thailand. Beri tahu konsumen Muslim Halal Thai adalah simbol berkualitas dan benar sesuai prinsip Islam. (Suwat: 2021).

Metode *istinbath* oleh Majelis Agama Islam Thailand dari dasar-dasar umum penetapan fatwa tentang standarisasi produk makanan halal oleh Majelis Agama Islam dapat diambil kesimpulan bahwa yang digunakan oleh Majelis Agama Islam dalam menetapkan fatwanya adalah pertama dengan menunjuk kepada al-Quran dan as-Sunah. Apabila tidak ditemukan dalil-dalil dari al-Quran dan as-Sunah, maka Majelis Agama Islam merujuk kepada *ijma'*, *qiyas*, *istihsan*, *mashalah mursalah*, dan jika masalah-masalah tidak bisa ditetapkan dan diterapkan, hendaklah ditinjau kepada pendapat-pendapat atau metode-metode penetapan fatwa para imam

mazhab, di samping itu perlunya memerhatikan pendapat ulama yang lain, baik yang berhubungan dengan dalil-dalil hukum yang sependapat ataupun berbeda. Setiap penetapan fatwa dipertimbangkan kesesuaian situasi dan kondisi masyarakat muslim di negara Thailand, dengan memikirkan kemaslahatan umat Islam di Thailand dan memenuhi tujuan syara'. Hal ini karena logo halal berfungsi sebagai penjelasan kepada konsumen. Kerena sebab ini menunjukkan bahwa konsumen sangat memerlukan adanya transparansi informasi yang dapat menjamin bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi tidak terkontaminasi sesuatu yang haram atau dilarang. Pada saat sekarang ini, permintaan produk makanan dan minuman halal semakin besar seiring dengan peningkatan jumlah muslim di seluruh dunia. Hal ini semakin menguatkan akan pentingnya jaminan produk halal bagi konsumen muslim yang semakin besar.

4. KESIMPULAN

Majelis Agama Islam Thailand atau disebut MAIT adalah sebuah lembaga dalam membina partisipasi umat Islam di negara Thailand. Majelis agama Islam menghimpun para tokoh agama yang tergabung dalam persyarikatan untuk bermusyawarah bersama, membanding, memilih, mempertimbangkan, serta mentarjihkannya suatu masalah hukum yang menyangkut dengan kehidupan umat beragama, terutama masalah ibadah, sosial, ekonomi, hukum, dan kemasyarakatan. Majelis Agama Islam menetapkan standarisasi produk makanan halal dengan proses memeriksa lokasi perusahaan selanjutnya diadakan permusyawaratan pegawai urusan bagian halal untuk memutuskan hasil yang didapat lulus atau tidak, jika tidak lulus maka pihak pegawai akan mengadakan pemeriksaan ulang sebanyak 4 kali dan jika semuanya lulus, maka mengeluarkan sertifikat halal kepada pemohon tersebut. Sertifikat dan Logo halal jadi kewenangan pihak Majelis Agama Islam Thailand yang mengeluarkan sertifikat berdasarkan audit Majelis Agama Islam di wilayah masing-masing. Dengan itulah makanan halal jadi itu penting bergabung dan saling menguntungkan 3 pihak yaitu: konsumen Muslim, operator dan Negara.

Produk makanan halal Thailand selalu diterima oleh pasar dunia Muslim. Terlihat bahwa nilai ekspor makanan Thailand ke negara-negara Muslim cenderung meningkat, namun alasan produk makanan halal Thailand tidak diterima oleh pasar dunia dapat diklasifikasikan menjadi 3 aspek penting. Pertama, citra dan fakta kepercayaan. Kedua, hambatan perdagangan bahwa Thailand bukan negara Muslim Oleh karena itu, kelemahan itulah yang membuat negara pesaing menggunakan fakta seperti hambatan perdagangan. Ketiga, kurangnya pengetahuan dan pemahaman tentang pemasaran makanan halal. Salah satu isu yang mungkin terlihat bahwa produk makanan halal Thailand tidak diterima oleh pasar dunia. Ini mungkin akibat dari kurangnya pengetahuan dan pemahaman tentang pasar makanan halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Abu 'Abdullah Mustafa bin al-'Adawi. (2004). *al-Tashil li Ta'wil al-Tanzil Tafsir Surah al-Ma'idah*, (t.t.p.): Maktabah Makkah.
- Abdulasis Sani. (2017). "Metode Penetapan Standarisasi Produk Makanan Halal (Studi Perbandingan Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh Dan Majelis Agama Islam Patani)", Skripsi, UIN Ar-Raniry Darussalam, Banda Aceh.
- Ahmad Hussein Sakr. (2006). *Menyingkap Produk-Produk Haram*, Jakarta: WahanaCendekia,
- Albani Nasution, Muhammad Syukri. (2012). *Filsafat Hukum Islam* (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada,).
- Hasan, Ali. (2009). *Manajemen Bisnis Syariah*, Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Aminuddin, M.Z. (2016). *Sertifikasi Produk Halal: Studi Perbandingan Indonesia dan Thailand*.
- Pratiwi, Anisa Cahaya. (2018). "Pencantuman Sertifikasi Halal Dalam Kemasan Produk Oleh Perusahaan Sebagai Bentuk Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Muslim (Studi Pada Pt Japfa Comfeed Indonesia Tbk. Cabang Lampung)", Skripsi, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Ardyanti, A., Nashril, T.T.A., dan Helmi, A. (2013). *A Study on Halal Food Awareness Among Muslim Customers in Klang Valley*, 4 th International Conference on Business and Economic Research, Bandung, Indonesia, paper 1073.
- Dolah, Mr.Burhan. (2015). "Ijtihad Fikih Kontemporer (Tinjauan Metode Penetapan Hukum Lembaga Majelis Agama Islam di Patani Thailand Selatan)". Tesis, Pasca Sarjana Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Hamalik, Oemar. (2007). *Psikologi Belajar dan Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algesindo.
- Hussein Bahresy. (1981). *Pedoman Fiqh Islam*, Surabaya: al-Ikhlash.
- Al-Asygalani, Ibn Hajar. (2012). *Bulughul Maram*, Surabaya: mutiara Ilmu.
- L, Jhonson dan Leny, R. (2010). *Keperawatan Keluarga*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Lada, S., Tanakinjal, H. G., & Amin, H. (2009). *Predicting intention to choose halal products using theory of reasoned action*. International Journal Islamic and Middle Eastern Finance and Management.
- Wahyuni, Meika. (2015). "Persepsi Konsumen Muslim Terhadap Sertifikat Halal (Studi Kasus Pada PT. Rocket Chicken Indonesia Cabang Boja Kendal)", Skripsi, UIN Walisongo, Semarang.

- Toden, Miss Pareedah. (2016). "Setandardisasi Produk Makanan Halal". Skripsi Fakultas Syariah, Institut Agama Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi.
- Qal'ajî, Muhammad Rawas dan Muhammad Shâdiq Qanaybî. (1985). *Mu'jam Lughah al-Fuqahâ*, Bayrût: Dâr al-Fikr, 1405H-1985M, Cet. I.
- Qardhawi, Muhammad Yusuf. (1993). *Halal dan Haram dalam Islam*. PT Bina Ilmu. Jakarta.
- Khomariyah, Nurul. (2017). "Pengaruh Kesadaran Halal, Islamic Branding Dan Product Ingredients Terhadap Minat Beli Produk Luwak White Koffie (Studi Pada Masyarakat Desa Putatsewu, Jatitengah, Sukodono, Sragen)". Skripsi. IAIN Surakarta.
- LPPOM-MUI, (2008). *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal*. Jakarta.
- Putra, Panji Adam Agus. (2017). *Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam*, Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah Vol.1 No. 1 Januari 2017.
- Qardawi, Yusuf. *Halal dan Haram Dalam Islam*. (Surabaya: Karya Utama, t.t.).
- Ramlan dan Nahrowi. (2014). *Sertifikasi Halal sebagai Penerapan Etika Bisnis dalam Upaya Perlindungan bagi Konsumen Muslim*.
- Siti Zulaekah dan Yuli Kusumawati. (2005). *Halal dan Haram Makanan dalam Islam*, SUHUF, Vol. XVII, No. 01/Mei 2005.
- Pitsuwan, Surin. (1989). *Islam di Muang Thai*, Jakarta: LP3ES.
- Rahman, Taufiq. (2017). "Tinjauan Yuridis Terhadap Penerapan Sertifikasi Halal Suatu Produk di Indonesia (Studi pada Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Provinsi Sulawesi Selatan)" Skripsi, UIN Alauddin, Makassar.
- Al-Asyhar, Thobieb. (2003). *Bahaya Makanan Haram Jakarta*: PT. Al-Mawardi Prima.
- Warta Ekspor. (2015). *Hidup Sehat dengan Produk Halal*, Jurnal Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, Ditjen PEN/WRT/56/VII/2015.
- Wati Rahmi Ria, dkk. (2015). *Hukum Islam Suatu Pengantar*, Bandar Lampung: Gunung Pesagi.
- Yunus, S.N.N.M., Wan, E.W.R., Norafifa, M.A, Norhidayah, M.R. (2013). *Muslim's Purchase Intention towards Non-Muslim's Halal Packaged Food Manufacturer*. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 130.
- Zulham. (2013). *Hukum Perlindungan Konsumen*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2014). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Keempat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Torang, Syamsir. (2014). *Organisasi & Manajemen (Perilaku, Struktur, Budaya & Perubahan Organisasi)*. Bandung: Alfabet.
- Food Information Center, http://halalinfo.ifrpd.ku.ac.th/index.php/th/general/95_halal-article/329-halal-food-article-31-jan-2018-03-th.
- Freed yusuf, "อิสลามในประเทศไทย", diakses pada tanggal 2 Agustus 2014, <https://sites.google.com/site/muslimtrat/introduction-to-islam/islam-thailand>. "สำนักจุฬาราชมนตรี" <https://www.skthai.org/th>.
- JobsDB, *อาหารมุสลิม กับ อาหารฮาลาล*, diakses pada tanggal 14 agustus 2014, th.jobsdb.com/th-th/articles/อาหารมุสลิม-อาหารฮาลาล.
- Karawang New Indutry City, diakses pada tanggal 14 Mei 2019, <https://www.knic.co.id/id/apa-saja-definisi-makanan-halal-di-indonesia-dan-bagaimana-cara-kerjanya>.
- HalalThai, *สำนักงานมาตรฐานฮาลาล*, https://www.acfs.go.th/halal/thai_halal.php.
- Michelin Guide, *อาหารฮาลาลในประเทศไทย*, diakses pada tanggal 31 Januari 2019, <https://guide.michelin.com/th/th/article/features/halal-dining-in-thailand>.
- <https://www.facebook.com/halal.club/?fref=ts>, akses tanggal 1 April 2016.
- <http://nasihatsahabat.com/tag/donor/>. Diakses pada Tanggal 7 November 2017.
- S Fahrizal, <http://repository.radenintan.ac.id/2535/5/BAB%2011%20TESIS.pdf>.
- Waharini, F. M., & Purwantini, A. H. (2018). *Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia*. 9(1), 1–13.