

Analisis Manajemen Konflik Terhadap Status Kehalalan Mixue

Ari Apriani^{1*}, Andriani Sahputri²

¹Universitas Dian Nusantara, ²Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Email : ari.apriani@undira.ac.id¹ Andrianisyahputri17@gmail.com²

Correspondence: andrianisyahputri17@gmail.com

<https://journal.aira.or.id/mumtaz> Submission Received : 23-12-2023; Revised : 15-03-2024; Accepted : 12-05-2024; Published : 17-05-2024

Abstract

The halal status of a product is of course very important for every consumer and is also something that consumers need, especially for Muslim consumers. Many Mixue ice cream shops have opened in various places, causing controversy in the community regarding halal or halal certification and permits from the Food and Drug Supervisory Agency (BPOM) for this ice cream product. The purpose of this study is to ascertain how conflicts pertaining to Mixue products' halal status are managed. In this study, a descriptive method employing a qualitative approach and a literature review as the data collection strategy were employed. Secondary data is the type and source of information used, and it can be found in a variety of places, including books, journals, articles, and other reliable sources. The study's findings indicate that the Indonesian Ulema Council (MUI) has not yet certified Mixue ice cream items as halal. The process of obtaining halal certification for Mixue ice cream products is ongoing. Mixue did stress, though, that a product's lack of a halal certificate does not imply that it is not halal. There are 3 (three) reasons why the Mixue halal certification process has not been completed, namely: (1) 90% of the raw materials for Mixue are imported from China, (2) Sources of raw materials originating from several cities or not centralized from one city, and (3) The occurrence of the Covid-19 pandemic and the existence of a lockdown.

Keywords: Conflict Management, Halal Certification and Halal Labeling

Abstrak

Status kehalalan pada suatu produk tentunya sangatlah penting bagi setiap konsumen dan juga menjadi suatu hal yang dibutuhkan konsumen, khususnya bagi konsumen muslim. Banyaknya kedai es krim Mixue yang dibuka diberbagai tempat, menimbulkan kontroversi di masyarakat mengenai kehalalan ataupun sertifikasi halal serta izin Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada produk es krim ini. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memastikan bagaimana

konflik yang berkaitan dengan status halal produk Mixue dikelola. Dalam penelitian ini, metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif dan kajian pustaka sebagai strategi pengumpulan data. Data sekunder adalah jenis dan sumber informasi yang digunakan, dan dapat ditemukan di berbagai tempat, termasuk buku, jurnal, artikel, dan sumber terpercaya lainnya. Temuan penelitian menunjukkan bahwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) belum mensertifikasi produk es krim Mixue halal. Proses pengurusan sertifikasi halal produk es krim Mixue sedang berjalan. Namun, Mixue menekankan bahwa tidak adanya sertifikat halal suatu produk tidak berarti produk tersebut tidak halal. Terdapat 3 (tiga) hal yang menyebabkan proses sertifikasi kehalalan Mixue ini belum selesai yaitu : (1) 90% bahan baku pembuatan Mixue yang diimpor dari China, (2) Sumber bahan baku yang berasal dari beberapa kota atau tidak terpusat dari satu kota, dan (3) Terjadinya pandemi Covid-19 dan adanya lockdown.

Kata kunci: Labelisasi Halal, Manajemen Konflik, Sertifikasi Halal

1. PENDAHULUAN

Status kehalalan pada suatu produk tentunya sangatlah penting bagi setiap konsumen dan juga menjadi suatu hal yang dibutuhkan konsumen, khususnya bagi konsumen muslim. Baik itu kehalalan yang berupa makanan, obat-obatan, dan berbagai produk lainnya yang dapat dikonsumsi. Dalam hal makanan yang dikonsumsi, terdapat pertimbangan yang dijadikan dasar dalam memilih makanan. Konsumen muslim yang tentunya berpedoman pada syariat Islam harus memberikan perhatian yang sebesar-besarnya terhadap aspek kehalalan produk dengan harapan bahwa setiap produk yang dikonsumsi telah memenuhi kriteria ataupun dasar kehalalan yang sesuai dengan ketentuan syariat Islam.

Konsumsi masyarakat dan sektor pangan juga terkena dampak dari peristiwa yang terjadi saat ini. Terkait masakan halal, konsumen suka mengonsumsi beragam makanan yang bersertifikat halal. Karena pelanggan Muslim wajib membeli produk halal. Daya jual suatu produk dengan sendirinya akan meningkat seiring dengan kepercayaan konsumen, terutama jika labelnya menyatakan produk tersebut halal.

Salah satu produk konsumsi yang saat ini sedang banyak digemari masyarakat adalah Mixue. Mixue ini merupakan salah satu brand es krim yang populer di Indonesia. Mixue adalah perusahaan waralaba yang didirikan pada bulan juli 1997. Mixue ini sudah ada di Indonesia sejak tahun 2020 yang kedai pertamanya adalah di Cihampelas Walk, kota Bandung. Perusahaan ini menjual es krim soft serve dan minuman teh asal Zhengzhou, Henan, Tiongkok. Brand ini telah memiliki banyak cabang. Dengan banyaknya kedai es krim yang dibuka diberbagai tempat, perusahaan ini menimbulkan kontroversi di masyarakat mengenai kehalalan ataupun sertifikasi halal serta izin Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada produk es krim ini. Hal ini dikarenakan produk es krim Mixue ini belum memiliki logo maupun sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Oleh karena itu, banyak masyarakat yang bertanya mengenai kehalalan produk es krim ini. Pertanyaan-pertanyaan dari masyarakat seperti mengenai bahan baku Mixue serta mengenai kebenaran pengurusan sertifikat halal pada produk Mixue. Hal tersebut tentunya dapat dikatakan sebagai konflik yang dihadapi oleh perusahaan Mixue dan harus segera diselesaikan atau diklarifikasi.

Tujuan dari izin BPOM ini adalah untuk menunjukkan kepada masyarakat luas bahwa barang-barang produksi tersebut memang layak dikonsumsi oleh umat Islam. Setiap pengusaha pangan yang bahan utamanya menggunakan susu dan hasil olahannya, serta daging, ikan, unggas, dan hasil olahannya yang perlu disimpan, makanan kaleng, makanan bayi, minuman beralkohol, AMDK (air minum dalam kemasan), pangan yang harus memenuhi ketentuan SNI, dan pangan yang ditetapkan Badan POM memerlukan izin BPOM.

2. TINJAUAN LITERATUR

a. Manajemen Konflik

Manajemen merupakan suatu proses perencanaan, pengorganisasi, pelaksanaan, serta pemantauan kegiatan untuk memastikan bahwa tujuan perusahaan yang telah ditetapkan sebelumnya berhasil dicapai. Menurut Sunarji (2016:21) Manajemen adalah proses berkolaborasi dengan orang lain untuk mengidentifikasi, menafsirkan, dan melaksanakan tujuan organisasi yang berbeda melalui penempatan staf, pengorganisasian, perencanaan, pengarahan, kepemimpinan, dan pengendalian.

Ketika satu pihak merasa bahwa pihak lain telah mempengaruhi sesuatu yang menarik atau penting bagi pihak pertama, konflik dimulai. Ada banyak konflik yang dapat terjadi dalam organisasi, seperti ketidaksesuaian tujuan, ketidaksesuaian dalam cara fakta harus ditafsirkan, perselisihan yang disebabkan oleh ekspektasi perilaku, dan sebagainya. Argumentasi ini mencakup berbagai hal. Konflik didefinisikan oleh Wirawan (dalam Eko Sudarmanto, dkk, 2021:3) sebagai proses pertentangan di antara dua atau lebih pihak yang saling bergantung mengenai subjek konflik, yang menghasilkan hasil dari interaksi dan pola perilaku yang mengarah pada konflik.

Di dalam Islam, makna konflik dapat dalam bentuk yang lebih ramah dan damai. Konflik kemudian dapat dipandang sebagai gejala yang berguna bahkan menguntungkan daripada harus dianggap sebagai sesuatu destruktif dan kontraproduktif. Konflik bukan hanya alat untuk mencapai tujuan, tetapi juga dapat digunakan untuk mendamaikan banyak faktor atau hal yang berlawanan, sehingga memastikan bahwa perbedaan yang mengarah pada konflik atau perselisihan tidak dibiarkan begitu saja dan bahwa kehidupan manusia bebas dari keinginan individual dan berbagai keburukan lain.

Manajemen konflik adalah cara untuk secara menyeluruh menangani konflik antara dua atau lebih pihak dalam suatu kelompok atau organisasi. Selain itu, istilah "manajemen konflik" mengacu pada tindakan atau metode yang diambil oleh pihak yang terlibat dalam konflik atau pihak eksternal yang lain untuk mengelola sengketa dengan tujuan mencapai hasil akhir, yaitu penyelesaian masalah hingga ada kedamaian dan konsensus tentang cara terbaik untuk menyelesaikan masalah. Selain itu, Wijayanti (2015) menyatakan bahwa manajemen konflik juga dapat didefinisikan sebagai proses membuat rencana untuk mengatasi konflik sehingga mencapai penyelesaian atau resolusi yang diinginkan. Jadi, manajemen konflik ini merupakan suatu proses pengelolaan konflik yang terjadi baik itu di dalam organisasi ataupun di luar organisasi atau pengambilan langkah serta keputusan dalam menyelesaikan konflik hingga diperoleh hasil akhir yang baik. Kemudian, pengelolaan konflik ini tentunya penting dilakukan agar masalah-masalah yang terjadi antara pihak-pihak yang mengalami konflik dapat terselesaikan dengan baik dan tidak berkepanjangan.

b. Sertifikasi Halal dan Labelisasi

Pelabelan produk dan sertifikasi halal adalah dua konsep yang berbeda namun terkait. Apabila produk yang diserahkan dan memenuhi persyaratan produk halal maka akan diterbitkan sertifikat halal. Mendapatkan sertifikat halal membuktikan bahwa cara produksi, bahan baku, dan sistem jaminan halal untuk barang komersial semuanya mematuhi standar yang ditetapkan (LPPOM MUI 2008). Sertifikat halal ini berfungsi sebagai penegasan formal bahwa produk yang dihasilkan telah sesuai standar halal sehingga memberikan ketenangan, keamanan, dan kenyamanan bagi konsumen saat mengonsumsinya. Dengan demikian, proses memperoleh sertifikat halal melalui serangkaian pemeriksaan yang dilakukan oleh ahli materi disebut dengan sertifikasi halal. Pelabelan, di sisi lain, adalah penambahan tulisan atau kata-kata halal pada kemasan barang untuk menunjukkan bahwa barang tersebut halal. (Hasan, 2014: 231). Jadi, penandaan ini berfungsi sebagai pernyataan pada kemasan bahwa produk tersebut memang halal.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Dengan menggunakan metodologi kualitatif, penelitian deskriptif berupaya mengkarakterisasi atau menjelaskan suatu peristiwa secara keseluruhan. Salah satu teknik pengumpulan data adalah studi literatur, yang meliputi membaca, membuat catatan, dan menganalisis bahan penelitian. Buku, jurnal, makalah, dan sumber terpercaya lainnya adalah beberapa dari banyak sumber yang digunakan untuk mengumpulkan data sekunder.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Makanan Halal

Makanan halal didefinisikan sebagai makanan yang tidak mengandung bahan yang dianggap haram atau tidak boleh dikonsumsi oleh orang Muslim. Ini termasuk bahan baku dan bahan tambahan makanan, serta bahan penolong lainnya. Ini juga mencakup makanan yang diproses melalui iradiasi dan rekayasa genetika. Makanan halal juga harus diolah sesuai dengan hukum Islam.

Ada dua definisi tentang makanan yang halal. Yang pertama adalah jika mereka diperoleh atau diperoleh dengan cara yang benar atau tidak bertentangan dengan aturan Islam atau dengan menggunakan cara yang batil. Yang kedua adalah jika mereka diperoleh dengan cara yang diperbolehkan atau haram, seperti mencuri, korupsi, dan tindakan haram lainnya.

Di dalam Al-Qur'an dijelaskan bahwa hal-hal yang halal dan tayyib adalah persyaratan mutlak dalam hal konsumsi makanan dan minuman. Halal dan haramnya sesuatu, termasuk makanan, adalah hak abadi Allah SWT dan Rasul-Nya. Standar syariat, atau hukum yang melegisiasinya, terhubung dengan persyaratan halal. Tayyib berkaitan dengan standar kepantasan, kebersihan, dan efeknya terhadap manusia secara fungsional. Oleh karena itu, makanan mungkin halal tetapi tidak tayyib, dan sebaliknya. (Syafroda Ida, 2016, p.56).

Menurut Girindra (1998: 124–125), Ada beberapa aturan untuk makanan halal yang ditetapkan oleh hukum Islam, yaitu pertama, tidak mengandung babi atau bahan yang berasal dari babi. Kedua, tidak membuat minuman mabuk atau bahan yang berasal dari minuman mabuk. Ketiga, jika bahan berasal dari hewan, harus dari hewan yang halal dan harus disembelih dengan cara yang sesuai dengan

hukum Islam. Keempat, tidak termasuk bagian yang najis, seperti darah, kotoran, bangkai, dan sebagainya, dan kelima semua tempat, seperti toko, tempat penyimpanan, Jika telah digunakan sebelumnya untuk hal-hal yang haram atau tidak halal, maka harus dibersihkan dengan cara yang diatur oleh syariat Islam. Atau dengan kata lain, tidak boleh menggunakan fasilitas produksi secara bergantian untuk produk yang halal dengan produk yang tidak halal. Oleh karena itu, makanan dikatakan halal jika telah memenuhi standar-standar tersebut. Dan sebagai umat muslim sudah seharusnya dapat mengikuti standar tersebut agar makanan yang dikonsumsi halal dan tayyib.

b. Sertifikasi dan Labelisasi menurut Syariat Islam

Di dalam Syariat Islam, masalah mengenai sertifikasi dan pelabelan bukan hanya sampai pada legalitas dari produk yang diproduksi saja, tapi adanya sertifikasi dan pelabelan untuk setiap produk konsumsi atau makanan yaitu untuk mewujudkan ataupun menciptakan kemaslahatan bagi manusia (maqasid al-syari'ah), yaitu terciptanya konsumen muslim yang terbebas dari produk konsumsi yang haram. Di dalam Hukum Islam juga tidak terdapat peraturan ataupun ketentuan secara khusus tentang label halal ini, sehingga yang terdapat di dalam Islam yaitu masyarakat diharuskan mengkonsumsi makanan yang memiliki gizi, selera yang baik, serta tidak memberikan dampak yang buruk bagi tubuh orang yang mengkonsumsinya, baik fisik maupun akalnya (Yusuf al-Qardhawi, 2003, p.65). Walaupun dalam Islam tidak ada aturan yang secara resmi menyarankan bahwa setiap produk harus memiliki sertifikat halal, tetapi wajib bagi umat Islam untuk memakan makanan yang halal.

Disebutkan dalam Al-Qur'an Surah Al-Maidah ayat 88:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

" Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya."

Dalam upaya untuk membela hak-hak konsumen, khususnya konsumen Muslim, produk makanan dan minuman diberi label bersertifikat halal dengan memverifikasi kehalalannya. Oleh karena itu, dengan memberikan jaminan hukum kepada pelanggan Muslim bahwa produk atau hasilnya benar-benar halal dan sesuai dengan hukum Islam, label halal dimaksudkan untuk melindungi mereka dari barang-barang non-halal. Konsumen muslim tidak perlu berpikir dua kali untuk membeli suatu barang karena memiliki label halal karena pada kemasan produk terdapat logo yang menyatakan kehalalan produk.

c. Sertifikasi dan Labelisasi Kehalalan pada Mixue

Melalui akun Instagram pribadinya, @mixueindonesia, Mixue menjelaskan kepada publik tentang status lehalalan produknya. Mereka mengatakan bahwa mereka telah berusaha mendapatkan sertifikat halal untuk produknya sejak awal tahun 2021, tetapi belum selesai hingga saat ini. Namun, Mixue menegaskan bahwa produknya belum memiliki sertifikat halal. Organisasi tersebut menyatakan bahwa tiga (tiga) alasan mengapa proses sertifikasi ini belum selesai, antara lain:

- 1) 90% bahan baku pembuatan Mixue yang diimpor dari China
- 2) Sumber bahan baku yang berasal dari beberapa kota atau tidak terpusat

dari satu kota.

3) Terjadinya pandemi Covid-19 dan adanya *lockdown*.

Aisha Maharani, pencipta Halal Corner, mengklaim bahwa Shanghai Al Amin Consultant Co., Ltd. dan Daka Internasional Food Co., Ltd., perusahaan induk Mixue, telah menandatangani perjanjian kemitraan untuk penyediaan layanan konsultasi halal di Tiongkok. Pada April 2022, perusahaan Mixue pusat mendaftarkan ke LPPOM MUI hanya untuk bahan baku. Atas nama PT. Zhiseng Pacific, mereka juga mengajukan permohonan ke BPJPH pada Mei 2022, namun belum menyerahkan dokumen yang diperlukan.

Menurut situs resmi Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, status kehalalan produk Mixue tidak dapat ditemukan di database produk Halal bersertifikat Majelis Ulama Indonesia (MUI). Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa produk Mixue ini memang belum memiliki sertifikat halal secara resmi. Atau masih dalam proses pengurusan sertifikat halal baik itu di China maupun di Indonesia. Hal ini berarti bahwa sebagai konsumen Indonesia yang mayoritasnya Muslim, akan sedikit lega dan mendapatkan titik terang mengenai kehalalan produk ini.

Menurut Aisha, terdapat beberapa komponen bahan yang perlu dihindari yaitu :

- 1) Lemak susu, tidak diperbolehkan jika menggunakan enzim dari babi dan sapi yang cara menyembelihnya tidak sesuai dengan ketentuan dalam Islam.
- 2) Pemanis, tidak diperbolehkan jika menggunakan pemanis yang berasal dari hewan yang tata cara menyembelihnya tidak sesuai dengan syariat Islam.
- 3) Stabilizer, pada umumnya stabilizer yang digunakan berasal dari gelatin. Terkadang, gelatin ada yang berasal dari babi, oleh karena itu harus dipastikan bahwa es krim mixue tidak mempergunakan gelatin yang bersumber dari babi tersebut.
- 4) Emulsifier, bahan ini juga harus dari lemak nabati atau dapat juga dari lemak hewan yang proses penyembelihannya sesuai dengan syariat Islam.
- 5) Perisa, tidak diperbolehkan menggunakan perisa yang berasal dari lemak yang haram.
- 6) Pewarna, bahan pewarna umumnya mengandung gelatin, maka harus dipastikan bahwa gelatin tersebut halal. Kemudian, isian dan toping dari es krim Mixue juga harus diperhatikan kehalalannya.

5. KESIMPULAN

Dari penjelasan sebelumnya sudah jelas bahwa pangan halal diartikan sebagai pangan yang tidak mengandung zat apa pun yang tidak boleh dimakan oleh umat Islam atau dianggap haram. Hal ini berlaku untuk komponen penolong lainnya serta bahan tambahan pangan dan bahan dasar. Hal ini juga berlaku untuk makanan yang telah mengalami modifikasi genetik dan pengolahan radiasi. Semua hidangan ini harus disiapkan sesuai dengan hukum Islam. Umat Islam wajib mengonsumsi makanan halal meskipun hukum Islam tidak secara tegas mengamankan setiap produk memiliki sertifikat halal.

Majelis Ulama Indonesia (MUI) saat ini sedang dalam proses sertifikasi halal, menurut Mixue, dan produk es krimnya belum memiliki sertifikat halal. Mereka menekankan, hanya karena suatu benda memiliki sertifikat halal bukan berarti tidak halal. Proses sertifikasi halal Mixue belum selesai karena tiga (tiga)

alasan sebagai berikut: 90% bahan baku pembuatan Mixue yang diimpor dari China, sumber bahan baku yang berasal dari beberapa kota atau tidak terpusat dari satu kota., terjadinya pandemi Covid-19 dan adanya *lockdown*.

DAFTAR PUSTAKA

- Faridah, Hayyun Durrotul. (2019). Sertifikasi Halal di Indonesia : Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research*, 2 (2), 68-78. <https://e-journal.unair.ac.id/JHPR/article/download/17007/9168/62286>
- Girindra, A. *Pengukir Sejarah Seritikat Halal*. Jakarta: LPPOM-MUI, 1998.
- Harahap, Sunarji. 2016. *Pengantar Manajemen (Pendekatan Integratif Konsep Syariah)*. Medan : FEBI UIN-SU Press.
- Hasan, K.N.S. (2014). Kepastian Hukum Serifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan. *Jurnal Dinamika Hukum*. 14 (2), 227-238. <http://dinamikahukum.fh.unsoed.ac.id/index.php/JDH/article/view/292>
- Hidayatullah, Muhammad Syarif. (2020). Sertifikasi dan Labelisasi Halal pada Makanan pada Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam). *Yudisa : Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam*, 11 (2), 251-270. <https://journal.iainkudus.ac.id/index.php/Yudisia/article/view/8620>
- Ida, Syafrida. (2016). Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *Adil : Jurnal Hukum*, 7 (2), 159-174. <https://academicjournal.yarsi.ac.id/index.php/Jurnal-ADIL/article/view/353/ARTICLE>
- Nursukma, Afdhila dan Jumailah. (2022). Analisis Hukum Terhadap Produk Makanan Tanpa Label Halal di Industri Rumah Tangga. *El-Hisbah : Journal of Islamic Economic Law*, 2 (1), 117-128. https://e-journal.iainpekalongan.ac.id/index.php/el_hisbah/article/download/6257/2555
- Perkasa, Guntur Safta. (2022, 11 November). "Es Krim Mixue Apakah Halal Atau Tidak Begini Penjelasan Lengkapnya". *Indo News Today*. Di akses pada 1 November 2022, dari <https://www.indonewstoday.com/agama/pr-2735540560/es-krim-mixue-apaakah-halal-atau-tidak-begini-penjelasan-lengkap-nya>
- Solusiperizinan.com. "Klarifikasi Mixue Tentang Sertifikasi Halal dan Izin BPOM". Di akses pada 1 November 2022, dari <https://solusiperizinan.com/klarifikasi-mixue-tentang-sertifikasi-halal-dan-izin-bpom/>
- Sudarmanto, Eko dkk. 2021. *Manajemen Konflik*. Yayasan Kita Menulis.
- Triasih, Dharu, B. Rini Heryanti dan Doddy Kridasaksana. (2016). Kajian Tentang Perlindungan Hukum bagi Konsumen terhadap Produk Makanan Bersertifikat Halal. *Jurnal Dinamika Sosial Budaya*, 18 (2), 214-225. <https://journals.usm.ac.id/index.php/jdsb/article/view/571>
- Wijayanti, Y.T. (2015). Manajemen Konflik Organisasi dalam Perspektif Islam. *Profetik*, 8 (1), 43-56. <https://ejournal.uin-suka.ac.id/isoshum/profetik/article/view/1100>