



INSIGHT

Islamic Economy Bulletin

Zona Kuliner Halal dan Sehat



**SELAMAT DATANG DI ZONA KHAS
(Zona Kuliner Halal Aman dan Sehat)**

NASI GORENG

ES KELAPA

4

FOKUS UTAMA

**Zona KHAS Langkah Awal
Mewujudkan Indonesia Menjadi
Produsen Halal Dunia**

WAWANCARA

8



Dukungan dan Strategi Pemerintah dalam Mendorong Pengembangan Zona KHAS di Indonesia

Ir. Eddy Satriya, M.A.
Deputi Bidang Usaha Mikro,
Kementerian Koperasi dan UKM

13



Manfaat Zona KHAS bagi Masyarakat Indonesia

dr. Anas Maruf, MKM
Direktorat Penyehatan Lingkungan
Hidup, Ditjen P2P

10



Transformasi Kantin ITS Menjadi Zona Kuliner Halal Aman dan Sehat (KHAS)

Tri Joko Wahyu Adi, S.T., M.T., Ph.D.
Direktur Kerja Sama dan
Pengelolaan Usaha ITS

16



Peran KNEKS Dalam Mendorong Pengembangan Zona KHAS di Indonesia

Ir. Putu Rahwidhiyasa, M.B.A., CIPM
Direktur Bisnis dan Kewirausahaan
Syariah

INSIGHTFUL

- 19** Rasuna Garden Food Street Proyek Percontohan Pertama Zona KHAS
- 21** Perkembangan Zona KHAS di Indonesia
- 22** Persentase Zona KHAS Berdasarkan Klaster
- 23** Kriteria Zona KHAS
- 24** Sarana dan Prasarana Zona KHAS

AKADEMIA

25



Potensi Zona KHAS dalam Pengembangan Industri Halal di Indonesia

Luthfiah Huda
Mahasiswa Magister Departemen
Keuangan, Kulliyah of Economics
and Management Sciences,
International Islamic University
Malaysia (IIUM)



Sambutan

Direktur Infrastruktur Ekosistem Syariah
Sutan Emir Hidayat

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh

Bismillahirrahmanirrahim

Puji syukur senantiasa kami panjatkan kehadiran Allah subhanahu wa ta'ala karena atas berkat dan rahmat-Nya sehingga Buletin Insight ini dapat disusun dan diselesaikan dengan baik.

Saat ini halal bukan hanya mengenai budaya atau agama, tetapi menjadi bagian dari pasar global dalam memperluas segmentasi pasar konsumen, khususnya di bidang wisata kuliner. Potensi kawasan kuliner di Indonesia juga tidak hanya sebagai tempat makan, tetapi dapat dijadikan sebagai destinasi wisata untuk menarik minat wisatawan, baik dalam negeri maupun mancanegara.

Berdasarkan laporan *State of the Global Islamic Economy (SGIE) Report 2022*, Indonesia memperoleh peringkat ke-2 (kedua) pada Produk makanan halal (*halal food*). Hal ini menunjukkan bahwa konsumsi kuliner halal di Indonesia memiliki dominasi cukup besar dalam pasar syariah global.

Oleh karena itu, guna meningkatkan potensi kuliner di Indonesia, perlu adanya kesadaran minat dan kesadaran akan pentingnya makanan Halal, Aman, dan Sehat baik bagi pelaku UMKM Industri Kuliner secara khusus, maupun semua lapisan masyarakat pada umumnya. Berkaitan dengan hal ini, pemerintah Indonesia melalui KNEKS dan pemangku kepentingan terkait telah mengembangkan area bisnis kuliner yang disebut Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat (Zona KHAS). Zona KHAS ini bertujuan di antaranya untuk perlindungan konsumen, percepatan sertifikasi halal, pembinaan bagi UMKM, serta peningkatan kesadaran dan kepercayaan pada Halal lifestyle di masyarakat.

Sejalan dengan hal tersebut, Zona KHAS juga merupakan salah satu amanat Wakil Presiden selaku Ketua Harian KNEKS dalam Rapat Pleno pada November 2021, yang diharapkan dapat segera direalisasikan di beberapa kota. Zona KHAS ini akan dikembangkan secara terstruktur dan terstandar berdasarkan pedoman yang disusun atas kerjasama antara Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Kementerian Kesehatan (Kemenkes) dan Kementerian Koperasi dan UKM (Kemenkop UKM). Untuk perluasannya diharapkan pula kerjasama yang strategis dengan Kemenparekraf, Pemda setempat, dan Kementerian/Lembaga beserta Pemangku Kepentingan lain guna menjadikan Zona KHAS bisa menjadi salah satu tujuan destinasi wisata halal yang bermutu tinggi.

Diharapkan upaya-upaya yang telah dilakukan dalam mengembangkan kawasan Zona KHAS ini akan meningkatkan pengembangan UMKM Industri Halal, sehingga membawa dampak baik bagi masyarakat, serta mampu mendorong pengembangan ekonomi nasional.

Wabillahitaufik Walhidayah

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh

Dewan Redaksi

Penanggung Jawab

Sutan Emir Hidayat

Dewan Redaksi/ Pakar

Taufik Hidayat

Ahmad Juwaini

Afdhal Aliasar

Putu Rahwidhiyasa

Pimpinan Redaktur

Inza Putra

Redaktur Pelaksana

Ishmah Qurratu'ain

Redaktur

Helma Agustiawan

Rizki Anggun Pribadi

Haris Rahmat Pratama

Pipie Puspitasari

Stefany

Lidya Dewi Nurjannah

Desain & Layout

Tim KNEKS

Diterbitkan oleh:

Komite Nasional Ekonomi dan
Keuangan Syariah (KNEKS)

Gedung Permata Kuningan,
Lantai PH Jalan Kuningan Mulia
No. 9C, Jakarta 12980, Indonesia

Email: humas@kneks.go.id

Website: www.kneks.go.id

Zona KHAS Langkah Awal Mewujudkan Indonesia Menjadi Produsen Halal Dunia

Jumlah populasi muslim di dunia pada tahun 2021 mencapai 1,8 miliar jiwa dengan potensi belanja produk halal mencapai 2,2 triliun USD. Indonesia merupakan negara dengan penduduk muslim terbesar di dunia. Berdasarkan data Kementerian Dalam Negeri per 31 Desember 2021 jumlah penduduk muslim di Indonesia mencapai 237 juta jiwa. Indonesia diprediksi oleh Kementerian Perindustrian (Kemenperin) akan mengalami peningkatan konsumsi produk halal sebesar 3,2 triliun pada tahun 2024. Konsumsi yang besar menimbulkan permintaan yang besar. Oleh karena itu perlu diimbangi dengan supply yang besar dari sisi produsen, sehingga perlu adanya suatu langkah untuk mendukung pertumbuhan produsen produk halal di Indonesia salah satunya adalah Zona Kuliner Halal Aman dan Sehat (Zona KHAS).

Zona KHAS adalah sebuah kawasan kuliner dengan minimal 10 (sepuluh) *tenant* (kedai) yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari serta didukung dengan sarana dan prasarana yang mendukung pelayanan prima bagi konsumen. Dalam kawasan Zona KHAS harus terdapat tempat ibadah (musala) dan perlengkapan ibadah atau dekat dengan masjid (maksimum berjarak 500 meter). Selain itu tersedia toilet yang bersih dan terpisah antara pria dan wanita, tempat mencuci tangan, dan area khusus untuk merokok.

Sesuai dengan arahan Wakil Presiden Republik Indonesia Ma'ruf Amin bahwa Zona KHAS menjadi salah satu program prioritas KNEKS. Hal tersebut disampaikan pada rapat pleno Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS) bulan Mei 2022. Dalam mewujudkan Zona KHAS dibutuhkan keterlibatan berbagai pihak diantaranya KNEKS, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Kementerian Kesehatan (Kemenkes), Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah (Kemenkop UKM), serta Kementerian dan Lembaga terkait lainnya sesuai dengan tugas dan fungsi masing - masing.



SELAMAT DATANG DI ZONA KHAS
(Zona Kuliner Halal Aman dan Sehat)

NASI GORENG

ES KELAPA

Peran Berbagai Lembaga dalam Mewujudkan Zona KHAS

KNEKS telah membentuk Kelompok kerja (Pokja) Zona KHAS yang diresmikan melalui Focus Group Discussion (FGD) “Pengembangan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat” pada tanggal 11-15 Juli 2022 di Jakarta. Acara tersebut dihadiri oleh pemangku kepentingan (*stakeholder*), baik pusat maupun daerah. FGD diselenggarakan guna memperjelas tugas pokok, fungsi, tanggung jawab, alur koordinasi, dan implementasi Zona KHAS di lapangan.

Berdasarkan pengelolaannya, Zona KHAS terbagi dalam 5 (lima) klaster. Klaster tersebut adalah: klaster pemerintahan daerah, klaster swasta, klaster komunitas, klaster lembaga pendidikan (perguruan tinggi, sekolah/madrasah, dan pesantren), dan klaster pemerintahan. Pembagian klaster tersebut bertujuan untuk memudahkan pemetaan kebutuhan, model dan stakeholder.

Dalam implementasi Zona KHAS, pelaku UMKM membutuhkan Nomor Induk Berusaha (NIB), salah satu fungsi krusial NIB adalah sebagai syarat utama proses pengajuan Sertifikasi Halal. Untuk memudahkan pelaku usaha, Kemenkop UKM menyelenggarakan program pendampingan NIB gratis, dengan langsung terjun ke lokus Zona KHAS.

Proses Sertifikasi halal dilakukan oleh BPJPH, dengan 2 (dua) jenis pengajuan, yaitu *Self-Declare* dan Reguler. Pelaku usaha mikro dan kecil dengan jenis bahan baku sesuai ketentuan yang berlaku dapat mendaftarkan sertifikasi halal gratis melalui mekanisme pernyataan mandiri atau *self-declare*. Mekanisme tersebut dapat dilakukan dengan mengajukan permohonan kepada BPJPH melalui sistem elektronik dengan melampirkan dokumen yang disyaratkan.

Selain melalui mekanisme self-declare, proses sertifikasi halal juga dapat melalui mekanisme reguler. Berbeda dengan self declare, pada proses sertifikasi halal reguler dikenakan biaya sesuai ketentuan yang berlaku dan dukungan Lembaga Pendamping Halal (LPH). Pelaku

usaha mikro, kecil, menengah, dan besar dapat mengajukan permohonan sertifikasi halal kepada BPJPH melalui sistem elektronik dengan melengkapi dokumen yang disyaratkan.

Salah satu tujuan Zona KHAS adalah perlindungan konsumen agar mengkonsumsi makanan yang halal dan *thayyib*. Dalam mewujudkan hal tersebut, maka pelaku UMKM di kawasan Zona KHAS dilengkapi 2 (dua) sertifikasi, yaitu Sertifikasi Halal dan Sertifikasi Aman dan Sehat. Jika sertifikasi Halal diakomodir oleh BPJPH, maka sertifikasi Aman dan Sehat diakomodir oleh Kemenkes. Kemenkes membantu mewujudkan sentra pangan jajanan yang aman dan sehat. Pengolahan makanan yang disediakan di Zona KHAS harus menerapkan hygiene sanitasi pangan. Kemenkes bersama Dinas Kesehatan daerah akan melakukan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) di lokus Zona KHAS. Selain itu, Kemenkes juga berperan untuk memberikan penyuluhan keamanan pangan siap saji bagi penjamah pangan dan pengelola. Pemeriksaan laboratorium sampel pangan juga dilakukan untuk memastikan makanan dan minuman yang dijual memenuhi kriteria Aman dan Sehat.

Manfaat Zona KHAS

Pengembangan Zona KHAS tentu diharapkan memberikan manfaat bagi pelaku usaha maupun masyarakat luas. Zona KHAS dapat menjadi sarana edukasi dalam meningkatkan kesadaran masyarakat terutama muslim agar memproduksi dan mengonsumsi pangan yang halal, aman, dan sehat. Menyediakan produk yang halal, aman, dan sehat adalah sebuah bentuk kepedulian dari pelaku usaha. Bagi konsumen, mengonsumsi produk yang bersertifikat halal, aman, dan sehat dapat memberikan rasa aman dan menyenangkan.

Selain manfaat yang didapatkan oleh pelaku usaha dan konsumen, Zona KHAS secara tidak langsung berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi nasional. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS), pertumbuhan ekonomi Indonesia pada triwulan II tahun 2022 tumbuh sebesar 5,44 persen (yoy) terhadap triwulan

II tahun 2021. Salah satu penyebabnya adalah konsumsi rumah tangga yang terus meningkat. Pelaku usaha yang tergabung dalam Zona KHAS memiliki nilai lebih karena tersertifikasi halal, aman dan sehat. Hal ini dapat meningkatkan ketertarikan masyarakat untuk mengunjungi kawasan kuliner yang telah menjadi kawasan Zona KHAS.

Zona KHAS sebagai Langkah Awal Menuju Produsen Halal Dunia

Berdasarkan State of the Global Islamic Economy (SGIE) Report tahun 2022, Indonesia menduduki peringkat kedua dalam sektor produk makanan halal. Sebagai negara dengan penduduk muslim terbanyak di dunia, Indonesia berpotensi dalam mengembangkan produk makanan halal. Oleh karena itu, perlu upaya maksimal dalam pengembangan bisnis dan usaha makanan halal. Zona KHAS merupakan langkah konkret untuk mewujudkan Indonesia sebagai produsen halal terkemuka di dunia.

Produk panganan yang disajikan oleh pelaku usaha kuliner dalam kawasan Zona KHAS harus halal, aman dan sehat. Halal yang dimaksud tidak hanya halal pada produk akhir saja, namun merupakan sebuah proses runut yang berkesinambungan, dimana akan ditelusuri setiap detail sebelum menjadi produk akhir. Bahan baku yang digunakan, proses pembuatan, serta bahan pendamping yang digunakan harus halal. Oleh karena itu, tak hanya yang tergabung dalam Zona KHAS saja yang perlu sertifikasi halal, pelaku usaha penyedia bahan baku dan bahan pendamping pun perlu sertifikasi halal.

Saat ini Zona KHAS dikembangkan di berbagai wilayah di Indonesia antara lain Provinsi Aceh, Riau, Sumatera Barat, DKI Jakarta, Kota Bandung, dan Jawa Timur. Proyek percontohan (pilot project) pengelolaan Zona KHAS klaster swasta adalah kawasan kuliner Rasuna Garden Food Street (RGF) di Kawasan Kuliner Rasuna, Kuningan, DKI Jakarta yang dikelola oleh Garden Group.

Untuk klaster Komunitas saat ini, salah satu pengelolaan dilakukan oleh Dewan Kemakmuran Masjid (DKM) seperti di Masjid Istiqlal dan Masjid Agung Sunda Kelapa. Untuk Zona KHAS yang dikelola oleh Pemda antara lain: Valkenet Malabar, Bandung; Los Lambuang, Bukittinggi Payakumbuh, Kawasan Kuliner Jalan Arifin Ahmad Riau, dan Lego - Lego Makassar. Klaster Perguruan tinggi antara lain, Universitas Syiah Kuala, Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS), Universitas Alauddin dan Universitas Muslim Indonesia (Makassar).

Semakin berkembangnya Zona KHAS di Indonesia maka kesadaran pelaku usaha akan pentingnya sertifikasi halal akan meningkat. Dengan demikian, permintaan bahan baku halal akan meningkat dan Indonesia siap menjadi produsen halal terkemuka di dunia.



Tantangan Pengembangan Zona KHAS di Indonesia

Indonesia memiliki wilayah yang luas dan masyarakat yang beragam. Hal ini tentu saja menjadi tantangan bagi sosialisasi pengembangan Zona KHAS dan edukasi produk halal. Sosialisasi dan pendekatan yang dipakai perlu dilakukan secara saintifik, persuasif, dan masif melalui berbagai media. Meskipun halal merupakan konsep yang berkaitan erat dengan muslim dan sering dianggap sebagai hal yang eksklusif, sebenarnya halal bersifat universal, karena halal juga berkaitan erat dengan kesehatan dan kebersihan.

Keterlibatan Kemenkes dalam pengembangan Zona KHAS menjawab isu halal dan menghilangkan kesan bahwa Zona KHAS hanya diperuntukkan bagi muslim. Kemenkes berperan dalam peningkatan kesadaran masyarakat tentang hygiene sanitasi pangan dan pentingnya mengkonsumsi makanan yang aman dan sehat.

Dengan adanya sertifikasi Halal, Aman dan Sehat, maka Zona KHAS telah berperan dalam meningkatkan kualitas hidup masyarakat khususnya pengunjung kawasan Zona KHAS, karena mengkonsumsi makanan yang Halal, Aman dan Sehat merupakan hak konsumen tanpa memandang agama, suku, ras, pekerjaan dan status. Oleh karena itu, Zona KHAS dikembangkan di kawasan-kawasan UMKM yang dapat dijangkau setiap lapisan masyarakat. Dalam implementasi zona KHAS dibutuhkan peran banyak pihak termasuk masyarakat dan pemerintah. Keberterimaan masyarakat pada pengembangan Zona KHAS merupakan dukungan yang sangat penting dalam implementasi di lapangan. Dukungan pemerintah juga dibutuhkan, dapat berupa anggaran yang memadai serta penyediaan sarana dan prasarana dalam proses sertifikasi halal dan sertifikasi aman dan sehat, seperti laboratorium dan petugas. Selain itu, adanya regulasi yang mengatur dan memudahkan proses sertifikasi halal juga dapat mendukung pengembangan Zona KHAS.



Dukungan dan Strategi Pemerintah dalam Mendorong Pengembangan Zona KHAS di Indonesia



Ir. Eddy Satriya, M.A.

Deputi Bidang Usaha Mikro, Kementerian Koperasi dan UKM

Zona KHAS (Kuliner Halal, Aman, dan Sehat) merupakan salah satu arahan dari wakil presiden K.H. Ma'ruf Amin pada Rapat Pleno pertama Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS) 30 November 2021. Dalam menjalankan Zona KHAS tersebut perlu sinergi dan kolaborasi dari berbagai pihak di antaranya KNEKS, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Kementerian Kesehatan, dan Kementerian Koperasi dan UKM.

Peran Kementerian Koperasi dan UKM dalam Mengembangkan Zona KHAS di Indonesia

Kementerian Koperasi dan UKM berperan aktif dalam pelaksanaan Zona KHAS di Indonesia melalui berbagai program. Program tersebut di antaranya pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikasi lainnya.

Usaha mikro dapat mendaftar NIB secara gratis di seluruh daerah di Indonesia. Saat ini NIB gratis sudah terlaksana di seluruh provinsi di Pulau Jawa dan Bali, Kalimantan Selatan, dan Sumatera Utara. Adapun program sertifikasi lainnya termasuk sertifikasi halal, Kemenkop UKM menyediakan subsidi.

Program NIB gratis dan subsidi tersebut diharapkan dapat membantu pelaku usaha dalam proses sertifikasi halal. Selain itu juga dapat meringankan biaya sertifikasi bagi para pelaku usaha.

Target Pengembangan Zona KHAS

Kemenkop UKM berharap agar semakin banyak daerah di Indonesia yang dapat mengimplementasikan Zona KHAS. Tentunya hal ini perlu

disesuaikan dengan waktu dan anggaran dari BPJPH dan kementerian terkait.

Target jangka pendek saat ini adalah terdapat 8 proyek rintisan yang akan dibuatkan usulan kepada pembuat kebijakan di pemerintah. Zona KHAS sendiri memiliki beberapa klaster di antaranya klaster swasta seperti yang terdapat di Rasuna Garden Food Street, klaster sekolah dan perguruan tinggi, klaster komunitas, dan klaster kantor pemerintahan.

Zona KHAS Mendorong Perekonomian Nasional

Kedai yang beroperasi di Zona KHAS sebagian besar merupakan UMKM, menurut Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB) Tahun 2018 – 2019 Kementerian Koperasi dan UKM bahwa pangsa UMKM sebesar 99.99%. Kedai UMKM yang berada di Zona KHAS tentu akan sangat terbantu, produk dan usahanya tersertifikasi halal, aman dan sehat. Hal tersebut akan meningkatkan rasa aman dan percaya dari konsumen sehingga meningkatkan pendapatan UMKM yang secara tidak langsung dapat mendorong perekonomian nasional.

Zona KHAS Mendukung Perwujudan Indonesia Sebagai Produsen Halal Dunia

Indonesia merupakan negara dengan penduduk muslim terbanyak di dunia, sehingga peluang menjadi produsen halal dunia cukup besar. Apalagi saat ini banyak kegiatan dan sosialisasi di media sosial mengenai *halal awareness*. Banyak masyarakat yang sudah mengerti urgensi kehalalan suatu produk. Namun, untuk menjadi Produsen Halal Dunia tentu saja punya tantangan yang tidak ringan. Sehingga, perlu dukungan anggaran yang memadai serta konsistensi kementerian terkait bersama BPJPH dalam menjalankan program Zona KHAS.

“Kedai UMKM yang berada di Zona KHAS tentu akan sangat terbantu, produk dan usahanya tersertifikasi halal, aman dan sehat. Hal tersebut akan meningkatkan rasa aman dan percaya dari konsumen sehingga meningkatkan pendapatan UMKM yang secara tidak langsung dapat mendorong perekonomian nasional.



Tantangan Terbesar Pengembangan Zona KHAS di Indonesia

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri dari berbagai suku, ras, dan agama, sehingga dalam pengembangan Zona KHAS perlu pertimbangan yang lebih matang untuk melakukan pendekatan kepada masyarakat.

Selain itu diperlukan anggaran yang memadai dari pemerintah serta koordinasi dari lembaga-lembaga terkait sehingga dapat tercipta program-program yang menarik. Komunikasi dan promosi yang baik dari berbagai pihak akan sangat membantu menyerukan Zona KHAS. *Public figure* juga dapat diikutsertakan

dalam memperluas dan mempercepat jangkauan Zona KHAS di Indonesia.

Rencana Keberlanjutan Zona KHAS

Dalam keberlanjutan Zona KHAS diperlukan adanya peta jalan yang jelas untuk meningkatkan literasi mengenai Zona KHAS. Target jangka pendek saat ini adalah terdapat 8 titik Zona KHAS dengan 4 titik diantaranya sudah tersertifikasi halal, aman dan sehat. Adapun rencana jangka menengah dapat ditentukan berdasarkan peta jalan tersebut.

Salah satu langkah dalam menjaga keberlanjutan Zona KHAS adalah dengan membuat berbagai program. Dalam menjalankan program tersebut perlu bersinergi dengan berbagai lembaga terkait. Dengan sinergi tersebut Zona KHAS akan mendapatkan bantuan pendanaan dan kontribusi dari lembaga terkait tanpa menyulitkan BPJPH dalam proses birokrasi.

Zona KHAS dapat berjalan dengan baik dengan catatan BPJPH dapat menyesuaikan sumber daya manusianya menjadi lebih baik dari tahun ke tahun. Tantangan saat ini dan tahun depan akan berbeda apalagi jika ada perubahan politik dan kebijakan.

Kemenkop UKM meyakini bahwa jika peta jalan yang disepakati bersama tersebut sudah ada dan melalui persetujuan wapres, maka itu akan menjadi pedoman dan komitmen bersama dalam mengembangkan Zona KHAS.

Hikmah dan hal-hal positif yang dapat diambil dalam kondisi sekarang ini terkait Zona KHAS

Idealnya, setiap kegiatan mampu menghadapi kondisi pandemi Covid-19, tak terkecuali untuk Zona KHAS. Meskipun sempat terjadi pembatasan, namun kebutuhan akan makanan halal, aman dan sehat tidak pernah hilang. Sehingga kesempatan ini dapat dimanfaatkan oleh para UMKM untuk bergabung di Zona KHAS. Hal ini juga didukung oleh kesadaran dan kedisiplinan masyarakat yang cukup baik terhadap protokol kesehatan.



Transformasi Kantin ITS Menjadi Zona Kuliner Halal Aman dan Sehat (KHAS)

Tri Joko Wahyu Adi, S.T., M.T., Ph.D.
Direktur Kerja Sama dan Pengelolaan Usaha ITS

Perjalanan Kantin ITS menjadi Zona KHAS

Tri Joko Wahyu Adi atau biasa dipanggil Tri, kesulitan mencari makanan halal saat menempuh pendidikan di Taiwan. Makanan halal yang tersedia lokasinya cukup jauh dari kampus dan harganya pun terbilang mahal. Pada akhirnya, bersama dengan rekan-rekannya dan Chinese Muslim Association, Tri mencoba membuat kedai makanan halal di kantin kampus. Usaha Tri disambut baik oleh para mahasiswa terutama yang memiliki kekhawatiran yang sama akan kehalalan dan kebersihan makanan. Hal tersebut semakin mendorong Tri dan rekan-rekannya untuk dapat terus menyediakan makanan yang halal dan bersih serta terpisah dari makanan lainnya.

Saat kembali ke Indonesia, Tri mendapatkan kesulitan untuk menemukan kantin bersih dan halal di kampusnya sendiri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember atau ITS. Kemudian pada tahun 2020, Tri diberi amanah untuk menjadi Direktur Kerja Sama dan Pengelola Usaha (DKPU) ITS. Salah satu tugasnya adalah mengelola kantin ITS. Sejak saat itu ia bertekad untuk menjadikan kantin ITS menjadi kawasan bersih dan halal. Dengan arahnya, lambat laun kantin ITS mulai bertransformasi. Mulai dari dilakukan renovasi hingga penerapan *contract base tenant* (kedai) serta *cashless payment*.

Setelah berkoordinasi dengan Pusat Kajian Halal ITS, unsur halal pun mulai dimasukkan ke dalam penataan kantin ITS. Urgensinya agar mahasiswa dan para dosen dapat mengonsumsi makanan yang halal. Tri sangat meyakini bahwa halal merupakan suatu hal yang baik, sehat dan bersih. Tidak hanya produk akhir makanan, namun proses pembuatan dan bahan bakunya pun harus diperhatikan kehalalannya. Oleh karena itu, pihak ITS bekerjasama dengan Rumah Potong Hewan (RPH) untuk menjamin kehalalan bahan baku yang disediakan.



Dalam proses transformasi kantin ITS menjadi kawasan yang bersih, sehat dan halal, DKPU ITS bekerjasama dengan Pusat Kajian Halal ITS dan Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS) untuk menjadikan Kantin ITS salah satu proyek rintisan Zona KHAS di Indonesia. Sampai saat ini sudah terdapat 20 kantin di ITS dengan kurang lebih 120 *tenant* (kedai), kantin tersebut di antaranya kantin pusat, kantin asrama, dan kantin departemen.

Untuk mempercepat proses transformasinya, pihak ITS memasukkan kehalalan ke dalam *key performance indicator* sebagai salah satu tolak ukur agar semua kantin di ITS tersertifikasi halal. Selain itu DKPU ITS juga berkoordinasi dengan berbagai departemen pengelola kantin dan memastikan keselarasan kontrak dengan para *tenant* (kedai). Pihak ITS berusaha maksimal agar proyek rintisan Zona KHAS ini terlaksana. Sampai akhirnya pada tanggal 2 Juni 2022, kantin ITS sudah diresmikan menjadi Zona KHAS.

Transformasi kantin ITS menjadi Zona KHAS disambut baik oleh para sivitas akademika ITS. Hal ini terbukti dengan meningkatnya penjualan di kantin pusat ITS. Sebelumnya, kantin pusat ITS bisa menyetorkan dana kepada pengelola sebesar 500 juta rupiah dalam satu tahun. Setelah menjadi Zona KHAS, dengan sistem cashless payment, dalam satu hari, kantin pusat mendapatkan penghasilan hingga 30 juta rupiah. Jika diproyeksikan ke dalam satu tahun, kantin pusat ITS bisa mendapatkan penghasilan hingga 7,5 miliar rupiah. Tri meyakini bahwa jika UMKM binaan pusat kajian halal ITS menjadi makmur, menjual produk halal dan mendapatkan rezeki yang barokah, secara tidak langsung akan berdampak baik pada perekonomian nasional.

Saat ini pihak ITS masih melakukan sosialisasi dan pembinaan terkait kehalalan makanan kepada para *tenant* (kedai) kantin, karena sertifikasi halal merupakan salah satu syarat untuk menjadi *tenant* (kedai) di kantin ITS.

Tantangan Zona KHAS

Kantin ITS telah bekerjasama dengan beberapa RPH halal, namun masih perlu dilakukan sosialisasi kepada para *tenant* (kedai) mengenai pemilihan bahan makanan halal. Kantin ITS juga merupakan kantin yang beragam, para *tenant* (kedai) yang berafiliasi bukan hanya *tenant* (kedai) muslim tetapi juga non muslim. Sedangkan berdasarkan kontrak, seluruh *tenant* (kedai) di kantin ITS wajib menjual makanan halal. Sehingga, perlu dilakukan pendekatan yang lebih saintifik dan persuasif dalam melakukan sosialisasi makanan halal dan proses sertifikasinya. Dengan bantuan pihak BPJPH dan KNEKS, proses sertifikasi halal tersebut dapat berjalan dengan baik.

Tidak jauh berbeda dengan tantangan-tantangan yang dialami Kantin ITS, pengembangan Zona KHAS di Indonesia juga memiliki beberapa tantangan besar di antaranya sebagai berikut

- Regulasi

Perlu adanya regulasi yang mengatur dan mengharuskan sertifikasi halal sekaligus memudahkan proses sertifikasinya. Dengan adanya regulasi tersebut, UMKM akan termotivasi untuk mengikuti sertifikasi halal. Hal ini juga dapat mendukung sosialisasi mengenai manfaat sertifikasi halal.

- Sosialisasi

Halal adalah sesuatu yang melekat dengan muslim, tak jarang orang awam menganggap bahwa halal merupakan suatu hal yang eksklusif. Namun, sebenarnya halal bersifat universal dan setiap orang berhak mendapatkan produk yang halal, baik dan sehat.

- Dukungan Pemerintah

Dukungan dari pemerintah juga dibutuhkan dalam pengembangan Zona KHAS di Indonesia. Contoh konkret yang dapat diambil pemerintah adalah dengan menyediakan infrastruktur atau fasilitas pendukung proses sertifikasi seperti laboratorium.

Indonesia sebagai Produsen Halal Terkemuka di Dunia

Tak dapat dipungkiri bahwa industri produk halal merupakan salah satu industri yang besar, sehingga menarik minat negara-negara di dunia untuk ikut terlibat di dalamnya. Contohnya di negara Jepang dan Korea, saat ini mulai banyak restoran dan kantin yang menyediakan berbagai produk halal. Indonesia merupakan negara dengan penduduk muslim terbanyak di dunia, meskipun pada sektor produk halal masih tertinggal dari Malaysia, memiliki sumber daya dan potensi yang sangat besar. Dengan adanya regulasi dan dukungan dari berbagai pihak, diharapkan mampu membawa Indonesia menjadi produsen halal terkemuka di dunia.

Pengembangan Zona KHAS di Indonesia

Tri memiliki harapan yang tinggi terhadap keberlangsungan Zona KHAS di Indonesia. Ia menilai, sertifikasi halal selayaknya menjadi keharusan tak terkecuali bagi UMKM di luar Zona KHAS untuk memastikan kehalalan kuliner Indonesia secara luas. Sehingga, tak hanya masyarakat Indonesia yang tidak perlu ragu dengan kehalalan kulinernya, tetapi juga wisatawan kuliner asing yang datang ke Indonesia.

Jika Zona KHAS sudah berjalan dengan baik, Tri meyakini bahwa hal itu akan berdampak baik bagi perekonomian nasional dan Indonesia bisa menjadi produsen halal nomor satu di dunia.

Hikmah dan Hal Positif Zona KHAS

Banyak manfaat yang didapat dari Zona KHAS, tak hanya keuntungan yang didapatkan oleh UMKM dan konsumennya. Masyarakat baik yang terlibat maupun yang tidak terlibat secara langsung juga mendapat manfaatnya. Contohnya mahasiswa ITS yang terjun di masyarakat dalam program Kuliah Kerja Nyata (KKN) pun ikut mengedukasi dan menjadi bagian dalam mendukung kesadaran masyarakat terhadap produk halal dan sertifikasi halal. Semakin banyaknya pihak yang terlibat juga membawa dampak baik di antaranya seperti mendapat jaringan yang lebih luas. Tri memungkas dengan harapan seluruh perjalanan Zona KHAS ini menjadi amal yang membawa kita semua ke surga, karena kita tidak pernah tahu amal mana yang akan membawa kita ke surga.

“Sertifikasi halal selayaknya menjadi keharusan tak terkecuali bagi UMKM di luar Zona KHAS untuk memastikan kehalalan kuliner Indonesia secara luas”



Manfaat Zona KHAS bagi Masyarakat Indonesia

Anas Ma'ruf

Direktorat Penyehatan Lingkungan Hidup, Ditjen P2P



Peran Kementerian Kesehatan dalam Mengembangkan Zona KHAS Indonesia

Zona KHAS atau zona kuliner halal, aman dan sehat merupakan proyek yang sedang dikembangkan oleh pemerintah. Kementerian Kesehatan (Kemenkes) sebagai bagian dari Pemerintah mendukung Zona KHAS terutama dalam hal penyajian pangan yang aman dan sehat. Kewajiban utama Kemenkes adalah melindungi masyarakat dari penyakit bawaan pangan (foodborne disease) yang risiko terbesarnya berasal dari pangan siap saji. Perlu dilakukan penerapan higiene sanitasi pangan sebagai upaya menciptakan makanan yang halal dan baik.

Dalam mendukung Zona KHAS, Kemenkes membantu mewujudkan sentra pangan jajanan yang aman dan sehat dimana makanan yang disediakan sudah diolah dengan menerapkan higiene sanitasi pangan. Kemenkes bersama Dinas Kesehatan daerah akan melakukan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) pada daerah yang akan dijadikan Zona KHAS. Melalui IKL tersebut dapat diketahui gerai mana yang sudah memenuhi syarat. Selain itu dapat diketahui pula perbaikan-perbaikan apa saja yang harus dilakukan oleh pengelola.

Peran lain Kemenkes dalam mengembangkan Zona KHAS yakni memberikan penyuluhan keamanan pangan siap saji bagi penjamah pangan dan pengelola. Pemeriksaan laboratorium sampel pangan juga dilakukan untuk memastikan makanan dan minuman yang dijual memenuhi syarat. Jika gerai sudah memenuhi syarat dan penjamah pangan sudah diberi penyuluhan keamanan pangan siap saji, maka dinas Kesehatan akan memberikan "Label Pengawasan" pada gerai tersebut.

Manfaat Zona KHAS bagi konsumen dan produsen

Zona KHAS dapat menjadi salah satu bentuk edukasi kepada masyarakat untuk mengkonsumsi pangan yang aman, halal, dan sehat. Bagi konsumen, Zona KHAS dapat memberikan pilihan yang lebih menyenangkan. Zona KHAS menjawab kebutuhan masyarakat dengan memberikan jaminan mendapatkan makanan yang halal dan sehat di sentra pangan jajanan.

Adapun bagi produsen, Zona KHAS merupakan sebuah bentuk kepedulian pelaku usaha untuk menyediakan makanan yang halal, aman dan sehat. Selain itu pelaku usaha terlibat aktif dalam tripartit keamanan pangan yaitu pemerintah, pelaku usaha dan masyarakat.



Strategi Pemasaran Zona KHAS kepada Masyarakat

Islam adalah Rahmatan lil 'alamiin, artinya Islam memberikan manfaat bagi semua umat manusia. Keberadaan Zona KHAS tentunya tidak hanya diperuntukkan bagi umat Islam. Lebih dari itu, Zona KHAS juga sangat bermanfaat bagi seluruh masyarakat. Makanan yang disediakan di Zona KHAS sudah halal dan memenuhi syarat higiene sanitasi.

Strategi lain adalah dengan melakukan sosialisasi secara bersama-sama agar dapat menarik wisatawan kuliner baik domestik maupun internasional ke Zona KHAS. Bentuk apresiasi kepada pemerintah daerah atau pihak swasta yang telah memiliki Zona KHAS juga dapat dilakukan dan dipublikasikan secara masif dan nasional.



Strategi agar *Tenant* (kedai) dalam Zona KHAS memiliki kualitas dan daya saing tinggi

Beberapa strategi dapat diterapkan agar *tenant* (kedai) yang bergabung dalam Zona KHAS memiliki kualitas dan daya saing yang tinggi di antaranya sebagai berikut:



Memberikan syarat kepada *tenant* (kedai) yang akan bergabung dalam Zona KHAS untuk berkomitmen menerapkan higiene sanitasi pangan dan menjaga kehalalan bahan baku yang dipakai.



Pemilik gerai perlu meningkatkan kapasitas para pegawai/penjamah pangannya.



Melakukan seleksi penjamah pangan yang memiliki *personal hygiene* yang baik seperti tidak merokok, dan selalu menjaga kebersihan.



Penanggung jawab memberikan penghargaan kepada para pemilik gerai yang berprestasi.

“Zona KHAS dapat menjadi stimulan bagi sentra pangan jajanan lainnya untuk menerapkan zona kuliner yang halal, aman dan sehat.”





Tantangan Terbesar dari Pengembangan Zona KHAS di Indonesia

Indonesia memiliki wilayah yang luas. Hal ini menyebabkan masyarakat Indonesia belum banyak mengetahui gerakan Zona KHAS. Selain itu, secara umum kesadaran masyarakat dalam menerapkan higiene sanitasi pangan masih rendah.

Keberadaan laboratorium pemeriksaan pangan di daerah masih terbatas. Oleh karena itu, diperlukan dukungan penguatan laboratorium.



Hikmah dan Hal-Hal Positif yang Dapat Diambil dalam Kondisi Sekarang Ini terkait Zona KHAS

Zona KHAS dapat menjadi stimulan bagi sentra pangan jajanan lainnya untuk menertakan zona kuliner yang halal, aman dan sehat. Sentra pangan yang dibentuk di beberapa wilayah kabupaten/kota dengan mayoritas penduduk muslim mulai berlomba-lomba menerapkan Zona KHAS. Melalui Zona KHAS, konsep makanan halal dan thoyyiban menjadi lebih dekat dengan masyarakat. Sehingga masyarakat (terutama muslim), saat mencari makanan akan memilih makanan yang halal, aman, dan sehat.



Rencana Keberlanjutan Zona KHAS

Zona KHAS adalah sebuah gagasan yang harus didukung pelaksanaannya. Saat ini pemerintah sedang merintis percontohan Zona KHAS di beberapa kota di Indonesia. Gagasan ini diharapkan untuk direplikasi secara mandiri oleh pemerintah daerah dan pihak swasta dalam mewujudkan terciptanya Zona KHAS di berbagai wilayah di Indonesia.



Peran KNEKS Dalam Mendorong Pengembangan Zona KHAS di Indonesia

Ir. Putu Rahwidhiyasa, M.B.A., CIPM.

Direktur Bisnis dan Kewirausahaan Syariah

Zona kuliner halal, aman, dan sehat atau disingkat Zona KHAS merupakan sebuah kawasan kuliner yang terdiri atas minimal 10 gerai yang akan menyajikan makanan yang halal, aman dan sehat melalui sertifikasi halal dan sertifikasi laik higiene sanitasi. Selain itu kawasan tersebut harus dilengkapi dengan sarana dan prasarana yang dapat memberikan rasa nyaman dan terlindungi bagi konsumen, seperti musala, toilet yang bersih, tempat cuci tangan, dan area khusus untuk merokok.

Strategi KNEKS dalam Pengembangan Zona KHAS di Indonesia

Menurut Ir. Putu Rahwidhiyasa, M.B.A., CIPM, selaku direktur bisnis dan kewirausahaan syariah KNEKS, pengembangan Zona KHAS membutuhkan keterlibatan banyak pihak. Oleh karena itu, saat ini KNEKS terus membangun sinergi dengan para *stakeholder* yang berperan penting, di antaranya BPJPH, Kementerian Kesehatan, dan Kementerian Koperasi dan UKM. Dari tanggal 11 sampai dengan 15 Juli 2022, dilaksanakan diskusi kelompok terarah yang dihadiri *stakeholder* pusat dan daerah. KNEKS melakukan pembentukan Kelompok Kerja (Pokja) Zona KHAS. Hal tersebut dilakukan agar pembagian tugas pokok, fungsi, tanggung jawab, alur koordinasi, serta implementasi di lapangan semakin jelas. Dalam pengembangannya Zona KHAS dibagi ke dalam beberapa klaster di antaranya klaster yang dikelola pemda, swasta, komunitas, lembaga pendidikan (perguruan tinggi, sekolah/madrasah, dan pesantren), serta pemerintahan. Hal tersebut bertujuan untuk memudahkan pemetaan kebutuhan, model dan *stakeholder*.

Target Pengembangan Zona KHAS

Target utama dari pengembangan Zona KHAS adalah melakukan sertifikasi halal, aman dan sehat pada UMKM di Zona KHAS. Saat ini, KNEKS sedang mengembangkan 13 Zona KHAS di seluruh Indonesia.

Program pelatihan hingga pendampingan pelaku usaha mengenai literasi halal sesuai regulasi Jaminan Produk Halal (JPH), bisnis syariah, digitalisasi UMKM Industri Halal khususnya pengelolaan usaha kuliner profesional dilakukan untuk meningkatkan kapasitas pelaku usaha di Zona KHAS. Selain menjadi pusat kajian inklusi halal, higienitas serta sanitasi pangan dan literasi praktek bisnis syariah, upaya dalam mengintegrasikan Zona KHAS juga sebagai destinasi wisata ramah muslim.

Zona KHAS saat Pandemi COVID-19

Pandemi covid-19 memiliki dampak terhadap UMKM di Indonesia. Salah satu yang terdampak adalah proyek perintisan Zona KHAS, yaitu kawasan Rasuna Garden Food Street yang terletak di kawasan perkan-

toran. Meskipun demikian, selama pandemi covid-19 tahun 2020, konsumsi rumah tangga pada industri makanan nasional masih tumbuh positif dan menjadi penyumbang PDB terbesar pada triwulan ke-3 sebanyak 7,02%

Berkaitan dengan itu, produk kuliner halal di Indonesia juga memiliki dominasi cukup besar, dengan perolehan peringkat ke-2 pada produk makanan halal berdasarkan laporan State of the Global Islamic Economy (SGIE) Report 2022. Hal tersebut menunjukkan bahwa UMKM kuliner memiliki peranan yang cukup kuat.

Pandemi covid juga memiliki hikmah tersendiri, yaitu meningkatkan kesadaran akan hidup sehat di masyarakat, sehingga Zona KHAS yang sudah memiliki sertifikasi halal, aman dan sehat akan memiliki nilai lebih bagi konsumen. Salah satu tujuan dikembangkannya Zona KHAS adalah memberikan perlindungan kepada konsumen untuk mendapatkan makanan yang telah memiliki sertifikat halal, aman dan sehat. Fokus pengembangan Zona KHAS saat ini adalah mendukung UMKM yang tergabung dalam Zona KHAS untuk dapat tersertifikasi halal, aman dan sehat.



Potensi, Kontribusi dan Peran Zona KHAS dalam Mendorong Kebangkitan Perekonomian Nasional

Zona KHAS diharapkan dapat meningkatkan literasi tentang pentingnya sertifikasi halal untuk UMKM dan meningkatkan kesadaran pelaku usaha dalam menjaga higienitas dan sanitasi pangan. Salah satu tujuan jangka panjang dari Zona KHAS adalah menjadi bagian dari destinasi wisata ramah muslim. Adanya Zona KHAS juga diharapkan dapat meningkatkan rasa aman, minat dan kepercayaan masyarakat kepada kuliner street food. Minat dan kepercayaan dapat dikonversikan menjadi permintaan, sehingga akan meningkatkan taraf kesejahteraan para pelaku UMKM kuliner street food.

Dengan menjadi bagian wisata ramah muslim, diharapkan dapat menarik wisatawan lokal maupun internasional untuk berkunjung. Potensi tersebut akan terus dikembangkan, sehingga Zona KHAS dapat menjadi program yang secara nyata berkontribusi kepada UMKM yang juga akan berdampak pada ekonomi nasional.

Zona KHAS mendukung perwujudan Indonesia sebagai Produsen Halal Terkemuka Dunia

Proses sertifikasi halal pada UMKM merupakan sebuah rantai proses yang bersifat runut dan komprehensif. Tidak hanya memastikan kehalalan bahan baku makanan yang disajikan, tetapi juga kehalalan bahan pendukung serta proses membuatnya. Dengan adanya pemeriksaan halal dalam jumlah besar maka tidak menutup kemungkinan pelaku usaha tersebut dapat menjadi produsen halal terkemuka di dunia.

Tantangan terbesar dari pengembangan Zona KHAS di Indonesia

Salah satu hal yang menarik dalam pengembangan Zona KHAS adalah menyamakan persepsi mengenai “Halal”. Tujuan Zona KHAS adalah memberikan perlindungan dan rasa aman bagi semua konsumen, serta menjamin kehalalan yang merupakan hak setiap konsumen. Zona KHAS juga merupakan sebuah kawasan yang terbuka untuk semua kalangan konsumen, tidak hanya kalangan muslim, karena setiap konsumen berhak mendapatkan makanan yang sesuai standar, baik halal maupun aman dan sehat.

Rencana keberlanjutan Zona KHAS

Di masa depan diharapkan akan semakin banyak kawasan kuliner yang akan dikembangkan menjadi Zona KHAS. Zona KHAS tidak hanya sebuah program yang bertujuan membangun kawasan kuliner terstandarisasi dan bersertifikasi, tetapi juga turut mengembangkan pelaku usaha di dalamnya. Dengan dukungan seluruh stakeholder terkait, Zona KHAS juga akan dikembangkan menjadi kawasan yang mendukung ekonomi syariah antara lain transaksi melalui bank syariah dan menerapkan prinsip bisnis berbasis syariah universal, sehingga tercipta ekosistem pelaku usaha berbasis syariah yang terus berkembang.

Hikmah dan Hal-Hal Positif yang Dapat Diambil terkait Zona KHAS

Banyak hikmah yang dapat diambil dari Zona KHAS, salah satunya keterlibatan sinergis dari berbagai pihak, baik di pusat maupun daerah, sehingga dapat membuka peluang-peluang pengembangan lain demi kemajuan ekonomi syariah untuk menunjang ekonomi nasional. Semangat bahu-membahu yang ditunjukkan oleh para stakeholder Zona KHAS semakin nyata. Hal ini terbukti dengan semakin banyaknya pengajuan lokus – lokus baru. Terlepas dari hal-hal lain, tentu hikmah yang sangat besar adalah dapat mendukung UMKM kuliner street food untuk meningkatkan kualitasnya dan mendapat sertifikasi halal, aman dan sehat. Dengan demikian, salah satu hikmah adanya Zona KHAS adalah meningkatkan kesadaran gaya hidup halal.

“Zona KHAS juga merupakan sebuah kawasan yang terbuka untuk semua kalangan konsumen, tidak hanya kalangan muslim, karena setiap konsumen berhak mendapatkan makanan yang sesuai standar, baik halal maupun aman dan sehat”



Rasuna Garden Food Street (RGF) adalah salah satu kawasan sentra kuliner di kawasan Epicentrum, Kuningan, Jakarta Selatan yang mengusung konsep kuliner *food street* berbasis UMKM. Didirikan pada tahun 2017, Rasuna Garden Food Street kini menjadi salah satu kawasan kuliner Halal, Aman dan Sehat di Jakarta. Pada tahun 2021, Rasuna Garden Food Street diluncurkan sebagai proyek percontohan (*pilot project*) Zona Kuliner Halal Aman dan Sehat (KHAS) dan telah dilakukan stikerisasi Aman dan Sehat oleh Walikota Jakarta Selatan, Bapak Munjirin.

Dalam implementasi Zona KHAS diperlukan sinergi antar lembaga. Lembaga-lembaga tersebut antara lain: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS), Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Kementerian Koperasi dan UKM, serta Kementerian Kesehatan (Kemenkes). Beberapa kriteria untuk menjadi Zona KHAS di antaranya terdiri dari minimal 10 kedai, kedai yang beroperasi secara paralel memiliki sertifikasi halal serta memiliki sarana dan prasarana yang nyaman dan mendukung, seperti tempat



Rasuna Garden Food Street Proyek Percontohan Pertama Zona KHAS

ibadah, tempat mencuci tangan, toilet yang bersih, dan kawasan khusus merokok. Adapun Rasuna Garden Food Street dinilai memenuhi kriteria tersebut.

Saat ini, Terdapat sedikitnya 45 (empat puluh lima) kedai UMKM yang beroperasi di Rasuna Garden Food Street. Setiap kedai diwajibkan memiliki tempat sampah yang dipisah antara sampah organik dan anorganik, lantai





yang mudah dibersihkan, penjamah makanan yang bersertifikasi, proses pengolahan makanan yang sesuai standar 5 (lima) kunci keamanan pangan, serta pengelolaan kedai yang bersih, aman dan sehat. Saat ini, kedai di Rasuna Garden Food Street telah memiliki stikerisasi aman dan sehat dari Dinas Kesehatan. Proses Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) secara rutin dilakukan oleh Pusat Kesehatan Masyarakat (Puskesmas) setempat. Disamping itu, saat ini telah dilakukan proses audit sertifikasi Halal dan beberapa kedai telah mendapat ketetapan Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Rasuna Garden Food Street menyediakan beragam panganan, seperti makanan utama (makan berat/*main course*), makanan pendamping, makanan ringan (*snack*), dan berbagai jenis minuman. Menu-menu yang disajikan di RGF, adalah produk-produk halal. Halal yang dimaksud tidak hanya halal dalam bentuk produk akhir, namun juga halal bahan baku, bahan pendamping, dan proses pembuatannya. Selain produk kuliner yang beragam, Rasuna Garden Food memiliki sarana prasarana yang mendukung. Tersedia toilet yang dibedakan antara pekerja dan pengunjung serta terpisah antara laki-laki dan perempuan. Pada beberapa tempat tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi sabun cuci tangan, air yang digunakan adalah air bersih yang bersumber dari air PDAM.

Selain sebagai pusat kuliner, Rasuna Garden Food Street merupakan tempat yang nyaman sebagai alternatif tempat berkumpul dan bersantai bersama teman atau keluarga. Suasana yang asri di bawah rindang pohon, meja dan kursi dengan tenda yang tersedia banyak, area parkir yang luas dan lokasi strategis di jantung ibu kota merupakan nilai tambah dari RGF.

Rasuna Garden Food Street beroperasi dari pukul 09.00 sampai dengan pukul 22.00 WIB pada hari kerja, dan beroperasi sampai dengan tengah malam pada akhir pekan. Pada era pandemi, Rasuna Garden Food Street telah mengimplementasikan protokol kesehatan seperti pengecekan suhu dan alat pencuci tangan dengan air mengalir, yang akan semakin membuat pengunjung aman dan bebas dari rasa khawatir. Berbagai metode pembayaran digital melalui QRIS juga telah disediakan guna mengakomodir kebutuhan pengunjung yang lebih memilih metode *cashless* (tanpa tunai). Sebagai sentra kawasan kuliner *food street* dengan pelaku usaha UMKM, Rasuna Garden Food Street adalah definisi nyata “UMKM naik kelas” yang telah berkembang dan terus berbenah, sehingga RGF pantas menjadi salah satu pilihan wisata kuliner tepat di jantung Ibu kota.

Perkembangan Zona KHAS di Indonesia

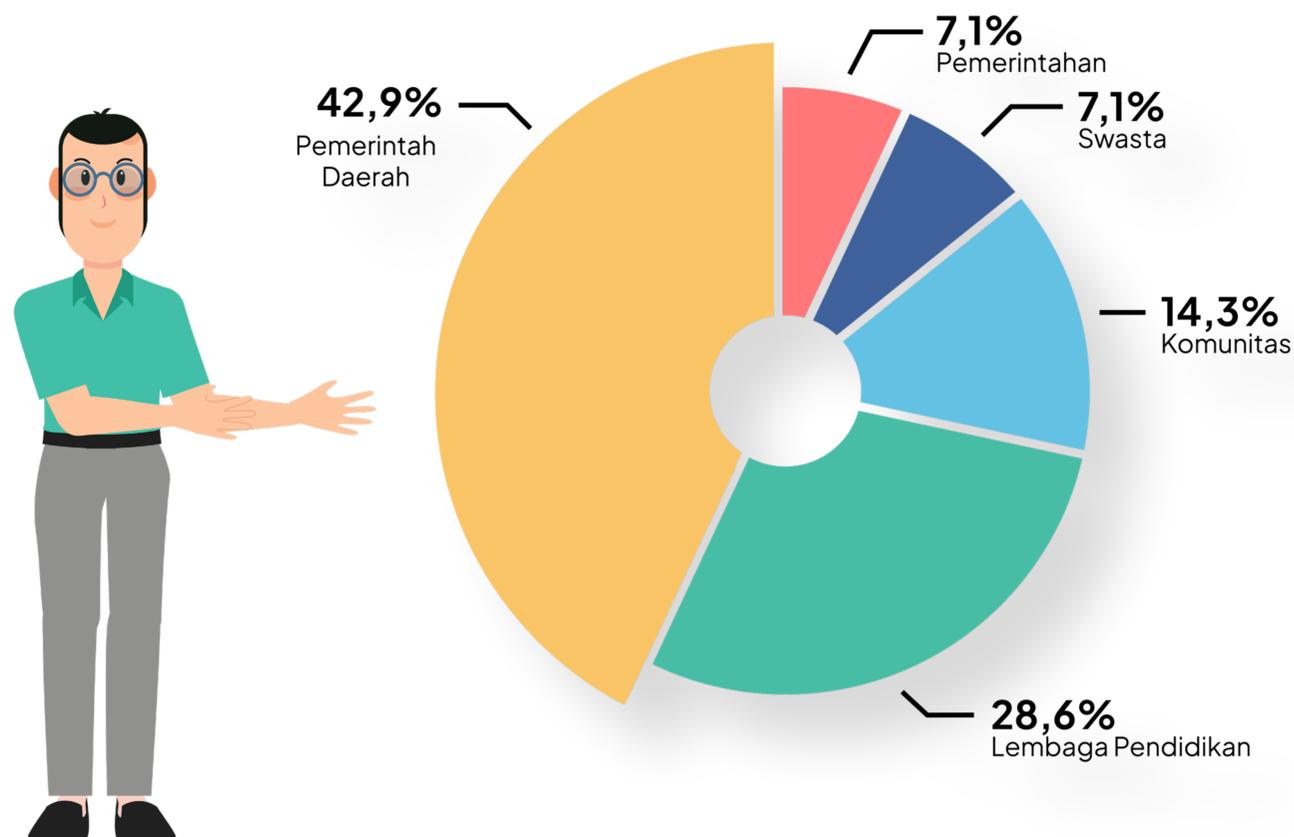
Saat ini Zona KHAS tengah dikembangkan di berbagai provinsi di Indonesia, di antaranya DKI Jakarta, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatera Barat, Riau, Aceh, Kalimantan Timur, dan Sulawesi Selatan.



Berdasarkan pengelolaannya Zona KHAS dibagi menjadi 5 klaster antara lain



Persentase Zona KHAS Berdasarkan Klaster



Klaster dengan persentase tertinggi sebesar 42,9% adalah klaster Pemerintah Daerah (Pemda). Dalam pengelolaannya, klaster Pemerintah Daerah dikelola langsung oleh Pemda. Saat ini terdapat 6 (enam) wilayah Pemda yang akan dikembangkan menjadi Zona KHAS, yaitu: Pemda Riau, Pemkot Bandung, Pemda Sumatera Barat, Pemda Kalimantan Timur, Pemda Sulawesi Selatan, dan Pemda Sulawesi Utara. Klaster lembaga pendidikan memiliki persentase sebesar 28,6%. Klaster lembaga pendidikan saat ini dikelola oleh Perguruan tinggi terdiri dari Universitas Syiah Kuala, Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS), Universitas Alauddin dan Universitas Muslim Indonesia (Makassar).

Saat ini persentase klaster komunitas adalah sebesar 14,3%. Klaster Komunitas merupakan Zona KHAS yang dikelola antara Dewan Kemakmuran Masjid (DKM) seperti di Masjid Istiqlal dan Masjid Agung Sunda Kelapa. Adapun persentase klaster pemerintahan dan swasta memiliki nilai yang sama yaitu sebesar 7,1%. Klaster Pemerintahan dikelola oleh pemerintah, seperti Kantin Dhawa Kementerian Keuangan. Zona KHAS pada klaster swasta dikelola oleh Garden Group yaitu Rasuna Garden Food Street (RGF) yang terletak di Kawasan Kuliner Rasuna, Kuningan, DKI Jakarta.

Zona KHAS dikembangkan sebagai langkah konkret menjadikan Indonesia Pusat Halal terkemuka Dunia, karena melalui zona KHAS menjadi langkah awal dalam penerapan bahan baku halal. Disamping itu, meningkatnya kesadaran masyarakat akan halal lifestyle serta kesadaran akan kesehatan pasca pandemi covid menjadikan Zona KHAS sebagai pilihan wisata kuliner yang tepat. Zona KHAS adalah kawasan yang diperuntukkan bagi semua orang tanpa memandang agama, suku, jenis kelamin dan status, karena mengonsumsi makanan yang Halal, Aman dan Sehat adalah hak setiap konsumen dan Zona KHAS hadir untuk mengakomodir hal tersebut.

Kriteria Zona KHAS

Memiliki minimal 10 (sepuluh) kedai

1

2

Tempat ibadah berjarak maksimal 500 meter atau berada dalam kawasan Zona KHAS.

Zona KHAS dikelola oleh profesional yang memiliki komitmen untuk melakukan pengelolaan Zona KHAS sesuai dengan prinsip syariah.

3

4

Kedai pada Zona KHAS memiliki sertifikasi halal dan SLHS.

Memiliki sarana dan prasarana yang mendukung dalam satu kawasan Zona KHAS.

5

Sarana dan Prasarana Zona KHAS

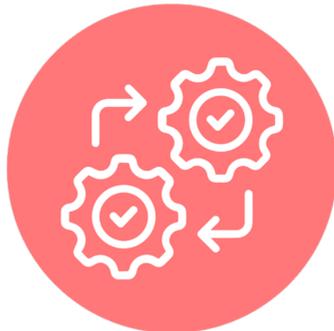
Terdapat kantor pengelola



Tersedia air bersih



Tempat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian sesuai ketentuan SJPH dan sesuai persyaratan higiene sanitasi pangan.



Dekat dengan tempat ibadah atau memiliki tempat ibadah



Tersedia tempat wudhu dan perlengkapan ibadah



Memiliki toilet yang bersih

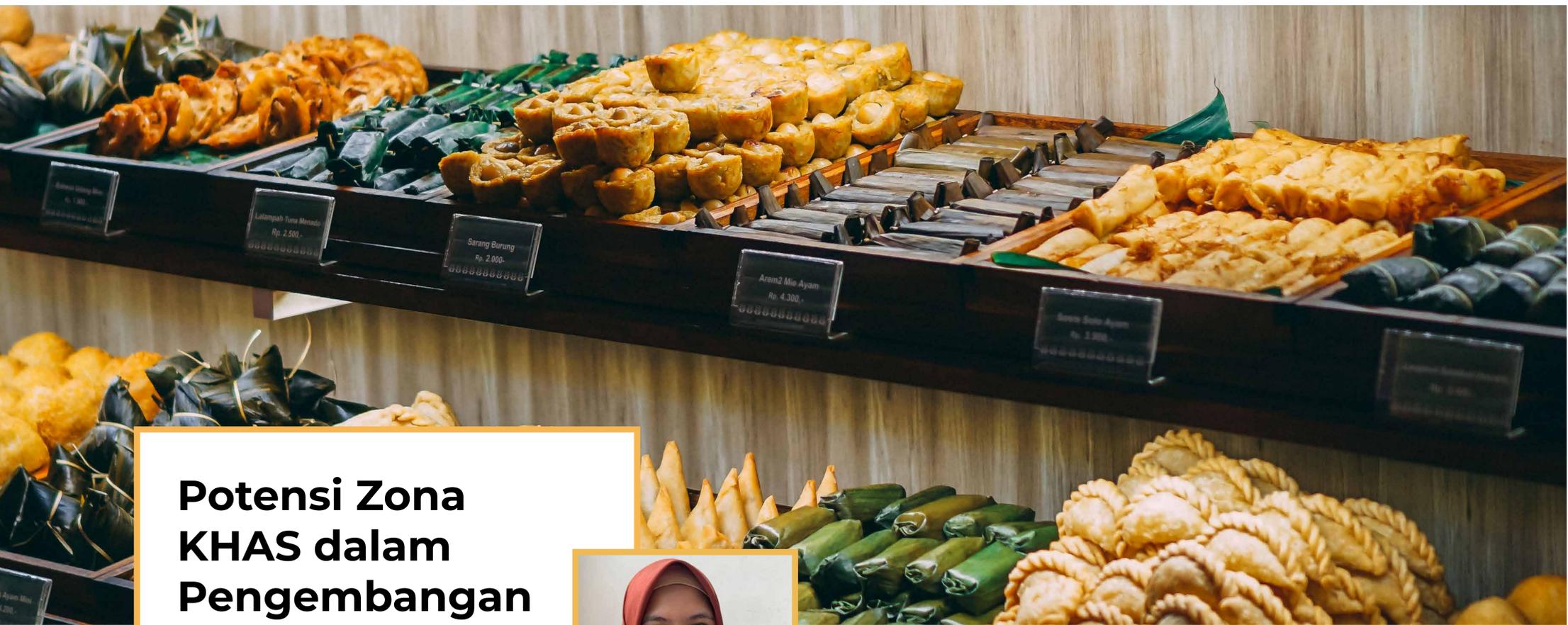


Tersedia tempat mencuci tangan



Memiliki kawasan khusus untuk perokok





Potensi Zona KHAS dalam Pengembangan Industri Halal di Indonesia



Luthfiyah Huda

Mahasiswa Magister Departemen Keuangan, Kulliyah of Economics and Management Sciences, International Islamic University Malaysia (IIUM)

Perkembangan industri halal terus mengalami peningkatan secara global. Peningkatan industri halal ini sejalan dengan meningkatnya jumlah muslim dunia dan pergerakan kependudukan muslim yang semakin merata di setiap wilayahnya. Berdasarkan State of the Global Islamic Economy Report 2022 yang diterbitkan oleh DinarStandard, terjadinya peningkatan pengeluaran konsumsi produk-produk halal yang terdiri dari semua sektor baik pada sektor makanan, farmasi, kosmetik, fashion, rekreasi dan media sebanyak 8,9% dari tahun 2020 atau sebanyak 2 triliun dolar AS pada tahun 2021. Peningkatan tersebut melebihi dari perkiraan mengingat kondisi Covid-19 yang terjadi di seluruh wilayah. Peningkatan konsumsi produk halal diproyeksikan akan meningkat di tahun 2022 sebanyak 9,1% dan terus meningkat sebesar 7,5% rata-rata pertumbuhan kumulatif pada setiap tahunnya hingga tahun 2025. Kondisi pertumbuhan halal industri juga terjadi di Indonesia baik dari sisi konsumsi maupun dari sisi produsen. Pada periode 2021/2022 Indonesia menempati posisi empat besar dalam indikator ekonomi Islam global. Dengan adanya peningkatan peringkat Indonesia, diharapkan dan diprediksi bahwa

industri halal memiliki potensi untuk berkontribusi dalam peningkatan PDB Indonesia sebesar 5,1 miliar dolar AS setiap tahunnya.

Indonesia menempati posisi kedua pada indikator halal food secara global pada tahun 2022. Hal tersebut menjadikan sektor halal food sebagai sektor yang paling dominan di Indonesia. Tahun sebelumnya Indonesia menempati peringkat lima. Adanya peningkatan indikator halal food menunjukkan bahwa terjadi efektifitas dan keseriusan Indonesia dalam mengembangkan industri halal meskipun pada masa pandemi. Jika dilihat lebih detail, Indonesia merupakan negara posisi pertama dalam mengonsumsi makanan halal sebesar 146,7 miliar dolar AS. Sedangkan dari sisi ekspor, peringkat lima teratas yang masih didominasi oleh negara-negara yang bukan anggota organisasi kerjasama Islam (OKI). Secara keseluruhan tata kelola dan pemerintahan industri halal Indonesia pada sektor makanan memiliki penilaian yang paling baik dibandingkan pada indikator lainnya. Hal ini dapat dipahami karena adanya pengintegrasian tata kelola yang baik dan merupakan salah satu fokus utama dalam pembangunan industri halal di Indonesia. Kawasan

halal dapat membantu peningkatan industri halal dari segi sisi penawaran.

Perlu diketahui bahwa kawasan halal dirancang dalam bentuk komunitas bisnis berbasis manufaktur dan jasa yang berlokasi dan memiliki tujuan yang sama yaitu menjaga integrasi produk halal. Pembangunan kawasan industri halal juga harus diikutsertakan dengan tujuan yang selaras dalam pemeliharaan lingkungan hidup. Untuk itu, kawasan industri halal harus dapat meningkatkan kinerja peserta dan peluang ekonomi dengan meminimalisirkan efek negatif kerusakan lingkungan.

Jika diperhatikan, aspek yang dilibatkan cukup kompleks dan dapat memberikan peluang keberlanjutan. Untuk itu, kawasan halal ini melibatkan manajemen halal yang sesuai dengan peraturan standar nasional Indonesia 99001:2016 tentang sistem jaminan halal. Dengan adanya kawasan halal ini, dapat mempercepat perkembangan industri halal Indonesia pada sisi produsen karena terbangun ekosistem halal dari end to end proses termasuk pada jaminan kehalalan (baik dari sisi sertifikasi dan juga pemberian logo halal). Selain itu, adanya kawasan industri halal juga dapat memberikan dampak positif terhadap pembangunan UMKM karena kawasan industri halal juga dapat diaplikasikan pada industri skala UMKM. Meskipun memiliki pengaruh terhadap UMKM, perlunya perhatian khusus pada pengembangan UMKM terutama terkait operasionalnya.

Proses pengembangan industri halal di Indonesia telah dilakukan sejak 1976 dimulai dengan adanya labelisasi produk non-halal oleh Departemen Kesehatan Indonesia. Dalam pengembangan industri halal di Indonesia, terdapat berbagai tantangan yang harus dipahami diantaranya adalah pembangunan struktur dan strategi yang tepat. Tidak hanya itu saja, dengan memasuki era pasca covid-19, perlu adanya pembaharuan strategi yang tepat dan terintegrasi. Seperti yang diketahui dalam langkah pemulihan ekonomi Indonesia, pemerintah Indonesia mendistribusikan dana sebesar 40,3 miliar dolar AS atau 3,8% dari PDB tahun 2020. Dengan aliran dana tersebut, maka perlu penggalakan dan percepatan Industri halal di Indonesia melalui peningkatan strategi yang sesuai. Hingga saat ini badan yang bertanggung jawab dalam percepatan pembangunan ekonomi syariah di Indonesia masih dipegang oleh komite

nasional keuangan syariah (KNEKS) yang merupakan lembaga non-struktural pemerintah.

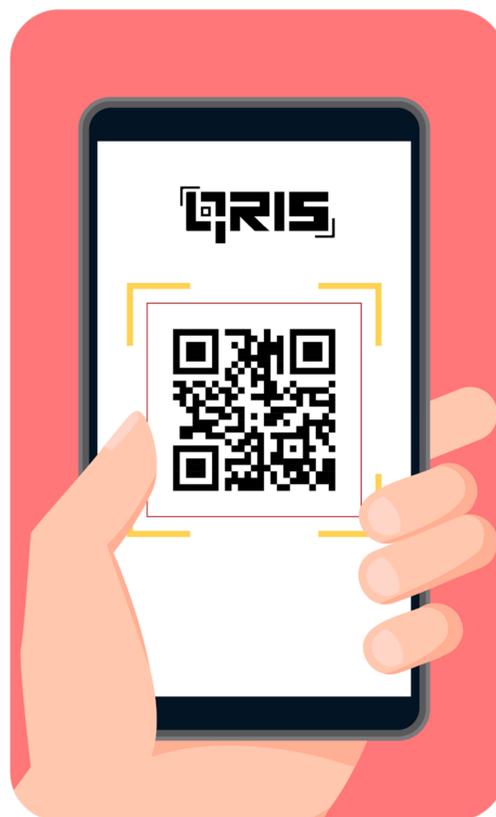
Dalam pengembangan sektor Industri produk halal Indonesia, KNEKS membuat masterplan industri halal Indonesia 2022-2029. Kedepannya masterplan tersebut dapat digunakan sebagai bahan rujukan dalam rencana kerja pemerintah (RKP) pada tahun-tahun mendatang. KNEKS juga memperhatikan secara khusus pada sektor bisnis dan kewirausahaan syariah termasuk pada sektor kuliner. Mengingat bahwa sektor makanan halal di Indonesia merupakan sektor unggulan dibandingkan dengan sektor-sektor lainnya dan didominasi oleh pelaku usaha UMKM, maka dalam hal ini terdapat kawasan kuliner secara khusus yang disebut dengan Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat (Zona KHAS). Zona KHAS sendiri terdiri dari area yang berhubungan dalam pengelolaan makanan (memasak) dan pengelolaan minuman dalam pemenuhan konsumsi makanan sehari-hari. Area ini harus memiliki memiliki standar kehalalan dan thayyib yang sesuai dan terintegrasi. Pengertian thayyib disini harus memenuhi kaidah keamanan dan kesehatan yang profesional.

Pengelolaan zona KHAS harus didesain simpel dan mengikuti kondisi UMKM Indonesia saat ini. Berbeda dengan perusahaan yang berskala besar dan sudah initial public offering (IPO), pengaturan pada UMKM tidak dapat disandarkan sepenuhnya pada International Standard Operation (ISO)



dalam pengaplikasiannya terutama pada pengaturan yang bersifat langsung kepada pelaku usaha UMKM. Pemberian fasilitas pada pelaku UMKM berupa pendampingan yang dimulai dari peningkatan pemahaman halal food, stikerisasi, hingga pendaftaran sertifikasi halal BPJPH. Akan tetapi, pendampingan tersebut harus dilanjutkan hingga tahap pengaturan, pengelolaan, dan evaluasi yang berkala sehingga zona KHAS tersebut tetap terjaga kualitasnya. Di sisi lain, bantuan dalam bentuk dana usaha dan pemahaman akan strategi dalam meningkatkan penjualan mikro juga harus dipertimbangkan. Jika diperhatikan secara kumulatif, penerapan zona KHAS dapat memberikan dampak peningkatan dan penguatan bagi Indonesia pada sisi produsen di industri halal Indonesia. Untuk itu, perlunya peningkatan secara kuantitatif seperti jumlah zona KHAS, jumlah UMKM yang masuk ke dalam zona KHAS, dan jumlah sertifikasi halal BPJPH. Selain itu juga perlu peningkatan pada sisi kualitas yang dapat dilihat dari peningkatan pendapatan UMKM dan kepuasan pada pelaku usaha UMKM. Pada akhirnya zona KHAS ini dapat memberikan sumbangsih terhadap peningkatan pendapatan PDB Indonesia.

Untuk menjadi produsen halal di dunia, Indonesia juga harus memperhatikan beberapa hal terkait zona KHAS diantaranya adalah peningkatan kesadaran halal dan inovasi. Dengan adanya zona KHAS ini, tingkat kesadaran pelaku usaha UMKM dapat meningkat secara linear dengan pertumbuhan zona KHAS. Perlunya penyesuaian dalam pemberian literasi halal kepada pelaku usaha UMKM yang disesuaikan dari segi range umur dan tingkat pendidikannya. Dari segi sisi inovasi, perlu adanya pemanfaatan teknologi baik dari segi keuangan maupun non keuangan. Maka dari itu, dalam hal ini, pelaku usaha UMKM yang bergabung dalam zona KHAS harus dapat memanfaatkan alat pembayaran digital dan peminjaman digital yang aman dan sudah terdaftar di Otoritas Jasa Keuangan (OJK). Selain itu, perlu adanya kerjasama antara Bank Indonesia dengan KNEKS dalam peningkatan penggunaan pembayaran berbasis QRIS pada zona KHAS. Pada akhirnya pengembangan zona KHAS perlu campur tangan dan integrasi dari berbagai lembaga sehingga terbentuk good governance yang sesuai dengan jenis usaha UMKM.



 @kneks.id  @kneks_id  @kneks.id  www.kneks.go.id



Diterbitkan oleh:
KOMITE NASIONAL EKONOMI DAN KEUANGAN SYARIAH
Kantor KNEKS, Gedung Permata Kuningan Lantai PH
Jalan Kuningan Mulia No. 9C