

Disparitas Standar Tata Kelola Industri Makanan Di Indonesia Dan Taiwan Perspektif Maqasid Al-Syariah Ibnu Asyur

Akne Nabila Novita
UIN Sunan Kalijaga
Yogyakarta
24203012081@studentuin-suka.ac.id

Abstract: *This study aims to analyze the differences in food industry management standards between Indonesia and Taiwan using the Maqasid Syariah Ibn 'Asyur approach, particularly focusing on the dimensions of al-khassah (special protection) and al-ammah (public interest). A qualitative comparative method with a literature review approach was employed, analyzing regulations, public policies, and academic sources from both countries. The results indicate that Indonesia excels in implementing halal certification policies, as outlined in Law No. 33 of 2014 and Regulation No. 26 of 2019, reflecting Maqasid al-khassah in protecting Muslim consumers. However, Indonesia faces challenges in aligning with international standards and integrating modern technology in food supervision to fulfill Maqasid al-ammah. In contrast, Taiwan focuses on the public good by adhering to ISO 22000 and HACCP standards, alongside the use of modern technologies such as automated testing and blockchain traceability. However, Taiwan does not incorporate special protection measures for Muslim consumers as seen in Indonesia's halal policy. The novelty of this research lies in applying the Maqasid Syariah Ibn 'Asyur framework to comparatively analyze the food management standards of Indonesia and Taiwan. The scientific contribution of this study is the formulation of an integrative food policy that balances special protection for Muslim consumers with public interests through the application of international standards and modern technology. This study concludes that ideal food industry management should harmonize special protection and public interest, with the Maqasid Syariah approach as a foundation for the development of fair and sustainable food policies.*

Keywords: *Maqasid Syariah, Food Industry Standards, Indonesia, Taiwan.*

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan standar pengelolaan industri pangan antara Indonesia dan Taiwan dengan pendekatan Maqasid Syariah Ibnu 'Asyur, khususnya pada dimensi al-khassah dan al-ammah. Metode yang digunakan adalah kualitatif komparatif dengan pendekatan studi literatur, yang mencakup analisis regulasi, kebijakan publik, dan sumber akademik dari kedua negara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Indonesia unggul dalam penerapan kebijakan sertifikasi halal berdasarkan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 dan Peraturan Menteri Agama No. 26 Tahun 2019, yang mencerminkan implementasi Maqasid al-khassah untuk melindungi konsumen muslim. Namun, Indonesia menghadapi tantangan dalam memenuhi Maqasid al-ammah, terutama dalam keselarasan dengan standar internasional dan penggunaan teknologi modern dalam pengawasan pangan. Di sisi lain, Taiwan lebih fokus pada kemaslahatan umum dengan kepatuhan tinggi terhadap ISO 22000 dan HACCP, serta penerapan teknologi seperti *automated testing* dan *blockchain traceability*. Namun, Taiwan belum mengakomodasi dimensi perlindungan khusus yang ada dalam kebijakan halal Indonesia. Kebaruan penelitian ini terletak pada penerapan Maqasid Syariah Ibnu 'Asyur sebagai instrumen analisis komparatif antara standar pengelolaan industri pangan di Indonesia dan Taiwan. Kontribusi ilmiah penelitian ini yaitu merumuskan kebijakan pangan integratif yang menggabungkan nilai keagamaan, kepentingan publik, standar global, dan teknologi untuk mengembangkan industri pangan yang adil dan berkelanjutan. Penelitian ini menyimpulkan bahwa pengelolaan industri pangan yang ideal perlu bersifat integrative dan seimbang yaitu menggabungkan perlindungan khusus dan kepentingan umum secara harmonis. Pendekatan Maqasid Syariah Ibnu 'Asyur berperan penting dalam pengembangan kebijakan pangan yang tidak hanya menitikberatkan pada aspek teknis dan ekonomi, tetapi juga menegakkan nilai moral, social, dan spiritual demi tercapainya keadilan serta keberlanjutan industri pangan global.

Kata Kunci: Maqasid Syariah, Standar Industri Makanan, Indonesia, Taiwan.

1. Pendahuluan

Industri makanan sebagai sektor vital yang tidak hanya menjamin kecukupan pangan, tetapi juga kesehatan masyarakat dan keberlanjutan ekonomi suatu negara. Di era globalisasi, standar tata laksana industri makanan menjadi kunci utama dalam menjaga dan menjamin kualitas, keamanan, dan daya saing produk makanan di pasar internasional. Industri makanan juga menjadi salah satu sektor strategis yang sangat dipengaruhi oleh regulasi dan standar yang diberlakukan oleh setiap negara. Beragamnya standar tersebut sering menimbulkan disparitas yang mempengaruhi proses produksi, distribusi, dan konsumen akhir.

Indonesia dan Taiwan, sebagai dua negara dengan perkembangan industri makanan yang signifikan namun berbeda dalam hal regulasi dan standar, menjadi objek studi yang menarik. Indonesia sebagai negara berkembang memiliki sumber daya alam melimpah dan populasi besar, menghadapi tantangan dalam penerapan standarisasi tata laksana industri makanan. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Indonesia pada tahun 2024, masih terdapat sekitar 40% produk makanan yang belum sepenuhnya memenuhi standar mutu dan keamanan pangan yang berlaku, dan masih terjadi kendala dalam penerapan prosedur sanitasi yang ketat dan pengawasan kualitas secara menyeluruh.¹ Di sisi lain, Taiwan dengan system regulasi yang lebih maju, teknologi yang mendukung dan memiliki tata laksana industri makanan yang lebih ketat serta terstandarisasi dengan baik, menunjukkan tingkat kepatuhan mencapai 90% yang berdampak positif pada tingginya kepercayaan konsumen dan daya saing produk Taiwan di pasar global.² Hal ini dibuktikan dengan adanya kasus pada mi instant merek indomie varian rasa soto banjar limau kuit yang diproduksi oleh Indonesia ditolak beredar di Taiwan, karena Badan pengawas obat dan makanan (FDA/*Food Drug and Administration*) Taiwan menemukan mi instant tersebut mengandung residu pestisida etilen oksida pada tingkat yang tidak memenuhi standart negara tersebut yang merupakan bahan kimia yang dapat menimbulkan efek samping berbahaya bagi kesehatan jika terpapar secara langsung karena bahan tersebut tidak diperuntukkan disektor makanan maupun minuman.³

Indonesia menghadapi berbagai persoalan, dimana tidak hanya terkait teknis dan regulasi saja, tetapi juga mencakup aspek nilai-nilai kemaslahatan sosial dan religious yang seringkali kurang mendapat perhatian dalam penyusunan standar. Perbedaan standar dan tata laksana yang signifikan antara Indonesia dan Taiwan menimbulkan disparitas yang berdampak pada pengembangan industri makanan nasional dan potensi ekspor ke pasar yang lebih luas. Persoalan ini diperkuat oleh perbedaan kapasitas teknologi, tingkat pengawasan, dan kebijakan perlindungan konsumen yang berbeda-beda antara kedua negara.⁴

Beberapa penelitian terdahulu menyoroti berbagai aspek. Santoso, dkk menggarisbawahi bahwa standar keamanan pangan di Indonesia belum sepenuhnya menyentuh dimensi religius dan kemaslahatan social secara holistik. Sementara itu, Wu dan Lin (2022) mengkaji keberhasilan Taiwan dalam tata laksana industri makanan dari aspek teknis dan kebijakan pemerintah, namun studi ini kurang memasukkan dimesi etika dan nilai social budaya. Minarni, dkk mengkaji strategi pengembangan industri halal berbasis Maqasid Syariah yang menunjukkan pentingnya integrasi syariah dalam bisnis makanan untuk meningkatkan

¹ Mhd. Aldrian, "Beda Aturan RI VS Taiwan, Sisi Lain Gaduh Residu Pestisida Dalam Mi Instan," *DetikHealth*, 28 September 2025.

² Ching-chuan Su and Da-chen Chu, "Ensuring Food Safety : An Important Challenge Today (Food Safety Management in Taiwan)," *JMAJ : Japan Medical Assosiation Journal* 58, no. 4 (2015): 209–12.

³ Aldrian, "Beda Aturan RI VS Taiwan, Sisi Lain Gaduh Residu Pestisida Dalam Mi Instan."

⁴ Rindu Aprilia et al., "Analisis Perbedaan Regulasi Pangan Pada Pasar Ekspor: Studi Kasus Penarikan Produk Mi Instan Indonesia Di Beberapa Negara," *Ekopedia : Jurnal Ilmiah Ekonomi* 1, no. 3 (2025): 737–48.

kepercayaan konsumen dan daya saing.⁵ Sementara itu, penelitian yang dilakukan oleh Sri Handayani, dkk terkait penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di Indonesia menegaskan pentingnya penerapan standar mutu sebagai bagian dari perbaikan tata laksana industri.⁶ Selain itu, literatur yang ada jarang menyoroti bagaimana teori Maqasid syariah dengan konsep al-khassah dan al-ammah dari Ibnu 'Asyur dapat digunakan sebagai kerangka konseptual untuk mengurai dan menyelaraskan disparitas standar ini.

Berdasarkan penelitian terdahulu di atas, terdapat kekosongan penelitian yang muncul adalah kurangnya penelitian komparatif yang menggunakan perspektif Maqasid Syariah dalam menganalisis dan memahami disparitas standar tata laksana industri makanan antara dua negara dengan latar belakang ekonomi dan budaya yang berbeda. Kajian Maqasid Syariah khususnya konsep al-Khassah (khusus) dan al-Ammah (umum) Ibnu 'Asyur menawarkan kerangka normatif yang mampu mengintegrasikan tujuan syariah berupa kemaslahatan umum dan perlindungan khusus yang menjadi landasan dari suatu standar tata laksana yang ideal.⁷

Adapun pembaharuan penelitian ini terletak pada penerapan teori Maqasid Syariah Ibnu 'Asyur sebagai pendekatan analitis yang menggabungkan nilai-nilai syariah dengan aspek teknis standar industri makanan antara Indonesia dan Taiwan. Pendekatan ini tidak hanya memperlihatkan aspek regulasi dan teknis semata, tetapi juga menyoroti makna kemaslahatan, keadilan, dan keseimbangan dalam penetapan dan penerapan standar industri makanan di kedua negara. Dengan demikian, penelitian ini memberikan wawasan baru dan multidimensi dalam mengatasi disparitas standar yang ada.

Tujuan penelitian ini adalah untuk melakukan analisis komparatif disparitas standar tata laksana industri makanan antara Indonesia dan Taiwan berdasarkan teori Maqasid Syariah Ibnu Asyur. Selain itu, penelitian ini bertujuan mengidentifikasi faktor-faktor penyebab disparitas serta merumuskan rekomendasi kebijakan yang dapat memperkuat tata laksana industri makanan di Indonesia dengan mengintegrasikan prinsip-prinsip Maqasid syariah, sehingga mendukung pengembangan industri makanan yang aman, berkualitas, berkelanjutan, dan sesuai dengan nilai-nilai syariah serta kemaslahatan masyarakat luas.

2. Tinjauan Pustaka

Peneliti menyajikan kajian terhadap penelitian-penelitian sebelumnya sebagai bahan perbandingan sekaligus landasan konsep bagi penelitian ini. Penyajian tersebut bertujuan untuk mengidentifikasi keterkaitan yang mencakup persamaan dan perbedaan, baik dari sisi tema, pendekatan metodologis, maupun temuan penelitian. Selain itu, penelitian terdahulu dilakukan untuk memperjelas batasan permasalahan serta menegaskan unsur-unsur kebaruan yang ditawarkan dalam penelitian ini.

Penelitian pertama yang dilakukan oleh Setiawan Bin Lahuri dkk, menitikberatkan kajiannya pada menganalisis tantangan regulasi, biaya sertifikasi, dan tata kelola yang terus-menerus terjadi dalam sistem sertifikasi halal di Indonesia, yang terus menciptakan hambatan besar bagi pelaku bisnis, khususnya UMKM. Meskipun sertifikasi halal diwajibkan secara hukum, implementasinya tetap dibatasi oleh ambiguitas regulasi, tumpang tindih kewenangan kelembagaan, dan biaya sertifikasi yang berlebihan. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis

⁵ Minarni et al., "Strategi Pengembangan Industri Halal Di Indonesia Berbasis Maqashid Syariah Dan Etika Bisnis Islami," *JIEI : Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 10, no. 03 (2024): 3075–86, <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/jie> Jurnal.

⁶ Sri Handayani, Lorine Tantal, and Rosalia May Nyonya, "Implementasi GMP Berdasar Pada ISO/TS 22002-1 Terhadap Produksi Ikan Teri Nasi (*Stolepherus Sp.*) Di PT Marinal Indoprime," *AGROINTEK : Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 15, no. 2 (2021).

⁷ Sururi Maudhunati and Muhajirin, "Gagasan Maqashid Syari'ah Menurut Muhammad Thahir Bin Al-'Asyur Serta Implementasinya Dalam Ekonomi Syariah," *J-HES : Jurnal Hukum Ekonomi Syariah* 06, no. 02 (2022).

kontradiksi antara mandat hukum Indonesia untuk sertifikasi halal dan implementasinya yang tidak efektif, yang bertentangan dengan prinsip masalah dan tata kelola yang baik. Menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan hukum empiris, studi ini mengambil data dari wawancara dengan pembuat kebijakan, akademisi, dan praktisi industri halal. Data dikumpulkan melalui wawancara semi-terstruktur dan dianalisis menggunakan analisis tematik. Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa ketidakselarasan regulasi, anggaran terbatas, dan jaminan produk halal yang lemah menghambat sertifikasi yang efektif dan membatasi partisipasi UMKM. Kondisi ini mencerminkan kesenjangan antara kerangka hukum normatif dan realisasi praktisnya. Penelitian ini memberikan analisis berbasis masalah tentang tata kelola sertifikasi halal, menyoroti perlunya harmonisasi regulasi, peningkatan kapasitas, dan mekanisme pengurangan biaya. Studi ini merekomendasikan pembentukan ekosistem halal multi-pemangku kepentingan yang sinergis untuk mempercepat proses sertifikasi dan meningkatkan daya saing global industri halal Indonesia. Kontribusi ilmiah dari penelitian ini terletak pada penawaran kerangka analitis berbasis masalah untuk mengevaluasi tata kelola sertifikasi halal sebagai pendekatan yang mengintegrasikan teori hukum Islam dengan analisis tata kelola publik kontemporer.⁸

Penelitian yang kedua oleh Syaira Anatsha dan Malahayatie, penelitian ini membahas tentang jaminan produk halal di negara Singapura dan Taiwan dengan memeriksa dan membandingkan proses jaminan halal di Indonesia, Taiwan, dan Singapura. Penelitian ini bertujuan untuk menilai konsekuensi dari masing-masing sistem terhadap pertumbuhan sektor halal dalam skala global dan regional. Metodologi pada penelitian ini yaitu menggunakan studi kasus komparatif dengan pendekatan kualitatif. Melalui investigasi dokumen-dokumen resmi, data dikumpulkan. Peraturan, persyaratan sertifikasi, dan laporan industri dari setiap negara dianalisis dalam dokumen-dokumen tersebut. Produsen, pelanggan, dan perwakilan dari otoritas sertifikasi halal diwawancarai. Untuk mendapatkan pemahaman langsung mengenai proses sertifikasi dan penerapan regulasi, observasi lapangan juga dilakukan. Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa Singapura, Taiwan, dan Indonesia memiliki strategi yang berbeda dalam menerapkan jaminan halal. Majelis Ujama Islam Singapura (MUIS) di Singapura mengoperasikan program sertifikasi yang ketat dan terkenal secara global. Taiwan berkonsentrasi pada makanan dan produk kosmetik melalui Asosiasi Pengembangan Integritas Halal Taiwan (THIDA). Dengan dukungan komunitas Muslim terbesar di dunia, Indonesia, melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), telah membentuk sistem komprehensif dan terintegrasi. Kemanjuran produk halal dan kepercayaan konsumen masing-masing negara dipengaruhi oleh perbedaan strategi ini. Selain itu, hasil penelitian ini juga menunjukkan bagaimana harmonisasi sertifikasi dan standar halal internasional dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan meningkatkan perdagangan internasional untuk barang-barang halal. Selain itu, dengan menggabungkan praktik terbaik dari negara lain, para pembuat kebijakan dan pelaku industri dapat meningkatkan sistem jaminan halal mereka dengan bantuan studi ini. Harmonisasi ini dapat menjamin produk halal yang lebih dapat diandalkan oleh konsumen Muslim di seluruh dunia dan meningkatkan posisi pasar halal global.⁹

Penelitian ketiga oleh Rohmat Badri Alim dkk, penelitian ini berfokus pada identifikasi makanan halal dalam perspektif *hifz al nasl* pada salah satu Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM), yaitu UMKM Tahu Agung Jaya yang berlokasi di Bangkalan Madura. Produk tahu dipilih karena merupakan jenis makanan yang umum dijumpai serta banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memahami bagaimana proses

⁸ Setiawan bin Lahuri et al., "Halal Certification Governance in Indonesia: An Islamic Legal Appraisal Based on Maslahah Principles," *JURIS (Jurnal Ilmiah Syariah)* 24, no. 2 (2025): 233–47.

⁹ Syaira Anatasha and Malahayatie, "Jaminan Industri Halal Di Negara Singapura Dan Taiwan," *Al Dzahab* 05, no. 02 (2024): 86–94.

identifikasi produk pangan halal ditinjau dari perspektif *hifz al nasl* pada UMKM Tahu Agung Jaya Bangkalan Madura. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif serta termasuk dalam kategori penelitian lapangan (*field research*). Pengumpulan data dilakukan melalui Teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi guna memperoleh data primer maupun sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam perspektif *hifz al-nasl* terdapat tiga tingkatan kebutuhan, yaitu kebutuhan primer (*dharuriyyah*), sekunder (*hajiyyat*), dan tersier (*tahsiniyyat*). Pada tingkat kebutuhan primer, perhatian utama diberikan pada pemilihan bahan baku kedelai yang digunakan. Kebutuhan sekunder diwujudkan melalui kegiatan survei lapangan untuk memastikan pemberlian kedelai yang berkualitas dan terpilih. Sementara kebutuhan tersier tercermin dari penggunaan peralatan produksi tahu yang senantiasa dijaga kebersihannya.¹⁰

Penelitian ini memiliki perbedaan mendasar dibandingkan dengan penelitian terdahulu karena mengkaji perbedaan standar kebijakan antar negara dalam pengelolaan industri pangan di dua negara yaitu, Taiwan dan Indonesia. Kajian ini dilakukan melalui pendekatan perbandingan terhadap system dan tata Kelola industri makanan yang diterapkan masing-masing negara. Adapun tujuan utama penelitian ini adalah untuk melakukan analisis komparatif terhadap disparitas standar tata laksana industri makanan antara Indonesia dan Taiwan berdasarkan teori Maqasid Syariah Ibnu Asyur. Selain itu, penelitian ini bertujuan mengidentifikasi faktor-faktor penyebab disparitas serta merumuskan rekomendasi kebijakan yang dapat memperkuat tata laksana industri makanan di Indonesia dengan mengintegrasikan prinsip-prinsip Maqasid syariah, sehingga mendukung pengembangan industri makanan yang aman, berkualitas, berkelanjutan, dan sesuai dengan nilai-nilai syariah serta kemaslahatan masyarakat luas.

3. Metode Penelitian

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif dengan metode komparatif guna membandingkan standar pengelolaan industri makanan yang berlaku di Indonesia dan Taiwan. Metode komparatif digunakan sebagai Teknik analisis dengan cara membandingkan data yang telah dihimpun, kemudian merumuskannya menjadi kesimpulan baru melalui pengidentifikasian persamaan, perbedaan, serta keterkaitan antarvariabel yang diteliti.¹¹ Sementara pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bermaksud untuk mengeksplorasi pemahaman mendalam tentang fenomena standar tata laksana industri makanan di Indonesia dan Taiwan dalam konteks teori Maqasid Syariah Ibnu 'Asyur. Penelitian ini juga menggunakan metode studi literatur (*library research*) yang berfokus pada pengumpulan, analisis, dan interpretasi mendalam terhadap dokumen-dokumen regulasi, kebijakan public, dan sumber akademis.¹²

Data yang dimanfaatkan dalam penelitian ini berupa data sekunder, yang bersumber dari berbagai dokumen resmi mengenai standar industri makanan di Indonesia dan Taiwan. Selain itu, data juga diperoleh dari peraturan pemerintah, hasil penelitian sebelumnya, artikel jurnal ilmiah, dan berbagai publikasi lain yang memiliki keterkaitan dengan fokus kajian penelitian.¹³ Sumber data mencakup peraturan BPOM Indonesia, standar internasional ISO, kebijakan FDA Taiwan, dan literatur-literatur akademis yang membahas teori Maqasid Syariah Ibnu 'Asyur. Data penelitian ini dikumpulkan dari berbagai basis data perpustakaan digital, jurnal-jurnal

¹⁰ Rohmat Badri Alim, Abdur Rohman, and Dzikrulloh, "Identifikasi Makanan Halal Dalam Perspektif *Hifz Al-Nasl* Pada UMKM Tahu Agung Jaya Bangkalan Madura," *Jurnal Riset Agama* 3, no. Desember (2023): 388–400.

¹¹ Gramedia, "Mengupas Penelitian Komparatif: Pengertian Dan Metode Yang Digunakan," Gramedia.com, 2025, <https://www.gramedia.com/literasi/penelitian-komparatif/>.

¹² Sugiyono, *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D* (Bandung: Alfabeta, 2013), hlm. 55.

¹³ Zuchri Abdussamad, *Metode Penelitian Kualitatif* (Makassar: Syakir Media Press, 2021), hlm. 105.

ilmiah bereputasi, dan sumber-sumber yang dapat diakses melalui platform akademik maupun portal resmi pemerintah.

Pengumpulan data dilakukan melalui analisis dokumen dan studi literatur yang sistematis. Teknik *content analysis* (analisis konten) digunakan untuk menganalisis isi dari dokumen-dokumen regulasi dan kebijakan industry makanan. Analisis konten merupakan teknik penelitian yang digunakan untuk mengkaji dan menafsirkan isi teks secara terstruktur dan sistematis dengan tujuan menemukan pola, tema, maupun keterkaitan tertentu dalam materi yang dianalisis.¹⁴ Peneliti melakukan pembacaan kritis terhadap dokumen-dokumen tersebut sekaligus mencatat informasi yang relevan dengan standar tata laksana industry makanan, prinsip-prinsip keamanan pangan, dan implikasi aspek religius serta sosial dalam industry makanan di kedua negara itu.

Teknik pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan pendekatan analisis tematik (*thematic analysis*) merupakan metode yang digunakan untuk menelusuri, mengkaji, serta menyajikan tema atau pola yang muncul dalam data kualitatif melalui proses pengorganisasian data dari berbagai sumber, penafsiran, hingga penarikan kesimpulan atas informasi yang relevan.¹⁵ Dalam penelitian ini, analisis tematik difokuskan pada identifikasi tema-tema utama yang berkaitan dengan standar tata laksana industry makanan di kedua negara. Peneliti akan mengidentifikasi persamaan dan perbedaan dalam standar tersebut, kemudian menganalisisnya melalui lensa teori Maqasid Syariah Ibnu 'Asyur dengan memperhatikan konsep al-khassah yang merujuk pada perlindungan khusus terhadap kelompok tertentu, dan al-ammah yang merujuk pada kemaslahatan umum bagi masyarakat luas. Proses analisis ini mencakup pengkategorisasian data berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan, identifikasi hubungan antar kategori, dan interpretasi hasil untuk mengungkap makna mendalam dari disparitas standar yang ada.

Untuk memastikan validitas dan keabsahan hasil penelitian, studi ini menerapkan triangulasi, merupakan strategi yang digunakan untuk meningkatkan tingkat validitas dan reliabilitas data kualitatif melalui pengombinasian berbagai sumber data dan pendekatan analisis.¹⁶ Triangulasi sumber data dilakukan dengan cara membandingkan serta melakukan verifikasi terhadap informasi yang diperoleh dari berbagai dokumen regulasi, hasil publikasi penelitian, dan sumber-sumber akademik yang berasal dari Indonesia maupun Taiwan.¹⁷ Selain itu, penelitian ini menggunakan triangulasi teori dengan menerapkan teori Maqasid Syariah Ibnu 'Asyur sebagai pisau analitis untuk memastikan bahwa interpretasi data tidak hanya berdasarkan pada pandangan atau asumsi peneliti semata, tetapi didukung oleh kerangka teori yang kuat dan relevan.¹⁸

4. Hasil dan Pembahasan

A. Gambaran Standar Tata Laksana Industri Makanan Indonesia dan Taiwan

Standar tata laksana industry makanan menjadi pedoman utama yang memastikan keamanan, mutu, dan keselamatan pangan dalam proses produksi, distribusi, hingga

¹⁴ Jumal Ahmad, "Desain Penelitian Analisis Isi (Content Analysis)," *Research Gate* 1, no. 6 (2018): 255-270.

¹⁵ Rizki Nurislamingsih, Sukaesih, and Neneng Komariah, "Analisis Tematik Artikel Dalam Jurnal IFLA Edisi Special Issue : Knowledge Management and Library Innovation in a Changing World," *BACA: Jurnal Dokumentasi Dan Informasi* 42, no. 1 (2021): 89–99.

¹⁶ Dedi Susanto, Risnita, and M Syahrani Jailani, "Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data Dalam Penelitian Ilmiah," *QOSIM: Jurnal Pendidikan, Sosial & Humaniora* 1, no. 1 (2023): 53–61, <http://ejournal.yayasanpendidikandzurriyatulquran.id/index.php/qosim>.

¹⁷ Universitas Cakrawala, "Teknik Triangulasi Dalam Pengolahan Data Kualitatif," Cakrawala University, 2024, <https://www.cakrawala.ac.id/berita/teknik-triangulasi-dalam-pengolahan-data-kualitatif>.

¹⁸ Universitas Cakrawala.

konsumsi produk makanan.¹⁹ Di Indonesia, standar ini diatur dan diawasi oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melalui penerapan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) atau *good manufacturing practices* (GMP) dan *system hazard analysis and critical control points* (HACCP).²⁰ CPPOB mendefinisikan terkait praktik higienis dan control mutu yang wajib diterapkan sepanjang rantai produksi pangan guna mencegah kontaminasi dan bahaya Kesehatan.²¹ HACCP melengkapi standar tersebut dengan pendekatan sistematis dalam identifikasi dan pengendalian titik kritis bahaya yang mungkin terjadi dalam proses produksi makanan. Standar nasional Indonesia (SNI) dalam pengaturan mutu bahan dan produk pangan.²²

Selain regulasi teknis di atas, Indonesia memiliki kerangka hukum untuk menjamin produk pangan halal, yang diatur berdasarkan undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal (JPH), yang diartikan melalui peraturan Menteri agama nomor 26 tahun 2019.²³ Sertifikasi halal dilaksanakan oleh badan penyelenggara jaminan produk halal (BPJPH) dengan pedoman fatwa dari majelis ulama Indonesia (MUI). Penerapan sertifikasi halal ini merupakan karakteristik khusus yang membedakan tata laksana industry makanan Indonesia dari banyak negara lain, dan menjadi dimensi keagamaan yang utuh dalam standar industry pangan nasional.²⁴

Di Taiwan, pengawasan standar tata laksana industry makanan dijalankan oleh Taiwan *Food and Drug Administration* (TFDA) di bawah kementerian Kesehatan dan kesejahteraan yang menerapkan dan menegakkan standar internasional yang ketat seperti ISO 22000 dan HACCP²⁵. TFDA sangat mengutamakan pengawasan berbasis teknologi mutakhir, termasuk *system traceability* produk pangan yang mengintegrasikan teknologi *blockchain* dan *automated testing* untuk memastikan keamanan dan integritas makanan dalam seluruh rantai pasok.²⁶ Regulasi di Taiwan lebih menekankan aspek teknis, keamanan pangan, dan inovasi teknologi dengan tingkat kepatuhan di industry yang sangat tinggi (>90%).²⁷

Disparitas utama antara kedua negara terletak pada integrasi aspek religious dan tingkat teknologi pendukung. Indonesia menggabungkan aspek halal sebagai substansial dalam regulasi industry makanan. Sedangkan Taiwan menitikberatkan pada aspek mutu dan keamanan pangan tanpa dimensi religius resmi. Selain itu, Indonesia menghadapi tantangan

¹⁹ Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, "Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 7 Tahun 2023 Tentang Kriteria Dan Tata Laksana Registrasi Obat Kuasi," Pub. L. No. Nomor 7 Tahun 2023, 1 (2023).

²⁰ Dimas Bayu Pinandoyo and Asriadi Masnar, "Analisis HACCP Pada UKM Minuman Siap Saji Aloe Vera (ALOJA) Sebagai Sarana Memenuhi Standar Produksi Pangan Yang Baik HACCP Analysis in Aloe Vera 's Ready to Serve Drink (ALOJA) as A Way to Meet Good Manufacturing Standard for Food," *Amerta Nutrition* 4, no. 3 (2020).

²¹ Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, "Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 4 Tahun 2024 Tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga," Pub. L. No. Nomor 4 Tahun 2024 (2024).

²² Anselma Rosita Inda and Meiti Rosmiati, "Evaluasi Kepatuhan Label Produk Minyak Kelapa Murni Terhadap Peraturan BPOM Dan Standar Nasional Indonesia (SNI)," *Jurnal Teknologi Dan Sains Modern* 2, no. 5 (2025): 212–19.

²³ Menteri Agama Republik Indone, "Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2019 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal," Pub. L. No. Nomor 26 Tahun 2019 (2019).

²⁴ Sugeng Pamuji, "Catat, Ini Bahan Yang Dikecualikan Dari Kewajiban Bersertifikat Halal," Kementerian Agama Republik Indonesia, 2024, <https://kemenag.go.id/nasional/catat-ini-bahan-yang-dikecualikan-dari-kewajiban-bersertifikat-halal-1OUa>.

²⁵ Fitria, "Inovasi Mutakhir Dari Industri Pangan Taiwan: Kunjungan Ke Sembilan Pabrik Di Taiwan," *Foodreview*, 2024, <https://m.foodreview.co.id/blog-156696923-inovasi-mutakhir-dari-industri-pangan-taiwan-kunjungan-ke-sembilan-pabrik-di-taiwan.html>.

²⁶ Su and Chu, "Ensuring Food Safety : An Important Challenge Today (Food Safety Management in Taiwan)."

²⁷ Endah Nur Safira, "Analisis Kepentingan Taiwan Dalam Pelarangan Peredaran Produk Impor Mie Instant Pada Tahun 2022" (Universitas Sriwijaya, 2023), hlm. 39.

pemerataan implementasi standar pada segmen UMKM yang luas, berbeda dengan Taiwan yang sudah menerapkan system pengawasan menyeluruh dengan teknologi canggih.

Tabel 1. Perbandingan Standar Tata Laksana Industri Makanan Indonesia dan Taiwan

Aspek	Indonesia	Taiwan
Lembaga Pengawas	Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)	Taiwan Food and Drug Administration (TFDA)
Regulasi Utama	CPPOB/GMP, HACCP, SNI, UU No. 33 Tahun 2014 JPH, PerMenag No. 26	HACCP, ISO 22000, Food Safety Act (FSA)
Fokus Standar	Keamanan pangan, mutu, aspek halal	Keamanan pangan, mutu, teknologi pengawasan inovatif
Teknologi Pengawasan	Manual dan digitalisasi parsial	Automated testing, blockchain untuk traceability
Sertifikasi Halal	Wajib, diatur oleh BPJPH dan MUI	Tidak diatur secara resmi
Tingkat Kepatuhan Industri	60 - 70%, UMKM masih perlu pendampingan	> 90%, pengawasan ketat dan teknologi canggih
Pengawasan UMKM	Terbatas, perlu edukasi dan pendampingan	Pengawasan menyeluruh dengan pelatihan dan teknologi

B. Faktor – faktor Penyebab Disparitas Standar

Disparitas standar tata laksana industry makanan antara Indonesia dan Taiwan merupakan fenomena kompleks yang muncul dari perbedaan kontekstual dalam regulasi, penerapan teknologi, kapasitas pengawasan, dan kerangka sosial budaya yang melatar belakangi pengaturan pangan di masing-masing negara. Adanya perbedaan dalam regulasi keamanan pangan terlihat jelas pada kebijakan terkait residu bahan berbahaya, seperti etilen oksida (EtO) yang belakangan ini menjadi focus kontroversi dalam perdagangan pangan antara Indonesia dan Taiwan.²⁸ Taiwan menganut kebijakan nol toleransi terhadap kandungan EtO dalam produk pangan yang masuk ke pasar lokalnya. Hal ini mencerminkan prinsip kehati-hatian yang sangat ketat dalam standar keamanan pangan. Sebaliknya, BPOM Indonesia menetapkan batas maksimum residu 2-kloroetanol (2-CE), turunan EtO, sebesar 85 ppm untuk produk pasta dan mie pra masak, dengan penekanan bahwa produk masih aman dikonsumsi apabila memenuhi standar tersebut.²⁹ Variasi tersebut membuka celah disparitas standar yang berimplikasi pada perbedaan penerimaan produk pangan terutama dalam konteks ekspor dan impor.

Selain itu, Taiwan menggunakan regulasi *Food Sanitation Act* yang mengatur kriteria kadar pengawet, pewarna, dan zat aditif pangan dengan limitasi sangat ketat. Indonesia juga mengatur maksimum penggunaan bahan tambahan pangan melalui peraturan BPOM nomor 29 tahun 2021 serta pedoman teknis lain seperti peraturan Menteri Kesehatan nomor 33 tahun 2012 tentang batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan antioksidan. Namun, implementasi pengawasan dan penegakan regulasi di Indonesia masih terkendala kapasitas

²⁸ Arif Ferdianto and Putri Werdiningsih, "Taiwan Temukan Residu Pestisida Di Produk Indomie, BPOM Sebut Ada Perbedaan Regulasi," Kontan.co.id., 2025, <https://nasional.kontan.co.id/news/taiwan-temukan-residu-pestisida-di-produk-indomie-bpom-sebut-ada-perbedaan-regulasi>.

²⁹ Tim Penulis Koran Jakarta, "Indomie Dilarang Di Taiwan, Kenapa Standar Keamanan Pangan Berbeda-Beda?," Koran Jakarta, 2023, <https://koran-jakarta.com/2023-05-05/indomie-dilarang-di-taiwan-kenapa-standar-keamanan-pangan-berbeda-beda>.

dan sumber daya yang belum merata terutama di sektor UMKM. Sementara itu, faktor teknologi dan kapasitas pengawasan menjadi perbedaan, dimana Taiwan memanfaatkan teknologi mutakhir, seperti system *automated testing* dan *blockchain* untuk pelacakan produk (*traceability*), sehingga memungkinkan pengawasan secara *real time* dan akurat dari sumber bahan baku hingga distribusi. Teknologi ini mendukung kepatuhan tinggi pelaku industry terhadap standar keamanan pangan nasional dan internasional dengan peluang risiko yang rendah.³⁰ Indonesia hanya mulai mengimplementasikan digitalisasi dalam pengawasan produk pangan dengan dukungan terbatas, terutama pada perusahaan besar, sedangkan UMKM seringkali masih mengandalkan metode pemeriksaan manual dan pelaporan konvensional. Keterbatasan teknologi ini menimbulkan tantangan dalam membangun system pengawasan terpadu dan efektif yang mampu mengcover seluruh pelaku industry secara merata.³¹

Di sisi lain, konteks sosial budaya dan regulasi halal turut menjadi penyebab disparitas standar, dimana Indonesia memiliki keunikan dalam mengintegrasikan regulasi halal sebagai bagian wajib dalam tata laksana industry makanan yang telah menjadi kewajiban hukum di bawah undang-undang nomor 33 tahun 2014 dan peraturan Menteri agama nomor 26 tahun 2019.³²³³ Hal ini tidak hanya memperluas ruang lingkup pengawasan yang berkualitas, tetapi juga memberi nilai tambah moral dan keagamaan penting yang harus dipatuhi pelaku industry. Taiwan, sebagai negara dengan konteks sosial yang berbeda, tidak memiliki regulasi halal tersendiri dan fokus pada standar teknis keamanan pangan.

Dengan demikian, disparitas standar tata laksana pangan antara Indonesia dan Taiwan bersifat kompleks, dimana dipengaruhi oleh perbedaan regulasi keamanan pangan, penerapan teknologi pengawasan, kapasitas institusional, dan konteks sosial budaya yang berbeda. Kebijakan ketat Taiwan terhadap residu bahan kimia berbahaya dan penggunaan teknologi tinggi menjadi contoh bagi Indonesia untuk meningkatkan system pengawasan dan kepatuhan industry. Di sisi lain, Indonesia mewakili integrasi nilai sosial dan keagamaan yang kuat melalui regulasi halal yang perlu diimbangi dengan teknologi dan penguatan kapasitas pengawasan. Keselarasan pemahaman dan adaptasi baik teknologi maupun regulasi sosial akan menjadi kunci peningkatan mutu tata laksana industry makanan di kedua negara tersebut.

C. Analisis Maqasid Syariah Ibnu 'Asyur (Al-Khassah dan Al-Ammah dalam Standar Industri Makanan)

Maqasid Syariah menurut Ibnu 'Asyur merupakan kerangka konseptual sekaligus metodologis yang tidak hanya menetapkan tujuan hukum Syariah (Maqasid) secara global, tetapi juga membagi Maqasid tersebut menjadi dua dimensi penting, yaitu al-khassah (tujuan khusus) yang merujuk pada tujuan perlindungan yang bersifat spesifik terhadap kelompok, kondisi atau situasi, dan al-ammah (tujuan umum) mencakup tujuan perlindungan yang bersifat umum dan menyeluruh bagi masyarakat.³⁴ Dimensi ini sangat relevan dan aplikatif dalam konteks tata laksana industry makanan, karena memberikan arah agar standar yang

³⁰ Su and Chu, "Ensuring Food Safety : An Important Challenge Today (Food Safety Management in Taiwan)."

³¹ Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga.

³² Presiden Republik Indonesia, "Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal" (2014).

³³ Menteri Agama Republik Indone, Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal.

³⁴ Moh Toriquddin, "Teori Maqashid Syariah Perspektif Ibnu Ashur," *Ulul Albab* 14, no. 2 (2013): 194–212.

diterapkan tidak hanya memenuhi persyaratan teknis, namun juga tujuan sosial keagamaan yang lebih luas, khususnya dalam konteks regulasi pangan di Indonesia dan Taiwan.

Menurut Ibnu 'Asyur, konsep *al-khassah* merujuk pada perlindungan dan pemenuhan kepentingan kelompok atau individu tertentu yang memiliki kebutuhan dan sensitifitas khusus dalam konteks keamanan dan kehalalan dalam konsumsi pangan. Dalam standar tata laksana pangan, *al-khassah* dapat difokuskan pada perlindungan kelompok rentan seperti anak-anak, Wanita hamil, kelompok agama tertentu yang membutuhkan kepastian kehalalan makanan, dan kelompok dengan kondisi Kesehatan khusus lainnya. Regulasi sertifikasi halal di Indonesia adalah contoh konkrit dari konsep *al-khassah*, dimana Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Bersama Majelis Ulama Indonesia (MUI) menetapkan standar yang menjamin produk pangan sesuai dengan syariat islam³⁵

Berdasarkan berita yang beredar, bahwa produk Indonesia yaitu mie instan ditolak oleh otoritas Taiwan. Penolakan tersebut berkaitan dengan batas residu bahan kimia, khususnya pada etilen oksida, yang menurut standar ketat Taiwan dianggap tidak memenuhi aspek perlindungan khusus secara internasional. Kandungan residu bahan kimia ini dianggap membahayakan terhadap kesehatan konsumen umum, termasuk kelompok rentan. Sehingga Taiwan menerapkan standar nol toleransi. Dari perspektif Ibnu 'Asyur, ketidaksesuaian tersebut menunjukkan kurang optimalnya perlindungan *al-khassah* dalam regulasi dan pengawasan produk mie instan Indonesia yang hendak dipasarkan di Taiwan. Standar yang tidak mengakomodasi secara ketat perlindungan kelompok khusus menimbulkan kerugian yang nyata bukan hanya bagi konsumen, tetapi juga reputasi dan keberlanjutan produsen makanan tersebut.³⁶ Selain itu, dalam Maqasid Syariah memandang bahwa kegagalan tersebut, merupakan pelanggaran khusus yang berpotensi merusak Maqasid menjaga jiwa (*hifz nafs*) sebagai salah satu tujuan utama syariat.

Di sisi lain, konsep dari Maqasid *al-ammah* menunjukkan perlindungan dan pemenuhan kemaslahatan masyarakat secara umum. Standar keamanan pangan yang diterapkan di kedua negara menitikberatkan pada kemaslahatan umum dimana seluruh masyarakat berhak mendapatkan makanan yang aman dan berkualitas tanpa diskriminasi. Indonesia dan Taiwan mengimplementasikan HACCP dan standar ISO 22000 sebagai indikator pemenuhan *Maqasid al-ammah*, yaitu jaminan pangan satu arah bagi seluruh masyarakat. Namun, disparitas implementasi *al-ammah* ini bisa dilihat pada penerapan teknologi dan system pengawasan. Taiwan menggunakan teknologi mutakhir seperti *blockchain* dalam *traceability* produk dan *automated testing* sehingga menjamin pengawasan kualitas pangan berjalan efektif di seluruh rantai pasok. Sementara Indonesia masih menghadapi tantangan dalam pemerataan pengawasan terutama di sektor UMKM dan sinkronisasi teknologi pengawasan sehingga kemaslahatan umum belum maksimal terwujud terutama dalam konteks produk ekspor ke negara dengan standar tinggi seperti Taiwan.³⁷

Ibnu 'Asyur menegaskan bahwa Maqasid Syariah harus bersifat adaptif dan kontekstual, tidak bisa diaplikasikan secara mekanis tanpa mempertimbangkan keseimbangan antara kebutuhan khusus dan kemaslahatan umum. Standar tata laksana produksi pangan yang ideal harus mampu memasukkan keduanya secara serentak. Kelemahan utama standar pangan Indonesia yang terefleksi dari penolakan produk mie instan di Taiwan terletak pada ketidakseimbangan antara tuntutan *al-khassah* (perlindungan ketat untuk kelompok tertentu dan kepantuhan internasional) dengan kemampuan institusi dan teknologi pengawasan (*al-ammaah*). Penolakan mie instan Indonesia karena residu etilen oksida merupakan indikasi

³⁵ Menteri Agama Republik Indone, Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal.

³⁶ Su and Chu, "Ensuring Food Safety : An Important Challenge Today (Food Safety Management in Taiwan)."

³⁷ Su and Chu.

bahwa aspek teknis dan perlindungan umum (*al-ammah*) yang diatur dalam standar Taiwan sangat ketat, sedangkan standar Indonesia masih memberikan ruang toleransi yang lebih luas demi kelangsungan ekonomi UMKM. Hal ini membutuhkan evaluasi ulang dan harmonisasi standar agar produk memenuhi standar *al-khassah* di pasar global tanpa mengabaikan kemaslahatan umum nasional.

Dengan demikian, pendekatan *Maqasid Syariah* Ibnu 'Asyur membuka wacana bahwa standar industri makanan tidak hanya soal teknis produksi, tetapi juga merupakan arena prinsip moral dan sosial yang harus dijaga keseimbangannya. Regulasi yang baku dan eksklusif berpotensi membunuh inovasi dan usaha, sedangkan regulasi yang longgar bisa merugikan konsumen dan masyarakat luas. Oleh karena itu, keterpaduan *Maqasid al-khassah* dan *al-ammah* harus menjadi panduan reformasi standar dan tata laksana industri pangan, menyeimbangkan kepentingan khusus dan umum secara adil dan progresif.

D. Evaluasi Standar Indonesia dan Taiwan melalui Perspektif *Maqasid Syariah*

Standar tata laksana industri makanan Indonesia dan Taiwan dari perspektif *Maqasid Syariah* Ibnu 'Asyur memberikan sebuah lensa kritis untuk menilai sejauh mana standar keamanan, kualitas, dan kehalalan pangan menjangkau kemaslahatan umat. *Maqasid Syariah*, dengan dimensi utamanya yaitu *al-khassah* (perlindungan khusus) dan *al-ammah* (kemaslahatan umum), muncul sebagai alat analisis yang komprehensif dan syarat nilai moral untuk mengevaluasi manfaat dan keadilan dalam regulasi pangan.

Standar industri makanan Indonesia, yang disusun oleh BPOM, secara eksplisit mengintegrasikan aspek kehalalan yang diwajibkan oleh regulasi seperti Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal serta peraturan Menteri agama nomor 26 tahun 2019. Pengaturan ini menunjukkan komitmen kuat terhadap prinsip *al-khassah*, yaitu perlindungan kelompok khusus, yaitu kaum muslim sebagai konsumen utama yang harus dijamin produk-produknya halal dan *thayyib*. Implementasi sertifikasi halal menjadi sarana advokasi dan pengawasan yang efektif, meskipun masih menghadapi tantangan pelaksanaan terutama di sektor UMKM.³⁸ Namun, dari perspektif *Maqasid al-ammah*, standar Indonesia masih perlu penguatan terutama dalam aspek teknologi pengawasan dan pengendalian mutu produk, sebagaimana terlihat dari kasus penolakan ekspor mie instan ke Taiwan yang disebabkan kandungan residu etilen oksida. Standar toleransi di Indonesia membolehkan batas residu tertentu yang menurut regulasi Taiwan tidak memenuhi standar kemaslahatan umum bagi masyarakat luas, termasuk kelompok rentan terhadap risiko Kesehatan. Fenomena ini mengindikasikan bahwa perlindungan kemaslahatan umum perlu diperkuat melalui harmonisasi standar internasional, peningkatan teknologi testing, dan pengawasan yang lebih konsisten.³⁹

Ketidakseimbangan antara *al-khassah* dan *al-ammah* ini menimbulkan dilemma etis dan sosial, apabila aspek perlindungan khusus berpotensi menghambat penerapan standar yang lebih ketat demi melindungi kepentingan umum. Oleh karena itu, standar tata laksana di Indonesia harus mampu menyeimbangkan kedua dimensi tersebut agar memenuhi ketentuan agama tetapi juga menjamin keamanan pangan universal.

Di sisi lain, Taiwan melalui *Food and Drug Administration* (TFDA), menerapkan standar yang sangat ketat berbasiskan ISO 22000 dan HACCP dengan dukungan teknologi otomatis dan *blockchain* yang menjamin setiap produk memenuhi standar keamanan dan mutu tanpa kompromi. Penerapan ini secara jelas mencerminkan *Maqasid al-ammah* terpadu dengan

³⁸ Menteri Agama Republik Indone, Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal.

³⁹ Su and Chu, "Ensuring Food Safety : An Important Challenge Today (Food Safety Management in Taiwan)."

prinsip kehati-hatian mutlak dalam melindungi masyarakat luas.⁴⁰ Meskipun tidak memiliki regulasi resmi terkait sertifikasi halal, Taiwan mampu menjaga keterpaduan antara perlindungan umum dan kepatuhan teknis sehingga produk pangan yang beredar memenuhi kriteria keselamatan yang tinggi. Hal ini dapat dinilai sebagai lemahnya dimensi al-khassah terkait perlindungan kelompok muslim atau kelompok dengan kebutuhan konsumsi khusus, dimana Indonesia unggul dalam hal tersebut. Namun secara holistik standar Taiwan menjamin kemaslahatan masyarakat secara menyeluruh dengan risiko minimal.⁴¹

Berdasarkan perspektif Maqasid Syariah mengungkapkan bahwa standar tata laksana industry makanan harus dirancang tidak hanya secara teknis, tetapi juga dengan pendekatan moral dan sosial yang holistic. Indonesia mengakomodasi al-khassah melalui kebijakan halal yang menyeluruh, namun membutuhkan penguatan aspek teknologi dan harmonisasi standar agar kemaslahatan umum al-ammah juga terjamin, khususnya di pasar global. Taiwan berhasil mengelola al-ammah dengan ketat dan teknologi canggih, tetapi perlu membuka ruang untuk mempertimbangkan nilai perlindungan khusus kelompok tertentu dalam tata laksana pangan. Dengan demikian, edukasi dari kedua negara tersebut menunjukkan pentingnya integrasi prinsip Maqasid Syariah secara komprehensif pada penyusunan dan implementasi standar tata laksana industry makanan untuk mewujudkan kesejahteraan, keadilan, dan keamanan pangan umat secara utuh sebagaimana yang dikemukakan oleh Ibnu 'Asyur.

E. Implikasi dan Rekomendasi Kebijakan untuk Penguatan Standar Indonesia

Evaluasi mendalam atas standar tata laksana industry makanan Indonesia dari perspektif maqasid Syariah menegaskan bahwa walaupun Indonesia telah menetapkan regulasi yang komprehensif terkait keamanan, mutu dan kehalalan produk pangan, masih terdapat ruang signifikan untuk penguatan demi menjamin kemaslahatan (masalah) yang menyeluruh bagi masyarakat. Ibnu 'Asyur menegaskan pentingnya keseimbangan antara dua dimensi Maqasid *al-khassah* (perlindungan khusus) dan *al-ammah* (kemaslahatan umum).⁴²

Dalam pemenuhan perlindungan khusus (*al-khassah*), Indonesia mewajibkan sertifikasi halal sesuai Undang-Undang nomor 33 tahun 2014 dan peraturan Menteri agama nomor 26 tahun 2019, dimana sebuah terobosan signifikan dalam memenuhi kebutuhan sosial religius kaum muslim sebagai kelompok rentan dan spesifik.⁴³ Namun, kebijakan ini harus diperkuat dengan integrasi pengawasan teknis ketat agar produk halal juga memenuhi standar keamanan pangan modern, menghindari kasus seperti penolakan mie instan di Taiwan akibat residu berbahaya. Hal ini berkaitan dengan peningkatan perlindungan umum (*al-ammah*) melalui harmonisasi standar dan teknologi. Standar keamanan pangan di Indonesia, termasuk system CPPOB, HCCP, dan SNI, harus disinkronkan dengan standar internasional agar menjamin keselamatan dan Kesehatan masyarakat umum. Investasi dalam teknologi pengawasan canggih seperti *automated testing* dan implementasi *system traceability* berbasis *blockchain* menjadi keharusan untuk meningkatkan akurasi inspeksi dan transparansi produk.

⁴⁰ Su and Chu.

⁴¹ Ali Muchsan and dkk, "Maqāṣid Al-Syarī'ah Dalam Tinjauan Pemikiran Ibnu 'Āsyūr," *INovatif: Jurnal Penelitian Pendidikan, Agama, & Budaya* 9, no. 1 (2023): 133–51.

⁴² Muhammad Zamroni, "Metodologi Pembentukan Maqasid Menurut Ibnu Ashur Dalam Kitab Masahid Min Al-Maqasid," UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, 2023, <https://ilmusyariahdoctoral.uin-suka.ac.id/id/kolom/detail/719/metodologi-pembentukan-maqasid-menurut-ibnu-ashu>.

⁴³ Presiden Republik Indonesia, Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

⁴⁴ Menteri Agama Republik Indone, Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal.

Penerapan teknologi ini efektif menekan potensi risiko Kesehatan yang dapat merugikan masyarakat luas.⁴⁵

Efektifitas implementasi standar harus didukung oleh peningkatan kapasitas sumber daya manusia pengawas, fasilitasi pelatihan keberlanjutan untuk pelaku industry, serta koordinasi antar Lembaga terkait agar terjadi sinkronisasi regulasi dan pengawasan terpadu yang dapat mengakselerasi kepatuhan industry terutama di sektor UMKM yang masih menjadi tantangan utama.⁴⁶ Selain itu, penguatan dan penegakan hukum yang tegas terhadap pelanggaran standar harus menjadi prioritas untuk meningkatkan kepatuhan industry. Kasus penolakan produk mie instan Indonesia oleh Taiwan menggarisbawahi perlunya pengawasan dan audit berkelanjutan yang tidak memberi toleransi terhadap pelanggaran keamanan pangan yang berpotensi membahayakan Kesehatan masyarakat.⁴⁷ Penerapan pendekatan berbasis Maqasid Syariah dalam kebijakan pangan tidak hanya mencakup regulasi halal tetapi juga harus menjadi fondasi normative dalam setiap pengembangan kebijakan pangan yang menitikberatkan pada keseimbangan antara kepentingan khusus dan umum dengan tujuan akhir pemeliharaan hak asasi manusia, keadilan sosial, dan Kesehatan masyarakat.^{48,49}

Ada beberapa rekomendasi terkait penguatan kebijakan standar Indonesia diantaranya meningkatkan harmonisasi regulasi dengan standar internasional terutama residu bahan berbahaya dan zat aditif pangan, mendorong pengembangan infrastruktur teknologi pengawasan pangan modern dan *traceability* untuk meningkatkan ketepatan dan transparansi pengawasan, memperkuat kolaborasi lintas Lembaga serta membangun mekanisme pelatihan dan pendampingan berkelanjutan untuk UMKM agar mampu memenuhi standar, dan mengintegrasikan nilai-nilai Maqasid Syariah dalam seluruh aspek kebijakan pangan sebagai landasan normative yang mengakomodasi kebutuhan moral sosial dan teknis.

5. Kesimpulan dan Saran

Penelitian ini mengungkap adanya perbedaan signifikan dalam standar pengelolaan industri pangan antara Indonesia dan Taiwan, yang tercermin dalam perbedaan regulasi, penggunaan teknologi, dan prinsip dasar dalam sistem pengawasan pangan. Indonesia menonjol dalam hal implementasi kebijakan sertifikasi halal, yang mencerminkan perlindungan khusus bagi konsumen Muslim melalui Maqasid al-khassah. Namun, tantangan masih ada dalam hal pemenuhan standar internasional dan penerapan teknologi modern dalam pengawasan pangan. Di sisi lain, Taiwan berhasil mengadopsi standar internasional tinggi seperti ISO 22000 dan HACCP, yang didukung oleh teknologi canggih seperti *blockchain traceability* dan *automated testing*. Namun, Taiwan belum mengakomodasi aspek perlindungan khusus bagi kelompok tertentu, seperti yang diterapkan dalam kebijakan halal Indonesia. Secara keseluruhan, penelitian ini menyarankan bahwa pengelolaan industri pangan yang ideal harus menggabungkan perlindungan khusus dan kemaslahatan umum secara harmonis.

⁴⁵ Su and Chu, "Ensuring Food Safety : An Important Challenge Today (Food Safety Management in Taiwan)."

⁴⁶ Khaerul Aqbar and Azwar, "Strategi Terpadu Penguatan Industri Makanan Halal Di Indonesia : Daya Saing, Keberlanjutan, Dan Penetrasi Pasar Global Integrated Strategy for Strengthening the Halal Food Industry in Indonesia : Competitiveness, Sustainability and Global Market Penetrati," *TIJARAH: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Bisnis Syariah* 2, no. 2 (2025): 105–18.

⁴⁷ Su and Chu, "Ensuring Food Safety : An Important Challenge Today (Food Safety Management in Taiwan)."

⁴⁸ Mokhammad Ainur Rofiq and Khusnudin, "Integration of Maqashid Shariah Values and SDGs in Food Management: A Qur'an-Based Conceptual Study," *JIEFeS : Journal of Islamic Economics and Finance Studies Volume* 6, no. 1 (2025): 118–33.

⁴⁹ Erwin Febrian Syuhada, "PENDEKATAN MAQASID SYARIAH DALAM MENINGKATKAN KEPERCAYAAN PADA SERTIFIKASI HALAL," *At-Tawazun: Jurnal Ekonomi Syariah* 01, no. 01 (2023).

Kontribusi utama dari penelitian ini adalah penggunaan pendekatan Maqasid Syariah Ibnu 'Asyur sebagai alat analisis untuk membandingkan kebijakan pengelolaan pangan antara dua negara yang berbeda latar belakang sosial dan keagamaannya. Pendekatan ini membuka pengembangan lebih lanjut tentang bagaimana prinsip-prinsip syariah dapat diterapkan dalam konteks globalisasi dan standar internasional yang semakin berkembang. Dari sisi praktis, hasil penelitian ini dapat memberikan arahan bagi pembuat kebijakan di Indonesia dan Taiwan dalam memperbaiki sistem pengawasan pangan mereka. Indonesia dapat memperkuat sistem pengawasan teknis dan menyelaraskan dengan standar internasional tanpa mengabaikan nilai-nilai keagamaan, sementara Taiwan dapat memperluas kebijakan inklusif dengan mempelajari pendekatan halal Indonesia.

Meski demikian, penelitian ini memiliki keterbatasan dalam hal cakupan yang hanya mencakup Indonesia dan Taiwan, sehingga tidak bisa digeneralisasi untuk negara-negara lain dengan sistem pengelolaan pangan yang berbeda. Penelitian ini juga lebih menekankan pada analisis regulasi dan teknologi, sementara faktor sosial dan budaya yang mempengaruhi kebijakan pangan kurang dieksplorasi. Oleh karena itu, disarankan agar penelitian selanjutnya memperluas cakupan negara dan mengkaji lebih dalam dampak sosial serta budaya terhadap kebijakan pangan, serta memperhatikan perkembangan teknologi baru dalam pengawasan pangan yang dapat memperkuat sistem di kedua negara tersebut.

6. Daftar Pustaka

- Abdussamad, Zuchri. *Metode Penelitian Kualitatif*. Makassar: Syakir Media Press, 2021.
- Ahmad, Jumal. "Desain Penelitian Analisis Isi (Content Analysis)." *Research Gate* 1, no. 6 (2018). <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.12201.08804>.
- Aldrian, Mhd. "Beda Aturan RI VS Taiwan, Sisi Lain Gaduh Residu Pestisida Dalam Mi Instan." *DetikHealth*, September 2025.
- Alim, Rohmat Badri, Abdur Rohman, and Dzikrulloh. "Identifikasi Makanan Halal Dalam Perspektif Hizf Al-Nasl Pada UMKM Tahu Agung Jaya Bangkalan Madura." *Jurnal Riset Agama* 3, no. Desember (2023): 388–400. <https://doi.org/10.15575/jra.v3i3.30767>.
- Anatasha, Syaira, and Malahayatie. "Jaminan Industri Halal Di Negara Singapura Dan Taiwan." *Al Dzahab* 05, no. 02 (2024): 86–94.
- Aprilia, Rindu, Halimah Zahrah, Wulan Nur Aszad, and Zahra Fauziyahsari. "Analisis Perbedaan Regulasi Pangan Pada Pasar Ekspor: Studi Kasus Penarikan Produk Mi Instan Indonesia Di Beberapa Negara." *Ekopedia : Jurnal Ilmiah Ekonomi* 1, no. 3 (2025): 737–48.
- Aqbar, Khaerul, and Azwar. "Strategi Terpadu Penguatan Industri Makanan Halal Di Indonesia : Daya Saing, Keberlanjutan, Dan Penetrasi Pasar Global Integrated Strategy for Strengthening the Halal Food Industry in Indonesia : Competitiveness, Sustainability and Global Market Penetrati." *TIJARAH: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Bisnis Syariah* 2, no. 2 (2025): 105–18.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga, Pub. L. No. Nomor 4 Tahun 2024 (2024).
- . Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 7 Tahun 2023 tentang Kriteria dan Tata Laksana Registrasi Obat Kuasi, Pub. L. No. Nomor 7 Tahun 2023, 1 (2023).
- Ferdianto, Arif, and Putri Werdiningsih. "Taiwan Temukan Residu Pestisida Di Produk Indomie, BPOM Sebut Ada Perbedaan Regulasi." *Kontan.co.id.*, 2025. <https://nasional.kontan.co.id/news/taiwan-temukan-residu-pestisida-di-produk-indomie-bpom-sebut-ada-perbedaan-regulasi>.
- Fitria. "Inovasi Mutakhir Dari Industri Pangan Taiwan: Kunjungan Ke Sembilan Pabrik Di Taiwan." *Foodreview*, 2024. <https://m.foodreview.co.id/blog-156696923-Inovasi-Mutakhir-dari-Industri-Pangan-Taiwan-Kunjungan-ke-Sembilan-Pabrik-di-Taiwan.html>.
- Gramedia. "Mengupas Penelitian Komparatif: Pengertian Dan Metode Yang Digunakan." *Gramedia.com*, 2025. <https://www.gramedia.com/literasi/penelitian-komparatif/>.
- Handayani, Sri, Lorine Tantalu, and Rosalia May Nyonya. "Implementasi GMP Berdasar Pada

- ISO/TS 22002-1 Terhadap Produksi Ikan Teri Nasi (*Stolepherus Sp.*) Di PT Marinal Indoprima." *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 15, no. 2 (2021).
- Inda, Anselma Rosita, and Meiti Rosmiati. "Evaluasi Kepatuhan Label Produk Minyak Kelapa Murni Terhadap Peraturan BPOM Dan Standar Nasional Indonesia (SNI)." *Jurnal Teknologi Dan Sains Modern* 2, no. 5 (2025): 212–19. <https://doi.org/https://doi.org/10.69930/jtsm.v2i5.546>.
- Lahuri, Setiawan bin, Muhammad Rizal Pranoto, Imam Kamaluddin, Syamsuri, Eko Nur Cahyo, and Mirna Yusuf. "Halal Certification Governance in Indonesia: An Islamic Legal Appraisal Based on Maslahah Principles." *JURIS (Jurnal Ilmiah Syariah)* 24, no. 2 (2025): 233–47. <https://doi.org/10.31958/juris.v24i2.15411>.
- Maudhunati, Sururi, and Muhajirin. "Gagasan Maqasid Syari'ah Menurut Muhammad Thahir Bin Al- 'Asyur Serta Implementasinya Dalam Ekonomi Syariah." *J-HES: Jurnal Hukum Ekonomi Syariah* 06, no. 02 (2022).
- Menteri Agama Republik Indone. Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal, Pub. L. No. Nomor 26 Tahun 2019 (2019).
- Minarni, Indah Yuliana, Nanik Wahyuni, and Dyah Sawitri. "Strategi Pengembangan Industri Halal Di Indonesia Berbasis Maqasid Syariah Dan Etika Bisnis Islami." *JIEI: Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 10, no. 03 (2024): 3075–86. <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/jie> Jurnal.
- Muchsan, Ali, and dkk. "Maqāṣid Al-Syarī'ah Dalam Tinjauan Pemikiran Ibnu 'Āsyūr." *INovatif: Jurnal Penelitian Pendidikan, Agama, & Budaya* 9, no. 1 (2023): 133–51.
- Nurislamingsih, Rizki, Sukaesih, and Neneng Komariah. "Analisis Tematik Artikel Dalam Jurnal IFLA Edisi Special Issue: Knowledge Management and Library Innovation in a Changing World." *BACA: Jurnal Dokumentasi Dan Informasi* 42, no. 1 (2021): 89–99. <https://doi.org/10.14203/j.baca.v42i1.735>.
- Pamuji, Sugeng. "Catat, Ini Bahan Yang Dikecualikan Dari Kewajiban Bersertifikat Halal." Kementerian Agama Republik Indonesia, 2024. <https://kemenag.go.id/nasional/catat-ini-bahan-yang-dikecualikan-dari-kewajiban-bersertifikat-halal-1OUuA>.
- Pinandoyo, Dimas Bayu, and Asriadi Masnar. "Analisis HACCP Pada UKM Minuman Siap Saji Aloe Vera (ALOJA) Sebagai Sarana Memenuhi Standar Produksi Pangan Yang Baik HACCP Analysis in Aloe Vera ' s Ready to Serve Drink (ALOJA) as A Way to Meet Good Manufacturing Standard for Food." *Amerta Nutrition* 4, no. 3 (2020). <https://doi.org/10.20473/amnt>.
- Presiden Republik Indonesia. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (2014).
- Rofiq, Mokhammad Ainur, and Khusnudin. "Integration of Maqasid Shariah Values and SDGs in Food Management: A Qur'an-Based Conceptual Study." *JIEFeS: Journal of Islamic Economics and Finance Studies Volume* 6, no. 1 (2025): 118–33. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.47700/jiefes.v6i1.10121>.
- Safira, Endah Nur. "Analisis Kepentingan Taiwan Dalam Pelarangan Peredaran Produk Impor Mie Instant Pada Tahun 2022." Universitas Sriwijaya, 2023.
- Su, Ching-chuan, and Da-chen Chu. "Ensuring Food Safety: An Important Challenge Today (Food Safety Management in Taiwan)." *JMAJ: Japan Medical Assosiation Journal* 58, no. 4 (2015): 209–12.
- Sugiyono. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D*. Bandung: Alfabeta, 2013.
- Susanto, Dedi, Risnita, and M Syahrani Jailani. "Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data Dalam Penelitian Ilmiah." *QOSIM: Jurnal Pendidikan, Sosial & Humaniora* 1, no. 1 (2023): 53–61. <http://ejournal.yayasanpendidikandzurriyatulquran.id/index.php/qosim> .
- Syuhada, Erwin Febrian. "PENDEKATAN MAQASID SYARIAH DALAM MENINGKATKAN KEPERCAYAAN PADA SERTIFIKASI HALAL." *At-Tawazun: Jurnal Ekonomi Syariah* 01, no. 01 (2023).
- Tim Penulis Koran Jakarta. "Indomie Dilarang Di Taiwan, Kenapa Standar Keamanan Pangan Berbeda-Beda?" Koran Jakarta, 2023. <https://koran-jakarta.com/2023-05-05/indomie-dilarang-di-taiwan-kenapa-standar-keamanan-pangan-berbeda-beda>.
- Toriquddin, Moh. "Teori Maqasid Syariah Perspektif Ibnu Ashur." *Ulul Albab* 14, no. 2 (2013): 194–212.

- Universitas Cakrawala. "Teknik Triangulasi Dalam Pengolahan Data Kualitatif." Cakrawala University, 2024. <https://www.cakrawala.ac.id/berita/teknik-triangulasi-dalam-pengolahan-data-kualitatif>.
- Zamroni, Muhammad. "Metodologi Pembentukan Maqasid Menurut Ibnu Ashur Dalam Kitab Masahid Min Al-Maqasid." UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, 2023. <https://ilmusyariahdoctoral.uin-suka.ac.id/id/kolom/detail/719/metodologi-pembentukan-maqasid-menurut-ibnu-ashu>.