

Analisis Standar Sertifikasi Rumah Sakit Syariah Menurut Mukisi Tentang Kehalalan dan Higienitas Makanan Terhadap Pelayanan di Rumah Sakit Al Islam Kota Bandung

Analysis Of Sharia Hospital Standard Certification By Mukisi About Halal And Food Hygiene On Service In Hospital Of Islamic City Bandung

¹Mia Putriyana, ²N. Eva Fauziah, ³Eva Misfah

^{1,2,3} *Prodi Hukum Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah, Universitas Islam Bandung
Jl. Tamansari No. 1 Bandung 40116
email : ¹Mia.putriyana@yahoo.com*

Abstract. Today not only financial services products are based on sharia, but products and services in health services also apply the principles of sharia, one of them is the Hospital. The institution that makes sharia certification is the Islamic Health Alliance Majelis Indonesia (MUKISI) in cooperation with DSN-MUI. Hospitals (RS) who can apply for Sharia Certification are public hospitals and Islamic hospitals. Islamic hospital is a hospital which in its implementation is based on Islamic Shari'a. One of them is Al Islam Hospital (RSAI) which is domiciled in Bandung. The result of observation on RSAI is indicated to have applied syariat of Islam but if seen from standard MUKISI not yet known. Based on the background that has been described, it can be formulated some of the main issues, namely: 1) How Sharia Hospital certification standards on food halality and hygiene MUKISI perspective ?, 2) How is the service of Al Islam Hospital in the application halal and hygiene food to the patient?, 3) How does the review of halal standards and food hygiene MUKISI perspective on service in halal food and hygiene halalisation in patients?. The research method used in this research is descriptive method of qualitative analysis. Data collection techniques used by the author in conducting this research are: Documentation, Library Studies and interviews with the Hospital. The results of the study stated that there are four assessment standards in Sharia Hospital certification related to halal food and beverage perspective MUKISI that is 1) Hospitals apply procurement of food and drinking in accordance with the concept of sharia, 2) packaging products used halal certified, 3) Storage, management, distribution of food and beverages made according to sharia, 4) Have proof of halal certificate MUI. RSAI has only implemented three standards, while the fourth standard is still waiting for re-schedule for MUI halal certificate. So that RSAI can't submit syariah certification to MUKISI.

Keywords: Hospital, Sharia Certification, MUKISI, Service

Abstrak. Dewasa ini tidak hanya produk jasa keuangan saja yang berbasis syariah, namun produk dan jasa dalam pelayanan kesehatan juga mengaplikasikan prinsip syariah salah satunya adalah Rumah Sakit. Lembaga yang membuat sertifikasi syariah adalah Majelis Upaya Kesehatan Islam Seluruh Indonesia (MUKISI) yang bekerjasama dengan DSN-MUI. Rumah Sakit (RS) yang dapat mengajukan Sertifikasi Syariah adalah rumah sakit umum dan rumah sakit Islam. Rumah sakit Islam merupakan rumah sakit yang dalam pelaksanaannya berlandaskan pada syariat Islam. Salah satunya adalah Rumah Sakit Al Islam (RSAI) yang berdomisili di Bandung. Hasil observasi terhadap RSAI diindikasikan sudah menerapkan syariat Islam akan tetapi jika dilihat dari standar MUKISI belum diketahui. Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dapat dirumuskan beberapa pokok permasalahan, yaitu : 1) Bagaimana standar sertifikasi Rumah Sakit Syariah tentang kehalalan dan higienitas makanan perspektif MUKISI?, 2) Bagaimana pelayanan Rumah Sakit Al Islam dalam penerapan kehalalan dan higienitas makanan terhadap pasien?, dan 3) Bagaimana tinjauan standar kehalalan dan higienitas makanan perspektif MUKISI terhadap pelayanan dalam penenarapan kehalalan dan higienitas makanan pada pasien?. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analisis kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan penulis dalam melakukan penelitian ini adalah: Dokumentasi, Studi Kepustakaan dan wawancara dengan pihak Rumah Sakit. Hasil penelitian menyatakan terdapat empat standar penilaian dalam sertifikasi Rumah Sakit Syariah terkait kehalalan makanan dan minuman perspektif MUKISI yaitu 1) Rumah sakit menerapkan pengadaan bahan makanan dan minuman sesuai dengan konsep syariah, 2) Produk kemasan yang digunakan tersertifikasi halal, 3) Penyimpanan, pengelolaan, pendistribusian makanan dan minuman dilakukan sesuai syariah, 4) Memiliki bukti sertifikat halal MUI. RSAI baru menerapkan tiga standar saja, sedangkan standar ke empat masih menunggu jadwal ulang untuk sertifikat halal MUI. Sehingga RSAI belum dapat mengajukan sertifikasi syariah kepada MUKISI.

Kata kunci : Rumah Sakit, Sertifikasi Syariah, MUKISI, Pelayanan

A. Pendahuluan

Islam telah memberikan tuntutan kepada manusia untuk memilih barang-barang yang akan dikonsumsi yaitu tidak hanya halal tetapi juga harus baik. Artinya, barang-barang yang dikonsumsi harus halal dalam pandangan Allah dan Rasulullah. Selain itu, barang yang dikonsumsi harus baik dari sisi kandungan gizi dan nutrisi serta tidak mengandung bahan-bahan yang dapat mengganggu kesehatan manusia baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang.¹ Selain mementingkan makanan yang halal dan baik, dalam memilih makanan dan minuman juga harus mementingkan higienitasnya. Halal dan hygiene merupakan dua unsur penting yang tidak bisa dipisahkan bila ingin mendapatkan produk yang dibolehkan untuk dikonsumsi menurut syariat, aman, dan *thayib*.

Di Indonesia sendiri, dikarenakan mayoritas penduduknya adalah muslim maka dibutuhkan sebuah lembaga yang dapat melindungi dan menjamin kehalalan suatu produk. Untuk itu dibentuklah Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama (LPPOM MUI). LPPOM MUI ini dibentuk oleh MUI yang tugasnya adalah untuk meneliti, mengkaji, menganalisa dan memutuskan apakah produk-produk baik pangan dan turunannya, obat-obatan dan produk kosmetika aman dikonsumsi baik dari sisi kesehatan dan dari sisi pengajaran agama Islam yakni halal atau boleh dan baik untuk dikonsumsi bagi umat muslim.² Dewasa ini, tidak hanya produk konsumsi saja yang harus memiliki sertifikat halal MUI tetapi juga lembaga-lembaga yang menggunakan unsur pengolahan bahan makanan didalamnya salah satunya yaitu pada Rumah Sakit (RS). Untuk sertifikasi Rumah Sakit Syariah sendiri dilakukan oleh MUKISI. MUKISI merupakan penggagas dari sertifikasi Rumah Sakit Syariah. Sertifikasi ini bertujuan untuk meyakinkan pasien dan keluarganya bahwa Rumah Sakit tersebut sudah benar-benar teruji kehalalannya karena sudah memiliki Sertifikat Syariah. RS yang dapat mengajukan Sertifikasi Syariah adalah rumah sakit umum dan rumah sakit Islam. Rumah sakit Islam merupakan rumah sakit yang dalam pelaksanaannya berlandaskan pada syariat Islam. Salah satunya adalah Rumah Sakit Al Islam (RSAI) yang berdomisili di Bandung. Hasil observasi terhadap RSAI diindikasikan sudah menerapkan syariat Islam akan tetapi jika dilihat dari standar MUKISI belum diketahui.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulisan tertarik untuk meneliti terkait penerapan standar sertifikasi Rumah Sakit Syariah menurut MUKISI mengenai kehalalan dan higienitas makanan minuman. Objek penelitian dilaksanakan terhadap Rumah Sakit Al Islam Kota Bandung. Maka dari itu judul dari karya tulis ini adalah Analisis Standar Sertifikasi Rumah Sakit Syariah Menurut MUKISI Tentang Kehalalan Dan Higienitas Makanan Terhadap Pelayanan Di Rumah Sakit Al Islam Kota Bandung.

B. Landasan Teori

Pengertian Halal

Halal secara bahasa, menurut sebagian pendapat berasal dari akar kata *الحل* yang artinya (الإباحة) yaitu sesuatu yang dibolehkan menurut syariat. Al-Jurjani menulis, kata "halal" berasal dari kata *الحل* yang berarti "terbuka". Secara istilah, berarti setiap sesuatu yang tidak dikenakan sanksi penggunaannya atau sesuatu perbuatan yang

¹Ima Amaliah dkk, *Etika Konsumsi Islami Dari Pegawai SMU di Kota Bandung*, MIMBAR, Vol. 31, No. 1, Juni 2015, hlm. 48.

²Ma'ruf Amin, *Pengurusan Fatwa di Indonesia cet I*, Institut Pengurusan dan Penyelidik Fatwa, 2006, hlm.78.

dibebaskan syariat untuk dilakukan. Dari kalangan ulama kontemporer, seperti Yusuf al-Qaradhawî, mendefinisikan halal sebagai sesuatu yang dengannya terurailah buhul yang membahayakan, dan Allah memperbolehkan untuk dikerjakan.³ Jadi pada intinya makanan dan minuman halal adalah makanan dan minuman yang baik yang dibolehkan memakan atau meminumnya menurut ajaran Islam yaitu sesuai dengan yang diperintahkan dalam Al-Quran dan Hadits. Seperti dalam surat Al-Baqarah ayat 168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: “Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat dibumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh setan itu musuh yang nyata bagimu”. (Al-Baqarah 168).⁴

Higienitas Makanan dan Minuman Dalam Islam

Kebersihan dan iman kaitannya dengan higienetas makanan adalah upaya manusia untuk memelihara diri dan lingkungannya dari segala yang kotor dan keji dalam rangka mewujudkan dan melestarikan kehidupan yang sehat dan nyaman. Kebersihan merupakan syarat bagi terwujudnya kesehatan, dan sehat adalah salah satu faktor yang dapat memberikan kebahagiaan. Ajaran kebersihan dalam agama Islam merupakan konsekuensi dari keimanan kepada Allah SWT., orang Islam membersihkan diri untuk mendekati diri kepada Allah SWT. Kebersihan itu bersumber dari iman dan merupakan bagian dari Iman. Dengan demikian kebersihan dalam Islam mempunyai aspek ibadah dan aspek moral kebersihan menurut Islam paling tidak ada 8 peringkat, yaitu kebersihan *i'tikad* dan *aqidah*, kebersihan dari sifat jahat dalam hati, kebersihan dari hawa nafsu yang jahat, kebersihan lahiriah (makanan, minuman, tempat tinggal, pakaian), kebersihan pergaulan, kebersihan dari sudut ibadah, kebersihan akal dari ideologi, serta kebersihan dari adat. Kebersihan tentang makanan dan minuman ada di peringkat empat, jadi dapat terlihat bagaimana kebersihan dalam Islam itu sangat diprioritaskan. Kebersihan makanan menyangkut aspek kebersihan dari segi kesehatan dan kebersihan dalam arti makanan yang halal.

Standar Sertifikasi Rumah Sakit Syariah

Sertifikasi Syariah merupakan sertifikasi yang bertujuan untuk meyakinkan pasien dan keluarganya bahwa Rumah Sakit tersebut sudah benar-benar teruji kehalalannya karena sudah memiliki Sertifikat Syariah. Standar sertifikasi Rumah Sakit Syariah yang dibuat oleh MUKISI mengacu pada kriteria halal yang dikeluarkan oleh MUI.⁵ Hal ini dilakukan karena selama ini LPPOM MUI lah satu-satunya lembaga yang mempunyai otoritas dalam mengeluarkan sertifikasi halal pada makanan dan minuman. Adanya sertifikasi serta labelisasi halal bukan saja bertujuan memberi ketentraman batin serta melindungi pasien tetapi juga ketenangan berproduksi bagi Rumah Sakit yang menggunakan produk tersebut. Pada dasarnya sertifikasi halal tidak hanya

³Muchtar Ali, *Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal*, hkam: Vol. XVI, No. 2, Juli 201, hlm. 291-292.

⁴Al-Muyassar, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, Terjemahan Yayasan Penyelenggaraan Penterjemah Al-Qur'an, Sinar Baru Algensindo, Bandung, 2008 hlm. 48.

⁵Wawancara dengan MUKISI Pusat melalui e-mail pada tanggal 20 Desember 2017.

menguntungkan pasien tetapi juga pihak Rumah Sakit. Dengan produk halal maka kepercayaan dan loyalitas pasien ataupun keluarganya akan meningkat. Selain itu, jika Rumah Sakit memiliki sertifikat halal MUI makan orang-orang yang berobat bisa dari semua kalangan baik itu muslim maupun non muslim.

C. Analisis

Standar Sertifikasi Rumah Sakit Syariah Tentang Kehalalan dan Higienitas Makanan dan Minuman Perspektif MUKISI

Rumah Sakit juga membutuhkan pengawasan terhadap makanan dan minuman yang akan diberikan kepada pasien. Pasien Rumah Sakit juga memiliki hak untuk memakan makanan yang halal dan *thayyib*. Untuk menjawab keresahan pasien akan makanan halal dan *thayyib* maka MUKISI atau Majelis Upaya Kesehatan Islam Seluruh Indonesia membuat Sertifikasi Rumah Sakit Syariah. Komitmen MUKISI untuk meningkatkan mutu penyelenggara pelayanan kesehatan secara profesional dan Islami mendorong MUKISI memulai kajian dan pembahasan tentang konsep Rumah Sakit Islami yang kemudian menjadi konsep Rumah Sakit Syariah. Fungsi dari kepemilikan Sertifikasi Syariah sendiri pada Rumah Sakit adalah untuk meyakinkan pasien dan keluarganya bahwa Rumah Sakit tersebut sudah benar-benar teruji kehalalannya karena sudah memiliki Sertifikat Syariah. Mengenai Standar penilaian dalam sertifikasi Rumah Sakit Syariah terkait kehalalan makanan dan minuman, MUKISI memiliki elemen penilaian⁶, yaitu rumah sakit menerapkan pengadaan bahan makanan dan minuman sesuai dengan konsep syariah, produk-produk kemasan yang digunakan tersertifikasi halal, penyimpanan, pengelolaan, serta pendistribusian makanan minuman dilakukan sesuai syariah dan adanya bukti sertifikat halal MUI.

Penerapan Kehalalan dan Higienitas Makanan Pada Pasien di Rumah Sakit Al Islam

Penerapan kehalalan dan higienitas makanan dan minuman pada pasien di Rumah Sakit Al Islam (RSAI), yaitu: 1) Memastikan kondisi bahan yang dibeli segar, bersih, dan memiliki label halal MUI. Untuk memastikan kebenaran produk berlogo halal MUI, maka kemudian dilakukan pengecekan kembali kehalalan bahan tersebut melalui *web site* LPPOM MUI. Ini juga berlaku pada bahan mentah seperti daging. 2) Untuk produk kemasan, pihak RSAI hanya menggunakan produk yang direkomendasikan oleh MUI. Tidak lupa melakukan pengecekan logo halal MUI, tanggal kedaluarsa, komposisi, dan nilai gizi. 3) Saat proses penyimpanan, pengelolaan, dan pendistribusian yang diutamakan adalah agar terhindarnya dari najis dan segala sesuatu yang diharamkan oleh Allah S.W.T. seperti memeriksa ruangan dan menjaga agar terhindar dari hewan pengganggu, peralatan yang digunakan adalah peralatan yang bersih, halal (tidak menggunakan perataan dari bulu hewan) dan mementingkan kebersihan lingkungan juga *personal hygiene*, serta menyajikan makanan dan minuman pada peralatan yang bersih dan diberi plastik penutup (*Plastic wrap*) agar tetap steril hingga ketangan pasien. 4) Rumah Sakit Al Islam sudah memiliki sertifikat halal MUI dengan nomor sertifikat 01161154550815. Namun karena sertifikat tersebut hanya berlaku selama dua tahun, RSAI sekarang ini sedang menunggu jadwal sertifikasi ulang dari MUI. Dalam menjaga kebersihan makanan dan minuman tidak cukup hanya dengan mengandalkan kebersihan dari bahan itu sendiri, namun perlu juga diperhatikan kebersihan dari para staff dan lingkungan kerja mereka. Maka dari itu higienitas yang

⁶MUKISI, *Pedoman Standar Pelayanan Minimal RS Syariah dan Indikator Mutu Wajib Syariah*, MUKISI, Jakarta, 2017, hlm. 2.

dilakukan dari mulai proses pemilihan bahan makanan hingga pendistribusian makanan akan berkaitan dengan personal hygiene. Dalam pelaksanaan di RSAI diwajibkan penggunaan maseker rambut, sarung tangan, dan masker wajah selama proses pengadaan bahan hingga ke pendistribusian, tidak dibolehkan menggunakan perhiasan, jam tangan, makeup, serta tidak diperkenankan untuk memanjangkan rambut, kumis atau jenggot. Untuk penggunaan pakaian digunakan pakaian khusus untuk tiap bagiannya karena pakaian dari tiap bagiannya memiliki fungsi masing-masing agar terhindar dari kecelakaan baik saat pengelolaan atau saat pendistribusian. Untuk sepatu digunakan sepatu karet yang tidak licin saat digunakan. Selain mewajibkan setiap karyawannya untuk menjaga kebersihan dirinya sendiri, pihak Rumah Sakit juga mengharuskan karyawannya untuk melakukan *medical checkup* setiap enam bulan sekali. *Medical checkup* ini difasilitasi oleh pihak Rumah Sakit agar diketahui kondisi kesehatan setiap staffnya.

Tinjauan Standar Kehalalan dan Higienitas Makanan Perspektif MUKISI Terhadap Pelayanan Dalam Penerapan Kehalalan dan Higienitas Makanan Pada Pasien RS Al Islam

Pada dasarnya, pasien juga memiliki hak untuk mendapatkan makanan yang selain memiliki nilai gizi yang tinggi bagi kesembuhan pasien, diperlukan juga makanan dan minuman yang berbahan dasar halal dan hygiene apalagi pasien yang muslim. Rumah sakit Al Islam merupakan Rumah Sakit yang berbasis Islam. Definisi Rumah Sakit Islam sendiri adalah Rumah Sakit yang segala prosedurnya dilakukan dengan mengacu kepada Al-Qur'an dan Hadis. MUKISI merupakan penggagas sertifikasi Rumah Sakit Syariah. Sertifikasi ini bertujuan untuk meyakinkan pasien dan keluarganya bahwa Rumah Sakit tersebut sudah benar-benar teruji kehalalannya karena sudah memiliki Sertifikat Syariah. Penulis melakukan wawancara dan observasi dengan datang langsung Rumah Sakit Al Islam yang bertujuan untuk mengetahui apakah RS Al Islam sudah menerapkan Standar Sertifikasi Rumah Sakit Syariah terkait kehalalan dan higienitas makanan dan minuman, maka diperoleh data sebagai berikut:

Tabel 1. Penerapan Standar Penilaian MUKISI Terhadap Kehalalan Dan Higienitas Makanan Dan Minuman di RS Al Islam

No.	Elemen Penilaian	Penerapan	
		Sudah	Belum
1.	Rumah Sakit menerapkan pengadaan bahan makanan dan minuman sesuai dengan konsep syariah	√	
2.	Produk kemasan yang digunakan tersertifikasi halal	√	
3.	Penyimpanan, pengelolaan, dan pendistribusian makanan dan minuman dilakukan sesuai syariah	√	

4.	Memiliki bukti Sertifikat Halal MUI		√
----	-------------------------------------	--	---

Dari hasil penelitian yang dilakukan dengan cara wawancara dan observasi yang dilakukan langsung ke Rumah Sakit Al Islam Bandung dan berdasarkan indikator pada tabel diatas, maka hasil yang penulis simpulkan bahwa Rumah Sakit Al Islam sudah menerapkan tiga standar sertifikasi Rumah Sakit Syariah mengenai pelayanan tentang Rumah Sakit menjamin kehalalan, higienitas, keamanan makanan dan terapi nutrisi yang diberikan kepada pasien yakni: rumah sakit menerapkan pengadaan bahan makanan dan minuman sesuai dengan konsep syariah, produk kemasan yang digunakan tersertifikasi halal, serta penyimpanan, pengelolaan, pendistribusian makanan dan minuman dilakukan sesuai syariah. Namun standar ke empat terkait dengan kepemilikan sertifikat halal MUI masih dalam proses menunggu jadwal sertifikasi ulang dari MUI. Dengan demikian RSAI belum dapat mengajukan sertifikasi syariah kepada MUKISI agar menjadi Rumah Sakit Syariah.

D. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang berjudul Analisis Standar Sertifikasi Rumah Sakit Syariah Menurut MUKISI Tentang Kehalalan Dan Higienitas Makanan Terhadap Pelayanan di Rumah Sakit Al Islam Kota Bandung penulis menarik kesimpulan bahwa :

1. Standar penilaian dalam sertifikasi Rumah Sakit Syariah terkait kehalalan makanan dan minuman, MUKISI memiliki empat elemen penilaian yaitu: 1) Rumah Sakit menerapkan pengadaan bahan makanan dan minuman sesuai dengan konsep syariah, 2) Produk kemasan yang digunakan tersertifikasi halal, 3) Penyimpanan, pengelolaan, dan pendistribusian makanan dan minuman dilakukan sesuai syariah, 4) Memiliki bukti sertifikat halal MUI.
2. Penerapan kehalalan dan higienitas makanan dan minuman pada pasien di Rumah Sakit Al Islam (RSAI), yaitu: 1) Memastikan kondisi bahan yang dibeli segar, bersih, dan memiliki label halal MUI. Untuk memastikan kebenaran produk berlogo halal MUI, maka kemudian dilakukan pengecekan kembali kehalalan bahan tersebut melalui *web site* LPPOM MUI. Ini juga berlaku pada bahan mentah seperti daging. 2) Untuk produk kemasan, pihak RSAI hanya menggunakan produk yang direkomendasikan oleh MUI. Tidak lupa melakukan pengecekan logo halal MUI, tanggal kedaluarsa, komposisi, dan nilai gizi. 3) Saat proses penyimpanan, pengelolaan, dan pendistribusian yang di utamakan adalah agar terhindarnya dari najis dan segala sesuatu yang diharamkan oleh Allah S.W.T. seperti memeriksa ruangan dan menjaga agar terhindar dari hewan pengganggu, peralatan yang digunakan adalah peralatan yang bersih, halal (tidak menggunakan perataan dari bulu hewan) dan mementingkan kebersihan lingkungan juga *personal hygiene*, serta menyajikan makanan dan minuman pada peralatan yang bersih dan diberi plastik penutup (*Plastic wrap*) agar tetap steril hingga ketangan pasien. 4) Rumah Sakit Al Islam sudah memiliki sertifikat halal MUI dengan nomor sertifikat 01161154550815. Namun karena sertifikat tersebut hanya berlaku selama dua tahun, RSAI sekarang ini sedang menunggu jadwal sertifikasi ulang dari MUI.
3. Tinjauan Standar kehalalan dan higienitas makanan perspektif MUKISI, dari ke empat standar yang di tetapkan oleh MUKISI tiga standar sudah dilaksanakan yaitu rumah sakit menerapkan pengadaan bahan makanan dan minuman sesuai dengan konsep syariah, produk kemasan yang digunakan tersertifikasi halal, serta

penyimpanan, pengelolaan, pendistribusian makanan dan minuman dilakukan sesuai syariah. Standar ke empat yaitu terkait dengan kepemilikan sertifikat halal MUI masih dalam proses menunggu jadwal sertifikasi ulang dari MUI. Dengan demikian RSAI belum dapat mengajukan sertifikasi syariah kepada MUKISI agar menjadi Rumah Sakit Syariah.

Daftar Pustaka

Al-Qur'an:

Al-Muyassar. (2008). *Al-Qur'an dan Terjemahannya*. Bandung: Sinar Baru Algesindo.

Buku:

Amin, M. (2006). *Pengurusan Fatwa di Indonesia*. Institut Pengurusan dan Penyelidikan Fatawa.

MUKISI. (2017). *Pedoman Standar pelayanan minimal RS Syariah dan Indikator Mutu Wajib Syariah*. Jakarta: MUKISI

Jurnal:

Ali, M. (2001). Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal, hkam: Vol. XVI, No. 2, Juli 201. 291-292.

dkk, I. A. (2015). Etika Konsumsi Islami Dari Pegawai SMU di Kota Bandung, MIMBAR, Vol. 31, No. 1, Juni 2015. 48.

Wawancara:

MUKISI. (2017, Desember 20). Wawancara dengan MUKISI pusat melalui e-mail. (M. Putriyana, Pewawancara)