

IMPLEMENTASI SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK LIVIA CATERING BERDASARKAN HAS 23000

Implementation of Halal Assurance System for Livia Catering Products Based on HAS 23000

Khairunnisa Indah Safitri, dan Ika Dyah Kumalasari*

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta

* ika.kumalasari@tp.uad.ac.id

ABSTRACT

The implementation of HAS 23000 is a requirement of LPPOM MUI to obtain a halal certificate. The purpose of the implementation of practical work is to determine the implementation of the halal assurance system based on the has 23000 standard criteria and to find out that products and raw materials have received halal approval by the MUI. The methods used in data collection are observation methods, interviews, direct practice, documentation, and literature studies. The results obtained after being carried out related to the implementation of the halal assurance system at Livia Catering there are shortcomings in the halal assurance system criteria from the halal management team, internal audits, and management reviews.

Keywords: Implementation, HAS 23000, LPPOM MUI

ABSTRAK

Implementasi HAS 23000 merupakan syarat dari LPPOM MUI untuk memperoleh sertifikat halal. Tujuan dari pelaksanaan kerja praktik untuk mengetahui penerapan sistem jaminan halal berdasarkan kriteria standar HAS23000 serta untuk mengetahui produk dan bahan baku telah mendapat persetujuan halal oleh MUI. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu metode observasi, wawancara, praktik langsung, dokumentasi, dan studi kepustakaan. Hasil yang didapatkan setelah dilakukan terkait implementasi sistem jaminan halal di Livia Catering terdapat kekurangan pada kriteria sistem jaminan halal dari tim manajemen halal, audit internal, dan kaji ulang manajemen.

Kata Kunci: Implementasi, HAS 23000, LPPOM MUI

*Submit: 9 Oktober 2022 * Revisi: 10 November 2022 * Accepted: 4 Desember 2022 * Publish: 17 Desember 2022*

PENDAHULUAN

Produk halal merupakan sebuah produk dimana diproduksi dengan segala unsur kehalalan, mulai dari asal bahan baku, kebersihan dan kesucian alat tidak ada sedikitpun mengandung unsur haram. Proses produksi dan pengolahannya pun dilakukan sesuai dengan pedoman syariah umat muslim yang sudah menjadi ketentuan yang wajib. Produk halal sudah menjadi keharusan untuk mengakui keberadaan muslim dan mengikuti hukum syariah produksi dalam islam, seiring berkembangnya zaman produk halal meningkat dan berkembang dalam beberapa hal. Secara global, industri halal telah berkembang hingga saat ini, mencapai sekitar 1,8 miliar konsumen, dengan perkiraan nilai US\$ 2,1 triliun [1, 2]. Islam sudah diatur agar seluruh umat muslim mengetahui apa yang diharamkan untuknya dan apa yang dihalalkan untuknya. Segala sesuatu yang diharamkan itu pasti buruk dan segala sesuatu yang dihalalkan itu baik, sehingga makanan yang halal terbukti kualitasnya dan sangat baik untuk dikonsumsi oleh umat manusia. Jaminan pangan halal sangat diperlukan oleh konsumen [3]. Oleh sebab itu, sistem jaminan halal perlu ditingkatkan.

Semua perusahaan atau UMKM yang menerima sertifikat Halal wajib menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH), namun banyak perusahaan yang justru ditemui dalam pembuatan SJH belum terstandarisasi menurut HAS 23000. Karena perpanjangan SJH mereka, itu menjadi masalah lain. Buku Panduan SJH adalah wajib saat mengajukan permohonan sertifikasi produk Halal baru atau yang ditingkatkan. Tanpa bimbingan teknis tentang cara membuat manual SJH, UMKM dapat menghadapi kesulitan dalam memperpanjang SJH. Dengan

pemberlakuan UU No. 33 Tahun 2014, audit SJH akan diperlukan sebelum perusahaan menjadwalkan audit produk. Sertifikasi halal berperan penting dalam mengkomunikasikan kepada konsumen bahwa suatu produk memiliki jaminan halal [4].

Penelitian tentang implementasi sertifikasi halal, sudah banyak dilakukan, seperti pada usaha makanan siap saji, dan juga pada pangan lainnya [5-9]. Pada penelitian ini akan dilihat sejauh mana implementasi sistem jaminan halal pada produk *catering*. Implementasi yang dilihat adalah berdasarkan HAS 23000.

METODOLOGI PENELITIAN

Pemecahan masalah yang ada di Livia *Catering* mempunyai beberapa tahapan yang dilakukan sebelum penulis dapat menarik kesimpulan atas permasalahan yang terjadi di Livia *Catering*. Tahapan tersebut, antara lain observasi, perumusan masalah, pengambilan data secara primer yaitu dengan cara wawancara dan survei, analisis data dengan metode kualitatif, analisis diagram *fishbone*, dan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Implementasi Sistem Jaminan Halal

Beberapa kriteria SJH HAS 23000 yang telah ditetapkan, diantaranya adalah:

1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal merupakan pertanyaan tertulis tentang komitmen

perusahaan untuk memproduksi produk halal secara konsisten, mencakup konsistensi dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta konsistensi dalam proses produksi halal. Livia *Catering* berusaha konsisten untuk menjamin semua produk yang mereka hasilkan dan kembangkan halal. Livia *Catering* mendaftarkan produknya pada LPPOM MUI untuk mendapatkan sertifikat halal.

Berdasarkan informasi yang telah diperoleh oleh penulis dari Ibu Livia, bahwa Livia *Catering* dalam melakukan pengolahan produknya telah memilih bahan-bahan yang sudah terpilih dan terjamin kehalalannya. Hal ini dibuktikan dengan bahan baku yang digunakan oleh Livia *Catering* sudah memiliki label halal pada kemasannya. Oleh karena itu, menjadi sebuah kaharusan bagi Livia *Catering* yang secara resmi sudah terdaftar pada LPPOM MUI dengan sertifikat halal. Namun, tidak ada kebijakan halal secara tertulis dari Livia *Catering*.

2. Tim Manajemen Halal

Manajemen halal merupakan organisasi internal perusahaan yang mengelola seluruh fungsi dan aktivitas manajemen dalam menghasilkan produk yang halal. Organisasi management halalnya hanya dilakukan oleh pemilik usaha yaitu Ibu Livia. Diketahui dalam ketentuan dari kasus LPPOM MUI, audit internal diperlukan sebagai penyampai informasi kepada pemangku kepentingan, tetapi dalam konteks ini, hanya Libya yang mengirimkan informasi ini langsung ke LPPOM MUI jika ada perubahan atau penambahan bahan.

3. Pelatihan

Pelatihan merupakan kegiatan peningkatan pengetahuan, keterampilan dan sikap untuk mencapai tingkat kompetensi yang diinginkan. Sebuah perusahaan perlu melakukan pelatihan bagi seluruh jajaran pelaksanaan SJH. Pada Livia *Catering*, diselenggarakan pelatihan-pelatihan mengenai halal MUI. Pelatihan yang dilakukan biasanya dilaksanakan serentak se-kota Yogyakarta. Livia *Catering* mengikuti pelatihan satu kali dalam setahun, mengenai kepahaman sistem pelaksanaan SJH melalui seminar yang diikuti mengenai sistem jaminan halal melalui bimbingan dari pihak Provinsi Daerah setempat. Dari informasi yang penulis dapatkan, Ibu Livia menuturkan bahwa setiap tahun ada kuota untuk pendaftaran sertifikasi halal dan juga terdapat pendampingan bagaimana membuat laporan kebutuhan untuk halal yang sebelumnya harus sudah ber P-IRT. Materi yang disampaikan dalam pelatihan tersebut berupa 11 kriteria sistem jaminan halal yang sesuai dengan LPPOM MUI dan harus dipenuhi oleh sebuah instansi untuk membuat sertifikat halal produknya. Kegiatan yang didapatkan menjadi sebuah pengetahuan dan informasi bagi pemilik industri makanan untuk mendapatkan sertifikat halal.

4. Bahan

Bahan baku yang digunakan di Livia *Catering* adalah ikan, bawang putih, bawang merah, bawang bombai, cabai, selada, kentang, tomat, kol, dan telur. Bahan penolong menggunakan air, minyak maupun mentega untuk memasak. Untuk bahan seperti kecap dan saos telah mendapatkan sertifikat halal LPPOM MUI.

5. Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi merupakan semua lini produksi dan peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk, baik milik sendiri atau menyewa. Fasilitas ini mencakup bangunan, ruangan, mesin, peralatan utama, peralatan pembantu sejak penyiapan bahan, proses utama, hingga penyimpanan produk. Livia Catering mempunyai peralatan produksi dan bangunan yang dimiliki sendiri oleh Ibu Livia.

6. Produk

Penggunaan menu dalam restoran halal tidak boleh menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau Ibadan yang tidak sesuai dengan syarat islam. Selain pada nama, karakteristik/profil sensori menu tidak boleh [10]. Menu yang di jual di Livia Catering sudah terbebas dari nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan dan profil sensori yang terbebas dari kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram hal ini dibuktikan dari jawaban responden bahwa produk tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram.

7. Prosedur Aktivitas Kritis

Aktivitas kritis merupakan aktivitas pada rantai proses produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan suatu produk. Terdapat prosedur dan bukti pada setiap aktivitas tersebut, diantaranya adalah seleksi bahan, pembelian bahan, pengembangan produk baru, pemeriksaan bahan datang, proses produksi, pencucian fasilitas produksi, penyimpanan dan penanganan bahan dan produk, prosedur transportasi.

a. Seleksi Bahan

Prosedur ini memastikan bahwa semua bahan yang digunakan dalam pembuatan produk telah disetujui oleh LPPOM MUI. Pemilihan bahan baru adalah proses memilih bahan baru dan menyetujui penggunaannya [10]. Bahan baku ini terdiri dari dua jenis, jenis pertama merupakan bahan baku yang sebelumnya tidak termasuk/tidak termasuk dalam daftar bahan yang disetujui LPPOM MUI. Kedua, bahan baku dari pemasok baru yang terdaftar dan disetujui oleh LPPOM MUI [11]. Bahan baku yang digunakan oleh Livia Catering sudah tertera nomor kehalalannya yang sudah terdaftar pada kemasan tersebut, namun terkecuali bahan baku yang didapatkan dari pasar seperti bawang dan sayur-sayuran.

b. Prosedur Pembelian

Saat membeli bahan untuk pembuatan produk bersertifikat halal, Anda dapat melakukan pemilihan berdasarkan daftar bahan yang disetujui oleh LPPOM MUI. Faktor terbesar adalah biaya dan transaksi pembelian bahan baku untuk suku cadang penunjang produksi. Perlunya mempertimbangkan ketersediaan kebutuhan penyimpanan dan produksi saat membeli bahan baku dengan menjalin hubungan dengan beberapa pemasok dengan penawaran harga yang berbeda [12].

c. Pengembangan Produk Baru

Pengembangan produk baru merupakan formulasi untuk produk yang akan disertifikasi [10]. Semua bahan yang digunakan dalam tahap ini harus sudah disetujui oleh LPPOM MUI. Dalam penambahan varian produk baru, Livia Catering menganalisa kehalalan

produk dari bahan tersebut, seperti contoh menambah varian produk baru yang berasal dari bahan baku yang halal dan tidak berbahaya jika dilakukan pengolahan.

d. Pemeriksaan Bahan Datang

Pemeriksaan bahan datang adalah pemeriksaan label kemasan untuk memastikan bahwa informasi pada kemasan sudah sesuai sebagai bahan yang menyertai produk [10]. Keberhasilan industri halal bergantung pada kemampuan manajemen layanan logistik dalam memastikan integritas produk halal. Semua produk halal harus memenuhi hukum syariah, produk tersebut harus terbukti baik dan aman untuk diproduksi lebih lanjut. Setelah dilakukan wawancara dengan Ibu Livia, pada setiap kedatangan produk dilakukan pengecekan jumlah dan kondisi produk yang datang (kurang atau rusak), kemudian dilihat kehalalan dari produk tersebut dengan melihat label kehalalan yang tercantum pada kemasan terkecuali bawang dan sayur yang didapatkan dari pasar karena tidak terdapat label pada kemasan.

e. Prosedur Produksi

Produksi berlangsung di fasilitas produksi yang memenuhi standar fasilitas. Bahan yang disetujui LPPOM MUI adalah bahan yang termasuk dalam daftar bahan dan bahan baru yang disetujui LPPOM MUI [10]. Perencanaan produksi memperhitungkan sumber daya dan keputusan pembelian bahan baku. Memastikan integritas halal adalah faktor kunci dalam mengembangkan rantai pasokan makanan halal yang andal dalam lingkungan yang kompleks dan kompetitif.

f. Pencucian Fasilitas Produksi

Prosedur ini mengasumsikan bahwa proses pembersihan dapat menghilangkan semua jenis kotoran [10]. Fasilitas yang digunakan harus bersih dan tidak ada kontaminasi pada fasilitas produksi yang akan digunakan. Dalam konteks rantai pasokan halal dan logistik halal, kontaminan adalah zat non-halal atau beracun yang sengaja atau tidak sengaja ditambahkan untuk membuat produk halal menjadi non-halal. Alat yang digunakan oleh Livia Catering dicuci menggunakan sunlight. Livia Catering menggunakan sunlight sebagai cairan pencuci karena sudah didaftarkan ke LPPOM MUI dan sudah terverifikasi halal sebagai cairan pencuci piring higienis.

g. Penyimpanan dan Penanganan Bahan Baku

Penyimpanan gudang adalah penyimpanan bahan mentah dan produk di fasilitas produksi, termasuk penyimpanan produk di fasilitas penyimpanan perantara. Handling adalah penanganan material/produk selama proses produksi, termasuk aliran material/produk dan personel produksi [10]. Livia Catering menyimpan bahan baku pada arak kayu yang sudah disediakan, dan untuk bahan baku yang dipakai berulang kali seperti contoh gula dan garam disimpan pada wadah yang sudah di cuci sebelumnya dan di tutup rapat.

h. Prosedur Transportasi

Lingkup transportasi yang dicakup meliputi pemindahan bahan baku dari pemasok ke gudang perusahaan dan antar lokasi produksi di dalam perusahaan, dan

pemindahan barang dari distributor [10]. Transportasi yang digunakan oleh Livia Catering hanya transportasi pribadi yang dimiliki oleh karyawan seperti sepeda motor yang digunakan untuk mengantarkan pesanan dalam skala kecil dan pembelian bahan baku di pasar.

8. Kemampuan Telusur

Kemampuan telusur (*traceability*) adalah kemampuan telusur menu yang dijual berasal dari bahan yang memenuhi kriteria dan sudah disetujui LPPOM MUI atau tercantum dalam daftar bahan [10]. Hasil penelusuran di Livia Catering adalah sebagai berikut:

- a. Daging ayam dan ikan diperoleh dari pasar.
- b. Bahan pendukung yang digunakan merupakan bahan yang telah mendapatkan label halal dari LPPOM MUI.
- c. Menu yang dijual sudah ideal karena tidak memiliki nama atau unsur sensori yang mengarah ke hal haram.
- d. Menu diproduksi di fasilitas yang telah memenuhi kriteria yang ditetapkan yaitu bebas dari unsur babi dan turunannya.

9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Penanganan produk merupakan hal yang menjadi keharusan untuk dilakukan sebuah perusahaan, terutama perusahaan yang akan mendaftarkan sertifikat halal produknya kepada LPPOM MUI. Livia Catering melakukan penanganan pada produknya dimulai dari membersihkan alat-alat yang akan digunakan sebelum dilakukannya proses produksi, penyimpanan produk jadi juga ditempatkan pada wadah yang bersih dan tertutup, sehingga meminimalisir

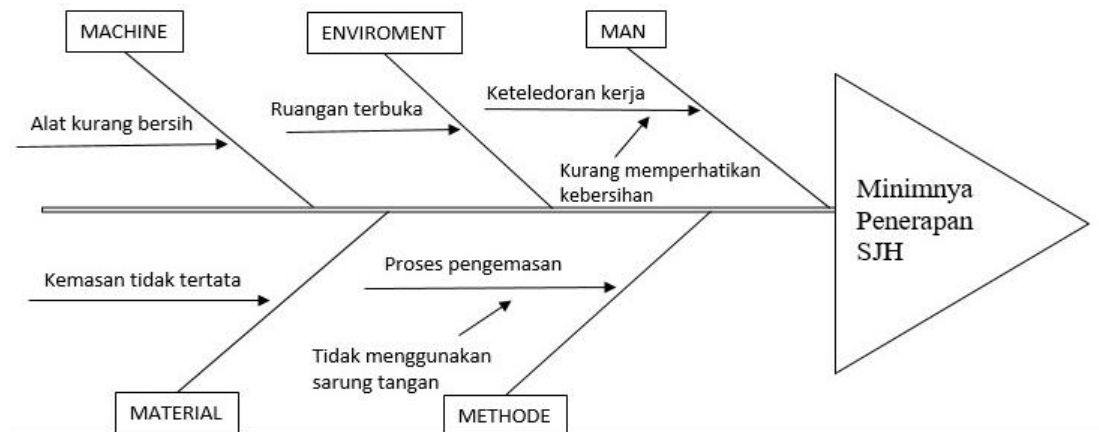
kontaminasi pada alat maupun produknya. Livia Catering selalu melakukan pembersihan pada alat yang akan digunakan setiap harinya, agar alat yang akan digunakan selalu terjaga kebersihannya, hal ini dapat mempengaruhi keamanan dari produk tersebut.

10. Audit Internal

Audit internal dilakukan sekali 6 bulan. Semua yang berkaitan dengan proses audit internal (seperti prosedur audit internal, proses audit internal, pelaporan, evaluasi, dan tindak lanjut hasil audit) disimpan dan dipelihara. Sebelum menerima sertifikat dari MUI, LPPOM mengirimkan tim audit internal untuk memantau apakah produk yang didaftarkan sudah sesuai dengan ketentuan SJH yang ada. LPPOM memberikan instruksi untuk membentuk audit halal internal atau tim implementasi atau pemantauan yang memberikan informasi rinci kepada LPPOM MUI jika terjadi penyimpangan industri. Dari penuturan Ibu Livia, audit internal hanya sebatas dari salah satu pemilik usaha yaitu Ibu Livia sendiri. Tugas dari audit internal sendiri mengaudit kebijakan halal dan keuangan perusahaan. Penulis tidak menemukan audit internal secara tertulis pada Livia Catering.

11. Kaji Ulang Manajemen

Kaji ulang ini dulu sempat dilakukan oleh Livia Catering, tetapi karena kondisi 2 tahun terakhir yang menyebabkan terkendalanya kaji ulang manajemen pada Livia Catering. Sehingga perubahan yang dilakukan hanya proses produksi usahanya.



Gambar 1. Diagram Fishbone

Dari Gambar 1 dapat diketahui bahwa faktor penyebab kecacatan berasal dari aspek manusia, metode, mesin, material, dan lingkungan. Berikut ini merupakan analisis faktor penyebab minimnya penerapan SJH di Livia Catering.

- a. Keteledoran kerja, karena kurangnya ketelitian dan kepekaan terhadap sekitar. Karyawan melakukan pekerjaan dengan santai sembari mengobrol menggunakan masker dan setelah memegang hp mereka tidak cuci tangan terlebih dahulu. Hal ini sangat mempengaruhi kebersihan tenaga kerja dan masakan yang dihasilkan.
- b. Proses pengemasan, dalam proses pengemasan karyawan tidak menggunakan sarung tangan. Saat produk tersentuh oleh tangan, maka produk dapat mudah terkontaminasi bakteri dan debu yang ada di tangan.
- c. Alat kurang bersih, alat yang digunakan tidak setiap hari dibersihkan. Proses pencucian dilakukan dengan menggunakan sabun pembersih *Sunlight*.
- d. Ruangan terbuka, ruang produksi yang terbuka menyebabkan kontaminasi pada alat, terlebih alat juga tidak tertutup. Bangunan yang digunakan adalah bangunan lama dan belum ada renovasi.
- e. Kemasan tidak tertata, penyimpanan kemasan produk, disimpan pada lemari kaca secara tumpuk dan menjadi satu, bahkan banyak juga kantong plastik yang telah digunakan sebelumnya dimasukkan kedalam lemari. Hal ini menjadikan kebersihan kemasan kurang terjamin.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini yaitu Livia Catering telah menerapkan Sistem Jaminan Halal HAS 23000 dari 11 kriteria ada 90% kriteria yang terlaksana yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, kriteria bahan, kriteria produk, kriteria fasilitas produksi, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, kaji ulang

manajemen. Faktor yang menyebabkan tidak terlaksana 100% yaitu karna kurangnya kesadaran karyawan akan kebersihan.

Saran

Saran yang dapat dilakukan untuk mengatasi permasalahan yang ada di Livia Catering yaitu memberikan penyuluhan kepada karyawan akan pentingnya kebersihan peralatan sebelum digunakan, perlunya pengawasan oleh LPPOM MUI kepada seluruh pemilik usaha agar penerapan aturan yang berlaku dapat terlaksana, menerapkan peraturan saat jam kerja (seperti mencuci tangan, menggunakan sarung tangan, memakai masker, dll), merapikan tatanan dapur produksi menjadi lebih tertata, membersihkan alat sebelum dan sesudah digunakan, perlu adanya pemeliharaan telur sebelum digunakan, perlu adanya pengawasan produk, perlu adanya pencatatan bahan baku datang.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Hashim, H.I.C. and S.M.M. Shariff, *Halal Supply Chain Management Training: Issues and Challenges*. Procedia Economics and Finance, 2016. 37: p. 33-38.
- [2]. Faridah, H.D., Sertifikat Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi. Journal of Halal Product and Research, 2019. 2(2): p. 68-78.
- [3]. Mardesci, H., Pangan Halal dan Cara Memilih Produk Kemasan yang Aman dan Halal. Jurnal Teknologi Pertanian, 2013. 2(2): p. 31-41.
- [4]. O'Rourke, R., Food Safety and Product Liability. 2000: Palladian Law Pub.
- [5]. Nukeriana, D., Implementasi Sertifikasi Halal pada Produk Pangan di Kota Bengkulu. Jurnal Hukum Islam dan Peradilan, 2018. 3(2): p. 154-166.
- [6]. Efendi, A.M.A., M.N. Kholis, and A. Nurmadya, Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo). Agroindustrial Technology Journal, 2019. 3(1): p. 37-50.
- [7]. Hamberi and B.D. Saputra, Implementasi Kebijakan Jaminan Produk Pangan Halal di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. Jurnal Pencerah Publik, 2016. 3(1): p. 16-23.
- [8]. Parwati, S.A., Penerapan Kriteria Sistem Jaminan Halal HAS 23000 pada PT. Chiayo Sehat Indonesia. Jurnal EKBIS, 2021. 9(1): p. 63-78.
- [9]. Susihono, W., 2018. Jurnal Sains dan Teknologi, Evi Fabianti. 14(2): p. 201-208.
- [10]. LPPOM-MUI LPPOM MUI Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetik. 2018.
- [11]. MUI Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI. 2008.
- [12]. Tempelmeier, H., A Simple Heuristic for Dynamic Order Sizing and Supplier Selection with Time - Varying Data. Production and Operations Management, 2002. 11(4): p. 499-515.