

**LAPORAN KEMAJUAN PENELITIAN
HIBAH UNIVERSITAS TRILOGI**



JUDUL PENELITIAN

TIM PENGUSUL

Maulidian, M.M.

0318018402

**UNIVERSITAS TRILOGI
TAHUN 2022**

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
LEMBAR PENGESAHAN.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
RINGKASAN	iii
ISI LAPORAN	
BAB I PENDAHULUAN.....	1
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	2
BAB III METODE PENELITIAN	3
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	4
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	5
DAFTAR PUSTAKA	6
DAFTAR LAMPIRAN	7
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
I. BIODATA KETUA DAN ANGGOTA	8
II. SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI.....	9

RINGKASAN PENELITIAN

CV. Mamifood Sukses Abadi harus memperhatikan aspek legalitas untuk menjalankan usahanya seperti legalitas yang dikeluarkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM RI). Berdasarkan peraturan BPOM No. 23 Tahun 2018, menyebutkan bahwa industri pangan memiliki tanggung jawab utama dalam menjamin keamanan produk pangan yang dijualnya, tetapi keberlangsungan suplai pangan yang aman tetap menjadi tanggung jawab pemerintah untuk melindungi kesehatan dan keselamatan konsumen. Selain itu, perusahaan juga harus memperhatikan aspek kehalalan produk karena mayoritas penduduk Indonesia adalah muslim seperti yang tertuang di dalam Pasal 44 UU JPH No. 33 Tahun 2014 bahwa perusahaan yang besar harus memberikan subsidi atas biaya sertifikasi halal Usaha Menengah Kecil dan Mikro (UMKM). Oleh karena itu, CV. Mamifood Sukses Abadi harus memperhatikan kedua aspek tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan untuk mengkaji penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) di CV. Mamifood Sukses Abadi.

Penelitian ini dilaksanakan di CV. Mamifood Sukses Abadi, Bogor, Jawa Barat. Teknik pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh data penerapan GMP dan System Jaminan Halal (SJH) melalui studi lapangan yang terdiri dari observasi, wawancara, dan dokumentasi, dimana dalam pelaksanaannya dilakukan pengamatan langsung terhadap objek penelitian dan tanya jawab dengan narasumber pimpinan dan karyawan.

Terdapat 14 kriteria penerapan GMP yang dianalisis, yaitu: (1) lokasi dan lingkungan produksi; (2) bangunan dan fasilitas; (3) peralatan produksi; (4) suplai air atau sarana penyediaan air; (5) fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi; (6) kesehatan dan higiene karyawan; (7) pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi; (8) penyimpanan; (9) pengendalian proses; (10) pelabelan pangan; (11) pengawasan oleh penanggung jawab; (12) penarikan produk; (13) pencatatan dan dokumentasi; dan (14) pelatihan karyawan.

Kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) yang dianalisis adalah (1) kebijakan halal, (2) tim manajemen halal, (3) pelatihan, (3) bahan, (4) fasilitas produksi, (5) fasilitas produksi, (6) produk, (7) prosedur tertulis aktivitas kritis, (8) kemampuan telusur, (9) penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, (10) audit internal dan (11) kaji ulang manajemen.

Kata kunci: Bisnis, GMP, Pangan, SJH Halal, Usaha

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertanian merupakan sektor yang sangat menjanjikan. Hal ini dapat dilihat dari berbagai faktor seperti penerimaan devisa negara, keterbukaan lapangan kerja, terpenuhinya kebutuhan konsumsi setiap masyarakat, terpenuhinya ketersediaan bahan baku untuk keperluan industri, diversifikasi dan daya saing produk yang dihasilkan, serta optimalisasi pengelolaan sumberdaya alam dapat dilakukan sesuai dengan karakteristiknya masing-masing (Herdhiansyah, Dhian, Sutiarso, & Purwadi, 2012) (Herdhiansyah, Dhian, & Asriani, Strategi Pengembangan Agroindustri Komoditas Kakao di Kabupaten Kolaka – Sulawesi Tenggara, 2018). Pertanian dalam artian luas, banyak komoditas yang dapat dimanfaatkan diantaranya komoditas tanaman pangan dan hortikultura, komoditas hasil hutan, komoditas hasil peternakan, dan komoditas hasil perikanan. Salah satu komoditas yang saat ini banyak diminati yaitu komoditas hasil peternakan.

Komoditas peternakan merupakan komoditas yang memanfaatkan hasil-hasil dari kegiatan budidaya hewan seperti sapi, kambing, ayam, bebek, dan hewan lainnya. Produk-produk yang dihasilkan bisa berupa hewan hidup itu sendiri, daging potong segar, susu segar, serta hasil turunan lainnya. Salah satu produk hasil peternakan yang saat ini banyak dinikmati dan dikonsumsi masyarakat yaitu susu.

Susu merupakan cairan yang berwarna putih yang dihasilkan oleh hewan mamalia. Susu juga merupakan salah satu sumber gizi utama bagi manusia. Susu dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti susu segar, mentega, yogurt, es krim, susu bubuk, keju, dan produk turunan lainnya. Salah satu produk olahan susu yang masih banyak digemari oleh masyarakat yaitu keju.

Keju merupakan makanan yang saat ini banyak digunakan untuk berbagai macam topping produk aneka makanan dan minuman. Penambahan keju, akan memberikan nilai lebih pada produk yang dihasilkan. Produk-produk yang sering menggunakan keju yaitu martabak manis, kue bolu, kue kukis, dan kue kering lainnya. Namun, saat ini masyarakat tidak hanya mengkonsumsi keju dalam bentuk keju bar atau keras, tetapi juga dapat juga dalam bentuk saus. Produk ini yang dikenal saat ini yaitu saus keju.

Saus keju merupakan produk olahan keju yang dicampur dengan berbagai macam bumbu dan bahan lainnya, sehingga memiliki tekstur yang lebih cair dibanding keju pada

umumnya. Saus keju saat ini sudah mulai banyak digemari oleh masyarakat mulai dari kalangan bawah, hingga kalangan atas. Mulai dari golongan anak-anak hingga dewasa. Berbagai macam resto atau rumah makan juga telah memasukan menu saus keju sebagai menu andalan yang dapat meningkatkan harga dari produk yang ditawarkan. Peluang inilah yang menjadi landasan oleh CV. Mamifood Sukses Abadi untuk memproduksi saus keju dalam kemasan.

CV. Mamifood Sukses Abadi harus memperhatikan aspek legalitas untuk menjalankan usahanya seperti legalitas yang dikeluarkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM RI). Berdasarkan peraturan BPOM No. 23 Tahun 2018, menyebutkan bahwa industri pangan memiliki tanggung jawab utama dalam menjamin keamanan produk pangan yang dijualnya, tetapi keberlangsungan suplai pangan yang aman tetap menjadi tanggung jawab pemerintah untuk melindungi kesehatan dan keselamatan konsumen. Selain itu, perusahaan juga harus memperhatikan aspek kehalalan produk karena mayoritas penduduk Indonesia adalah muslim seperti yang tertuang di dalam Pasal 44 UU JPH No. 33 Tahun 2014 bahwa perusahaan yang besar harus memberikan subsidi atas biaya sertifikasi halal Usaha Menengah Kecil dan Mikro (UMKM). Oleh karena itu, CV. Mamifood Sukses Abadi harus memperhatikan kedua aspek tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah sebagai berikut,

1. Bagaimana penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) CV. Mamifood Sukses Abadi?
2. Bagaimana penerapan Sistem Jamainan Halal (SJH) di CV. Mamifood Sukses Abadi?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengkaji penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) CV. Mamifood Sukses Abadi?
2. Mengkaji penerapan Sistem Jamainan Halal (SJH) di CV. Mamifood Sukses Abadi?

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini dapat bermanfaat bagi UKM-UKM yang ingin mempelajari lebih mendalam bagaimana pengimplementasian GMP dan SJH di Perusahaan. Penelitian ini juga dapat bermanfaat untuk menambah keilmuan dalam bidang manajemen mutu.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Sistem Keamanan Pangan

Salah satu sistem yang besar dan luas yakni ada pada sistem keamanan pangan. Keamanan pangan dapat mencakup aspek seperti sistem pengawasan dan pengendalian (surveillance), analisa risiko, regulasi dan sebagainya yang dapat terjadi di tingkat pemerintah lokal dan domestik, sampai pada tingkat antar Negara dan lembaga internasional (WHO dan FAO) (Surono, Sudibyo, & Waspodo, 2016). Dalam lingkup mikro sekalipun, sistem keamanan pangan sangat luas dan rumit karena banyaknya sifat bahan baku dan jenis produk olahan beraneka ragam seperti misalnya produk dari hasil ternak (telur, daging, susu) yang memiliki risiko tinggi yang diproduksi oleh perusahaan skala besar, hingga produk yang berisiko rendah seperti produk hasil olahan sirup, makanan ringan, yang produksi oleh pengusaha kecil (Surono, Sudibyo, & Waspodo, 2016).

2.2 Mutu Makanan dan Undang-undang Pangan

Sebagai anggota masyarakat, setiap konsumen mempunyai batasan dalam hal menilai mutu pangan. Betapapun tingginya nilai gizi dan lezatnya suatu makanan, apabila tidak aman untuk dikonsumsi maka tidak akan berharga bagi konsumen. Karena konsumen tidak bisa menghadapi tantangan yang berkaitan dengan keamanan makanan maka mereka memerlukan perlindungan (Winarno, 1993). Pemerintah merupakan lembaga yang berkewajiban dan bertanggung jawab dalam masalah mutu keamanan pangan. Untuk melindungi konsumen dengan baik, berbagai peraturan telah dikeluarkan oleh paling sedikit 4 departemen, yaitu Departemen Kesehatan, Departemen Pertanian, Departemen perdagangan dan Departemen Industri. Undang-undangan pangan yang dibuat digunakan untuk melindungi konsumen dari makanan yang tidak aman untuk dikonsumsi serta makanan yang tidak benar serta cara-cara produksi yang tidak baik, baik untuk tujuan konsumsi luar negeri maupun luar negeri. Salah satu pengawasan dibidang pengawasan makanan dilakukan oleh Departemen Industri. Departemen Industri menangani industri pangan besar dan pangan kecil. Salah satu tugasnya adalah untuk mempertimbangkan dan memberi izin produsen pangan (Winarno, 1993)

2.3 Good Manufacturing Practices (GMP)

Good Manufacturing Practices atau CPPOB merupakan acuan bagi setiap industri pengolahan makanan agar memperhatikan setiap aspek keamanan pangan sehingga dapat menghasilkan makanan yang bermutu dan sehat bagi konsumen. Pada UU No. 36 Tahun 2009 tentang kesehatan, disebutkan bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi masyarakat harus sesuai dengan standar kesehatan, jika tidak sesuai maka dilarang untuk dijual (Rudiyanto, 2016).

Praktek manufaktur yang baik (GMP) adalah usaha untuk menjamin mutu suatu produk sehingga dengan *Good Manufacturing Practices* setiap industri pengolahan pangan harus mengendalikan produksinya untuk mendapatkan mutu yang sesuai standar. Mengikuti acuan dari GMP berarti mengupayakan untuk meminimalisir risiko mutu yang buruk (Kumar & Jha, 2015). Secara keseluruhan, peraturan dari GMP terdiri dari desain dan konstruksi higienis produksi makanan, desain dan konstruksi peralatan produksi, pembersihan dan desinfeksi peralatan, pemilihan bahan-bahan produksi dalam keadaan baik, pelatihan terkait higienitas pekerja dan dokumentasi dari perusahaan yang lengkap (Thaheer, 2005).

GMP termasuk dari salah satu bagian dalam sistem *Hazard Analysis Critical Control* (HACCP) yang berfungsi untuk meminimalkan bahkan menghilangkan masalah mutu pangan yang dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti, biologi, fisis dan kimia. Bagi industri kecil hingga industri menengah, penerapan GMP berguna untuk mendapatkan sertifikat P-IRT. *Good Manufacturing Practices* mencakup 18 aspek yang terdiri dari lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman. (BPOM, 2012 dalam Rudiyanto, 2016).

2.5 Sistem Jaminan Halal Produk Makanan Olahan LPPOM MUI

Dalam hukum Islam, halal dan haram menduduki posisi yang sangat penting. Kehidupan seorang muslim dituntut untuk senantiasa mengkonsumsi makanan, minuman, obat-obatan, kosmetika dan segala kebutuhannya, harus ada kepastian halalnya. Jika sudah benar-benar halal, maka seseorang boleh melakukan, menggunakan, atau mengonsumsinya. Demikian pula jika sesuatu tersebut hukumnya haram, maka ia harus menjauhinya (LPPOM MUI, 2012)

Sistem Jaminan Halal Sistem yang disiapkan dan dilaksanakan untuk untuk pemegang sertifikat halal yang bertujuan untuk menjamin proses produksi dan produk yang dihasilkan adalah halal, sesuai dengan aturan yang digariskan MUI. Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI berisikan 11 kriteria yang harus dilaksanakan oleh perusahaan yang mengajukan sertifikasi halal. Kesebelas kriteria tersebut yaitu Kebijakan Halal, Tim Manajemen Halal, Pelatihan dan Edukasi, Bahan, Produk, Fasilitas Produksi, Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis, Kemampuan Telusur (Traceability), Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria, Audit Internal, dan Kaji Ulang Manajemen (LPPOM MUI, 2012).

BAB III METODE PENELITIAN

3.1. Pengumpulan Data

Penelitian ini dilaksanakan di CV. Mamifood Sukses Abadi, Bogor, Jawa Barat. Teknik pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh data penerapan GMP dan System Jaminan Halal (SJH) melalui studi lapangan yang terdiri dari observasi, wawancara, dan dokumentasi, dimana dalam pelaksanaannya dilakukan pengamatan langsung terhadap objek penelitian dan tanya jawab dengan narasumber pimpinan dan karyawan.

Terdapat 14 kriteria penerapan GMP yang dianalisis, yaitu: (1) lokasi dan lingkungan produksi; (2) bangunan dan fasilitas; (3) peralatan produksi; (4) suplai air atau sarana penyediaan air; (5) fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi; (6) kesehatan dan higiene karyawan; (7) pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi; (8) penyimpanan; (9) pengendalian proses; (10) pelabelan pangan; (11) pengawasan oleh penanggung jawab; (12) penarikan produk; (13) pencatatan dan dokumentasi; dan (14) pelatihan karyawan.

Kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) yang dianalisis adalah (1) kebijakan halal, (2) tim manajemen halal, (3) pelatihan, (3) bahan, (4) fasilitas produksi, (5) fasilitas produksi, (6) produk, (7) prosedur tertulis aktivitas kritis, (8) kemampuan telusur, (9) penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, (10) audit internal dan (11) kaji ulang manajemen.

3.2. Analisis Data

Penilaian GMP berasal dari nilai yang ditentukan berdasarkan pertanyaan-pernyataan mengenai aspek-aspek GMP dan dokumentasi yang menunjukkan dari 14 kriteria. Data kualitatif yang telah diperoleh dengan 2 penilaian 1 dan 0. Analisis permasalahan terkait keamanan pada produk pangan IRT biasanya dikarenakan SPP-IRT yang telah didapatkan berlaku selama 5 tahun, sementara monitoring atau pengawasan dari instansi berwenang tidak dilaksanakan secara rutin. Hal ini berdampak pada penerapan GMP sangat bergantung pada konsistensi pengelola IRT itu sendiri.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Sistem Jaminan Halal

Kata halal dan haram berasal dari Bahasa arab. Halal berarti dibolehkan atau diizinkan, sedangkan haram artinya dilarang atau tidak dibenarkan. Makanan halal merupakan makanan yang dibolehkan untuk dikonsumsi. Halal dari aspek zatnya dan halal cara mendapatkan makanan tersebut, sedangkan makanan haram berarti makanan yang dilarang untuk dikonsumsi karena mengandung bahan yang haram (Zulaekah & Kusumawati, 2005).

Makanan yang halal dan aman merupakan hal yang penting bagi konsumen, khususnya Indonesia yang merupakan negara dengan jumlah penganut muslim terbesar di dunia (Elizabeth et al., 2021). Penduduk muslim cenderung membeli produk yang telah jelas status kehalalannya. Menurut Suradi et al. (2015) agama merupakan salah satu faktor penting yang menentukan pemilihan makanan selain budaya, ketersediaan, nutrisi dan keterbatasan dietetic. Estiasih et al. (2019) menambahkan bahwa persepsi konsumen tentang suatu produk dipengaruhi oleh isu halal terhadap produk tersebut. Produk yang sudah bersertifikat halal memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk tersebut telah diproduksi sesuai dengan persyaratan syariat islam (Abu Bakar et al., 2016; Akim et al., 2019; Hanzae & Ramezani, 2011; Rajagopal et al., 2011).

Konsep halal sudah populer di masyarakat dunia dan sudah mulai diterapkan pada berbagai jenis produk, yaitu makanan, minuman, obat-obatan dan barang gunaan. Pemerintah telah mewajibkan seluruh produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikat halal (UU No. 33 Tahun 2014) yang dalam pelaksanaannya secara bertahap. Menurut Nasrullah (2018) pemerintah sudah memberikan perhatian lebih terhadap pengembangan industri produk halal. Hal ini bertujuan agar daya saing produk dalam negeri tidak kalah dengan produk impor. Putri et al. (2021) menambahkan bahwa pelaku usaha harus memahami pentingnya sertifikasi produk yang mereka jual agar dapat bersaing di pasar global.

Saat ini proses sertifikasi melibatkan tiga aktor, yaitu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI). BPJPH sebagai regulator telah menerbitkan panduan berupa manual halal yang menjadi panduan bagi pelaku usaha untuk menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di usahanya. Dalam manual halal tersebut terdapat beberapa kriteria yang harus dipenuhi, yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk dan pemantauan dan evaluasi.

Penerapan SJPH bagi pelaku usaha yang akan mensertifikasi produknya merupakan suatu kewajiban terutama bagi perusahaan yang memproduksi produk yang termasuk kategori kritis kehalalannya. Menurut Apriyantono (2007) kehalalan suatu produk dapat dicapai dengan menerapkan manajemen halal dan sistem halal pada produk tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan SJPH di CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor yang merupakan perusahaan yang baru berdiri tahun 2019 yang berlokasi di Kelurahan Gunung Batu, Bogor. Produk yang telah CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor jual adalah produk berbasis keju, yaitu saus keju, selai susu dan keju oles. Keju merupakan makanan padat dan asam yang dibuat dari susu yang ditambahkan rennet untuk menggumpalkan casein susu (Atma et al., 2018). Keju termasuk salah satu produk yang termasuk kategori kritis karena melibatkan penggunaan mikroba dalam proses produksinya.

Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang digunakan sebagai patokan dalam penelitian ini adalah SJPH yang tertuang dalam surat edaran BPJPH No. B - 5952 /BD.II/P.II.I.2/HM.00/09/2021 tanggal 20 September 2021. Kriteria dalam surat edaran tersebut terdiri dari 4 kriteria, yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, dan pemantauan dan evaluasi.

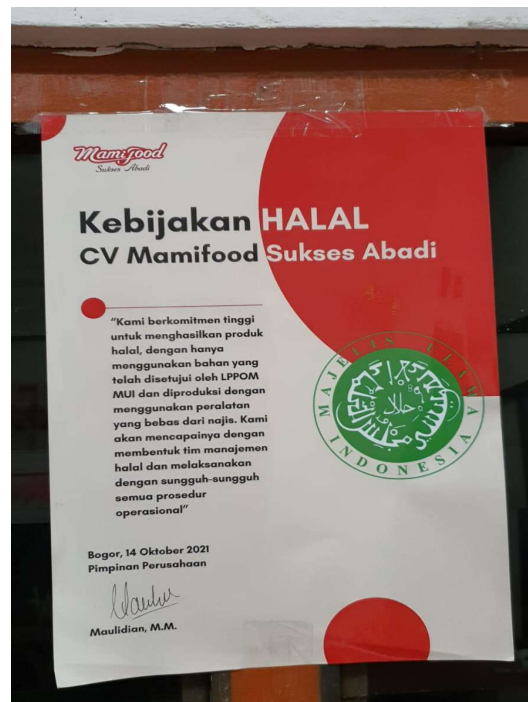
4.2. Pembahasan Sistem Jaminan Halal

1.1. Komitmen dan Tanggung Jawab

Kriteria pertama ini terdiri dari (a) kebijakan halal, (b) tanggung jawab pimpinan puncak dan (c) pembinaan sumber daya manusia. Kebijakan halal merupakan pernyataan tertulis dari pimpinan perusahaan yang menyatakan bahwa pimpinan perusahaan tersebut berkomitmen untuk memproduksi produk yang halal secara kontinu (Jumiono & Rahmawati, 2020). Menurut Yuwana et al. (2021) adanya kebijakan halal akan memberikan kepastian ketersediaan produk yang halal bagi konsumen produk tersebut.

CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor sudah memiliki kebijakan halal sejak tahun 2021 yang berbunyi “Kami berkomitmen tinggi untuk menghasilkan produk halal, dengan hanya menggunakan bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI dan diproduksi dengan menggunakan peralatan yang bebas dari najis. Kami akan mencapainya dengan membentuk tim manajemen halal dan melaksanakan dengan sungguh-sungguh semua prosedur operasional”. Kebijakan halal tersebut harus disosialisasikan (Jumiono & Rahmawati, 2020). CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor sudah mensosialisasikan kebijakan halal tersebut kepada seluruh

karyawan melalui poster yang ditempel di ruang produksi (Gambar 1).



Gambar 1. Poster kebijakan halal CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor

Tanggung jawab manajemen puncak meliputi beberapa hal yaitu pembentukan tim manajemen halal dan/atau menunjuk penyelia halal. Tugas tim manajemen halal adalah menyusun dan mengevaluasi SJPH yang telah diimplementasikan di suatu perusahaan (Jumiono & Rahmawati, 2020). CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor telah memiliki tim manajemen halal yang terdiri dari 3 orang yang berasal dari (1) QA/QC, (2) R&D, dan (3) Sales, Purchasing dan Warehouse. Tim manajemen halal tersebut telah disahkan oleh pimpinan perusahaan.

Pembinaan sumber daya telah dilakukan oleh CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor dalam bentuk pelatihan internal dan eksternal. Menurut Jumiono & Rahmawati (2020) pelatihan tersebut bertujuan untuk menjamin kompetensi dari orang-orang yang terlibat dalam penerapan SJPH. Pelatihan eksternal diikuti oleh ketua tim manajemen halal pada 30 September 2021 yang diselenggarakan oleh LPPOM MUI Jawa Barat. Pelatihan internal dilakukan pada 18 Oktober 2021 dengan pemateri yaitu ketua tim manajemen halal sedangkan pesertanya adalah anggota tim manajemen halal, staff dan operator produksi.

1.2. Bahan

Bahan merupakan hal yang penting dalam proses produksi suatu produk. Hal ini karena ada kemungkinan bahan tersebut termasuk dalam bahan yang haram, sehingga akan menentukan status kehalalan dari produk yang diproduksi (Jannah et al., 2020). Menurut Jumiono & Rahmawati (2020) dan Ashadi (2015) perusahaan harus dapat menjamin bahan yang digunakan adalah bahan yang status kehalalannya sudah jelas. Salah satu syarat yang harus dipenuhi oleh suatu perusahaan agar produknya dapat disertifikasi adalah produk tersebut harus terhindar dari bahan yang haram dan najis (Nukeriana, 2018).

Bahan dapat dikategorikan menjadi dua jenis, yaitu bahan yang sudah dipastikan kehalalannya (*positive list*) dan bahan kritis. Bahan yang termasuk *positive list* sudah tercantum dalam Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021. Bahan-bahan yang dikategorikan *positive list* tidak memerlukan dokumen tambahan untuk memperjelas status kehalalannya, sedangkan bahan kritis umumnya memerlukan sertifikasi halal atau dokumen tambahan seperti diagram alir proses produksi, spesifikasi atau *Certificate of Analysis* (CoA) dari bahan tersebut. Bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi produk saus keju, keju oles dan selai susu di CV Mamifood Sukses Abadi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan baku produksi saus keju, keju oles dan selai susu di CV Mamifood Sukses Abadi Bogor

No.	Bahan	Kriteria Bahan		Dokumen SH	
		Positive list	Kritis	Ada	Tidak
1.	Air kemasan		√	√	
2.	<i>Block cheddar cheese</i>		√	√	
3.	<i>Block gouda cheese</i>		√	√	
4.	<i>Butter cream mix</i>		√	√	
5.	Cabai bubuk		√	√	
6.	<i>Choco crunchy</i>		√	√	
7.	CMC	√		√	
8.	Garam beriodium		√	√	
9.	Gula		√	√	
10.	Inulin		√	√	
11.	Kaldu ayam		√	√	
12.	Kalium sorbet	√		√	
13.	Keju cheddar		√	√	
14.	Keju cheddar block		√	√	

15.	Krimer nabati	√	√
16.	Lada	√	√
17.	Margarin	√	√
18.	Pati jagung	√	√
19.	Susu skim	√	√
20.	<i>Taro crunchy</i>	√	√
21.	Tepung terigu	√	√
22.	<i>Tiramisu crunchy</i>	√	√
23.	Trinatrium fosfat	√	√
24.	<i>Whole milk powder</i>	√	√

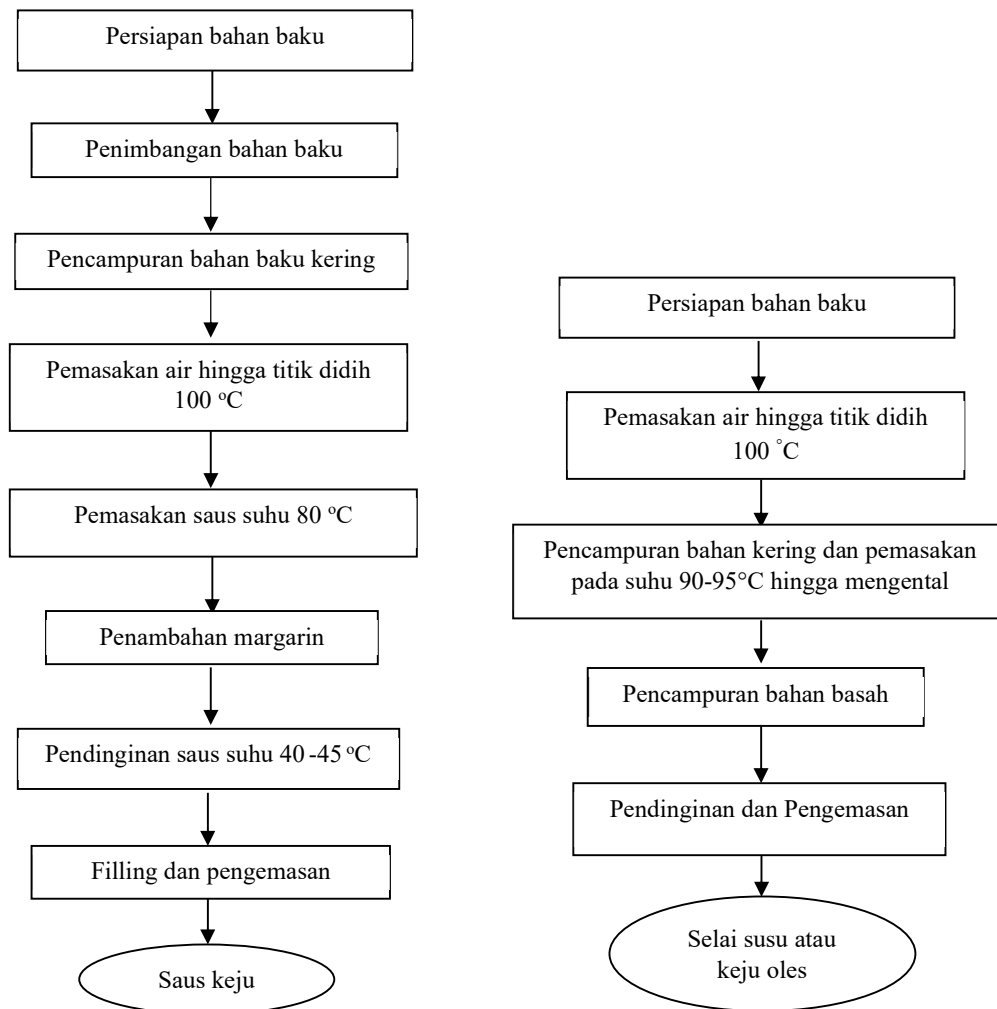
Terdapat dua bahan yang termasuk kategori *positive list*, yaitu CMC dan kalium sorbat, sedangkan 22 bahan lain termasuk bahan kritis. Semua bahan, baik *positive list* maupun kritis, yang digunakan untuk memproduksi produk di CV Mamifood Sukses Abadi Bogor telah memiliki sertifikat halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI dan masih berlaku sertifikat halal dari bahan baku tersebut.

1.3. Proses Produk Halal

Titik kritis kehalalan dalam proses produksi merupakan setiap tahapan dalam proses produksi yang berpotensi masuknya bahan haram (Prihandini et al., 2016). Pada kriteria ini ada beberapa hal yang menjadi acuan, yaitu lokasi, prosedur kedatangan bahan, proses produksi, produk yang tidak memenuhi kriteria dan kemampuan telusur. (1) Lokasi proses produksi CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor terletak di Kel. Gunung Batu, Bogor yang jauh dari lokasi peternakan atau kegiatan pengolahan babi, sehingga kemungkinan resiko kontaminasi dapat dihindari. (2) Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi harus dipastikan kehalalannya. CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor sudah memiliki prosedur pemeriksaan bahan datang sebelum digunakan dalam proses produksi. Pada saat kedatangan bahan baku, bagian QC melakukan pengecekan kesesuaian bahan tersebut dengan list bahan yang sudah disetujui oleh BPJPH. Bahan baku yang sudah sesuai kriteria digunakan dalam proses produksi. Proses produksi saus keju, selai keju dan keju oles pada CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor dapat dilihat pada Gambar 2.

(3) Proses produksi saus keju, selai keju dan keju oles pada CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor melibatkan beberapa tahap yang menjadi titik kritis. Titik kritis berasal dari peralatan yang digunakan dalam proses produksi tersebut. Pada panduan pengisian manual SJPH yang telah dikeluarkan oleh BPJPH tahun 2021 dijelaskan bahwa alat pengolahan, penyimpanan,

pengemasan, pendistribusian, dan penjualan harus dipisahkan antara produk halal dan tidak halal. CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor sudah mengimplementasikan hal ini, yaitu mengkhususkan peralatan pengolahan, penyimpanan, pengemasan dan pendistribusian hanya untuk produk halal yang telah mereka produksi. Proses produksi saus keju, selai keju dan keju oles di CV Mamifood Sukses Abadi menggunakan pelarut air, bukan menggunakan pelarut etanol sehingga bisa dipastikan kehalalannya. Penggunaan etanol sebagai pelarut produk pangan sesuai dengan Fatwa MUI No.4/2003 yaitu 1% (Kurniadi, M., & Frediansyah, A. 2016)



Gambar 2. Proses produksi saus keju, selai keju dan keju oles pada CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor

(4) Produk yang telah diproduksi yang tidak memenuhi kriteria halal tidak boleh dijual,

melainkan harus dimusnahkan. Produk yang sudah terlanjur dipasarkan harus ditarik kembali. Sampai saat ini, CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor belum pernah melakukan penarikan produk akibat ketidaksesuaian kehalalan akibat tidak memenuhi kriteria halal. (5) Kemampuan telusur merupakan sistem yang dapat memberikan informasi terkait dengan bahan baku yang digunakan dan informasi terkait dengan proses produksi dari suatu produk yang telah dipasarkan. Kemampuan menelusuri suatu produk dapat menggunakan kode produksi atau batas kadaluarsa dari produk. Kode produksi tersebut kita dapat menelusuri informasi dari produk yang sudah dipasarkan, jika terjadi komplain atau ketidaksesuaian produk yang ditemukan setelah dipasarkan. CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor telah memiliki kode produksi dan laporan produksi untuk mengakomodir kemampuan telusur ini.

1.4. Produk

Profil sensori dari produk yang akan disertifikasi halal tidak boleh mengarah atau sama dengan profil sensori produk yang haram, misalkan whine dan babi. Produk saus keju, selai susu dan keju oles dari CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor memiliki profil sensori yang tidak mengarah kepada profil sensori produk atau makanan haram. Aspek lain yang menjadi perhatian pada kriteria ini adalah penamaan dan bentuk produk. Ketentuan penamaan dan bentuk produk adalah nama produk tidak boleh mengarah pada nama atau bentuk produk yang haram. Nama produk yang dikeluarkan oleh CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor tidak mengarah pada sesuatu yang haram. Nama produk tersebut adalah Saus Keju Kenzu, Keju Oles Kenzu dan Selai Susu Kenzu. Produk Saus Keju Kenzu dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Produk Saus Keju Kenzu CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor

1.5. Pemantauan dan Evaluasi

Pelaku usaha wajib melakukan pemantauan dan evaluasi terhadap implementasi SJPH. Pemantauan dilakukan melalui audit internal, sedangkan evaluasi dilakukan melalui kaji ulang manajemen. Audit internal dan kaji ulang manajemen minimal dilaksanakan 1 kali dalam satu tahun. CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor sudah memenuhi kriteria ini. Audit internal terakhir dilakukan pada 21 Oktober 2021, sedangkan kaji ulang manajemen terakhir dilakukan pada 27 Oktober 2021.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Komitmen dan tanggung jawab dari pimpinan puncak CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor terhadap implementasi SJPH telah dilaksanakan dengan baik. Hal ini terlihat adanya kebijakan halal, tim manajemen halal dan pelatihan internal dan eksternal yang telah dilaksanakan. Bahan yang digunakan untuk produksi telah memiliki sertifikat halal dan profil sensori dari produk yang dihasilkan tidak mengarah pada profil sensori produk yang tidak halal. Proses produksi di CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor sudah memenuhi ketentuan yang telah ditetapkan oleh BPJPH. Pemantauan dan Evaluasi juga telah dilakukan oleh pimpinan puncak melalui audit internal dan kaji ulang manajemen. Secara umum CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor telah menerapkan semua kriteria sistem jaminan produk halal sesuai dengan ketentuan telah ditetapkan oleh BPJPH.

DAFTAR PUSTAKA

- Abu Bakar, N., Peszynski, K., Azizan, N., Pandiyan, V., & Sundram, K. (2016). Abridgment of traditional procurement and E-Procurement: definitions, tools and benefits. *Journal of Emerging Economies and Islamic Research*, 4(1), 74–91. www.jeeir.com
- Akim, A.-, Konety, N., Purnama, C., & Adilla, M. H. (2019). Pemahaman usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) di Jatinangor terhadap kewajiban sertifikasi halal pada produk makanan. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 31–49. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v1i1.19258>
- Apriyantono, A. (2007). *Pedoman Produksi Pangan Halal*. Khairul Bayan Press.
- Ashadi, R. W. (2015). Halal science: an introduction. *Journal of Halal Research*, 1(1), 3–5.
- Atma, Y., Taufik, M., & Seftiono, H. (2018). Identifikasi resiko titik kritis kehalalan produk pangan: Studi produk bioteknologi. *Jurnal Teknologi*, 10(1), 59–65. <https://doi.org/10.24853/jurtek.10.1.59-66>
- Elizabeth, I. R., Suyatma, N. E., Yuliana, N. D., Ranasasmita, R., & Syaifullah, S. J. (2021). Integration of ISO 22000 (2018) and HAS 23000 through management system audit: case study in corned beef producer. *Indonesian Journal of Halal Research*, 3(2), 43–55. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v3i2.13515>
- Estiasih, T., Ahmadi, Kgs., & Harijono, H. (2019). Pengembangan sistem jaminan halal produk minuman herbal instan di industri kecil menengah (IKM) “DIA.” *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2), 121–127. <https://doi.org/10.35891/tp.v10i2.1651>
- Hanzaee, K. H., & Ramezani, M. R. (2011). Intention to halal products in the world markets. *Interdisciplinary Journal of Research in Business*, 1(5), 1–7.
- Herdhiansyah, Dhian, & Asriani. (2018). Strategi Pengembangan Agroindustri Komoditas Kakao di Kabupaten Kolaka – Sulawesi Tenggara. *Jurnal Agroindustri Halal*, 4 (1), 030-041.
- Jannah, M., Mu'tamar, M. F. F., & Asfan. (2020). Analisis titik kritis keharaman produk pada UMKM kerupuk. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 205–2016.
- Jumiono, A., & Rahmawati, S. I. (2020). Kriteria sertifikasi halal barang gunaan di Indonesia. *Jurnal Pangan Halal*, 2(1), 10–16.
- Kumar, N., & Jha, A. (2015). Latest Trend In Drugs Regulatory Guidance On Good Manufacturing Practices. *International Journal of Pharmaceutical Science and Business Management*, 3 (10), 10-16.
- Kurniadi, M., & Frediansyah, A. (2016). Perspektif Halal Produk Pangan Berbasis Bioproses Mikrobial. *Reaktor*, 16(3), 147-160

- LPPOM MUI. (2012). Pedoman Sertifikasi Halal HAS 23000: Kriteria Sistem Jaminan Halal 23000:1. Bogor: LPPOM Majelis Ulama Indonesia.
- Nasrullah, A. (2018). Analisis potensi industri halal bagi pelaku usaha di Indonesia. *At-Tahdzib: Jurnal Studi Islam Dan Muamalah*, 6(1), 50–78.
- Nukeriana, D. (2018). Implementasi sertifikasi halal pada produk pangan di kota Bengkulu. *Qiyas: Jurnal Hukum Islam Dan Peradilan*, 3(2), 154–165.
- Prihandini, T. A., Widajanti, L., & Aruben, R. (2016). Titik kendali kritis (TKK) dan deteksi kehalalan nugget ikan “MJ” Kabupaten Semarang tahun 2016. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(4), 570–577. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jkm>
- Putri, D. N., Windiana, L., Mardhiyah, N., & Author, C. (2021). Pendampingan penerapan sistem jaminan halal di industri kecil menengah (IKM) UMM Bakery. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 173–181. <https://doi.org/10.31960/caradde.v4i1.861>
- Rajagopal, S., Ramanan, S., Visvanathan, R., & Satapathy, S. (2011). Halal certification: Implication for marketers in UAE. *Journal of Islamic Marketing*, 2(2), 138–153. <https://doi.org/10.1108/17590831111139857>
- Rudiyanto, H. (2016). Kajian Good Manufacturing Practices (GMP) dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8 (2), 148–157.
- Suradi, N. R. M., Alias, N. A., Ali, Z. M., & Abidin, N. Z. (2015). Tanggapan dan faktor penentu pemilihan makanan halal dalam kalangan ibu bapa muslim. *Journal of Quality Measurement and Analysis*, 11(1), 75–88.
- Surono, I. S., Sudibyo, A., & Waspodo, P. (2016). Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan. Yogyakarta: ebook.
- Thaheer, H. (2005). Sistem Manajemen HACCP. Jakarta: Bumi Aksara.
- Winarno, F. G. (1993). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuwana, A. M. P., Novia, V., Octarina, A. D., Eureksa, R. M., Ramadhani, F. D., Wulandari, A., & Putri, D. N. (2021). Analisis pemenuhan kriteria sistem jaminan halal pada pengolahan lapis panggang di IKM Rezzen Bakery Malang. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 195–206.
- Zulaekah, S., & Kusumawati, Y. (2005). Halal dan haram makanan dalam islam. *Suhuf*, 18(1), 25–35.