

**LAPORAN AKHIR PENELITIAN
HIBAH UNIVERSITAS TRILOGI**



**KAJIAN PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) DAN
SISTEM JAMAINAN HALAL (SJH) DI CV. MAMIFOOD SUKSES ABADI**

TIM PENGUSUL

Maulidian, M.M.

0318018402

**UNIVERSITAS TRILOGI
TAHUN 2022**

**LEMBAR PENGESAHAN
HIBAH UNIVERSITAS TRILOGI**

Judul Penelitian : Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sistem Jamainan Halal (SJH) di CV. Mamifood Sukses Abadi

Kode>Nama Rumpun Ilmu : 185/Agribisnis

Ketua Peneliti

- a. Nama Lengkap : Maulidian, M.M.
- b. NIDN : 0318018402
- c. Jabatan Fungsional : Lektor
- d. Program Studi : Agribisnis
- e. Nomor HP : 081290054873
- f. Alamat E-Mail : maulidian@trilogi.ac.id

Anggota Peneliti (1)

- a. Nama Lengkap : -
- b. NIDN : -

Anggota Peneliti (2)

- a. Nama Lengkap : -
- b. NIDN : -

Biaya Penelitian : - diusulkan ke Universitas Trilogi Rp 4.000.000,-
- *inkind* sebutkan

Mengetahui,
Ketua Program Studi Agribisnis



(Dr. Nurul Fitria, S.E., M.T., CSCA, CRP)
NIK 210813

Jakarta, 14 Agustus 2022
Ketua Tim Peneliti



(Maulidian, M.M.)
NIK 130510

Mengesahkan,



(Herawati)
NIK 200904

DAFTAR ISI

RINGKASAN PENELITIAN	5
BAB I PENDAHULUAN.....	6
1.1. Latar Belakang.....	6
1.2. Rumusan Masalah	7
1.3. Tujuan Penelitian.....	7
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Sistem Keamanan Pangan	8
2.2. Mutu Makanan dan Undang-undang Pangan.....	8
2.3. Good Manufacturing Practices (GMP)	9
2.4. Sistem Jaminan Halal Produk Makanan Olahan LPPOM MUI.....	9
BAB III METODE PENELITIAN.....	11
3.1. Pengumpulan Data	11
3.2. Analisis Data	11
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	12
4.1. Good Manufacturing Practice.....	12
4.2. Pembahasan Good Manufacturing Practice CV Mamamifood Sukses Abadi.....	13
4.3. Sistem Jaminan Halal.....	28
4.4. Pembahasan Sistem Jaminan Halal.....	29
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37
DAFTAR LAMPIRAN	39
Lampiran 1. Biodata	39
Lampiran 2. Surat Pernyataan Ketua Peneliti	44

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 industry 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).

2.4. 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. Good Manufacturing Practice

No	Aspek yang dinilai	MN	MJ	SR	KT	OK
1	Pimpinan	0	0	0	0	2
2	Sanitasi lokasi dan lingkungan: Fisik	0	0	0	0	6
3	Sanitasi lingkungan: pembuangan/limbah	0	0	0	0	5
4	Sanitasi lingkungan: Investasi burung, serangga atau binatang lain	0	0	0	0	2
5	Pabrik-Umum	0	0	0	0	8
6	Pabrik-Ruang pengolahan	0	0	0	0	14
7	Fasilitas pabrik	0	0	0	0	17
8	Pembuangan limbah di pabrik	0	0	0	0	8
9	Operasional sanitasi di pabrik	0	0	0	0	4
10	Binatang pengganggu/serangga dalam pabrik	0	0	0	0	10
11	Peralatan produksi	0	0	0	0	4
12	Pasokan air	0	0	0	0	5
13	Sanitasi dan higiene karyawan	0	0	0	0	6
14	Gudang biasa (kering)	0	0	0	0	3
15	Gudang beku, dingin (apabila digunakan)	0	0	0	0	5
16	Gudang kemasan produk	0	0	0	0	7
17	Tindakan pengawasan	0	0	0	0	11
18	Bahan mentah dan produk akhir	0	0	0	0	4
19	Hasil uji	0	0	0	0	6
20	Tindakan pengawasan	0	0	0	0	2
21	Sarana pengolahan/pengawetan	0	0	0	0	2
22	Penggunaan bahan kimia	0	0	0	0	3

23	Bahan, penanganan dan pengolahan	0	0	0	0	15
TOTAL		0	0	0	0	149

Keterangan : MN : Penyimpangan Minor MJ : Penyimpangan Major

SR : Penyimpangan serius

KT : Penyimpangan kritis

OK : Tidak ada penyimpangan

Tingkat (Rating)	Jumlah penyimpangan/number of deviations			
	MN (Minor)	MJ (Major)	SR (Serius)	KT (Kritis)
A. (Baik sekali)/ very good	0-6	0-5	0	0
B. (Baik)/ good	≥ 7	6-10	1-2	0
Atau/ or	Tb	≥ 11	0	0
C. (Kurang)/ bad	Tb	≥ 11	3-4	0
D. (Jelek)/ very bad	Tb	Tb	≥ 5	≥ 1

Keterangan : Tb : Tidak berlaku

4.2. Pembahasan Good Manufacturing Practice CV Mamamifood Sukses Abadi

Dari hasil tabel aspek penilaian mengenai GMP dari CV.Mamifood sukses abadi,maka dijelaskan sebagai berikut :

1. Pimpinan

Pada aspek pimpinan terdapat 2 poin yang di nilai yaitu pimpinan tidak mempunyai wawasan terhadap metode pengawasan modern HACCP dan tidak melaksanakannya dengan baik (1), dan tidak berkeinginan bekerja sama dengan inspektura serta tidak mau menerima pengawas dengan sepenuh hati dan tidak mau menunjukkan data yang diperlukan oleh inspektur (2). Pada 2 aspek penilaian tersebut dapat dilihat dari tabel bahwa di CV. Mamifood Sukses Abadi tidak terdapat penyimpangan baik dari Minor (MN), Major (MJ), Serius (SR), dan Kritis (KT). Hasil penilaian menunjukkan angka 0 yang dapat dikategorikan dengan tabel rating Baik sekali/ very good.

2. Sanitasi lokasi dan lingkungan: Fisik

Aspek penilaian sanitasi lokasi lingkungan berupa fisik memiliki 6 pengecekan yaitu lingkungan tidak bebas dan semak belukar/rumput liar (1), lingkungan tidak bebas dari sampah dan barang-barang tak berguna di areal pabrik maupun di luarnya (2), tidak ada tempat sampah di sekitar lingkungan pabrik atau tempat sampah ada tetapi tidak dirawat dengan baik (3), bangunan yang digunakan untuk menaruh perlengkapan tidak teratur (4), tidak terawat dan tidak dibersihkan, ada tempat pemeliharaan hewan yang memungkinkan menjadi sumber kontaminasi (5), serta terdapat debu asap, bau yang berlebihan di jalan, tempat parkir atau disekeliling pabrik (6). 6 langkah pengecekan tersebut sudah dilakukan dan sudah diperbaiki sehingga aspek penilaiannya ini mendapat rating baik sekali/very good.

3. Sanitasi Lingkungan : pembuangan/limbah

Pada aspek penilaian ini terdapat 2 poin penilaian yang meliputi beberapa langkah pengecekan yaitu :

a) Saluran air/air hujan :

- Sistem pembuangan limbah cair/saluran disekitar lingkungan pabrik kurang baik.
- Kapasitas dilingkungan pabrik tidak mencukupi

b) Pembuangan limbah: cair, padat, sampah disekitar lingkungan pabrik :

- Limbah cair disekitar lingkungan tidak ditangani dengan baik
- Konstruksi tempat pembuangan limbah tidak se layak nya
- Tempat/wadah sampah tidak ada penutupnya

Hasil dari pengecekan yang telah dilakukan terdapat beberapa hal yang mendapatkan nilai yang kurang baik akan tetapi perusahaan telah melakukan perbaikan pada aspek penilaian tersebut, sehingga pada aspek penilaian ini telah mendapatkan rating baik sekali/very good.

4. Sanitasi lingkungan : investasi burung, serangga atau binatang lain

Dalam aspek penilaian ini telah melakukan pengecekan dan perbaikan secara langsung, sehingga rating yang diperoleh dalam aspek pengecekan ini adalah 0 baik sekali/very good. Langkah pengecekan yang diperoleh sebanyak 2 poin, yaitu : tidak ada pengendalian dalam untuk mencegah serangga, tikus dan binatang pengganggu

lainnya dilingkungan pabrik (1), pencegahan serangga, burung, tikus, dan binatang lain tidak efektif

(2).

5. Pabrik-umum

Aspek penilaian ini meliputi 7 langkah pengecekan, yaitu rancangan bangun, bahan- bahan atau konstruksinya menghambat program sanitasi (1), rancang bangun tidak sesuai dengan jenis pangan yang diproduksi (2), luas pabrik tidak sesuai dengan kapasitas produksi (3), bangunan dalam keadaan tidak terawat (4), tidak ada fasilitas atau usaha lain untuk mencegah binatang atau serangga masuk kedalam pabrik (kisi-kisi, kaca penutup lubang angin, tirai udara-air curtain, tirai plastik atau tirai water air curtain, walaupun ada tidak efektif (5), tata ruang tidak sesuai dengan alur proses produksi (6), tidak ada ruang istirahat, jika ada tidak memenuhi persyaratan kesehatan (7). Tujuh langkah tersebut sudah dilakukan perbaikan sehingga rating yang diperoleh dari aspek penilaian pabrik-umum adalah baik sekali/very good.

6. Pabrik-ruang pengolahan

Aspek penilaian ini terdapat langkah pengecekan ruang pengolahan langsung/terbuka dengan tempat tinggal garasi dan bengkel. Pada langkah tersebut terdapat penilaian di tingkat penyimpangan major yang artinya cukup serius dan harus dilakukan perbaikan, dan saat ini perusahaan telah melakukan perbaikan sehingga penilaian tahap pengecekan ini mendapatkan nilai baik sekali atau very good. Selain itu terdapat beberapa langkah pengecekan lain seperti di lantai, dinding, dan langit-langit dengan poinnya sebagai berikut :

a) Lantai :

- Terbuat dari bahan yang tidak mudah diperbaiki/dicuci atau dirusak
- Konstruksi tidak sesuai persyaratan teknik sanitasi dan hygiene (tidak rata,tidak kuat, retak atau licin)
- Pertemuan antara lantai dan dinding tidak mudah dibersihkan (tidak ada lengkungan
- Kemiringan tidak sesuai
- Tidak kedap air

b) Dinding :

- Dinding tidak kedap air sampai pada ketinggian minimal 1,70 m
- Terbuat dari bahan yang tidak mudah diperbaiki/dicuci
- Konstruksi tidak sesuai dengan persyaratan teknis sanitasi dan hygiene
(tidak halus, tidak kuat, retak, cat mudah mengelupas)
- Pertemuan antara dinding dan dinding tidak mudah dibersihkan
(tidak ada lengkungan)

c) Langit-langit :

- Tidak ada langit-langit atau plafon ditempat tertentu yang diperlukan
- Langit-langit atau plafon tidak bebas dari kemungkinan catnya mengelupas/rontok atau ada kondensasi
- Tidak kedap air dan tidak mudah dibersihkan
- Tidak rata,retak,bocor,berlubang
- Ketinggian kurang dari 2,40m

Dari langkah pengecekan dan poin yang harus diperhatikan CV. Mamifood sukses abadi telah memperoleh rating baik sekali/very good dengan nilai langkah pengecekan 0 atau sudah tidak ada yang harus diperbaiki atau aman untuk ruang produksi.

7. Fasilitas pabrik

Pada aspek ini tentu dilakukan beberapa langkah pengecekan sebagai berikut dengan hasil penilaian diangka 0 penyimpangan minor, penyimpangan major, dan penyimpangan kritis. Dalam aspek ini perusahaan CV.Mamifood sukses abadi telah mendapatkan rating baik sekali/very good.

a) Fasilitas cuci tangan dan kaki :

- Tidak ada tempat cuci tangan,maupun bak cuci kaki, kalau ada tidak mencukupi.
- Tempat cuci tangan dan bak cuci kaki tidak mudah dijangkau atau tidak ditempatkan secara layak
- Fasilitas pencucian tidak disediakan (sabun, pengering, dan lain lain)

- Tidak ada peringatan pencucian tangan sebelum bekerja
- Peralatan pencucian tangan tidak cukup/lengkap

b) Toilet/urinoir karyawan :

- Tidak ada fasilitas/bahan untuk pencucian seperti tissue, sabun (cair) dan pengering atau tidak ada peringatan agar karyawan mencuci tangan mereka setelah menggunakan toilet
- Peralatan toilet tidak lengkap
- Jumlah toilet tidak mencukupi sebagaimana yang dipersyaratkan
- Pintu toilet berhubungan langsung dengan ruang pengolahan
- Konstruksi toilet tidak layak (lantai, dinding, langit-langit, pintu, ventilasi, dll)
- Tidak dilengkapi dengan saluran pembuangan
- Toilet tidak terawat atau digunakan untuk keperluan lain

c) Penerangan :

- Intensitas cahaya penerangan tidak cukup atau menyilaukan
- Lampu di ruang pengolahan, penyimpanan material dan pengemasan tidak aman (tanpa pelindung)

d) Ventilasi :

- Terjadi akumulasi kondensasi di atas ruang pengolahan, pengemasan dan penyimpanan bahan
- Terdapat kapang (mold), asap dan bau yang mengganggu di ruang pengolahan

e) PPPK/klinik/fasilitas keamanan kerja

- Tak tersedia PPPK atau fasilitas keamanan/kesehatan kerja (klinik) yang memadai

- Fasilitas klinik pabrik tidak digunakan untuk cek up rutin seluruh karyawan khususnya di bagian produksi

8. Pembuangan limbah di pabrik

Aspek penilaian ini mencakup langkah-langkah pengecekan dengan poin yang telah ditetapkan sebagai berikut :

- a) Sistem pembuangan limbah dalam pabrik (exair, sisa produk, pada/kering)
 - Limbah cair tidak ditangani dengan baik
 - Limbah produksi atau sisa-sisa produksi tidak dikumpulkan dan tidak ditangani dengan baik
 - Limbah kering/padat tidak ditangani dan dikumpulkan pada wadah yang baik mencukupi jumlahnya untuk seluruh pabrik
- b) Tempat sampah dalam pabrik :
 - Konstruksi tempat pembuangan limbah tidak selengkap
 - Tempat/wadah sampah tidak ada penutupnya
- c) Saluran/ pembuangan dalam produk :
 - Sistem pembuangan limbah cair/saluran dalam pabrik kurang baik
 - Kapasitas saluran dalam pabrik tidak mencukupi
 - Dinding saluran air tidak halus dan tidak kedap air
 - Saluran pembuangan tidak tertutup dan tidak dilengkapi bak kontrol
 - Tidak dilengkapi dengan alat yang mempunyai katup untuk mencegah masuknya air ke dalam pabrik

Dalam penilaian tersebut, ada beberapa hal yang masuk ke dalam kategori Penyimpangan minor, penyimpangan major, dan penyimpangan kritis. Setelah melakukan pengecekan, pihak CV. Mamifood sukses abadi telah melakukan perbaikan dari aspek penilaian tersebut dengan rating baik sekali/very good.

9. Operasional sanitasi pabrik

Dalam aspek penilaian ini terdapat langkah-langkah penilaian dan pengecekan yang dilakukan yaitu :

- a) Program sanitasi

- Tidak ada program sanitasi yang efektif di unit perusahaan
- Kontrol sanitasi tidak efektif melindungi produk dari kontaminasi
- Peralatan dan wadah tidak dicuci dan disanitasi sebelum digunakan
- Metode pembersihan/pencucian tidak mencegah kontaminasi terhadap produk.

Setelah dilakukan pengecekan mengenai operasional sanitasi pabrik, terdapat beberapa kendala yang terjadi di dalam penilain tersebut. Ada yang mendapat nilai penyimpangan major, akan tetapi telah dilakukan perbaikan dari pihak pabrik sehingga pada poin pengecekan ini sudah tidak terjadi penyimpangan, pada poin pengecekan ini pabrik mendapatkan rating baik sekali/very good.

10. Binatang pengganggu/serangga dalam pabrik

Aspek penilaian ini terdapat 5 poin pengecekan yaitu, Ruang dan tempat yang digunakan untuk penerimaan, pengolahan dan penyimpanan bahan baku/produk akhir tidak dipelihara kebersihan dan sanitasinya (1), Tidak ada pengendalian untuk mencegah serangga, tikus dan binatang pengganggu lainnya di dalam pabrik (2), Pencegahan serangga, burung, tikus dan binatang lain tidak efektif didalam pabrik (3), Binatang peliharaan tidak dicegah masuk kedalam pabrik (4), Penggunaan obat pembasmi, serangga, tikus, binatang pengerat lain, serta kapang tidak efektif (pestisida, insektisida, fungisida, bahan repellent) (5). Dalam poin pengecekan tersebut terdapat nilai penyimpangan yaitu ada penyimpangan major dan penyimpangan serius. Penyimpangan telah dilakukan perbaikan dari pihak pabrik sehingga pada aspek ini pabrik memperoleh rating baik sekali/very good.

11. Peralatan produksi

Aspek penilaian peralatan produksi terdapat beberapa poin pengecekan yang dilakukan diantaranya:

a) Sanitasi :

- Permukaan peralatan, wadah dan alat-alat lain yang kontak dengan produk tidak dibuat dari bahan yang sesuai seperti halus, tahan karat, tahan air dan tahan terhadap bahan kimia

- Bahan yang terbuat dari kayu tidak dilapisi dengan bahan yang tidak berbahaya dan/atau kedap air

b) Desain :

- Rancang bangun, konstruksi dan penempatan peralatan serta wadah tidak menjamin sanitasi dan tidak dapat dibersihkan secara efektif
- Peralatan dan wadah yang masih digunakan tidak dirawat dengan baik

c) Peralatan tidak terpakai lagi :

- ☐ Tidak ada program pemantauan untuk membuang wadah dan peralatan yang sudah rusak/tidak digunakan

d) Kecukupan :

- ☐ Peralatan kebersihan tidak sesuai kapasitas produksi atau tidak cukup tersedia

e) Penyucihamaan peralatan :

- ☐ Tidak dilakukan penyucihamaan peralatan secara efektif

Poin pengecekan dalam aspek penilaian peralatan produksi telah dilakukan secara keseluruhan dan telah dilakukan perbaikan dari setiap poinnya sehingga pada aspek ini pabrik memperoleh rating sangat baik/very good.

12. Pasokan air

Pada aspek penilaian pasokan air terdapat poin penilaian yang harus dilakukan pengecekan yaitu:

a) Sumber air :

- Pasokan air panas atau dingin tidak cukup
- Air tidak mudah dijangkau/disediakan
- Air dapat terkontaminasi, misalnya hubungan silang antara air kotor dengan air bersih, sanitasi lingkungan

b) Treatment air :

- Air baku tidak layak digunakan (potable) tidak dilakukan pengujian secara berkala
- Air tidak mendapat persetujuan dari pihak berwenang untuk digunakan sebagai bahan untuk pengolahan (tidak ada hasil uji)

c) Es (apabila digunakan) :

- Tidak terbuat dari air yang memenuhi persyaratan (potable)
- Tidak dibuat dari air yang telah diijinkan
- Tidak dibuat, ditangani dan digunakan sesuai persyaratan sanitasi
- Digunakan kembali untuk bahan baku yang diproses berikutnya

Setelah dilakukan pengecekan sesuai poinnya, pabrik memiliki beberapa penilaian penyimpangan yaitu penyimpangan minor, penyimpangan serius, dan penyimpangan kritis. Masing-masing dari penyimpangan tersebut telah dilakukannya perbaikan, setelah dilakukan perbaikan dan pengecekan pabrik memperoleh rating sangat baik/very good.

13. Sanitasi dan higienie karyawan

Pada aspek sanitasi dan higienie karyawan terdapat beberapa poin yang akan dilakukan pengecekan yaitu:

a) Pembinaan karyawan :

- Manajemen unit pengolahan tidak memiliki tindakan-tindakan efektif untuk mencegah karyawan yang diketahui menghidap penyakit yang dapat mengkontaminasi produk (luka, TBC, Hepatitis, Tipus, dsb)
- Pelatihan pekerja dalam hal sanitasi dan higiene tidak cukup

b) Perilaku karyawan :

- Kebersihan karyawan tidak dijaga dengan baik dan tidak memperhatikan aspek sanitasi dan higiene (seperti pakaian kurang lengkap dan kotor, meludah di ruang pengolahan, merokok, dll)
- Tindakan karyawan tidak mampu mengurangi dan mencegah kontaminasi baik dari mikroba maupun benda asing lainnya

c) Sanitasi karyawan

- Pakaian kerja tidak dipakai dengan benar dan tidak bersih
- Tidak ada pengawasan dalam sanitasi pencucian tangan dan kaki sebelum masuk ruang pengolahan dan setelah keluar dari toilet

d) Sumber infeksi :

- Karyawan tidak bebas dari penyakit kulit, atau penyakit menular lainnya Setelah dilakukan poin-poin pengecekan, maka dalam

aspek penilaian tersebut pabrik memperoleh rating sangat baik/very good.

14. Gudang Biasa (kering)

Pada aspek Gudang Biasa terdapat beberapa poin yang akan dilakukan pengecekan yaitu :

a) Kontrol sanitasi:

- Tidak menggunakan tempat penyimpanan seperti pallet, lemari, kabinet, rak, dll yang dibutuhkan untuk mencegah kontaminasi
- Metode penyimpanan bahan berpeluang terjadinya kontaminasi
- Fasilitas penyimpanan tidak bersih, saniter dan tidak dirawat dengan baik
- Pemisahan barang secara teratur dan dipisah-pisahkan (Penyimpanan bahan pengemas dan bahan-bahan lain : kimia, bahan berbahaya, dll)

b) Pencegahan serangga, tikus, dan binatang lain:

- Tidak ada pengendalian untuk mencegah serangga, tikus dan binatang pengganggu lainnya digudang
- Pencegahan serangga, burung, tikus dan binatang lain tidak efektif

c) Ventilasi :

- Ventilasi tidak berfungsi dengan baik

Poin-poin pengecekan pada aspek gudang biasa (kering) telah dilakukan perbaikan, sehingga pabrik mendapatkan skor rating 0, yang artinya pabrik tidak memiliki penyimpangan minor, penyimpangan major, penyimpangan serius, dan penyimpangan kritis.

15. Gudang beku, dingin (apabila digunakan)

Aspek penilaian gudang beku/dingin bertujuan untuk dilakukan pengecekan terhadap gudang beku/dingin apakah sudah sesuai dengan SOP atau belum. Berikut poin-poin yang dilakukan untuk pengecekan :

a) Kontrol sanitasi :

- Metode penyimpanan bahan- bahan berpeluang terjadinya kontaminasi
- Fasilitas penyimpanan tidak bersih, saniter dan tidak dirawat dengan baik
- Tidak ada pemisah barang secara teratur

b) Pencegahan serangga, tikus, dan binatang lain :

- Tidak ada pengendalian untuk mencegah serangga, digudang
- Pencegahan serangga, tidak efektif

c) Kontrol suhu :

- Produk beku tidak terlindung dari peningkatan suhu
- Ruang penyimpanan tidak dilengkapi dengan kontrol suhu
- Ada bahan yang mengandung zat logam disimpan dengan produk
- Ruang penyimpanan produk tidak dioperasikan pada suhu yang dipersyaratkan

Setelah dilakukan pengecekan dan perbaikan pada pabrik CV. Mamifood sukses abadi, Pabrik CV. Mamifood sukses abadi memperoleh skor rating diangka 0 yang di artikan pabrik tersebut tidak memiliki masalah penyimpangan baik itu penyimpangan minor, penyimpangan major, penyimpangan serius, dan penyimpangan kritis.

16. Gudang kemasan produk

Berikut poin penilaian dalam aspek gudang kemasan produk :

a) Kontrol sanitasi :

- Tidak menggunakan tempat penyimpanan seperti pallet atau rak dll yang dibutuhkan untuk mencegah kontaminasi
- Metode penyimpanan bahan-bahan berpeluang terjadinya kontaminasi
- Fasilitas penyimpanan tidak bersih, tidak saniter dan tidak dirawat dengan baik
- Wadah dan atau pengemas tidak disimpan pada tempat yang bersih, rapi dan terlindung dari kontaminasi
- Tidak terpisah pada tempat khusus

b) Pencegahan serangga, tikus, dan binatang lain :

- Tidak ada pengendalian untuk mencegah serangga, tikus dan binatang pengganggu lainnya digudang
- Pencegahan serangga, burung, tikus dan binatang lain tidak efektif

c) Ventilasi:

- Ventilasi tidak berfungsi dengan baik

Dari poin penilaian diatas pabrik CV.Mamifood Sukses abadi mendapat rating 0 yang berarti tidak memiliki penyimpangan, baik sekali/very good.

17. Tindakan pengawasan

Berikut beberapa poin penilaian dalam aspek Tindakan Pengawasan kemasan produk :

a) Bahan baku/mentah :

- Tidak dilakukan pengujian mutu sebelum diolah
- Campuran bahan baku tidak disesuaikan spesifikasi
- Bahan Tambahan Pangan tidak sesuai dengan peraturan
- Proses Produksi tidak dilakukan pengawasan setiap tahap
- Produk akhir tidak dilakukan pengujian mutu sebelum diedarkan
- Penyimpanan bahan baku dan produk akhir tidak dipisahkan
- Penyimpanan dan penyerahan tidak dilakukan secara FIFO

Setelah dilakukan pengecekan pada pabrik sesuai dengan poin-poin diatas, terdapat beberapa penyimpangan, baik penyimpangan minor,penyimpangan major, penyimpangan serius dan penyimpangan kritis. Penyimpangan tersebut telah dilakukan perbaikan sehingga pada aspek penilaian ini pabrik memperoleh rating baik sekali/very good.

18. Bahan mentah dan produk akhir

Pada aspek penilaian bahan mentah dan produk akhir, berikut poin-poin pengecekan yang akan dilakukan :

a) Kontaminasi :

- Terindikasi adanya kontaminan setelah dilakukan pengujian bahan mentah atau produk akhir
- Terindikasi adanya kemunduran mutu/deteriorasi/dekomposisi setelah dilakukan pengujian bahan mentah dan produk akhir
- Terindikasi adanya pencemaran fisik benda-benda asing setelah dilakukan pengujian bahan mentah dan produk akhir
- Penanganan, Pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dan pengemasan tidak dilakukan secara higienis

19. Hasil uji

Berikut poin penilaian yang dilakukan dalam aspek hasil uji :

- Pengujian bahan baku dan produk akhir :
 - Tidak dilakukan pengujian
 - Tidak memiliki laboratorium yang sekurang-kurangnya dilengkapi dengan peralatan dan media untuk pengujian organoleptik dan mikrobiologi
 - Jumlah tenaga laboratorium tidak mencukupi dan atau kualifikasi tenaganya tidak memadai
 - Tidak aktif melaksanakan monitoring terhadap bahan baku, bahan pembantu, kebersihan peralatan dan produk akhir
- Hasil ujian tidak memenuhi persyaratan :
 - Angka Lempeng Total (ALT)
 - Staphylococci
 - M.P.N. Coliform
 - Faecal Streptococci

20. Tindakan pengawasan

Berikut poin penilaian dalam aspek tindakan pengawasan :

- Jaminan mutu :
 - Tidak dilakukan sistem jaminan mutu pada keseluruhan proses (in-process)
- Prosedur pelacakan dan penarikan (recall produce)
 - Tidak dilakukan dengan baik, teratur dan kontinu

21. Sarana Pengolahan / Pengawetan

Berikut beberapa poin penilaian dalam aspek Sarana Pengolahan yaitu :

- a) Pendinginan, pembekuan, pengalengan, pengeringan, dan pengolahan lainnya :
 - Sarana pengolahan/pengawetan tidak mencukupi
 - Suhu dan waktu pengolahan/pengawetan tidak sesuai persyaratan

22. Penggunaan bahan kimia

Berikut beberapa poin penilaian dalam aspek penggunaan bahan kimia yaitu :

- a) Insektisida, rodentisida, peptisida :
 - Insektisida/Rodentisida tidak sesuai persyaratan
- b) Bahan Kimia/Sanitizer/Deterjen dll :
 - Bahan kimia tidak digunakan sesuai metode yang dipersyaratkan
 - Bahan kimia, sanitizer dan bahan tambahan tidak diberi label dan disimpan dengan baik
 - Penggunaan bahan kimia yang tidak diijinkan

23. Bahan , Penanganan dan Pengolahan

Beberapa poin penilaian dalam aspek Bahan Penanganan dan Pengolahan

- a) Bahan baku :
 - Tidak sesuai dengan standar sehingga membahayakan kesehatan manusia
- b) Bahan tambahan :
 - Tidak sesuai dengan standar dan pemakaiannya tidak sesuai dengan persyaratan
- c) Penanganan bahan baku :
 - Penerimaan bahan baku tidak dilakukan dengan baik, dan tidak terlindung dari kontaminan atau pengaruh lingkungan yang tidak sehat
 - Suhu produk yang diolah di dalam ruang pengolahan tidak sesuai syarat
 - Bahan baku yang datang terlebih dahulu tidak diproses lebih dahulu (Sistem FIFO)
 - Penanganan bahan baku ataupun produk dari tahap satu ke tahap berikutnya tidak dilakukan secara hati-hati, higienes dan saniter

- Penanganan produk yang sedang menunggu giliran untuk diproses tidak disimpan/dikumpulkan di tempat yang saniter

d) Pengolahan :

- Proses pengolahan/pengawetan dilakukan tidak sesuai dengan jenis produk dan suhu serta waktunya tidak sesuai dengan persyaratan
- Produk akhir tidak mempunyai ukuran dan bentuk yang teratur
- Sistem pemberian etiket atau kode-kode tidak dilakukan pada waktu memproses bahan baku yang dapat membantu identifikasi produk

e) Pewadahan atau pengemasan :

- Produk akhir tidak dikemas dan atau diwadahi dengan cepat, tepat dan saniter
- Produk akhir tidak diberi label yang memuat : jenis produk, nama perusahaan pembuat, ukuran, tipe, grade (tingkatan mutu), tanggal kadaluwarsa, berat bersih, nama bahan tambahan makanan yang dipakai, kode produksi atau persyaratan lain

f) Penyimpanan :

- Produk akhir yang disimpan dalam gudang tidak dipisah dengan barang lain
- Susunan produk akhir tidak memungkinkan mempengaruhi kondisi masing-masing kemasan dan tidak memungkinkan produk akhir yang lebih lama disimpan dikeluarkan terlebih dahulu (tidak mengikuti FIFO)

g) Penyimpanan bahan berbahaya :

- Tidak tersendiri dan dapat terhindar dari hal-hal yang dapat membahayakan
- Tidak ada tanda peringatan

h) Pengangkutan dan distribusi :

- Kendaraan (kontainer) yang dipakai untuk mengangkut produk akhir tidak mampu mempertahankan kondisi/keawetan yang dipersyaratkan
- Pembongkaran tidak dilakukan dengan cepat, cermat dan terhindar dari pengaruh yang menyebabkan kemunduran mutu

Poin pengecekan yang dilakukan, CV.Mamifood sukses abadi memperoleh rating baik/very good yang artinya tidak terjadi penyimpangan pada aspek penilaian bahan, pengangkutan dan pengolahan.

4.3. 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; Hanzaee & 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.

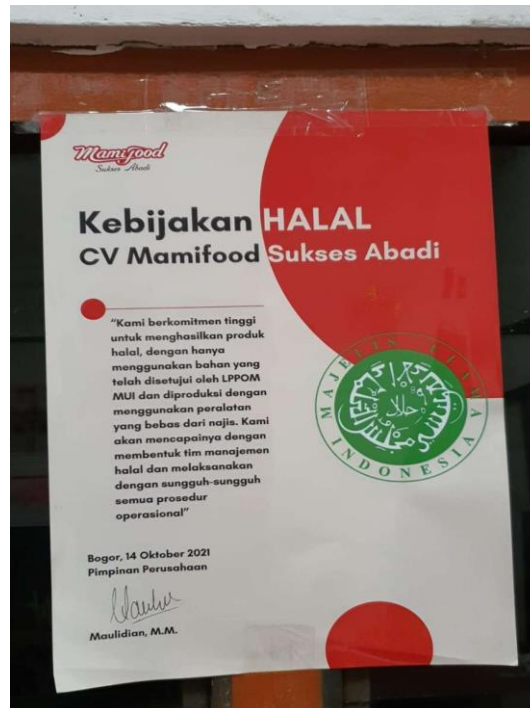
4.4. Pembahasan Sistem Jaminan Halal

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>	√	√

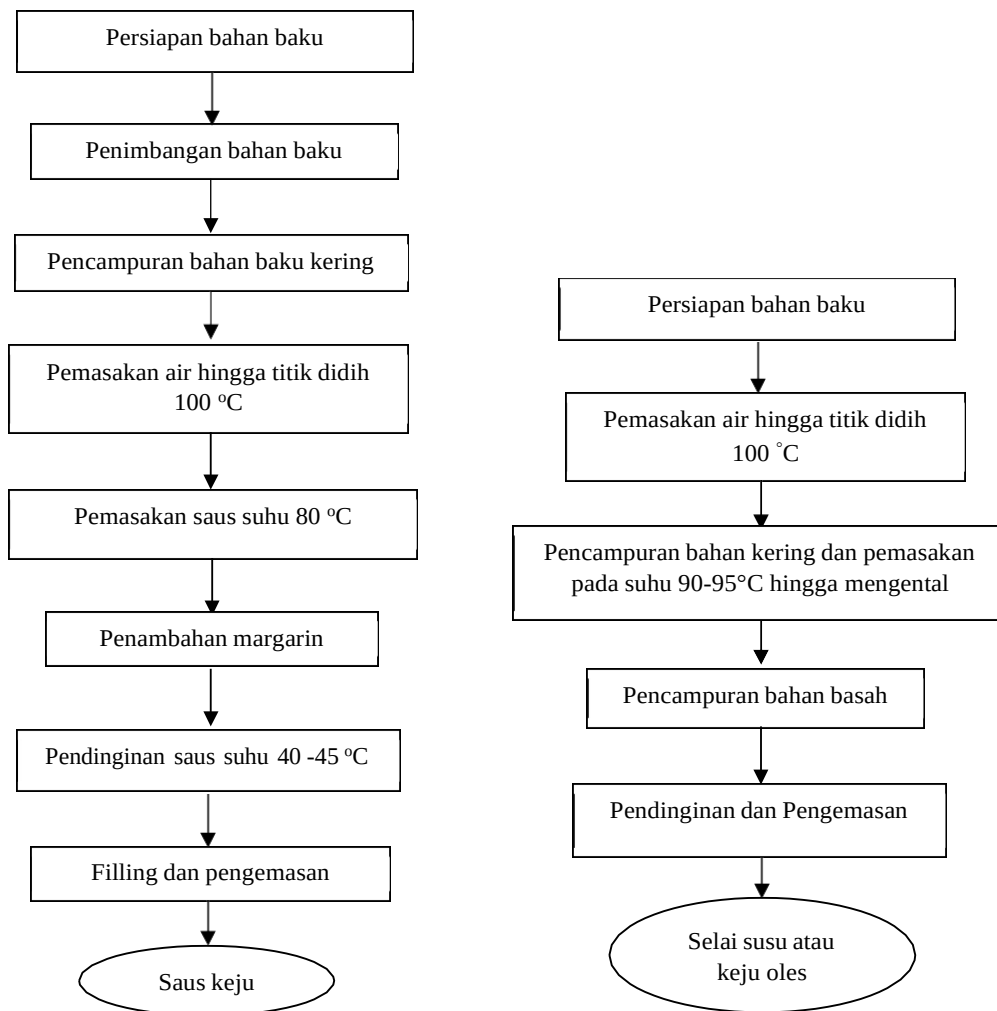
Terdapat dua bahan yang termasuk kategori *positive list*, yaitu CMC dan kalium sorbat, sedangkan 22 bahan lain termasuk bahan kritis. Semua bahan, baik *positive list* maupun kritis, yang digunakan untuk memproduksi produk di CV Mamifood Sukses Abadi Bogor telah memiliki sertifikat halal yang dikeluarkan 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 guna 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 Rezen 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.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Maulidian, M.M.
2	Jenis Kelamin	Laki-Laki
3	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli
4	Sertifikasi	Sertifikasi Dosen No 17103105506047
5	NIDN	0318018402
6	Tempat, Tanggal Lahir	Pontianak, 18 Januari 1984
7	E-mail	maulidian@trilogi.ac.id
8	Nomor Telepon/HP	081290054873
9	Alamat Kantor	Jl. Kmpus Trilogi/Stekpi No 1. Kalibata-Jakarta 12760
10	Nomor Telepon/Faks	021 798 1350 / 021 798 1352
11	Lulusan yang Telah Dihasilkan	3 Mahasiswa Sarajana Pertanian
12	Nomor Telepon/Faks	-
13	Mata Kuliah yang Pernah Diampu	1. Dasar-Dasar Bisnis
		2. Kewirausahaan Pertanian dan Model Bisnis
		3. Pemasaran Produk Agribisnis
		4. Manajemen Agribisnis
		5. Risiko Agribisnis
		6. Pengantar Agribisnis
		7. Komunikasi Bisnis
		8. Keteknopreneuran

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2
Nama Perguruan Tinggi	IPB	IPB
Bidang Ilmu	Manajemen Hutan	Manajemen Bisnis
Tahun Masuk-Lulus	2002 - 2007	2009 - 2011
Judul Skripsi	Karakteristik Biometrik Pohon Belian (<i>Eusideroxylon zwageri</i> T. et B.) pada Tegakan Sumber Benih Plomas Sanggau – Kalimantan Barat	Analisis Perencanaan Strategik Bisnis Katekin dan Tanin di PT. Agro Farmaka Nusantara
Nama Pembimbing	Prof. Dr. Ir. Endang Suhendang, MS dan Dr. Ir. Iwan Hilwan, M.Si.	Prof. Dr. Ir. E. Gumbira Sa'id, MA.Dev dan Drs. Nazir Harjanto, MA, APU

C. Pengalaman Organisasi Dalam 5 Tahun Terakhir

No	Jabatan	Tahun	Instansi
1	Ketua Program Studi Agribisnis	2013 - 2017	Universitas Trilogi
2	Bendara Perhepi Komda DKI Jakarta	2016 - Sekarang	PERHEPI
3	Pembina UKM Assalam	2017 - 2019	Universitas Trilogi
4	Wakil Ketua Pengurus Masjid Assalam	2018 - 2023	Universitas Trilogi

D. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Penelitian	Penyandang Dana	Tahun
1	Analisis Strategi Pola Fasilitasi dan Pendampingan di Kota dan Kabupaten Bogor: Studi Kasus Posdaya Lingkar Kampus IPB	Yayasan Damandiri	2014
2	Posdaya (Family Empowerment): A Concept of Family Entrepreneurship to Boost Rural Area Development in the West Java Province-Indonesia	LPPM Universitas Trilogi	2015
3	Analisis Perencanaan Strategik Bisnis Katekin dan Tanin (Studi Kasus : PT. Gambir Agro Farmaka)	Mandiri	2015
4	Kelayakan Bisnis Usaha Cattle Farm di Kalimantan Selatan	Adaro	2018
5	Pelatihan Hidroponik Di Yayasan Asofa Akselerasi Sodaqoh Fiqrul Akbar, Kab. Bekasi	Kemenristekdikti	2019
6	Studi Kelayakan Agrowisata Alam Asri, Kecamatan Teluk Meranti, Kabupaten Pelalawan, Provinsi Riau	Mandiri	2019
7	Pemetaan Model Bisnis Susu Sapi Perah Di Ppsp-Sp, Pancoran, Jakarta Selatan	Kemenristekdikti	2019
8	Pola Seleksi Berdasarkan Minat dan Bakat pada Calon Tenant Wirausaha Fakultas Bioindustri Universitas Trilogi	Kemenristekdikti	2019
9	Pelatihan Instagram Marketing Untuk Tenant Inkubator Bisnis Trilogi	LPPM Universitas Trilogi	2019
10	Community Partnership Program: Dissemination of Urban Farming Technology for Community of Jatinegara West Flats	Kemenristekdikti	2020
11	Strategi Pemasaran Usaha Bunat Dengan Model 7c Dan Penerapannya Pada Business Model Canvas	Mandiri	2020

E. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Penyandang Dana	Tahun
----	------------------------------------	-----------------	-------

1	Kelayakan Bisnis Usaha Cattle Farm di Kalimantan Selatan	LPPM Universitas Trilogi	2014
2	Instruktur Presentasi Metode Quick Count dan Metode Exit Poll yang di terapkan di Perkebunan Kelapa Sawit di PT. Bw Plantation	BW Plantion	2014
3	Juri dalam lomba essay lingkungan hidup tingkat SLTA se-JABODETABEK dengan tem “4R (reduce, reuse, recyle, recovery) dimulai dari rumah	Kementerian Lingkngan Hidup, Damandiri, dan Universitas Trilogi	2014
4	GARASHI (GerAkan RumAh Susun HIjau) : Program Pemberdayaan Masyarakat Kawasan Rumah Susun Jatinegara Barat dalam Rangka Peningkatan Kualitas Lingkungan	Kemenristek Dikti	2016
5	Mentor Bisnis Usaha Pemula Expert.Id	PPBT Kemenristek Dikti	2017
6	Mentor Bisnis Usaha Pemula Jamu Kulo	PPBT Kemenristek Dikti	2017
7	Mentor Bisnis Usaha Pemula Mopizza	PPK Kemenristek Dikti	2018
8	Mentor Bisnis Usaha Pemula Muma Spice	PPK Kemenristek Dikti	2018
9	Program Pengembangan Kewirausahaan di Pusat Pengembangan Kapasitas Wirausaha Bioindustri tahun 2019	PPK Kemenristek Dikti	2019
10	Program Pengembangan Kewirausahaan di Pusat Pengembangan Kapasitas Wirausaha Bioindustri tahun 2020	PPK Kemenristek Dikti	2020
11	Mentor Bisnis Usaha Pemula Burgernesia	PPK Kemenristek Dikti	2020
12	Mentor Bisnis Usaha Pemula Carrotea	PKM Kemendikbud	2020

13	Program Pengembangan Kewirausahaan di Pusat Pengembangan Kapasitas Wirausaha Bioindustri tahun 2021	PPK Kemenristek Dikti	2021
----	---	-----------------------------	------

F. Publikasi Artikel Ilmiah dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/Nomor/Tahun
1	Analisis Perencanaan Strategik Bisnis Katekin dan Tanin Studi Kasus : PT. Gambir Agro Farmaka	Jurnal Kesejahteraan Sosial	Vol. 2 / No. 2 / September 2015
2	Posdaya (Family Empowerment): a concept of family entrepreneurship to boost rural area development in the west java province-indonesia	Proceeding Conference on Agri-Enterprenuer, UPM. Malaysia	2015
3	<i>The Strategic Industry of East Java Economy</i>	IOP Conference Series: Earth and Environmental Science	IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volume 175, conference 1, 2018
4	Pelatihan Instagram Marketing Untuk Tenant Inkubator Bisnis Trilogi	Jurdimas	2 (1), 19-26, 2019
5	Pelatihan Hidroponik Di Yayasan Asofa Akselerasi Sodaqoh Fiqrul Akbar, Kab. Bekasi	Jurdimas	2 (2), 101-106, 2019

F. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation) dalam 5 Tahun Terakhir

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Conference on Agri-Entrepreneurship Development : Issues and Trends (CagE2015)	Posdaya (Family Empowerment): A Concept of Family Entrepreneurship to Boost Rural Area Development in the West Java Province-Indonesia	26-27 Januari 2015 / UPM Malaysia
2	Seminar Nasional Universitas Trilogi	Analisis Strategi Pola Fasilitasi dan Pendampingan Posdaya Di Kota dan Kabupaten Bogor : Kasus Posdaya Lingkar Kampus IPB	11-12 Maret 2014, IPB International Convention Center (IICC)
3	<i>International Conference Of Humanity And Society</i>	<i>The Strategic Industry of East Java Economy</i>	25 – 26 Juli 2017, Universitas Lancang Kuning Pekanbaru,

			Terindeks ISI Thomson
--	--	--	-----------------------

G. Pembinaan Proposal Mahasiswa di Dana

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Dana	Tahun
1	PKMK Jamu Kulo – Inovasi Usaha Jamu Berbasis Komunitas	Kemenristek Dikti	2017
2	PPBT Jamu Kulo – Inovasi Jamu dengan Teknologi Freeze Drying	Kemenristek Dikti	2017
3	PKMK Berbuma – Masker alami siap pakai terbuat dari beras, buah, madu	Kemenristek Dikti	2018
4	PKMK Frutiess – Tisu Basah Khusus Buah	Kemenristek Dikti	2019
5	PKMK Carrotea - Carrotea (As The Best Solution For Eye Health)	Kemenristek Dikti	2020
6	SAYLOW Marshmallow: Usaha Preventif dalam Menjaga Kualitas Mata Anak-Anak	Kemenristek Dikti	2021

H. Pengalaman Bisnis atau Usaha Dalam 5 Tahun Terakhir

No	Nama Usaha	Tahun	Bidang Usaha
1	Owner Dowalin Net	2009 - 2013	Jasa Rental Komputer
2	Owner DoDi Travel	2012 - 2017	Jasa Tour and Travel
3	Owner Do&Di Farm	2015 - 2019	Peternakan Kado (Kambing Domba)
4	Owner Agribisnis Corner	2014 - Sekarang	Kuliner – Warung
5	Owner/CMO Dhijabin Indonesia	2016 - Sekarang	Fashion – Toko Online Gamis Syari
6	Owner/Direktur CV. Mamifood Sukses Abadi	2017 - Sekarang	Pangan – Industri Bumbu Masak

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Penelitian Dosen Pemula.

Jakarta, 24 Agustus 2022
Ketua Tim Pengusul,



(Maulidian, S.Hut., M.M.)

Lampiran 2. Surat Pernyataan Ketua Peneliti



SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Maulidian, S.Hut., M.M.
NIDN : 0318018402
Pangkat / Golongan : IIIC
Jabatan Fungsional : Lektor

Dengan ini menyatakan bahwa proposal penelitian saya dengan judul:

Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sistem Jamainan Halal (SJH) di CV. Mamifood Sukses Abadi

yang diusulkan dalam skema Penelitian Hibah Universitas Trilogi **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga/sumber dana lain.**

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke Universitas Trilogi.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Mengetahui,
Kepala LPPM Universitas Trilogi,


(**Herawati**)
NIK 200904

Jakarta, 24-08-2022
Yang menyatakan,



(**Maulidian, S.Hut., M.M.**)
NIK 130510