

Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Pengolahan Lapis Panggang di IKM Rezzen Bakery Malang

Implementation Analysis of Halal Assurance System Criteria for Lapis Panggang Products at Small Medium Enterprise (SME) Rezzen Bakery Malang

Athaya Milda Putri Yuwana¹, Vira Novia¹, Adinda Dian Octarina¹, Refka Mizard Eureksa¹, Frida Dhia Ramadhani¹, Amilia Wulandari¹, Desiana Nuriza Putri^{1a}

¹Universitas Muhammadiyah Malang - Jalan Raya Tlogomas No. 246 Tlogomas, Babatan, Tegalondo, Kec. Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur 65144

¹Korespondensi : Desiana Nuriza Putri, E-mail: desiana@umm.ac.id

(Diterima oleh Dewan Redaksi : 31 - 01 - 2021)

(Dipublikasikan oleh Dewan redaksi : 30 - 10 - 2021)

ABSTRACT

Based on Law No. 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee, the state is obliged to provide protection and assurance regarding the halalness of products consumed by the public. All food products must include a halal certificate from the Halal Product Guarantee Agency (BPJPH) under the Ministry of Religion (Kemenag). IKM Rezzen Bakery has had a Halal Certificate since 2015 and has made two extensions in 2017 and 2019. Halal. This study aims to analyze the implementation of 11 criteria for the Halal Assurance System (SJH) with the provisions and standards of HAS-23000 at IKM Rezzen Bakery. The importance of implementation analysis is carried out to ensure the halalness of the product during the validity period of the Halal Certificate at IKM Rezzen Bakery. The research method used is descriptive observational. The results showed that Rezzen Bakery had met 10 of the 11 SJH criteria. The ten criteria are halal policy, halal management team, training and education, ingredients, products, production facilities, written procedures for critical activities, traceability, handling of products that are not according to criteria, and management reviews. The internal audit point is not fulfilled because Rezzen Bakery conducts an internal audit once a year.

Keywords: SME, Halal Certification, SJH Criteria, HAS 23000

ABSTRAK

Berdasarkan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, negara berkewajiban untuk memberikan perlindungan dan jaminan tentang kehalalan produk yang dikonsumsi oleh masyarakat. Sehingga semua produk makanan wajib mencantumkan sertifikat halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) di bawah Kementerian Agama (Kemenag). IKM Rezzen Bakery telah memiliki Sertifikat Halal sejak tahun 2015 dan telah melaukan dua kali perpanjangan pada tahun 2017 dan 2019. Halal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi 11 kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) dengan ketentuan dan standar HAS-23000 di IKM Rezzen Bakery. Pentingnya analisis implementasi dilakukan untuk menjamin kehalalan produk selama masa berlakunya Sertifikat Halal pada IKM Rezzen Bakery. Metode penelitian yang digunakan bersifat observasional deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rezzen Bakery telah memenuhi 10 dari 11 kriteria SJH, 10 kriteria tersebut adalah kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk tidak sesuai kriteria, dan kaji ulang manajemen. Point audit internal kurang terpenuhi karena pada Rezzen Bakery melakukan audit internal sekali dalam satu tahun.

Kata kunci: IKM, Sertifikasi Halal, Kriteria Sistem Jaminan Halal, HAS 23000

Yuwana, Athaya Milda Putri, Vira Novia, Adinda Dian Octarina, Refka Mizard Eureksa, Frida Dhia Ramadhani, Amilia Wulandari, Desiana Nuriza Putri, 2021. Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Produk Lapis Panggang di IKM Rezzen Bakery Malang. *Jurnal Agroindustri Halal* 7(2): 195 - 206.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk memeluk agama Islam, yaitu mencapai 89% dari total seluruh penduduk (BPS 2019). Hal ini selain berdampak pada tata kelola yang ada di Indonesia, yaitu adanya hukum syariah, tingginya jumlah penduduk muslim juga akan berbanding lurus dengan permintaan akan produk halal (Nasrullah 2018). Al-Quran memberikan petunjuk tentang makanan bergizi dengan istilah *halalan thayyiban*. Halal menjadi syarat utama dari makanan bergizi mengandung arti tidak diharamkan *fiqih* dan diperoleh dari nafkah yang halal, sedangkan *thayyib* berarti baik dan proporsional (Aliyah 2016).

Sejak tanggal 17 Oktober 2019, pemerintah telah menetapkan pemberlakuan UU No. 33 Tahun 2014 yang mengubah sifat sertifikasi halal dari sukarela (*voluntary*) menjadi wajib (*mandatory*). Penerapan sistem jaminan halal sangat penting untuk menjamin kehalalan produk yang akan dikonsumsi oleh masyarakat. Konsep makanan halal (khususnya pangan) mencakup semua aspek mulai dari bahan baku hingga produk yang dihasilkan. Menurut Zulham (2013) dan Bakar *et al.* (2016), makanan halal merupakan makanan bergizi yang tidak mengandung bahan maupun unsur yang dilarang atau haram untuk dikonsumsi baik bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong, termasuk bahan pangan yang diolah melalui rekayasa genetika dan iradiasi pangan yang digunakan sesuai dengan ketentuan agama islam. Konsumen muslim juga membutuhkan produk yang sehat dan berkualitas, yang juga harus sesuai dengan ajaran Islam (Aziz & Chok 2013).

Sertifikat halal dapat memainkan peran penting dalam meyakinkan konsumen bahwa suatu produk telah memperoleh persyaratan yang diperlukan untuk produk halal (Hanzaee & Ramezani 2011). Sistem jaminan halal merupakan sistem manajemen yang dirumuskan, dilaksanakan, dan dipelihara oleh perusahaan pemegang sertifikat halal untuk menjaga kelangsungan

proses produksi halal sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI.

IKM Rezzen Bakery berada di Merjosari, Kota Malang yang merupakan salah satu IKM yang bergerak di bidang bakery. IKM Rezzen Bakery ini berdiri pada 2012 dengan produk unggulan Lapis Panggang sebagai salah satu produk penciri kota Malang. IKM Rezzen Bakery menjamin kehalalan produk mereka dengan telah memiliki sertifikat halal MUI ada tahun 2019 dengan no registrasi 07200063150919. Daerah pemasaran yang luas dan meningkatnya permintaan konsumen menunjukkan minat masyarakat terhadap produk lapis panggang semakin tinggi.

Pembuatan lapis panggang pada Rezzen Bakery melibatkan bahan-bahan yang menjadi titik kritis kehalalan suatu produk olahan bakery antara lain: Tepung Terigu, Bahan Pengembang, Kuas berbulu babi, Rhum, Daging dan Produk Olahannya, Emulsifier, Ovalet, Shortening, Margarin, Bakers Yeast Instant (Ragi), Keju, Creamer, Cokelat, Gelatin, bahan tambahan makanan (Halal MUI 2014). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kesesuaian implementasi 11 kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) pada Rezzen Bakery yang menitikberatkan pada pengendalian HCP (*Halal Critical Point*) pada bahan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian observasional yang bersifat deskriptif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi. Observasi dilakukan di IKM Rezzen bakery. Wawancara dilakukan dengan beberapa pihak terkait di IKM Rezzen bakery yang beralamatkan di Jl. Mertojoyo Blok. K No. 2, Merjosari, Kec. Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur 65144. Pengumpulan data berupa dokumentasi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah berupa catatan peristiwa yang sudah berlalu, gambar, tulisan, atau dokumen pendukung implementasi SJH. Dokumen dalam bentuk

tulisan bisa berupa catatan harian, jurnal, buku, majalah, kebijakan dan peraturan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Status Implementasi SJH

Sistem produksi IKM Rezzen Bakery ialah dengan mendata produk yang habis lalu dilakukan produksi. Hal ini bertujuan untuk meminimalkan produk yang tidak laku dan menjadikan produk yang dijual selalu dalam kondisi yang baru. Tingkat keterampilan pekerja sangat diperlukan untuk menghasilkan produk yang bermutu dan terjaga keamanannya. Pekerja di IKM Rezzen Bakery berjumlah 10 orang yang terbagi menjadi bagian produksi dan pengembangan produk, keuangan, pembelian bahan dan administrasi.

IKM Rezzen Bakery sebagai salah satu industri pangan yang telah bersertifikasi halal, berkewajiban untuk mengimplementasikan sistem jaminan sebagai bentuk tanggung jawab kepada LPPOM MUI dan jaminan halal kepada konsumen. Menurut LPPOM MUI Sistem Jaminan Halal merupakan sistem manajemen yang disusun oleh sebuah industri/perusahaan untuk menjaga konsistensinya dalam memproduksi produk halal yang sesuai dengan ketentuan.

Dalam menjaga konsistensi proses produksinya, LPPOM MUI mengeluarkan ketentuan berupa 11 kriteria yang sesuai dengan HAS 23000 antara lain: 1. Kesebelas kriteria tadi dikelompokkan lagi menjadi 3 macam kriteria yaitu Kriteria Prasyarat (Kebijakan Halal, Tim Manajemen Halal, Pelatihan dan Edukasi), Kriteria Syarat (Bahan, Produk, dan Fasilitas Produksi), kemudian Kriteria Prosedur Pendukung Sistem (Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis, Kemampuan Telusur (*Traceability*), dan Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria Halal), yang terakhir yaitu Kriteria Evaluasi Efektivitas Sistem (Audit Internal, dan Kaji Ulang Manajemen). IKM Rezzen Bakery ini sudah menerapkan dan memenuhi ke 11 kriteria tersebut (Tabel 1).

A. Kriteria Prasyarat

1. Kebijakan Halal

Salah satu kriteria prasyarat Sistem Jaminan Halal adalah kebijakan halal. Kebijakan halal merupakan pernyataan tertulis komitmen manajemen puncak untuk senantiasa menghasilkan produk halal secara konsisten (MUI 2018). Sejak bulan Mei tahun 2019, IKM Rezzen Bakery telah mempunyai komitmen tertulis untuk memproduksi produk halal secara konsisten dalam produk lapis panggang dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumen terutama konsumen muslim. Kebijakan halal IKM 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 bahan haram dan najis. Kami akan mencapainya dengan membentuk tim manajemen halal dan melaksanakan dengan sungguh-sungguh semua prosedur operasional”.

Rezzen Bakery telah menjamin semua produk hasil produksinya telah terdaftar dan disertifikasi oleh LPPOM MUI. Kebijakan halal bertujuan untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi konsumen yang mengkonsumsi produknya. IKM Rezzen Bakery juga telah mensosialisasikan kebijakan halal kepada seluruh karyawannya melalui media poster (Gambar 1).



Gambar 1. Kebijakan Halal Tertulis pada Rezzen Bakery

Tabel 1. Perbandingan Kondisi IKM Rezzen dengan Kriteria HAS 23000

Kriteria SJH	Status Implementasi	Keterangan
Kebijakan Halal	Terpenuhi	Tersedianya Kebijakan Halal oleh manajemen puncak dan disosialisasikan melalui poster (Gambar 1).
Tim Manajemen Halal	Terpenuhi	Sudah ada Tim Manajemen Halal yang beranggotakan perwakilan dari semua bagian aktivitas kritis (pembelian bahan dan produksi)
Pelatihan dan Edukasi	Terpenuhi	Telah menerapkan pelatihan internal minimal satu tahun sekali. Untuk pelatihan eksternal telah dilakukan oleh tim manajemen halal tiap dua tahun sekali, saat akan melakukan pengajuan sertifikasi halal kembali.
Bahan	Terpenuhi	Bahan yang digunakan adalah bahan-bahan yang telah memiliki dokumen pendukung yang valid, daftar bahan telah disetujui oleh LPPOM MUI, dan ada prosedur pengecekan bahan datang.
Produk	Terpenuhi	Produk bernama "Lapis Panggang Rezzen", nama tersebut telah sesuai dengan syariah Islam dan produk tidak memiliki bau atau rasa mengarah ke produk haram
Fasilitas Produksi	Terpenuhi	Fasilitas produksi terbebas dari najis mulai dari tempat produksi hingga peralatan produksi yang digunakan, dan Adanya fasilitas sanitasi.
Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis	Terpenuhi	IKM memiliki SOP untuk aktivitas kritis. Contohnya, bahan yang dibeli telah mengikuti list bahan disetujui oleh LPPOM MUI dengan tersedianya bukti pembelian bahan, Adanya formulasi tertulis mengenai pengembangan produk baru (seperti varian rasa) dan telah disetujui oleh LPPOM MUI, Prosedur pemeriksaan bahan datang mencakup ketersediaan logo halal dan tanggal kadaluarsa pada kemasan bahan, Tersedianya bukti pencucian fasilitas peralatan, serta Adanya bukti penyimpanan bahan dan produk seperti tidak adanya kontaminasi bahan najis selama penyimpanan bahan baku dan produk pada display di outlet.
Kemampuan Telusur	Terpenuhi	Produk yang disertifikasi dapat ditelusur dengan adanya beberapa dokumen pendukung seperti laporan produksi, laporan penggunaan bahan dan form pemeriksaan bahan datang.
Penanganan produk yang tidak sesuai kriteria	Terpenuhi	Produk yang tidak sesuai dengan kriteria kehalalan akan ditarik sesuai dengan SOP yang berlaku.
Audit Internal	Kurang Terpenuhi	Audit internal dilakukan hanya satu tahun sekali (tidak tiap 6 bulan sekali).
Kaji Ulang Manajemen	Terpenuhi	Kaji ulang manajemen telah dilakukan setiap 1 tahun sekali dan dilakukannya secara terjadwal. Serta dihadiri oleh manajemen puncak dari Rezzen Bakery.

2. Tim Manajemen Halal

Dalam memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH), diperlukan sekelompok

orang yang bertanggung jawab terhadap perencanaan, implementasi, evaluasi, dan perbaikan SJH di suatu perusahaan (MUI 2018). Sekelompok orang ini disebut dengan

tim manajemen halal. IKM Rezzen Bakery telah mengimplementasikan kriteria ini, karena tim manajemen halal telah terbentuk dan ditetapkan melalui Surat Keputusan yang diterbitkan oleh pemilik.

Syarat Tim Manajemen Halal diantaranya pegawai tetap perusahaan, memahami persyaratan sertifikasi halal, seorang muslim, dan diangkat melalui surat penunjukan dari manajemen puncak (Prabowo 2016). Terdiri dari anggota yang berasal dari bagian yang terlibat dalam proses produksi secara umum, seperti perwakilan dari bagian penerimaan bahan datang, perwakilan dari bagian produksi, serta perwakilan dari bagian pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian. Tim yang dibentuk pun telah berkomitmen guna mencapai kebijakan halal yang dilaksanakan secara sungguh-sungguh dengan prosedur operasional halal, untuk memproduksi produk halal secara konsisten.

3. Pelatihan dan Edukasi

Pelatihan merupakan bagian dari kegiatan yang diselenggarakan dan memiliki tujuan untuk meningkatkan pengetahuan (knowledge), keterampilan (skill), dan perilaku (attitude) dari semua orang/personil yang terlibat dalam aktivitas kritis (MUI 2018). Kriteria SJH mensyaratkan dua jenis yaitu pelatihan yaitu internal dan pelatihan eksternal.

Pelatihan internal merupakan pelatihan mengenai HAS 23000 yang dilakukan oleh trainer dari internal perusahaan. Pelatihan eksternal adalah pelatihan yang diadakan oleh LPPOM MUI. Rezzen Bakery telah mengimplementasikan kriteria pelatihan yang disyaratkan oleh SJH, yaitu dengan menyelenggarakan pelatihan internal setiap tahun dengan menganggabungkan dengan pelatihan lain serta tim manajemen halal tiap dua tahun sekali melakukan pengajuan perpanjangan sertifikasi halal.

A. Kriteria Syarat

1. Bahan

Bahan merupakan unsur yang digunakan untuk membuat atau

menghasilkan suatu produk. Syarat suatu produk dapat memperoleh sertifikat halal adalah semua bahan yang digunakan harus terhindar dari bahan haram dan najis Nukeriana (2018). Rezzen Bakery dalam proses produksi Lapis Panggang serta produk bakery lainnya hanya menggunakan bahan yang sesuai dengan kriteria SJH yaitu semua bahan yang digunakan baik berupa bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong katagori kritis telah memiliki sertifikat halal dan memastikan semua bahan masuk dalam daftar bahan yang disetujui oleh LPPOM MUI. Hal ini dilakukan untuk mengimplementasikan kebijakan halal yang telah ditetapkan oleh manajemen Rezzen Bakery yaitu untuk menghasilkan produk halal dengan menggunakan bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI. IKM telah memiliki SOP yang memuat komposisi produk (*ingredients*) yaitu bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan dalam produksi serta bahan penolong yaitu berupa kuas untuk mengoles kue berbahan silicon, bahan penolong tidak termasuk kedalam komposisi produk (*ingredients*) (Hartina, 2019). Apabila IKM akan melakukan penggantian bahan menggunakan merek lain, IKM harus memperbarui daftar bahannya dan dikirimkan ke LPPOM MUI untuk diperiksa dan disetujui oleh LPPOM MUI. Perbaikan daftar bahan ini dilakukan per enam bulan sekali (Susihono dan Febianti 2018).

IKM menggunakan beberapa bahan yang termasuk dalam kategori *positive list* menurut SK LPPOM MUI No. 07 Tahun 2013 dan titik kritis (Tabel 2). Beberapa yang termasuk *positive list* antara lain tepung jagung, telur dan air. Tepung pati jagung termasuk bahan kategori *positive list* karena berasal dari bahan nabati melalui proses fisik (penghancuran, pemotongan, penyarigan, pengeringan) tanpa penambahan bahan atau dengan penambahan penambahan bahan aditif yang umumnya merupakan bahan kimia (LPPOM MUI, 2013), Telur Ayam segar termasuk bahan kategori *positive list* karena dihasilkan dari hewan halal tanpa penambahan bahan lain, Air PDAM karena tidak melalui proses

pengolahan/pemurnian, dan garam (LPPOM MUI 2013).

Tabel 2. Bahan Positif List dan Bahan Kritis yang telah dilengkapi dokumen pendukung

No	Nama Bahan	Merk	Kriteria Bahan		Dokumen SH	
			Positif List	Kritis	Ada	Tidak
1	Tepung terigu	Segitiga Biru		√	√	
2	Tepung pati jagung	Maizenaku	√		√	
3	Ragi instan kering	Lesaffre		√	√	
4	Gula Pasir	PG. Kebon Agung		√	√	
5	Garam	Cap Kapal	√			√
6	Telur segar	-	√			√
7	Margarin	Blueband		√	√	
8	Susu bubuk full cream	Dancow		√	√	
9	<i>Cake stabilizer</i>	Quick 75		√	√	
10	Pewarna pangan coklat tua	Rajawali		√	√	
11	Pewarna pangan hijau apel	Rajawali		√	√	
12	Pewarna pangan ungu	Rajawali		√	√	
13	Pewarna pangan merah muda	Rajawali		√	√	
14	Pewarna pangan merah tua	Rajawali		√	√	
15	Perisa vanilla	Koepoe Koepoe		√	√	
16	Perisa pandan	Koepoe Koepoe			√	
17	Pasta <i>coffe mocca</i>	Red Bell		√	√	
18	Cokelat compound rasa teh hijau	Elmer		√	√	
19	Cokelat compound <i>dark chocolate</i>	Mercolade		√	√	
20	Cokelat compound <i>white chocolate</i>	Mercolade		√	√	
21	Cokelat compound rasa blueberry	Mercolade		√	√	
22	Cokelat compound rasa strawberry	Mercolade		√	√	
23	Vanili bubuk	Penguin		√	√	
24	Coklat bubuk	Van Houten		√	√	
25	Keju batang	Prociz		√	√	
26	<i>Baking powder</i>	Koepoe Koepoe		√	√	
27	<i>Bread improver</i>	IF - 100		√	√	
28	Air	PDAM	√			√
29	Kuas untuk mengoles kue	Berbahan silikon		√		√

Bahan-bahan yang tidak tertera di dalam bahan *positive list*, merupakan bahan yang termasuk dalam kategori bahan kritis serta terdapat dokumen pendukung yang

menjamin kehalalan bahan kritis (MUI 2013). Bahan kritis yang digunakan pada Rezzen Bakery, telah memiliki sertifikasi halal beserta logo halal pada kemasannya.

Bahan yang digunakan diperoleh dari membeli di salah satu toko yang ada di Kota Malang, terkecuali untuk gula pasir didapatkan dari suplai langsung oleh Pabrik Gula Kebonagung di Malang Jawa Timur yang telah disetujui oleh LPPOM MUI. Berikut tabel berisi penjelasan yang menyebabkan mengapa bahan-bahan tersebut termasuk kategori bahan kritis.

Tabel 3. Alasan termasuk kategori bahan kritis

No	Bahan Kritis	Alasan
1.	Tepung Terigu	Titik kritis tepung terigu berasal dari bahan tambahan yang ditambahkan ke dalam formulasinya seperti vitamin. Menurut Jannah <i>et al.</i> (2020) Apabila vitamin yang ditambahkan berasal dari vitamin yang diproduksi secara mikrobiologi menggunakan media yang tidak halal maka terigu yang dihasilkan menjadi haram. Selain itu, dalam terigu juga dapat ditambahkan dengan asam amino L-sistein yang berfungsi meningkatkan volume dan meningkatkan kehalusan tepung. L-sistein dapat diperoleh dari gluten gandum dan dikhawatirkan yang digunakan berasal dari ekstraksi rambut manusia. Apabila hal tersebut terjadi maka hukumnya menjadi haram.
2.	Gula Pasir	Terdapat arang aktif dalam proses pembuatan gula pasir yaitu pada proses dekolorisasi atau penghilangan warna, karena melibatkan penggunaan arang aktif. Material ini bisa berasal dari tulang hewan, tumbuhan maupun dari batu bara. Apabila karbon aktif ini berasal dari hasil tambang atau dari arang kayu, maka tidak menjadi masalah. Akan tetapi, apabila menggunakan arang tulang, maka harus dipastikan status kehalalannya. Arang aktif haram dipakai jika berasal dari tulang hewan haram, atau tulang hewan halal yang tidak disembelih sesuai syariat Islam (LPPOM MUI 2018)
3.	Susu Bubuk	Pada proses produksinya terdapat penambahan fortifikasi susu dengan vitamin D3 yang dapat berasal dari babi. Penambahan aditif pada susu bubuk tersebut, seperti vitamin, asam lemak omega- 3, probiotik, perisa (flavor) asam lemak omega-3 biasanya dienkapsulasi (disalut). Pada kondisi ini, asam lemak omega-3 berada di dalam suatu penyalut (enkapsulan) (Apriyantono 2012). Bahan penyalut yang digunakan selain bahan yang halal seperti berbagai jenis gum juga bahan yang diragukan kehalalannya yaitu gelatin maka susu bubuk menjadi kritis (LPPOM MUI 2014).
4.	Ragi Instan	Pada pembuatannya terdapat tambahan pengemulsi yang syubhat (Halal MUI 2011). Jika emulsifier yang dipakai berasal dari bahan haram (misal: lesitin babi), maka ragi ini tentu menjadi tidak halal.
5.	Margarin	Menurut LPPOM MUI (2014), margarin terbuat dari lemak dan campuran yang memiliki sifat plastisitas tertentu. Margarin dibuat dengan bahan dasar lemak tumbuhan. Dalam proses pembuatannya, sering kali ada bahan penstabil (stabilizer), pewarna, maupun penambah rasa (flavor) yang ditambahkan. Oleh karena itu, apabila bahan penstabil yang dipakai dari tanaman tentu tidak masalah. Namun apabila berasal dari produk hewan, maka harus dipastikan dari hewan halal atau haram.
6.	Pewarna pangan	Pada proses produksinya membutuhkan adanya bahan pelarut yang digunakan, bahan pelapisnya, hingga bahan pengemulsi. Bahan pelarut dapat menggunakan bahan etanol, triacetin atau gliserin. Gliserin salah satunya dapat dihasilkan dari proses hidrolisis lemak hewani. Bahan pelapisnya dapat menggunakan sumber gelatin, umumnya berasal dari gelatin hewani. (LPPOM MUI 2013).

7.	Cokelat Compound	Pada pembuatan menggunakan tambahan lesitin, flavor, dan lemak yang harus diketahui asalnya. Menurut LPPOM MUI (2014), dalam proses pembuatan cokelat batangan dari buah cokelat segar kadang dibutuhkan emulsifier. Emulsifier dapat berasal dari lesitin nabati maupun dari produk hewani. Adakalanya lesitin hewani dibuat secara enzimatis menggunakan enzim Phospholipase A2 yang bisa berasal dari pankreas babi, maka tentu status enzim ini adalah haram.
8.	Vanili Bubuk	Kritis pada vanili karena ekstrak vanili mengandung minimal 35% alkohol, tetapi ekstrak vanili tidak termasuk khamr. MUI menghalalkan penggunaan ekstrak vanili sebagai bahan makanan dan minuman ketika kandungan alkoholnya kurang dari 1%.
9.	Coklat Bubuk	Proses pembuatan cokelat batangan dari buah cokelat segar membutuhkan emulsifier. Emulsifier dapat berasal dari lesitin nabati maupun hewani. Adakalanya lesitin hewani dibuat secara enzimatis menggunakan enzim Phospholipase A2 yang bisa berasal dari pankreas babi, maka status enzim adalah haram (LPPOM MUI 2014)
10.	Keju Batang	Keju berasal dari susu hewan. Pada pembuatannya, untuk memperoleh curd/padatan, susu digumpalkan dengan bantuan enzim dan starter. Apabila enzim yang dipakai berasal dari saluran pencernaan hewan haram, maka tentu statusnya menjadi haram. Starter yang dipakai dalam penggumpalan susu berasal dari mikroorganisme. Jika media yang dipakai untuk menumbuhkan bakteri tersebut berasal dari media halal maka produk keju halal (LPPOM MUI 2014).
11.	Baking Powder	Pada proses pembuatannya ada yang terbuat dari <i>cream of tartar</i> yaitu hasil samping industri wine. Campuran antara sodium karbonat (baking soda) dengan asam pengembang (leavening acid). Selanjutnya yang bisa bertindak sebagai asam pengembang adalah umumnya garam fosfat, sodium aluminium fosfat, glukono delta lakton dan <i>cream of tartar</i> . Menurut LPPOM MUI (2014), dari semua bahan-bahan ini yang tidak boleh digunakan adalah <i>cream of tartar</i> . <i>Cream of tartar</i> sebetulnya adalah garam potasium dari asam tartarat yang diperoleh sebagai hasil samping (hasil ikutan) industri wine (sejenis minuman keras).
12.	Bread Improver	Pada proses pembuatannya ada yang terbuat dari <i>cream of tartar</i> yaitu hasil samping industri wine. Campuran antara sodium karbonat (baking soda) dengan asam pengembang (leavening acid). Selanjutnya yang bertindak sebagai asam pengembang adalah umumnya garam fosfat, sodium aluminium fosfat, glukono delta lakton dan <i>cream of tartar</i> . Menurut LPPOM MUI (2014), dari semua bahan-bahan ini yang tidak boleh digunakan adalah <i>cream of tartar</i> . <i>Cream of tartar</i> sebetulnya adalah garam potasium dari asam tartarat yang diperoleh sebagai hasil samping (hasil ikutan) industri wine (sejenis minuman keras).
13.	Kuas	Karena terdapat kuas yang berasal dari bulu babi, tetapi pada Rezen Bakery menggunakan kuas berbahan silikon sehingga aman dari hal haram karena tidak menggunakan kuas yang berbahan bulu.

2. Produk

Produk adalah produk yang didaftarkan untuk disertifikasi yang mencakup produk antara/*intermediet* dan produk akhir, baik yang dijual eceran (*retail*) atau curah (MUI 2018). Lapis Panggang Malang ini memiliki bentuk persegi panjang, rasa, dan bau khas kue pada umumnya.

Produk pada Rezen Bakery yang didaftarkan untuk disertifikasi halal adalah Lapis Panggang Malang dengan 13 varian rasa. Nama-nama produk Lapis Panggang Malangnya yaitu didasarkan pada varian rasanya sebagai berikut: original pandan, original mocca, chocolate ori, double choco, cappuccino chocolate, cheese panggang,

chocolate panggang, cheese, oreo, strawberry, blueberry, green tea, dan red velvet. Sehingga ke-13 nama produk/varian Lapis Panggang Malang yang didaftarkan dan merk Rezzen Bakery yang tercantum pada kemasan, seluruhnya telah disertifikasi oleh LPPOM MUI karena produk yang didaftarkan tidak menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariah Islam, serta produk tidak memiliki karakteristik/profil sensori (bau/rasa) dan bentuk yang mengarah pada produk haram atau telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI (LPPOM MUI 2018).

Sistem pemasaran produk Lapis Panggang Malang ini *retail* dan *grosir*. Untuk *grosirnya* dilakukan sistem *reseller* seperti di Surabaya, Probolinggo, dan Jawa Tengah. Karena produk ini hanya bertahan selama 3-4 hari saja, maka proses distribusinya dengan pengiriman melalui bus antar kota antar provinsi yang hari itu juga sampai di kota tujuan *reseller*. *Reseller* tidak menggunakan merek Rezzen Bakery, tetapi nama produknya tetap Lapis Panggang Malang yang sesuai dan telah disertifikasi oleh LPPOM MUI. Karena konsumen sekarang lebih sadar akan makanan yang dikonsumsi, maka pada kemasan produk ini terdapat logo halal MUI yang dapat meyakinkan konsumen bahwa produk yang dipilih ini telah diproduksi sesuai dengan persyaratan Islam. Berikut adalah bentuk kemasan dari Lapis Panggang Malang Rezzen Bakery.

3. Fasilitas Produk

Fasilitas produk adalah semua lini produksi dan peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk, baik milik perusahaan sendiri atau menyewa dari pihak lain (MUI 2018). Rezzen Bakery pada fasilitas produksinya tidak melakukan penambahan dan tidak menggunakan tempat maklon, karena tidak ada produksi yang digunakan secara bergantian dengan bahan yang mengandung babi/turunannya.

Bahan-bahan yang digunakan oleh Rezzen Bakery telah memiliki sertifikat halal dan tidak terdapat bahan najis yang terdapat

kandungan babi/turunannya. Begitu pula untuk industri pengolahan fasilitas produksi harus menjamin tidak ada kontaminasi silang dengan produk yang haram (LPPOM MUI 2014). Fasilitas produksi pada Rezzen Bakery terbebas dari najis dan terdapat juga fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan terpisah dengan tempat cuci alat-alat yang kotor (telah digunakan). Rezzen Bakery dalam memproduksi Lapis Panggang Malang tidak menggunakan peralatan produksi yang terbuat dari bahan haram/najis seperti kuas dari bulu babi. Sehingga peralatannya pun aman dari najis seperti babi/turunannya.

B. Pendukung

1. Prosedur tertulis untuk aktivitas kritis

Penentuan titik kritis pada proses produksi berpengaruh pada tingkat kehalalan dari produk yang akan dihasilkan. Bahaya kehalalan produk yang ditemui adalah adanya penggunaan bahan kritis halal, penggunaan bahan baku tanpa label halal, serta potensi kontaminasi najis atau kontaminasi bahan haram pada proses penyimpanan (Prihandini *et al.* 2016). Aktivitas kritis dapat mencakup seleksi bahan baru, pembelian bahan, pemeriksaan bahan datang, formulasi produk, produksi, pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu, penyimpanan dan penanganan bahan dan produk, transportasi, pemajangan (*display*), aturan pengunjung, penentuan menu, pemingsanan, penyembelihan, disesuaikan dengan proses bisnis perusahaan (industri pengolahan, RPH, restoran/katering/dapur) (LPPOM MUI 2020).

IKM Rezzen Bakery telah mengimplementasikan kriteria prosedur tertulis untuk kegiatan kritis dalam bentuk tim manajemen halal Rezzen Bakery menerbitkan SOP tahap kritis dan mengecek bahan yang datang sebelum digunakan, beberapa informasi yang diperiksa adalah nama bahan, nama produsen, logo halal/memastikan kehalalan bahan, dan tanggal kadaluarsa.

Penggunaan bahan dalam formulasi produk Rezzen Bakery menggunakan bahan yang sudah disetujui oleh LPPOM MUI

dengan adanya bukti pembelian bahan baku. Ketersediaan bukti seleksi bahan baru ketika terdapat pengembangan produk seperti varian rasa dari lapis panggang. Ketersediaan bukti pencucian fasilitas produksi yang tertera pada lokasi sanitasi. Pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu yang kecil-kecil dilakukan setiap

hari, sedangkan pembersihan fasilitas produksi yang besar seperti oven, dilakukan minimal seminggu sekali. Adanya bukti penyimpanan bahan dan produk seperti tidak adanya kontaminasi bahan najis selama penyimpanan bahan baku dan produk pada display di *outlet*.

Tabel 4. Titik Kritis Kehalalan Proses Produksi Lapis Panggang

Proses	Pembahasan
Penimbangan bahan Mixing I	Titik kritis , karena melibatkan bahan-bahan katagori kritis
Penambahan mentega cair	Titik kritis , karena proses pencampuran melibatkan bahan-bahan katagori kritis
Penambahan pasta/perasa/pewarna	Titik kritis , karena melibatkan bahan-bahan katagori kritis
Mixing II	Titik kritis , karena proses pencampuran melibatkan bahan-bahan katagori kritis
Pencetakan pada loyang	Non kritis , karena tahap ini hanya melibatkan proses fisik yaitu pencetakan yang dilakukan diloyang
Pemberian topping	Titik kritis , karena melibatkan bahan-bahan katagori kritis
Pemanggangan	Non kritis , karena tahap ini hanya melibatkan proses fisik yaitu pencetakan yang dilakukan diloyang

2. Kemampuan telusur

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang memenuhi kriteria (disetujui LPPOM MUI) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria (bebas dari bahan babi/turunannya) (LPPOM MUI, 2020). Penelusuran merupakan salah satu jaminan yang dapat memastikan bahwa produk dari Rezzen Bakery adalah halal. Kemampuan telusur produk dilakukan melalui pengaturan pencatatan penggunaan bahan dan fasilitas produksi dari gudang bahan baku sampai gudang produk akhir (Halal Jateng, 2014). Pada Rezzen Bakery terdapat dokumen yang mendukung kemampuan telusur mulai dari list penerimaan bahan (pembelian bahan), pemeriksaan bahan datang, laporan bahwa telah melakukan produksi pada fasilitas produksi yang memenuhi kriteria, SOP pencucian alat, system penyimpanan bahan dan produk, hingga sistem pendistribusian. Dilakukan

dengan pembukuan yang baik. Serta dilakukan lakukan dokumentasi dengan rapi yang dapat memudahkan penelusuran apabila terjadi permasalahan dalam pelaksanaan produksi produk halal.

3. Penanganan produk yang tidak sesuai kriteria

Produk dari Rezzen Bakery yang tidak sesuai atau tidak memenuhi kriteria fisik akan dipisahkan dan dijual dengan harga yang lebih murah atau obral (*sale*). Sedangkan produk yang tidak memenuhi kriteria kehalalan akan ditarik sesuai dengan SOP yang berlaku. Guna mengantisipasi penarikan produk akibat ketidaksesuaian kehalalannya, pihak Rezzen Bakery memantau dari penerimaan barang hingga jadi produk dengan teliti dan tidak ada penggunaan fasilitas produksi dengan produksi produk lain sehingga terjamin kehalalannya. Serta selama ini pada Rezzen Bakery belum pernah ada kasus penarikan produk karena ketidaksesuaian kehalalannya.

4. Evaluasi Efektivitas Sistem

Audit Internal

Audit internal merupakan audit yang dilakukan oleh tim manajemen halal bertujuan untuk menilai kesesuaian penerapan SJH di perusahaan dengan persyaratan sertifikasi halal dari MUI (MUI, 2018). Audit internal juga merupakan tahap yang dilakukan untuk menilai kesesuaian penerapan IKM Rezzen Bakery dengan persyaratan sertifikasi halal LPPOM MUI. Audit internal menjadi tahap yang dilakukan untuk menilai kesesuaian penerapan SJH di IKM Rezzen Bakery dengan persyaratan sertifikasi halal LPPOM MUI. Pekerjaan tim Audit internal ialah untuk membantu meminimalkan resiko perusahaan dan untuk meningkatkan operasi perusahaan. Kepentingan komite audit cenderung lebih fokus pada pemantauan seperti mencari kontrol internal yang lebih kuat, kepatuhan terhadap peraturan, dan kualitas pelaporan. Pada IKM Rezzen Bakery telah dilakukan Audit Internal oleh tim manajemen yang telah mengikuti audit eksternal, tetapi audit internal ini dilakukannya hanya satu tahun sekali tidak tiap 6 bulan sekali. Serta tidak adanya prosedur tertulis audit internal SJH pada tempat produksi Rezzen Bakery.

5. Kaji Ulang Manajemen

Kaji ulang manajemen merupakan kajian yang dilakukan oleh manajemen puncak atau wakilnya yang bertujuan untuk menilai efektifitas penerapan SJH dan merumuskan perbaikan berkelanjutan (MUI, 2018). Faktor-faktor penerapan sistem manajemen yang efektif sangat penting untuk membantu perusahaan mengidentifikasi strategi intervensi untuk meningkatkan kinerja perusahaan. Pada IKM Rezzen Bakery kaji ulang manajemen telah dilakukan setiap 1 tahun sekali dan dilakukannya secara terjadwal. Saat dilakukannya kaji manajemen ulang pun juga dihadiri oleh manajemen puncak dari Rezzen Bakery serta didampingi oleh pemilik Rezzen Bakery. Manajemen puncak dalam hal ini berperan untuk membantu memperkuat komitmen karyawan untuk menyelesaikan masalah terkait halal.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Rezzen Bakery mengenai implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH), dapat ditarik kesimpulan yaitu Rezzen Bakery telah mendapatkan Sertifikasi Halal pada produknya Lapis Panggang Malang. Dari ke 11 pedoman kriteria SJH pada usaha/industri pengolahan pada HAS 23000: 1 yang diputuskan oleh LPPOM MUI yang meliputi 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, terdapat kriteria yang kurang memenuhi implementasi SJH. Terletak pada kriteria Audit Internal, karena masih dilakukan hanya satu tahun sekali, yang seharusnya dilakukan setiap 6 bulan. Karena ketidaksesuaian hanya pada kriteria audit internal, dan kriteria yang lainnya telah semuanya terpenuhi, maka produk yang dihasilkan oleh IKM Rezzen Bakery ini tetap dapat meyakinkan konsumen untuk mengkonsumsinya. Karena produk tersebut sudah memperoleh persyaratan yang diperlukan untuk produk halal. Selain itu, produk juga dijamin bersih, higienis, sehat, berkualitas, dan tentunya halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah H. 2016. Urgensi Makanan Bergizi Menurut Al-Qur'an Bagi Pertumbuhan dan Perkembangan Anak. *Jurnal Ilmu Al-Quran dan Tafsir*. 10(2), 214-238.
- Apriyantono A. 2012. *Titik Kritis Kehalalan Makanan dan Minuman*. Materi Kuliah Universitas Bakrie, Jakarta.
- Aziz YA & Chok NV. 2013. The role of Halal awareness, Halal certification, and marketing components in determining Halal purchase intention among non-Muslims in Malaysia: A structural equation modeling approach. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*. 25(1), 1-23.

- Bakar NA, Peszynski K, Azizan N, Sundram K, Pandiyan V. 2016. Abridgment of Traditional Procurement and E-Procurement: Definitions, Tools and Benefits. *Journal of Emerging Economies & Islamic Research*. 4(1).
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2019. Penduduk Menurut Kelompok Umur, Jenis Kelamin, dan Agama yang Dianut. https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view_data_pub/0000/api_pub/58/da_03/1 diakses tanggal 27 November 2020.
- Halal Jateng. 2014. Manual SJH PT. Evigo Indonesia.
- Hanzaee KH & Ramezani MR. 2011. Intention to halal Products in The World Markets. *Interdisciplinary Journal of Research in Business*. 1(5):1-7.
- Hassan S. 2015. Pengaruh Tanda Sertifikasi Halal dalam Iklan Produk Makanan di Malaysia, *Jurnal Manajmen Halal*. 243: 32-45.
- Jannah M, Mu'tamar MFF, Asfan. 2020. Analisis Titik Kritis Keharaman Produk pada UMKM Kerupuk. *Jurnal Agroindustri Halal*. 6(2), 205-216.
- [LPPOM] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI. 2013. HAS 23101 Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan. Penerbit LPPOM MUI, Jakarta.
- [LPPOM] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI. 2014. HAS 23101 Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan. LPPOM MUI, Jakarta.
- [LPPOM] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI. 2020. HAS 23101 Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan. LPPOM MUI, Jakarta.
- [LPPOM] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI. 2014. <http://www.halalmui.org/mui14/main/detail/halal-haram-gula-rafinasi>
- [LPPOM] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI. 2014. <https://www.halalmui.org/mui14/main/detail/titik-kritis-kehalalanbakery>
- [LPPOM] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia. 2018. HAS 23101: *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan*. Balai Pustaka, Jakarta.
- 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. *Jurnal Qiyas*. 3(1), 154-166.
- Prabowo S. 2016. Sertifikasi Halal Sektor Industri Pengolahan Hasil Pertanian. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. 34(1), 57-70
- Susihono W & Febianti E. 2018. Implementasi Sistem Jaminan Halal Melalui Bimbingan Teknis Penerapan HAS-23000 di Industri Gipang Tiga Bunda Cilegon Banten. *Jurnal Teknika*, 12(2): 201-208.
- Prihandini T, Widajanti L, Aruben R. Titik Kendali Kritis (TKK) Dan Deteksi Kehalalan Nugget Ikan "Mj" Kabupaten Semarang Tahun 2016. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*. 4(4): 570-577.
- [UU] Undang- Undang Republik Indonesia 2014. *Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2004 Tentang Jaminan Produk Halal*.
- Zulham. 2013. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Kencana Prenada Media Group, Jakarta.