

IMPLEMENTASI SISTEM JAMINAN HALAL MELALUI BIMBINGAN TEKNIS PENERAPAN HAS-23000 DI INDUSTRI GIPANG TIGA BUNDA CILEGON BANTEN

Wahyu Susihono¹, Evi Febianti ²

^{1,2} Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
e-mail: susihono@untirta.ac.id

ABSTRAK

Penerapan manual System Jaminan Halal (SJH) pada IKM produk Gipang perlu dievaluasi dan diberikan bimbingan teknis terkait kesesuaian dengan ketentuan HAS-23000. Hal ini bertujuan untuk mengukur pemahaman konsep halal produk yang sesuai dengan kriteria maupun kebijakan halal LPPOM MUI. Bimbingan teknis implementasi manual SJH dapat menjadikan proses produksi Gipang tiga bunda lebih konsisten dalam menjaga kehalalaln produk. Rancangan tahapan pelaksanaan kegiatan ini berupa: a) melakukan evaluasi system pengelolaan usaha berbasis HAS-23000 yang dituangkan dalam 11 kriteria manual SJH, b) peningkatan safety dan halal produk sesuai dengan kriteria HAS-23000. Hasil menunjukkan bahwa a) IKM belum menerapkan SJH secara konsisten, b) Kelemahan penerapan SJH terletak pada minimnya sosialisasi kebijakan halal, lemahnya koordinasi Tim manajemen Halal internal, tidak adanya program edukasi dan pelatihan, tidak adanya prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, tidak adanya prosedur untuk penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, tidak adanya kaji ulang manajemen. Rekomendasi yang dapat diberikan kepada IKM khususnya industri Gipang yakni perlu diberikan pendampingan berkelanjutan serta diberikan contoh secara bertahap implementasi SJH agar dapat terukur tahapan capaian sistem yang ada.

Kata kunci : Implementasi HAS 23000, halal produk

1. PENDAHULUAN

Secara setiap perusahaan atau IKM yang telah memperoleh sertifikat halal, wajib menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH), namun demikian banyak ditemukan di lapangan pada saat membuat SJH masiuh belum standar sesuai dengan HAS 23000. Pada saat pengajuan awal untuk memperoleh SH dari IKM merasa dimudahkan, namun pada saat pengajuan perpanjangan SH dari IKM menjadi permasalahan tersendiri. Manual SJH menjadi keharusan dalam pengajuan sertifikasi produk halal baru maupun perpanjangan. Tanpa adanya bimbingan teknis tentang pembuatan manual SJH, IKM dimungkinkan akan mengalami kesulitan dalam melakukan perpanjangan SJH. Pada saat UU no 33 tahun 2014 sudah diberlakukan, maka audit SJH akan menjadi wajib dilakukan sebelum perusahaan dijadwalkan untuk audit produk. Sertifikasi halal memegang peranan penting dalam menyampaikan informasi produk kepada konsumen, bahwa produk telah ada jaminan kehalalannya (Raymond, 2000).

Kompleksitas produk dan bahan menjadi bagian yang tidak dapat dipisahkan dalam pembuatan manual SJH. Terdapat 11 kriteria dalam system jaminan halal yang harus disiapkan selain data pendukung lainnya yang menjadi satu bagian tidak terpisahkan. Sertifikasi halal bertujuan untuk memastikan, agar produk dipasarkan dengan cara yang baik, sehingga diterima oleh tangan kosumen dengan baik pula atau isitilah lain adalah tidak *misleading* terhadap konsumen (David dan John, 1997). Konsumen dari berbagai produk berlabel halal sudah sangat meluas di temukan di pasaran, tidak hanya penduduk muslim indonesia saja, namun penduduk di beberapa negara lain turut serta dalam perhatian halal, terbukti di beberapa rumah makan di Malaysia sudah bersertifikasi halal, karena selain aman untuk dikonsumsi muslim, juga turut serta dalam meningkatkan persaingan bisnis, karena makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia dan selalu dibutuhkan setiap waktu Rezai *et al* (2012) dan Rahim *et al*(2013). Syubhat merupakan ketidakjelasan status kehalalan atau masiuh dalam kategori meragukan (Apriyantono et al, 2001).

UKM Tiga Bunda yang berada di Palas, bendungan, Kota Cilegon adalah suatu kegiatan *home industry* yang bergerak di bidang pembuatan makanan khas Banten seperti Gipang, Sate Bandeng, Getas, Bolu Kuwuk, Engkak, Sarang Madu. Sampai dengan saat ini UKM Tiga Bunda memprioritaskan produksinya pada Gipang, yang mempunyai manfaat dan nilai jual tinggi. Gipang merupakan salah satu makanan khas propinsi Banten dengan bahan baku utama Ketan hitam dan Ketan putih. Di Korea, produk yang mirip dengan gipang sudah ada, namun perbedaan yang mendasar gipang ditambah dengan lapisan kacang setebal 2 mm, sedangkan gipang di Korea tidak ada lapisan kacang. Pengalaman peneliti, Gipang asli Indonesia (Banten) lebih digemari dibandingkan gipang asli Korea, sehingga produk ini potensial ekspor.

Sumber bahan baku yang digunakan pada tiap harinya didatangkan dari mitra, seperti Ketan hitam dan Ketan Putih yang diperoleh dari daerah Subang Jawa Timur, Jawa Tengah atau DIY, Solo. Bahan berupa kacang tanah didatangkan dari daerah Cilegon yang merupakan penghasil komoditi kacang India, sehingga sangat banyak diperoleh di pasar tradisional seperti Pasar Kapling, kasar Kelapa.

Pembuatan gipang perhari membutuhkan kacang 12 kg, ketan 36 kg, gula pasir 15 kg, minyak 15 liter, asem 1 kg, bahan baku ini diproses dan menghasilkan gipang sebanyak 360 bungkus. Sampai saat ini pembuatan Gipang masih menganut system batch, tiap batch atau sering disebut dengan istilah satu baki menghasilkan 36 bungkus gipang atau 7000 potong gipang. Pada pasar tradisional pada umumnya gipang dalam satu plastik diisi sebanyak 12 potong dimana pada tiap bungkus dijual dengan harga Rp 12.000,-

Pada kondisi periode sekarang, UKM Tiga Bunda setiap harinya dapat membuat gipang sebanyak 216 bungkus (12 poton/bungkus) dan jumlah ini adalah pesanan semua, sehingga UKM Tiga Bunda pada tiap harinya tidak mempunyai stok persediaan produk jadi siap konsumsi (*zero inventori*). Kondisi periode yang sangat ekstrim, yaitu pada bulan puasa, membutuhkan ketan hitam/putih sebanyak 2,5 ton/bulan, kacang tanah 7,5 kwintal/bulan, gula pasir 8 kwintal/bulan, minyak 6750 liter/bulan. Kondisi ini hanya untuk memenuhi permintaan pasar (pesanan), dan selalu tidak pernah dapat terpenuhi 30-40% dari jumlah total order.

Tingkat ketrampilan yang dimiliki pada karyawan tergolong cukup baik, mereka bekerja dengan penuh tanggung jawab. UKM mengutamakan kualitas dan rasa, bukan pemenuhan order, sehingga walaupun order tidak terpenuhi dalam satu hari, namun konsumen tetap setia menunggu antrian. Hasil produksi sampai saat ini sangat diminati oleh masyarakat atau konsumen, terbukti dengan kekurangan pasokan pada tiap harinya. Bukti yang diperoleh dari konsumen, menyatakan bahwa ukuran pada tiap kotaknya UKM Tiga Bunda lebih besar 3 kali dibandingkan dengan UKM yang lainnya, begitu juga dengan rasa yang terstandarisasi pada tiap produksinya, tidak ada bahan pengawet makanan, tahan selama 3 bulan, sudah mempunyai ijin IRT No. 206367201148, sehingga konsumen merasa aman dalam mengkonsumsi.

Kondisi IKM yang terus berkembang, menuntut adanya pemenuhan standar yang telah ditetapkan pada HAS-23000 sebagai konsekuensi produk telah tersertifikasi halal. Perlu dilakukan analisis yang berkaitan dengan pemenuhan HAS-23000 di IKM Gipang Tiga Bunda. Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) secara umum masih ditemukan berbagai kendala, salah satunya adalah ketiadaan metode yang benar-benar efektif untuk menganalisa substansi produk pangan yang benar-benar menjamin kehalalan dari produk suatu pangan (Apriyantono, 2001).

2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan yaitu dengan metode penelitian observasional analitik, data diperoleh melalui pengamatan dan dilakukan perlakuan terhadap objek penelitian selama penelitian berlangsung, namun penelitian dilakukan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan suatu fenomena yang terjadi atau mencari hubungan dengan variabel lain. Rancangan yang digunakan adalah *cross sectional* karena penelitian hanya dilakukan pengamatan sewaktu.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan proses dimulai dari bahan baku Ketan direndam selama 1X 24 jam atau 1 malam dengan menggunakan air, kemudian dikukus selama 1,5 jam dengan menggunakan alat dandang kapasitas 10 kg. kemudian dicuci menggunakan aliran air sampai diperoleh ketan tidak lengket, atau pencucian ini difungsikan sebagai proses penghilangan lender dengan menggunakan bak penampung berkapasitas 10 kg, ditiriskan kemudian dilanjutkan proses penjemuran dengan menggunakan matahari secara langsung hingga diperoleh kadar air pada Ketan berkurang 75%. Selama penjemuran mempersiapkan bahan lainnya berupa penghalusan kacang.

Pada proses penghalusan kacang ini harus dijaga benar-benar halus berkisar 1000 mesh karena jika tidak halus benar, akan berpengaruh terhadap kualitas dan citarasa Gipang, Proses penghalusan merupakan salah satu kunci citarasa Gipang, dan merupakan pembeda Gipang dari Negara lain seperti Korea. Ketan kemudian digoreng menggunakan minyak pada suhu sampai dengan 110°C atau indikator yang digunakan adalah ketan menjadi mekar, kemudian ditaburi adonan berupa gula, kacang halus, dan asem. Kemudian dipres, dicetak, dilakukan pemotongan dan pembungkusan.

Lay out dari semua stasiun kerja, mulai dari proses awal sampai dengan proses pengemasan menganut aliran proses kerja. Begitu juga dengan kendaraan bermotor atau mobil pengangkut barang dapat masuk mendekati gudang tempat penyimpanan produk. Pencahayaan dan temperatur di ruang produksi sudah memenuhi standar kerja. Sedangkan bangunan yang digunakan sudah dalam kategori aman dan aman dalam bekerja.

LPPOM MUI adalah institusi yang dibentuk oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) pada tanggal 6 Januari 1989 di Jakarta yang berperan untuk menjalankan fungsi melindungi konsumen muslim di Indonesia dalam mengkonsumsi makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika yang halal yang bertujuan untuk memberikan ketentraman batin bagi umat Islam, khususnya dalam upaya mengkonsumsi pangan, obat-obatan dan penggunaan kosmetika (Bungin dan Burhan, 2007). Istilah halal tidak sekedar tertuju pada masalah penggunaan bahan baku saja, namun sarana distribusi maupun transportasi dan penyimpanan turut serta menyumbang indikator kehalalan produk (LPPOM MUI. 2009; 2011). Pesatnya perkembangan teknologi informasi berdampak pada meningkatkan kesadaran konsumen (*consumer awareness*) terhadap penggunaan produk halal (Lada, 2009).

IKM belum menerapkan kriteria HAS-23000 manual SJH belum dibuat oleh manajemen perusahaan, belum ada yang mengerti dan faham tentang penyusunan manual SJH. Direkomendasikan semua pelaku di IKM untuk dapat mengikuti pelatihan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang diadakan oleh LPPOM MUI pada tiap periodenya, sehingga selain berfungsi sebagai pemenuhan kriteria HAS-2300 juga merupakan proses edukasi untuk upgrade penyusunan SJH.

3.1. Kebijakan Halal, Tim Manajemen Halal, Pelatihan dan Edukasi

Tim manajemen halal dibentuk sebagai bagian dari roda penggerak kebijakan halal yang telah ditetapkan di perusahaan. IKM Tiga Bunda belum menerapkan atau memiliki kebijakan halal. Pelatihan dan edukasi secara umum perlu dilakukan oleh pemilik perusahaan berupa peserta dalam sosialisasi yang diselenggarakan oleh bantuan dari dinas terkait di provinsi Banten, serta secara mandiri mengikuti pelatihan Sistem Jaminan Halal yang diselenggarakan oleh LPPOM MUI sebagai bagian dari pemenuhan isian dalam SJH.

Langkah –langkah atau upaya untuk mewujudkan komitmen kebijakan halal ini dapat dilakukan melalui program (a) menjamin sistem produksi adalah bersih dan bebas dari bahan yang tidak halal dan najis, (b) melatih, mengembangkan dan melibatkan seluruh *stakeholder* perusahaan guna memahami Sistem Jaminan Halal, (C) menyediakan sumberdaya yang diperlukan untuk penyusunan, penerapan dan perbaikan berkelanjutan Sistem Jaminan Halal, (d) melakukan sosialisasi kebijakan halal ke seluruh pemangku kepentingan (*stake holders*) perusahaan melalui media sosialisasi seperti pelatihan, *briefing*, memo internal, spanduk, poster, atau bentuk sosialisasi lain yang sesuai dengan kebutuhan perusahaan.

3.2. Bahan, Produk, Fasilitas Produksi

Secara umum untuk memperoleh sertifikat halal produk, IKM harus mempunyai status SJH minimal B. Dalam penenuhan Status SJH, minimal dari bahan baku yang digunakan, fasilitas produksi yang digunakan dan nama produk yang berasal dari bahan halal dan tidak terdapat kontaminan non halal serta tidak terkena najis maupun kotoran sejenisnya. Tidak melanggar ketentuan yang telah ada, diantaranya IKM hanya menggunakan bahan sesuai dengan yang telah didaftarkan pada saat audit awal melalui borang matrix bahan. Daftar Bahan (bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong) yang digunakan untuk menghasilkan produk yang disertifikasi, jika akan melakukan perbaikan baik penambahan maupun penggantian bahan dengan merek lain, maka perbaikan Daftar bahan dikirimkan ke LPPOM MUI untuk diketahui, diperiksa dan ditandatangani oleh LPPOM MUI setiap enam bulan sekali.

Pada Al-Qur'an dan Hadits di surat Al-Baqarah ayat 168, menyatakan bahwa "Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu" (QS. 2:168). Sedangkan dalam ayat suci Al Qur'an. Surat Al Baqarah : 173, disebutkan bahwa "Sesungguhnya Allah yang mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi dan yang disembelih dengan nama selain Allah.

Ketentuan penamaan produk mengacu pada hal-hal yang memang diperbolehkan oleh LPPOM MUI, diantaranya perusahaan berkomitmen untuk memproduksi produk halal dengan nama produk yang tidak menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariah Islam, dan tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI. IKM perlu mencantumkan logo halal MUI untuk produk yang disertifikasi. Label merupakan etiket lepas yang ditempelkan pada suatu produk tertentu (Angipora, 2007). Pelabelan halal merupakan kewajiban jika produsen diperuntukkan untuk konsumsi umat Islam dan merupakan proses dalam menjamin produk telah disertifikasi oleh LPPOM MUI (Ahmad dan Sutarno, 2014). Suatu produk pangan yang tidak berlabel, dimungkinkan akan berdampak buruk terhadap kesehatan manusia karena tidak adanya proses atau prosedur penanganan bahan secara baik (Departemen Agama, 2003)

Fasilitas produk yang digunakan oleh IKM secara umum sudah mengacu pada ketentuan yang dipersyaratkan.

3.3. Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis

Beberapa ketentuan yang telah dijalankan oleh manajemen atau tim manajemen halal internal IKM perlu mencatat semua transaksi pembelian dan menyimpan bukti-bukti pembelian lengkap dengan merk serta kodenya. Setiap bahan datang sebelum digunakan produksi diperiksa kesesuaian antara informasi pada label kemasan bahan dengan informasi yang tercantum dalam dokumen pendukung bahan. Informasi yang diperiksa mencakup nama bahan, nama produsen, negara produsen dan adanya logo halal bila dipersyaratkan. Memastikan produk halal perusahaan terdistribusi dengan baik yaitu tidak terkontaminasi silang dengan produk lain yang diragukan kehalalannya.

3.4. Kemampuan Telusur

IKM mencatat dan melakukan pembukuan secara baik. IKM perlu membuat sistem administrasi dan dokumentasi yang rapi untuk mempermudah penelusuran kembali jika terjadi permasalahan dalam pelaksanaan produksi halal.

3.5. Penanganan Produk Yang Tidak Memenuhi Kriteria

Adanya prosedur tertulis penanganan bila terjadi produk yang tidak memenuhi kriteria. Secara umum IKM baru melakukan pemisahan terhadap produk-produk yang tidak layak dikonsumsi atau dijual. Penanganan produk dilakukan secara fisik dan tidak akan mencampur produk yang sudah tidak layak konsumsi dengan produk baru hasil olahan.

Produk yang berasal dari bahan dan fasilitas produksi yang tidak memenuhi kriteria dipisahkan untuk menghindari terjadi kontaminasi pada saat proses produksi, dikeluarkan dari area proses untuk menghindari terjadi kontaminasi dan produk terkirim ke konsumen. Bila produk yang tidak memenuhi kriteria sudah terlanjur dijual, maka produk tersebut harus ditarik dari pasaran.

3.6. Audit Internal, Kaji Ulang Manajemen

Pada IKM Tiga Bunda diperlukan evaluasi yang mendalam dalam hal pelaksanaan implementasi SJH. Sebagaimana dilaporkan pada penelitian lain menyatakan bahwa dimungkinkan karena kendala terhadap adopsi ilmu pengetahuan maupun produk halal yang masih terbatas (Syed dan Nazura, 2011) dalam Husain, *et al* (2012). LPPOM MUI dan pemerintah setempat perlu bersama-sama melakukan evaluasi dan pendampingan terhadap IKM yang telah memperoleh sertifikat halal. Pemerintah perlu ambil peran dan menjadi bagian dari keseriusan pengelolaan halal (Soesilowati, 2010).

Audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya enam bulan sekali atau lebih sering jika diperlukan dengan ruang lingkup audit internal adalah implementasi seluruh aspek Sistem Jaminan Halal (11 kriteria) dan bukti pelaksanaannya. Jika dalam audit internal ditemukan kelemahan atau ketidaksesuaian pelaksanaan SJH di perusahaan dengan persyaratan sertifikasi halal diantaranya mencakup kebijakan, prosedur dan kriteria yang ada di perusahaan atau IKM, maka akan segera dilakukan tindakan koreksi.

Karena tim internal perusahaan belum terbentuk, maka pelaksanaan audit internal termasuk proses kaji ulang manajemen belum dilaksanakan di IKM. Secara umum keterbatasan dari manajemen yang menjadikan alasan dua kriteria ini belum dijalankan secara optimal. Padahal tim yang dibuat dapat berasal dari unsur pemilik perusahaan, maupun dari karyawan atau pekerja yang ada di IKM, sehingga sistem dapat terbentuk dengan baik.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan, yaitu sebagai berikut :

1. IKM belum menerapkan SJH secara konsisten dan terjaga.
2. Kelemahan penerapan SJH pada IKM Tiga Bunda terletak pada minimnya sosialisasi kebijakan halal, lemahnya koordinasi Tim manajemen Halal, tidak adanya program edukasi dan pelatihan, tidak adanya prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, tidak adanya prosedur untuk penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, tidak adanya kaji ulang manajemen.
3. Rekomendasi yang dapat diberikan kepada IKM khususnya industri Gipang Tiga Bunda yakni perlu diberikan pendampingan berkelanjutan serta diberikan contoh secara bertahap implementasi SJH agar dapat terukur tahapan capaian sistem yang ada.

DAFTAR ACUAN

- Badan Standarisasi Nasional. 2000. Standar Nasional Indonesia (SNI) 19-9001-2001. Sistem Manajemen Mutu Persyaratan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Pedoman 1004-2002 Panduan Penyusunan Rencana Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cahyono dan Adi, 1983. *Manajemen Industri Kecil*. Yogyakarta: Liberty Press.
- Gupta dan Murthy, (tanpa tahun). *An Introduction to Engineering Design Method*, New Delhi: Tata Mc. Graw Hill Publishing Company Limited.
- Hadiwiardjo B, H. 1996. Menuju Pasar Internasional dengan ISO 9000. Jakarta: PT. Ghalia.
- Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan kosmetika. 2003. Pedoman untuk Memperoleh Sertifikat Halal. Jakarta: Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia
- LPPOM MUI. 2006. Panduan Penyusunan SJH. LPPOM MUI, Jakarta.
- Nurmianto, Eko, 1998, *Ergonomi : Konsep Dasar dan Aplikasinya*, Edisi pertama, Guna Widya, Jakarta.
- Soe'ad, M. 2007. Sistim Akuntansi Terpadu Jaminan Halal Produk Makanan, Minuman, (tulisan tidak diterbitkan).
- Stevenson, W.J. 2005. Operations Management, Eighth Edition. The McGraw-Hill Companies, Inc. All rights reserved
- Suma'mur, 1995, *Ergonomi Untuk Peningkatan Produktivitas*, Hajimasagung, Jakarta.
- Sutalaksana, Anggawisastra, Tjakraatmaja, 1995, *Teknik Tata Cara Kerja*, Jurusan Teknik Industri, ITB, Bandung.
- Wignjosoebroto, Sritomo, 1995, *Ergonomi, Studi Gerak Dan Waktu : Teknik Analisis untuk Peningkatan Produksi*, Edisi Pertama, Cetakan Kedua, Guna Widya, Surabaya.