

# IMPLEMENTASI SISTEM JAMINAN HALAL (SJH) PADA INDUSTRI PENGOLAHAN MAKANAN TERSERTIFIKASI HALAL MELALUI BIMBINGAN TEKNIS PEMENUHAN KRITERIA FASILITAS PRODUKSI (STUDI KASUS PADA INDUSTRI GIPANG TIGA BUNDA CILEGON-BANTEN)

Benny Irawan<sup>1)</sup>, Wahyu Susihono<sup>2)</sup>, Evi Febianti<sup>3)</sup>, Ani Umyati<sup>4)</sup>, IPG Adiatmika<sup>5)</sup>  
<sup>1)</sup> Dosen Jurusan Hukum Pidana, Fakultas Hukum, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa  
<sup>2,3,4)</sup> Dosen Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa  
<sup>5)</sup> Departemen Ilmu Faal, Fakultas Kedokteran, Universitas Udayana

## ABSTRACT

Halal Assurance System (HAS) -23000 issued by LPPOM MUI. There are eleven criteria, including the criteria for production facilities. Production facilities are the main equipment and auxiliaries used to produce products. Industrial production facilities must meet the criteria according to HAS-23000 guidelines. This suitability can be assessed from the Halal Assurance System (HAS) manual that has been implemented by the company. This activity is carried out with stages a) Evaluation of HAS-23000-based Business Management as outlined in the HAS manual, b) improvement of production facilities through the use of safety required on HAS-23000, c) evaluation of activities, comparing before and after the program is run. The results of the activities show that there are improvements in HAS manual contents, halal policy, the role of the company's internal halal management team, fulfillment of material and product documents and increased use of product facilities to avoid unclean contaminants. The technical guidance program is able to improve the implementation of the Halal Assurance System (HAS) -23000 in the food processing industry

**Keywords:** *Halal Assurance System, Halal food industry, Technical guidance*

## 1. PENDAHULUAN

### a. Latar belakang

Industri Gipang 3 bunda Kota Cilegon adalah salah satu dari sekian industri yang telah memiliki sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) Provinsi Banten. Selama kepemilikan sertifikat halal, perusahaan wajib menjaga agar proses produksi tetap berjalan sesuai dengan yang dipersyaratkan oleh LPPOM MUI. Hal ini dilakukan agar jaminan produk halal tetap terjaga dan dipelihara. Pedoman Sistem Jaminan halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI terdiri dari 2 buku, yakni kebijakan, prosedur serta kriteria. Terdapat 11 kriteria yang harus dipenuhi oleh perusahaan pada saat akan mengurus sertifikasi halal baru maupun perpanjangan. Hal ini dimaksudkan agar sistem dapat terbentuk terlebih dahulu di perusahaan sebelum mengajukan permohonan sertifikasi halal ke LPPOM MUI.

Beberapa ketentuan terhadap fasilitas produksi ini diantaranya adalah fasilitas produksi tidak boleh digunakan bergantian untuk menghasilkan produk yang disertifikasi halal dan produk yang tidak disertifikasi yang mengandung bahan dari babi atau turunannya. Fasilitas dan peralatan yang pernah digunakan untuk menghasilkan produk yang mengandung babi atau turunannya, jika akan digunakan untuk menghasilkan produk yang disertifikasi halal harus dicuci tujuh kali dengan air dan salah satunya dengan tanah atau bahan lain yang mempunyai kemampuan menghilangkan rasa, bau dan warna. Bahkan setelah pencucian harus dilakukan validasi dan fasilitas tersebut hanya boleh digunakan untuk produksi halal atau sebagai *sharing facility* yang memenuhi syarat. Kemudian fasilitas penyimpanan bahan dan produk didalamnya termasuk gudang antara, harus mampu mencegah terjadinya kontaminasi najis. Sehingga penggunaan fasilitas harus terjaga dari kontaminan lingkungan sekitar.

Terhadap berbagai aturan atau kebijakan yang diberlakukan di perusahaan, termasuk prosedur sampling bahan dan produk harus mampu mencegah terjadinya kontaminasi najis. Penekanan tindakan pada mekanisme menghindari dari berbagai kontaminan luar perlu diperhatikan. Fasilitas pencucian peralatan tidak boleh digunakan secara bersama maupun bergantian dengan peralatan yang kontak dengan bahan yang berasal dari babi atau turunannya.

Bimbingan teknis pemenuhan kriteria fasilitas produksi untuk pemenuhan Sistem Jaminan Halal (SJH) di industri perlu dilakukan dengan tujuan agar perusahaan mampu membuat dan melakukan *update*

<sup>1</sup> Korespondensi penulis: Wahyu Susihono, Telp 081328010831, susihono@untirta.ac.id

terhadap sistem yang telah ada. Terdapat sebelas kriteria dalam pemenuhan manual SJH yang ada di industri, dari 11 kriteria ini perusahaan harus terus melakukan *update* agar jaminan produk halal tetap terpelihara dengan baik. Sebelas kriteria ini adalah a) Kebijakan halal, b) Tim manajemen halal, c) Pelatihan dan edukasi, d) Bahan, e) Produk, f) Fasilitas produksi, g) Prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, h) Kemampuan telusur, i) Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, j) Audit internal, k) Kaji ulang manajemen.

Salah satu kriteria terkait dengan pelaksanaan SJH yang ada di perusahaan adalah pemenuhan terhadap fasilitas produksi. Fasilitas produksi merupakan peralatan utama maupun pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk. Fasilitas produksi harus memenuhi kriteria sesuai dengan pedoman HAS-23000. Kesesuaian ini dapat dinilai dari manual *Halal Assurance System* (HAS) yang telah diimplementasikan oleh perusahaan. Berbagai fasilitas diidentifikasi, termasuk fasilitas yang digunakan oleh pekerja. Bimbingan teknis dapat mempermudah dan memberikan arahan yang tepat terhadap pengaturan dan penggunaan fasilitas yang seharusnya digunakan. Urgensi pengabdian kepada masyarakat diantaranya adalah perusahaan diharapkan setelah melakukan jaminan produk halal yang dituangkan dalam manual SJH, dapat meningkatkan status SJH dari kriteria B menjadi kriteria A, yang pada akhirnya nanti dapat memperoleh sertifikat SJH yang berlaku selama 4 tahun.

## 2. PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat mencakup beberapa tahapan, diantaranya adalah dimulai dari identifikasi masalah industri mitra sampai dengan tahap implementasi. Industri mitra yang dipilih adalah industri yang telah memperoleh sertifikat halal produk yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI Provinsi Banten. Kriteria industri mitra adalah industri yang masih berlaku sertifikat halal dan belum menyempurnakan manual SJH yang ditandai dengan tidak memilikinya sertifikat status SJH, sehingga perusahaan membutuhkan bimbingan teknis dalam membuat manual SJH sesuai dengan kriteria yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI. Kegiatan bimbingan teknis ini dilakukan dengan tiga tahapan teknis, yakni

- Evaluasi Manajemen Usaha berbasis HAS-23000 yang dituangkan dalam manual Sistem Jaminan Halal (SJH) internal perusahaan.
- Perbaikan fasilitas produksi melalui penggunaan safety
- Evaluasi kegiatan, membandingkan hasil sebelum dengan setelah program dijalankan.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### a. Perbaikan pada aspek fasilitas lingkungan kerja

Secara umum, fasilitas produksi yang ada di industri Gipang Tiga Bunda masuk dalam kategori sederhana karena berbagai peralatan tidak menggunakan adosi teknologi yang tinggi. Teknologi sederhana diterapkan untuk mendukung proses berjalannya bisnis industri. Pada Gambar 1a, dapat dijelaskan bahwa tempat penjemuran bahan baku berupa beras ketan dilakukan di luar, kondisi ini perlu dijamin agar tidak ada kontaminan luar yang tercampur atau menempel pada bahan baku seperti kotoran hewan, debu ataupun tanah karena dapat menyebabkan kontaminasi.



**Gambar 1.** Fasilitas Produksi (a; Tempat menjemur Beras ketan, b; Penempatan Bahan Utama dan Penolong)

Berdasarkan Gambar 1b dapat dijelaskan bahwa fasilitas produksi untuk penempatan bahan utama dan bahan penolong perlu perbaikan, karena jika berada di lantai produksi, maka beresiko masuknya kotoran yang ada di lantai, juga adanya potensi najis yang masuk seperti air di sisi kiri lantai tercampur dan masuk pada wadah yang sudah ada bahan baku. Debu yang ada disekitar serta tumpahan kotoran atau benda lain yang ada diatas atau yang lebih tinggi akan berdampak dan berpotensi terkontaminasi bahan baku industri. Perlu segera dilakukan perbaikan, diantaranya dengan cara ditempatkan dengan ketinggian tertentu agar terhindar dan minimalisir potensi kontaminasi luar.

**a. Perbaikan pada aspek fasilitas pekerja**

Perbaikan yang dapat dilakukan pada aspek fasilitas kerja tidak serta merta langsung dijalankan sebagaimana ide tim pengabdian masyarakat, namun membutuhkan pemahaman terlebih dahulu dari semua pihak terutama pemilik industri dan semua pekerja yang terlibat didalamnya, seperti pengenalan najis atau berbagai kegiatan yang berdampak menyebabkan terjadinya kontaminasi pada makanan. Kontaminasi yang dihindarkan dari tubuh manusia dan dianggap dalam kategori haram adalah a)kuku, sehingga perlu penutup tangan, b) darah, sehingga harus ada penutup mulut, karena dikhawatirkan darah keluar dari mulut atau tubuh yang disebabkan karena terluka, c)rambut, sehingga perlu penutup kepala.

Beberapa aktivitas pekerja sebelum dilakukan intervensi program pengabdian pada masyarakat sebagaimana pada Gambar 2a adalah pekerja menyelesaikan proses pengadonan dengan fasilitas wadah berdiameter 70 cm sehingga kondisi wadah selain lebar juga dengan ketinggian 40 cm menyebabkan ketidaknyamanan juga mudah tercampur produk lainnya saat pengangkatan atau lalulintas di lantai produksi. Karena aktivitas dilakukan di lantai, maka potensi kontaminasi kotoran lain menjadi lebih besar, dipelukan perbaikan diantaranya adalah penempatan wadah yang lebih tinggi sehingga kotoran yang ada di lantai produksi dapat terminimalisir, selain pekerja juga dapat beraktivitas dengan berdiri. Karena aktivitas berdiri lebih produktif bila dibandingkan dengan aktivitas duduk.



**Gambar 2.** Proses produksi Gipang (A:Proses Pencampuran Bahan baku, B:Proses Pencetakan Gipang)

Berdasarkan Gambar 2b dapat dijelaskan bahwa aktivitas awal pemotongan Gipang, produk berpotensi terkontaminasi dengan keringat pekerja melalui lengan atau tangan, sehingga perlu perbaikan. Pada Gambar 2c, dapat dilihat bahwa disekitar lingkungan pemotongan terdapat burung piaraan, sehingga potensi bulu dan kotoran burung dapat masuk di makanan, direkomendasikan untuk memindahkan burung tidak berada pada lokasi produksi. Pada Gambar 2d merupakan aktivitas dipertengahan pengerjaan pemotongan Gipang menjadi ukuran yang lebih kecil, kondisi ini serupa dengan aktivitas pada Gambar 2b, namun

penekanan yang perlu menjadi perhatian adalah pada saat penggunaan pisau perlu mempertimbangkan tekanan, karena bila gaya yang diberikan terlalu besar, maka serat atau komponen kayu pada alas bahan akan ikut terpotong, kondisi ini berdampak terjadinya kontaminasi pada produk yang dihasilkan. Kayu adalah bahan yang tidak direkomendasikan untuk dikonsumsi oleh manusia, sehingga perlu dihindarkan. Setelah dilakukan proses pemotongan produk menjadi ukuran yang telah ditentukan, selanjutnya dilakukan pembungkusan, pada proses ini kontaminasi yang terjadi dapat berupa kotoran yang menempel di tangan, kuku, ataupun rambut.



**Gambar 3.** Proses Pembungkusan Gipang

Program pengabdian pada masyarakat dimulai dari identifikasi masalah, kemudian perbaikan fasilitas melalui penggunaan *safety* untuk mengurangi potensi kontaminasi bahan najis dan haram masuk ke makanan. Beberapa aktivitas diantaranya adalah penambahan fasilitas yang melekat pada pekerja atau sering disebut sebagai Alat Pelindung Diri (APD). Sebelum penggunaan APD pekerja diberikan pemahaman terlebih dahulu terkait dengan halal haramnya sebuah makanan, tingkat kepentingan dan kebutuhan penggunaan APD, dampak ketika tidak menggunakan APD. Dengan pemahaman terkait penggunaan APD ini, keberlanjutan program dapat diterapkan, pekerja merasa penggunaan APD adalah bagian dari budaya yang ada di industri, sehingga tanpa pengawasan pekerja tetap menjalankan dan menggunakan APD secara benar.



**Gambar 4.** Pekerja menggunakan fasilitas APD (a:Penutup Kepala, Mulut, Celemek dan sarung tangan, b)Pekerja menggunakan APD siap melakukan aktivitas pemotongan, c)pekerja melaksanakan pemotongan Gipang)

Berdasarkan Gambar 4a dapat dijelaskan bahwa pekerja menggunakan APD kemudian baru melakukan aktivitas pemotongan Gipang menjadi ukuran yang telah ditentukan, kondisi ini memberikan perbaikan pada aktivitas proses produksi. Penambahan fasilitas yang melekat pada tubuh semula dirasa mengganggu, dengan adanya edukasi dan kesadaran pentingnya menjaga kontaminasi dari benda asing untuk tidak masuk pada makanan, maka penggunaan APD dapat dilakukan secara terus menerus.

Proses lain yang harus menggunakan APD adalah pada saat aktivitas pembungkusan Gipang. Aktivitas ini merupakan lanjutan dari Gipang yang sudah dipotong. Tidak adanya mesin sebagai alat bantu pembungkusan, maka diperlukan sekelompok pekerja untuk menyelesaikan aktivitas ini. Umumnyadalam satu

batch irisan diperlukan 4 sampai dengan 5 orang pekerja yang bertugas memasukkan Gipang ke dalam plastik. Aktivitas ini memerlukan keterampilan menengah, selain dibutuhkan kecepatan dalam proses, juga kehati-hatian karena bila tidak dilakukan dengan benar, produk akan hancur seiring dengan suhu produk yang masih tinggi.



**Gambar 5.** Pekerja menyelesaikan proses pembungkusan Gipang menggunakan fasilitas : Penutup Kepala, Mulut, Clemek dan sarung tangan.

Setelah program pengabdian pada masyarakat dijalankan, diperoleh beberapa perubahan mulai dari peningkatan implementasi kriteria dalam Sistem Jaminan Halal sampai dengan berbagai upaya terkait dengan kesadaran untuk menggunakan fasilitas yang lebih bersih untuk menjamin proses yang dijalankan tidak berpotensi adanya kontaminan.

**Tabel 1.**  
Perbandingan kondisi sebelum dan setelah adanya program pengabdian kepada masyarakat

<b>Uraian</b>	<b>Sebelum Pengabdian</b>	<b>Setelah pengabdian</b>
Sertifikasi Halal Produk	Ada	Ada
Sertifikat Status SJH	Tidak ada	Tidak Ada
Manual SJH	Belum lengkap	Lengkap
Kebijakan Halal	Belum ada	Ada
Tim Manajemen Halal	Belum ada	Ada
Doc. Bahan	Ada	Ada
Doc. Produk	Ada	Ada
Fasilitas produksi untuk menghindari kontaminan najis (Standar Operating	Belum Lengkap	Lengkap

---

---

#### Prosedur tersedia)

---

---

Pada kriteria kebijakan halal, perusahaan Tiga Bunda bertekad hanya memproduksi dan memasarkan produk halal secara konsisten dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumen serta mengutamakan kepuasan pelanggan melalui inovasi. Menjamin seluruh produk yang dibuat disertifikasi oleh LPPOM MUI, seluruh bahan yang digunakan dalam pembuatan produk-produk adalah halal, sistem produksi adalah bersih dan bebas dari bahan yang tidak halal dan najis.

Tim manajemen halal diangkat melalui surat penunjukan dari manajemen puncak dan diberi kewenangan untuk melakukan tindakan yang diperlukan dalam melaksanakan proses produksi halal.

#### 4. KESIMPULAN

Setelah melaksanakan pengabdian pada masyarakat, maka dapat disimpulkan bahwa:

- 1) Terdapat *update* beberapa kriteria yang ada di manual Sistem Jaminan Halal (SJH) diantaranya adalah kebijakan halal, formasi dari tim manajemen halal, penggunaan fasilitas produksi pada lingkungan maupun pekerja.
- 2) Peningkatan kesadaran, tanggung jawab dan peran tim manajemen halal internal perusahaan
- 3) Pemenuhan dokumen bahan dan produk dan peningkatan penggunaan fasilitas produk khususnya APD untuk menghindari kontaminasi potensi adanya najis.
- 4) Program bimbingan teknis dengan mempertimbangkan keinginan pengguna (pelaku industri) mampu meningkatkan implementasi Halal Assurance System (HAS)-23000 di internal perusahaan.

#### 5. DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2000. Standar Nasional Indonesia (SNI) 19-9001-2001. Sistem Manajemen Mutu Persyaratan. 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.
- 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.

#### 6. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada LPPM Universitas Sultan Ageng Tirtayasa yang telah memberikan pendanaan sehingga pengabdian kepada masyarakat dapat terlaksana dengan baik. Terimakasih juga disampaikan kepada LPPOM MUI Provinsi Banten atas fasilitas dan kerjasamanya dalam menyediakan data industri yang telah tersertifikasi halal untuk selanjutnya diperbolehkan berkunjung melakukan wawancara langsung hingga intervensi penerapan program pengabdian kepada masyarakat berjalan dengan baik.