

**PENERAPAN KRITERIA SISTEM JAMINAN
HALAL HAS 23000 PADA
PT. CHIAYO SEHAT INDONESIA**

Sri Ayu Parwati

Program Studi Administrasi Keuangan
Politeknik Piksi Ganesha, Jl. Jend. Gatot Soebroto No. 301 Bandung.
E-mail: sriayuparwati17@gmail.com

ABSTRACT

Indonesia is one of the countries with the largest number of Muslims in the world. As a country with a Muslim majority population, the Muslim community needs an institution that becomes a reference or reference regarding issues regarding the laws of Islamic law. The Muslim community must guarantee this with regulations made through the Halal Assurance System. PT. Chiayo Sehat Indonesia is one of the businesses that provides halal-certified healthy food in Bandung. The importance of halal certification or halal label obtained makes PT. Chiayo has an obligation to implement a Halal Assurance System. The method used to analyze food halalness in this business is the Halal Assurance System (HAS) 23000. The purpose of this study is to determine the procedure for obtaining the MUI halal certificate and the application of the criteria for the HAS 23000 halal guarantee letter at PT. Chiayo Healthy Indonesia. This research begins by observing the field conditions of PT. Chiayo Healthy Indonesia. In collecting data used are interviews and documents. After knowing the field conditions, a halal assurance system is prepared and implemented. The halal assurance system has eleven criteria. These criteria are used as a reference for the issuance of halal certificates and production implementation guidelines. Observations on eleven aspects of halalness in HAS 23000, namely (1) Halal Policy, (2) Halal Management Team, (3) Training, (4) Materials, (5) Products, (6) Product Facilities, (7) Written Procedures for Critical Activities , (8) Traceability, (9) Handling of Products that do not Meet the Criteria, (10) Internal Audit, (11) and Management Review.

Keywords: Halal Assurance System, Healthy Food, Halal

ABSTRACT

Indonesia adalah salah satu negara dengan jumlah pemeluk agama Islam terbesar di dunia. Sebagai negara dengan penduduk mayoritas beragama Islam, masyarakat muslim membutuhkan suatu lembaga yang menjadi rujukan atau referensi berkaitan dengan permasalahan tentang hukum-hukum dalam syariat Islam. Masyarakat muslim harus melakukan penjaminan terhadap hal tersebut dengan peraturan yang dibuat melalui Sistem Jaminan Halal. PT. Chiayo Sehat Indonesia merupakan salah satu usaha yang menyediakan makanan sehat yang bersertifikat halal di Bandung. Pentingnya sertifikasi halal atau label halal yang diperoleh menjadikan PT. Chiayo mempunyai kewajiban untuk menerapkan Sistem Jaminan Halal. Metode yang digunakan untuk menganalisis kehalalan pangan pada usaha ini adalah Halal Assurance System (HAS) 23000. Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui prosedur perolehan sertifikat halal MUI dan penerapan kriteria surat jaminan halal HAS 23000 pada PT. Chiayo Sehat Indonesia. Penelitian ini diawali dengan mengamati keadaan lapang PT. Chiayo Sehat Indonesia. Dalam mengumpulkan data yang digunakan adalah wawancara dan dokumen. Setelah mengetahui keadaan lapang, sistem jaminan halal disusun dan diimplementasikan. Sistem jaminan halal mempunyai sebelas kriteria. Kriteria tersebut dijadikan acuan dikeluarkannya sertifikat halal dan pedoman pelaksanaan produksi. Pengamatan terhadap sebelas aspek kehalalalan dalam HAS 23000 yaitu (1) Kebijakan Halal, (2) Tim Manajemen Halal, (3) Pelatihan, (4) Bahan, (5) Produk, (6) Fasilitas Produk, (7) Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis, (8) Kemampuan Telusur, (9) Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria, (10) Audit Internal, (11) dan Kaji Ulang Manajemen.

Kata Kunci : Sistem Jaminan Halal, Makanan Sehat, Halal

PENDAHULUAN

Indonesia adalah salah satu negara dengan jumlah pemeluk agama Islam terbesar di dunia, saat ini terdapat lebih dari 207 juta muslim terbesar di hampir seluruh daerah di Indonesia dengan presentase 87,2% (Portal Informasi Indonesia, 2017). Dengan jumlah penduduk muslim yang begitu banyak, maka konsumsi industri halal makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, fashion, dan gaya hidup juga sangat besar. Hal ini dipicu oleh ajaran agama Islam yang menganjurkan setiap muslim untuk mengkonsumsi makanan dan minuman yang halal serta baik kualitasnya.

Halal dapat didefinisikan sebagai objek atau kegiatan yang diizinkan untuk menggunakan atau dilaksanakan dalam agama islam. Pasangan halal adalah *thayyib* yang berarti baik. Suatu makanan dan minuman tidak hanya halal, tetapi harus *thayyib* apakah layak dikonsumsi atau tidak bermanfaat bagi kesehatan. Halal sebagai salah satu dari lima hukum, yaitu *fardhu* (wajib), *mustahab* (disarankan), *halal* (diperbolehkan), *makruh* (dibenci), dan *haram* (dilarang). Di Indonesia sertifikasi kehalalan produk-produk pangan dan minuman ditangani oleh Majelis Ulama Indonesia secara spesifiknya Lembaga Produk Pangan, Makanan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal atau BPJPH.

Sebagai negara dengan penduduk mayoritas beragama Islam, masyarakat Muslim membutuhkan suatu lembaga yang menjadi rujukan atau referensi berkaitan dengan permasalahan tentang hukum-hukum dalam syariat Islam. Oleh karena itu, pada tanggal 7 Rajab 1395 Hijriah, bertepatan dengan tanggal 1975 di Jakarta, didirikan Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menjadi wadah atau majelis yang menghimpun para ulama dan cendikiawan muslim Indonesia. MUI lahir dengan semangat untuk menyatukan gerak dan langkah-langkah umat Islam Indonesia dalam mewujudkan cita-cita bersama yakni mempertahankan aspek religiusitas.

Tujuan berdirinya MUI untuk memberikan bimbingan dan tuntunan kepada umat Islam Indonesia dalam mewujudkan kehidupan beragama dan bermasyarakat yang *diridhoi* Allah Subhanahu wa Ta'ala, memberikan nasihat dan fatwa mengenai masalah keagamaan dan kemasyarakatan kepada pemerintah dan masyarakat, meningkatkan kegiatan bagi terwujudnya ukhwah Islamiyah dan kerukunan antar-umat beragama dalam memantapkan persatuan dan kesatuan bangsa dan menjadi penghubung antara ulama dan umaro (pemerintah) dan penerjemah timbal balik antara umat dan pemerintah guna mengsucceskan pembangunan nasional.

PT. Chiayo Sehat Indonesia merupakan perusahaan yang menyediakan makanan siap saji atau cemilan sehat. Makanan sehat yang mereka bikin ini seperti sereal, granola, energy ball, cookies dan sebagainya. Makanan yang mereka buat ini sangat sehat dan sama sekali tidak menggunakan bahan pengawet. Oat, Almond, Pumpkin seeds, Cranberry, Blackraisin merupakan salah satu bahan utama dalam proses produksi makanan sehat ini. Makanan sehat ini juga akan tinggi nutrisi, bebas kolesterol, rendah gula 20%, rendah lemak 20%. Adapun manfaat dari makanan ini yaitu pengendalian berat badan, mengurangi kolesterol LDL, membantu mengendalikan gula darah, mengurangi resiko kanker dan anemia, dan meningkatkan energi.

PT. Chiayo Sehat Indonesia ini perusahaan yang menjual makanan sehat sudah mendapatkan sertifikasi halal dari Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) sebagai otoritas penjaminan halal di Indonesia dengan sertifikat 01201232860819. Metode yang digunakan untuk menganalisis kehalalan pangan pada usaha ini adalah Halal Assurance System (HAS) 23000. Sertifikat halal adalah fatwa tertulis dari MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam.

Sistem jaminan halal merupakan mekanisme yang harus diterapkan oleh perusahaan jika mereka ingin mengajukan sertifikasi halal ke LPPOM MUI sebagai lembaga yang berwenang menerbitkan sertifikat halal. Pengakuan atas jaminan halal dibutuhkan oleh perusahaan sebagai jaminan untuk keamanan pangan, kualitas dan karakteristik penting lain yang tidak hanya dinikmati oleh konsumen muslim tetapi juga konsumen non muslim.

Pokok permasalahan pada penelitian ini adalah bagaimana penerapan sistem sertifikasi halal MUI pada PT. Chiayo Sehat Indonesia. Dan tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui prosedur perolehan sertifikat halal MUI dan penerapan kriteria surat jaminan halal HAS 23000 pada PT. Chiayo Sehat Indonesia. Adapun manfaat teoritis dari penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan konsep dan kajian yang lebih mendalam tentang sosialisasi sistem jaminan produk halal terhadap kesiapan PT. Chiayo Sehat Indonesia. Penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai sumber ilmu untuk menambah wawasan dan juga pertimbangan persahaan serta referensi untuk mengembangkan penelitian selanjutnya. Manfaat praktis dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana untuk menerapkan pengetahuan teoritis yang diperoleh selama berada di bangku perkuliahan.

Hal ini dapat juga berguna bagi mahasiswa yang ingin memulai usaha dari bangku perkuliahan, dan juga dapat digunakan oleh perusahaan lain untuk lebih memaksimalkan kinerjanya dalam hal pangan halal seperti yang telah diatur

dalam peraturan perundangan-undangan yang berlaku. Dan manfaatnya bagi pelaku usaha kecil khususnya akan menjadikan produk mereka lebih layak lagi untuk bersaing dipasaran.

METODE PENELITIAN

Menurut Muhammad Nasir metode penelitian merupakan hal yang penting bagi seorang peneliti untuk mencapai sebuah tujuan, serta dapat menemukan jawaban dari masalah yang diajukan. Data penelitian yang dihasilkan haruslah memiliki kriteria tertentu, yaitu valid, realibel, objektif. Dikatakan valid, yaitu menunjukkan derajat ketepatan/kesesuaian antara data yang sesungguhnya terjadi pada obyek yang diteliti dengan data yang diperoleh oleh peneliti. Analisis data yang dilakukan adalah deskriptif analisis, yaitu melakukan analisa dari data-data yang telah terkumpul sebelumnya kemudian diuraikan agar mendapatkan kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan. Metode ini digunakan untuk meneliti pelaksanaan sistem jaminan halal produk yang telah tersertifikat halal.

Jenis Penelitian dan Sumber Data

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan yaitu penelitian yang dilaksanakan bergerak dibidang pengolahan makanan sehat dengan upaya untuk memberikan pembuktian mengenai kesesuaian pelaksanaan jaminan halal pada PT.

Chiayo Sehat Indonesia di Kota Bandung yang telah memiliki sertifikat halal. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer yaitu data pokok yang berkaitan dan diperoleh secara langsung dari masyarakat. Sumber data primer dalam penelitian ini adalah sampel dari pemilik industri makanan sehat yang berada di Kota Bandung yang mana mereka telah memiliki sertifikat kehalalan produk dari LPPOM MUI Jawa Barat. Sampel yang didapatkan yaitu mewawancarai pemilik dari usaha PT. Chiayo Sehat Indonesia. Dan data sekunder yaitu data yang diperoleh dari pihak lain. Data ini biasanya meliputi dokumen dari obyek yang diteliti atau mencangkup laporan yang sudah ada. Data sekunder ini merupakan data penunjang bagi data primer, maka dari itu data yang diambil merupakan data yang berasal dari buku-buku, fatwa, jurnal dan sumber lain yang bersangkutan dengan permasalahan.

Metode Pengumpulan Data

Metode atau teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu mencari data-data yang diperlukan dari obyek penelitian yang sebenarnya. Langkah-langkah dalam pengumpulan data ini adalah wawancara dan dokumentasi. Wawancara adalah pertemuan secara langsung untuk mendapatkan informasi melalui tanya jawab sehingga mendapatkan maksud dan tujuan tertentu. Untuk mendapatkan

informasi yang dimaksud, penulis melakukan wawancara kepada pihak PT. Chiayo Sehat Indonesia yang telah mendapatkan sertifikat halal dan sebagai penunjang data. Metode dokumentasi merupakan pengumpulan catatan berupa tulisan, gambar, ataupun karya dari seseorang. Metode ini dimaksudkan untuk menggali data dan konsep-konsep serta catatan-catatan yang berkaitan dengan sistem jaminan halal pada PT. Chiayo Sehat Indonesia yang telah mendapatkan sertifikat halal.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Prosedur Sertifikasi Halal MUI

Sertifikasi halal melibatkan 3 pihak, yaitu BPJPH, LPPOM MUI sebagai lembaga pemeriksa halal (LPH), dan MUI. BPJPH melaksanakan penyelenggaraan jaminan produk halal. LPPOM MUI melakukan pemeriksaan kecukupan dokumen, penjadwalan audit, Pelaksanaan audit, pelaksanaan rapat auditor, penerbitan audit memorandum, penyampaian berita acara hasil audit pada rapat Komisi Fatwa MUI. MUI melalui Komisi Fatwa menetapkan kehalalan berdasarkan hasil audit dan menerbitkan Ketetapan Halal MUI. Tahapan prosedur sertifikasi halal sebagai berikut :

1. permohonan STTD ke BPJPH, permohonan diajukan secara tertulis kepada Kepala BPJPH bersama dokumen pendaftaran.
2. pendaftaran di Sistem Cerol, pendaftaran pemeriksaan ke LPPOM MUI melalui sistem CEROL www.e-lppommui.org.

3. reaudit dan Pembayaran Akad, LPPOM MUI melakukan preaudit sementara perusahaan melakukan pembayaran pemeriksaan kehalalan. P
4. enjadwalan Audit, perusahaan dan Auditor menyepakati jadwal pelaksanaan audit. P
5. elaksanaan Audit, auditor memeriksa pnerapan Sistem Jaminan Halal yang mencakup 11 Kriteria SJH. P
6. apat Auditor & Analisis LAB, pembahasan hasil audit dalam rapat auditor dan LPPOM MUI menguji sampel bahan/produk. R
7. eputusan Status SJH, penilaian kecukupan untuk lanjut ke Rapat Komisi Fatwa. K
8. apat Komisi Fatwa, penetapan R

9. Penerbitan Ketetapan Halal MUI & Status/Sertifikat SJH, perusahaan memperoleh Ketetapan Halal MUI dan Status/Sertifikat SJH.

10. Penerbitan Sertifikat Halal, perusahaan memperoleh Sertifikat Halal dari BPJPH berdasarkan Ketetapan Halal MUI.

B. Kriteria Sistem Manajemen Halal Dalam HAS 23000

HAS 23000 merupakan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh LPPOM MUI guna sertifikasi halal suatu produk. Persyaratan tersebut berisi kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) dan persyaratan lain, seperti kebijakan dan prosedur sertifikasi halal. Terdapat 11 kriteria SJH yang dicakup dalam HAS 23000. Seluruh kriteria tersebut wajib dipenuhi oleh perusahaan yang ingin memperoleh sertifikat halal untuk produknya. Berikut ini adalah 11 kriteria SJH:

1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal yaitu komitmen tertulis untuk menghasilkan produk halal secara konsisten, sesuai dengan proses bisnis perusahaan. PT. Chiayo Sehat Indonesia bertekad untuk hanya memproduksi dan memasarkan produk halal secara konsisten dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumen serta mengutamakan kepuasan pelanggan melalui inovasi.

Kami akan mencapainya melalui penerapan langkah-langkah berikut :

- a. Menjamin seluruh produk yang dibuat disertifikasi oleh LPPOM MUI.
- b. Menjamin seluruh bahan yang digunakan dalam pembuatan produk-produk kami adalah halal.
- c. Menjamin seluruh bahan yang digunakan dalam pembuatan produk-produk kami adalah halal.
- d. Melatih, mengembangkan dan melibatkan seluruh *stakeholder* perusahaan guna memahami Sistem Jaminan Halal.
- e. Menyediakan sumberdaya yang diperlukan untuk penyusunan, penerapan dan perbaikan berkelanjutan Sistem Jaminan Halal.
- f. 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.

2. Tim Manajemen Halal

Tim manajemen halal yaitu sekelompok orang yang bertanggung jawab terhadap perencanaan, implementasi, dan perbaikan.

Tugas dan Wewenang masing-masing bidang

a. Direktur Utama

1. Merumuskan kebijakan perusahaan yang berkaitan dengan kehalalan produk yang dihasilkan.
2. Memberikan dukungan penuh bagi pelaksanaan SJH di perusahaan
3. Menyediakan fasilitas dan sarana yang dibutuhkan dalam pelaksanaan SJH.

b. Koordinator (Quality Control)

1. Menyusun dan melaksanakan prosedur pemantauan dan pengendalian untuk menjamin konsistensi produk halal.
2. Melaksanakan pemeriksaan terhadap setiap bahan yang masuk sesuai dengan sertifikasi halal, spesifikasi dan produsennya.
3. Melakukan komunikasi dengan KAHl terhadap setiap penyimpangan dan ketidakcocokan bahkan dengan dokumen kehalalan.

c. Kepala Produksi

1. Menyusun prosedur produksi yang dapat menjamin kehalalan produk.
2. Melakukan pemantauan produksi yang bersih dan bebas dari bahan haram dan najis.
3. Menjalankan kegiatan produksi sesuai dengan matrik formulasi bahan yang telah disusun oleh

KAHI dan diketahui oleh LPPOM MUI.

d. Purchasing

1. Menyusun sistem pembelian yang dapat menjamin konsisten bahan baku sesuai dengan spesifikasi, sertifikasi halal, dan supliernya.
2. Memeriksa kelengkapan dokumen (sebelum pembelian) kelengkapan dokumen di diskusikan dengan KAHl.
3. Melaksanakan pembelian bahan yang sesuai dengan daftar bahan yang disetujui auditor halal internal dan disahkan oleh LPPOM MUI.

e. R & D

1. Mencari alternatif bahan yang jelas kehalalannya
2. Menyusun sistem pembuatan produk baru berdasarkan bahan yang telah disusun oleh KAHl dan diketahui oleh LPPOM MUI
3. Menyusun sitem perubahan bahan sesuai dengan ketentuan halal.

f. Gudang

1. Menyusun prosedur administrasi pergudangan yang dapat menjamin kehalalan bahan dan produk yang disimpan.
2. Melaksanakan penyimpanan produk dan bahan sesuai dengan daftar bahan dan produk yang telah disusun oleh Kahi dan diketahui oleh LPPOM MUI.

3. Melakukan komunikasi dengan KAHAI sistem keluar masuknya

bahan dari dan ke dalam gudang.

Jurnal EKBIS Volume 8 No1 Tahun 2020 ISSN p. 2339-1839 e.2722-4082

3. Pelatihan

Kegiatan peningkatan pengetahuan, keterampilan dan sikap untuk mencapai tingkat kompetensi yang diinginkan. Kategori pelatihan (1) Pelatihan eksternal, pelatihan HAS 23000 yang diselenggarakan oleh atau atas nama LPPOM MUI, (2) Pelatihan internal, pelatihan HAS 23000 yang diselenggarakan oleh internal perusahaan.

Tujuan Pelatihan Sistem Jaminan Halal :

- a. Meningkatkan pemahaman Tim Manajemen Halal tentang persyaratan sertifikasi halal LPPOM MUI (HAS 23000)
- b. Meningkatkan pemahaman Tim Manajemen Halal dan karyawan terhadap hukum-hukum Islam tentang pentingnya kehalalan suatu produk.
- c. Menjadikan karyawan peduli terhadap proses produksi halal dan mampu menerapkannya di tingkat operasional.

Pelatihan (internal atau eksternal) dilaksanakan secara terjadwal minimal setahun sekali atau lebih sering jika diperlukan.

4. Bahan

Bahan mencakup bahan baku (*raw material*), bahan tambahan (*additive*), & bahan penolong (*processing aid*).

Semua bahan harus memenuhi ketentuan Halal Bahan-bahan tersebut adalah:

- a. Bahan bukan dari babi dan tidak mengandung bahan dari babi dan turunannya.
- b. Bahan bukan khamr (minuman beralkohol) dan tidak mengandung khamr dan turunannya yang diperoleh melalui pemisahan secara fisik.
- c. Bahan bukan darah, bangkai, dan bagian dari tubuh manusia dan tidak mengandung darah, bangkai dan bagian dari tubuh manusia.
- d. Bahan tidak diproduksi dari fasilitas yang dipergunakan untuk produk yang menggunakan babi atau turunannya.
- e. Bahan tidak bercampur dengan bahan haram dan najis.
- f. Untuk sesuai syariat Islam (dibuktikan dengan sertifikat halal yang valid).
- g.

Perusahaan bahan turunan hewani (harus dari hewan halal yang disembelih harus menjamin semua bahan yang digunakan adalah halal.

P

Catatan penting : Suatu bahan tidak selalu harus dilengkapi dengan sertifikat halal sebagai standar persetujuannya.

5. Produk

Semua menu yang disajikan, baik dibuat sendiri oleh perusahaan maupun menu yang dibeli dari pihak lain atau menu konsinyasi (titipan) harus bersertifikasi HALAL.

Kebijakan Penulisan Nama dan Bentuk Produk

a. Nama Produk Yang Tidak Dapat Disertifikasi :

1. nama produk yang mengandung nama minuman keras
2. nama produk yang mengandung nama babi dan anjing serta turunannya
3. nama produk yang mengandung nama setan
4. nama produk yang mengarah kepada hal-hal yang menimbulkan kekufuran dan kebatilan
5. nama produk yang mengandung kata-kata yang berkonotasi erotis, vulgar dan/atau porno

b. Bentuk Produk Yang Tidak Dapat Disertifikasi :

1. bentuk produk atau label kemasan yang sifatnya erotis, vulgar dan/atau porno

2.

entuk produk atau label kemasan yang sifatnya erotis, vulgar dan/atau porno

B

6. Fasilitas Produksi

Semua fasilitas produksi harus didaftarkan dalam aplikasi sertifikasi.

Industri Pengolahan : semua pabrik yang menghasilkan produk yang didaftarkan dan dipasarkan di Indonesia, baik milik sendiri atau pihak lain.

Untuk *produk retail* : pabrik yang menghasilkan produk dengan merk/brand yang sama yang dipasarkan di Indonesia.

Untuk *produk non retail* : pabrik yang menghasilkan produk yang dipasarkan di Indonesia.

Fasilitas produksi yang digunakan untuk menghasilkan produk halal tidak digunakan secara bergantian untuk produk yang mengandung babi atau turunannya. Fasilitas produksi yang pernah digunakan untuk menghasilkan produk yang mengandung babi dan turunannya, jika akan digunakan untuk menghasilkan produk halal, maka dicuci tujuh kali dengan air dan salah satunya dengan tanah atau bahan lain yang mempunyai kemampuan menghilangkan rasa, bau, dan warna. Produksi halal hanya diperbolehkan di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria.

7. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Prosedur tertulis aktivitas kritis adalah seperangkat tata cara kerja yang dibakukan untuk mengendalikan aktivitas kritis. Kriteria kecukupan prosedur adalah seleksi bahan, pembelian bahan,

pengembangan produk baru, pemeriksaan bahan datang, produksi, pencucian fasilitas dan peralatan pembantu, penyimpanan bahan & produk, dan transportasi.

Jurnal EKBIS Volume 8 No1 Tahun 2020 ISSN p. 2339-1839 e.2722-4082

8. Kemampuan Telusur

Kemampuan telusur adalah kemampuan telusur menu yang dijual berasal dari bahan yang memenuhi kriteria dan sudah disetujui LPPOM MUI atau tercantum dalam daftar bahan LPPOM MUI. Hasil penelusuran di PT. Chiayo Sehat Indonesia adalah sebagai berikut :

1. Rolled Oat diperoleh dari PT. Shinrai Indonesia yang telah tersertifikasi halal
2. Bahan pendukung yang digunakan merupakan bahan yang telah mendapatkan label halal dari LPPOM MUI
3. Menu yang dijual sudah ideal karena tidak memiliki nama atau unsur sensorial yang mengarah ke hal haram.
4. Menu diproduksi di fasilitas yang telah memenuhi kriteria yang ditetapkan yaitu bebas dari unsur babi dan turunannya.

Produk yang dijual termasuk produk titipan merupakan produk yang sudah dijamin kehalalannya dan telah memiliki sertifikat halal.

9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

PT. Chiayo Sehat Indonesia di area pabrik memisahkan produk yang sudah tidak layak untuk menghindari kontaminasi silang dan kemudian diberi tanda khusus. PT. Chiayo Sehat Indonesia tidak menjual produk yang tidak memenuhi kriteria, pemusnahan produk yang sudah tidak layak jual merupakan bentuk penjaminan sistem jaminan halal pada industri makanan.

10. Audit Internal

PT. Chiayo Sehat Indonesia melakukan audit dua kali dalam setahun. PT. Chiayo Sehat Indonesia berkomitmen untuk menghasilkan produk halal dengan menunjuk tim manajemen halal untuk melakukan audit internal halal. Hasil yang didapat dalam penelitian dan disesuaikan dengan materi audit internal yaitu (1) kebijakan halal yang telah diterapkan adalah pemasangan slogan halal di dalam perusahaan, (2) bahan yang digunakan dalam proses produksi sepenuhnya mempunyai dokumen halal, (3) menu yang dijual sudah ideal karena tidak menggunakan nama atau unsur sensorial yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI, (4) prosedur produksi sudah ideal karena sudah memenuhi ketentuan

yang diterapkan oleh perusahaan dengan memenuhi kriteria dalam SOP yang ada dalam perusahaan, (5) pencucian fasilitas produksi sudah ideal karena sudah memenuhi ketentuan yang berlaku di

perusahaan dengan melakukan pembersihan setiap selesai produksi dan penjagaan fasilitas agar steril dan layak digunakan.

Jurnal EKBIS Volume 8 No1 Tahun 2020 ISSN p. 2339-1839 e.2722-4082

11. Kaji Ulang Manajemen

Kaji ulang manajemen adalah kajian yang dilakukan oleh manajemen puncak atau wakilnya dengan tujuan untuk menilai efektifitas penerapan SJH dan merumuskan perbaikan berkelanjutan. Hasil evaluasi harus disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab untuk setiap aktivitas LPPOM MUI. Kaji ulang manajemen didasarkan pada audit internal yang dilakukan oleh tim manajemen halal dari pemilik perusahaan. Tindakan perbaikan atas kaji ulang manajemen dilakukan dengan dua kali dalam setahun. Hasil pengamatan yang dilakukan menunjukkan bahwa PT. Chiayo Sehat Indonesia telah melakukan ketentuan sistem jaminan halal yang telah didapatkan. Kehalalan perusahaan harus dipenuhi secara keseluruhan demi menjamin kehalalan dalam produk yang dihasilkan.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan kajian-kajian dan penelitian yang dilakukan penulis mengenai Penerapan Kriteria Sistem Jaminan Halal HAS 23000 pada PT.

Chiayo Sehat Indonesia, maka penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa HAS 23000 merupakan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh LPPOM MUI guna sertifikasi halal suatu produk. Persyaratan tersebut berisi kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) dan persyaratan lain, seperti kebijakan dan prosedur sertifikasi halal. Terdapat 11 kriteria SJH yang dicakup dalam HAS 23000. Seluruh kriteria tersebut wajib dipenuhi oleh perusahaan yang ingin memperoleh sertifikat halal untuk produknya. 11 kriteria SJH meliputi : Kebijakan Halal, Tim Manajemen Halal, Pelatihan, Bahan, Produk, Fasilitas Produksi, Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis, Kemampuan Telusur, Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi kriteria, Audit Internal, dan Kaji Ulang Manajemen.

Saran

Penulis berusaha memberikan saran atau masukan untuk meningkatkan dan mengembangkan pelaksanaan Sistem Jaminan halal pada PT. Chiayo Sehat Indonesia. Diharapkan untuk lebih memperhatikan produk yang ingin diproduksi melalui pemahaman serta

pembelajaran mengenai sistem jaminan halal, sehingga produk yang dihasilkan menjadi produk yang terjamin kualitasnya

serta memberikan manfaat baik kepada konsumennya.

Jurnal EKBIS Volume 8 No1 Tahun 2020 ISSN p. 2339-1839 e.2722-4082

DAFTAR PUSTAKA

- (Afifah & Irianto, 2021) Afifah, A. U., & Irianto, D. (2021). Perancangan Standar Integrasi Sistem Jaminan Halal Dan Cara Pembuatan Obat Yang Baik. *Inaque : Journal of Industrial and Quality Engineering*, 9(1), 63–80.
<https://doi.org/10.34010/iqe.v9i1.3946>
- Octavia, H. (2020). *STUDI ANALISIS PROSES PRODUKSI BERDASARKAN COKELAT NDALEM YOGYAKARTA ANALYSIS STUDY ON PRODUCTION PROCESS AND HALAL ASSURANCE SYSTEM IN INDUSTRY OF CHOCOLATE* SKRIPSI Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi dari P.
- Pengetahuan, P., Pelatihan, P., Jaminan, S., & Mikro, U. (2021). *Industry Development (Hal-Q ID)*, (Pengetahuan et al., 2021) Afifah, A. U., & Irianto, D. (2021). Perancangan Standar Integrasi Sistem Jaminan Halal Dan Cara Pembuatan Obat Universitas Brawijaya Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya 3 Jurusan Psikologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Brawijaya. 7(2), 183–194.
- Prasetyo, A. D., Taufik, M., & Yahya, I. (2020). Sosialisasi Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Pedagang Warung Makan Sekitar Kampus Iain Surakarta. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 7(2), 143–148.
<https://doi.org/10.32699/ppkm.v7i2.893>
- Susihono, W., & Fabianti, E. (2018). Implementasi Sistem Jaminan Halal Melalui Bimbingan Teknis Penerapan Has-23000 Di Industri Gipang Tiga Bunda Cilegon Banten. *Teknika: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 14(2), 201.
<https://doi.org/10.36055/tjst.v14i2.5874>
- Yang Baik. *Inaque : Journal of Industrial and Quality Engineering*, 9(1), 63–80.
<https://doi.org/10.34010/iqe.v9i1.3946>

Octavia, H. (2020). *STUDI ANALISIS PROSES PRODUKSI BERDASARKAN COKELAT NDALEM YOGYAKARTA ANALYSIS STUDY ON PRODUCTION PROCESS AND HALAL ASSURANCE SYSTEM IN INDUSTRY OF CHOCOLATE SKRIPSI* Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi dari P.

Pengetahuan, P., Pelatihan, P., Jaminan, S., & Mikro, U. (2021). *Industry Development (Hal-Q ID)*, Universitas Brawijaya Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya 3 Jurusan Psikologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu

(Pengetahuan et al., 2021) Afifah, A. U., & Irianto, D. (2021). Perancangan Standar Integrasi Sistem Jaminan Halal Dan Cara Pembuatan Obat Yang Baik. *Inaque : Journal of Industrial and Quality Engineering*, 9(1), 63–80. <https://doi.org/10.34010/iqe.v9i1.394>

Octavia, H. (2020). *STUDI ANALISIS PROSES PRODUKSI BERDASARKAN COKELAT NDALEM YOGYAKARTA ANALYSIS STUDY ON PRODUCTION PROCESS AND HALAL ASSURANCE SYSTEM IN INDUSTRY OF CHOCOLATE SKRIPSI* Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi dari P.

Pengetahuan, P., Pelatihan, P., Jaminan, S., & Mikro, U. (2021). *Industry*

Politik, Universitas Brawijaya. 7(2), 183–194.

Prasetyo, A. D., Taufik, M., & Yahya, I. (2020). Sosialisasi Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Pedagang Warung Makan Sekitar Kampus Iain Surakarta. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 7(2), 143–148. <https://doi.org/10.32699/ppkm.v7i2.893>

Susihono, W., & Fabianti, E. (2018). Implementasi Sistem Jaminan Halal Melalui Bimbingan Teknis Penerapan Has-23000 Di Industri Gipang Tiga Bunda Cilegon Banten. *Teknika: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 14(2), 201. <https://doi.org/10.36055/tjst.v14i2.5874>

Development (Hal-Q ID), Universitas Brawijaya Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya 3 Jurusan Psikologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Brawijaya. 7(2), 183–194.

Prasetyo, A. D., Taufik, M., & Yahya, I. (2020). Sosialisasi Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Pedagang Warung Makan Sekitar Kampus Iain Surakarta. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 7(2), 143–148. <https://doi.org/10.32699/ppkm.v7i2.893>

Susihono, W., & Fabianti, E. (2018). Implementasi Sistem Jaminan Halal Melalui Bimbingan Teknis Penerapan Has-23000 Di Industri Gipang Tiga Bunda Cilegon Banten. *Teknika: Jurnal Sains Dan*

- Teknologi*, 14(2), 201.
<https://doi.org/10.36055/tjst.v14i2.58>
 (Prasetyo et al., 2020)
- (Susihono & Fabianti, 2018) Afifah, A. U., & Irianto, D. (2021). Perancangan Standar Integrasi Sistem Jaminan Halal Dan Cara Pembuatan Obat Yang Baik. *Inaque : Journal of Industrial and Quality Engineering*, 9(1), 63–80.
<https://doi.org/10.34010/iqe.v9i1.3946>
- Octavia, H. (2020). *STUDI ANALISIS PROSES PRODUKSI BERDASARKAN COKELAT NDALEM YOGYAKARTA ANALYSIS STUDY ON PRODUCTION PROCESS AND HALAL ASSURANCE SYSTEM IN INDUSTRY OF CHOCOLATE SKRIPSI Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi dari P.*
- Pengetahuan, P., Pelatihan, P., Jaminan, S., & Mikro, U. (2021). *Industry Development (Hal-Q ID), Universitas Brawijaya Teknologi*
- 74
- Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya 3 Jurusan Psikologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Brawijaya.* 7(2), 183–194.
- Prasetyo, A. D., Taufik, M., & Yahya, I. (2020). Sosialisasi Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Pedagang Warung Makan Sekitar Kampus Iain Surakarta. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 7(2), 143–148.
<https://doi.org/10.32699/ppkm.v7i2.893>
- Susihono, W., & Fabianti, E. (2018). Implementasi Sistem Jaminan Halal Melalui Bimbingan Teknis Penerapan Has-23000 Di Industri Gipang Tiga Bunda Cilegon Banten. *Teknika: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 14(2), 201.
<https://doi.org/10.36055/tjst.v14i2.5874>
- (Octavia, 2020)

Jurnal EKBIS Volume 8 No1 Tahun 2020 ISSN p. 2339-1839 e.2722-4082