

Journal of Community Service and Engagement (JOCOSAE)

e-ISSN 2807-5633 // Vol. 03 No. 02 // April 2023

Penerapan Sistem Jaminan Halal HAS-23000 di Industri Kemasan Makanan

Agus Purwanto¹, Masduki Asbari², Anwar Sulaiman³

^{1,3}Aguspati Research Instituta, Pati Indonesia

²Universitas Insan Pembangunan, Tangerang, Indonesia

³Universitas Pramita Indonesia, Tangerang, Indonesia

*Correspondent Author: agozpor@gmail.com

ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p>Article history</p> <p>.....</p> <p>Received ; April 2023 Revised ; April 2023 Accepted ; Mei 2023 Published ; Mei 2023</p> <p>Keywords Halal HAS22000 SJH Industri</p>	<p>Secara setiap perusahaan 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. Pentingnya sertifikasi halal atau label halal yang diperoleh menjadikan perusahaan 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 Industri. Penelitian ini diawali dengan mengamati keadaan lapang di Industro. 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 kehalalalalan 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.</p>

INTRODUCTION

Perkembangan pasar produk pangan Halal menguasai dunia. Data dari Global Islamic Economy 2018/2019 menyebutkan Indonesia sebagai juara satu dalam konsumsi makanan halal di dunia. Sekitar 17 miliar dollar AS atau 2.465 triliun rupiah (dalam kurs Rp 14500) disirkulasikan konsumen untuk mengkonsumsi produk pangan yang halal. Diprediksikan pada tahun 2023, pasar halal akan menanjak naik hingga 6.1%. Padahal Indonesia sendiri gagal masuk kedalam 10 besar negara dengan iklim industry pangan halal terbaik di Dunia, walaupun Indonesia adalah negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia. Tingginya kesadaran konsumen terhadap kehalalan produk pangan ini tentunya menciptakan peluang yang sangat besar maupun ancaman bagi industry pengolahan pangan. Perusahaan yang berkecimpung di industry ini wajib secara konsisten menjamin bahwa proses produksi yang dijalankan maupun produk yang dihasilkan ini halal dan tayyib. Produsen yang dapat memastikan produk pangan yang diproduksinya halal dan tayyib akan memenangkan dan mendominasi tren saat ini. Maka dari itu, perusahaan pengolahan makanan membutuhkan suatu system manajemen yang dapat menjamin kehalalan serta kualitas, keamanan, dan Kesehatan produk yang diproduksi sesuai dengan kaidah-kaidah dalam agama Islam. Pengetahuan dan keterampilan mengenai system manajemen jaminan halal ini telah menjadi persyaratan wajib

bagi setiap karyawan yang berkerja, ataupun yang ingin bekerja, dalam perusahaan pengolahan pangan. Di Indonesia, tren pangan halal didukung dengan adanya payung hukum terhadap produk halal yang dituangkan dalam UU jaminan produk Halal (JPH) No. 33 Tahun 2014. Undang-undang ini melindungi hak konsumen untuk memilih mengkonsumsi produk makanan dan minuman yang halal.

Pentingnya implementasi Sistem Jaminan Halal harus disadari oleh pihak-pihak yang ingin bekerja ataupun berbisnis diindustri makanan. Hal ini juga terlihat dari banyaknya perusahaan yang mempersyaratkan pengetahuan terkait halal untuk calon karyawannya. Kesadaran dan keterampilan ini dapat dibentuk melalui training HAS 23000.

METHOD

Pelatihan Sistem HAS 23000 yang diadakan oleh Sampaimahir akan memberikan pemahaman mengenai implementasi system jaminan halal dengan benar, termasuk dari langkah-langkah mendapatkan sertifikasi halal, dokumen apa saja yang harus diunggah dan dipersiapkan, persyaratan yang harus dipenuhi perusahaan, hingga pengaplikasian system jaminan Halal (SJH) pada proses pengolahan makanan.

Materi yang dapat diakses pada Training HALAL ASSURANCE SYSTEM (HAS 23000) :

1. Konsep Dasar Halal-Haram-Syubhat
2. Konsep Sistem Jaminan Halal
3. Pentingnya Komitmen Top Management dan Kompetensi Personel terhadap Sistem Jaminan Halal
4. Dasar Hukum Jaminan Produk Halal
5. Kriteria Penilaian & Penggolongan Kehalalan Bahan Pangan
6. Pemilihan Nama Produk sesuai dengan Kriteria Halal
7. Prosedur Pengajuan Sertifikasi HAS 23000
8. Pengaturan Fasilitas Produksi dan Prosedur Operasional sesuai dengan 11 Kriteria Sistem Jaminan Halal
9. Implementasi Sistem Jaminan halal & Tantangannya
10. Evaluasi Sistem Jaminan Halal

Training ini akan diadakan melalui Zoom dengan format Online Webinar, yang akan dibagi menjadi beberapa segmen :

1. Presentasi Materi
2. Workshop
3. Diskusi Interaktif

Training ini utamanya ditujukan oleh Usaha Skala Mikro maupun Menengah yang berkecimpung dibidang pengolahan pangan dan ingin memenangkan pasar produk halal di Indonesia maupun Luar Negeri. Harapannya perusahaan dapat memenuhi permintaan produk halal yang menjadi demand konsumen saat ini.

RESULTS AND DISCUSSION

Sebelum melakukan pendaftaran sertifikasi halal, perusahaan harus sudah menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang sesuai dengan regulasi pemerintah dan HAS 23000. Untuk penerapan SJH yang sesuai, perusahaan perlu memahami terlebih dahulu kriteria SJH yang dipersyaratkan dalam HAS 23000. Penjelasan singkat mengenai kriteria SJH dalam HAS 23000 dapat dilihat di sini. HAS 23000 disusun berbasis tematik sesuai dengan proses bisnis perusahaan.

Dokumen yang perlu diunggah oleh perusahaan untuk proses pemeriksaan kehalalan produk lebih lanjut adalah sebagai berikut:

1. Ketetapan Halal sebelumnya untuk kelompok produk yang sama (khusus registrasi pengembangan atau perpanjangan).
2. Manual SJH (khusus registrasi baru, pengembangan dengan status SJH B, atau perpanjangan).
3. Status/Sertifikat SJH terakhir (khusus registrasi pengembangan dan perpanjangan).
4. Diagram alir proses produksi untuk produk yang didaftarkan (untuk setiap jenis produk).
5. Pernyataan dari pemilik fasilitas produksi bahwa fasilitas produksi yang kontak langsung dengan bahan dan produk (termasuk peralatan pembantu) tidak digunakan secara bergantian untuk menghasilkan produk halal dan produk yang mengandung babi/turunannya atau jika pernah digunakan untuk memproduksi produk yang mengandung babi dan turunannya maka telah dilakukan pencucian 7 kali menggunakan air dan salah satunya dengan tanah, sabun, deterjen atau bahan kimia yang dapat menghilangkan bau dan warna najis.

6. Daftar alamat seluruh fasilitas produksi, termasuk pabrik maklon dan gudang bahan/produk intermediet. Khusus untuk restoran, fasilitas yang diinformasikan perlu mencakup kantor pusat, dapur eksternal, gudang eksternal, dan tempat makan/minum. Khusus untuk produk gelatin, jika bahan baku (kulit, tulang, kerongkongan, bone chips, dan/atau ossein) tidak bersertifikat halal, maka alamat seluruh pemasok bahan baku, juga harus dicantumkan.
7. Bukti diseminasi kebijakan halal.
8. Bukti kompetensi tim manajemen halal, seperti sertifikat penyelia halal, sertifikat pelatihan eksternal dan/atau bukti pelatihan internal (daftar kehadiran, materi pelatihan dan evaluasi pelatihan). Khusus registrasi pengembangan fasilitas, diperlukan bukti pelatihan internal di fasilitas baru tersebut.
9. Bukti pelaksanaan audit internal SJH.
10. Bukti ijin perusahaan seperti: NIB, Surat Izin Usaha Industri, Surat Izin Usaha Mikro dan Kecil, Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), atau Surat Keterangan Keberadaan Sarana Produksi yang diterbitkan oleh perangkat daerah setempat (untuk perusahaan yang berlokasi di Indonesia).
11. Sertifikat atau bukti penerapan sistem mutu atau keamanan produk (bila ada), seperti sertifikat HACCP, GMP, FSSC 22000 untuk pangan, sertifikat laik hygiene sanitasi untuk restoran dan jasa boga, Cara Pembuatan Pangan yang Baik (CPPB), Cara Pembuatan Obat yang Baik (CPOB), Cara Pembuatan Kosmetika yang Baik, dan sebagainya.
12. STTD dari BPJPH.

Sistem jaminan halal yang berkembang sekarang ini melaksanakan prinsip-prinsip sistem manajemen yang telah dibangun sebelumnya. Prinsip dalam sistem jaminan halal itu didasarkan atas: komitmen, keperluan pelanggan, peningkatan mutu tanpa meningkatkan biaya dan menghasilkan produk tanpa cacat dan tanpa ada yang di daur ulang secara kontinyu. Sistem jaminan halal juga mengadopsi prinsip lain seperti dalam Total Quality Management model Ishikawa dimana peningkatan pengetahuan harus berlaku setiap saat pada setiap individu dalam seluruh organisasi yang terlibat, melalui pembelajaran, praktet dan keterlibatan dalam manajemen halal dan aktivitas untuk meningkatkan produktivitas



Keterbatasan sumber daya manusia baik dari segi kualitas maupun kuantitas selalu menjadi kendala di semua stakeholders. Hal ini disebabkan oleh tidak cukupnya pemahaman dan pengetahuan mengenai standard yang berlaku dan konsep halal yang diperlukan oleh pengusaha. Memenuhi kriteria seperti yang dipersyaratkan dalam Sistem Jaminan Halal merupakan pekerjaan yang tidak sederhana dan memerlukan pengetahuan, keahlian serta kesungguhan khusus. Sayangnya tidak banyak karyawan yang memenuhi kualifikasi tersebut, sementara jasa konsultan untuk halal juga belum ada

CONCLUSION

Berdasarkan kajian-kajian dan penelitian yang dilakukan penulis mengenai Penerapan Kriteria Sistem Jaminan Halal HAS 23000 pada Industri, 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. Penulis berusaha memberikan saran atau masukan untuk meningkatkan dan mengembangkan pelaksanaan Sistem Jaminan halal pada Industri. 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.

REFERENCES

- Adinugraha, H. H., Nasution, I. F. A., Faisal, F., Daulay, M., Harahap, I., Wildan, T., ... & Purwanto, A. (2021). Halal tourism in Indonesia: An Indonesian council of ulama national sharia board fatwa perspective. *The Journal of Asian Finance, Economics and Business*, 8(3), 665-673.
- Adiarni, N., & Fortunella, A. (2017, August). The Analysis of Halal Assurance System Implementation (HAS 23000) in Fried chicken Flour Product: A Case study on XXX Brand. In *International Conference on Science and Technology (ICOSAT 2017)-Promoting Sustainable Agriculture, Food Security, Energy, and Environment Through Science and Technology for Development* (pp. 57-61). Atlantis Press.
- Fadholi, M., Nurhayati, S., Hakim, A., Aflahul Karimah, M., Wirawan Muhammad, A., Qoes Atieq, S., ... & Mufid, M. (2020). Exploring Factor's Affecting Consumer's Purchase Intention Of Halal Food Products For Indonesian Millennials Consumers. *European Journal of Molecular and Clinical Medicine*, 7(08), 4320-4338.
- Mardiyah, R., Ismail, A. U., Khairani, D., Durachman, Y., Rosyadi, T., & Masruroh, S. U. (2021, September). Conceptual Framework on Halal Meat Traceability to Support Indonesian Halal Assurance System (HAS 23000) using Blockchain Technology. In *2021 9th International Conference on Cyber and IT Service Management (CITSM)* (pp. 1-4). IEEE.
- Mulyandi, M. R., & Tjandra, R. H. (2022). The Influence of Product Quality and Brand Image on repurchase Intention of Halal Cosmetic Products in e-Commerce. *Journal of Industrial Engineering & Management Research*, 4(1), 41- 52. <https://doi.org/10.7777/jiemar.v4i1.438>
- Purwanto, A., Asbari, M., Santoso, P. B., Wijayanti, L. M., Hyun, C. C., & Saifuddin, M. P. (2020). Pengaruh Gaya Kepemimpinan Partisipatif dan Otokratis Terhadap Kinerja Sistem Jaminan Halal HAS 23000 Pada Industri Makanan Kemasan. *Edumaspul: Jurnal Pendidikan*, 4(1), 156-179.
- PURWANTO, A., Ardiyanto, J., & Sudargini, Y. (2021). Intention Factors of Halal Food Purchase among Student Consumers: An Explanatory Sequential Mixed Methods Study. *Journal of Industrial Engineering & Management Research*, 2(2), 21 - 34. <https://doi.org/10.7777/jiemar.v2i2.124>
- Purwanto, A., Haque, M. G., Sunarsi, D., & Asbari, M. (2021). The Role of Brand Image, Food Safety, Awareness, Certification on Halal Food Purchase Intention: An Empirical Study on Indonesian Consumers. *Journal of Industrial Engineering & Management Research*, 2(3), 42 - 52. <https://doi.org/10.7777/jiemar.v2i3.144>
- Purwanto, A., & Sudargini, Y. (2021). Exploring Factors Affecting the Purchase Intention of Halal Food Products: An Empirical Study on Student Consumers. *International Journal of Social and Management Studies*, 2(4), 13-21.

Purwanto, H., Fauzi, M., Wijayanti, R., Al Awwaly, K. U., Jayanto, I., Purwanto, A., ... & Hartuti, E. T. K. (2020). Developing model of halal food purchase intention among Indonesian non-muslim consumers: an explanatory sequential mixed methods research. *Systematic Reviews in Pharmacy*, 11(10), 396-407.

Purwanto, A., Ardiyanto, J., & Sudargini, Y. (2021). Intention factors of halal food purchase among student consumers: an explanatory sequential mixed methods study. *Journal of Industrial Engineering & Management Research*, 2(2), 21-34.

Purwanto, A., & Sudargini, Y. (2021). Exploring Factors Affecting the Purchase Intention of Halal Food Products : An Empirical Study on Student Consumers. *International Journal of Social and Management Studies*, 2(4), 13-21. <https://doi.org/10.5555/ijosmas.v2i4.46>

Puspaningtyas, S. D., & Sucipto, S. (2021, April). Integration of Halal Assurance System (HAS) in the Integrated Management System (IMS) to support food industry performance: a review. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 733, No. 1, p. 012045). IOP Publishing.

Susihono, W. (2019). Ergonomic participatory in halal assurance system (HAS) implementation to reduce boredom and fatigue in workers in the Sate Bandeng processing industry. *Journal of Global Pharma Technology*, 11(6), 285-293.

Suleman, D., Febriyantoro, M. T. ., Fadly, R., Napitupulu, R. L. ., Safria, D., & Hasibuan, R. R. . (2022). Perceptions On Halal Labels Impact On Purchase Decisions With Brand Image As Intervening Variables: A Consumer Study Of Solaria Restaurants In Jakarta. *International Journal of Social and Management Studies*, 3(6), 58-63. <https://doi.org/10.5555/ijosmas.v3i6.257>

Yanthy, E., Purwanto, A., Pramono, R., Cahyono, Y., & Asbari, M. (2020). Pengaruh Gaya Kepemimpinan Transformasional dan Transaksional Terhadap Kinerja Sistem Jaminan Halal HAS 23000. *BISNIS: Jurnal Bisnis dan Manajemen Islam*, 8(1), 131-153.