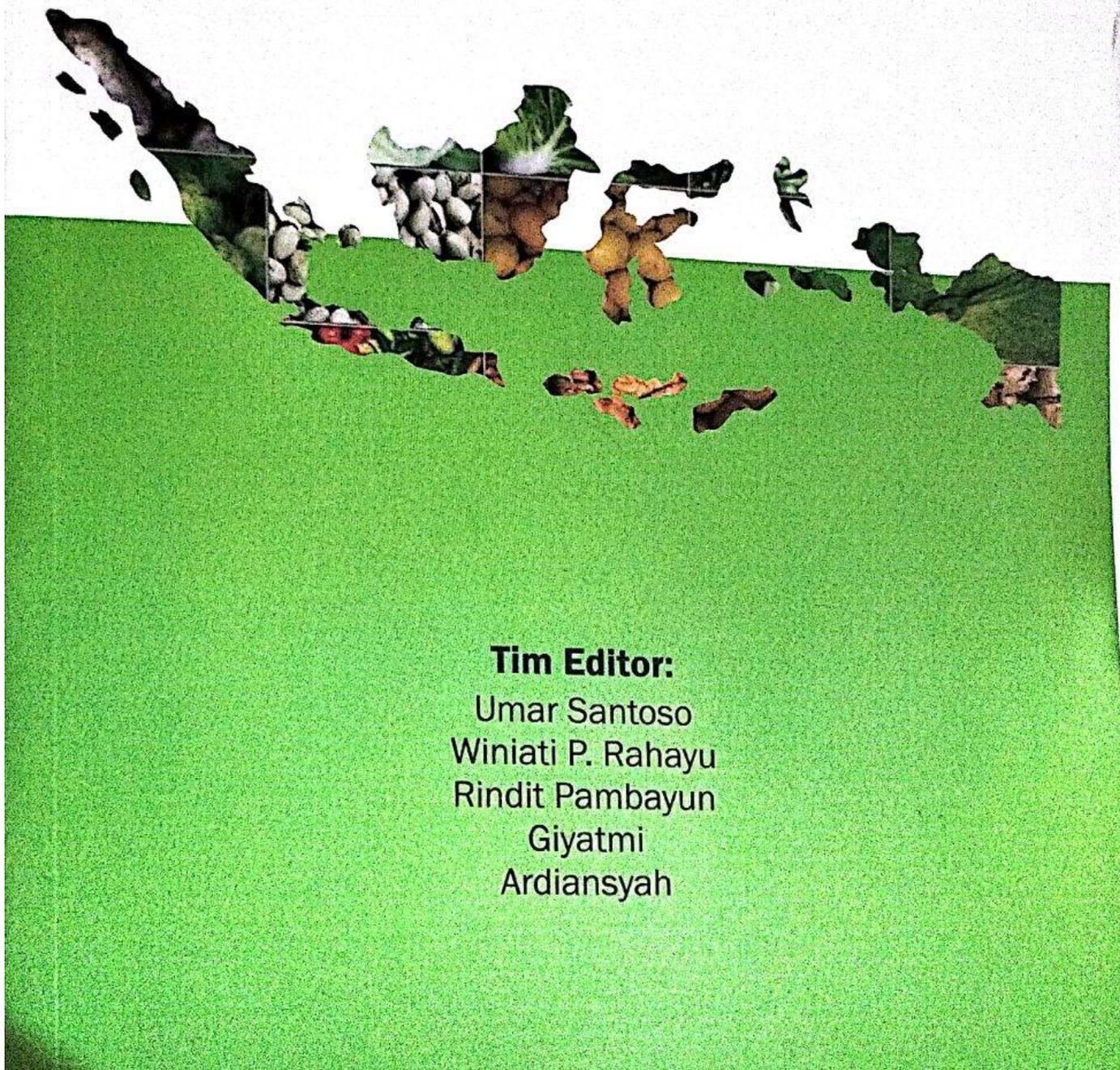


PANGAN INDONESIA BERKUALITAS

KUMPULAN ARTIKEL PEMIKIRAN ANGGOTA PATPI



Tim Editor:

Umar Santoso
Winiati P. Rahayu
Rindit Pambayun
Giyatmi
Ardiansyah

Pangan Indonesia Berkualitas
Kumpulan Artikel Pemikiran Anggota PATPI

Tim Editor:
Umar Santoso
Winiati P Rahayu
Rindit Pambayun
Giyatmi
Ardiansyah

Tata Letak : Deeje
Desain Sampul : Mangun_art

Diterbitkan pertama kali dalam bahasa Indonesia oleh Penerbit Interlude bekerjasama Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI), 2018, Yogyakarta.

Yogyakarta

Interlude

Cetakan I, September 2018

xviii + 344 hlm; 15x23 cm

ISBN :

Interlude

Sumber Kulon, RT 03 RW 30, Kalitirto

Berbah, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

Tlp/WA: 0822 8157 2158

Po-sel: Interludepenerbit@gmail.com

27	KESADARAN KONSUMEN MUSLIM DAN TANTANGAN PANGAN HALAL	305
	Ardiansyah	
28	PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL PADA PRODUK PANGAN DI INDONESIA	309
	Muhammad Fajri Romadhan S.Si., M.Si.	
29	PENTINGNYA SERTIFIKASI HALAL.....	314
	Sulistyo Prabowo	
	PROFIL PENULIS	319

(28)

**PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL PADA
PRODUK PANGAN DI INDONESIA**

Muhammad Fajri Romadhan S.Si., M.Si.
PATPI Cabang Jakarta

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan dan obat-obatan pada saat ini sangat luar biasa. Jika dahulu pengolahan serta pemanfaatan bahan-bahan baku sangat sederhana dan apa adanya dari alam, maka sekarang manusia dengan ilmu pengetahuan dan teknologinya dapat merekayasa apa yang terdapat dalam alam.

Memproduksi produk halal adalah bagian dari tanggungjawab perusahaan kepada konsumen muslim. Di Indonesia, untuk menjamin kehalalan produk-produk pangan maka pemerintah telah mengeluarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Dalam Undang-undang (UU) tersebut mengatur tentang badan atau instansi yang terkait dengan JPH seperti Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Pada proses sertifikasi halal ketiga badan tersebut harus bekerjasama untuk memeriksa dan menetapkan kehalalan suatu produk.

Jaminan produk halal (JPH) dalam undang-undang ini mencakup berbagai aspek tidak hanya obat, makanan dan kosmetik akan tetapi lebih luas dari itu menjangkau produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Pelaksanaan sistem produk halal

bertujuan untuk memberikan kenyamanan, keamanan dan ketersediaan produk halal bagi masyarakat.

Setiap perusahaan yang mensertifikasi halal produknya memiliki kewajiban untuk menerapkan sistem jaminan halal (SJH) sesuai Standar HAS 23000 dari LPPOM MUI. Sistem ini dimaksudkan untuk menjaga konsistensi kehalalan produk yang dihasilkan. Sesuai ketentuan MUI, masa berlaku Sertifikat Halal adalah dua tahun. Selama masa tersebut, perusahaan harus dapat memberikan jaminan kepada MUI dan konsumen muslim bahwa perusahaan senantiasa menjaga konsistensi kehalalan produknya. Oleh karena itu, LPPOM MUI mewajibkan perusahaan untuk menyusun sistem SJH dan terdokumentasi sebagai Manual SJH yang disusun oleh produsen sesuai dengan kondisi perusahaannya.

Untuk mendapatkan Sertifikat Halal, setiap badan usaha harus memenuhi 11 kriteria SJH yang dipersyaratkan oleh LPPOM MUI. Berikut 11 kriteria SJH yang sudah diatur LPPOM MUI dalam Standar HAS 23000:

- 1.

2. Kebijakan Halal

Kebijakan halal menunjukkan komitmen perusahaan untuk menghasilkan produk halal secara konsisten dan harus disosialisasikan ke semua *stakeholder*. Kebijakan halal ini harus ditetapkan oleh manajemen puncak dan terdokumentasi dengan baik.

3. Tim Manajemen Halal

Tim manajemen halal adalah tim yang bertanggung jawab terhadap implementasi, evaluasi dan perbaikan SJH. Tim ditunjuk oleh manajemen puncak dan tim harus mencakup semua bagian yang terlibat dalam aktifitas kritis (R&D, *Purchasing*, Produksi).

4. Pelatihan dan Edukasi

Perusahaan harus mempunyai prosedur pelatihan semua karyawan yang terlibat dalam aktifitas kritis. Pelatihan internal harus dilakukan secara terjadwal minimal setahun sekali dan bukti pelaksanaan pelatihan harus terdokumentasi.

5. Bahan

Bahan untuk produksi produk pangan terdiri dari beberapa jenis, diantaranya bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong. Bahan yang digunakan tidak boleh berasal dari babi dan turunannya, khamr (minuman berakohol) dan turunannya yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik, darah, bangkai dan bagian dari tubuh manusia. Bahan juga tidak dihasilkan dari fasilitas produksi yang digunakan untuk membuat produk yang mengandung bahan haram atau najis.

6. Produk

Produk yang harus didaftarkan untuk sertifikasi halal adalah produk akhir ataupun produk antara (intermediet). Pada produk restoran, semua menu yang disajikan baik dibuat sendiri ataupun titipan dari pihak lain maka wajib untuk disertifikasi. Kebijakan nama produk dan bentuk produk sangat diperhatikan dalam proses sertifikasi.

7. Fasilitas Produksi

Seluruh fasilitas produksi seperti peralatan dan fasilitas penyimpanan harus didaftarkan untuk disertifikasi. Fasilitas produksi tidak boleh digunakan bergantian untuk menghasilkan produk yang

disertifikasi halal dan produk yang tidak disertifikasi ataupun produk yang mengandung bahan dari babi atau turunannya ataupun bahan najis lainnya.

8. Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis pelaksanaan aktivitas kritis, yaitu aktivitas pada rantai produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk. Prosedur tertulis aktivitas kritis dapat terintegrasi dengan prosedur sistem yang lain.

9. Kemampuan Telusur

Kemampuan telusur merupakan sistem yang mampu melacak produk pada seluruh rantai distribusi, memberikan informasi tentang bahan baku, dan memahami serta mengkomunikasikan dampak dari cara produksi dan distribusi terhadap mutu dan keamanan pangan.

10. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menangani produk yang tidak memenuhi kriteria. Dalam mengidentifikasi ketidaksesuaian dapat diketahui melalui keluhan pelanggan, audit internal, audit eksternal, pemeriksaan bahan masuk atau selama kegiatan pengujian dan inspeksi.

11. Audit Internal

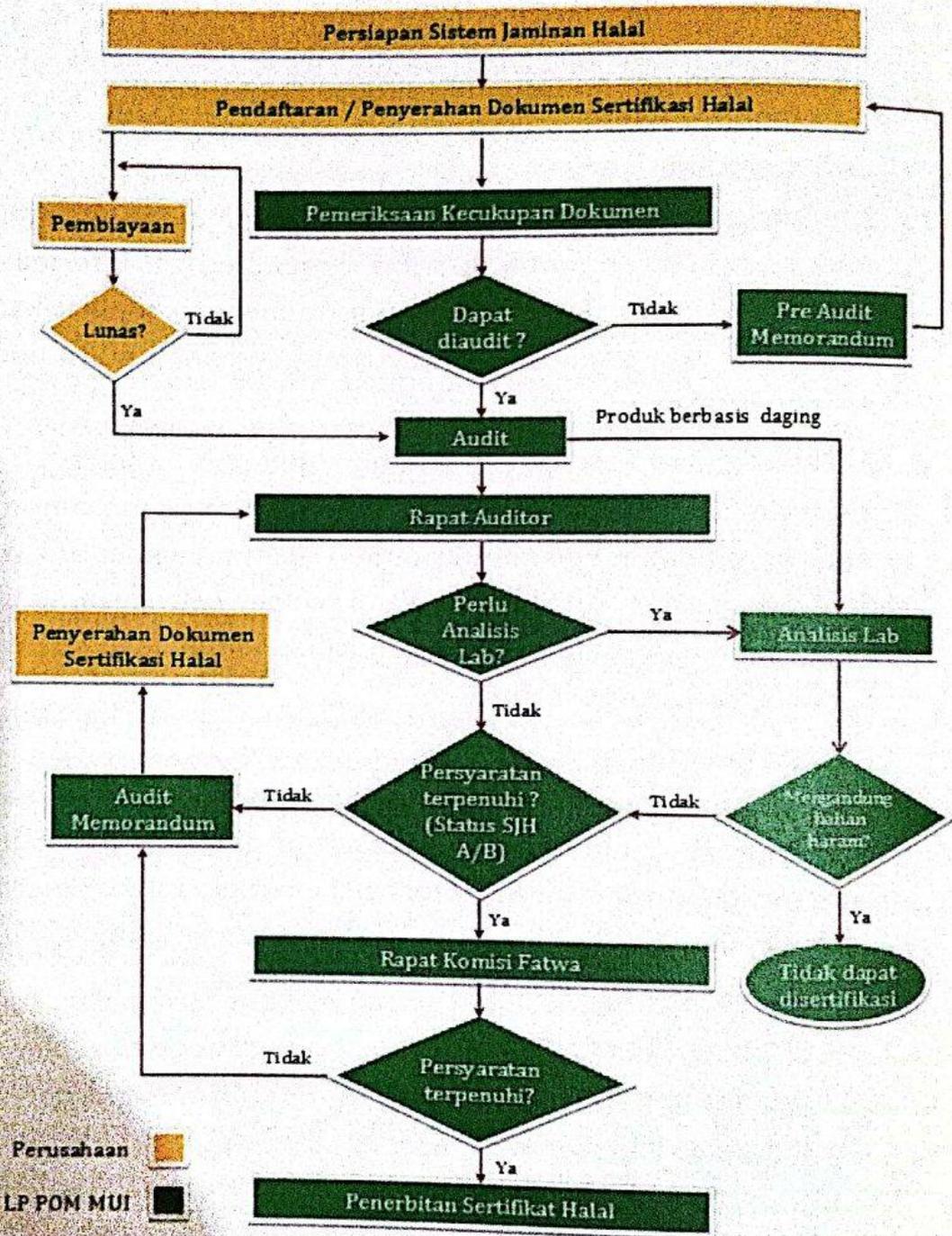
Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis audit internal pelaksanaan SJH. Audit internal dilakukan setidaknya enam bulan sekali dan dilaksanakan oleh auditor halal internal yang kompeten dan independen. Hasil audit internal disampaikan ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap 6 bulan sekali.

12. Kaji Ulang Manajemen

Kaji ulang manajemen puncak minimal dilakukan satu kali dalam satu tahun, dengan tujuan untuk menilai efektifitas penerapan SJH dan merumuskan perbaikan berkelanjutan.

Pada tahun 2014-2018, Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) masih bersifat 'voluntary' artinya sertifikasi produk pangan halal masih belum diwajibkan pada setiap perusahaan. Pada tahun 2019, UU JPH akan bersifat 'mandatory' yang artinya semua produk pangan

yang beredar di Indonesia harus memiliki sertifikat halal. Dengan penerapan sistem jaminan halal maka jaminan kehalalan produk pangan dapat terjaga dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produknya.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Sertifikasi Halal

Sumber: LPPOM MUI: Persyaratan Sertifikasi Halal (2012)

Referensi

LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia). 2012. Persyaratan Sertifikasi Halal HAS 23000. Bogor

Undang-Undang Republik Indonesia. Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Lembaran Negara RI Tahun 2014. Sekretariat Negara. Jakarta

PANGAN INDONESIA BERKUALITAS

Anda beruntung mendapatkan buku ini. Mengapa? Karena Anda menemukan buku yang komprehensif tentang masalah pangan yang ditulis oleh para pakar teknologi pangan di Indonesia. Buku berjudul Pangan Indonesia Berkualitas ini merupakan kumpulan artikel-artikel pemikiran, gagasan, opini, obsesi, atau inti hasil penelitian para pakar yang tergabung dalam Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Dari sekitar 800 anggota PATPI di seluruh Indonesia, 67 orang pakar menjadi membuahkannya 70 artikel dalam buku ini. Ahli teknologi pangan (anggota PATPI) merasa berkewajiban untuk terlibat tidak hanya yang terkait dengan aspek teknologi tetapi juga isu-isu sosial yang berhubungan dengan pangan.

Artikel-artikel dalam buku ini dibagi menjadi 4 kelompok, yaitu kelompok Kedaulatan/ Ketahanan Pangan, Keamanan Pangan, Teknologi, dan kelompok Mutu, Gizi dan Pangan Fungsional. Hampir semua isu tentang pangan yang sering muncul selalu terkait dengan aspek-aspek tersebut. Dengan membaca buku ini Pembaca akan mendapatkan pencerahan dan inspirasi berkaitan dengan masalah pangan yang ada.

Buku ini dilengkapi dengan profil masing-masing penulis sehingga akan lebih memperjelas kebidangan/ kompetensinya. Buku ini layak dan perlu dibaca oleh para akademisi, peneliti, pengambil kebijakan bidang pangan, industri/ pelaku usaha pangan, jurnalis, dan masyarakat umum.

Kerjasama:

