

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permintaan dunia akan produk halal pada dasarnya akan terus tumbuh seiring dengan peningkatan populasi global umat muslim di dunia. Bagi masyarakat muslim, kehalalan merupakan titik krusial pada produk pangan ataupun jasa yang akan digunakan. Status halal pada makanan merupakan simbol keamanan pangan secara global. Saat ini kriteria keamanan pangan telah menjadi kriteria yang dipersyaratkan di dalam pengurusan sertifikasi halal LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia).

Peningkatan produksi pangan memberi rasa khawatir terkait dengan keamanan produk pangan dari aspek kehalalannya, oleh sebab itu perlu adanya landasan hukum yang memberikan perlindungan bagi konsumen terutama konsumen muslim. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan produk halal menjelaskan tentang ketentuan wajibnya sertifikasi halal bagi semua produk. Hal ini juga diperkuat dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal pada Pasal 2(1) yang menyatakan bahwa: "Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal".

Peraturan yang mewajibkan sertifikasi halal pada produk pangan, mendorong produsen untuk mensertifikasi produk pangannya. Sertifikasi halal produk pangan bertujuan untuk meyakinkan konsumen bahwa produk konsisten halal dan memberikan perlindungan jaminan halal. Bagi produsen sertifikasi produk pangan dapat memberikan nilai tambah pada produk dan meningkatkan daya saing yang berimplikasi pada peningkatan produksi dan penjualan.

HAS (*Halal Assurance System*) 23000 merupakan dokumen yang berisi persyaratan sertifikasi halal LPPOM MUI. LPPOM MUI telah menerbitkan dokumen HAS 23000:1 tentang Persyaratan Sertifikasi Halal berisi Kriteria SJH (Sistem Jaminan Halal) serta memuat tujuan penerapan SJH dan prinsip-prinsipnya (LPPOM MUI 2013). SJH ini terdiri dari 11 kriteria yang digunakan sebagai acuan penerapan di perusahaan sebelum mendaftarkan produk untuk disertifikasi halal. Penerapan SJH di perusahaan merupakan persyaratan dalam proses sertifikasi halal yang memberikan jaminan kesinambungan produk halal.

PT XYZ merupakan perusahaan *bakery* yang memproduksi produk kategori *bread*, *pastry* dan *viennoiserie*. Produk yang dipasarkan mempunyai potensi pasar yaitu orang-orang Indonesia yang mayoritasnya muslim, oleh sebab itu perusahaan sedang dalam proses sertifikasi halal dengan menerapkan kriteria SJH. Penerapan SJH disusun perusahaan dalam Manual SJH yang terdiri dari 11 kriteria yang harus dipenuhi. Saat ini penerapan kriteria SJH di perusahaan masih terdapat beberapa *gap* atau ketidaksesuaian dari kriteria SJH. Berdasarkan uraian diatas, pentingnya PKL (Praktik Kerja Lapangan) ini dilakukan untuk menganalisis dan membahas lebih lanjut penerapan SJH di perusahaan dalam bentuk tugas akhir dengan judul: "Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Produksi *Bakery* Di PT XYZ".



1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, rumusan masalah yang dikaji adalah:

1. Bagaimana pemenuhan kriteria SJH berdasarkan HAS 23000 di PT XYZ?
2. Bagaimana penerapan kriteria SJH pada produksi *bakery* di PT XYZ?

1.3 Tujuan

Tujuan pelaksanaan PKL yaitu mengetahui pemenuhan kriteria sistem jaminan halal di perusahaan serta mempelajari penerapan SJH pada produksi *bakery* di perusahaan.

1.4 Manfaat

Manfaat dari hasil karya ilmiah adalah menambah khasanah ilmu pengetahuan dalam bentuk informasi yang dapat digunakan bagi masyarakat umum dan pengambil keputusan di industri pangan untuk menyusun kebijakan baru mengenai sertifikasi halal produk melalui pemenuhan kriteria sistem jaminan halal.

