

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring perkembangan zaman, makanan halal telah menjadi *lifestyle* dalam pasar global yang sangat kompetitif. Hal ini disebabkan meningkatnya kesadaran masyarakat bahwa pentingnya halal dalam suatu produk memiliki banyak manfaat bagi kehidupan salah satunya dapat menjamin keamanan produk dan kualitas yang baik bagi konsumen. Saat ini, makanan yang bersertifikat halal menjadi syarat yang harus dipenuhi oleh produsen agar memperoleh jangkauan pasar yang lebih luas dalam persaingan global (Chasannah 2017). Sertifikat halal yang sudah diperoleh maka pada kemasan produk wajib dicantumkan label halal yang mudah dilihat, mudah dibaca, serta tidak mudah dihapus. Hal ini, logo halal yang sudah terpasang di kemasan dapat menjadi keuntungan ekonomis bagi produsen yang dapat meningkatkan kepercayaan konsumen karena terjamin kehalalannya, keamanan produk yang sangat ketat, dan kualitas produk yang lebih baik, memiliki *Unique Selling Point (USP)*, mampu menembus *global halal market*, meningkatkan *marketability* produk di pasar, serta investasi yang murah jika dibandingkan dengan pertumbuhan *revenue* yang dapat dicapai (Nahrowi dan Rahman 2014) dalam (Faridah 2019).

Berdasarkan data Direktorat Jenderal Kependudukan dan Pencatatan Sipil (Dukcapil) Kementerian Dalam Negeri (2021) jumlah penduduk Indonesia yang beragama Islam mencapai 86,93 % atau setara dengan 238,09 juta jiwa dari jumlah penduduk keseluruhan 273,87 juta jiwa. Hal tersebut bisa berpotensi besar dalam mengembangkan produk makanan halal sehingga dapat meningkatkan kualitas hidup masyarakat dengan menerapkan gaya hidup halal dan meningkatkan peran industri halal agar mampu memberikan kontribusi lebih besar untuk pertumbuhan ekonomi nasional. Saat ini, Indonesia menduduki peringkat dua dunia dalam produk makanan halal (*halal food*). Peringkat tersebut berdasarkan *State of the Global Islamic Economy (SGIE) Report 2022* yang dilansir *Dinar Standard*. Hal tersebut dikarenakan Indonesia sudah banyak peningkatan dalam ekspor ke negara Organisasi Kerja sama Islam (OKI) mencapai 16% berdasarkan *Dinar Standard*. Selain itu Indonesia sudah banyak yang menerapkan sistem jaminan halal dalam industri di sektor *halal food* sehingga sangat berpotensi menjadi pasar terbesar dan nomor satu sedunia di bidang *halal food*. Hal tersebut bisa berubah jika tidak dipertahankan. Cara mempertahankan di bidang *halal food* yaitu pihak industri harus bisa menjamin bahwa produk yang akan dikonsumsi atau dipasarkan sesuai dengan kriteria SJH (Sistem Jaminan Halal).

Menurut LPPOM MUI (2021) dalam (Yuwana *et al.* 2021) menyatakan Sistem Jaminan Halal merupakan sistem manajemen yang disusun oleh sebuah industri/perusahaan untuk menjaga konsistensinya dalam memproduksi produk halal yang sesuai dengan ketentuan. LPPOM MUI dalam menjaga konsistensi proses produksinya, mengeluarkan ketentuan berupa 11 kriteria yang sesuai dengan HAS 23000. Kesebelas kriteria tersebut dikelompokkan lagi menjadi 3 macam kriteria yaitu kriteria prasyarat (kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi), kriteria syarat (bahan, produk, dan fasilitas produksi), kemudian kriteria prosedur pendukung sistem (prosedur tertulis aktivitas kritis,

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

kemampuan telusur (*traceability*), dan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal), yang terakhir yaitu kriteria evaluasi efektivitas sistem (audit internal, dan kaji ulang manajemen).

PT Selaras Rasakoe Indonesia sebagai salah satu industri pangan yang bergerak di bidang *seasoning*. Perusahaan ini tergolong Industri Kecil dan Menengah (IKM) yang telah bersertifikasi halal pada produk yang dihasilkan. Hal tersebut dibuktikan dengan sertifikat status implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) dengan nilai B dan sertifikat halal yang baru selesai diperpanjang. Salah satu produk *seasoning* yang sedang dikembangkan untuk pasar internasional yaitu tepung *crispy*. Tepung *crispy* atau bisa dikatakan tepung bumbu merupakan campuran dari tepung dan bumbu lainnya sehingga menghasilkan tepung yang siap digunakan untuk pelapis ayam, pisang atau produk gorengan (Rahman *et al.* 2017). Ketika sertifikat masih berlaku, maka perusahaan wajib melakukan laporan berkala minimal 6 bulan sekali ke LPPOM MUI. Laporan tersebut berupa hasil evaluasi audit internal yang menggunakan *form check-list* audit internal dari pedoman pemenuhan kriteria SJH di industri pengolahan (HAS 23101) serta pedoman penilaian hasil audit implementasi sistem jaminan halal di industri pengolahan. Hal tersebut dilakukan untuk mengetahui konsistensi penerapan SJH di PT Selaras Rasakoe dan menjamin produk tetap aman di tangan konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

PT Selaras Rasakoe Indonesia merupakan salah satu produsen yang bergerak di bidang *seasoning* yang telah bersertifikat halal. Selama berlakunya sertifikat tersebut perusahaan harus selalu memastikan produk yang dihasilkan sesuai dengan penerapan 11 kriteria SJH di Industri Pengolahan (HAS 23101). Produk yang sedang dikembangkan ke pasar internasional yaitu tepung *crispy* maka dalam hal ini perlu pengawasan yang ketat untuk menjamin keamanan produk tepung *crispy*. Berdasarkan hal tersebut, dapat dirumuskan, bagaimana konsistensi penerapan kriteria HAS 23101 di PT Selaras Rasakoe Indonesia untuk produk tepung *crispy*?

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukan evaluasi penerapan SJH yaitu untuk mengetahui konsistensi penerapan sistem jaminan halal dan tindakan perbaikan yang diperlukan. Selain itu, evaluasi penerapan SJH juga diharapkan dapat mengubah pandangan masyarakat sebagai konsumen maupun para produsen bahwa produk pangan olahan yang dihasilkan Industri Kecil dan Menengah (IKM) sudah aman dikonsumsi dan bisa berkembang dan bersaing dengan pasar global.

1.4 Ruang Lingkup

Pelaksanaan evaluasi SJH pada IKM mengacu pada SK 24/Dir/LPPOM MUI/VII/14 tentang Pedoman Penilaian Hasil Audit Implementasi Sistem Jaminan Halal Di Industri Pengolahan serta menggunakan Pedoman Pemenuhan Kriteria SJH Di Industri Pengolahan (HAS 23101).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.