

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan dan tuntutan akan suatu produk halal khususnya bagi masyarakat muslim Indonesia semakin hari semakin meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk muslim di Indonesia. Berdasarkan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 Pasal 29 Ayat 2 yang berbunyi “Negara menjamin kemerdekaan tiap-tiap penduduk untuk memeluk agamanya masing-masing dan untuk beribadat menurut agamanya dan kepercayaannya itu”. Maka dari itu, negara wajib ikut andil dalam mengawasi dan memberikan perlindungan atas jaminan tentang kehalalan produk yang beredar di pasaran khususnya bagi masyarakat muslim Indonesia.

Pengertian pangan halal menurut Peraturan Pemerintah No.69 Tahun 1999 pasal 1 ayat 5 adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik yang menyangkut bahan baku pangan, bahan tambahan pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan pangan yang diolah melalui proses rekayasa genetika dan iradiasi pangan dan yang pengelolaannya dilakukan sesuai dengan ketentuan agama Islam. Halal merupakan suatu aturan yang terdapat dalam agama Islam untuk mengategorikan hal yang diizinkan atau diperbolehkan dengan yang dilarang untuk digunakan maupun dikonsumsi oleh umat muslim dengan landasan dari Al Quran, Hadist, ijma’, qiyas, dan ijtihad (kesepakatan dari ulama). Sebagaimana tertuang pada Al Quran Surat Al Baqarah ayat 168, “Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu”. Status kehalalan sudah sejak lama menjadi fokus utama pada produk pangan, terutama bagi masyarakat Indonesia yang mayoritas beragama Islam.

Labelisasi halal suatu produk pangan telah dimulai semenjak tahun 1976 dimana semua produk yang mengandung bahan babi dan turunannya harus dilengkapi dengan label “mengandung babi”. Sepuluh tahun kemudian, tepatnya pada tahun 1985 terjadi perubahan labelisasi produk halal yaitu penggunaan label “halal” untuk menggantikan labelisasi halal sebelumnya. Penggunaan label “halal” saja belum cukup kuat untuk membuktikan status kehalalan suatu produk, pada tahun 1988 muncul kehebohan pada masyarakat yaitu adanya kabar mengenai makanan yang mengandung bahan babi dan terjual bebas di pasaran. Pada tahun 1989, untuk mengatasi kepanikan masyarakat Majelis Ulama Indonesia (MUI) mengeluarkan surat keputusan untuk membentuk lembaga sertifikasi halal yang bernama Lembaga Pengawas Obat-obatan dan Makanan Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) yang bertugas melakukan pemeriksaan status kehalalan terhadap produk obat-obatan dan makanan yang beredar sekaligus melakukan sertifikasi halal. Pada tahun 1996, terjadi perubahan label halal dan alur pencantuman label dimana perusahaan harus telah melakukan sertifikasi halal pada produknya sebelum mencantumkan label halal. Pada tahun 2014, dikeluarkan UU No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang membawa perubahan kelembagaan penyelenggaraan sertifikasi halal dari LPPOM MUI ke pihak BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal).

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 IPI.

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

Produsen harus menjamin dan memenuhi hak konsumen dalam memproduksi produk pangan olahan yang halal khususnya bagi umat muslim. Hal tersebut diwujudkan dengan didaptkannya sertifikat halal dari BPJPH dari hasil audit oleh LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) salah satunya adalah LPPOM MUI. Apabila hal tersebut dilakukan dengan baik dan profesional, pihak produsen akan mendapat *feedback* berupa semakin meningkatnya keyakinan konsumen terhadap produk yang bersangkutan serta mendapatkan *reward* dari pihak LPPOM MUI.

PT Widyaprasuti merupakan salah satu perusahaan yang telah melakukan sertifikasi halal pada produk yang dihasilkannya. Hal tersebut dibuktikan dengan didaptkannya sertifikat status implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) dengan nilai B dan sertifikat halal. Kegiatan proses produksi perusahaan menerapkan SJH terdiri dari 11 kriteria yang harus dipenuhi untuk memberikan jaminan kehalalan pada produk yang diproduksinya. Terjadi perubahan masa berlaku sertifikat halal yang awalnya 2 tahun menjadi 4 tahun. Selama berlakunya sertifikat, pihak perusahaan masih harus memberikan laporan berkala kepada LPPOM MUI yang didaptkan dari hasil audit internal perusahaan minimal 2 kali dalam setahun. Penilaian implementasi SJH perusahaan dapat dilakukan melalui audit internal dengan acuan SK 24/Dir/LPPOM MUI/VII/14 tentang Pedoman Penilaian Hasil Audit Implementasi Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan dan HAS 23101 mengenai Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan.

1.2 Rumusan Masalah

PT Widyaprasuti Semarang merupakan salah satu produsen yang bergerak di bidang industri pangan olahan daging yang telah bersertifikat halal. Selama berlakunya sertifikat tersebut pihak perusahaan harus selalu memastikan produk yang dihasilkannya diproses sesuai syariat islam. Maka dari itu, perusahaan perlu menerapkan sistem jaminan halal yang berisi 11 kriteria yang selalu ditinjau penerapannya setiap 6 bulan sekali dalam audit internal. Berdasarkan hal tersebut dapat dirumuskan suatu permasalahan, yaitu: Bagaimana kesesuaian kriteria sistem jaminan halal pada proses produksi sosis di PT Widyaprasuti Semarang?

1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL), yaitu untuk mendalami dan mempelajari proses produksi sosis mulai dari bahan baku hingga produk jadi serta menganalisis kesesuaian 11 kriteria sistem jaminan halal pada proses produksi sosis.

1.4 Manfaat

Bagi penulis untuk menambah wawasan mengenai penerapan ilmu yang telah didaptkan selama 3 tahun mengenyam pendidikan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor, serta untuk menggambarkan sistem jaminan halal yang diterapkan di PT Widyaprasuti Semarang. Sedangkan bagi perusahaan, yaitu sarana masukan dan rekomendasi bagi perusahaan untuk mempertahankan kriteria SJH yang sudah sesuai dan meningkatkan kriteria SJH yang belum sesuai dalam penerapannya pada proses produksi sosis di PT Widyaprasuti Semarang.

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang dibahas dalam penulisan tugas akhir ini berupa analisis kesesuaian 11 kriteria sistem jaminan halal yang diterapkan pada proses produksi sosis di PT Widyaprasuti Semarang sesuai standar *Halal Assurance System (HAS) 23101* tentang Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.