

## Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Halal Berdasarkan Kriteria Standar HAS 23000 Di UMKM Sakura Mochi

### Evaluation of the Implementation of the Halal Assurance System Based on the HAS 23000 Standard Criteria in MSMEs Sakura Mochi

Amatullah Tsurayya Adilah<sup>1</sup>, Ika Dyah Kumalasari<sup>1a</sup>

<sup>1</sup>Universitas Ahmad Dahlan, Jl. Ringroad Selatan, Kragilan, Tamanan, Kec. Banguntapan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55191

<sup>a</sup>Korespondensi : Ika Dyah Kumalasari, E-mail: [ika.kumalasari@tp.uad.ac.id](mailto:ika.kumalasari@tp.uad.ac.id)

Diterima: 24 – 03 – 2022 , Disetujui: 30 – 04 - 2023

#### ABSTRACT

Indonesia, with a majority Muslim population, has regulated food halal assurance in HAS 23000 as a requirement for halal certification through LPPOM MUI. As a food producer, Sakura Mochi SMEs require certification of their products and a review of the implementation of their halal assurance system. This observation aims to determine the implementation of a halal assurance system based on the standard criteria of HAS 23000 in Sakura Mochi SMEs. The data collection methods used were observation, direct work practice, interviews, documentation, and literature study. Evaluation is done by analysis using the checklist method. The data obtained were adjusted to the 11 standards HAS 23000 LPPOM MUI criteria. The analysis results are criteria implemented properly: production facilities, products, traceability, and handling that do not meet the criteria. The criteria that have been applied but still need improvement in their implementation are written materials and procedures for written activities. The criteria not applied are halal policy, halal management team, training, internal audit, and management review. The conclusion that can be drawn is that the existing halal assurance system at MSME Sakura Mochi, 54.8%, is applied.

**Keywords:** halal, halal certification, HAS 23000,

#### ABSTRAK

Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduk muslim telah mengatur jaminan kehalalan pangan dalam HAS 23000 sebagai persyaratan sertifikasi halal melalui LPPOM MUI. Sebagai salah satu produsen makanan, UMKM Sakura Mochi memerlukan sertifikasi terhadap produknya dan peninjauan terhadap penerapan sistem jaminan halal. Tujuan dari pengamatan ini adalah untuk mengetahui penerapan sistem jaminan halal berdasarkan kriteria standar HAS 23000 di UMKM Sakura Mochi. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, praktik kerja langsung, wawancara, dokumentasi, dan studi literatur. Evaluasi dilakukan dengan analisis menggunakan metode *checklist*. Data yang didapat disesuaikan dengan 11 kriteria standar HAS 23000 LPPOM MUI. Hasil dari analisis adalah kriteria yang telah diterapkan dengan baik yaitu fasilitas produksi, produk, kemampuan telusur dan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria. Kriteria yang telah diterapkan namun masih terdapat kekurangan dalam pelaksanaannya yaitu bahan dan prosedur tertulis aktivitas tertulis. Kriteria yang belum diterapkan yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan, audit internal dan kaji ulang manajemen. Kesimpulan yang dapat diambil adalah sistem jaminan halal yang ada di UMKM Sakura Mochi 54,8 % telah diterapkan berdasarkan kriteria standar HAS 23000.

**Kata kunci:** halal, HAS 23000, sertifikasi halal

## PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara dengan mayoritas penduduk muslim yang mencapai hingga 89% dari total seluruh penduduk (Badan Pusat Statistik, 2019). Hal ini menjadi pengaruh besar terhadap hukum yang berlaku di Indonesia. Dalam syariat islam, setiap muslim diperintahkan untuk memakan makanan yang halal dan baik, seperti yang telah dijelaskan dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 168 yang artinya: "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".

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia atau LPPOM MUI telah mengatur jaminan kehalalan pangan dalam HAS 23000. HAS 23000 merupakan peraturan dalam sertifikasi halal suatu produk yang ditetapkan oleh LPPOM MUI. Peraturan tersebut berisi kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) dan persyaratan lain, seperti kebijakan dan prosedur sertifikasi halal. HAS 23000 berisikan 11 kriteria Sistem Jaminan Halal. Seluruh kriteria tersebut wajib dipenuhi oleh perusahaan yang ingin memperoleh sertifikat halal untuk produknya (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, 2018).

Produk makanan di Indonesia tidak semuanya telah memiliki sertifikat kehalalan pangan. Berdasarkan data aplikasi Sihahal (Sistem Informasi Halal) diketahui hingga 5 November 2021 terdapat 31.529 pelaku usaha yang mengajukan sertifikasi halal. Mayoritas ialah pelaku usaha mikro yang mencapai 19.209 atau 60,92%. Pelaku usaha kecil sejumlah 5.099 atau 16,17%. Total terdapat 76% adalah pelaku UMK (usaha mikro dan kecil). Dilihat dari jenis produk yang diajukan, jumlah terbesar adalah makanan ringan (20%), roti dan kue (15,45%) (Mastuki, 2021).

Pemerintah telah menetapkan pemberlakuan UU No. 33 Tahun 2014 yaitu mengubah sifat sertifikasi halal dari sukarela (*voluntary*) menjadi wajib (*mandatory*). Terdapat tiga hal yang menjadi pentingnya sertifikasi halal dilakukan, yaitu sertifikasi halal menjadi pilar penting membangun ekosistem halal Indonesia, komitmen dan tanggung jawab pelaku usaha untuk menjamin produknya halal melalui sistem jaminan produk halal (SJPH) yang dijalankan, produk yang sudah tersertifikasi halal mendapat kemudahan dan konsesi lain sehingga dapat diproduksi, diedarkan, dan diperdagangkan tanpa hambatan (Mastuki, 2021).

Mochi merupakan makanan dengan bahan utama tepung ketan dan air yang diberi isian beraneka ragam. Produk mochi juga perlu disertifikasi untuk memberi jaminan terhadap konsumen bahwa bahan yang digunakan, baik bahan utama maupun isian (*filling*) benar halal dan fasilitas yang digunakan juga terhindar dari bahan yang diharamkan sehingga sesuai dengan kriteria HAS 23000. UMKM Sakura Mochi telah mendapat sertifikat halal LPPOM MUI dengan nomor sertifikat 12100002680913, namun terdapat beberapa kriteria HAS 23000 yang belum diterapkan dengan baik. Evaluasi ini dilakukan untuk dapat menjamin penerapan sistem jaminan halal yang ada di UMKM Sakura Mochi sehingga dapat dipastikan bahwa sistem jaminan halal benar telah diterapkan dan berjalan sesuai dengan kriteria standar halal HAS 23000.

## MATERI DAN METODE

Materi Data yang digunakan dalam evaluasi penerapan sistem jaminan halal di UMKM Sakura Mochi merupakan data primer dan sekunder, data primer diambil dengan metode observasi, praktik kerja langsung, wawancara dan dokumentasi. Sedangkan data sekunder diambil melalui studi literatur yang mendukung gagasan dalam penelitian. Data primer yang diambil yaitu data yang terdapat langsung di tempat penelitian, sedangkan data sekunder merupakan kajian yang dapat menegaskan sekaligus dasar dari hasil yang didapatkan. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif menggunakan form checklist dengan mengevaluasi data yang didapatkan dan menyesuaikan dengan 11 kriteria

sistem jaminan halal yang ada dalam pedoman HAS 23000 LPPOM MUI yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan, bahan, fasilitas produksi, produk, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, dan kaji ulang manajemen. Perhitungan persentase dilakukan dengan menjumlahkan keberhasilan indikator pada tabel checklist, kemudian dibagi dengan total indikator pada tabel checklist dan diubah dalam bentuk persentase. Keberhasilan indikator dilihat dari penerapan yang ada pada tempat penelitian.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

HAS 23000 merupakan persyaratan sertifikasi halal suatu produk yang ditetapkan oleh LPPOM MUI. Persyaratan tersebut berisi kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) dan persyaratan lain, seperti kebijakan dan prosedur sertifikasi halal. Terdapat 11 kriteria Sistem Jaminan Halal yang dicakup dalam HAS 23000 yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan, bahan, fasilitas produksi, produk, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, dan kaji ulang manajemen.

### Kebijakan Halal

Kebijakan halal merupakan pernyataan tertulis yang berisi komitmen perusahaan untuk konsisten dalam memproduksi produk halal, mencakup konsistensi dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta konsistensi dalam proses produksi halal (LPPOM MUI, 2008). Kesesuaian penerapan kebijakan halal dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kesesuaian Penerapan Kebijakan Halal

No	Indikator	Kesesuaian		Keterangan	Persentase Kesesuaian
		Ya	Tidak		
1	Ketersediaan kebijakan halal		√	Tidak terdapat dokumen terkait kebijakan halal.	0%
2	Sosialisasi kebijakan halal di perusahaan		√	-	0%
3	Ketersediaan bukti tertulis kebijakan halal		√	-	0%
Total Persentase Kesesuaian					0%

(Sumber: Sakura Mochi, 2021)

UMKM Sakura Mochi tidak memiliki bukti fisik dokumen dan catatan tertulis yang dapat dilihat secara langsung oleh konsumen ataupun karyawan perusahaan. Berdasarkan kriteria standar HAS 23000, seharusnya terdapat bukti fisik kebijakan halal dan terdapat sosialisasi kebijakan halal terhadap karyawan. Kebijakan halal pada perusahaan dapat ditulis terpisah atau terintegrasi dengan kebijakan sistem yang lain seperti keamanan pangan, *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HAACP), *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan lain sebagainya (Hartoyo 2016). Komitmen kebijakan halal dapat dilakukan dengan program sosialisasi kepada seluruh karyawan (Susanto *et al.*, 2022; Sjakoe *et al.* 2022). Sosialisasi dapat berbentuk fisik seperti dokumen ataupun secara langsung seperti rapat internal perusahaan. Tidak ada indikator keberhasilan kebijakan halal yang terpenuhi dari 3 indikator keberhasilan.

### Tim Manajemen Halal

Tim manajemen halal adalah sekelompok orang yang bertanggung jawab atas perencanaan, penerapan, evaluasi, dan perbaikan berkelanjutan sistem jaminan halal di perusahaan yang ditunjuk oleh manajemen puncak (LPPOM MUI, 2015). Kesesuaian tim manajemen halal dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Kesesuaian Tim Manajemen Halal

No	Indikator	Kesesuaian		Keterangan	Persentase Kesesuaian
		Ya	Tidak		
1	Penetapan manajemen halal	tim	√	Tidak terdapat dokumen terkait penetapan tim manajemen halal.	0%
2	Penyelia halal		√	-	0%
3	Bukti penunjukkan manajemen halal	tim	√	-	0%
4	Tim mencakup semua aktivitas kritis		√		100%
5	Sumberdaya tim yang memadai untuk menjalankan tugas		√	-	0%
Total Persentase Kesesuaian					20%

(Sumber: Sakura Mochi, 2021)

UMKM Sakura Mochi telah memiliki tim manajemen halal, hal ini diketahui dari hasil wawancara terhadap pemilik UMKM, namun tidak ada surat penetapan khusus atau bukti dokumen mengenai tim manajemen halal yang berdiri di Sakura Mochi. Dalam pelaksanaannya, tim manajemen halal Sakura Mochi masih belum dapat maksimal karena sumberdaya yang tidak memadai serta tidak memahi tugas dari tim manajemen halal. Berdasarkan indikator kesesuaian, tidak ada indikator yang memenuhi kriteria sistem jaminan halal.

### Pelatihan

Pelatihan adalah kegiatan peningkatan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*) dan sikap (*attitude*) untuk mencapai tingkat kemampuan yang diinginkan. Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis pelaksanaan pelatihan. Pelatihan harus diberikan oleh personel yang memiliki kompetensi dalam merencanakan, implementasi, evaluasi dan perbaikan sistem jaminan halal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. Pelatihan internal dilakukan setidaknya setahun sekali, sedangkan pelatihan eksternal dilakukan minimal 2 tahun sekali. Hasil pelatihan internal harus dievaluasi untuk memastikan kompetensi peserta pelatihan. Tujuan dari pelatihan adalah meningkatkan pemahaman karyawan tentang pengertian halal haram, pentingnya kehalalan suatu produk, titik kritis bahan dan proses produksi dan memahami sistem jaminan halal (LPPOM MUI, 2018).

UMKM Sakura Mochi tidak pernah melakukan pelatihan terhadap karyawan maupun tim manajemen halal untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan dalam memahami sistem jaminan halal. Hal ini disebabkan, kurangnya pengetahuan tim manajemen halal terhadap pentingnya pelatihan mengenai sistem jaminan halal perusahaan. Sehingga persentase penerapan terhadap poin pelatihan adalah 0%, karena tidak pernah dilakukan pelatihan.

### Bahan

Titik kritis kehalalan adalah kemungkinan satu produk menjadi haram pada suatu tahapan produksi pangan. Hal yang menjadi penentu kehalalan suatu bahan pangan diantaranya adalah tidak mengandung alkohol atau komponen yang memabukkan, bukan hewan yang buas, bertaring, berkuku panjang dan babi. Bahan makanan yang berasal dari tumbuhan dan ikan dijamin kehalalannya, yang menjadi titik kritis keharamannya adalah dari alat dan bahan yang ditambahkan ketika pengolahan, dan kemasan. Sedangkan untuk bahan pangan yang berasal dari hewan yang dihalalkan untuk dikonsumsi yang menjadi titik kritisnya adalah cara penyembelihan, alat dan bahan yang digunakan atau ditambahkan ketika

pengolahan, dan pengemasan (Purwanto H, 2018). Bahan yang digunakan dalam pembuatan mochi di Sakura Mochi terdapat pada Tabel 3.

Tabel 3. Kesesuaian Bahan

No	Nama Bahan	Merk dan Produsen	Kriteria Bahan		Nomor Sertifikat	Masa Berlaku
			<i>Positive List</i>	Kritis		
1	Tepung Ketan	Rose Brand dari PT. Budi Makmur Perkasa		√	00220005 210497	11 November 2025
2	Tepung Tapioka	Cap Gunung Agung dari PT. Budi Starch and sweetner tbk.		√	00220006 090897	11 November 2025
3	Air	-	√		-	-
4	Esens	Pro dari PT. Pondasi Inti Sejahtera		√	-	-
5	Gula	AF dari PT. Andalan Furnindo		√	00230065 670713	31 Agustus 2023
6	Pewarna Makanan	Cross dari PD. Guten Braun Jakarta		√		
7	Durian	-	√		-	-
8	Kacang Tanah	-	√		-	-
9	Keju	Kraft Filling dari PT. Kraft Ultra Jaya Indonesia		√	00040015 610601	30 Maret 2023
10	Wijen	-	√		-	-
11	Biskuit	Bureo dari PT. Tiara Indo Pangan		√	00210080 770117	23 Februari 2023
12	Sereal	Choco Chips dari PT. Simba Indosnack Makmur		√	00100036 010805	8 Mei 2021
13	Minyak Goreng	Sunco dari PT. Mikie Oleo Nabati Industri		√	00080035 670705	23 Maret 2023
14	<i>Filling</i>	Glaze dari PT Federal Food Internusa		√	00110039 740406	7 Juli 2022
		Puratos dari PT. Puratos Indonesia			00210025 450703	21 Juli 2025

(Sumber: Sakura Mochi, 2021)

Beberapa bahan yang digunakan merupakan bahan kritis karena pengolahan yang dilakukan cukup panjang dan adanya bahan tambahan yang ditambahkan pada produk. Seperti, penambahan sistein pada tepung terigu. Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa dari 14 bahan yang digunakan hanya terdapat satu bahan yang bukan merupakan *Halal Positive List* yang tidak memiliki sertifikat MUI yaitu esens dan pewarna makanan. Esens yang digunakan memiliki komposisi yaitu etil alkohol dan perisa sintetik pisang ambon pop js. Etil alkohol tidak termasuk dalam *Halal Positive List*. Barang yang termasuk kedalam *Halal Positive List of Material* masih aman untuk digunakan dan dianggap halal karena titik kritis kehalalan bahan masih dalam batas normal (Nurmaydha 2018). Dengan demikian, 12 dari 14 bahan baku atau sekitar 85,7% bahan baku yang digunakan dalam pengolahan mochi merupakan bahan yang telah memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal.

### Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi merupakan fasilitas yang digunakan untuk menghasilkan produk, mencakup bangunan, ruangan, mesin dan peralatan utama serta peralatan pembantu. Fasilitas

produksi merupakan semua fasilitas yang digunakan dalam pembuatan menu sejak penyimpanan bahan, proses produksi, pengemasan dan penyimpanan hingga penyajian. Penambahan fasilitas produksi harus didaftarkan untuk menjamin kualitas dari produksi yang dilakukan (LPPOM MUI, 2015). Fasilitas yang digunakan dalam pembuatan mochi dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Fasilitas Produksi di UMKM Sakura Mochi

No	Nama	Status	Kritis (Ya/Tidak)	Persentase Kesesuaian
1	Baskom	Tidak ada kontaminasi	Tidak	100%
2	Centong	Tidak ada kontaminasi	Tidak	100%
3	Loyang	Tidak ada kontaminasi	Tidak	100%
4	Wadah <i>Mixer</i>	Tidak ada kontaminasi	Tidak	100%
5	Nampan	Tidak ada kontaminasi	Tidak	100%
6	Wajan	Tidak ada kontaminasi	Tidak	100%
7	Solet	Tidak ada kontaminasi	Tidak	100%
8	Wadah <i>Food Cutter</i>	Tidak ada kontaminasi	Tidak	100%
9	Ruang Produksi	Tidak ada kontaminasi	Tidak	100%
10	<i>Sealer</i>	Tidak ada kontaminasi	Tidak	100%
11	<i>Mixer</i>	Tidak ada kontaminasi	Tidak	100%
12	<i>Food Cutter</i>	Tidak ada kontaminasi	Tidak	100%
13	<i>Freezer</i>	Tidak ada kontaminasi	Tidak	100%
14	Ruang Penyimpanan	Tidak ada kontaminasi	Tidak	100%
15	Ruang Penjualan	Tidak ada kontaminasi	Tidak	100%
Total Persentase Kesesuaian				100%

(Sumber: Sakura Mochi, 2021)

Fasilitas yang digunakan di Sakura Mochi tidak ada yang terkontaminasi hal najis. Pembersihan fasilitas yang digunakan seperti baskom, centong, loyang, wadah, nampan, wajan, solet dibersihkan dengan dicuci menggunakan cairan pembersih dengan merk Sunlight yang telah bersertifikat halal dengan nomor 00170076550416 dan berlaku hingga 12 Mei 2022. Sedangkan untuk ruang produksi dan mesin dilakukan pembersihan dengan pengelapan dengan kain. Maka, 100% fasilitas produksi telah memenuhi kriteria sistem jaminan halal.

**Produk**

Produk yang didaftarkan merupakan produk retail, non retail, produk akhir atau produk antara (*intermediet*) (LPPOM MUI, 2018). Produk yang telah didaftarkan Sakura Mochi tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram. Bentuk produk, nama produk, bentuk kemasan dan label yang digunakan juga tidak menggambarkan sifat erotis dan vulgar atau porno. Kesesuaian produk dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Kesesuaian Produk

No	Indikator	Kesesuaian		Persentase Kesesuaian
		Ya	Tidak	
1	Bentuk dan nama produk, bentuk kemasan dan label yang digunakan tidak menggambarkan sifat erotis, vulgar atau porno	√		100%
2	Produk tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram	√		100%
Total Persentase Kesesuaian				100%

Produk UMKM Sakura Mochi telah memenuhi kriteria sistem jaminan halal karena telah terpenuhinya indikator kesesuaian produk sebesar 100%. Mochi di Sakura Mochi telah mendapatkan sertifikat halal dengan nomor sertifikat 12100002680913 yang berlaku hanya hingga 2015.

### Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Prosedur tertulis aktivitas kritis adalah seperangkat tata cara kerja yang dibakukan untuk mengendalikan aktivitas kritis. Aktivitas kritis adalah aktivitas yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk. Secara umum, aktivitas kritis mencakup penggunaan bahan baru untuk produk yang sudah disertifikasi, formulasi dan pengembangan produk, pemeriksaan bahan datang, produksi, pencucian fasilitas produksi, penyimpanan bahan dan produk, pemajangan, prosedur pengunjungan, serta transportasi bahan dan produk (LPPOM MUI, 2018). Persentase kesesuaian prosedur tertulis aktivitas kritis dapat dilihat pada Tabel 6.

Persentase kesesuaian prosedur tertulis di UMKM Sakura Mochi sebesar 47,6%. Pada UMKM Sakura Mochi tidak ada prosedur tertulis yang mengatur aktivitas kritis. Prosedur yang digunakan hanya berdasarkan pada wewenang pemilik perusahaan. Untuk itu, penting adanya prosedur tertulis yang mengatur aktivitas kritis seperti *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) ataupun *Standard Operating Procedure* (SOP) untuk dapat menjamin aktivitas kritis terhindar dari kontaminasi najis dan bahan yang digunakan juga telah memenuhi standar yang berlaku di perusahaan.

Tabel 6. Persentase Kesesuaian Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

No	Indikator	Kesesuaian		Persentase kesesuaian
		Ya	Tidak	
1	<b>Prosedur penggunaan bahan baru untuk produk yang sudah disertifikasi</b>			0%
	a. Penggunaan bahan baru untuk produk yang sudah disertifikasi		√	
2	<b>Prosedur formulasi dan pengembangan produk</b>			0%
	a. Ketersediaan formula baku tertulis		√	
	b. Ketersediaan bukti formulasi produk/pengembangan produk baru		√	
3	<b>Prosedur pemeriksaan bahan datang</b>			92,9%
	a. Bahan yang dibeli disetujui oleh LPPOM MUI	√		85,7%
	b. Ketersediaan bukti pemeriksaan bahan datang	√		100%
4	<b>Prosedur produksi</b>			85,7%
	a. Persetujuan LPPOM MUI pada seluruh bahan yang digunakan tahapan produksi	√		85,7%
5	<b>Prosedur pencucian fasilitas produksi</b>			100%
	a. Kemampuan dalam menghilangkan kotoran dan najis pada saat pencucian fasilitas produksi dan peralatan	√		
	b. Bahan pembantu dalam pencucian fasilitas produksi bukan termasuk bahan najis	√		
6	<b>Prosedur penyimpanan bahan dan produk dan transportasi bahan dan produk</b>			50%
	a. Tidak terjadinya kontaminasi bahan najis selama penyimpanan dan transportasi bahan dan produk	√		
	b. Ketersediaan bukti tidak terjadinya kontaminasi bahan najis selama penyimpanan dan transportasi bahan dan produk		√	

<b>7</b>	<b>Prosedur pemajangan (<i>display</i>)</b>		<b>0%</b>
	a. Ketersediaan aturan pemajangan	√	
	b. Ketersediaan bukti aturan pemajangan	√	
<b>8</b>	<b>Prosedur Pengunjung</b>		<b>0%</b>
	a. Ketersediaan aturan pengunjung	√	
	b. Ketersediaan bukti aturan pengunjung	√	
<b>9</b>	<b>Prosedur tata tertib karyawan</b>		<b>100%</b>
	a. Ketersediaan tata tertib karyawan	√	
	b. Ketersediaan bukti tata tertib karyawan	√	
Total Persentase Kesesuaian			47,6%

(Sumber: Sakura Mochi, 2021)

### Kemampuan Telusur

Kemampuan telusur (*traceability*) adalah kemampuan untuk menelusur produk yang disertifikasi, yang meliputi asal bahan yang memenuhi kriteria (disetujui LPPOM MUI) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria (bebas dari bahan babi turunannya) (MUI, 2018). Seluruh produk di Sakura Mochi dapat ditelusur asal bahan dan fasilitas produksi yang digunakan, sehingga indikator kesesuaian kemampuan telusur sebesar 100%. Hasil penelusuran di UMKM Sakura Mochi adalah sebagai berikut:

1. Bahan yang digunakan selama produksi mochi di Sakura Mochi merupakan *halal positive list of materials* yang telah mendapat persetujuan penggunaan oleh LPPOM MUI. Bahan tersebut meliputi tepung ketan, tepung tapioka, air, pewarna makanan, durian, kacang tanah, wijen,
2. Bahan yang bukan termasuk *halal positive list of materials* yang telah mendapat sertifikat halal dari LPPOM MUI diantaranya gula, keju, biskuit, sereal, minyak goreng dan *filling*.
3. Bahan yang digunakan tidak semuanya mendapat sertifikat halal dari LPPOM MUI seperti esens.

### Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Produk yang tidak memenuhi kriteria adalah produk bersertifikat halal yang terlanjur dibuat dari bahan yang tidak disetujui LPPOM MUI atau diproduksi di fasilitas yang tidak bebas dari bahan yang diharamkan. Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menangani produk yang tidak memenuhi kriteria, sehingga produk yang tidak memenuhi kriteria dapat terjamin agar tidak diproses ulang (*downgrade*) dan harus dimusnahkan atau tidak dijual ke konsumen yang membutuhkan produk halal. Penarikan harus dilakukan pada produk yang telah terlanjur terjual (LPPOM MUI, 2018).

UMKM Sakura Mochi tidak pernah menjual produk yang tidak sesuai dengan kriteria ataupun terkontaminasi hal najis. Sakura Mochi juga belum pernah melakukan penarikan produk yang tidak sesuai dengan kriteria. Apabila terdapat ketidaksesuaian ketika proses produksi dan pengemasan, maka akan dilakukan proses produksi dan pengemasan ulang dan jika produk telah beredar, maka akan dilakukan penarikan produk.

### Audit Internal

Audit internal adalah audit yang dilakukan oleh tim manajemen halal sebagai persyaratan sertifikasi halal MUI untuk menilai kesesuaian penerapan sistem jaminan halal di perusahaan. Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis audit internal dalam pelaksanaan Sistem Jaminan Halal. Audit internal harus dilakukan setidaknya satu kali dalam setahun. Jika ditemukan kelemahan (tidak terpenuhinya kriteria) dalam audit internal, maka perusahaan harus mengidentifikasi akar penyebabnya dan melakukan perbaikan. Perbaikan harus dilakukan dengan target waktu yang jelas dan harus mampu menyelesaikan kelemahan

serta mencegah terulangnya di masa yang akan datang (LPPOM MUI, 2018). Kesesuaian audit internal dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Penerapan Audit Internal

No	Indikator	Kesesuaian		Persentase Kesesuaian
		Ya	Tidak	
1	Terlaksananya rapat internal dengan pembahasan evaluasi pengembangan perusahaan	√		100%
2	Terlaksananya rapat internal dengan pembahasan evaluasi sistem jaminan halal perusahaan		√	0%
Total Persentase Kesesuaian				50%

(Sumber: Sakura Mochi, 2021)

Berdasarkan tabel kesesuaian, terdapat 1 indikator yang sesuai yaitu rapat internal pembahasan evaluasi pengembangan perusahaan terlaksana, sedangkan untuk pembahasan sistem jaminan halal tidak terlaksana. Maka, 50% audit internal diterapkan.

### Kajian ulang manajemen

Kaji ulang manajemen adalah kajian yang dilakukan dengan tujuan untuk menilai efektivitas penerapan Sistem Jaminan Halal dan merumuskan perbaikan berkelanjutan oleh manajemen puncak atau wakilnya. Hasil evaluasi harus disampaikan kepada pihak yang bertanggungjawab untuk setiap aktivitas sebagai upaya perbaikan penerapan sistem jaminan halal (LPPOM MUI, 2015). Pada UMKM Sakura Mochi belum pernah dilakukan kajian ulang manajemen.

### Penerapan Sistem Jaminan Halal

Seluruh penerapan sistem jaminan halal berdasarkan kriteria standar HAS 23000 dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Penerapan Sistem Jaminan Halal UMKM Sakura Mochi

No	Proses	Hasil		Perbaikan	Persentase Kesesuaian
		Ada	Tidak		
1	Kebijakan Halal		√	Adanya dokumen tertulis yang berisi kebijakan halal secara resmi. Penerapan secara menyeluruh untuk semua divisi baik tingkatan manajemen maupun divisi produksi.	0 %
2	Tim Manajemen Halal		√	Penunjukan tim manajemen halal secara tertulis dan sumberdaya tim memadai untuk menjalankan tugas.	20%
3	Pelatihan		√	Pelatihan dilakukan secara terjadwal dan sesuai dengan prosedur dalam HAS 23000 LPPOM MUI.	0%
4	Bahan	√		Menggunakan bahan yang tidak masuk dalam <i>Halal Positive List Of Materials</i> yang telah tersertifikasi LPPOM MUI.	85,7%
5	Fasilitas Produksi	√		-	100%
6	Produk	√		Perlu mendaftarkan ulang sertifikat halal untuk menjamin Sistem Jaminan Halal yang berlaku.	100%
7	Prosedur tertulis aktivitas kritis	√		Dokumen terkait prosedur tertulis aktivitas kritis perlu dilengkapi dan disesuaikan dengan standar HAS 23000.	47,6%

8	Kemampuan Telusur	√	-	100%
9	Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria	√	-	100%
10	Audit Internal	√	Dilakukan audit internal sesuai dengan prosedur dalam HAS 23000 LPPOM MUI.	50%
11	Kajian ulang Manajemen	√	Dilakukan kajian ulang manajemen sesuai dengan prosedur dalam HAS 23000 LPPOM MUI.	0%
Total Persentase Kesesuaian				54,8%

(Sumber: Sakura Mochi, 2021)

### KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dalam penerapan sistem jaminan halal berdasarkan kriteria standar HAS 23000 di UMKM Sakura Mochi yaitu:

1. Kriteria yang telah diterapkan dengan baik yaitu fasilitas produksi, produk, kemampuan telusur dan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria. Kriteria yang telah diterapkan namun masih terdapat kekurangan dalam pelaksanaannya yaitu bahan dan prosedur tertulis aktivitas kritis. Kriteria yang belum diterapkan yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan, audit internal dan kaji ulang manajemen.
2. Sistem jaminan halal yang ada di UMKM Sakura Mochi 54,8 % telah diterapkan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2019). Penduduk Menurut Kelompok Umur, Jenis Kelamin, dan Agama. BPS. [https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view\\_data\\_pub/0000/api\\_pub/58/da03/1](https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view_data_pub/0000/api_pub/58/da03/1).
- Hartoyo, Y. S. (2016). Implementasi Sistem Jaminan Halal Dan Sistem Higiene Sanitasi Di Rumah Makan Sop Ayam Pak Min Klaten di Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- LPPOM MUI. (2008). Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM – MUI. LPPOM MUI
- LPPOM MUI. (2015). Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Restoran. LPPOM MUI.
- LPPOM MUI. (2018). Kriteria Sistem Jaminan Halal dalam HAS23000. LPPOM MUI
- Mastuki. (2021). Update Sertifikasi Halal di Indonesia: Ekspektasi dan Kenyataan. *Kemenag*. <https://kemenag.go.id/read/update-sertifikasi-halal-di-indonesia-ekspektasi-dan-kenyataan-8njgk> diakses 1 Febuari 2022
- Nurmaydha, Agency. (2018). Strategi Pengembangan Restoran Halal Sebagai Penunjang Hotel Syariah (Studi Kasus Di UNIDA Gontor Inn, Universitas Darussalam Gontor Ponorogo). Universitas Brawijaya.
- Purwanto, H. (2018). Problematika Penetapan Hukum Pada Poin Kritis Bahan Olahan dan Laboratorium Produk Halal. *Jurnal Studi AlQur'an dan Hukum*, IV(2).
- Sjakoer, N. A. A., Noerhayati, E., Marfiyani, S. A., & Said, M. M. (2022). Gambaran kesiapan UMKM menuju industri halal jawa timur. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 189-200. <https://doi.org/10.30997/jah.v8i2.5094>

Susanto, A., Ginantaka, A., & Delfitriani, D. (2023). Perancangan Sistem Jaminan Halal Produk Hand Sanitizer di PT. XYZ. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 33-43.