

PRODUK INTELEKTUAL KAMPUS MENUJU SERTIFIKASI HALAL

CAMPUS INTELLECTUAL PRODUCT TOWARD HALAL CERTIFICATION

Mardiah¹, T Fitrilia^{2a}, D A N utami², S I Rahmawati¹

¹Program Studi Magister Pangan Halal, Pascasarjana,
Universitas Djuanda Bogor, Jl. Tol Ciawi No.1 Kotak Pos 35 Bogor 16720 Indonesia

^aKorespondensi: Tiana Fitrilia E-mail: tiana.fitrilia@unida.ac.id
(Diterima: 19-12-2018; Ditelaah: 20-12-2018; Disetujui: 17-01-2018)

ABSTRACT

Campus intellectual products are the products of research that are scientifically reviewed and analyzed to obtain quality products. The purpose of this dedication is to produce halal and thayyib food and beverage products, so that they can provide peace to consumers. Some products from Matepa Creations are prepared to obtain halal certificates for MUI, namely bread products, cakes, pastries, various rosella and chocolate drinks. The method used in this activity was training and implementing a halal guarantee system. One of the Matepa Creation teams attended an external training, then the training results were implemented in the café operational activities in accordance with the applicable requirements. Products that will be certified halal have been conditioned according to procedures such as the selection of raw materials and production methods as well as the application of a halal guarantee quality system. Based on the results of this activity, the campus intellectual product certification process has been registered online through the CEROL-SS23000 application.

Keywords: Beverage, campus intellectual products, food, halal certification

ABSTRAK

Produk intelektual kampus merupakan produk hasil penelitian yang dikaji dan dianalisis secara ilmiah untuk mendapatkan produk yang berkualitas. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah menghasilkan produk-produk makanan dan minuman yang halal dan thayyib sehingga dapat memberikan ketentraman bagi konsumen. Beberapa produk dari Kreasi Matepa disiapkan untuk mendapatkan sertifikat halal MUI, yaitu produk roti, kue sus, kue kering, aneka minuman rosella dan coklat. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini berupa pelatihan dan penerapan system jaminan halal. Salah satu dari tim Kreasi Matepa mengikuti pelatihan eksternal, selanjutnya hasil pelatihan diimplementasikan pada kegiatan operasional café sesuai dengan persyaratan yang berlaku. Produk yang akan disertifikasi halal telah dikondisikan sesuai prosedur seperti pemilihan bahan baku dan cara produksi serta penerapan system mutu jaminan halal. Berdasarkan hasil dari kegiatan ini, proses sertifikasi produk intelektual kampus telah didaftarkan secara online melalui aplikasi CEROL-SS23000.

Kata kunci: Makanan, minuman, produk intelektual kampus, sertifikasi halal

PENDAHULUAN

Produk intelektual kampus merupakan hilirisasi dari kegiatan penelitian yang dilakukan oleh dosen maupun mahasiswa di lingkungan Universitas. Salah satu fakultas di Universitas Djuanda Bogor yang fokus menghasilkan produk intelektual kampus adalah Fakultas Ilmu Pangan Halal. Saat ini jenis produk yang sedang dikembangkan adalah produk makanan dan minuman. Serangkaian penelitian terutama pada produk roti, coklat dan rosella telah dilakukan guna menghasilkan produk yang dapat diterima baik secara sensori maupun hedonik. Upaya yang dilakukan oleh Fakultas Ilmu Pangan Halal untuk mengenalkan produk intelektual kampus kepada masyarakat adalah melalui program pengabdian dengan mendirikan unit usaha berupa Kantin Kreasi Matepa.

Kreasi Matepa merupakan kantin yang memproduksi berbagai jenis makanan dan minuman yang saat ini masih berorientasi pada hasil penelitian. Adapun tim manajemennya terdiri dari dosen sebagai pembina dan mahasiswa beserta masyarakat sekitar kampus sebagai pelaku usahanya. Mengingat barang yang diproduksi berupa makanan dan minuman, sehingga perlu dilakukan upaya terhadap jaminan keamanan dan kehalalan produk pangan. Adanya Jaminan produk halal tersebut dapat memberikan ketentraman bagi konsumen sehingga tidak perlu khawatir terhadap produk yang akan dikonsumsi.

Berdasarkan UU Jaminan Produk Halal Nomor 33 Tahun 2014, semua produk yang beredar di Indonesia harus memiliki sertifikat halal. Oleh karena itu, perlu dilakukan proses sertifikasi terhadap produk yang dikembangkan pada unit usaha Kreasi Matepa. Proses Sertifikasi halal ini akan dilakukan oleh lembaga yang berwenang yaitu Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan sebagai wujud implementasi dari UU Jaminan Produk Halal dan diharapkan dapat berkontribusi dalam memberikan jaminan produk pangan kepada masyarakat umum.

MATERI DAN METODE

Materi

Produk pangan seperti roti, minuman rosella, coklat dan berbagai jenis kue merupakan produk pangan olahan yang diproduksi melalui serangkaian proses pengolahan dengan

menggunakan penambahan bahan-bahan tertentu. Produk pangan yang dihasilkan harus memberikan keamanan dan ketentraman kepada konsumen terutama bagi konsumen yang beragama Islam. Oleh karena itu, adanya jaminan keamanan dan kehalalan produk pangan menjadi prioritas utama bagi pelaku usaha. Menurut (Kusfryadi, 2016), pangan dikatakan halal apabila pangan tersebut tidak mengandung bahan yang dilarang untuk dikonsumsi umat islam baik berupa bahan baku, bahan tambahan pangan maupun bahan penolong.

Landasan hukum yang berkaitan dengan produk halal terdapat pada Al-Quran dan beberapa peraturan perundang-undangan (Syafriada, 2016). Salah satu ayat Al -Quran berkaitan dengan wajibnya mengkonsumsi yang halal yaitu QS. Al-Baqarah ayat 168, 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". Sementara, berdasarkan UU Jaminan Produk Halal Nomor 33 Tahun 2014 menjelaskan bahwa Jaminan Produk halal dapat memberikan kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal.

Sertifikat halal dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang sebelumnya telah dilakukan proses sertifikasi oleh LPPOM MUI. Proses registrasi sertifikasi halal dilakukan secara online dimana pengusul terlebih dahulu menyiapkan beberapa persyaratan dan dokumen yang akan di upload pada sistem. Setelah dokumen masuk ke LPPOM MUI akan dilakukan monitoring dan audit. Hasil Audit akan dibawa ke rapat komisi fatwa untuk penentuan status kehalalan suatu produk. Apabila produk dinyatakan halal, maka sertifikat dapat di download pada sistem tersebut.

Metode

Metode yang digunakan pada program pengabdian ini adalah berupa pelatihan dan Pembuatan Manual Sistem Jaminan Halal produk yang akan disertifikasi. Tahapan yang dilakukan terdiri atas : Pelatihan sertifikasi halal; implementasi sistem jaminan halal (SJH); penyiapan persyaratan data sertifikasi halal: 1) Dokumen halal: Manual SJH; diagram alir proses produksi; pernyataan fasilitas bebas dari babi; daftar alamat seluruh fasilitas produksi; bukti sosialisasi kebijakan halal; Bukti pelaksanaan pelatihan internal SJH; Bukti Pelaksanaan Audit Internal SJH; Dokumen izin usaha,

Data Pabrik; 3)Data Produk; 4)Data Bahan; 5)Data Matriks Produk. Registrasi online melalui website LPPOM (e-lppommui.org).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sertifikasi halal merupakan proses untuk mendapatkan sertifikat halal suatu produk. Sebelum melakukan registrasi online melalui website LPPOM, salah satu anggota dari Kreasi Matepa yang ditunjuk sebagai Koordinator Auditor Halal Internal (KAHI) mengikuti pelatihan yang dijadwalkan oleh LPPOM. Pelatihan yang diberikan bertujuan memberikan pemahaman tentang Sistem Jaminan Halal berdasarkan pedoman HAS 23000 dan implementasinya, mampu melakukan audit internal, menyusun dokumen SJH, mengetahui titik kritis bahan dan mampu menggunakan aplikasi CEROL-SS23000. Luaran dari pelatihan yang diadakan oleh LPPOM adalah adanya sertifikat kelulusan yang dapat dijadikan syarat untuk mendaftar sertifikasi halal MUI.

Gambar 1. Sertifikat kelulusan pelatihan



Proses selanjutnya adalah implementasi SJH yang dilakukan di unit usaha Kreasi Matepa. Implementasinya berupa pembuatan manual SJH yang telah ditetapkan oleh LPPOM. Informasi yang ada dalam manual SJH antara lain informasi umum tentang perusahaan, 11 kriteria SJH dan beberapa lampiran yang dibutuhkan. Unit Usaha Kreasi Matepa beralamatkan di Jl. Tol Ciawi No. 1, Ciawi, Bogor Provinsi Jawa Barat. Produk yang akan disertifikasi halal yaitu roti dengan berbagai variasi (Roll Angel, Choco Bride, Sweet Flower, Mexican Bun Cream vanilla, Mexican Bun Cream kopi, Mexican Bun Cream Macha, Sosis Kepang, Choco Banana, Baseball, Rain Bon, Bread Cheese), Kue Kering (Nastar Original, Nastar Keju, Putri Salju Original, Putri Salju Nut, Kastangel Edam, Kastangel Cheddar, Choco Chips Vanilla, Choco Chips Coklat, Sagu Keju, Rostar), Kue Sus, Donat dan minuman rosella.

Gambar 2. Beberapa jenis produk



Selain informasi umum tentang perusahaan, terdapat juga 11 kriteria SJH yang telah dibuat, yaitu tentang kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, jenis bahan, produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal dan kaji ulang manajemen.

Kebijakan Halal yang telah ditetapkan oleh Kreasi Matepa yaitu "Bertekad untuk hanya memproduksi dan memasarkan produk halal secara konsisten dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumen serta mengutamakan kepuasan pelanggan melalui inovasi". Setelah dilakukan implementasi SJH, tim Kreasi Matepa melengkapi dokumen-dokumen yang dibutuhkan untuk proses sertifikasi halal. Langkah selanjutnya yang telah dilakukan oleh tim Kreasi Matepa adalah melakukan pendaftaran secara online melalui aplikasi CEROL-SS23000.

Gambar 3. Proses sertifikat halal dari produk intelektual kampus ini akan dilakukan oleh LPPOM sesuai dengan alur yang telah di tentukan.

Registration Complete by Kreasi Matepa with RegNo 37035 Kotak Masuk ☆



services@halalmui.org
ke Wfatmawidya
14 Nov [Tampilkan detailnya](#)

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Yth Bapak/Ibu. Fatmawati Widyarningsih

Registrasi yang Bapak/Ibu lakukan sudah selesai. Silakan melanjutkan pembayaran Rp 220.000 ke rekening BNI Syariah Cab Bendungan Hilir no rekening 0116601739 a/n LPPOMMUI dan upload bukti pembayaran melalui menu Payment Registration. Pembayaran registrasi tersebut harus dilakukan dalam waktu 10 hari sejak hari ini. Jika tidak, dengan sangat menyesal kami sampaikan bahwa CEROL secara otomatis akan menghapus registrasi perusahaan Bapak/Ibu. Jika Bapak/Ibu membutuhkan informasi lebih lanjut, silakan hubungi email services@halalmui.org.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Cerol SS23000 Services

Dear Sir/Madam Fatmawati Widyarningsih,

Your company registration has been completed. For companies located abroad, registration payment will be charged in contract payment, but you still need to confirm the payment in Cerol system through menu Payment Registration.

If you do not confirm your registration payment in 10 days from now, your registration will be deleted automatically by CEROL.

If you need further information, please contact email services@halalmui.org.

Regards

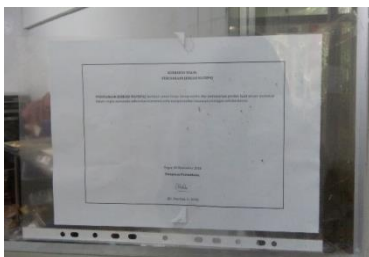
Cerol SS23000 Services

Dalam melaksanakan implementasi halal ada beberapa dokumen yang harus dipersiapkan, seperti membuat manual halal yang menjadi pedoman menjalankan implementasi halal. Isi dokumen untuk 11 kriteria sistem jaminan halal sesuai HAS 23000 .

Bukti Sosialisasi Kebijakan Halal

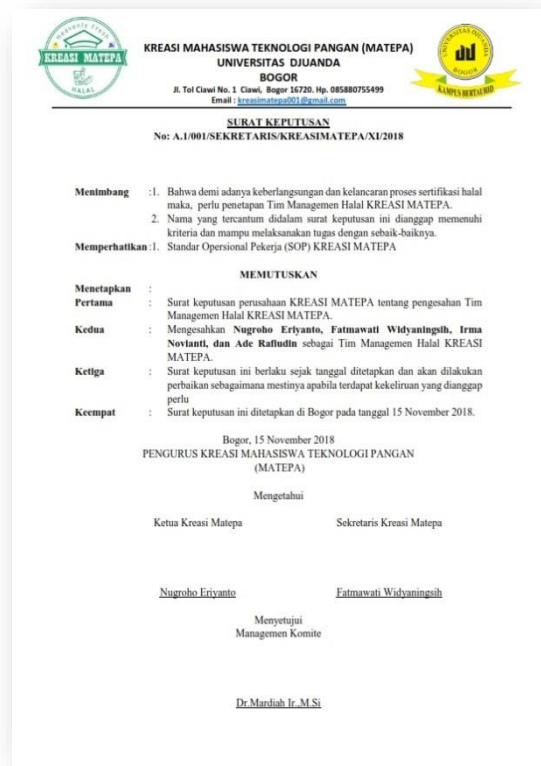
Hal ini dilakukan dengan membuat poster mengenai kebijakan halal yang kemudian disosialisasikan kepada tim halal serta pelanggan dengan meletakkan poster pada tempat-tempat strategis yang dapat selalu dilihat dan dibaca oleh tim halal serta pelanggan.

Gambar 4. Bukti Sosialisasi Kebijakan Halal

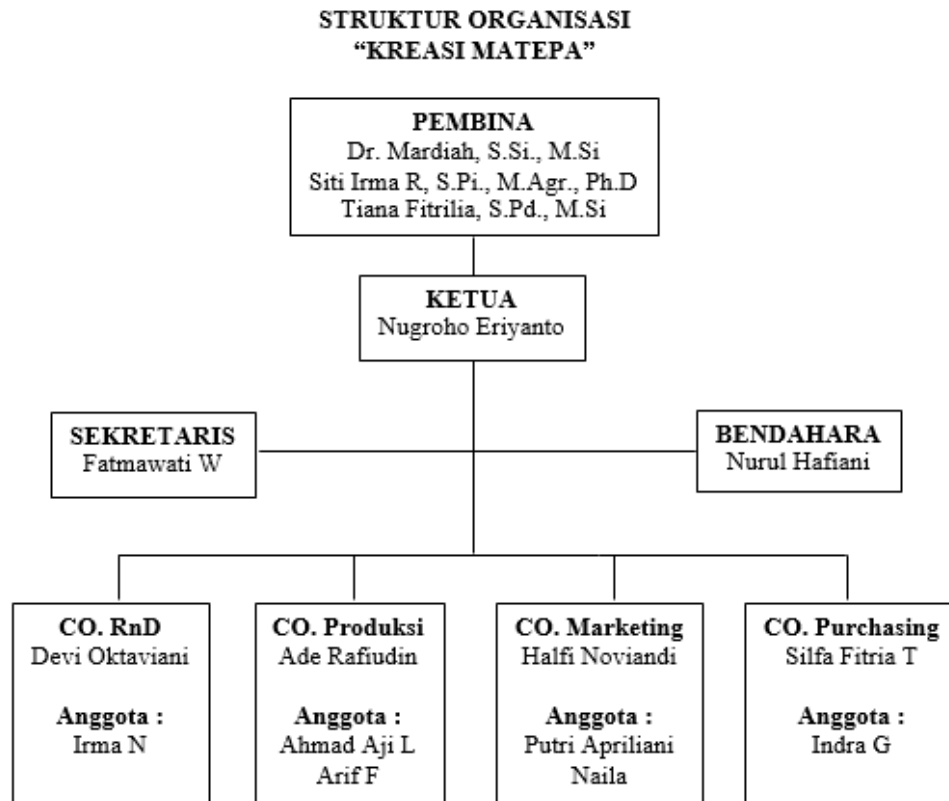


Bukti SK Tim Halal

Bukti SK Tim halal yang berisi penugasan kepada personal yang ditunjuk pimpinan usaha untuk melaksanakan, mengkoordinasi dan memonitor kegiatan implementasi sistem jaminan halal Gambar 5. Tim yang terlibat dalam penugasan ini berasal dari semua departemen yang terlibat dalam aktivitas kritis seperti Gudang, QC, R&D, produksi dan pembelian. Struktur organisasi Kreasi Matepa dapat dilihat pada Gambar 6. Gambar 5. Surat Keputusan (SK) Tim Halal



Gambar 6. Struktur Organisasi Kreasi Matepa

**Dokumen tambahan meliputi list material**

Dokumen tambahan meliputi *list material* yang memuat info nama bahan, nama produsen, logo

halal, validitas SH, *expired date*, tanggal produksi (Gambar 8). Dokumen ini dijadikan sebagai acuan pembelian bahan oleh bagian pembelian.

Gambar 8. Dokumen *list material*

No	Nama Bahan	Tanggal Pembelian	Tanggal Produksi	Nama Produk	Jumlah Produk	Exp. Date	Total Produk	Nama pembuat

TTD,
()
Koordinator Audit Halal Internal

Dokumen formula produk

Dokumen formula produk, berisi informasi nama produk, bahan formula serta cara pembuatannya. Termasuk semua produk yang dijual di kantin dicantumkan semua nama produk yang dijual serta sertifikat halal yang berlaku.

Dokumen fasilitas produksi

Dokumen fasilitas produksi, berupa SOP pencucian peralatan yang digunakan dan verifikasi yang dilakukan untuk memastikan peralatan sudah benar-benar bersih dari kotoran.

Dokumen yang berkaitan dengan kegiatan kritis

Dokumen yang berkaitan dengan kegiatan kritis seperti pencatatan bahan datang berupa format yang dibuat dan diisi oleh bagian gudang yaitu berisi informasi tanggal kedatangan bahan, nama bahan, tanggal kadaluarsa bahan, dan jumlah bahan yang dibeli. Selanjutnya dibuat data stok bahan pada format yang berbeda untuk dapat mengetahui jumlah bahan yang dipakai dan ketersediaan bahan di gudang (Gambar 9 dan 10). Data ini akan digunakan juga untuk melakukan ketelusuran bahan yang digunakan untuk produksi.

Gambar 11. Dokumen di bagian Produksi

MONITORING PRODUKSI								
No	Nama Bahan	Tanggal Pembelian	Tanggal Produksi	Nama Produk	Jumlah Produk	Exp. Date	Total Produk	Nama pembuat

TTD,
()
Koordinator Audit Halal Internal

Dokumen yang disiapkan untuk bagian pembelian berupa kwitansi dan nota pembelian nama bahan dan waktu pembelian serta nama tempat pembelian .Dokumen-dokumen tersebut harus disimpan dan didokumentasikan dengan baik. Dokuemen-dokumen tersebut sudah ada informasinya dalam SOP yang dibuat dalam manual.



Dokumen tentang pelaksanaan audit internal

Dokumen tentang pelaksanaan audit internal, dimana format dan bentuk laporannya mengikuti

format yang telah ada (Gambar 12). Dokumen berisi pelaksanaan audit internal pada bagian yang terlibat dalam aktivitas kritis untuk mengetahui implementasi system jaminan halal telah dilaksanakan dengan baik atau tidak. Dokumen ini ada tanggal pelaksanaan, tanda tangan auditor dan auditee. Jika ditemukan penyimpangan atau pelaksanaan yang tidak memenuhi kriteria maka harus dilakukan koreksi terhadap penyimpanagna dan ditentukan batas waktu untuk memperbaikinya.

Gambar 12. Dokumen pelaksanaan audit internal

Lampiran 9. Daftar Pertanyaan untuk Audit Internal Halal

No.	PERTANYAAN	Hasil Audit		KETERANGAN
		YA	TIDAK	
1.	Apakah kebijakan halal telah ditetapkan ?	√		Membeli bahan yang sudah bersertifikat halal, dan selama proses pengolahan dilakukan dengan proses yang halal
2.	Apakah kebijakan halal telah disosialisasikan ?	√		Pemasangan kebijakan halal ditempat produksi dan tempat penjualan
3.	Apakah ada bukti sosialisasi kebijakan halal ?	√		 Telah dilakukan training dan sosialisasi kebijakan halal pada seluruh pekerja pada tanggal 05 desember 2018
4.	Apakah ada kegiatan pelatihan yang terjadwal/setidaknya dua tahun sekali ?		√	Untuk perusahaan kreasi matepa baru 5 bulan dan perusahaan kreasi matepa baru mendelegasikan pekerjaannya untuk mengikuti pelatihan eksternal pada tanggal 26 november 2018
5.	Apakah ada bukti pelaksanaan pelatihan ?	√		
6.	Apakah setiap bahan baru/supplier baru/bahan lama dengan produsen baru sebelum digunakan selalu dimintakan persetujuan dari LPPOM MUI ?		√	Karena perusahaan kreasi matepa belum dilakukan audit oleh pihak LPPOM
7.	Apakah pembelian bahan baru dilaksanakan setelah ada bukti tertulis persetujuan dari LPPOM MUI ?		√	Karena perusahaan kreasi matepa belum dilakukan audit oleh pihak LPPOM
8.	Apakah setiap bahan datang diperiksa kesesuaian antara informasi dalam label bahan dengan informasi yang tercantum dalam dokumen pendukung bahan ?	√		Karena sudah ada pencantuman dalam buku
9.	Apakah ada persetujuan tertulis dari LPPOM setiap penambahan fasilitas produksi ?		√	Karena perusahaan kreasi matepa belum dilakukan audit oleh pihak LPPOM
10.	Apakah setiap produk baru yang mempunyai merk yang sama dengan produk yang sudah disertifikasi sudah didaftarkan untuk sertifikasi ?	√		Sudah dicantumkan dalam manual SJH
11.	Apakah ada formula/resep tertulis ?	√		Disimpan pada bagian administrasi dan ditempel ditempat produksi
12.	Apakah formula/resep yang digunakan dalam kegiatan produksi mengikuti formula/resep tertulis ?	√		Selalu konsisten dalam pembuatan produk dengan formula tertulis
13.	Apakah produk yang dihasilkan disimpan di gudang yang bersih dan terhindar dari najis ?	√		Produk yang dihasilkan sudah langsung di packing dan dijual
14.	Dalam hal terlanjur dibuat produk dari bahan yang belum mendapatkan persetujuan tertulis dari LPPOM MUI, apakah produk tersebut dijual ?		√	Karena perusahaan kreasi matepa belum dilakukan audit oleh pihak LPPOM
15.	Apakah hasil audit internal telah disampaikan ke LPPOM MUI ?		√	Karena perusahaan kreasi matepa belum melaksanakan peng upload an data
Catatan khusus Auditor :				

Dokumen Pelaksanaan Kaji Ulang Manajemen

Dokumen pelaksanaan kaji ulang manajemen berisi daftar hadir yang wajib dihadiri oleh
Gambar 13. Dokumen kaji manajemen



KESIMPULAN

Beberapa hal yang harus dilakukan untuk mendapatkan sertifikasi halal bagi suatu kantin adalah mendapatkan pengetahuan dahulu melalui pelatihan. Setelah itu baru membangun system

manajemen puncak dan tim halal serta ada notulen yang didokumentasikan.

jaminan halal yang dituliskan dalam sebuah

Notulensi kaji ulang manajemen

Telah dilaksanakan kaji ulang manajemen yang dilaksanakan pada hari kamis tanggal 13 desember 2018 bertempat di rumah makan ayam bakar pak karim. Dengan agenda:

bahasan evaluasi manajemen sistem Kreasi Matepa, meliputi:

1. Edukasi penerapan sistem jaminan halal kepada seluruh departemen harus ditingkatkan
2. Perekrutan staff departemen baru
3. Perencanaan pelatihan internal untuk staff departemen baru
4. Pergantian ketua Kreasi Matepa utuk periode 2018/2019

pengembangan produk untuk tahun 2019

1. Mengembangkan minuman rosella dengan sistem franchise
2. Pengembangan produk minuman selain rosella

Kaji ulang manajemen ini diikuti oleh seluruh departemen Kreasi Matepa yang dihari oleh Owner Kreasi Matepa.

manual HAS (halal assurance system) dan berkomitmen pada suatu kebijakan halal yang dinyatakan dan disepakati bersama tim. Setelah itu dilakukan implementasi pada kegiatan operasional mulai dari pemilihan bahan baku, pembelian, produksi pengembangan produk sampai display. Setelah itu mendaftarkan usaha

café untuk proses sertifikasi halal secara online melalui aplikasi CEROL-SS23000.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kepada Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan, Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi dengan skim PPUPIK tahun 2018 yang membiayai kegiatan usaha cafe dan dukungan Universitas Djuanda yang telah memfasilitasi untuk keberlangsungan program pengabdian pada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Kusfriyadi, M.K. 2016. Gizi dan Makanan dalam Buku Ilmu Gizi, Teori dan Aplikasi. Jakarta : Kedokteran EGC.
- Mushaf Al-Qur'an Terjemahan, Jakarta : Al-fatih Syafrida. 2016. Sertifikat Halal pada Produk Makanan dan Minuman, Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *Jurnal Hukum ADIL*. 7(2) : 159-174.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Tim LPPOM MUI. 2012. HAS 23000.