

## **PENDAMPINGAN PENYUSUNAN MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (SJH) DAN SISTEM TRACEABILITY UNTUK MENDUKUNG PERTUMBUHAN UMKM DI MASA PANDEMI COVID 19**

### **SMALL BUSINESS ASSISTANCE PROGRAM FOR DEVELOPMENT HALAL ASSURANCE SYSTEM MANUAL AND TRACEABILITY SYSTEM TO SUPPORT SME GROWTH DURING PANDEMI COVID 19**

**Aditia Ginantaka<sup>1</sup>, Fina Uzwatania<sup>1</sup>, Delfitriani<sup>1</sup>, Agus Susanto<sup>1</sup>, Sintia<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor

Jl. Tol Ciawi No. 1, Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720.

<sup>a</sup> Korespondensi: Aditia Ginantaka, E-mail: [aditia.ginantaka@unida.ac.id](mailto:aditia.ginantaka@unida.ac.id)  
(Diterima: 09-02-2022; Ditelaah: 10-02-2022; Disetujui: 25-03-2022)

#### **ABSTRACT**

Halal certification is mandatory in Indonesia since 2019. The benefit of Halal Certification is that could improve the product competitiveness in the market. There are many small and medium enterprises that have proven the benefit. Covid 19 pandemic has a significant effect on the decrease of SME revenue. However, there are several SMEs that could exist and grow, particularly food SMEs that optimize their marketing strategy by online sales. This small business assistance program tries to teach SME Noodle in develop their halal assurance system. To achieve that objective, some activity was done. The first activity was delivering the online course about halal assurance systems. The second activity was to evaluate the understanding of the SME staff and owner about halal assurance system requirements. The last activity was to develop a manual of halal assurance system evaluate the system using an internal audit mechanism. After the assistance activity, the Internal Audit process shows that there was a minor corrective action that should be done, for instance the raw material data, the correction in standard operating procedure, and the completeness of sanitation equipment. The traceability system SME was also evaluated using the diagnostic model. The result showed that traceability system performance was in a low.

*Keywords:* assurance, assistance, document, halal, system

#### **ABSTRAK**

Sertifikat halal sebagai mandatory pemerintah telah diberlakukan sejak tahun 2019 di Indonesia. Salah satu manfaat dari sertifikasi halal adalah dapat meningkatkan daya saing produk. Kondisi ekonomi di masa pandemi Covid 19 menyebabkan penurunan signifikan pada pendapatan UMKM. Namun, salah satu UMKM yang dapat bertahan dan tumbuh saat pandemi adalah UMKM di bidang makanan yang memanfaatkan pemasaran online. Melalui kegiatan pengabdian ini dilakukan pendampingan penyusunan sistem jaminan halal (SJH) pada produk UMKM mi basah. Kegiatan pengabdian ini juga memberikan pendampingan pendataan secara digital untuk mendukung sistem *traceability* sebagai salah satu kriteria sistem jaminan halal. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan cara melaksanakan berbagai kegiatan secara daring. Diantaranya pelatihan secara online, evaluasi tertulis mengenai capaian materi kuliah umum dan pelatihan, penyusunan dokumen manual SJH serta pemeriksaan SJH melalui kegiatan audit internal oleh pihak UMKM. Pelaksanaan audit internal menunjukkan bahwa hanya ditemukan perbaikan minor pada SJH UMKM. Seluruh karyawan lulus dalam evaluasi pelatihan internal SJH dengan metode tes tertulis. Perbaikan yang diperlukan diantaranya kelengkapan data bahan baku, pemenuhan perlengkapan sanitasi dan perbaikan beberapa deskripsi pada standar operasional prosedur (SOP). Evaluasi dengan diagnostic model, sistem traceability berada di level bawah.

*Kata Kunci:* dokumen, halal, jaminan, pendampingan, sistem

---

Ginantaka, A., Uzwatania, F., Delfitriani, Susanto, A., & Sintia. (2022). Pendampingan Penyusunan Manual Sistem Jaminan Halal (SJH) dan Sistem *Traceability* Untuk Mendukung Pertumbuhan UMKM Di Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(1) 103-115.

---

## PENDAHULUAN

Seiring dengan perkembangan teknologi, berbagai macam kebutuhan manusia dapat berasal dari bahan nabati dan hewani yang memiliki titik kritis kehalalan. Diantara titik kritis kehalalan tersebut adalah kandungan alkohol dan kandungan bahan hewani yang tidak halal. Proses pengolahan melalui teknologi fermentasi pada bahan nabati dapat menghasilkan alkohol. Sementara itu, bahan hewani dapat berasal dari babi atau hewan yang disembelih tidak sesuai syariat Islam, sehingga menjadikan bahan tersebut masuk dalam kategori tidak halal. Sebagai contoh, bulu babi dapat digunakan sebagai kuas dapur. Bulu babi cenderung paling murah untuk digunakan sebagai bahan kuas dari pada bahan lainnya (Juniarti dan Nazwirman, 2019).

Sesuai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, maka produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Hal tersebut menjadikan sertifikat halal bersifat mandatory bagi setiap pelaku usaha. Undang-undang jaminan produk halal diundangkan pada 17 Oktober 2014 dan berlaku lima tahun kemudian. Jenis produk yang diwajibkan bersertifikat halal antara lain makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, barang gunaan, dan sebagainya. Undang-undang jaminan produk halal telah berlaku pada 17 Oktober 2019 secara bertahap. Sertifikasi Halal diselenggarakan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Pelaku usaha yang mendaftarkan sertifikat halal ke BPJPH dapat memilih Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Saat ini, LPH yang ditunjuk oleh BPJPH adalah Lembaga Pengkajian Pangan Obat dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) dan LPH Sucofindo milik PT Sucofindo (Persero).

Sistem jaminan halal (SJH) yang dijadikan acuan dalam sertifikasi halal oleh LPPOM MUI adalah halal assurance system (HAS 23000). Sertifikat halal produk diberikan kepada pelaku usaha yang telah menerapkan HAS 23000 dengan nilai SJH minimal B. Pelaku usaha dapat meyakinkan masyarakat bahwa produknya konsisten halal selama masa berlakunya sertifikat melalui penerapan SJH. Produk berlogo halal akan menjadi pilihan konsumen dalam mengambil keputusan. Label halal dan harga yang terjangkau mempengaruhi konsumen dalam proses keputusan membeli produk makanan (Wibowo dan Mandusari, 2018). Label halal berpengaruh sebesar 78,07% terhadap keputusan responden dalam membeli kosmetik (Hayet, 2019).

Total jumlah UMKM di Indonesia tercatat sejumlah 64,19 juta. Diantara jumlah tersebut 99,92 % merupakan Usaha Mikro dan Kecil (UMK) atau sebanyak 64,13 juta dari keseluruhan sektor usaha (Bahtiar, 2021). Pandemi Covid-19 memberikan dampak penurunan penjualan yang signifikan pada 75 % pelaku usaha dari kelompok koperasi serta usaha mikro kecil menengah. Penurunan omset penjualan mencapai 63% bagi pelaku usaha bidang makanan dan minuman kemasan. Penyebab penurunan penjualan diantaranya disebabkan oleh sebagian besar konsumen mulai berhemat dan tidak berpendapatan atau tidak berpenghasilan serta belum terbiasa berbelanja secara online. Menurut Nurlinda dan Sinuraya (2020), Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) menjadi harapan bergulirnya ekonomi kerakyatan. UMKM yang tumbuh dan berkembang dengan baik adalah UMKM yang telah menerapkan dan tergabung dalam ekosistem digital. Beberapa pelaku usaha bidang makanan kemasan masih bertahan dengan memanfaatkan pemasaran online (Soetjipto, 2020). Salah satu UMKM yang menjadi target pada program pengabdian ini adalah pelaku

UMKM Mi Basah. UMKM ini menjadi pemasok produk mi kepada pelaku usaha lainnya untuk diolah kembali menjadi berbagai sajian kuliner. Mi merupakan makanan populer yang disukai banyak orang. Hal ini yang menyebabkan UMKM ini dipilih sebagai target pendampingan. Melalui pendampingan ini diharapkan daya saing UMKM Mi basah dan kepercayaan konsumen juga dapat meningkat selain melalui strategi penjualan online.

Mitra target pengabdian tergolong dalam kelompok masyarakat produktif secara ekonomi. Permasalahan yang dihadapi oleh UMKM dan menjadi prioritas utama untuk diselesaikan adalah produk UMKM belum memiliki sertifikat halal, mitra UMKM belum memiliki pengetahuan mengenai implementasi (SJH). Disamping itu, sistem kemampuan telusur (traceability) produk masih berada pada level rendah, karena belum memanfaatkan perangkat berbasis teknologi informasi untuk menunjang manajemen data dan informasi produk serta proses produksi. Melalui kegiatan pengabdian ini dilakukan pendampingan penyusunan sistem Jaminan halal. Traceability merupakan salah satu kriteria dalam sistem jaminan halal (SJH), sehingga untuk menunjang kemampuan tersebut dapat didukung dengan implementasi sistem dokumentasi data produk menggunakan perangkat berbasis teknologi informasi. Umumnya ukuran usaha yang relatif kecil belum memiliki kesadaran akan pentingnya proses dokumentasi (Ginantaka and Zain, 2017). Melalui program pengabdian ini juga dilakukan pendampingan pendataan secara digital untuk mendukung sistem traceability.

Perancangan SJH harus memenuhi 11 kriteria HAS 23000. Kriteria SJH mencakup dokumen dan aktivitas yang harus diimplementasikan oleh pelaku usaha. LPPOM MUI sebagai LPH tidak hanya menilai kehalalan bahan dan produk saja, tetapi juga implementasi SJH yang dijalankan pelaku usaha. SJH yang telah dirancang dan diimplementasikan harus dievaluasi berdasarkan persyaratan HAS 23000 sebelum pendaftaran sertifikat halal. Hal ini dilakukan agar dapat diketahui ada atau

tidaknya kelemahan pada SJH. Luaran yang diharapkan dari program ini adalah peningkatan keterampilan penggunaan peralatan berbasis teknologi informasi serta tersusunnya manual SJH.

## MATERI DAN METODE

Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada UMKM Mi basah dengan merek Popo Mie yang diproduksi oleh UD. Sinar Agung dan Makmur, yang berlokasi di kelurahan Penjagalan, Penjaringan, Jakarta Utara. Metode yang digunakan untuk dalam program ini terbagi dalam beberapa bentuk yaitu :

Pemberian pelatihan Sistem Jaminan Halal berdasar standar LPPOM MUI melalui sistem daring (online)

### Penyusunan dokumen manual SJH

Dokumen yang dirancang adalah manual SJH, SOP, instruksi kerja, dan formulir checklist. Penyusunan kebijakan halal, penunjukan tim manajemen halal, matriks halal dan dokumen pendukung bahan, serta fasilitas produksi. Penyusunan SOP dalam bentuk diagram alir menggunakan Microsoft Visio.

### Melakukan evaluasi kegiatan

Evaluasi ketercapaian kegiatan diantaranya dilakukan dengan :

Melakukan dan menilai pretest dan posttest bagi peserta mitra untuk kegiatan-kegiatan yang bersifat teoritis seperti kuliah umum dan pelatihan

Melakukan pengukuran kinerja implementasi sistem jaminan halal dengan melakukan audit halal internal.

Pelaksanaannya dicatat sebagai bukti. Implementasi yang dijalankan adalah pelatihan internal SJH, sosialisasi kebijakan halal, evaluasi kriteria produk dan kemasan, penerapan semua SOP, pelaksanaan audit halal internal, dan pelaksanaan kajian manajemen. Demo penelusuran informasi dengan melakukan pencarian informasi (tracing).

Sistem traceability akan dievaluasi menggunakan diagnostic model untuk

mengetahui level sistem traceability. Penilaian meliputi kriteria faktor kontekstual, desain sistem traceability, pelaksanaan sistem traceability, dan kinerja sistem traceability (Mgonja *et al.* 2013).

Kelengkapan dokumen dan hasil penerapan SJH, akan dinilai menggunakan Pedoman Penilaian Hasil Audit Implementasi Sistem Jaminan Halal Di Industri Pengolahan Nomor: SK 24/Dir/LPPOM MUI/VII/14.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

UD. Sinar Agung Makmur belum memiliki sistem mutu dan belum memiliki dokumen pendukung kegiatan perusahaan. Sebelum merancang SJH, maka terlebih dahulu dibuat analisis kesenjangan dengan kondisi perusahaan saat ini. Analisis kesenjangan SJH dapat dilihat pada tabel 1. Penyusunan dokumen yang dilakukan disusun dalam rangkai memenuhi 11 kriteria SJH. Berdasarkan hasil penyusunan manual SJH, terdapat 40 dokumen yang diperlukan untuk mengimplementasikan SJH. Pengelompokan dokumen diantaranya manual mutu SJH, surat keputusan (SK), prosedur tertulis (SOP), instruksi kerja (IK) dan template surat serta formulir checklist (CL). Dokumen yang disusun telah sesuai dengan proses bisnis perusahaan dan disosialisasikan terlebih dahulu kepada seluruh karyawan sebelum digunakan. Daftar dokumen SJH yang telah dibuat tercantum pada tabel 2.

### Implementasi Sistem Jaminan Halal

#### Kebijakan Halal

Kebijakan halal berisi komitmen dari mitra untuk konsisten dalam memproduksi produk halal sesuai persyaratan dari LPPOM MUI ditetapkan oleh pimpinan mitra. Upaya untuk mewujudkan komitmen kebijakan halal dapat dilakukan melalui program sosialisasi halal kepada seluruh pemangku kepentingan (Susihono dan Febianti, 2018). Sosialisasi kebijakan halal merupakan implementasi dari diseminasi kebijakan. Diseminasi merupakan proses penyebaran informasi atau inovasi secara interaktif yang

mampu mengubah pola pikir dan tindakan orang yang terlibat. Unsur penting dalam diseminasi diantaranya yaitu informasi atau inovasi yang dibawa, media diseminasi, waktu dan proses diseminasi serta pihak yang terlibat (Jamal, *et al.* 2008). Waktu dan proses diseminasi kebijakan halal yang dilakukan oleh mitra yaitu pada saat briefing sebelum proses produksi. Sementara media diseminasi yang digunakan yaitu poster. Pihak yang terlibat dalam proses diseminasi yaitu pimpinan dan seluruh karyawan seperti yang ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1 Proses Diseminasi Kebijakan Halal (a) Briefing Sebelum Produksi, (b) Poster

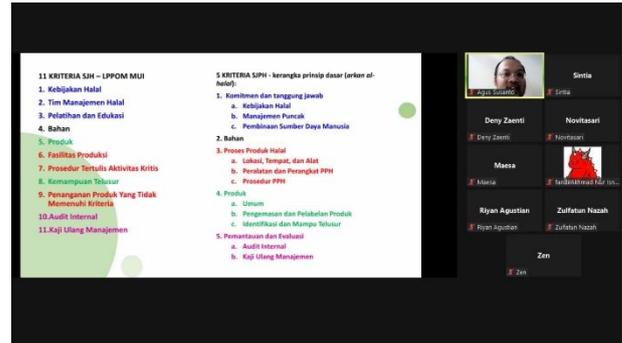
#### Tim Manajemen Halal

Tim manajemen halal dibentuk sebagai bagian dari roda penggerak kebijakan halal yang telah ditetapkan di perusahaan (Susihono dan Febianti, 2018). Pimpinan mitra menunjuk perwakilan dari bagian pembelian, produksi, pengembangan produk (R&D), quality control (QC), distribusi, dan gudang sebagai anggota tim manajemen halal. Tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal tertuang dalam manual halal dan telah dipahami oleh semua anggota tim. Penetapan tim manajemen halal berdasarkan surat penunjukan dari pimpinan mitra.

#### Pelatihan dan Edukasi

Pelatihan halal internal telah dilakukan oleh mitra kepada seluruh karyawan. Namun, belum ada karyawan yang pernah mengikuti pelatihan halal eksternal yang diselenggarakan oleh LPPOM MUI. Oleh karena itu, perusahaan mengikuti pelatihan online yang diberikan oleh tim program

pengabdian tanggal 23 Oktober 2021, seperti yang ditunjukkan pada gambar 2. Sebagai bagian dari standar sistem jaminan halal, perusahaan telah menjadwalkan pelatihan halal internal setiap tahun untuk seluruh karyawan termasuk karyawan baru. Edukasi tentang pentingnya produk halal diberikan melalui briefing kepada karyawan.



Gambar 1. Pelatihan Online Tentang Materi SJH

Tabel 1. Analisis Kesenjangan

No	Kriteria	Sistem yang tersedia	Gap	Tindak lanjut
1	Kebijakan halal	Belum ada kebijakan mutu	Ada	Membuat dan melakukan sosialisasi kebijakan halal
2	Tim manajemen halal	Belum ada tim manajemen	Ada	Menunjuk tim manajemen halal
3	Pelatihan dan edukasi	Belum ada pelatihan SJH	Ada	Membuat dan melakukan pelatihan internal
4	Bahan	Belum ada daftar bahan sesuai dengan kriteria SJH	Ada	Membuat matriks halal dan mengumpulkan dokumen kehalalan bahan
5	Produk	Nama, bentuk, dan kemasan produk sudah sesuai dengan kriteria SJH	Ada	Membuat label kemasan dengan informasi sesuai standar BPOM
6	Fasilitas produksi	Tidak ada fasilitas yang digunakan bersama dengan produk yang tidak halal	Tidak	-
7	Prosedur untuk tertulis aktivitas kritis	Belum Ada prosedur	Ada	Membuat prosedur tertulis untuk aktivitas kritis
8	Kemampuan telusur	Belum ada sistem pengkodean dan belum ada prosedur kemampuan telusur	Ada	Membuat prosedur kemampuan telusur yang dapat menelusuri bahan dan fasilitas yang digunakan
9	Penanganan produk yang tidak sesuai	Belum ada prosedur penanganan produk tidak sesuai	Ada	Menjelaskan definisi produk yang tidak sesuai aspek halal dan cara penanganannya
10	Audit internal	Belum ada prosedur dan pelaksanaan audit internal	Ada	Membuat prosedur dan jadwal audit halal internal
11	Tinjauan manajemen	Belum ada prosedur dan pelaksanaan tinjauan manajemen	Ada	Membuat prosedur dan jadwal tinjauan manajemen

Tabel 2. Daftar Dokumen

No	Nama Dokumen	Kriteria SJH	No	Nama Dokumen	Kriteria SJH
1	Manual Mutu / Manual SJH		21	IK Pengembangan Produk Baru	7
2	Kebijakan Halal	1	22	SOP Pembelian Bahan	7
3	Surat Pernyataan Halal	1	23	SOP Penerimaan dan pemeriksaan bahan	7
4	SK Struktur Organisasi Tim Halal	2	24	SOP Penyimpanan dan Distribusi Produk Jadi	7
5	SOP Pelatihan Halal	3	25	SOP Pengembangan Produk Baru	7
6	CL Jadwal Pelaksanaan Training SJH	3	26	SOP Persetujuan dan Monitoring dokumen halal	7
7	Daftar Bahan Baku-Bahan Tambahan-Bahan Penolong	4	27	CL Catatan Pembelian Bahan	8
8	SOP Seleksi Bahan Baru	4	28	CL Catatan Penggunaan Bahan	8
9	Surat Permohonan izin Bahan Baru	4	29	SOP Identifikasi dan Ketertelusuran	8
10	SK Matriks Bahan Baku-Produk	5	30	CL Produk Tidak Sesuai	9
11	SK Formula atau Resep Baku	5	31	SOP Penanganan Produk Tidak Sesuai	9
12	CL Pemeriksaan Kebersihan Karyawan	6	32	SOP Penarikan Produk	9
13	CL Pemeriksaan Kebersihan Lokasi dan Peralatan Produksi	6	33	CL Checklist Internal audit	10
14	IK Pencucian Fasilitas Produksi	6	34	CL Laporan Berkala	10
15	SOP Produksi Halal	6	35	CL Tindakan koreksi dan pencegahan	10
16	CL Kartu Stok Bahan	7	36	SK Tim Auditor Halal Internal	10
17	CL Pemeriksaan Bahan	7	37	SOP Audit Halal Internal	10
18	CL Trial di Lini Produksi	7	38	CL Rencana Tinjauan Manajemen	11
19	CL Pemeriksaan Kendaraan	7	39	CL Laporan Tinjauan Manajemen	11
20	CL Data Pengiriman Barang	7	40	SOP Tinjauan Manajemen	11

### Bahan

Bahan penyusun mi terdiri dari bahan tidak kritis dan bahan kritis terhadap kehalalan. Bahan yang kritis terhadap kehalalan merupakan bahan yang memiliki titik kritis kehalalan atau resiko mengandung bahan yang tidak halal. Titik kritis kehalalan mencakup bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi, serta tahapan proses yang mungkin berpengaruh terhadap keharaman produk (Hasan, 2014). Sesuai

SK12/DIR/LPPOM MUI/VI/20, bahan kritis harus dilengkapi dokumen pendukung kehalalan bahan. Bahan kritis telah dilengkapi dengan dokumen sertifikat halal yaitu tepung terigu yang merupakan bahan utama dan tepung tapioka yang merupakan bahan penolong. Persyaratan dokumen pendukung bahan kritis mengacu pada SK11/Dir/LPPOM MUI/VI/20. Dokumen tersebut menjadi syarat wajib dalam proses pendaftaran sertifikat halal, karena menurut

Ma'rifat dan Sari (2017), produk yang menggunakan bahan kritis yang tidak dapat ditelusuri status kehalalannya maka tidak dapat disertifikasi halal. Sementara itu, bahan tidak kritis tidak memerlukan dokumen pendukung apapun. Bahan tidak kritis pada pembuatan mi contohnya garam dan bahan kimia yang digunakan dalam pembuatan yaitu Potasium Carbonat dan Sodium Tripolyphosphate.

Perusahaan menggunakan plastik untuk kemasan yang kontak langsung dengan produk. Sesuai SK11/Dir/LPPOM MUI/VI/20 maka persyaratan minimum dokumen yang dibutuhkan adalah surat pernyataan bebas babi. Selama proses pengolahan, tidak ada penggunaan pelumas, grease, maupun media validasi yang kontak langsung dengan bahan atau produk. Oleh karena itu, tidak diperlukan lagi dokumen pendukung untuk bahan-bahan diatas. Sementara itu, untuk proses pencucian fasilitas produksi menggunakan sabun cair sebagai bahan pembersih. Penggunaan bahan pembersih pada peralatan yang kontak dengan produk menjadi syarat untuk dilengkapi dokumen sertifikat halalnya. Jenis sabun cair yang digunakan sebagai pembersih telah dilengkapi dengan informasi sertifikat halal. Seluruh bahan yang digunakan untuk mi dicatat dalam matriks bahan dengan produk dan matriks pemasok bahan.

### Produk

Produk yang akan disertifikasi halal oleh UMKM Mitra adalah seluruh mi merek Popo Mie. Produk retail dengan merek yang sama harus seluruhnya didaftarkan LPPOM MUI (2012). Sebelum mendapat pendampingan kemasan produk hanya berupa plastik polos yang diberi label jenis produk atau nama produk. Setelah mendapat pendampingan, kemasan sudah dilengkapi dengan label yang memenuhi standar yaitu mencantumkan merek, nama produsen, negara asal produsen, komposisi bahan, kode produksi, dan masa kadaluarsa. Contoh produk akhir dan kemasannya dapat dilihat pada gambar 3.



(a) (b)  
Gambar 3 (a) Kemasan Sebelum Perbaikan, (b) Kemasan Setelah Perbaikan

### Fasilitas Produksi

Mitra hanya memiliki satu pabrik yang akan didaftarkan dalam sertifikasi halal MUI. Fasilitas produksi merupakan semua lini produksi dan peralatan yang digunakan untuk menghasilkan produk (LPPOM MUI, 2018). Semua fasilitas produksi telah dipastikan bebas dari bahan yang mengandung babi dan atau turunannya, serta dilengkapi dengan fasilitas cuci tangan dan toilet. Fasilitas produksi hanya digunakan untuk memproduksi mi yang akan disertifikasi halal saja dan tidak digunakan bersama untuk memproduksi produk lain. Mitra telah menyusun prosedur pencucian yang dapat menghilangkan najis. Beberapa masukan yang diberikan tim pendampingan pada fasilitas produksi diantaranya kelengkapan sanitasi seperti hair cap, celemek, dan sarung tangan. Penggunaan kuas juga ditemukan pada proses pencucian fasilitas produksi. Kuas yang digunakan berbahan bulu merk EF dan Eterna. Karena termasuk kritis terhadap kehalalan, mitra diarahkan untuk menggantinya dengan kuas berbahan baku silikon.

### Prosedur Tertulis Untuk Aktivitas Kritis Seleksi Bahan Baru

Bahan baru sebelum digunakan oleh mitra dimintakan persetujuan ke LPPOM MUI terlebih dahulu. Bahan tidak kritis (positive list) dan bahan bersertifikat halal MUI yang

terdapat pada website MUI, dapat langsung digunakan. Dokumen yang dibuat untuk mendukung proses seleksi bahan baru diantaranya yaitu surat persetujuan penggunaan bahan baru. Surat tersebut dibuat ketika akan mengajukan permohonan penggunaan bahan baru kepada LPPOM MUI.

### **Pembelian Bahan**

Bagian pembelian hanya melakukan pembelian bahan berdasarkan matriks halal yang telah disetujui. Perubahan atau pembaruan matriks halal selalu disampaikan oleh QC ke bagian pembelian. Catatan pembelian dalam bentuk dokumen Purchase Order disimpan dengan baik oleh bagian pembelian. Seluruh bahan yang dibeli dicatat dalam formulir checklist daftar pembelian bahan. Hal ini menjadi salah satu aspek kritis dalam memenuhi kriteria SJH ke-8 yaitu kemampuan telusur.

### **Penerimaan dan Pemeriksaan Bahan**

Gudang bahan baku melakukan pemeriksaan surat jalan dan kebersihan kendaraan. QC melakukan pemeriksaan meliputi nama dan kode bahan, nama dan negara asal produsen, tanggal produksi, dan logo halal yang dibandingkan dengan sertifikat halal. Laporan penerimaan dan pemeriksaan bahan didokumentasikan dengan baik dengan formulir checklist penerimaan dan pemeriksaan bahan.

### **Penyimpanan**

Bahan baku dan produk di gudang, disimpan dalam kondisi tertutup serta diberikan identitas dan status yang jelas. Sebelum proses pendampingan tidak dilakukan pemantauan kebersihan. Gudang selalu dibersihkan dan dilakukan pengecekan kebersihan secara berkala. Kendaraan dari pemasok dan distributor diperiksa kebersihannya. Formulir checklist kebersihan dibuat untuk memastikan pemantauan kebersihan dan pemeriksaan kendaraan yang digunakan untuk mengirim produk ke konsumen.

### **Pengembangan Produk**

Umumnya mitra belum banyak melakukan pengembangan produk dengan bahan baku berbeda. Namun, sebagai kriteria dalam penerapan SJH, prosedur pengembangan produk tetap disusun. Prosedur meliputi ketentuan bahwa Bagian R&D hanya menggunakan bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI dalam pengembangan produk dan trial di lini produksi. Ketentuan lainnya yaitu, trial di lini produksi menggunakan bahan yang belum disetujui LPPOM MUI diperbolehkan selama bahan bebas dari babi atau turunannya. Fasilitas produksi yang digunakan untuk trial harus dilakukan pencucian sebelum digunakan untuk memproduksi produk bersertifikat halal. Produk yang dihasilkan selama trial tidak boleh dijual sebagai produk bersertifikat halal.

### **Produksi Halal**

Produksi dilakukan di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria dan menggunakan bahan sesuai dengan formula baku. Bahan yang tercantum dalam formula baku adalah bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI. Umumnya pihak mitra tidak melakukan pencatatan setiap aktivitas produksi. Sebagai upaya untuk mengatasi kesenjangan ini melalui program pendampingan pihak mitra diarahkan untuk mencatat Informasi bahan, mesin, proses produksi, proses pengemasan, produk setengah jadi dan produk jadi yang dihasilkan. Kegiatan pendataan diarahkan agar diimplementasikan secara konsisten dan dokumen disimpan dengan baik.

### **Kemampuan Telusur (Traceability)**

Sebagai salah satu kriteria SJH, mitra diarahkan untuk memiliki sistem pengkodean tertentu pada bahan baku, proses produksi, dan produk yang dicatat dengan baik dalam rangka implementasi sistem traceability. Kebutuhan sistem traceability tidak hanya dilatarbelakangi oleh persyaratan keamanan pangan, kesehatan, dan keaslian produk pangan,

melainkan standar kehalalan yang ditetapkan oleh organisasi islam pemerintah suatu negara. Sistem traceability diimplementasikan sebagai bentuk kemampuan pengendalian resiko terhadap temuan produk atau bahan makanan yang belum terjamin kehalalannya (Ginantaka dan Zain, 2017). Melalui sistem traceability pihak mitra dapat mengambil tindakan yang diperlukan apabila ditemukan produk yang tidak halal. Beberapa masalah penanganan terkait dengan ketertelusuran, seperti penggantian produk, penarikan produk berdasarkan kontak pelanggan yang terpengaruh pada daftar penarikan, dan proses pemeriksaan di setiap produksi (Djatna dan Ginantaka, 2019).

Efektifitas traceability dapat dinilai dengan melakukan simulasi penarikan produk (mock recall). Pihak mitra dapat melakukan penelusuran mulai dari laporan penggunaan bahan hingga pendistribusian produk melalui mock recall. Sistem traceability juga merupakan laporan distribusi produk pada rantai pasok berikutnya seperti pengecer atau distributor (Ginantaka et al. 2015).

### **Penanganan Produk Yang Tidak Sesuai**

Berdasarkan pengalaman pihak mitra biasanya tidak mengambil kembali produk yang tidak sesuai kriteria, karena produk mitra sebagian besar dipesan melalui sistem online. Produk yang tidak sesuai umumnya adalah produk yang tidak sesuai pesanan konsumen. Melalui penyusunan SJH didefinisikan dengan jelas maksud dari produk yang tidak sesuai kriteria. Produk tidak sesuai adalah produk yang terlanjur diproduksi di fasilitas produksi yang tidak memenuhi kriteria dan/menggunakan bahan yang tidak disetujui oleh LPPOM MUI. Pihak mitra diberikan arahan bahwa produk yang tidak sesuai tidak untuk dijual dan akan dimusnahkan.

### **Audit Internal**

Tidak adanya tim auditor internal dapat menyebabkan audit mutu internal tidak dilaksanakan (Prakarsa et al. 2015). Karena

pihak karyawan mitra belum ada yang pernah mengikuti pelatihan SJH sementara audit internal dilakukan oleh tim manajemen halal. Hasil audit internal didokumentasikan dan digunakan untuk dokumen yang akan diajukan pada saat mengajukan sertifikasi halal. Proses audit internal dilakukan dengan serangkaian pertanyaan yang mencakup 11 aspek kriteria SJH. Berdasarkan hasil audit internal masih belum adanya pemenuhan kriteria terkait pelatihan eksternal. Pelatihan eksternal direncanakan Tahun 2022 dengan skema pelatihan Penerapan SJH UMKM yang diselenggarakan oleh IHATEC (Indonesia Halal Training & Education Center).

### **Tinjauan Manajemen**

Implementasi dari kriteria ini adalah koordinator halal membuat rencana tinjauan manajemen dan disampaikan kepada pimpinan puncak dan tim manajemen halal. Berdasarkan hasil tinjauan manajemen dilakukan beberapa perbaikan sesuai hasil pemeriksaan audit internal. Perbaikan juga berdasarkan hasil analisis dan identifikasi terhadap kekurangan yang ditemukan oleh tim program pengabdian. Hasil tinjauan manajemen juga telah disampaikan kepada bagian terkait untuk ditindaklanjuti sesuai batas waktu yang ditetapkan. Laporan tinjauan manajemen disusun dan disimpan agar dapat digunakan pada saat pengajuan sertifikasi halal.

### **Evaluasi Dan Usulan Perbaikan Sistem Jaminan Halal**

Evaluasi pelatihan SJH dan pemahaman SOP dilakukan dengan memberikan post test kepada karyawan. Seluruh peserta pelatihan lulus dengan nilai antara 70 sampai 100 dengan kriteria kelulusan minimal nilai 60. Namun, masih terdapat peserta yang salah dalam menjawab soal karena belum sepenuhnya memahami SJH. Pemahaman karyawan terhadap SJH dapat ditingkatkan dengan memberikan pelatihan secara berkala dan didukung oleh atasan. Atasan yang mendukung bawahan mengikuti

pelatihan akan menghasilkan peserta yang berhasil menyelesaikan pelatihan dengan baik (Nuraini et al. 2016).

Sistem traceability dievaluasi dengan diagnostic model. Alat diagnostik digunakan oleh perusahaan pengolahan untuk mengevaluasi sistem ketertelusuran yang dimiliki secara sistematis (Mgonja et al. 2013). Kriteria penilaian pada diagnostic model traceability yaitu skor 1 untuk level rendah, 2 untuk level sedang, dan 3 untuk level tinggi. Hasil penilaian pada sistem traceability yang telah dirancang ditunjukkan pada tabel 3. Hasil evaluasi menunjukkan sistem traceability yang ada saat ini termasuk dalam kategori rendah, dimana 76% aspek penilaian mendapat skor 1. Pihak mitra dapat memperbaiki secara berkala agar sekurang-kurangnya sistem traceability berada di level sedang.

Tabel 3. Hasil penilaian sistem *traceability* dengan *diagnostic model*

Instrumen	Hasil (%)		
	Skor 1	Skor 2	Skor 3
1. Faktor kontekstual	75,0	8,3	16,7
2. Desain sistem <i>traceability</i>	83,3	16,7	0,0
3. Pelaksanaan sistem <i>traceability</i>	75,0	25,0	0,0
4. Kinerja sistem <i>traceability</i>	66,7	33,3	0,0
Total / Rata-rata	76,0	16,0	8,0

Sebagai upaya perbaikan sistem traceability, pihak mitra diberikan edukasi terkait pengembangan sistem. Sistem berbasis kertas yang diterapkan oleh dapat diganti dengan sistem barcode. Perancangan desain barcode dapat mengurangi kesalahan pencatatan. Data dapat dicatat secara cepat, tepat dan akurat, serta akan masuk ke dalam

komputer secara otomatis (Simanjuntak dan Bakhtiar, 2015). Pihak UMKM dapat melakukan kajian ilmiah untuk mengetahui titik informasi kritis yang perlu dimasukkan dalam sistem traceability. Sistem traceability yang baik menggunakan komunikasi lisan dan tulisan antara manajemen dengan karyawan. Dokumen yang diperlukan dalam sistem traceability harus lengkap, terbaca dengan baik, diatur secara sistematis, dan disimpan pada tempat tertentu. Validasi dan verifikasi perlu dilakukan terhadap sistem traceability secara berkala terutama ketika ada perubahan (Mgonja et al. 2013). Hal ini akan menjadikan sistem semakin andal.

Sistem traceability yang andal akan mendukung pihak pada saat terjadi penarikan produk (product recall). Meski penarikan produk akan berdampak negatif terhadap merek produk dan citra perusahaan, penanganan yang baik dengan meminimalkan efek negatif dari penarikan produk, akan memperkuat ikatan emosional dan kepercayaan dengan pelanggan (Magno, 2012). Penarikan produk umumnya hanya dilakukan untuk produk yang bermasalah saja. Produk yang tidak memenuhi kriteria menjadi salah satu kategori produk bermasalah dalam konteks implementasi SJH. Sistem traceability dapat digunakan untuk mengetahui batch produk yang harus ditarik. Hal ini akan menghemat biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan selama penarikan produk terutama biaya transportasi. Penggunaan sistem traceability pada penarikan produk dapat menghindarkan perusahaan dari tanggung jawab yang tidak seharusnya (Ayodele et al. 2016).

Evaluasi implementasi SJH dilakukan menggunakan Pedoman Penilaian Hasil Audit Implementasi Sistem Jaminan Halal Di Industri Pengolahan Nomor: SK 24/Dir/LPPOM MUI/VII/14. Hasil evaluasi dinilai sesuai dengan skema penilaian untuk memperoleh nilai/status akhir berupa skor A, B, atau C. Skema penilaian implementasi SJH dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4 Skema penilaian hasil audit implementasi SJH

No	Kelemahan saat audit		Kelemahan setelah perbaikan		Nilai / Status	Keterangan
	CR	IN	CR	IN		
1	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	A	
2	Tidak ada	Ada	Tidak ada	Tidak ada	A*	Memperoleh A setelah perbaikan IN dalam waktu 2 minggu
3	Tidak ada	Ada	Tidak ada	Sebagian	B	
4	Ada	Ada	Tidak ada	Sebagian	B	
5	Ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	B	
6	Ada	Ada	Ada	Ada	C	
7	Ada	Ada	Ada	Sebagian	C	
8	Ada	Ada	Sebagian	Sebagian	C	
9	Ada	Tidak ada	Ada	Tidak ada	C	
10	Ada	Tidak ada	Sebagian	Tidak ada	C	

Sumber : SK LPPOM MUI Nomor: SK 24/Dir/LPPOM MUI/VII/14

Keterangan: CR: *Critical Weaknesses*; IN: *Improvement Needed Weaknesses*

Berdasarkan hasil evaluasi, ditemukan satu kelemahan kategori Critical Weakness yaitu belum adanya partisipasi dalam pelatihan halal eksternal. Mengikuti pelatihan halal yang diselenggarakan oleh LPPOM MUI adalah salah satu syarat bagi perusahaan yang akan mendaftarkan sertifikasi halal (Makruf, 2018). Kelemahan ini berakibat pada nilai SJH yang akan diperoleh yaitu maksimum B. Kerugiannya adalah setiap registrasi halal pengembangan produk baru akan dilakukan secara onsite audit. Hal ini akan menyebabkan kerugian biaya dan waktu. Oleh karena itu, disarankan agar perusahaan mengikutsertakan salah satu anggota tim manajemen halal dalam pelatihan SJH jenis kelulusan yang diselenggarakan oleh LPPOM MUI. Beberapa rencana perbaikan dari hasil audit internal dan tinjauan manajemen serta realisasinya ditunjukkan pada tabel 5 dan gambar 4.



Gambar 4 Realisasi Perbaikan Hasil Tinjauan Manajemen (a) Penggunaan Masker, Hair Cap, dan Celemek, (b) Penggantian Kuas

Tabel 5. Rencana Tindakan Perbaikan Setelah Pendampingan

No	Hasil identifikasi perbaikan	Rencana Perbaikan
1	Label kemasan	Membuat desain label dengan informasi yang detail.
2	Kelengkapan karyawan produksi	Penyediaan Celemek, Sarung tangan, Hair Cap

No	Hasil identifikasi perbaikan	Rencana Perbaikan
3	Kuas berbahan bulu merk EF dan Eterna	Mengganti kuas berbahan silicon

## KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan perancangan SJH produk mi di UMKM mitra, maka dapat diambil kesimpulan bahwa:

Pihak mitra UMKM telah merancang SJH dalam bentuk manual halal, SOP, instruksi kerja, checklist, kebijakan halal, tim manajemen halal, matriks halal, dan fasilitas produksi.

Pihak mitra UMKM telah mengimplementasikan SJH dengan cara simulasi sosialisasi kebijakan halal, pelatihan, seleksi bahan baru, pembelian bahan, pemeriksaan bahan datang, pengembangan produk, pencucian fasilitas produksi, penanganan produk tidak sesuai, traceability, audit internal, dan tinjauan manajemen.

Evaluasi pelatihan SJH diperoleh hasil seluruh peserta lulus post test namun masih ada kesalahan dalam menjawab soal. Pemahaman SJH dapat ditingkatkan dengan memberikan pelatihan kepada karyawan secara berkala.

Evaluasi sistem traceability pihak mitra UMKM dengan diagnostic model diperoleh hasil berada di level rendah. Sistem traceability dapat ditingkatkan ke level sedang dengan cara menggunakan sistem berbasis barcode, penentuan titik informasi kritis, komunikasi lisan dan tertulis, dokumentasi yang baik, serta validasi dan verifikasi secara berkala.

Hasil evaluasi implementasi SJH ditemukan kelemahan belum ada bukti pelatihan halal eksternal. Kelemahan ini dapat diperbaiki dengan berpartisipasi dalam pelatihan halal yang diselenggarakan oleh LPPOM MUI.

## DAFTAR PUSTAKA

- Djatna, Taufik & Ginantaka, Aditia. (2020). "Traceability of Information Routing Based on Fuzzy Associative Memory Modelling in Fisheries Supply Chain. *International Journal of Fuzzy System* 22(2):724-734.
- Jamal, Erizal, Mardiharini, Maesti & Sarwani, Muhrizal. (2008). "Proses Diseminasi Pengelolaan Tanaman dan Sumberdaya Terpadu (PTT) padi : Suatu Pembelajaran dan Perspektif ke Depan". *Jurnal Analisis Kebijakan Pertanian* 6(3):272-285
- Ginantaka, Aditia & Zain, Endrianur R. (2017). "Perancangan Sistem Informasi Traceability Produk Pangan Halal Ukm Unggulan Berbasis Digital Business Ecosystem". *Jurnal Agroindustri Halal* 3(2):170-182.
- Ginantaka, Aditia., Djatna, Taufik., & Arkeman, Yandra. (2015). "An Optimization of Product Recall Cost for Frozen Milkfish in Traceability System". *International Journal of Innovation, Management and Technology* 6(2):122-125.
- Hasan, K.N. Sofyan. (2014). "Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Produk Pangan". *Jurnal Dinamika Hukum* 14 (2): 227-238.
- Hayet. (2019). "Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kosmetik (Studi Kasus di Kota Pontianak, Kalimantan Barat, Indonesia)". *Islamicconomic: Jurnal Ekonomi Islam* (10)1: 21-38.
- Juniarti & Nazwirman. (2019). "Sosialisasi Kehalalan Kosmetik dan Barang Gunaan". *Jurnal Abdimas* 5(4): 229-234.
- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. (2012). *Persyaratan Sertifikasi Halal HAS 23000*. Jakarta: LPPOM MUI.
- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. (2014). *Surat Keputusan Lembaga Pengkajian*

- Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Nomor SK24/Dir/LPPOM MUI/VII/14 Tentang Pedoman Penilaian Hasil Audit Implementasi Sistem Jaminan Halal Di Industri Pengolahan. Jakarta : LPPOM MUI.
- [LPPOM] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. (2018). HAS 23101: Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan. Jakarta: Balai Pustaka.
- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. (2020). Surat Keputusan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Nomor SK11/Dir/LPPOM MUI/VI/20 Tentang Dokumen Pendukung Kehalalan Bahan Kritis. Jakarta : LPPOM MUI.
- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. (2020). Surat Keputusan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Nomor SK12/Dir/LPPOM MUI/VI/20 Tentang Daftar Bahan Tidak Kritis. Jakarta : LPPOM MUI.
- Ma'rifat, Tian Nur & Sari, Maya. (2017). "Penerapan Sistem Jaminan Halal pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani. *Journal of Social Dedication* 1(1): 39-46.
- Makruf, S. 2018. Implementasi Sistem Jaminan Halal dan Hygiene Sanitasi di Rumah Makan Pawon Tengger Probolinggo. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Mgonja, John Thomas, Luning, Pieterneel, & Van der Vorst, Jack G.A.J. 2013. "Diagnostic Model for Assessing Traceability System Performance in Fish Processing Plants". *Journal of Food Engineering* 118(2):188-197.
- Magno, Francesca. (2012). "Managing Product Recalls: The Effects of Time, Responsible Vs Opportunistic Recall Management And Blame on Consumer Attitudes". *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 58:1309-1315.
- Susihono, Wahyu & Febianti, Evi. (2018). "Implementasi Sistem Jaminan Halal Melalui Bimbingan Teknis Penerapan HAS-23000 di Industri Gipang Tiga Bunda Cilegon Banten". *Jurnal Teknika* 2(12): 201-208.
- [Kemenkum HAM RI] Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Jaminan Produk Halal. (2014). Jakarta : Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia.