

Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada Produk Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) 220 mL di PT Air Gunung Salak

Anisa Dwi Febriyanti^{1a}, Noli Novidahlia²

¹Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor

^aKorespondensi : Anisa Dwi Febriyanti, E-mail : anisafeb3@gmail.com

ABSTRAK

Air minum dalam kemasan termasuk kedalam air baku yang telah diproses tanpa adanya bahan tambahan pangan. Agar produk AMDK dapat dikonsumsi secara aman dan dapat memberikan manfaat secara optimal maka perusahaan wajib memiliki sertifikat halal dan manual sistem jaminan halal. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode kualitatif deskriptif dengan melakukan wawancara, dan observasi. Hasil dari penelitian ini yaitu PT. Air Gunung Salak telah menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) dalam memproduksi AMDK 220 mL dimulai dari bahan baku yang digunakan, bahan kemasan, fasilitas produksi dan sumber daya manusia dalam menghasilkan produk yang halal dan menjamin kehalalannya dengan konsisten dan dalam jangka waktu yang berkelanjutan. Dengan menerapkan kriteria Sistem Jaminan Halal yang terdapat dalam HAS 23000:1 PT. Air Gunung Salak telah memenuhi 11 kriteria tersebut dan memiliki Manual Sistem Jaminan Halal untuk memproduksi AMDK 220 mL yang sudah dipenuhi oleh perusahaan pemegang sertifikat halal dan dapat diimplementasikan secara baik sesuai dengan SOP yang telah di sosialisasikan ke seluruh karyawan.

Kata Kunci: Air Minum Dalam Kemasan, Sistem Jaminan Halal

PENDAHULUAN

Air merupakan senyawa yang sangat penting bagi kehidupan manusia. Air banyak digunakan untuk air minum dalam memenuhi kebutuhan sehari – hari. Air minum yang dibutuhkan pada setiap manusia perhari memiliki perbedaan tergantung pada aktivitas kegiatan sehari-hari dan jumlah berat badan. Air minum yang memiliki kriteria yang baik yaitu harus memenuhi persyaratan fisik, kimia ataupun mikrobiologi (Kurniawati,2020).

Menurut Badan Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3553 tahun 2015, Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) merupakan air baku yang telah diproses, tanpa adanya bahan tambahan pangan lainnya, dan aman untuk dikonsumsi. Berdasarkan HAS 23000 LPPOM MUI proses pertama yang dilakukan untuk sertifikasi halal

yaitu suatu perusahaan harus memiliki dan memenuhi Manual Sistem Jaminan Halal (SJH) yang telah diimplementasikan serta telah didokumentasikan hal tersebut bertujuan agar dalam proses produksi yang dilakukan oleh pekerja dilakukan dengan baik sehingga bahaya keharaman pada pangan dapat dicegah.

Menurut peraturan Undang – Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yaitu seluruh produk yang berasal dari dalam maupun luar negeri wajib memiliki sertifikat halal. Sertifikat halal memiliki masa berlaku selama empat tahun setelah diterbitkan oleh BPJPH kecuali terdapat perubahan terhadap komposisi bahan. Sistem Jaminan Halal ini sangat penting untuk diterapkan oleh perusahaan mengingat banyaknya kasus – kasus atau isu mengenai pangan yang dapat membahayakan konsumen.

Agar dapat dikonsumsi secara aman dan dapat memberikan manfaat secara optimal maka perlu diperhatikan kualitas Air Minum Dalam Kemasan yang harus dijaga kemurnian dan kehalalannya. Maka berdasarkan latar belakang tersebut perlunya dilakukan Praktek Kerja Lapang dengan judul Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada Produk Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) 220 mL di PT. Air Gunung Salak. Hal tersebut didasari karena setiap perusahaan air minum yang terdapat didalam kemasan mengharapkan keamanan pada saat proses produksi air minum dalam kemasan untuk meningkatkan kualitas produk dan kepercayaan konsumen terhadap produk AMDK yang dihasilkan.

METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini metode yang digunakan adalah metode kualitatif deskriptif yaitu mengumpulkan data dengan secara langsung yang sesuai dengan situasi lapangan, dengan menggambarkan dan menganalisis secara langsung dan dengan wawancara. Dengan metode penelitian ini, peneliti dapat mendapatkan informasi mendalam mengenai kondisi aktual yang berada dilapangan untuk menyediakan data secara akurat dari lokasi penelitian. Pada penelitian ini akan

menguraikan dan mengalisi penerapan sistem jaminan halal pada produk air minum dalam kemasan 220 mL di PT. Air Gunung Salak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sistem Jaminan Halal adalah suatu sistem yang digunakan dalam memastikan kualitas, keamanan serta kebersihan terhadap setiap tahapan tahapan dalam memproduksi produk pangan. Sistem jaminan halal disusun, diterapkan dan dipelihara oleh suatu perusahaan yang sudah memiliki sertifikat halal untuk menjaga kelanjutan dalam memproduksi produk halal sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan oleh LPPOM MUI sehingga menghasilkan produk yang terjamin kehalalannya. Sistem Jaminan Halal HAS 23000 (*Halal Assurance System*) merupakan sistem mutu halal yang terintergrasi dan memiliki tujuan yaitu menjamin kehalalan pada produk secara berlanjut selama masa berlaku sertifikat halal (Hosen,2008)

Dalam memproduksi AMDK 220 mL PT. Air Gunung Salak menggunakan bahan baku yang bersumber dari mata air gunung salak dengan melewati tahapan penyaringan *sand filter* dengan menggunakan pasir lambat, dan penyaringan dengan menggunakan karbon aktif yang terbuat dari tulang hewan. Serta melewati tahap disinfeksi dengan menggunakan ozon. Dari tahapan-tahapan tersebut memiliki titik kritis yang dapat mempengaruhi produk akhir. Menurut Roswiem (2015) titik kritis pada preses produksi AMDK berasal dari karbon aktif yang digunakannya bila terbuat dari tempurung kalapa, sirbuk gargajian, kayu-kayuan, dan batu bara maka dipastikan bahan tersebut "Halal" sementara jika karbon aktifnya terbuat dari tulang hewan jika hewan yang digunakan haram maka produk yang dihasilkan haram. PT. Air Gunung Salak dalam proses filterasi menggunakan karbon aktif yang terbuat dari tulang hewan yang halal dan didukung dengan dokumen pendukung sehingga produk AMDK yang dihasilkan Halal.

Untuk menjamin kehalalan produk AMDK yang diproduksi PT. Air Gunung Salak maka perusahaan menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) sesuai dengan

ketentuan HAS 23000 berikut sistem jaminan halal yang telah diterapkan oleh PT. Air Gunung Salak dalam memproduksi AMDK 220 mL

1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal yang dilakukan pada PT. Air Gunung Salak manajemen puncak membuat poster tertulis yang ditempel pada ruangan seluruh departement serta tempat produksi AMDK dan melakukan sosialisasi kepada seluruh karyawan. Seperti yang di jelaskan pada HAS 23000 Kebijakan Halal dimana perusahaan berkomitmen dalam menghasilkan produk AMDK yang halal dan terjamin mutunya dengan konsisten.

2. Tim Manajemen Halal

PT. Air Gunung Salak memiliki Tim Manajemen Halal yang dipimpin oleh koordinator auditor halal dan mencangkup perwakilan pada setiap divisi yaitu manajemen puncak, koordinatur auditor halal internal, team auditor halal purcahsing, pergudangan, QAC dan produksi. Tim manajemen halal ini bertugas untuk membuat dan menyusun daftar bahan, melaksanakan dan mengevaluasi prosedur terhadap aktivitas kritis, tindakan koreksi dan kaji ulang manajemen serta melakukan audit internal. Menurut Nukeriana (2018) Tim manajemen halal termasuk kedalam organisasi yang terdapat didalam internal perusahaan untuk mengelola seluruh fungsi serta aktivitas manajemen dalam menghasilkan suatu produk yang halal.

3. Pelatihan

Pelatihan dilakukan dengan 2 tahap yaitu pelatihan eksternal setiap 1 tahun sekali bersama dengan LPPOM MUI dan pelatihan internal setiap 6 bulan sekali bersama dengan tim manajemen Halal. Menurut HAS 23000 perusahaan wajib melakukan pelatihan agar dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan serta sikap untuk mencapai tingkat kompetensi.

4. Bahan

Bahan baku yang digunakan PT. Air Gunung Salak dalam memproduksi AMDK yaitu berasal dari mata air gunung salak dan tidak menggunakan bahan tambahan yang telah dilengkapi oleh dokumen pendukung terhadap bahan kritis yang digunakan sehingga tetap menghasilkan produk AMDK yang terjamin kehalalannya. Menurut HAS 23000 dalam memproduksi produk yang halal atau produk yang memiliki sertifikat halal bahan yang digunakan tidak boleh berasal dari bahan yang haram atau najis, maka perusahaan tersebut wajib memiliki dokumen pendukung pada semua bahan yang digunakan.

5. Fasilitas Produksi

Dalam memproduksi AMDK PT. Air Gunung Salak menggunakan fasilitas produksi halal *desicated facility* dan melakukan pembersihan sanitasi mesin, peralatan dan ruagan produksi secara rutin sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. Berdasarkan HAS 23000 fasilitas produksi terbagi menjadi dua yaitu, halal *desicated facility* dan *sharing facility*. Halal *desicated facility* merupakan fasilitas yang hanya digunakan untuk produksi halal sedangkan *sharing facility* adalah fasilitas yang digunakan bersamaan dengan produk yang tidak disertifikasi halal. Dalam membersihkan fasilitas produksi yang terkontaminasi dengan produk babi dan turunannya maka pensuciannya harus dicuci sebanyak tujuh kali dengan menggunakan air, tanah, sabun deterjen dan bahan kimia yang dapat mengghilangkan bau rasa dan warna najis.

6. Produk

Menurut HAS 23000 penamaan pada produk akhir maupun produk jadi yang didaftarkan pada sertifikasi halal tidak diperbolehkan menggunakan penaman pada sesuatu yang diharamkan dan bertentangan dengan syariat islam seperti penamaan yang mengandung minuman alkohol, hewan yang

diharamkan, nama setan, dan kata kata vulgarr, porno dan erotis. PT. Air Gunung Salak memberikan penamaan pada produk AMDK 220 ML yang sudah sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI.

7. Prosedur Tertulis Terkait Aktivitas Kritis

PT. Air gunung salak telah memiliki prosedur tertulis yang berupa SOP dan intruksi kerja berbentuk panduan kerja yang telah sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. menurut HAS 2300:1 suatu perusahaan wajib memiliki suatu prosesur tertulis terkait aktivitas kritis dimana aktivitas kritis tersebut dapat mempengaruhi status kehalalan yang terdapat pada produk pangan yang dihasilkan. Salah satu aktivitas kritis mencangkup pada proses pemeriksaan bahan bahan datang, fasilitas produksi serta penggunaan formulasi baru pada ngembangan produk.

8. Kemampuan Telusur

Pada buku HAS 23000 kemampuan telusur merupakan prosedur tertulis yang berfungsi untuk menjamin tiap produk dapat ditelusuri ulang sampai ke asal bahan yang digunakan pada proses proses produksinya sehingga pada produk dengan kode yang sama memiliki status kehalalan yang sama. PT. Air Gunung Salak telah memiliki prosedur tertulis dalam ketelusuran bahan yang digunakan dalam proses produksinya yang mana telah sesuai dengan ketentuan LPPPOM MUI.

9. Penanganan Terhadap Produk Yang Tidak Memenuhi Kriteria

Menurut HAS 23000 produk yang tidak memenuhi kriteria merupakan produk yang telah disertifikasi tetapi dalam memproduksi menggunakan bahan bahan yang tidak sesuai dan tidak memenuhi kriteria bahan dan diproduksi dengan menggunakan fasilitas yang tidak sesuai dan tidak memenuhi kriteria fasilitas dalam memproduksi produk halal. Produk yang tidak memenuhi kriteria dan tidak layak untuk dikonsumsi maka tidak boleh distribusikan ataupun diperjual belikan terhadap konsumen apabila produk tersebut sudah terlanjur didistribusikan maka harus segera di tarik kembali.

PT. Air Gunung Salak telah memiliki prosedur secara tertulis dalam menangani produk yang tidak memenuhi kriteria dan telah ditetapkan kedalam SOP kehalalan.

10. Audit Internal

PT. Air Gunung Salak telah melakukan audit internal yang dilaksanakan setiap 6 bulan sekali dan telah sesuai dengan 11 kriteria sistem jaminan halal dengan ketentuan LPPOM MUI. Audit internal adalah verifikasi dari pemenuhan kriteria yang terdapat pada HAS 23000 yang dijalankan oleh auditor internal suatu perusahaan. Menurut HAS 23000 suatu perusahaan harus melaksanakan audit internal dimana pada pelaksanaan audit yang dilakukan yaitu pemeriksaan pelaksanaan prosedur operasional dengan mencakup ruang lingkup audit internal dengan menerapkan 11 kriteria sistem jaminan halal dan bukti pelaksanaannya.

11. Kaji Ulang Manajemen

PT. Air Gunung Salak telah melakukan kaji ulang manajemen yang dimana berkaitan dengan sistem jaminan halal seperti perubahan terhadap sistem manajemen sehingga dapat mempengaruhi peranan sistem jaminan halal dengan menyeluruh ataupun secara sebagian dan ketidaksesuaian yang sering ditemukan pada pelaksanaannya. Kaji ulang manajemen menurut HAS 23000 adalah suatu bentuk evaluasi yang dilakukan secara efektif dalam meninjau pelaksanaan sistem jaminan halal yang dilakukan. Dalam pelaksanaan kaji ulang manajemen ini dilaksanakan pada 1 tahun sekali bersamaan dengan kaji ulang manajemen sistem.

KESIMPULAN

PT. Air Gunung Salak telah menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) dalam memproduksi produk air minum dalam kemasan (AMDK) 220 mL yang berasal dari bahan baku yang digunakan, bahan kemasan, fasilitas produksi dan sumber daya manusianya dalam menghasilkan produk yang halal dan menjamin kehalalannya

dengan konsisten dan dalam jangka waktu yang berkelanjutan. Dengan menerapkan 11 kriteria sistem jaminan halal yang terdapat didalam HAS 23000:1. PT. Air Gunung Salak telah memenuhi 11 kriteria tersebut dan memiliki Manual Sistem Jaminan Halal yang harus dipenuhi oleh suatu perusahaan pemegang sertifikat halal dan diimplementasikan dengan baik yang sesuai dengan SOP yang telah di sosialisasikan kepada seluruh karyawan perusahaan sehingga menghasilkan produk AMDK 220 mL yang terjaga kehalalannya.

REFERENSI

Hosen, 2008. "Panduan Umum Sistem Jaminan Halal: 1-78.

HAS 23000, Kriteria Sistem Jaminan Halal, LPPOM MUI [Internet]. Tersedia pada : <https://halalmui.org/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000/> [09Agustus 2023]

KPUPR Kementerian Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat. 2007. Peraturan Menteri Pekerjaan Umum Nomor18/PTR/M/2007 tentang Penyelenggaraan Pengembangan Sistem Penyediaan Air Minum. KPUPR, Jakarta.

Kurniawati Fuji. 2020. Analisis Sanitasi dan Higiene pada Proses Produksi Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) di CV. Karunia Jaya (Laporan Magang Kerja), Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember

Nababan D. 2008. Penentuan Pengaruh Beban Kerja Fisik Pada Pengangkatan Dan Penurunan Kotak Secara Manual Pada PT. Tirta Sibyakindo [Skripsi]. Program Pendidikan Ekstensi , Departemen Teknik Industri, Fakultas Teknik , Universitas Sumatera Utara, Medan.

Nukeriana, Debbi. 2018. "Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Di Kota Bengkulu." Jurnal Qiyas 3(1): 155-62.

Roswiem. 2015. Buku Saku Produk Halal: Makanan dan Minuman. Republika Penerbit.

Syamsul, Muharti. 2020. "Studi Tentang Kualitas Fisik Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) Sebelum Dan Sesudah Terpapar Oleh Cahaya Matahari Di Kota Makassar." Jurnal Universitas Islam Negeri Alaudidn makassar: 8.

UU RI Undang-Undang Republik Indonesia. 2014. Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Sekretariat Negara, Jakarta.

Yaqin. 2014. Halal di Era Modern: Kupas Tuntas Halal Haram Produk Pangan, Obat dan Kosmetik di Sekita Kita. Surabaya: Majelis Ulama Indonesia Provinsi Jawa Timur, Surabaya.