

IV. PEMBAHASAN

A. Keadaan Umum UMKM Bogoroti

Bogoroti merupakan usaha rumahan atau UMKM yang awalnya dijalankan oleh pasangan suami istri. Saat ini Bogoroti telah memiliki dua karyawan yang membantu dalam proses produksi dan penjualan. Lokasi Bogoroti berada di Jl. Sempur Kaler, RT.05/RW.02, Sempur, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat. UMKM yang didirikan pada Desember 2021 ini sudah memiliki izin Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Hak Kekayaan Intelektual (HaKI). Namun Bogoroti belum memiliki sistem yang mampu menjamin kehalalan produknya. Meskipun demikian, *owner* Bogoroti mengaku bahwa sejak awal mendirikan Bogoroti sudah berkomitmen untuk memproduksi produk yang halal dan thoyyib. Komitmen ini diterapkan *owner* sejak pemilihan bahan baku dan peralatan yang digunakan serta memperhatikan proses produksinya.

Produk utama Bogoroti adalah roti manis satuan dan roti sobek dengan berbagai macam varian rasa. Bogoroti juga memiliki produk minuman es kopi susu dengan pilihan rasa gula aren dan hazelnut. Selain itu, pada momen tertentu seperti menjelang hari raya Idul Fitri, Bogoroti memproduksi aneka macam cookies khas lebaran. Baru-baru ini Bogoroti telah menambahkan satu jenis produk lagi, ke dalam daftar produknya yaitu donat dengan aneka topping.

B. Perancangan Sistem Jaminan Produk Halal

Bogoroti belum memiliki sistem mutu tertulis maupun dokumen yang digunakan dalam operasionalnya. Sehingga seluruh dokumen baru disusun pada saat penelitian ini dilaksanakan. Perancangan SJPH diawali dengan membuat analisis kesenjangan dengan kondisi UMKM saat itu. Analisis kesenjangan SJPH dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisis Kesenjangan

No	Kriteria	Sistem yang tersedia	Gap	Tindak lanjut
1	Komitmen dan Tanggung Jawab	Belum ada kebijakan mutu, tim manajemen halal dan pelatihan SJPH	Ada	Membuat dan melakukan sosialisasi kebijakan halal, menunjuk tim manajemen halal, serta membuat jadwal dan melakukan pelatihan halal internal
2	Bahan	Ada daftar bahan namun belum sesuai dengan kriteria SJPH	Ada	Membuat matriks bahan halal dan mengumpulkan dokumen kehalalan bahan
3	Proses Produksi Halal (PPH)	Tidak ada fasilitas yang digunakan bersama dengan produk yang tidak halal, namun belum ada prosedur tertulis untuk aktivitas kritis dan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal	Ada	Membuat prosedur tertulis untuk aktivitas kritis SJPH, menjelaskan definisi produk tidak memenuhi kriteria halal dan cara penanganannya
4	Produk	Nama, bentuk dan kemasan produk sesuai dengan kriteria SJPH, dan sudah ada sistem pengkodean namun belum ada prosedur kemampuan telusur	Ada	Membuat prosedur kemampuan telusur bahan dan fasilitas yang digunakan
5	Pemantauan dan Evaluasi	Belum ada prosedur dan pelaksanaan audit internal, serta belum ada prosedur dan pelaksanaan kaji ulang manajemen	Ada	Membuat prosedur dan jadwal audit halal internal dan kaji ulang manajemen

Kesenjangan ditemukan pada kriteria komitmen dan tanggung jawab, serta pemantauan dan evaluasi. Kriteria komitmen dan tanggung jawab meliputi kebijakan halal, tim manajemen halal dan pelatihan kompetensi di bidang halal bagi karyawan. Kebijakan halal belum disusun dan disosialisasikan kepada pemangku jabatan, karyawan dan pemasok. Tim manajemen halal belum

dibentuk dan belum ditetapkan tugas, wewenang dan tanggung jawab. Pelatihan halal internal dan eksternal belum pernah dilaksanakan dan belum membuat program pelatihan halal. Pemantauan dan evaluasi meliputi audit halal internal dan kaji ulang manajemen. Audit halal internal belum pernah dilaksanakan, belum ada penunjukkan auditor internal, belum ada prosedur dan belum ada jadwal audit. Kaji ulang manajemen belum pernah dilaksanakan, belum ada jadwal dan prosedurnya.

Kesenjangan ditemukan pada kriteria bahan, proses produksi halal (PPH), dan produk, karena persyaratan SJPH baru sebagian terpenuhi. Daftar bahan sudah ada namun belum dibuat dalam matriks bahan halal dan belum ada dokumen pendukung bahan. Proses produksi Bogoroti hanya menggunakan fasilitas untuk produk halal. Namun, Bogoroti belum memiliki prosedur tertulis untuk aktivitas kritis dan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal. Produk sudah sesuai dengan kriteria SJPH. Dilihat dari aspek nama, bentuk, kemasan dan label produk tidak mengandung kata atau bentuk yang dilarang. Hal yang dilarang seperti nama minuman keras, bentuk dan gambar babi atau anjing, hal-hal yang bersifat erotis, dan mengarah pada kekufuran. Bogoroti sudah menggunakan sistem pengkodean pada produknya. Namun, kode yang digunakan masih sederhana, hanya untuk membedakan jenis produk dan mencantumkan *best before date*. Bogoroti belum memiliki prosedur kemampuan telusur terhadap bahan dan fasilitas yang digunakan.

Dokumen SJPH yang disusun antara lain manual mutu SJPH, prosedur tertulis aktivitas kritis, instruksi kerja, dan *checklist* untuk implementasi SJPH. Manual SJPH Bogoroti dapat dilihat pada Lampiran 1. Seluruh dokumen yang disusun merupakan dokumen yang benar-benar baru. Dokumen yang telah disusun kemudian disosialisasikan kepada seluruh karyawan sebelum diimplementasikan.

C. Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal

1. Komitmen dan Tanggung Jawab

Sistem jaminan produk halal dibangun dengan adanya komitmen dan tanggung jawab produsen untuk beroperasi secara halal dan

menghasilkan produk yang halal. Komitmen dan tanggung jawab terdiri dari adanya kebijakan halal, tim manajemen halal, dan pelatihan halal internal.

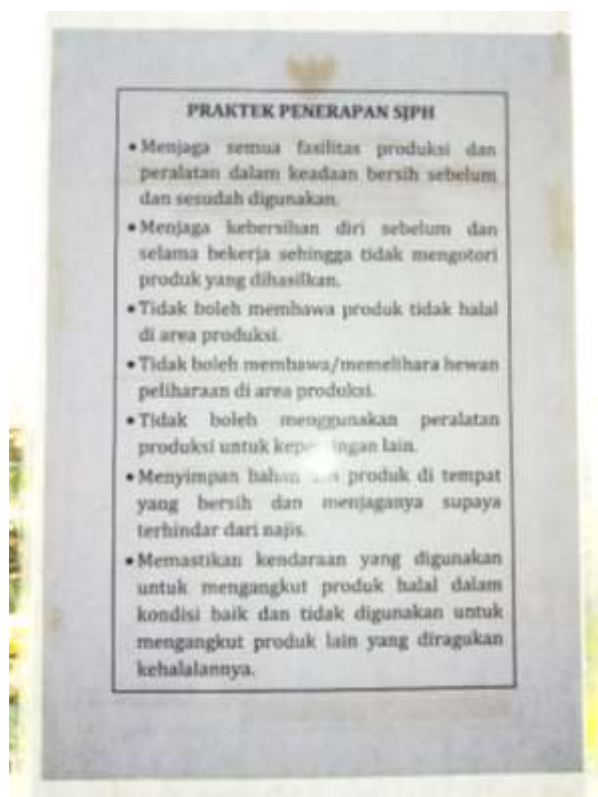
a. Kebijakan Halal

Kebijakan halal baru disusun dan ditetapkan oleh direktur Bogoroti. Isi dari kebijakan halal ini berupa komitmen tertulis untuk menghasilkan produk halal secara berkelanjutan sesuai dengan kriteria SJPH. Kebijakan halal dibuat sebagai bukti komitmen dan sebagai pedoman dalam implementasi SJPH. Upaya untuk mewujudkan komitmen kebijakan halal dapat direalisasikan melalui program diseminasi kepada seluruh pemangku kepentingan.

Diseminasi merupakan suatu kegiatan penyebaran informasi terencana, diarahkan, dan dikelola (Ibrahim, 1988). Diseminasi dilakukan agar pihak yang bersangkutan memperoleh informasi, menerima dan akhirnya dapat mengubah perilaku sasaran. Koordinator halal Bogoroti melakukan diseminasi halal kepada karyawan melalui *briefing*. Poster mengenai penerapan SJPH dipasang pada dinding ruang produksi agar dapat dibaca oleh karyawan. Selain itu, poster berisi kebijakan halal juga dipasang di dekat etalase agar dapat dibaca oleh pengunjung. Kebijakan halal dan poster sosialisasi kebijakan halal Bogoroti dapat dilihat pada Gambar 2 dan 3.



Gambar 1. Poster Kebijakan Halal



Gambar 2. Poster Penerapan SJPH

b. Tanggung Jawab Manajemen Puncak

Direktur Bogoroti membentuk tim manajemen halal yang terdiri dari koordinator halal, bagian purchasing, pergudangan & Transportasi, dan bagian R&D, Produksi & QC. Anggota tim sebagian besar merangkap tiga jabatan karena keterbatasan karyawan. Tim manajemen halal dipimpin oleh koordinator halal. Penetapan tim manajemen halal ini berdasarkan surat keputusan dari direktur Bogoroti. Surat keputusan penetapan tim manajemen halal dan struktur organisasinya dapat dilihat pada Lampiran 5 dan 6.

Menurut (LPPOM MUI, 2008), Tim Manajemen Halal merupakan organisasi yang dibentuk oleh internal perusahaan yang bertugas untuk mengelola seluruh aktivitas dalam memproduksi produk halal. Tugas merupakan kewajiban yang harus dilaksanakan sesuai pekerjaan masing-masing bagian. Pembagian tugas dilakukan agar pekerjaan menjadi lebih ringan. Hal ini berkaitan dengan keterbatasan kemampuan yang dimiliki oleh setiap orang jika pekerjaan dilakukan seorang diri. Pembagian tugas dilakukan agar setiap karyawan lebih menguasai dalam menangani tugasnya sesuai dengan bidang dan kemampuannya.

c. Pembinaan Sumber Daya Manusia

Pelatihan adalah sebuah wadah bagi karyawan untuk mempelajari hal-hal yang berkaitan dengan pekerjaan, seperti pengetahuan, keahlian, sikap, dan perilaku spesifik (Rachmawati, 2008). Pelatihan halal karyawan dilakukan untuk memberikan pengetahuan mengenai syarat-syarat proses produksi halal agar diterapkan oleh seluruh karyawan dalam menciptakan produk halal. Pelatihan dan pengembangan karyawan memiliki tujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan prestasi kerja para karyawan. Karyawan menjadi aset penting dalam kemajuan dan perkembangan suatu perusahaan.

Menurut (Herjanto, 1999) Produktivitas merupakan ukuran bagaimana baiknya suatu sumber daya diatur dan dimanfaatkan demi

tercapainya tujuan. Bogoroti melakukan pelatihan internal untuk menambah pengetahuan dan kemampuan karyawan yang diharapkan akan berpengaruh pada peningkatan produktivitas halal Bogoroti. Pelatihan dan pembinaan sumber daya manusia yang dilakukan dapat membantu karyawan dalam menyelesaikan pekerjaan serta meningkatkan tanggung jawabnya pada saat ini maupun masa mendatang (Kandou, 2013). Hal ini menjadi alasan pentingnya dilakukan pelatihan dan pengembangan dari kegiatan manajemen sumber daya manusia.

Menurut (Mangkunegara, 2006), pelatihan yang dibuat oleh perusahaan memiliki komponen: tujuan, pelatih, materi pelatihan, metode, dan peserta. Pelatihan harus memiliki tujuan dan sasaran yang jelas dan terukur. Tujuan yang hendak dicapai oleh perusahaan menjadi acuan dalam menentukan materi pelatihan yang akan diberikan. Pelatihan dilakukan oleh para pelatih yang ahli di bidangnya dan berkualifikasi memadai. Metode pelatihan yang digunakan disesuaikan dengan kemampuan pekerja yang menjadi peserta. Peserta pelatihan harus memenuhi persyaratan yang ditentukan, dalam hal ini peserta merupakan tim manajemen halal Bogoroti.

Pelatihan internal halal yang dilakukan di Bogoroti bertujuan untuk menambah pengetahuan dan kemampuan karyawan dalam melakukan produksi produk halal. Materi yang disampaikan mengenai pengetahuan halal haram, benda najis, penerapan SJPH, dan sertifikasi halal produk. Materi pengetahuan halal dan haram meliputi pengertian serta contoh-contoh bahan halal dan haram. Materi pengetahuan benda najis meliputi pengertian najis, jenis tingkatan najis dan contohnya, serta cara pencucian benda yang terkena najis sesuai tingkatan najis. Materi penerapan SJPH menjelaskan seluruh aktivitas proses produksi halal sesuai kriteria SJPH. Terakhir adalah materi sertifikasi halal. Materi ini meliputi pengertian, fungsi, tujuan sertifikasi halal serta pihak-pihak yang terlibat dalam proses sertifikasi halal. selain itu juga membahas syarat-syarat dan cara mendaftarkan sertifikasi halal produk.

Selain pelatihan internal, ada juga pelatihan eksternal. Tetapi Bogoroti belum pernah melakukan pelatihan eksternal. Hal ini karena pihak Bogoroti baru mendapat informasi mengenai kriteria SJPH melalui pelatihan internal yang dilakukan oleh peneliti. Pihak Bogoroti akan merencanakan pelatihan eksternal dengan mencari informasi pelatihan halal yang diselenggarakan oleh lembaga-lembaga yang menyelenggarakan pelatihan halal yang diakui oleh BPJPH dan MUI.

2. Bahan

Seluruh bahan yang digunakan Bogoroti untuk memproduksi roti dicatat dan dibuatkan matriks halal. Matriks halal terdiri dari matriks halal bahan dengan produk dan matriks halal bahan dengan pemasok. Matriks halal bahan dengan produk berisi daftar bahan dengan produk sesuai formula baku. Matriks halal bahan dengan produk dapat dilihat pada Lampiran 9. Matriks halal bahan dengan pemasok berisi informasi nama dan merk bahan, jenis bahan, nama dan Negara asal produsen, pemasok, lembaga penerbit, nomor dan masa berlaku sertifikat halal, serta dokumen pendukungnya. Matriks halal bahan dengan pemasok dapat dilihat pada Lampiran 8.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan dan minuman terdiri dari bahan baku (*main raw material*), bahan tambahan (*additives*) dan bahan penolong (*processing aids*). Bahan baku yaitu bahan utama dalam komposisi suatu produk. Bahan tambahan adalah bahan yang sengaja ditambahkan ke dalam dalam produk dalam jumlah kecil untuk memperbaiki organoleptik produk, memperpanjang daya simpan, dan meningkatkan nilai gizi (Widyaningsih, *et al.*, 2006). Sedangkan bahan penolong digunakan untuk meningkatkan efisiensi dalam proses produksi.

Bahan yang berasal dari hewan pada dasarnya halal, namun ada beberapa yang diharamkan menurut syariat. Bahan yang berasal dari tumbuhan juga halal, kecuali yang menyebabkan mabuk dan berbahaya bagi kesehatan. Bahan yang berasal dari mikroba dan bahan yang dihasilkan melalui proses rekayasa genetik, proses biologi, atau proses kimiawi

diharamkan apabila dalam proses pembuatannya terkontaminasi bahan yang diharamkan (BPJPH, 2020).

Bahan penyusun roti terdapat bahan tidak kritis (halal *positive list*) dan bahan kritis. Bahan tidak kritis (halal *positive list*) tidak memerlukan sertifikat halal dan dokumen pendukung lainnya. Sedangkan bahan kritis memerlukan dokumen pendukung, yaitu sertifikat halal dan dokumen selain sertifikat halal. Bahan kritis yang berasal dari daging dan turunannya, bahan yang diproduksi dengan proses yang rumit, serta bahan yang sulit ditelusuri kehalalannya wajib dilengkapi sertifikat halal yang diakui oleh MUI. Ada pula bahan kritis yang tidak wajib sertifikat halal, namun harus dilengkapi dokumen selain sertifikat halal. Dokumen ini diantaranya *flow chart*, spesifikasi, CoA, halal *questionnaire*, pernyataan bebas babi, dan dokumen lainnya yang diterbitkan oleh produsen bahan tersebut.

Bahan tambahan makanan (BTM) yang digunakan dalam pembuatan roti sangat kompleks. Hal ini menjadikan roti termasuk salah satu makanan yang titik kritis keharamannya tinggi. Bahan kritis tersebut antara lain tepung terigu, daging dan produk olahannya, emulsifier, margarin, ragi, keju, krimmer, cokelat, dan kuas.

Tepung terigu dibuat dengan mengandung fortifikan untuk menambah kandungan mineral dan vitamin. Jika vitamin-vitamin tersebut diproduksi secara mikrobiologis dengan menggunakan media yang tidak halal, maka vitamin-vitamin tersebut akan berubah menjadi tidak halal (Jannah *et al.*, 2020). Vitamin A memiliki sifat tidak larut dalam lemak dan mudah rusak selama penyimpanan sehingga biasanya disalut menggunakan gelatin. Bahan penyalut ini yang menjadi salah satu titik kritis tepung terigu. Tepung terigu seringkali mengandung bahan aditif asam amino L-sistein (*L-cysteine hydrochloride*). Fungsinya untuk menghasilkan tepung terigu yang memiliki volume lebih besar dan lebih halus. Fatwa Ulama memutuskan bahwa L-sistein yang dihasilkan dari ekstraksi rambut manusia dan bulu babi hukumnya haram.

Emulsifier digunakan sebagai penstabil adonan roti untuk mencampur bahan-bahan berkadar lemak tinggi dengan air. Salah satu

emulsifier yang kerap kali digunakan adalah Lesitin. Lesitin bersifat syubhat karena bisa berasal dari bahan nabati maupun hewani. Beberapa emulsifier dengan E-number : E471, E472, E473, E474 dan lainnya berpotensi menggunakan bahan babi (Abdulwahid, 2019). Margarin terbuat dari minyak dan lemak, baik yang berasal dari nabati (tumbuh-tumbuhan), hewani maupun ikan. Bahan baku pembuat margarin mungkin menggunakan lemak hewani (babi atau sapi) sehingga statusnya menjadi syubhat. Proses pembuatan margarin juga kerap kali ditambahkan emulsifier, beta-karoten, lesitin, *whey*, perisa (flavouring), dan gelatin. Asal bahan tambahan tersebut perlu diperhatikan. Apabila bahan tambahan berasal dari produk hewan, maka dipastikan terlebih dahulu dari hewan halal atau haram (Apriyantono, 2011).

Ragi berfungsi sebagai bahan pengembang (*bread improver*) dalam pembuatan roti. Pembuatan ragi terkadang ditambahkan bahan pengemulsi (*emulsifier*). Apabila *emulsifier* tersebut berasal dari bahan haram (misal : lesitin babi), maka ragi menjadi haram (LPPOM MUI, 2012). Krimmer dibuat dari susu. Titik kritisnya yaitu bahan enzim yang digunakan dalam proses pemisahan keju dan whey. Jika enzim yang digunakan haram, maka krimmer tersebut haram (LPPOM MUI, 2012). Pembuatan cokelat batangan dari buah cokelat segar terkadang menggunakan emulsifier. Titik kritis keharamannya terdapat pada bahan asal emulsifier yang berasal dari lesitin nabati maupun hewani. Lesitin hewani yang diolah secara enzimatik dengan bantuan enzim *Phospholipase A2* dapat berasal dari pankreas babi (LPPOM MUI, 2012).

Salah satu varian roti Bogoroti adalah roti manis abon. Varian tersebut menggunakan bahan olahan daging yang menjadi titik kritis masuknya bahan haram. Karena produk olahan daging dan turunannya berpotensi menggunakan daging babi. Varian yang menggunakan bahan tambahan keju juga perlu diperhatikan kehalalannya. Titik kritis keharaman keju terdapat pada proses pembuatan keju yaitu pada tahap koagulasi dengan metode enzimatik dimana dilakukan penambahan enzim rennin (rennet) untuk proses penggumpalan. Enzim ini dapat diperoleh dari

lambung anak sapi maupun mikrobia penghasil rennin (Mustakim, et al., 2012). Sumber rennet yang digunakan mempengaruhi status kehalalan keju. Apabila rennet berasal dari lambung anak sapi, perlu diperhatikan penyembelihannya harus dilakukan sesuai syariat islam.

Selain bahan-bahan tersebut, ada pula alat yang perlu diperhatikan kehalalannya, yaitu kuas. Kuas digunakan sebagai alat untuk mengoleskan mentega dan lain-lain. Bulu kuas menjadi titik kritis karena terdapat kemungkinan berasal dari bulu babi (bisa mencapai 80-90%). Sebelum memilih kuas yang digunakan untuk produksi produk halal, harus memperhatikan tulisan pada gagang kuas. Apabila terdapat tulisan kata : *Bristle, Pure Bristle, 100% China Bristle*, dan lain-lain, maka kemungkinan kuas tersebut berasal dari bulu babi. Bulu babi dalam keadaan basah berstatus najis. Apabila roti dioles menggunakan kuas najis maka roti tersebut menjadi terkena najis, sehingga haram dimakan (LPPOM MUI, 2012). Kuas yang digunakan oleh Bogoroti berbahan silikon, sehingga kuas bebas dari kemungkinan penggunaan bulu babi.

Bahan-bahan yang digunakan oleh Bogoroti sudah memiliki dokumen sertifikat halal. Dokumen ini disimpan dengan baik dan dilakukan monitoring masa berlakunya secara berkala oleh koordinator halal. Dua bulan sebelum masa berlaku dokumen habis koordinator halal akan meminta dokumen halal terbaru ke pemasok. Prosedur monitoring dokumen halal dapat dilihat pada Lampiran 27.

3. Prosedur Proses Produk Halal

Kegiatan produksi dan outlet Bogoroti dilakukan di tempat yang sama, yang berlokasi di Sempur, Bogor. Fasilitas produksi Bogoroti hanya digunakan untuk memproduksi produk halal. Seluruh bahan yang digunakan sudah dipastikan halal dan dilengkapi dengan dokumen pendukung yang cukup. Bogoroti belum memiliki prosedur tertulis aktivitas kritis, sehingga baru dibuat pada penelitian ini. Prosedur merupakan urutan kegiatan dalam satu departemen atau lebih yang dibuat

untuk menangani transaksi perusahaan secara konsisten dan seragam (Mulyadi, 2001).

a. Penyucian Fasilitas Produksi Sesuai Syariat Islam

Salah satu aktivitas kritis dalam produksi yang harus dibuatkan prosedur tertulisnya adalah penyucian fasilitas produksi. Penyucian fasilitas produksi yang terkena najis sedang pada prinsipnya dilakukan dengan menggunakan air (Amin, *et al.*, 2011). Najis dibagi ke dalam tiga tingkatan : najis berat (najis mughallazhah), najis sedang (najis mutawassithah), dan najis ringan (najis mukhaffafah) (Zurinalz *et al.*, 2008)..

Bogoroti melakukan penyucian fasilitas produksi setiap hari selesai produksi sesuai Instruksi Kerja (IK) Penyucian Fasilitas Produksi. Karena bahan yang digunakan dalam pembuatan produk dasar roti sama, maka tidak perlu penyucian setiap pergantian produk. Penyucian dilakukan oleh bagian R&D, Produksi & QC dan laporannya disimpan dengan baik. *Checklist* pencucian alat dan mesin produksi dapat dilihat pada Lampiran 15. Pemeriksaan kebersihan ruang dan alat produksi juga dilakukan pada saat sebelum melakukan produksi. *Checklist* pemeriksaan kebersihan ruang dan alat produksi dapat dilihat pada Lampiran 14.

b. Pembelian Bahan

Perusahaan harus mempunyai prosedur pembelian bahan. Prosedur ini harus menjamin semua bahan yang dibeli untuk produk yang disertifikasi telah disetujui MUI. Apabila terdapat bahan yang tidak tersedia di supplier, maka boleh menggantinya dengan syarat bahan tersebut memiliki sertifikat halal MUI atau bahan tersebut termasuk bahan tidak kritis.

Bogoroti melakukan pembelian bahan oleh bagian Purchasing, Gudang & Transportasi sesuai dengan bahan yang terdapat pada matriks halal. Bagian tersebut melakukan pembelian bahan dengan cara mendatangi pemasok, dalam hal ini supermarket atau sebagainya yang telah dipilih. Hal ini karena skala produksi Bogoroti yang masih kecil,

sehingga pembelian masih dilakukan secara langsung. Setelah itu bagian Purchasing, Gudang dan Transportasi menginformasikan bahan-bahan yang telah dibeli kepada bagian R&D, Produksi & QC. Prosedur dan catatan pembelian bahan dapat dilihat pada Lampiran 16 dan 17.

Catatan pembelian disimpan dan dipelihara dengan baik untuk dijadikan bukti dan laporan. Purchasing, gudang & transportasi kemudian melaporkan kedatangan bahan dengan menyerahkan nota belanja kepada bagian R&D, Produksi & QC. Prosedur dan instruksi kerja penerimaan dan pemeriksaan bahan dapat dilihat pada Lampiran 19 dan 20. Pemeriksaan bahan datang dilakukan oleh R&D, Produksi & QC dengan mengisi *checklist* pemeriksaan bahan datang. *Checklist* Pemeriksaan bahan datang dapat dilihat ada Lampiran 21.

c. Proses Produksi

Semua tahapan produksi dalam perusahaan harus memiliki prosedur secara tertulis. Hal ini bertujuan untuk menjamin bahan yang digunakan dalam proses produksi halal telah disetujui MUI dan menggunakan fasilitas produksi yang sesuai kriteria halal. Proses produksi Bogoroti menggunakan fasilitas dan peralatan yang memenuhi kriteria SJPH serta semua bahan yang digunakan telah bersertifikasi halal. Produk yang mempunyai formula harus dibuatkan resep bakunya. Formula tersebut dijadikan sebagai rujukan dalam proses produksi. Prosedur produksi halal dapat dilihat pada Lampiran 27. Hasil produksi dicatat dan disimpan dengan baik. *Checklist* hasil produksi dapat dilihat pada Lampiran 28. Catatan tersebut harus disimpan dengan baik dan dipelihara untuk dijadikan bukti dan laporan.

d. Penyimpanan dan Distribusi

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara dalam penataan dan pemeliharaan keamanan bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya dalam menjaga kualitas dan kuantitas gudang bahan makanan (Depkes RI, 2007). Perusahaan harus memiliki prosedur tertulis yang menjelaskan tata cara penyimpanan dan penanganan bahan/produk. Tujuannya yaitu untuk

menjamin bahan dan produk dari kontaminasi bahan haram/najis selama disimpan sampai didistribusikan. Bahan/produk bersertifikat halal dan bahan/produk yang haram/najis dapat disimpan di lokasi yang sama dengan selama tidak terjadi kontaminasi silang (IHATEC, 2019).

Produk Bogoroti yang sudah jadi sebagian di distribusikan kepada konsumen yang telah melakukan *Pre-Order* sebelumnya. Sebagian produk lainnya dimasukkan ke dalam etalase untuk mengisi produk *ready stock*. Penyimpanan produk pada etalase dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 3. Penyimpanan Produk pada Etalase

Bagian Purchasing, Gudang & Transportasi melakukan upaya pencegahan terjadinya kontaminasi silang terhadap bahan baku dan produk. Dalam satu kali pembelian bahan baku biasanya digunakan tidak lebih dari satu minggu produksi. Bogoroti tidak menyetok bahan dalam jumlah yang banyak, karena keterbatasan tempat penyimpanan dan skala usaha yang masih kecil. Bahan dan produk disimpan dalam kondisi tertutup atau dikemas dengan baik. Tempat penyimpanan disesuaikan dengan karakteristik bahan, antara lain di lemari, freezer dan lemari es. Gudang dan ruang produksi berada pada ruang yang sama, sehingga setiap hari kebersihannya selalu dijaga dan dikontrol oleh bagian R&D, Produksi & QC.

Bagian Purchasing, Gudang & Transportasi harus selalu menjaga dan memeriksa kebersihan kendaraan yang digunakan sesuai

dengan SOP yang telah dibuat. Tujuannya yaitu untuk menjamin bahan dan produk dari kontaminasi najis selama dalam transportasi. Lingkup transportasi meliputi transportasi bahan dari supplier ke gudang perusahaan, antar fasilitas produksi dalam perusahaan, serta transportasi produk dari perusahaan ke konsumen (IHATEC, 2019). Kendaraan yang diperiksa adalah kendaraan milik Bogoroti yang digunakan untuk mengantar produk kepada konsumen yang telah melakukan *pre-order*. Form *checklist* kebersihan gudang dan pemeriksaan kendaraan dibuat untuk memastikan pemantauan gudang dan kendaraan yang digunakan dalam pengiriman produk dalam keadaan bersih dan bebas dari najis. Prosedur penyimpanan dan distribusi produk jadi terdapat pada Lampiran 33.

Alat transportasi dapat digunakan untuk mengangkut bahan/produk halal dan tidak halal secara bersamaan. Adapun syaratnya harus bisa menjamin tidak terjadi kontaminasi najis selama dalam perjalanan. Hal ini dapat diterapkan dengan mengemas bahan atau produk, memberikan penandaan yang jelas, atau melakukan kontrak dengan jasa transporter (IHATEC, 2019).

e. Ketertelusuran kehalalan

Penerapan sistem ketertelusuran bukan hanya sebagai persyaratan keamanan, kesehatan dan keaslian produk pangan. Sistem ketertelusuran juga merupakan standar kehalalan yang ditetapkan oleh organisasi islam pemerintah dalam suatu negara (Ginantaka, *et al.*, 2022). Sistem ketertelusuran Bogoroti dibuat menggunakan sistem pengkodean tertentu yang diberikan untuk bahan dan produk. Kode tersebut dicatat pada setiap bagian terkait dalam proses produk halal. Setiap bahan diberikan kode yang menunjukkan informasi tanggal kedatangan, nama pemasok dan no batch. Kode ini dicatat oleh Purchasing, Gudang & Transportasi serta R&D, Produksi & QC. Masing-masing bagian juga mencatat informasi lengkap mengenai bahan baku. Informasi tersebut meliputi nama bahan, tanggal produksi dan kedaluwarsa, nama dan Negara asal produsen, dan batch.

Bagian R&D, Produksi & QC mencatat kode bahan, tanggal dan jam produksi pada laporan proses produksi. Batch dan tanggal kedaluwarsa dicantumkan pada laporan hasil produksi. *Checklist* proses produksi dan *Checklist* hasil produksi terdapat pada Lampiran 17 dan 19. Nomor *batch* produk menunjukkan tahun, bulan, tanggal, jam dan kode mesin produksi.

Sistem ketertelusuran membutuhkan informasi-informasi kritis yang harus dicatat pada setiap aktivitas proses produksi halal (PPH). Aktivitas ini meliputi kegiatan penerimaan bahan, pengolahan dan pengemasan, penyimpanan, dan distribusi. Informasi yang dibutuhkan dalam sistem ketertelusuran adalah bahan, mesin pengolah, waktu pengolahan dan pengemasan, kode produk, lokasi dan kondisi penyimpanan, jumlah dan distribusi produk, serta nama penanggung jawab (Susanto, *et al.*, 2022). Jika informasi kritis tidak dicatat maka produk tidak bisa diidentifikasi dan ditelusuri. Hal ini berisiko dilakukan penarikan seluruh produk karena tidak dapat menentukan batch yang bermasalah. Prosedur identifikasi dan ketertelusuran dapat dilihat pada Lampiran 40.

Kesesuaian prosedur ketertelusuran dinilai dengan melakukan simulasi penarikan produk (*mock recall*) yang di dalamnya terdapat ketertelusuran (Susanto, *et al.*, 2022). Suatu bahan dengan kode tertentu dipilih sebagai contoh bahan bermasalah dalam *mock recall*. Koordinator halal berkoordinasi dengan bagian Purchasing, Gudang & Transportasi serta bagian R&D, Produksi & QC untuk mengumpulkan informasi produk tersebut. Informasi kode bahan digunakan untuk mencari informasi tanggal kedatangan, pemasok dan *batch* bahan.

Koordinator halal mencari informasi lengkap bahan menggunakan kode bahan, meliputi laporan pemeriksaan bahan datang, proses produksi, hasil produksi dan penjualan. Laporan pemeriksaan bahan datang digunakan untuk mencari informasi nama dan Negara produsen, tanggal produksi dan kedaluwarsa bahan. Laporan proses produksi digunakan untuk mencari informasi mesin yang digunakan,

tanggal dan jam produksi, *batch* produksi, dan operator. Laporan hasil produksi digunakan untuk mencari informasi jumlah produk pada *batch* tersebut. Laporan penjualan produk digunakan untuk menelusuri ke mana saja produk didistribusikan dan jumlah produk. Setelah informasi yang dikumpulkan sudah lengkap, produk yang telah didistribusikan dapat ditarik. Prosedur penarikan produk dapat dilihat pada Lampiran 41.

f. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal

Kriteria ini merupakan kriteria untuk mengantisipasi jika suatu ketika terdapat produk yang telah disertifikasi halal terkontaminasi atau bahan tidak halal ataupun diproduksi menggunakan fasilitas yang terkontaminasi bahan tidak halal. Jika terdapat produk yang tidak sesuai maka harus dilakukan pemusnahan atau produk dijual ke konsumen yang tidak memerlukan produk halal serta produk tidak diklaim sebagai produk halal. Jika produk tersebut sudah terlanjur dijual maka perlu ada prosedur penarikan produk (*recall*) (Jumiono dan Rahwawati, 2020). Selain dilakukan pemusnahan produk, hal yang harus diperhatikan adalah penyucian fasilitas produksi yang digunakan dalam pembuatan produk tersebut. Prosedur tertulis penanganan produk yang tidak sesuai di Bogoroti baru dibuat. Prosedur ini dapat dilihat pada Lampiran 35.

g. Seleksi Bahan Baru

Sebelum digunakan, bahan baru harus mendapat persetujuan MUI terlebih dahulu. Pengajuan bahan baru dilakukan melalui website SIHALAL dengan membuat surat permohonan persetujuan penggunaan bahan baru. Prosedur seleksi bahan baru dan formulir surat permohonan tersebut dapat dilihat pada Lampiran 30 dan 21.

Bahan yang perlu diajukan adalah bahan selain yang termasuk halal *positive list* dan tidak memiliki sertifikat halal MUI yang terdapat pada website MUI. Seleksi bahan baru dilakukan oleh bagian R&D, Produksi dan QC. Pengembangan produk yang menggunakan bahan baru juga harus melalui seleksi bahan baru. Bagian R&D, Produksi & QC hanya boleh menggunakan bahan yang telah disetujui MUI untuk

trial produksi. Bahan baru yang belum disetujui oleh MUI dapat digunakan untuk *trial* di lini produksi selama bahan yang digunakan bebas dari babi atau turunannya (Susanto, *et al.*, 2022). Sebelum melakukan *trial* produksi produk bersertifikat halal, alat dan mesin produksi dicuci terlebih dahulu. Produk hasil *trial* tidak boleh dijual sebagai produk bersertifikat halal.

4. Produk

Produk yang dihasilkan Bogoroti tidak diberi nama yang mengarah pada hal yang diharamkan atau ibadah di luar syariah Islam. Karakteristik roti yang dihasilkan Bogoroti juga tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa seperti produk haram. Bentuk dan kemasan roti Bogoroti tidak menyerupai babi atau anjing, gambar yang bersifat erotis, vulgar atau porno. Oleh karena itu, produk Bogoroti telah memenuhi kriteria SJPH.

Produk utama Bogoroti adalah roti manis satuan dan roti sobek dengan berbagai macam varian rasa. Roti manis satuan memiliki varian rasa antar lain: kelapa, kacang hijau, kacang merah, srikaya, coklat, keju, pisang coklat, pisang keju, nanas, dan abon. Sedangkan varian rasa roti sobek Bogoroti antara lain: coklat, *vanilla*, *green tea*, srikaya, meses, *choco crunchy*, *mocca cream*, keju, *blueberry*, *strawberry*, *crumble red velvet*, *oreo cheese*, tiramisu, abon, almond, *cream cheese*, hazelnut, dan nutella. Roti manis satuan dan roti sobek dapat dilihat pada gambar 5 dan 6.



Gambar 4. Roti Manis Satuan



Gambar 5. Roti Sobek Choco Crunchy

5. Pemantauan dan Evaluasi

Audit halal internal merupakan kegiatan pemeriksaan terhadap seluruh proses yang berkaitan dengan produksi halal yang dilakukan oleh bagian internal perusahaan. Audit halal internal dilakukan setahun sekali oleh auditor yang telah mendapatkan pelatihan SJPH. Bogoroti kini sudah memiliki prosedur tertulis audit halal internal. Prosedur ini dapat dilihat pada Lampiran 36. Koordinator Halal membuat jadwal audit tahunan dan

menyampaikannya kepada setiap bagian. Koordinator Halal menunjuk auditor internal dan melakukan *briefing* mengenai tata cara pelaksanaan audit. Audit halal internal dilakukan secara *cross audit* yaitu auditor mengaudit bagian lain dan sebaliknya. Auditor diberikan *checklist* pertanyaan audit internal. *Checklist* dapat dilihat pada Lampiran 22. Auditor melakukan audit halal internal dan mencatat semua hasil audit. Temuan audit disampaikan kepada auditee untuk dikonfirmasi. Selanjutnya, laporan audit ditandatangani oleh auditor dan auditee pada saat rapat penutupan.

Hasil temuan audit kemudian ditindaklanjuti oleh masing-masing bagian. Setiap bagian yang terdapat temuan saat audit membuat tindakan koreksi dan pencegahan sesuai batas waktu yang ditentukan. Formulir tersebut dapat dilihat pada Lampiran 25. Laporan yang telah dibuat oleh auditan diverifikasi oleh auditor. Jika laporan telah memenuhi persyaratan SJPH, maka status verifikasi *close*. Hasil audit halal internal diinformasikan kepada MUI sebagai laporan berkala setiap tahun. Formulir laporan berkala dapat dilihat pada Lampiran 26.

Bogoroti melakukan evaluasi dengan melakukan kaji ulang manajemen. Prosedur Kaji Ulang Manajemen dapat dilihat pada lampiran 37. Koordinator Halal membuat rencana kaji ulang manajemen sekali dalam setahun. Rencana tersebut disampaikan kepada seluruh tim manajemen halal termasuk pimpinan puncak dan anggota tim manajemen halal. Formulir rencana kaji ulang manajemen dapat dilihat pada Lampiran 23. Pelaksanaan kaji ulang manajemen dibuka dan ditutup oleh direktur selaku pimpinan puncak. Agenda tersebut membahas mengenai perencanaan dan implementasi SJPH, sumber daya, hasil audit internal, dan rekomendasi perbaikan SJPH. Hasil kaji ulang manajemen menargetkan seluruh produk akan disertifikasi halal pada awal tahun 2022. Hasil kaji ulang manajemen ditindaklanjuti oleh masing-masing bagian sesuai batas waktu yang telah ditetapkan. Koordinator Halal melakukan monitoring tindak lanjut kaji ulang manajemen serta dibuatkan laporannya. Formulir laporan kaji ulang manajemen dapat dilihat pada Lampiran 24. Laporan ini disimpan dan dipelihara dengan baik.

D. Evaluasi Dan Usulan Perbaikan Sistem Jaminan Produk Halal

Evaluasi pelatihan SJPH dan pemahaman terhadap SOP yang telah dibuat dilakukan dengan memberikan post test kepada karyawan Bogoroti. Post test ini berisi pertanyaan yang meliputi 5 kriteria SJPH dan implementasinya. Kriteria kelulusan pelatihan SJPH yaitu minimal mendapatkan nilai 60. Hasil evaluasi setelah dilakukan pelatihan menunjukkan seluruh peserta lulus post test dengan nilai rata-rata 75. Hasil evaluasi pelatihan karyawan dapat dilihat pada Lampiran 40. Meskipun lulus, namun masih terdapat jawaban yang salah dari seluruh karyawan karena belum sepenuhnya memahami persyaratan dan implementasi SJPH.

Berdasarkan hasil evaluasi, seluruh peserta pelatihan belum memahami mengenai fungsi dan tanggung jawab tim manajemen halal serta persyaratan bahan yang dapat digunakan dalam PPH. Peserta belum memahami bahwa tanggung jawab koordinator halal adalah menyusun mengawasi dan mengevaluasi PPH di perusahaan. Terdapat peserta yang beranggapan bahwa tanggung jawab koordinator halal adalah menyusun, melaksanakan dan mengevaluasi prosedur perencanaan produksi. Ada pula peserta yang beranggapan bahwa evaluasi pelatihan SJPH dilakukan oleh BPJPH. Pemahaman tentang fungsi dan tanggung jawab tim manajemen halal karyawan diberikan kepada karyawan melalui sosialisasi tentang tugas dan tanggung jawab tim manajemen halal. Struktur organisasi tim manajemen halal dapat dipasang di area kerja sehingga karyawan dapat membaca dan mengetahui tanggung jawab serta bagiannya.

Peserta belum memahami bahwa bahan yang dapat digunakan dalam PPH adalah bahan yang sudah disetujui MUI, termasuk bahan tidak kritis dan bahan yang sudah bersertifikat halal. Peserta beranggapan bahwa bahan yang dapat digunakan dalam PPH hanya bahan yang sudah memiliki sertifikat halal. Pemahaman mengenai syarat bahan yang dapat digunakan dalam PPH diberikan oleh Koordinator Halal kepada bagian R&D Produksi & QC secara langsung setelah dilakukan evaluasi.

Pemahaman karyawan Bogoroti terhadap SJPH dapat ditingkatkan dengan memberikan pelatihan secara berkala. Sebaiknya pada saat dilakukan pelatihan, karyawan dibebaskan dari pekerjaan agar fokus mengikuti pelatihan. Atasan yang mendukung bawahan mengikuti pelatihan akan menghasilkan peserta yang berhasil menyelesaikan pelatihan dengan baik (Nuraini, *et al.*, 2016). Atasan juga harus mendukung, mengarahkan dan memantau karyawan dalam menerapkan hasil pelatihan SJPH dalam pekerjaan. Hal ini dilakukan agar karyawan benar-benar memahami dan dapat menerapkan seluruh kriteria SJPH dengan baik.

Pemahaman karyawan tentang SOP juga dilakukan dengan memberikan post test. Hasil evaluasi pemahaman SOP dapat dilihat pada Lampiran 41. Hasil evaluasi menunjukkan sebagian karyawan belum memahami SOP pengembangan produk baru dan SOP pembelian bahan. Karyawan belum memahami bahwa dalam pengembangan produk baru, sebelum membuat formula baku harus dilakukan trial produksi produk baru. Karyawan beranggapan bahwa sebelum membuat formula baku harus dilakukan pembaruan matriks halal. Selain itu, karyawan juga belum memahami bahwa dalam SOP pembelian bahan, bagian R&D Produksi & QC akan mengajukan rencana produksi ke bagian Purchasing gudang & Transportasi setiap akhir pekan. Karyawan beranggapan bahwa pengajuan rencana produksi tersebut dilakukan setiap akhir bulan. Pemahaman mengenai SOP diberikan kepada karyawan melalui sosialisasi dan pemasangan SOP pada area kerja sehingga karyawan dapat mengikuti SOP dengan benar.

Evaluasi implementasi SJPH dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pemenuhan yang telah dilakukan oleh Bogoroti terhadap persyaratan SJPH. Hasil evaluasi berupa ada tidaknya kelemahan SJPH yang ditemukan. Jika ada kelemahan, maka ditentukan jenis kategorinya apakah termasuk kelemahan kritis, perlu perbaikan, atau minor (Susanto, *et al.*, 2022).

Berdasarkan hasil evaluasi SJPH, ditemukan kelemahan *Critical Weaknesses* pada kriteria 1 (komitmen dan tanggung jawab). Kelemahan tersebut terletak pada pembinaan sumber daya manusia. Anggota tim manajemen halal Bogoroti belum ada yang mengikuti pelatihan eksternal

yang diselenggarakan oleh lembaga yang diakui MUI. Sedangkan pelatihan ini wajib diikuti oleh perusahaan yang akan mendaftar dan memperpanjang sertifikat halal. Bogoroti dapat mendaftarkan sertifikat halal produknya setelah mengimplementasikan dan memenuhi persyaratan SJPH.