

Implementasi Sistem Jaminan Halal pada Produk Olahan Kerupuk Amplang Desa Kertasada Kabupaten Sumenep

Achmad Rofiqi¹, Galuh Widitya Qomaro²

Abstrak

Sifat kehalalan produk menjadi syarat wajib bagi semua konsumen, khususnya konsumen muslim. baik itu produk berupa makanan, obat-obatan atau barang konsumsi lainnya. Karena itu, sertifikasi dan pelabelan produk diperlukan untuk memastikan kehalalan produk bagi masyarakat luas, khususnya warga muslim. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yaitu bertujuan untuk mengetahui bagaimana Implementasi Sistem Jaminan Halal pada Produk Kerupuk Amplang UD Matahari Desa Kertasada Kabupaten Sumenep dan bagaimana langkah UD Matahari dalam menjaga produknya agar tidak terkontaminasi sesuatu yang najis. Hasilnya menunjukkan bahwa 1). IKM tidak menerapkan SJH dengan sempurna. Kelemahan penerapan SJH terletak pada kurangnya koordinasi Tim Manajemen Halal, kurangnya prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, tidak ada kemampuan telusur, kurangnya audit internal, dan kurangnya kaji ulang manajemen. Saran yang dapat kami berikan kepada pelaku usaha kecil menengah khususnya untuk industri fracking Amplang hendaknya selalu disertai dan diberikan contoh terkait penerapan SJH secara bertahap untuk mengukur manfaat penerapan sistem yang ada saat ini. 2). Langkah UD Matahari dalam Menjaga produknya yakni menjaga kebersihan diri, dan menjaga kebersihan area kerja.

***Kata Kunci:** Sistem Jaminan Halal; UMKM; Sumenep.*

Abstract

The halal nature of the product is a mandatory requirement for all consumers, especially Muslim consumers. be it a product in the form of food, medicine or other consumer goods. Therefore, product certification and labeling is needed to ensure the halalness of the product for the wider community, especially Muslim citizens. This study uses a qualitative method, which aims to find out how to implement the Halal Assurance System on Amplang Crackers Products at UD

¹ Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

² Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia
achmadrofiqi8191@gmail.com

Matahari Kartasada Village, Sumenep Regency and how UD Matahari steps in keeping its products from being contaminated with something unclean. The results show that 1). IKM do not implement HAS perfectly. Weaknesses in implementing HAS lie in the lack of coordination of the Halal Management Team, lack of written procedures for critical activities, no traceability, lack of internal audit, and lack of management review. Suggestions that we can give to small and medium businesses, especially for the Amplang fracking industry, should always be accompanied and given examples related to the gradual implementation of HAS to measure the benefits of implementing the current system. 2). UD Matahari's steps in maintaining its products are maintaining personal hygiene, and maintaining the cleanliness of the work area.

Keywords: Halal Assurance System; UMKM; Sumenep.

PENDAHULUAN

Manusia sebagai makhluk sosial di dalam hidupnya pasti selalu berkaitan dan tidak jauh dengan unsur kebutuhan yang berdasarkan prioritasnya dapat dikategorikan sebagai kebutuhan primer, kebutuhan sekunder, dan kebutuhan tersier (Imansari, 2020). Salah satu wujud nyata dari kebutuhan primer adalah kebutuhan pangan yang didalamnya meliputi makanan, minuman, atau kebutuhan lain yang bersifat konsumtif dalam masyarakat. Pola pemenuhan kebutuhan manusia pun akan sangat bergantung terhadap sumberdaya ekonomi yang ada serta kondisi sosial yang sedang berlangsung di lingkungannya. Sifat kehalalan produk menjadi syarat wajib bagi semua konsumen, khususnya konsumen muslim. baik itu produk berupa makanan, obat-obatan atau barang konsumsi lainnya.

Perusahaan atau IKM yang telah mendapatkan sertifikat halal, harus menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH), namun dalam praktiknya, banyak SJH yang tidak terstandarisasi menjadi HAS 23000. Manual SJH wajib saat mengajukan sertifikasi produk Halal baru atau yang ditingkatkan. Tanpa bimbingan teknis untuk membuat manual SJH, industri kecil menengah mungkin mengalami kesulitan dalam penskalaan SJH. Sejak ditetapkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Pemeriksaan Produk. Sertifikasi halal berperan penting dalam menginformasikan kepada konsumen bahwa suatu produk dijamin kehalalannya. Dalam hal UKM terus berkembang, sebagai hasil dari sertifikasi Halal produknya, mereka harus memenuhi standar yang ditetapkan dalam HAS-23000 (Susihono dan Febianti, 2018).

UD Matahari yang berada di kartasada, Kalianget, Kota Sumenep yakni industri rumahan yang bergerak di bidang pembuatan makanan khas Kalianget yakni kerupuk amplang. Sampai saat ini UD Matahari memprioritaskan produksinya pada kerupuk amplang, yang mempunyai manfaat dan nilai jual tinggi. UD Matahari adalah salah satu makanan

khas Kalianget propinsi Jawa Timur yang memakai Ikan Tengiri sebagai bahan pentingnya.

Pembuatan kerupuk amplang per harinya yang dilakukan oleh UD Matahari dapat memproduksi sebanyak 40 kg dan dalam sehari dalam tiap kemasan dijual dengan harga Rp 10.000. Sumber bahan baku yang dipakai untuk penggunaan sehari-hari dari toko-toko terdekat kecuali ikan tengiri karena ikan tengiri ini sulit untuk didapat, jadi tergantung dari pendapatan nelayan disetiap desa.

Pada priode saat ini, UKM UD Matahari bisa dalam sehari dapat memproduksi kerupuk amplang sebanyak 400 kemasan dalam satu kemasan ada 27 biji kerupuk amplang dan kebanyakan dalam bentuk pesanan semua. Setiap harinya membutuhkan ikan tengiri sebanyak 20 kilo, tepung tapioka 25 kilo atau seperempat kwintal, terkait rempah-rempah misal gula 2 kilo, minyak goreng 30 kilo. Kalau pada saat bulan puasa, maka memerlukan ikan tengiri sebanyak 40 kilo, tepung tapioka 50 kilo atau seperempat kwintal, terkait rempah-rempah misal gula 4 kilo, minyak goreng 60 kilo, jadi dilipat gandakan.

Karyawan UD Matahari sangat terampil dan bertanggung jawab, jam kerja karyawan dari UD Matahari ini dari jam 8.00-12.00 (Nur, 2022). Menurut bukti yang didapat dari konsumen bahwa rasa kerupuk amplang UD Matahari ini lebih enak ketimbang kerupuk amplang yang lain karena meskipun ditaruk beberapa minggu kerupuk amplang UD Matahari ini tidak mengeluarkan minyak, tidak ada bahan pengawet seperti pemutih, bertahan selama 3 bulan, sudah bersertifikat halal, sehingga konsumen merasa aman dalam mengkonsumsinya (Satiya, 2022).

KAJIAN LITERATUR

Konsep Pangan Halal

Makanan sering diterjemahkan sebagai makan dan minum. Dalam kamus besar bahasa Indonesia, makanan adalah sesuatu yang dapat dimakan, seperti makanan ringan, lauk pauk, kue, dll. Mengenai minuman, miuman yakni sesuatu yang bisa diminum, misal minum air putih atau air olahan yang sudah mengubah warna dan rasanya.

Sesuai Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan hewani, baik yang diolah maupun yang tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan dan minuman.

Dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 ada beberapa macam jenis pangan yakni:

- a) Pangan Segar
Pangan segar adalah pangan yang belum diolah seperti buah dan ikan yang dapat dimakan apa adanya atau digunakan sebagai bahan dalam pengolahan pangan.
- b) Pangan Olahan
Pangan Olahan adalah makanan atau minuman yang telah diolah tanpa menggunakan bahan tambahan dan dengan menggunakan cara atau cara tertentu.
- c) Pangan Olahan Tertentu
Pangan olahan tertentu adalah Beberapa makanan olahan yang diproses untuk kelompok tertentu untuk menjaga dan meningkatkan kualitas kesehatannya.
- d) Pangan Siap Saji
Pangan siap saji adalah Makanan atau minuman yang telah diproses dan dapat disajikan langsung di tempat atau di luar berdasarkan permintaan atau pesanan (PP No. 28, 2004).

Ada tiga jenis makanan dasar yang dikonsumsi manusia yaitu: makanan nabati, makanan hewani, dan makanan olahan. Makanan yang terbuat dari bahan nabati umumnya halal sehingga diperbolehkan untuk dikonsumsi, kecuali yang mengandung racun dan membahayakan kesehatan fisik dan/atau mental seseorang. Di sisi lain, Makanan Olahan Halal atau Terlarang (POM) sangat bergantung pada komponen Haram-Halal (bahan baku, bahan tambahan dan/atau bahan penolong) dan proses pembuatannya (Nukeriana, 2018).

Sertifikasi dan Labelisasi Halal

Produk yang didistribusikan di Indonesia sangat beragam, mulai dari produk dalam negeri hingga yang diimpor dari luar negeri. Masing-masing produk membutuhkan yang namanya label halal untuk mengganggampangkan konsumen dalam memilih produk halal. karena itu, diperlukan sertifikasi dan pelabelan produk untuk menjamin kehalalan produk kepada masyarakat, khususnya warga muslim. Sertifikasi dan pelabelan adalah dua hal yang berbeda tetapi berkaitan.

Sertifikasi Halal adalah proses multi-langkah untuk mendapatkan sertifikasi halal dengan beberapa tahap pengujian untuk membuktikan bahwa bahan baku, proses manufaktur dan Sistem Jaminan Halal (SJH) sesuai standar LPPOM MUI. Setelah berlakunya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Kehalalan Produk, Sertifikasi Halal diartikan sebagai pengakuan terhadap ciri kehalalan suatu produk yang diterbitkan oleh BPJPH berdasarkan dokumen yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama (MUI), secara teknis dikelola oleh Lembaga Penelitian Pangan, Obat dan Kosmetika (LPPOM).

Labelisasi Halal adalah Pernyataan halal yang dicantumkan dalam tulisan pada kemasan produk untuk membuktikan bahwa produk yang bersangkutan memiliki status produk halal. Kegiatan pelabelan halal ini dikelola oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, yang merupakan klausul lengkap tentang pangan, memuat kewajiban untuk menempelkan label pada pangan dalam kemasan paling sedikit enam unsur, salah satunya merupakan keterangan kehalalan. Informasi label halal pada suatu produk dapat menjadi daya tarik bagi konsumen muslim untuk memilih dan memproduksi produk tersebut.

Setelah Pemberlakuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) dan Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 tentang JPH berimplikasi pada berubahnya tata cara dan sistem pendaftaran dari bersifat sukarela (*voluntary*) menjadi wajib (*mandatory*) mulai 17 Oktober 2019. UU JPH membentuk badan baru yang disebut Badan Jaminan Produk Halal (BPJPH) di bawah Kementerian Kementrian agama. Undang-undang JPH ini menyatakan bahwa mulai 17 Oktober 2019, semua produk harus mendapat persetujuan BPJPH.

Berdasarkan peraturan Undang-undang JPH 2014 dan Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019, BPJPH menggantikan peran LPPOM MUI dalam proses sertifikasi halal, namun perubahan ini tidak berkorelasi dengan kesiapan BPJPH, sehingga berpeluang menghambat jalannya sertifikasi halal. Untuk mencegah hal tersebut, Menteri Agama mengeluarkan Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 982 Tahun 2019 tentang Pelayanan Sertifikasi Halal. Isi surat keterangan tersebut menyebutkan bahwa dalam memberikan pelayanan sertifikasi halal, BPJPH akan bekerja sama dengan Majelis Ulama Indonesia (MUI) dalam hal penetapan fatwa kehalalan produk dan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obat dan Kosmetik MUI (LPPOM-MUI) dalam hal pemeriksaan dan pengujian kehalalan produk.

Sesuai dengan keputusan Menteri Agama tentang pelayanan sertifikasi halal, BPJPH mengatur bahwa melayani produsen yang membutuhkan sertifikat halal dan menerbitkan sertifikat halal. LPPOM MUI bertanggung jawab untuk memeriksa dan mengendalikan produksi produk. Komisi Fatwa MUI bertanggung jawab untuk melakukan penilaian ilmiah terhadap hasil pemeriksaan dan pengujian kehalalan produk. Jika hasil penilaian tidak disetujui, akan dilakukan koreksi dan tindak lanjut. Jika Komisi Fatwa menyetujuinya, maka akan dinyatakan sebagai produk halal, KMA No. 982/2019 (Warto dan Samsuri, 2020).

Sedangkan Sistem Jaminan Halal adalah mekanisme yang harus dimiliki produsen untuk mengajukan sertifikasi Halal ketika ingin mengajukan permohonan ke BPJPH sebagai otoritas yang berwenang

menerbitkan sertifikasi Halal. Akreditasi Jaminan Halal diperlukan dari produsen sebagai jaminan keamanan pangan, kualitas dan karakteristik penting lainnya yang dihargai tidak hanya oleh konsumen Muslim tetapi juga oleh konsumen non-Muslim (Baharuddin et al., 2015). Terdapat 11 kriteria sistem jaminan halal (SJH). Antara lain Kebijakan Halal, Organisasi Manajemen Halal, Pelatihan, Bahan (dengan memperhatikan titik kritis bahan), Produk, Fasilitas produksi, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, dan kaji ulang manajemen.

UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah)

UMKM adalah unit usaha produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau Badan Usaha disemua sektor ekonomi. Keberadaan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) ini menjadi kebutuhan masyarakat terutama masyarakat dengan kemampuan ekonomi terbatas. Urgensi UMKM dalam kehidupan masyarakat yakni untuk tempat mendapatkan penghasilan, dan memperluas potensi atau skill yang mereka miliki. Sektor UMKM sangat kuat bagi perekonomian Indonesia bahkan di saat krisis yang memiliki ketahanan menghadapi krisis ekonomi yang muncul, karena UMKM tidak terlalu bergantung pada faktor eksternal seperti utang valas dan impor bahan baku dalam melakukan kegiatan operasional mereka.

Seperti halnya dengan Kabupaten Sumenep yang dimana pertumbuhan usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) semakin pesat. Peningkatan UMKM ini tidak terlepas dari program Dinas Koperasi dan UMKM (Ren, 2016). Menurut Kepala Dinas Koperasi UMKM, Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Sumenep Chainur Rasyid, merek Dalam dunia bisnis, memiliki dua fungsi yaitu menghadirkan sifat transaksi dan menjadi bentuk legalitas transaksi. "Perusahaan yang telah mempunyai merek akan lebih diyakini pasar daripada perusahaan tanpa merek."

Oleh Karena itu, kata beliau, pemerintah kabupaten Sumenep mendorong seluruh pelaku UMK Sumenep untuk menggunakan program pendaftaran merek gratis. Menurutnya, program tersebut sebenarnya sudah berjalan sejak tahun 2019. Namun, saat jumlahnya terbatas, yakni hanya sembilan usulan merek Industri Kecil Menengah (IKM), lalu pada 2020 sebanyak 74 usulan merek IKM, pada 2021 sebanyak 35 usulan merek IKM, dan pada 2022 sebanyak 37 IKM yang sudah bersertifikasi Halal, pemerintah kabupaten Sumenep kembali menggratiskan biaya pendaftaran merek dagang tersebut, dan diharapkan program ini dimanfaatkan sebaik mungkin oleh para pelaku usaha yang ada di Sumenep ini (Abdul Aziz, 2022).

Hasil wawancara dengan Bapak Saiful Anwar selaku pegawai Dinas Koperasi Sumenep sebagaai berikut:

“Sosialisasi sertifikasi yang dilakukan oleh dinas koperasi Sumenep telah merata, yakni dilakukan dengan penyebaran informasi lewat WA dan juga lewat peguyuban, di Sumenep ada 4 peguyuban salah satunya ialah peguyuban terak bulan dan peguyuban makanan dan minuman. Biasanya nanti semua IKM berkumpul di dinas koperasi baik terkait adanya pelatihan maupun sosialisasi (Saiful, 2022).

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan termasuk dalam kategori penelitian kualitatif dengan kajian lapangan (Abdurrahman, 1998), Abdurahmat Fathoni menyebutkan bahwa penelitian lapangan merupakan penelitian yang untuk menyelidiki gejala objektif sebagai terjadi di lokasi tersebut yang dilakukan juga untuk penyusunan laporan ilmiah (Fathoni, 2011). Jenis penelitian yang digunakan yaitu dengan metode penelitian observasional analitik, data diperoleh melalui pengamatan dan dilakukan perlakuan terhadap objek penelitian selama penelitian berlangsung, namun penelitian dilakukan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan suatu fenomena yang terjadi.

Analisis data menggunakan model Miles dan Huberman yang terdiri dari: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Proses analisis data dimulai dengan penelusuran dokumen tentang sistem jaminan halal. Langkah selanjutnya adalah melakukan wawancara terhadap informan dan narasumber untuk mendapatkan data terkait dengan Sistem Jaminan Halal pada Produk Kerupuk Amplang UD Matahari Desa Kartasada Kabupaten Sumenep (Qomaro, 2021).

PEMBAHASAN

UD Matahari masuk ke Indonesia pada tahun 2004 merupakan pabrik yang mengelola terkait Kerupuk Amplang, ada 5 macam kerupuk amplang yang dikelola oleh UD Matahari yakni Stik cabe, Stik kapsul, dadu, pelintir dan panjang. Terkait pendistribusian dan pemasaran yang dilakukan oleh UD Matahari ini tidak menggunakan iklan media namun dari relasi teman ke teman dan toko-toko terdekat biasanya berlangganan ke UD Matahari bukan untuk dikonsumsi namun diperjual belikan lagi. Hasil wawancara dengan Ibu Satiye yang merupakan pemilik UD Matahari di Desa Kartasada sebagai berikut:

“Faktor kendala yang bisa menyebabkan omset menurun pada UD Matahari ini biasanya ikan, karena minimnya ikan tengiri yang dihasilkan oleh nelayan, bisa dikatakan bahwa ikan tengiri ini menjadi bahan utama dalam produksi kerupuk amplang, dan terkait lokasi penjualan dari UD Matahari ini telah banyak menyebar di Indonesia salah satunya Bali, Banyuwangi, Malang,

Jakarta, dan juga keluar negeri yakni Prancis dan Italia” (Satiya, 2022).

Pada tahun 2017, UD Matahari mengajukan permohonan sertifikat halal untuk pertama kalinya, Untuk memastikan keaslian dari produknya. Pada tahun 2018, UD Matahari melakukan review halal dan dinilai baik. Karena tidak cukup bagi perusahaan untuk menyatakan produknya halal, sehingga UD Matahari wajib memperpanjang masa berlaku sertifikat halal setiap tahun. Hal ini melengkapi keabsahan sertifikat halal yang diterima.

UD Matahari dalam mengajukan sertifikasi halal dibina oleh dinas koperasi dan dari dinas koperasi ini nantinya yang mengajukan ke MUI, karena dulu masih MUI yang mempunyai wewenang dalam mengeluarkan sertifikasi halal bukan BPJPH. Prosedur sertifikasi UD Matahari yakni awalnya mengikuti pelatihan ke disprindak Jawa Timur, dari disprindak Jawa Timur ini nanti mendapat surat, dari surat ini diajukan ke dinas koperasi setempat, dari dinas koperasi diajukan ke depag. Alasan UD Matahari ini mengajukan sertifikasi halal ini yakni untuk menunjukkan kepada konsumen bahwa produk yang dikelola oleh UD Matahari ini halal sehingga konsumen yang mengkomsumsi percaya dan aman untuk diproduksi.

Pentingnya membangun sistem jaminan halal bagi produsen tidak hanya untuk kepentingan konsumen tetapi juga dalam konteks pengembangan komersial potensial berdasarkan pangsa pasar dengan produk bersertifikat. Hal ini dapat dijadikan dasar penggerak utama LPPOM MUI mengenai pentingnya sertifikasi halal, yaitu kemampuan yang dirasakan untuk melindungi kepentingan konsumen muslim dalam bentuk konsumsi yang aman dan menumbuhkan kepercayaan masyarakat. Karena produk yang diberedarkan oleh produsen bertanda halal, maka produsen tidak kesulitan meyakinkan konsumen dan produsen muslim untuk mendapatkan pangsa pasar yang lebih besar. Sebagai bagian dari penelitian ini, untuk memastikan produk UD Matahari halal dan aman untuk dikomsumsi oleh konsumen terutama konsumen muslim, diperlukan track record konsistensi. mempromosikan pencapaian sertifikasi halal dan pemeliharaan produk halal dari hulu ke hilir, khususnya dapat menjadi bagian Penjaminan Mutu. Terlampir adalah data yang diperoleh saat wawancara dengan Ibu Satiya selaku pemilik UD Matahari.

Tabel 1. Rekam Jejak Sertifikasi Halal UD Matahari

No	Deskripsi	Tahun	Status/predikat
1	Pengajuan sertifikasi halal	2017	A (sangat baik)
2	Pengajuan sertifikasi halal	2018	A (sangat baik)

3	Pengajuan sertifikasi halal	2019	A (sangat baik)
4	Pengajuan sertifikasi halal	2021	A (sangat baik)
5	Pengajuan sertifikasi halal	2022	A (sangat baik)

Data diolah peneliti

Indikator dari kehalalan suatu produk harus memenuhi 11 kriteria Sistem Jaminan Halal, Berikut 11 kriteria Sistem Jaminan Halal UD Matahari.

- 1) Kebijakan Halal
Kebijakan halal harus bersifat tertulis, Kebijakan Halal yang di buat oleh UD Matahari yakni, “UD Matahari Berkomitmen Menjalankan Sistem Jaminan Halal” sesuai Ketentuan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOMMUI).
- 2) Tim Manajemen Halal
Tim manajemen halal telah dibentuk sebagai bagian dari pergerakan kebijakan halal yang ditetapkan dalam suatu perusahaan, namun dari UD Matahari belum membentuk Tim Manajemen halal dalam perusahaannya.
- 3) Pelatihan dan Edukasi
Sebagai indikator bahwa suatu perusahaan konsisten dalam menjaga integritas produk, sehingga dapat dianalisis dari sistem pelatihan internal yang diterapkan.
Dalam penelitian internal yang dilakukan oleh UD Matahari biasanya dilakukan dengan berkelompok jadi semua UKM dikumpulkan di dinas kesehatan, biasanya di dinas kesehatan memberikan pengarahan terkait produknya ini lebih bagus kedepannya seperti apa, dan jika ada barang yang tidak baik digunakan, maka dilarang untuk menggunakan karena nanti efeknya ke produk yang dihasilkan., pelatihan yang dilakukan oleh dinas ini biasanya dilakukan satu tahun sekali.
- 4) Bahan
Semua bahan yang digunakan harus terhindar dari Babi, bangkai, darah. Bahan yang digunakan oleh UD Matahari baik yang berasal dari bahan nabati maupun hewani telah melewati proses uji yang sudah bersertifikat halal MUI, jadi dipastikan tidak adanya kontaminasi barang yang diharamkan. Bisa dilihat dari komposisi bahan yakni ikan tengiri, tepung tapioka, telur, rempah-rempah, minyak goreng.
- 5) Fasilitas produksi

Data yang ditemukan oleh peneliti berdasarkan hasil wawancara ialah semua fasilitas produksi yang digunakan oleh UD Matahari baik itu dari alat produksi maupun lainnya, dibersihkan dahulu baik itu sebelum pemakaian maupun setelah pemakaian, biasanya yang dibersihkan yakni wajan, meja yang digunakan dan semua karyawan tangan di cuci sebelum mengelola produk.

6) Produk

Data yang ditemukan oleh peneliti berdasarkan hasil wawancara ialah bahan yang digunakan oleh UD Matahari tidak terdapat kontaminasi dari bahan-bahan yang diharamkan, seperti babi, bangkai, darah. Cara yang digunakan oleh UD Matahari agar produknya terhindar dari najis yakni setiap produk yang sudah siap saji itu dimasukkan ke plastik agar terhindar dari bahan yang najis. Ketentuan penamaan produk UD Matahari mengacu pada hal-hal yang memang diperbolehkan oleh LPPOM MUI, jadi UD Matahari tidak menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan.

7) Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Data yang ditemukan oleh peneliti berdasarkan hasil wawancara ialah bahwa Prosedur yang terdapat pada UD Matahari yakni, setiap pembelian barang mencatat semua transaksi pembelian.

8) Kemampuan Telusur

IKM mencatat dan melakukan pembukuan secara baik. IKM harus membuat dokumentasi dan sistem manajemen yang cermat untuk memfasilitasi ketertelusuran jika terjadi masalah dalam pelaksanaan produksi halal..

Data yang ditemukan oleh peneliti berdasarkan hasil wawancara ialah bahwa UD Matahari belum menerapkan prosedur tertulis terkait kemampuan telusur

9) Penangan Produk yang tidak memenuhi kriteria

Upaya yang dilakukan oleh UD Matahari dalam mengelola produk yang tidak memenuhi kriteria antara lain, jika terdapat ketidaksesuaian dalam kriteria kehalalan bahan, masa simpan, kuantitas dan kualitas, akan ditolak di tempat dan produk tidak dapat diperjual belikan.

10) Audit Internal

Audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya enam bulan sekali. Jika audit internal menemukan kelemahan atau penyimpangan dalam penerapan SJH di perusahaan dengan persyaratan sertifikasi halal, termasuk kebijakan, prosedur dan kriteria di lingkungan perusahaan atau IKM, tindakan Koreksi akan segera dilakukan pengoreksian. Data yang ditemukan oleh peneliti

berdasarkan hasil wawancara ialah bahwa UD Matahari belum memiliki Audit Internal.

11) Kaji Ulang Manajemen

Manajemen Puncak atau wakilnya kemudian melakukan tinjauan manajemen setidaknya setahun sekali, dengan tujuan menilai efektivitas implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) dan merumuskan perbaikan berkelanjutan. Namun Data yang ditemukan oleh peneliti berdasarkan hasil wawancara ialah bahwa UD Matahari belum melakukan kaji ulang manajemen.

Namun demikian, Hal terpenting yang perlu diingat dalam proses adalah bahwa setiap produk akhir memiliki titik kritisnya sendiri. Sebagai contoh, titik kritis produk akhir UD Matahari adalah saat produk meninggalkan tempat penyimpanan, hingga dimuat ke dalam bus dengan menerapkan proses pengantaran yang memastikan bahwa Produk tidak terkontaminasi/tercemar najis, fisik maupun kimia.

Hasil wawancara dengan Bapak Zainal Arifin Selaku Pelaku Usaha dan pemilik UD Matahari sebagai berikut:

“Dari dinas koperasi selalu mengontrol dan juga melakukan pemantauan terhadap produk yang dikelola oleh UD Matahari, biasanya dilakukan 1 bulan sekali” (Arifin, 2022).

Selain kebijakan dan tata cara yang telah ditetapkan, untuk menjaga kualitas dan kelezatan produk perlu dilakukan pencegahan kontaminasi adanya suatu yang najis dalam produk, yaitu ketika produk dicampur dengan zat, benda atau bahan lain yang berbahaya bagi kesehatan manusia.

Hasil wawancara dengan Ibu Nur selaku Produsen UD Matahari di Desa Kartasada sebagai berikut:

“Bahan yang digunakan ini sudah dipastikan kehalalannya, terhindar dari bahan babi dan bahannya ini tidak tercampur dengan bahan kimia, tidak ada campuran pengawet” (Nur, 2022).

Macam-macam pencemaran antara lain : Pencemaran fisik, pencemaran kimia, pencemaran biologis dan langkah UD Matahari dalam mencegah terjadinya pencemaran produk, antara lain:

- 1) Menjaga kebersihan Diri seperti mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai produksi, menggunakan baju dan celana yang bersih
- 2) Menjaga Kebersihan Area Kerja seperti Membersihkan peralatan baik itu sebelum dipakai maupun sudah dipakai, Kontrol sampah di tempat sampah agar tidak menumpuk, dan selalu dibersihkan di akhir pengoperasian.

SIMPULAN

1. UD Matahari belum menerapkan SJH secara maksimal namun

sudah lumayan banyak dalam produksinya memenuhi standar dari SJH, Kelemahan penerapan SJH pada UD Matahari terletak pada minimnya lemahnya koordinasi Tim manajemen Halal, tidak adanya prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, tidak adanya kemampuan telusur, tidak adanya audit internal, tidak adanya kaji ulang manajemen.

2. Langkah UD Matahari dalam Menjaga produknya yakni menjaga kebersihan diri, dan menjaga kebersihan area kerja

Saran

IKM khususnya wilayah UD Matahari membutuhkan dukungan berkelanjutan dan pendampingan implementasi SJH secara bertahap untuk dapat menerapkan SJH secara konsiten.

DAFTAR PUSTAKA

Abdurrahman, D. 1998. Pengantar Metodologi Penelitian dan Penulisan. Karya Ilmiah. Yogyakarta: IKFA PRESS.

Baharuddin, K., Kassim, N. A., Nordin, S. K., & Buyong, S. Z. (2015). *Understanding the halal concept and the importance of information on halal food business needed by potential Malaysian entrepreneurs. International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 5(2), 170

Fathoni, A. 2011. Metodologi Penelitian & teknik Penyusunan Skripsi. Jakarta: Rineka Cipta.

<http://www.sumenepkab.go.id/dinas-koperasi-dan-usaha-mikro-kecil-menengah>. Diakses pada tanggal 10 Oktober 2022 pada pukul 14.08

<https://jatim.antaranews.com/berita/640765/pemkab-sumenep-gratiskan-biaya-pendaftaran-merek-dagang-khusus-umk>. Diakses pada tanggal 10 Oktober 2022 pada pukul 14.48

Imansari, N. S. 2020. Praktikum Mengenai Kebutuhan atau Utilitas dalam Kehidupan Sehari-Hari. *Jurnal : Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 5(2), 86.

Nukeriana, D. 2018. Implementasi Sertifikasi Halal pada Produk Pangan di Kota Bengkulu. *Jurnal : System IAIN Bengkulu (Institut Agama Islam Negeri)*, 3(1), 155.

- PP No. 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan Tertuang dalam Bab I pasal 1.
- Prawirokusumo, S. 2000. Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil, Cet. I, (BPFE Yogyakarta: Yogyakarta).
- Qomaro, G. W. 2021. RESILIENSI KELUARGA: BENARKAH MENIKAH USIA DINI RENTAN BERCEKAI?, Prosiding Konferensi Nasional Hukum Islam UNISMA. Diakses melalui <http://conference.unisma.ac.id/index.php/knhi/knhi/paper/view/1692>.
- Susihono, W., dan Febianti, E. 2018. Implementasi Sistem jaminan Halal Melalui Bimbingan Teknis Penerapan HAS-23000 di Industri Gipang Tiga Bunda Cilegon Banten”, Jurnal : *Teknika*, 12(2), 202.
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi halal Dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk halal Di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98.