



AGROINDUSTRIAL TECHNOLOGY JOURNAL

Available online at : ejournal.unida.gontor.ac.id

ANALISIS IMPLEMENTASI SISTEM JAMINAN HALAL (SJH) PADA USAHA MAKANAN SIAP SAJI (STUDI KASUS HERBAL CHICKEN PONOROGO)

Analysis Of Halal Assurance System (HAS) Implementation On Ready To Food Business (Chicken Ponorogo Herbal Case Study)

Ahmat Muzaeni Arif Efendi¹⁾, Muhamad Nur Kholis^{2*)}, Agency Nurmaydha³⁾

^{1) 2) 3)} Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Darussalam Gontor, Jl. Raya Siman KM. 6, Kecamatan Siman, Ponorogo, Jawa Timur, Indonesia

^{*)} E- mail: mnurkholis@unida.gontor.ac.id

ARTICLE INFO :

Diterima 2 Maret 2019, Diperbaiki 3 April 2019, Disetujui 15 Mei 2019

Abstract

A Muslim must have a high attention on food with the development of fast food because it is related to maqasid sharia which aims at the benefit of the world and the hereafter. Maqashid sharia as a basic human need provides guidelines, among others, safeguarding religion, protecting the soul, protecting the mind, protecting the offspring, and protecting property. Indonesia with the majority of Muslim communities must guarantee with the regulations made through the Halal Assurance System (HAS) of food products. Herbal Chicken Ponorogo is one of the restaurants that offers halal certified processed food in Ponorogo. The importance of halal certification or halal label obtained makes Herbal Chicken Ponorogo have an obligation to implement the Halal Assurance System. The method used to analyze food halal is Halal Assurance System (HAS) 23102. In its application Herbal Chicken Ponorogo under Moh. Husni Thamrin has his own policy in its management and still adheres to the halal principle. Observations made at Herbal Chicken Ponorogo show that the application of the halal guarantee system is relatively good. Observation of 11 halal aspects in HAS 23102 has been fulfilled by 7 halal aspects, namely (1) halal policy, (2) materials, (3) production facilities, (4) traceability, (5) handling products that do not meet the criteria, (6) internal audit, and (7) management review. In critical activities, almost all procedures have been fulfilled by Herbal Chicken Ponorogo except purchase procedures, visitor rules, and employee rules in writing.

Keywords: *halal, halal assurance system, maqasid syariah, halal restaurant*

Abstrak

Seorang muslim harus memiliki perhatian tinggi pada makanan dengan perkembangan makanan cepat saji yang sangat cepat karena berkaitan dengan maqasid syariah yang bertujuan kemaslahatan dunia maupun akhirat. Maqashid syariah sebagai kebutuhan dasar manusia memberikan pedoman antara lain, menjaga agama, menjaga jiwa, menjaga akal, menjaga keturunan, dan menjaga harta. Indonesia dengan mayoritas masyarakat muslim harus melakukan penjaminan terhadap hal tersebut dengan peraturan yang dibuat melalui Sistem Jaminan Halal (SJH) produk pangan. Herbal Chicken Ponorogo merupakan salah satu restoran yang menyediakan makanan olahan ayam yang bersertifikat halal di Ponorogo. Pentingnya sertifikasi halal atau label halal yang diperoleh menjadikan Herbal Chicken Ponorogo mempunyai kewajiban untuk menerapkan Sistem Jaminan Halal. Metode yang digunakan untuk menganalisis kehalalan pangan pada usaha ini adalah Halal

Assurance System (HAS) 23102. Dalam penerapannya Herbal Chicken Ponorogo dibawah Moh. Husni Thamrin memiliki kebijakan sendiri dalam pengelolaannya dan tetap berpegang teguh pada prinsip halal. Hasil pengamatan yang dilakukan di Herbal Chicken Ponorogo menunjukkan bahwa penerapan sistem jaminan halal relatif baik. Pengamatan terhadap 11 aspek kehalalan dalam HAS 23102 telah dipenuhi 7 aspek halal yaitu (1) kebijakan halal, (2) bahan, (3) fasilitas produksi, (4) kemampuan telusur (traceability), (5) penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, (6) audit internal, dan (7) kaji ulang manajemen. Pada aktivitas kritis hampir semua prosedur sudah dipenuhi oleh Herbal Chicken Ponorogo kecuali prosedur pembelian, aturan pengunjung, dan aturan karyawan secara tertulis.

Kata kunci : halal, maqasid syariah, restoran halal, sistem jaminan halal

PENDAHULUAN

Pangan yang baik dan sehat harus menjadi suatu yang mutlak bagi ummat muslim. Maqashid syariah sebagai kebutuhan dasar manusia memberikan pedoman antara lain, menjaga agama, menjaga jiwa, menjaga akal, menjaga keturunan, dan menjaga harta (Sari 2008). Tahun 2018 industri makanan meningkat 12,7% dari tahun sebelumnya yang menempati urutan kedua setelah industri mesin dan perlengkapan yaitu 14,98% (Pusdatin Kemenperin 2018).

Ayam sebagai bahan utama dalam proses produksi mempunyai titik kritis dalam penanganan bahan untuk menjadi produk olahan. Kualitas daging ayam yang baik hanya diperoleh apabila ayam yang dipotong dalam kondisi sehat dan ditangani dengan baik dan benar (Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pasca Panen 2010). Herbal Chicken Ponorogo merupakan salah satu restoran yang menyediakan makanan cepat saji di Ponorogo. Restoran dengan sistem franchise ini menjual produk olahan ayam yang sudah mendapat sertifikasi halal dari

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) sebagai otoritas penjaminan halal di Indonesia dengan nomor sertifikat 01024003090112 (Muhajir 2018). Peran penting supplier dalam menjaga keberlangsungan restoran menjadi suatu yang harus dijaga. Ponorogo menjadi salah satu kota yang tidak memiliki Rumah Potong Ayam (RPA) yang sudah bersertifikasi halal sehingga diperlukannya penelusuran. Selain penelusuran tentang bahan baku, penelusuran juga dilakukan pada proses produksi, dan penyajian produk Herbal Chicken Ponorogo (Ma'rifat and Sari 2017).

Metode yang digunakan untuk menganalisis kehalalan pangan pada usaha ini adalah Halal Assurance System (HAS) 23102 untuk restoran halal. Sertifikat halal adalah fatwa tertulis dari MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam (Apriyantono and Nurbowo 2003). Dalam penerapan HAS, Halal Management Organization berperan penting untuk

mendesain, menerapkan, mengorganisir, dan memelihara HAS untuk menjamin kehalalan secara internal (Bruinessen 2013). Sistem sertifikasi halal dari LPPOM MUI yang berlaku 2 tahun memungkinkan terjadinya perubahan dalam perusahaan baik secara manajemen maupun produk yang dihasilkan. Internal Halal Organization (IHM) merupakan bagian dari Halal Management Organization yang bertanggungjawab secara internal dalam implementasi halal yang dilakukan di perusahaan (Bruinessen 2013). Bentuk nyata perusahaan dalam implementasi SJH merupakan salah satu upaya dalam melaksanakan maqashid syariah demi kemaslahatan ummat (Mutakin 2017).

Implementasi HAS merupakan syarat dari LPPOM MUI untuk memperoleh sertifikat halal (Wurnaningsih 2016). SJH yang dimiliki harus mampu diterapkan dengan baik sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Keberadaan RPA yang belum tersertifikasi menjadi salah satu hal yang perlu diperhatikan di Herbal Chicken Ponorogo. Oleh karena itu diperlukan penelitian tentang implementasi SJH di usaha waralaba. Hasil yang diperoleh mampu menunjukkan kehalalan usaha setelah mendapat sertifikasi halal dari LPPOM MUI.

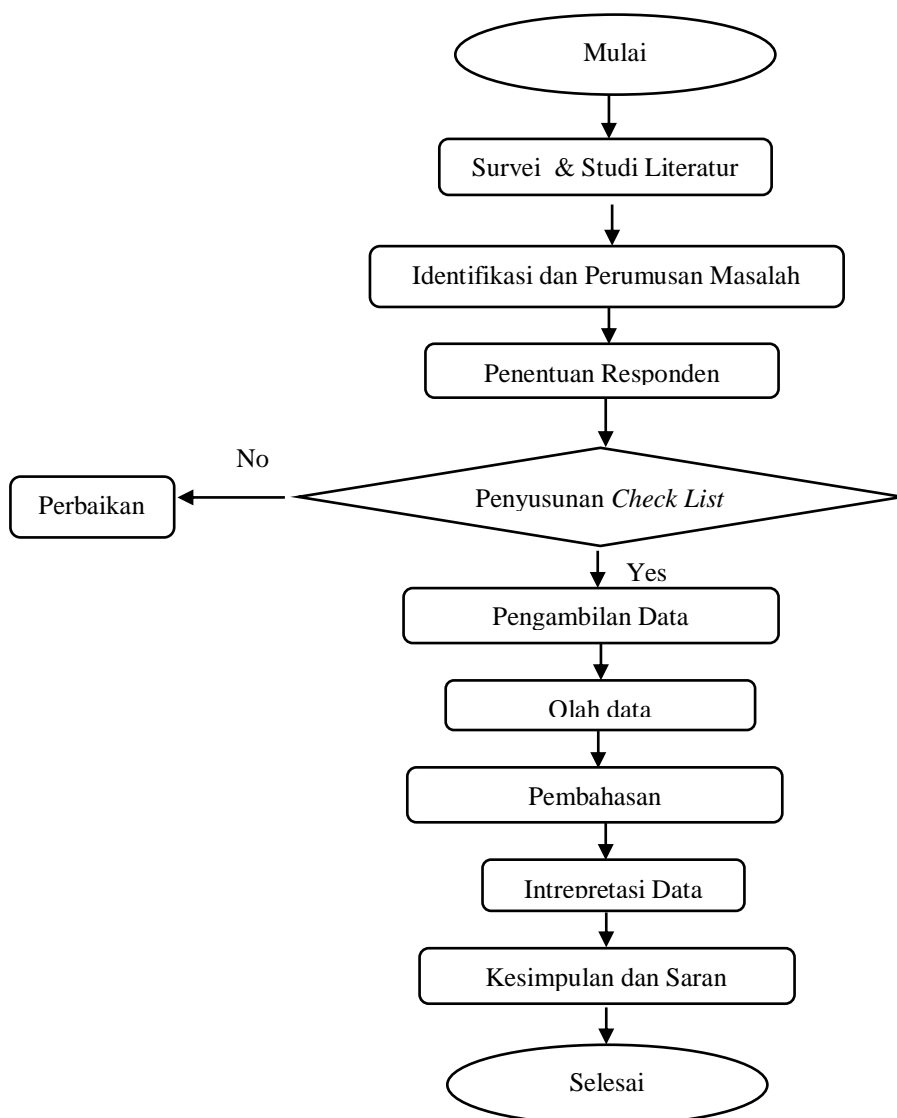
METODE PENELITIAN

Metode dan Sumber Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif studi kasus pada penerapan SJH di Herbal Chicken Ponorogo dengan memberikan check list berdasarkan HAS 23102 yang meliputi: (1) Kebijakan Halal, (2) Tim Manajemen Halal, (3) Pelatihan dan Edukasi, (4) Bahan, (5) Produk, (6) Fasilitas Produksi, (7) Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis, (8) Kemampuan Telusur (Traceability) (9) Penanganan Produk yang tidak memenuhi Kriteria, (10) Audit Internal, dan (11) Kaji Ulang Manajemen untuk menilai kesesuaian sistem jaminan halal yang telah diterapkan oleh Herbal Chicken Ponorogo.

Data yang digunakan dalam penelitian ini berupa data primer dan sekunder. Data primer merupakan data yang didapat dari Herbal Chicken Ponorogo antarlain check list, observasi dan wawancara langsung kepada pihak restoran. Data sekunder berupa data yang diperoleh dari literatur yang mendukung gagasan dalam penelitian, antara lain jurnal, hasil penelitian, dan lain sebagainya.

Tahapan Penelitian



Gambar 1. Tahapan Penelitian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Produk

Produk utama yang dihasilkan oleh Herbal Chicken Ponorogo adalah ayam krispi, ayam bakar, ayam lada hitam, dan ayam penyet. Selain produk utama tersebut, disajikan produk pengembangan dan produk tambahan sebagai pelengkap makanan olahan ayam yang dapat dilihat dalam Tabel 1 Produk berdasarkan tempat

beredarnya dibagi menjadi 2 (dua) yaitu produk manufacturing dan produk trading.

Proses Produksi

Penentuan titik kontrol kehalalan atau Halal Control Point (HCP) produk diimplementasikan untuk mencegah terjadinya penyimpangan proses produksi halal. HCP dibagi menjadi 3 bagian yaitu (Nurmaydha 2018), HCP 1, HCP 2, dan HCP 3.

Tabel 1. Produk Herbal Chicken Ponorogo

Produk Utama	Produk Inovasi/ Pengembangan	Produk Tambahan	Produk Konsiyasi
Ayam Krispi	<i>Cordon Blue</i>	<i>Burger</i>	Kaldu Ayam
Ayam Bakar	<i>Crispy Chicken Black Paper</i>	Nasi Goreng	Wader Pixel
Ayam Lada Hitam	<i>Chicken Steak</i>	Kentang Goreng	
Ayam Penyet	<i>Chicken Soup</i>	Spaghetti	
	<i>Chicken Katsu</i>		
	Ayam Geprek		
	Air Mineral		

(Sumber: Data Primer Diolah 2019)

Tabel 2. Kategori bahan dalam produksi ayam krispi

Nama Bahan	Kategori	Asal/Merk	Status
Ayam	<i>High risk</i>	CV. Wahana Sejahtera Food	Halal
Bumbu racik	<i>Moderate risk</i>	<i>Knoor Chicken</i>	Halal
Biang tepung	<i>Moderate risk</i>	Herbal Chicken	Halal
Tepung terigu	<i>Moderate risk</i>	Lencana Merah	Halal

(Sumber: Data Primer Diolah 2019)

Tabel 2 menunjukkan bahwa pengolahan ayam krispi mempunyai titik kritis pada ayam yang digunakan. Pengolahan ayam harus sangat memperhatikan pada proses pemeliharaan, pemotongan, hingga pengolahan (Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pasca Panen 2010). Herbal Chicken Ponorogo sebagai produsen ayam krispi dapat menjaga dan mengatasinya dengan memasok ayam yang digunakan pada proses produksi melalui RPA yang sudah tersertifikasi halal di Jombang. Pentingnya sertifikasi halal untuk RPA juga harus dipastikan kehalalannya (LPPOM MUI 2012). Selanjutnya, pada penambahan bumbu racik yang dilakukan pada proses pencampuran ayam dengan bumbu siap saji menggunakan bumbu racik dari perusahaan.

Tabel 3 menunjukkan bahwa pada pengolahan ayam bakar memiliki titik kritis pada pengadaan ayam yang digunakan pada proses produksi ayam bakar. Selain pada ayam yang telah di pasok dari RPA tersertifikasi dengan nomor sertifikat 07020020650614, pengadaan bahan tambahan kecap dan bumbu ayam bakar (knoor chicken) juga telah dilakukan dari supplier yang telah tersertifikasi halal. Penggunaan cabai yang dilakukan oleh Herbal Chicken Ponorogo dengan bahan yang termasuk Halal Positive List of Materials didapat dari pasar tradisional di Ponorogo (Hasan 2014). Barang yang termasuk kedalam Halal Positive List of Material masih aman untuk digunakan dan dianggap halal karena titik kritis kehalalan bahan masih dalam batas normal (Nurmaydha 2018).

Tabel 3. Kategori bahan dalam produksi ayam bakar

Nama Bahan	Kategori	Asal/Merk	Status
Ayam	<i>High risk</i>	CV. Wahana Sejahtera Food	Halal
Bumbu racik (ayam bakar)	<i>Moderate risk</i>	<i>Knoor Chicken</i>	Halal
Cabai	<i>Low risk</i>	Pasar tradisional	Halal

Sumber: Data Primer Diolah 2019

Tabel 4. Kategori bahan dalam produksi ayam lada hitam

Nama Bahan	Kategori	Asal/Merk	Status
Ayam	<i>High risk</i>	CV. Wahana Sejahtera Food	Halal
Bumbu racik	<i>Moderate risk</i>	<i>Knoor Chicken</i>	Halal
Bumbu lada hitam	<i>Moderate risk</i>	My Taste	Halal

Sumber: Data Primer Diolah 2019

Tabel 5. Kategori bahan dalam produksi ayam penyet

Nama Bahan	Kategori	Asal/Merk	Status
Ayam	<i>High risk</i>	CV. Wahana Sejahtera Food	Halal
Bumbu racik	<i>Moderate risk</i>	<i>Knoor Chicken</i>	Halal
Cabai	<i>Low risk</i>	Pasar tradisional	Halal

Sumber: Data Primer Diolah 2019

Tabel 4 menunjukkan bahwa pada pengolahan ayam lada hitam memiliki titik kritis pada pengadaan ayam yang digunakan pada proses produksi ayam lada hitam. Selain pada ayam yang telah di pasok dari RPA tersertifikasi, pengadaan bahan untuk bumbu racik telah dilakukan dari supplier yang telah tersertifikasi halal. Lada hitam yang digunakan ditunjukkan pada lampiran 3 dan berasal dari supplier yang telah tersertifikasi halal.

Tabel 5 menunjukkan bahwa pada pengolahan ayam penyet memiliki titik kritis pada pengadaan ayam yang digunakan pada proses produksi ayam penyet. Selain pada ayam yang telah di pasok dari RPA tersertifikasi, pengadaan bahan tambahan bumbu penyet merk Knoor Chicken yang telah tersertifikasi halal dan penggunaan cabai yang

termasuk Halal Positive of Materials yang didapat dari pasar tradisional di Ponorogo.

Kebijakan Halal

Kebijakan halal menunjukkan komitmen perusahaan untuk menghasilkan, menjual, dan menyajikan menu halal secara konsisten serta menjadi dasar bagi penyusunan dan penerapan Sistem Jaminan Halal (LPPOM MUI 2015). Berdasarkan pada hasil penelitian Herbal Chicken Ponorogo telah melakukan penerapan kebijakan halal yang menunjukkan komitmen perusahaan untuk menghasilkan produk halal untuk konsumen. Pada tingkatan pemilik usaha sebagai manajemen puncak hal ini dikonfirmasi bahwa kebijakan halal telah diterapkan dan dicantumkan dalam bentuk tulisan atau maklumat di restoran, akan tetapi penerapan yang dilakukan masih kurang maksimal dikarenakan belum

tersedianya catatan tertulis untuk kebijakan halal.

Kebijakan halal yang dilakukan oleh manajemen puncak harus diterapkan secara menyeluruh. Kebijakan halal pada perusahaan dapat ditulis terpisah atau terintegrasi dengan kebijakan sistem yang lain seperti keamanan pangan, Hazard Analysis and Critical Control Points (HAACP), Good Manufacturing Practice (GMP) dan lain sebagainya (Hartoyo 2016). Diseminasi atau sosialisasi kebijakan halal Herbal Chicken Ponorogo telah dilakukan dan dibuktikan dengan pekerja muslim dan bahan yang digunakan telah memenuhi kriteria yang ditetapkan. Sosialisasi juga dilakukan dengan pengarahan pada saat briefing dan evaluasi kinerja karyawan mingguan dan dua mingguan.

Tim Manajemen Halal

Tim manajemen halal adalah sekelompok orang yang ditunjuk oleh manajemen puncak sebagai penanggungjawab atas perencanaan, penerapan, evaluasi, dan perbaikan berkelanjutan sistem jaminan halal di perusahaan (LPPOM MUI 2015). Herbal Chicken Ponorogo belum memiliki tim manajemen halal yang ditetapkan secara struktural dan tertulis.

Pelatihan dan Edukasi

Pelatihan adalah suatu kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan

pengetahuan (knowledge), keterampilan (skill), dan/atau perilaku (attitude) dari semua personel yang terlibat dalam aktivitas kritis. Personel yang dimaksud dapat mencakup personel yang ada di kantor pusat, outlet, dapur pusat/cabang, gudang pusat/cabang yang bertanggungjawab terhadap aktivitas kritis (LPPOM MUI 2015).

Implementasi Herbal Chicken Ponorogo belum memiliki prosedur pelatihan sistem manajemen halal yang mengacu pada HAS 23102 untuk restoran halal. Pelatihan yang selama ini dilakukan di Herbal Chicken Ponorogo hanya sebatas learning by doing atau pembelajaran dengan praktek secara langsung dalam kerja seperti yang diungkapkan oleh Moh. Husni Thamrin selaku pemilik. Herbal Chicken Ponorogo belum memiliki prosedur pelatihan secara tertulis. Dalam pelaksanaannya komitmen disampaikan dan ditekankan kepada karyawan dalam kumpul evaluasi mingguan dan bulanan.

Bahan

Bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan di Herbal Chicken Ponorogo adalah ayam, bumbu racik, cabai, kecap, bumbu bakar, bumbu lada hitam, mayonaise, bumbu steak, roti, tomat, selada, bawang bombai, kentang, dan spaghetti. Bahan penolong menggunakan air sebagai perebusan dan

minyak maupun mentega untuk memasak. Untuk menu konsiyasi atau menu titipan yaitu air mineral, kaldu ayam, dan wader pixel. Untuk produk konsiyasi telah mendapat sertifikat halal LPPOM MUI mulai dari air mineral dan kaldu ayam kecuali wader pixel yang mendapatkan izin dari dinas kesehatan dengan nomer PIRT 5023322251169-22. Wader Pixel merupakan produk yang belum memiliki sertifikasi halal dari LPPOM MUI dan tergolong bahan yang termasuk dalam Halal Positive List of Material.

Produk

Penggunaan menu dalam restoran hala tidak boleh menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariat Islam. Selain pada nama, karateistik/profil sensori menu tidak boleh (LPPOM MUI 2015). Menu yang di jual di Herbal Chicken Ponorogo sudah terbebas dari nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan dan profil sensori yang terbebas dari kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram hal ini dibuktikan dari jawaban responden bahwa produk tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram.

Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi mencakup semua fasilitas yang digunakan dalam pembuatan menu sejak penyimpanan bahan, proses

utama, penyimpanan hingga penyajian (LPPOM MUI 2015). Penambahan fasilitas produksi harus didaftarkan untuk menjamin kualitas dari produksi yang dilakukan (LPPOM MUI 2015). Tindakan pencampuran dengan produk lain juga tidak dilakukan oleh Herbal Chicken Ponorogo.

Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Prosedur tertulis aktivitas kritis adalah seperangkat tata cara kerja yang dibakukan untuk mengendalikan aktivitas kritis. Kriteria kecukupan prosedur adalah seleksi bahan, pembelian bahan, formulasi menu/pegebangan menu baru, pengembangan outlet baru, pemeriksaan bahan datang, produksi, pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu, penyimpanan dan penanganan bahan atau menu, transportasi, pemajangan (display) dan penyajian produk, aturan pengunjung, aturan karyawan

Kemampuan Telusur

Kemampuan telusur (traceability) adalah kemampuan telusur menu yang dijual berasal dari bahan yang memenuhi kriteria dan sudah disetujui LPPOM MUI atau tercantum dalam daftar bahan (LPPOM MUI 2015). Hasil penelusuran di Herbal Chicken Ponorogo adalah sebagai berikut:

1. Daging ayam diperoleh dari CV. Wahana Sejahtera Food yang telah

- tersertifikasi halal di Jombang dengan nomor sertifikat 07020020650614.
2. Bahan pendukung yang digunakan merupakan bahan yang telah mendapatkan label halal dari LPPOM MUI.
 3. Bahan yang digunakan dalam proses produksi tidak sepenuhnya mendapat sertifikat halal dari LPPOM MUI seperti roti.
 4. Menu yang dijual sudah ideal karena tidak memiliki nama atau unsur sensori yang mengarah ke hal haram.
 5. Menu diproduksi di fasilitas yang telah memenuhi kriteria yang ditetapkan yaitu bebas dari unsur babi dan turunannya.

Produk yang dijual termasuk produk titipan atau konsiyasi merupakan produk yang sudah dijamin kehalalannya dan telah memiliki sertifikat halal kecuali produk wader pixel.

Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Herbal Chicken Ponorogo tidak menjual produk yang tidak memenuhi kriteria. Pemusnahan produk yang sudah tidak layak jual merupakan bentuk penjagaan sistem jaminan halal pada industri makanan (Riaz and Chaudry 2004).

Audit Internal

Herbal Chicken Ponorogo melakukan audit internal halal 3 bulan

sekali. Meskipun belum memiliki tim manajemen halal sendiri Herbal Chicken Ponorogo tetap berkomitmen untuk menghasilkan produk halal dengan menunjuk pemilik restoran, supervisor, dan kepala produksi sebagai tim manajemen halal untuk melakukan audit internal halal. Hasil yang didapat dalam penelitian dan disesuaikan dengan materi audit internal adalah sebagai berikut:

1. Kebijakan halal yang telah diterapkan adalah pemasangan slogan halal di dalam toko. Penerapan kebijakan halal yang dilakukan masih kurang maksimal dikarenakan belum tersedianya catatan tertulis untuk kebijakan halal didalam restoran.
2. Herbal Chicken Ponorogo belum memiliki tim manajemen halal yang ditetapkan secara struktural dan tertulis, meskipun begitu Moh. Husni Thamrin sebagai pemilik Herbal Chicken Ponorogo memegang tugas dan wewenang tim manajemen halal bersama dengan Tri Puspita Sari sebagai supervisor. Moh. Husni Thamrin melakukan pengarahan kepada orang yang ditunjuk (kepala produksi) mengenai penerapan kebijakan halal yang diterapkan di Herbal Chicken Ponorogo.
3. Materi pelatihan dan edukasi yang diberikan kepada karyawan belum sepenuhnya mengacu pada HAS

23102. Materi yang diberikan masih berupa jobdesk karyawan untuk produksi makanan dengan baik dalam briefing, kumpul evaluasi, maupun laporan bulanan dan belum sepenuhnya mengarah pada HAS 23102.
4. Bahan yang digunakan dalam proses produksi menu utama dan menu konsiyasi tidak sepenuhnya mempunyai dokumen halal yang valid.
 5. Menu yang dijual sudah ideal karena tidak menggunakan nama atau unsur sensori yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI.
 6. Penambahan fasilitas produksi tidak dilakukan oleh Herbal Chicken Ponorogo sehingga fasilitas yang digunakan masih sama.
 7. Prosedur produksi sudah ideal karena sudah memenuhi ketentuan yang ditetapkan oleh perusahaan dengan memenuhi kriteria dalam SOP yang ada dalam perusahaan.
 8. Pencucian fasilitas produksi sudah ideal karena sudah memenuhi ketentuan yang berlaku di perusahaan dengan melakukan pembersihan setiap selesai produksi dan penjagaan fasilitas agar tetap steril dan layak digunakan.
 9. Prosedur penyimpanan produk atau bahan hingga transportasi sudah ideal karena penyimpanan atau penanganan bahan hingga transportasi sudah dilakukan secara terpisah dan sesuai dengan prosedur kebijakan perusahaan.
 10. Pemajangan atau display produk sudah baik karena fasilitas hanya digunakan untuk produk halal dan secara tertutup untuk menghindari kontaminasi.
 11. Traceability sudah ideal karena bahan yang digunakan sudah tertelusuri dengan baik asalnya sehingga bisa dipertanggungjawabkan.
 12. Penanganan produk di Herbal Chicken Ponorogo sudah baik karena pemusnahan dilakukan terhadap produk yang sudah tidak memenuhi kriteria, laporan juga diberikan kepada pemilik maupun supervisor sebagai bentuk pertanggungjawaban karyawan terhadap perusahaan.
 13. Herbal Chicken Ponorogo belum memiliki aturan secara tertulis terkait larangan bagi karyawan maupun pengunjung untuk membawa dan mengonsumsi produk haram atau tidak jelas kehalalannya di dalam restoran. Tidak adanya aturan larangan dikarenakan pengunjung Herbal Chicken Ponorogo mayoritas

muslim dan karyawan yang bekerja muslim.

14. Audit internal yang dilakukan manajemen kurang baik dikarenakan auditor internal yang melakukan audit belum tersertifikasi atau belum pernah mengikuti pelatihan dengan materi HAS 23000.

15. Kaji ulang manajemen sudah baik dikarenakan sudah dilakukan perbaikan dari hasil evaluasi.

Kaji Ulang Manajemen

Kaji ulang manajemen adalah kajian yang dilakukan oleh manajemen puncak atau wakilnya dengan tujuan untuk menilai efektifitas penerapan SJH dan merumuskan perbaikan berkelanjutan. Hasil evaluasi harus disampaikan kepada pihak yang bertanggungjawab untuk setiap aktivitas (LPPOM MUI 2015).

Kaji ulang manajemen didasarkan pada audit internal yang dilakukan oleh manajemen puncak baik dari pemilik maupun supervisor. Tindakan perbaikan atas kaji ulang manajemen dilakukan dengan batas maksimal 2 bulan.

Implikasi Perbaikan Proses Kehalalan

Hasil pengamatan yang dilakukan menunjukkan bahwa Herbal Chicken Ponorogo telah melakukan ketentuan sistem jaminan halal yang telah didapatkan akan tetapi masih perlu adanya perbaikan dalam penerapan SJH. Kehalalan dalam restoran harus dipenuhi secara keseluruhan demi menjamin kehalalan dalam produk yang dihasilkan (Mashudi 2015). Pemenuhan kehalalan di Herbal Chicken Ponorogo dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Tabel Pemenuhan Sistem Jaminan Halal Herbal Chicken Ponorogo

No.	Proses	Hasil	Perbaikan
1.	Kebijakan Halal	✓	Penerapan secara menyeluruh untuk semua lini baik tingkatan manajemen maupun lini produksi.
2.	Tim Manajemen Halal	-	Penunjukkan tim manajemen halal perlu dilakukan secara struktural sehingga dapat dipertanggungjawabkan.
3.	Pelatihan dan Edukasi	-	Pelatihan dilakukan terjadwal dan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan dalam HAS 23102 tentang restoran halal
4.	Bahan	✓	-
5.	Produk	✓	-
6.	Fasilitas Produksi	✓	-
7.	Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis		
	a. Seleksi Bahan Baru	✓	-
	b. Pembelian Bahan	-	Pembelian bahan dilakukan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan dengan ketetapan bahwa bahan yang dibeli harus terjamin kehalalannya dan disertai dokumen pendukung.
	c. Formulasi Menu atau Pengembangan Menu	✓	-
	d. Pengembangan Outlet Baru	-	Tidak ada pengembangan outlet baru.

e. Pemeriksaan Bahan Datang	✓	-
f. Produksi	✓	-
g. Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu	✓	-
h. Penyimpanan dan Penanganan Bahan atau Menu	✓	-
i. Transportasi	✓	-
j. Pemajangan (<i>Display</i>) dan Penyajian	✓	-
k. Aturan Pengunjung	-	Pemberian aturan tertulis untuk pengunjung harus ditetapkan dan dituliskan secara terang dan jelas didalam restoran.
l. Aturan Karyawan	-	Pemberian aturan tertulis untuk karyawan harus ditetapkan dan dituliskan secara terang dan jelas didalam restoran sebagai tanggungjawab perusahaan.
8. Kemampuan Telusur (<i>Traceability</i>)	✓	-
9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria	✓	-
10. Audit Internal	✓	-
11. Kaji Ulang Manajemen	✓	-

(Sumber: Data Primer Diolah 2019)

Keterangan:

✓ = Memenuhi kriteria kehalalan

- = Belum memenuhi kriteria kehalalan

Tidak semua aktivitas kritis yang ada di Herbal Chicken Ponorogo memenuhi 11 kriteria halal, hal ini disebabkan oleh:

- a. Aturan pengunjung dan karyawan yang belum ditetapkan secara tertulis untuk tidak membawa produk haram atau belum jelas kehalalannya yang memungkinkan terjadinya kontaminasi produk restoran dengan produk dari luar.
- b. Masih terdapat penggunaan bahan yang belum tersertifikasi halal.
- c. Masih terdapat produk konsiyasi yang belum memiliki sertifikat halal atau label halal.

KESIMPULAN

Pada aktivitas kritis hampir semua prosedur sudah dipenuhi kecuali prosedur pembelian, aturan pengunjung, dan aturan karyawan secara tertulis. Kebijakan halal telah ditetapkan pada proses yang berlangsung tetapi belum memiliki tim manajemen halal yang terorganisir. Pelatihan dan edukasi yang diberikan sudah diberikan secara terjadwal meskipun materi yang disampaikan belum sepenuhnya mengarah pada HAS 23102 tentang restoran halal. Produk atau menu yang ada di Herbal Chicken Ponorogo merupakan menu yang sudah memenuhi

kriteria dari penggunaan nama dan profil sensori yang tidak memiliki kecenderungan yang mengarah pada produk haram.

Terdapat beberapa hal yang perlu diperbaiki dalam prosedur tertulis aktivitas kritis yaitu pada aturan karyawan maupun pengunjung untuk membawa dan mengkonsumsi produk haram atau tidak jelas kehalalannya di dalam restoran sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi produk restoran dengan produk dari luar yang belum jelas kehalalannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, Anton, and Nurbowo. 2003. *Panduan Belanja Dan Konsumsi Halal*. 2nd ed. Jakarta: Penerbit Khairul Bayaan.
- Bruinessen, Martin van. 2013. *Contemporary Developments in Indonesian Islam: Explaining the "Conservative Turn."* Pasir Panjang: ISEAS Publishing.
- Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pasca Panen. 2010. "Pedoman Produksi Dan Penanganan Daging Ayam Yang Higienis."
- Hartoyo, Yoyok Setyo. 2016. "Implementasi Sistem Jaminan Halal Dan Sistem Higiene Sanitasi Di Rumah Makan Sop Ayam Pak Min Klaten Di Bogor`." Institut Pertanian Bogor.
- Hasan, Sofyan. 2014. *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif: Regulasi Dan Implementasi Di Indonesia*. Yogyakarta: Aswaja Pressindo.
- LPPOM MUI. 2012. *Persyaratan Sertifikasi Halal*. Jakarta: LPPOM MMUI.
- . 2015. *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal Di Restoran*. Jakarta: LPPOM MUI.
- Ma'rifat, Tian Nur, and Maya Sari. 2017. "Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani." *Khadimul Ummah* 1(1): 40–46.
- Mashudi. 2015. *Konstruksi Hukum Dan Respon Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk Halal*. Yogyakarta. Pustaka Pelajar.
- Muhajir, Ahmad. 2018. "Yayan Suryana, Luqman Hakim, Irfan Fauzan Adalah Tiga Santri Pelopor Herbal Chicken Resto." *Forbis.id*. <http://forbis.id/inspirasi/2018/04/herbal-chicken-resto/> (April 10, 2019).
- Mutakin, Ali. 2017. "Teori Maqashid Al Syari'ah Dan Hubungannya Dengan Metode Istinbath Hukum." *Kanun Jurnal Ilmu Hukum* 19(3): 547–570.
- Nurmaydha, Agency. 2018. "Strategi Pengembangan Restoran Halal Sebagai Penunjang Hotel Syariah

- (Studi Kasus Di UNIDA Gontor Inn, Universitas Darussalam Gontor Ponorogo).” Universitas Brawijaya.
- Pusdatin Kemenperin. 2018. Analisis Perkembangan Industri. Jakarta Selatan.
- Ramlan, and Nahrowi. 2014. “Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim.” *Ahkam* 14(1): 145–154.
- Riaz, Mian N., and Muhammad M. Chaudry. 2004. *Halal Food Production*. Florida: CRC Press.
- Sari, Reni Wulandari. 2008. *Dangerous Junk Food: Bahaya Makanan Cepat Saji Dan Gaya Hidup Sehat*. 1st ed. Yogyakarta: O2.
- Wurnaningsih, Siwi. 2016. “Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal Di Usaha Waralaba Pangan (Studi Kasus Bakso Kota Cak Man, Malang).” Universitas Brawijaya.