

**ANALISIS KRITERIA SISTEM JAMINAN HALAL PADA PRODUKSI
SUSU DI PT. GREENFIELDS INDONESIA TAHUN 2019**

SKRIPSI

Oleh:
SITI HARTINA
NIM. 15670056



**PROGRAM STUDI FARMASI
FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2019**

**ANALISIS KRITERIA SISTEM JAMINAN HALAL PADA PRODUKSI
SUSU DI PT. GREENFIELDS INDONESIA TAHUN 2019**

SKRIPSI

Oleh:
SITI HARTINA
NIM. 15670056

Diajukan kepada:
Fakultaas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan
Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Farmasi (S.Farm)

PROGRAM STUDI FARMASI

**FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2019**

**ANALISIS KRITERIA SISTEM JAMINAN HALAL PADA PRODUKSI
SUSU DI PT. GREENFIELDS INDONESIA TAHUN 2019**

SKRIPSI

Oleh:

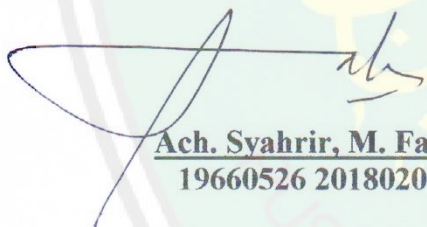
SITI HARTINA

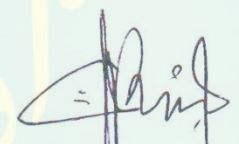
NIM. 15670056

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji:
Tanggal : 06 November 2019


Pembimbing I

Pembimbing II


Ach. Syahrir, M. Farm, Apt.
19660526 20180201 1 206


Ria Ramadhani Dwi Atmaja, S. Kep., M.Kep.
19850617 200912 2 005

Mengetahui,
Ketua Program Studi Farmasi


Dr. Roihatul Muti'ah, M.Kes., Apt.
NIP. 19800203 200912 2 003

**ANALISIS KRITERIA SISTEM JAMINAN HALAL PADA PRODUKSI
SUSU DI PT. GREENFIELDS INDONESIA TAHUN 2019**

SKRIPSI

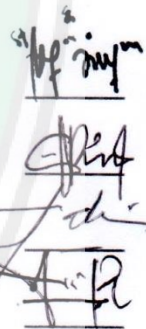
Oleh:

SITI HARTINA

NIM. 15670056

**Telah Dipertahankan di Depan Penguji Skripsi dan Dinyatakan Diterima
sebagai Salah Satu Persyaratan untuk Memperoleh Gelar Sarjana (S. Farm)
Tanggal: 06 November 2019**

Penguji Utama	: Siti Maimunah M.Farm., Apt NIP. 19750410 200501 2 009
Ketua Penguji	: Ria Ramadhani D. A., S. Kep., M.Kep. NIP. 19850617 200912 2 005
Sekretaris Penguji	: Ach. Syahrir, M. Farm, Apt. NIP. 19660526 20180201 1 206
Anggota Penguji	: Hajar Sugihantoro M.P.H, Apt. NIP. 19851216 20160801 1 086



Mengesahkan,
Ketua Jurusan Farmasi




**Dr. Roihatul Muti'ah, M.Kes., Apt
NIP. 19800203 200912 2 003**

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Siti Hartina

NIM : 15670056

Program Studi : Farmasi

Fakultas : Kedokteran dan Ilmu Kesehatan

Judul Penelitian : Analisis Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Produksi
Susu di Pt. Greenfields Indonesia Tahun 2019

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya sendiri, bukan merupakan pengambilan data, tulisan, atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai hasil tulisan atau pikiran saya sendiri, kecuali dengan mencantumkan sumber cuplikan pada daftar pustaka. Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Malang, 06 November 2019
Yang membuat pernyataan



Siti Hartina
NIM. 15670056

MOTTO

مَنْ جَدَّ وَ جَدَّ

“Siapa yang sungguh-sungguh maka akan berhasil”

مَنْ صَبَرَ ضَفِرَ

“Siapa yang bersabar maka akan beruntung”

Jangan pernah menyerah, jangan pernah meragu dan berkecil hati. Alloh selalu mempunyai cara bagi hamba-Nya untuk menjadikan manusia yang bermanfaat dan berguna bagi orang lain juga lingkungannya.

“Once you are able to change your perception of life, your life will change”

-Anthony Robbins.

“Really believe in your heart of hearts that your fundamental purpose, the reason for being, is to enlarge the lives of others. Your life will be enlarged also; and all of the other things we have been taught to concentrate on will take care of themselves” – Pete Thigpen.

HALAMAN PERSEMBAHAN

الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ

*I dedicate this thesis to heroes of my life,
My superman and superwoman.*

Mom and Dad

*You have watched me crawl and walk and fall, you have shed
so much tears and spent days of worry for your beloved daughter.*

We have spent years of happiness and merriment together.

*You have taught me how to live, and with delight and awe,
my character have been developed by you.*

**Mr. Ach. Syahrir, M. Farm, Apt.
and
Mrs. Ria Ramadhani D. A., S. Kep., M.Kep.**

*I say thank you so much
For the opportunity given
For the trust that is embedded
For the knowledge and experience that has been delayed*

All of my friends in the worlds

*because of its strength
because of his motivation
because of his care and solidarity
I can reach this stage
I say thank you so much
and I love all of you*

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Syukur alhamdulillah penulis hanturkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan studi di Fakultas Kedokteran dan Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang sekaligus menyelesaikan tugas akhir/skripsi ini dengan baik.

Selanjutnya penulis haturkan ucapan terima kasih seiring do'a dan harapan jazakumullah ahsanal jaza' kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya skripsi ini. Ucapan terima kasih ini penulis sampaikan kepada:

1. Prof. Dr. H. Abdul Haris, M.Ag, selaku rektor UIN Maulana Malik Ibrahim Malang, yang telah banyak memberikan pengetahuan dan pengalaman yang berharga.
2. Prof. Dr. dr. Bambang Pardjianto, Sp. B., Sp. BP-REK (K) selaku Dekan Fakultas Kedokteran dan Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
3. Dr. Roihatul Muti'ah, M.Kes., Apt selaku ketua program studi Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
4. Ach. Syahrir M.Farm, Apt dan Ria Ramadhani Dwi Atmaja, S. Kep., M.Kep. selaku dosen pembimbing skripsi, yang telah banyak memberikan pengarahan dan pengalaman yang berharga.

5. Segenap sivitas akademika Program studi Farmasi, terutama seluruh dosen, terima kasih atas segenap ilmu dan bimbingannya.
6. Ayahanda, Ibunda, keluarga dan pihak-pihak tercinta yang senantiasa memberikan doa dan restunya kepada penulis dalam menuntut ilmu.
7. Mas Nouval Rezka Irfansyah yang selalu memberikan semangat kepada penulis dan menemani dari jauh untuk menyelesaikan skripsi ini.
8. Semua pihak yang ikut membantu dalam menyelesaikan skripsi ini baik berupa materiil maupun moril.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat kekurangan dan penulis berharap semoga skripsi ini bisa memberikan manfaat kepada para pembaca khususnya bagi penulis secara pribadi. *Amin Ya Rabbal Alamin.*

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Malang, 06 November 2019

Siti Hartina

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGAJUAN	
HALAMAN PERSETUJUAN	
HALAMAN PENGESAHAN	
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	
MOTTO	
HALAMAN PERSEMBAHAN	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
DAFTAR SINGKATAN	ix
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
مستخلص البحث	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan masalah.....	6
1.3 Tujuan penelitian.....	6
1.4 Manfaat penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Pengertian Halal.....	9
2.1.1 Definisi Halal	9
2.1.2 Pengertian Makanan Halal	10
2.1.3 Dasar Hukum Makanan dan Minuman Halal	13
2.1.4 Klasifikasi Makanan dan Minuman Halal	15
2.2 Proses Produksi Susu	16
2.3 HAS 23000	22
2.3.1 Definisi HAS 23000	22
2.3.2 HAS 23101 (Pedoman Pemenuhan Kriteria SJH di Industri Pengolahan)	23
2.3.3 Undang-Undang Tentang Jaminan Produk Halal.....	33
2.4 Integrasi Manajemen (Sistem Jaminan Halal) dengan Al-Quran	35

2.4.1 Sistem Jaminan Halal dalam Fungsi Manajemen	37
2.5 PT. Greenfields	50
2.5.1 Sejarah Singkat Perusahaan	50
2.5.2 Struktur Organisasi Perusahaan	52
2.5.3 Visi dan Misi	59
2.5.4 Lokasi dan Topografi	59
2.5.5 Ketenagakerjaan dan Fasilitas	60
2.5.6 Sertifikasi	62
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL	63
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	63
3.1.1 Bagan Kerangka Konseptual	63
3.1.2 Penjelasan Kerangka Konseptual	64
BAB IV METODE PENELITIAN	65
4.1 Jenis dan Rancangan Penelitian	65
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	66
4.3 Populasi dan Sampel	66
4.3.1 Populasi	66
4.3.2 Sampel Penelitian	66
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	67
4.4.1 Variabel Penelitian	67
4.4.2 Definisi Operasional	68
4.5 Instrumen Penelitian	68
4.6 Prosedur Penelitian	68
4.7 Analisis Data	70
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	72
5.1 Kebijakan Halal	72
5.2 Tim Manajemen Halal	75
5.3 Pelatihan dan Edukasi	81
5.4 Bahan	85
5.5 Produk	90
5.6 Fasilitas Produk	95
5.7 Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis	102
5.8 Kemampuan Telusur (<i>Traceability</i>)	118
5.9 Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria	121

5.10 Audit Internal.....	124
5.11 Kaji Ulang Manajemen.....	128
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	132
6.1 Kesimpulan.....	132
6.2 Saran.....	132
DAFTAR PUSTAKA.....	133



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.4.2 Struktur Organisasi PT Greenfields Indonesia	53
Gambar 3.1.1 Bagan Kerangka Konseptual Penelitian	63
Gambar 5.2 Struktur Organisasi Manajemen Halal PT. Greenfields Indonesia ..	77



DAFTAR TABEL

Tabel 5.1 Hasil Persentase Kesesuaian Kebijakan Halal	73
Tabel 5.2 Hasil persentase kesesuaian Tim Manajemen Halal.....	76
Tabel 5.3 Hasil persentase kesesuaian Pelatihan dan Edukasi	82
Tabel 5.4 Hasil persentase kesesuaian Bahan.....	86
Tabel 5.5 Daftar Bahan susu yang telah disetujui oleh LPPOM MUI di PT. Greenfields Indonesia	89
Tabel 5.6 Hasil persentase kesesuaian Produk	91
Tabel 5.7 Daftar produk susu beserta bau dan rasa di PT. Greenfields Indonesia	93
Tabel 5.8 Hasil persentase kesesuaian Fasilitas Produk.....	96
Tabel 5.9 Hasil persentase kesesuaian Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis	103
Tabel 5.10 Hasil persentase kesesuaian Kemampuan Telusur (<i>Traceability</i>)....	119
Tabel 5.11 Hasil persentase kesesuaian Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria.....	122
Tabel 5.12 Hasil persentase kesesuaian Audit Internal	125
Tabel 5.13 Hasil persentase kesesuaian Kaji Ulang Manajemen	129

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Checklist HAS 23101	141
Lampiran 2. Grafik Hasil Persentase Kesesuaian Secara Keseluruhan	148
Lampiran 3. Rekapitulasi Hasil Daftar Checklist	149
Lampiran 4. Ethical Clearence.....	152
Lampiran 5. Perhitungan	153
Lampiran 6. Tabel Definisi Operasional	157
Lampiran 7. Jadwal Pelatihan Sertifikasi Halal PT. Greenfields Indonesia	161
Lampiran 8. Contoh produk susu dan logo halal di PT. Greenfields Indonesia	161
Lampiran 9. <i>Reception Tank</i>	162
Lampiran 10. Separator	162
Lampiran 11. <i>Storage Tank</i>	163
Lampiran 12. Tangki <i>Blending</i>	163
Lampiran 13. Homogenizer	164
Lampiran 14. <i>Therm Aseptic Flex</i>	164
Lampiran 15. Daftar Checklist Beserta Jawaban Responden 1	165
Lampiran 16. Daftar Checklist Beserta Jawaban Responden 2	175
Lampiran 17. Daftar Checklist Beserta Jawaban Responden 3	185

DAFTAR SINGKATAN

AHI	: Audit Internal Halal
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
B3	: Bahan Berbahaya dan Beracun
ESL	: <i>Extended Self Life</i>
FIFO	: <i>First In First Out</i>
FSSC	: <i>Food Safety System Certification</i>
GFSI	: <i>Global Food Safety Initiative</i>
GMP	: <i>Good Manufacturing Practice</i>
HACCP	: <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>
HAS	: Halal Assurance System
HTST	: <i>High Temperature Short Time</i>
IAF	: <i>Internal Audit Function</i>
ISO	: <i>International Organization for Standardization</i>
JAMSOSTEK	: Jaminan Sosial Tenaga Kerja
LPPOM	: Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika
LTLT	: <i>Low Temperature Long Time</i>
MUI	: Majelis Ulama Indonesia
PE	: <i>Engineering Project</i>
QA	: <i>Quality Assurance</i>
QC	: <i>Quality Control</i>
R&D	: <i>Research & Development Department</i>
SJH	: Sistem Jaminan Halal

SNI	: Standar Nasional Indonesia
SOP	: Standar Operasional Prosedur
TA Flex	: <i>Therm Aseptic Flex</i>
THE	: <i>Turbular Heat Exchanger</i>
UHT	: <i>Ultra High Temperature</i>
UU JPH	: Undang-Undang Jaminan Produk Halal
WTP	: <i>Water Treatment Plant</i>
WWTP	: <i>Waste Water Treatment Plant</i>

ABSTRAK

Hartina, Siti. 2019. Analisis Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Produksi Susu di PT. Greenfields Indonesia Tahun 2019. *Skripsi*. Jurusan Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Pembimbing: (I) Ach. Syahrir, M.Farm., Apt. (II) Ria Ramadhani Dwi Atmaja, S. Kep., M.Kep. Penguji: Siti Maimunah M.Farm., Apt.

Permintaan dunia untuk produk farmasi halal, yang meliputi makanan, kosmetik, obat, dan produk lainnya akan terus tumbuh dengan meningkatnya populasi global, terutama umat muslim di dunia. Susu merupakan salah satu produk farmasi yang dihasilkan dari komoditas peternakan. Susu diolah menjadi 2 jenis produk yaitu susu ESL dan UHT. Di Indonesia, status kehalalan sebuah produk merupakan titik krusial bagi konsumennya yang mayoritas muslim. Dalam pengolahannya, MUI mempunyai aturan yang disebut HAS 23101. HAS 23101 adalah persyaratan sertifikasi halal dalam upaya menerapkan Sistem Jaminan Halal. Studi ini mengkaji tentang pentingnya kriteria Sistem Jaminan Halal pada produksi susu di industri pangan yang ada di Indonesia. Tujuan studi ini adalah untuk menganalisis kesesuaian dari kriteria sistem jaminan halal pada produksi susu di PT. Greenfields Indonesia dengan standar HAS 23101. Penelitian ini merupakan penelitian observasional yang bersifat deskriptif. Proses pengumpulan data dilakukan dengan cara memberikan daftar checklist kepada tim manajemen halal di industri pangan tersebut. Hasil penelitian didapatkan persentase kesesuaian pada Kebijakan Halal 100%, Tim Manajemen Halal 100%, Pelatihan dan Edukasi 100%, Bahan 100%, Produk 100%, Fasilitas Produk 91,6%, Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis 100%, Kemampuan Telusur 100%, Penganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria 77,8%, Audit Internal 100%, dan Kaji Ulang Manajemen 100%. Hasil persentase kesesuaian yang didapatkan secara keseluruhan sebesar 97,2 persen.

Kata kunci: *Produk Halal, Sistem Jaminan Halal, Susu*

ABSTRACT

Hartina, Siti. 2019. Analysis of Halal Assurance System Criteria in Milk Production in PT. Greenfields Indonesia 2019. *Thesis*. Department of Pharmacy. Faculty of Medicine and Health Sciences. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Advisor: (I) Ach. Syahrir, M.Farm., Apt. (II) Ria Ramadhani Dwi Atmaja, S. Kep., M.Kep. Examiner: Siti Maimunah M.Farm., Apt.

World demand for halal pharmaceutical products, which include food, cosmetics, drugs, and other products will continue to grow with the increasing global population, especially Muslims in the world. Milk is one of the pharmaceutical products produced from livestock commodities. It is processed into 2 types of products namely ESL and UHT milk. In Indonesia, the halal status of a product is a crucial point for consumers who are predominantly by Muslim. In its processing, MUI has a rule called HAS 23101. This rule is a halal certification requirement in an effort to implement a Halal Guarantee System. This study examines the importance of the Halal Assurance System criteria in milk production in the Indonesian food industry. The purpose of this study is to analyse the suitability of the halal guarantee system criteria for milk production in PT. Greenfields Indonesia with HAS 23101 standards. This research is a descriptive observational study. The data collection process is carried out by providing a checklist to the halal management team in the food industry. The results obtained are the percentage of conformity to the 100% Halal Policy, 100% Halal Management Team, 100% Training and Education, 100% Material, 100% Product, 91.6% Product Facility, Written Procedure for Critical Activity 100%, 100% Search Capability, Products that do not meet 77.8% criteria, 100% internal audit, and 100% management review. The percentage of conformity results obtained as a whole was 97.2 percent.

Keywords: Halal Products, Halal Guarantee System, Milk

مستخلص البحث

هارتينا ، سيتي. 2019. تحليل معايير نظام ضمان الحلال في إنتاج الحليب في الشركة Greenfields Indonesia 2019 أطروحة. برنامج دراسة الصيدلة - كلية الطب والعلوم الصحية جامعة مالانج الإسلامية مولانا مالك إبراهيم. المستشار 1: شهرير الماجستير ؛ المستشار 2: ريا رمضان ديوي أتماجا، الماجستير.

نمو الطلب العالمي على المنتجات الصيدلانية الحلال ، والتي تشمل المواد الغذائية ومستحضرات التجميل والعقاقير وغيرها من المنتجات مع تزايد عدد سكان العالم ، وخاصة المسلمين في العالم. الحليب هو أحد المنتجات الصيدلانية المنتجة من السلع الحيوانية. تتم معالجة الحليب في نوعين من المنتجات وهما الحليب ESL و UHT. في إندونيسيا ، يعد الوضع الحلال للمنتج نقطة حرجية للمستهلكين الذين يغلب عليهم المسلمون. في معالجتها ، مجلس العلماء الإندونيسي لديها قاعدة تسمى HAS 23101. HAS 23101 هو شرط شهادة الحلال في محاولة لتنفيذ نظام ضمان الحلال. تبحث هذه الدراسة في أهمية معايير نظام ضمان الحلال في إنتاج الحليب في صناعة الأغذية في إندونيسيا. والغرض من هذه الدراسة هو تحليل مدى ملاءمة معايير نظام ضمان الحلال لإنتاج الحليب في الشركة Indonesia Greenfields مع معيار HAS 23101. هذا البحث هو دراسة وصفية. تتم عملية جمع البيانات من خلال توفير قائمة مرجعية لفريق إدارة الحلال في صناعة الأغذية. النتائج التي تم الحصول عليها هي النسبة المئوية للتوافق مع سياسة الحلال 100 % ، وفريق إدارة الحلال 100 % ، والتدريب والتعليم بنسبة 100 % ، والمواد 100 % ، والمنتجات بنسبة 100 % ، وتسهيلات المنتج 91.6 % ، والإجراءات الكتابية للنشاط الحرج 100 % ، 100 % قدرة البحث ، والمنتجات التي لا تقي بمعايير 77.8 % ، والتدقيق الداخلي بنسبة 100 % ، ومراجعة الإدارة بنسبة 100 % . كانت نسبة نتائج المطابقة التي تم الحصول عليها ككل 97.2 بالمائة.

الكلمات المفتاحية: منتجات الحلال ، نظام ضمان الحلال ، الحليب

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pada dasarnya permintaan dunia untuk produk halal, yang meliputi makanan, kosmetik, obat, layanan, dan produk lainnya akan terus tumbuh dengan peningkatan populasi global, terutama umat Muslim di dunia. Diperkirakan bahwa pada tahun 2030, populasi Muslim akan mencakup 27% dari populasi global. Industri-industri makanan di Indonesia telah mengalami peningkatan yang sangat signifikan seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (Ahmad, 2016). Peningkatan produksi makanan selain memberikan kemudahan bagi masyarakat untuk mengkonsumsinya, ternyata juga menimbulkan kekhawatiran dan keresahan baru terkait dengan kualitas produk makanan jika ditinjau dari aspek kehalalannya.

Indonesia adalah negara dengan mayoritas muslim. Negara harus menjamin setiap pemeluk agama untuk menjalankan syariat agamanya, termasuk jaminan produk halal. Sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan produk halal (UU JPH), Undang-Undang ini sebagai landasan hukum memberikan perlindungan hukum kepada konsumen muslim terhadap ketidakpastian penggunaan berbagai produk makanan dan minuman halal baik dalam bentuk barang dan jasa sesuai dengan kewajiban hukum Islam.

Halal merupakan sebuah aturan dalam agama Islam, yang digunakan untuk menyatakan bahwa sesuatu hal diijinkan atau dilarang untuk dikonsumsi oleh umat muslim dengan dasar dari Al-Qur'an, hadist, atau ijtihad (kesepakatan ulama) (Salehudin, 2010). Konsep halal diberikan apresiasi tinggi karena produk halal dianggap sebagai produk yang lebih sehat, lebih bersih, dan lebih lezat. Konsep halal ini tidak hanya populer diantara umat muslim, tetapi juga di masyarakat dunia secara umum dan mulai diterapkan pada berbagai jenis produk seperti pada makanan, minuman, dan obat-obatan (Lada dkk., 2009).

Dalam agama Islam, umat muslim diajarkan untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik sebagaimana dalam al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 168 dijelaskan:

يٰۤاَيُّهَا النَّاسُ كُلُوْا مِمَّا فِى الْاَرْضِ حَلٰلًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوْا اُخْطٰوٰتِ الشَّيْطٰنِ اِنَّهٗ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِيْنٌ

Artinya: Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu (Q.S. Al-Baqarah:168).

Berdasarkan ayat di atas, kita sebagai manusia diperintahkan untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik (thayyib). Baik (thayyib) dari segi kualitas/mutunya; bergizi, tidak berbahaya, tidak tercemar B3 (bahan berbahaya dan beracun), bersih dari campuran/pemalsuan, tidak terkontaminasi dengan najis, diproses secara higienis dan sanitasi lingkungan yang baik, tidak kedaluwarsa, sehingga manusia dapat menjalani dan mempertahankan kelangsungan hidupnya. Untuk memelihara jiwa dan menjamin kehidupannya, agama Islam mensyariatkan kewajiban

memperoleh sesuatu yang menghidupinya berupa hal yang *nazhari* seperti makanan dan minuman.

Susu merupakan salah satu produk minuman yang dihasilkan dari komoditas peternakan. Kandungan gizi susu yang lengkap serta nilai ekonomis susu dapat memberikan kontribusi yang signifikan bagi pemenuhan kebutuhan gizi, maupun peningkatan kesejahteraan masyarakat (Usmiyati dan Abubakar, 2009). Sebagian besar produksi susu dimanfaatkan untuk proses pengolahan lebih lanjut menjadi produk susu olahan. Pengolahan susu dimaksudkan untuk memperoleh produk olahan susu yang lebih disukai oleh konsumen dibandingkan susu segar.

Susu olahan yang dikonsumsi harus mempunyai angka kecukupan gizi seperti yang diatur dalam Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi. Pada Bab III Pasal 3 menjelaskan bahwa Acuan Label Gizi dihitung berdasarkan rata-rata kecukupan energi bagi penduduk Indonesia sebesar 2150 kilo kalori perorang perhari. Peraturan ini berlaku pada seluruh lapisan masyarakat. Prediksi konsumsi susu sapi pada tahun 2017 sebesar 977,67 ribu ton. Pada tahun 2018–2021, proyeksi permintaan susu sapi untuk konsumsi cenderung meningkat rata-rata 3,61% per tahun, sehingga total kebutuhan susu sapi untuk konsumsi pada tahun 2018 diramalkan sebesar 1,01 juta ton, 2019 sebesar 1,05 juta ton, 2020 sebesar 1,08 juta ton dan 2021 sebesar 1,13 juta ton (Kementerian Pertanian, 2017).

Susu UHT (*Ultra High Temperature*) dan susu ESL (*Extended Self Life*) adalah susu olahan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Susu olahan harus mempunyai mutu yang terstandar dan aman. Pemerintah telah menetapkan suatu standar mutu dalam bentuk SNI produk susu dan olahannya. Hal ini dalam rangka melindungi konsumen, dimana produsen mempunyai kewajiban untuk memenuhi persyaratan yang terdapat pada SNI tersebut. Adapun bahan SNI yang dikaji antara lain: SNI susu segar (SNI 01-3141-1998); SNI susu *pasteurisasi* (SNI 01-3951-1995); dan SNI susu UHT (SNI 01-3950-1998) (BSN, 1998). Selain SNI, produk susu olahan di Indonesia harus mempunyai standar HAS 23101 untuk menjamin kehalalannya.

HAS 23101 adalah pedoman pemenuhan kriteria sistem jaminan halal di industri pengolahan. Industri pengolahan pangan di Indonesia harus melakukan Sistem Jaminan Halal. Sistem Jaminan Halal adalah suatu sistem manajemen yang disusun, diterapkan dan dipelihara oleh perusahaan pemegang sertifikat halal untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI (LPPOM, 2018). Sistem Jaminan Halal menghasilkan Jaminan Produk Halal yang penting dalam kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan, obat-obatan, dan kosmetik berkembang pesat.

Sebagai salah satu produsen makanan dan minuman di Indonesia, PT. Greenfields Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri susu (*dairy*) seperti susu UHT (*Ultra High Temperature*) dan susu ESL (*Extended Self Life*). *Finished goods* atau produk jadi harus ditetapkan spesifikasinya, sehingga

produk susu yang dihasilkan merupakan produk susu yang aman, bergizi, berkualitas dan halal. Khususnya bagi konsumen Indonesia yang mayoritas beragama muslim, jika tidak ada sertifikat halal dan jaminan halal maka banyak konsumen yang akan meragukan kehalalannya. Jika itu terjadi, maka akan ada kekhawatiran yang mengakibatkan masalah pada kesehatan, terancamnya nyawa dan kepercayaan konsumen terhadap produk juga akan berkurang (Dewi, 2007).

PT. Greenfields Indonesia memiliki prinsip untuk mengedepankan kualitas berdasarkan regulasi serta peraturan yang berlaku sebagai landasan seluruh rangkaian proses produksi. Salah satu tugas tim manajemen halal adalah melaksanakan proses sistem jaminan halal berdasarkan regulasi yang berlaku menurut LPPOM MUI mulai dari bahan, proses maupun produk di setiap bagian yang terkait, seperti: daftar bahan, spesifikasi, sertifikat halal, formula, dokumen pembelian bahan, dokumen penggudangan, dan sebagainya. Pembaruan dokumen dilakukan sesuai kebutuhan dan keadaan. Dengan demikian, pihak produsen perlu melakukan *review* yang dilakukan secara berkala untuk mengikuti perkembangan regulasi pemerintah yang berlaku sekaligus evaluasi terhadap standar yang telah ditentukan oleh tim manajemen halal untuk semua produk (Apriana, 2017).

PT. Greenfields Indonesia tidak hanya memenuhi standar Indonesia, tetapi standar Internasional, yaitu *Food Safety System Certification* (FSSC) 22000. FSSC 22000 adalah sebuah skema sertifikasi lengkap berbasis *International Organization for Standardization* (ISO) 22000, standar sistem manajemen keamanan pangan global. FSSC 22000 telah diakui secara penuh oleh *Global Food Safety Initiative*

(GFSI). Pengolahan produk dengan pemanfaatan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi memungkinkan adanya percampuran antara yang halal dan yang haram, dan tercampur dengan bahan yang najis (mutanajis) baik yang disengaja maupun tidak disengaja. Untuk mengetahui kehalalan dan kesucian suatu produk, diperlukan suatu kajian khusus yang membutuhkan pengetahuan multidisiplin, seperti pengetahuan di bidang pangan, kimia, biokimia, teknik industri, biologi, farmasi dan pemahaman tentang syariat (Syafri, 2013). Penulis melakukan penelitian ini karena di PT. Greenfields Indonesia masih mendapatkan sertifikat halal dengan nilai C dari MUI. Berdasarkan uraian diatas, pentingnya penelitian ini dilakukan untuk membahas lebih lanjut dalam bentuk skripsi dengan judul yang penulis angkat dalam penelitian ini adalah: **“Analisis Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Produk Susu di PT. Greenfields Indonesia Tahun 2019”**.

1.2 Rumusan masalah

Bagaimana kesesuaian kriteria sistem jaminan halal produksi susu di PT. Greenfields Indonesia dengan standar HAS 23101?

1.3 Tujuan penelitian

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis hasil kesesuaian dari kriteria-kriteria sistem jaminan halal pada produksi susu di PT. Greenfields Indonesia dengan standar HAS 23101.

1.4 Manfaat penelitian

Adapun manfaat penelitian yang diharapkan dapat diambil dari hasil tinjauan ini adalah sebagai berikut :

1.4.1 Bagi Peneliti

1. Menambah wawasan dan kemampuan berpikir mengenai penerapan teori yang telah didapat dari mata kuliah yang telah diterima ke dalam penelitian yang sebenarnya.
2. Hasil penelitian dapat digunakan untuk menggambarkan Sistem Jaminan Halal yang berjalan saat ini di PT. Greenfields.
3. Hasil penelitian dapat dijadikan sebagai sarana belajar dalam mencari sebab masalah atau kegagalan yang terjadi di dalam Sistem Jaminan Halal yang sedang berjalan. Dengan demikian akan memudahkan pencarian alternatif pemecahan masalah-masalah tersebut.

1.4.2 Lembaga Pendidikan

1. Penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk pengembangan ilmu dibidang industri makanan.
2. Sebagai sumber pengetahuan untuk jurusan farmasi bahwa farmasis dapat menjadi Tim Manajemen Halal dalam industri makanan yang harus mengerti tentang managerial pada sistem jaminan halal.

1.4.3 Bagi Perusahaan Farmasi / Makanan

1. Meningkatkan kualitas produk dan kepercayaan konsumen terhadap produk-produk dari PT. Greenfields.

2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi kebijakan untuk mempertahankan dan meningkatkan kelangsungan sistem jaminan halal di PT. Greenfields.
3. Penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan dalam meningkatkan kinerja suatu sistem jaminan halal di PT. Greenfields.
4. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan bacaan di bidang Manajemen kefarmasian dalam industri makanan di PT. Greenfields yang diharapkan bisa membantu proses pembelajaran.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Halal

2.1.1 Definisi Halal

Kata halal (halāl, halaal) adalah istilah bahasa Arab dalam agama Islam yang berarti "diizinkan" atau "boleh". Secara etimologi, halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya (An-Nasai, 1991).

Istilah halal dalam kehidupan sehari-hari sering digunakan untuk makanan ataupun minuman yang diperoleh untuk dikonsumsi menurut syariat Islam. Sedangkan dalam konteks luas istilah halal merujuk kepada segala sesuatu baik itu tingkah laku, aktifitas, maupun cara berpakaian dan lain sebagainya yang diperbolehkan atau diizinkan oleh hukum Islam.

Konsep halal secara tradisional telah diterapkan pada makanan. Sekarang, tampak bahwa definisi halal semakin berkembang, sehingga hampir semua barang dan jasa termasuk kosmetik, pakaian, farmasi, jasa keuangan dan bahkan paket tur dapat memperoleh status halal. Dalam industri manufaktur dan produksi, halal berarti bebas dari bahan atau komponen yang dilarang penggunaan atau konsumsi oleh umat Islam. Sehubungan dengan dunia peternakan, sarana halal untuk memenuhi prosedur agama yang tepat adalah seperti menyembelih hewan sesuai syariat islam, sehingga daging yang dihasilkan bisa aman dan halal, tanpa ada keraguan

Pada saat yang sama, produksi dan pembuatan produk halal harus dijaga terhadap *najs* selama proses berlangsung. Sesuatu yang diperbolehkan dan tidak diperbolehkan dapat ditemukan dalam *Quran*, *As-sunnah* dan pendapat ahli hukum. Prinsip-prinsip umum dalam Syariah adalah semua makanan murni dan bersih, mereka dapat dikonsumsi oleh Muslim kecuali maytah (daging binatang atau bangkai yang mati); darah; daging babi dan daging yang didedikasikan untuk orang lain selain Allah SWT (Apriyantono, 2003). Tujuan dari larangan ini adalah untuk menjaga kemuliaan tubuh manusia dengan mencegahnya dipermalukan karena terlibat dalam makanan terlarang. Seperti pada kutipan ayat dibawah ini:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَحَرِّمُوا طَيِّبَاتٍ مَا أَحَلَّ اللَّهُ لَكُمْ وَلَا تَعْتَدُوا إِنَّ اللَّهَ لَا يُحِبُّ
الْمُعْتَدِينَ (٨٧) وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ
(٨٨)

Artinya :

87. Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu haramkan apa-apa yang baik yang telah Allah halalkan bagi kamu, dan janganlah kamu melampaui batas. Sesungguhnya Allah tidak menyukai orang-orang yang melampaui batas.
88. Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya. (QS. Al-Maaidah : 87-88)

2.1.2 Pengertian Makanan Halal

Makanan dalam bahasa arab adalah *ath'imah* kata jamak dari *tha'am* yaitu segala sesuatu yang dimakan dan dikonsumsi oleh manusia, baik makanan pokok maupun lainnya (Sabiq, 2004).

Makanan halal adalah makanan dan minuman yang diperbolehkan untuk dikonsumsi bagi manusia, terhindar dari hal najis dan diperoleh dengan

cara yang baik. *Thayyib* atau baik adalah sesuatu yang dirasakan enak oleh indra atau jiwa, atau segala sesuatu selain yang menyakitkan dan menjijikkan (Yaqub, 2009).

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang paling penting. Dalam Al-Qur'an disebutkan bahwa kebutuhan manusia yang mendasar dari segala peristiwa serta semua jenis makanan seperti daging segar, ikan, padi, susu, sayur-sayuran, buah-buahan, madu, minyak, dan lain-lain dijelaskan di dalamnya (Rahman, 1995). Seperti dalam surat At-Thaha ayat 54 :

كُلُوا وَارْعَوْا أَنْعَمَكُمُ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَاتٍ لِّأُولِي النُّهَى ﴿٥٤﴾

Artinya: Makanlah dan gembalalah binatang-binatangmu. Sesungguhnya pada yang demikian itu, terdapat tanda-tanda kekuasaan Allah bagi orang-orang yang berakal (QS. At-Thaha:54).

Selain ayat di atas, disebutkan pula jenis-jenis makanan yang Allah Subhanahu wa taala ciptakan untuk manusia pada surat 'Abasaa ayat 25-32 :

أَنَا صَبَبْنَا الْمَاءَ صَبًّا ﴿٢٥﴾ ثُمَّ شَقَقْنَا الْأَرْضَ شَقًّا ﴿٢٦﴾ فَأَنْبَتْنَا فِيهَا حَبًّا ﴿٢٧﴾ وَعِنَبًا وَقَضْبًا ﴿٢٨﴾ وَزَيْتُونًا وَنَخْلًا ﴿٢٩﴾ وَحَدَائِقَ غُلْبًا ﴿٣٠﴾ وَفَيْكِهَ وَابًّا ﴿٣١﴾ مَتَاعًا ﴿٣٢﴾ لَكُمْ وَلِأَنْعَمِكُمْ ﴿٣٣﴾


Artinya: Sesungguhnya Kami benar-benar mencurahkan air (dari langit), kemudian Kami belah bumi dengan sebaik-baiknya, lalu Kami tumbuhkan biji-bijian di bumi itu, anggur dan sayur-sayuran, zaitun dan kurma, kebun-kebun (yang) lebat, dan buah-buahan serta rumput-rumputan, untuk kesenanganmu dan untuk binatang-binatang ternakmu (QS. 'Abasaa:25-32).

Beberapa jenis makanan yang telah disebutkan di atas, Allah Subhanahu wa Ta'ala mengajak manusia untuk dapat memakan makanan yang baik yang telah Allah Subhanahu wa taala anugerahkan di muka bumi ini (Rahman, 1995).

Makanan yang dihalalkan adalah makanan yang baik dan disukai oleh jiwa. Tidak hanya itu, makanan yang halal juga menjadikan tubuh terhindar dari hal-hal keji. Maksudnya adalah ketika makanan baik masuk ke dalam tubuh maka akan mengusir hal-hal yang sifatnya buruk baik terhadap kesehatan maupun terhadap perbuatan. Makanan yang halal menurut syariat di antaranya: (Sabiq, 2004)

a. Binatang Laut

Semua binatang yang berada di laut termasuk dalam makanan yang halal, kecuali binatang yang mengandung racun karena dapat membahayakan jiwa. Binatang laut berbeda dengan binatang darat pada umumnya. Binatang laut tidak perlu untuk di sembelih, seperti di jelaskan dalam Qur'an surat Al-Maidah ayat 96, yaitu :



Artinya: Dihalalkan bagimu binatang buruan laut, dan makanan (yang berasal) dari laut sebagai makanan yang lezat bagimu, dan bagi orang-orang yang dalam perjalanan, dan diharamkan atasmu (menangkap) binatang buruan darat selama kamu dalam ihram. Dan bertaqwalah kepada Allah yang kepada-Nyalah kamu akan dikumpulkan (QS. Al-Maidah:96).

b. Binatang Darat yang Halal

Binatang yang dimaksud termasuk dalam binatang ternak, yaitu binatang yang layak di konsumsi menurut Al-quran dan hadits, tidak tergolong binatang buas dan tidak tergolong hewan yang dianjurkan dibunuh. Allah berfirman dalam surat *An-Nahl* ayat 5 dan surat *Al-Maidah* ayat 1:

1. *An-Nahl* ayat 5:

وَاللّٰهُمَّ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيهَا دِفْءٌ وَمَنْفَعٌ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ ﴿٥﴾

Artinya: Dan Dia telah menciptakan binatang ternak untuk kamu, padanya ada (bulu) yang menghangatkan dan berbagai manfaat dan sebagiannya kamu makan (QS. An-Nahl:5).

2. *Al-Maidah* ayat 1:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا أَوفُوا بِالْعُقُودِ ۚ أُحِلَّتْ لَكُمْ بَهِيمَةُ الْأَنْعَامِ إِلَّا مَا يُتَلَّى عَلَيْكُمْ غَيْرَ مُحِلِّي الصَّيْدِ وَأَنْتُمْ حُرْمٌ ۚ إِنَّ اللَّهَ تَحْكُمُ مَا يُرِيدُ ﴿١﴾

Artinya: Wahai orang-orang yang beriman, penuhilah akad-akad itu. Dihalalkan bagimu binatang ternak, kecuali yang akan dibacakan kepadamu. (Yang demikian itu) dengan tidak memhalalkan berburu ketika kamu sedang mengerjakan haji. Sesungguhnya Allah menetapkan hukum-hukum menurut yang dikehendaki-Nya (QS. Al-Maidah:1).

2.1.3 Dasar Hukum Makanan dan Minuman Halal

Pada dasarnya, segala sesuatu hukumnya mubah. Prinsip yang pertama diterapkan dalam Islam adalah segala sesuatu yang diciptakan Allah SWT itu halal kecuali ada dalil atau nash dan sharih yang mengharamkannya (Qordhawi, 2000). Sebagaimana disebutkan dalam Al-Qur'an surat *Al-Baqarah* ayat 29:

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا ثُمَّ أَسْتَوَىٰ إِلَى السَّمَاءِ فَسَوَّاهُنَّ سَبْعَ سَمَوَاتٍ ۚ وَهُوَ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ ﴿٢٩﴾

Artinya: Dia-lah Allah yang menjadikan segala yang ada di bumi untuk kamu dan Dia berkehendak menuju langit, lalu dijadikan-Nya tujuh langit. Dan Dia Maha Mengetahui segala sesuatu (QS. Al-Baqarah:29).

Dasar hukum tentang makanan dan minuman halal diantaranya :

a. Al-Qur'an

Ayat di bawah ini menerangkan bahwa Allah Subhanahu wa taala menyerukan kepada manusia agar makan makanan yang baik dari apa yang disediakan untuk mereka.

1. *Al-Baqarah* ayat 168 :

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ﴿١٦٨﴾

Artinya: Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan, karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu (QS. Al-Baqarah:168).

b. Al-Hadits

Hadis di bawah ini menceritakan ketika para sahabat bertanya kepada Rasulullah Shallallahu alaihi wa sallam tentang hukum makanan, yaitu:

حدثنا اسماعيل بن موسى السدي حدثنا سيف بن هارون عن سلمان النيمي عن ابي عثمان النهدي عن سلمان الفارسي قال : سئل رسول الله صلى الله عليه وسلم عن السمن والجبن والفراء ؟ قال : ما احل الله في كتابه فهو حلال وما حرم فهو حرام وما سكت عنه فهو مما عفي عنه (رواه ابن ماجه)

Artinya: Ismail bin Musa As-Suddy menceritakan kepada kita, Saif Ibn Harun menceritakan kepada kita dari Salman an- Naimy dari Abi, Usman An-Nahdiy dari Salman Al-Farisi berkata: Rasulullah Shallallahu alaihi wa sallam ditanya tentang mentega, keju dan keledai liar? Beliau menjawab: Apa-apa yang telah dihalalkan oleh

Allah dalam kitab-Nya (Al-Qur'an) adalah halal, apa-apa yang diharamkan-Nya, hukumnya haram, dan apa-apa yang Allah diamkan atau tidak dijelaskan hukumnya, maka ia termasuk sesuatu yang dimaafkan (HR. Ibn Majah).

2.1.4 Klasifikasi Makanan dan Minuman Halal

Halal dalam makanan terdapat dua kategori pengertian yaitu halal dalam mendapatkannya dan halal dzat atau substansi barangnya. Halal dalam mendapatkannya maksudnya adalah kebenaran dalam mencari dan memperolehnya, tidak dengan cara yang bathil dan tidak pula dengan cara yang haram. Makanan yang pada dasarnya atau dzatnya halal namun cara memperolehnya dengan cara haram tidak dapat dikategorikan makanan halal. Beberapa cara memperoleh dengan jalan haram seperti: hasil riba, mencuri, menipu, hasil judi, hasil korupsi, dan perbuatan haram lainnya (Al-Asyhar, 2002).

Dalam Al-Qur'an pada surat *Al-Baqarah* ayat 173 dijelaskan ada beberapa pokok makanan yang haram, yaitu :

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ
أَضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ ﴿١٧٣﴾

Artinya: Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barang siapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang ia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang (QS. Al-Baqarah:173).

Ayat tersebut menerangkan bahwa makanan yang diharamkan ada empat macam, yaitu: (Shaleh, 2004)

1. Bangkai, yang termasuk kategori bangkai adalah hewan yang mati dengan tidak disembelih, termasuk di dalamnya hewan yang mati tercekik, dipukul, jatuh atau diterkam oleh hewan buas kecuali yang sempat menyembelihnya.
2. Darah, maksudnya adalah darah yang mengalir dari hewan yang disembelih.
3. Daging babi, apapun yang berasal dari babi hukumnya haram baik darah, daging, tulang dan seluruh bagian tubuh babi.
4. Binatang yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah.

Sedangkan minuman yang diharamkan adalah semua bentuk khamer.

Firman Allah dalam surat *Al-Maidah* ayat 90:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَمُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ
الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ ﴿٩٠﴾

Artinya: Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya (meminum) khamar, berjudi, (berqurban untuk) berhala, mengundi nasib dengan panah adalah perbuatan keji, termasuk perbuatan setan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan (QS. Al-Maidah:90).

2.2 Proses Produksi Susu

Susu didefinisikan sebagai cairan putih yang dihasilkan oleh hewan ternak mamalia dan diperoleh dengan cara pemerahan. Dihasilkan dari sekresi kelenjar hewan digunakan untuk memenuhi kebutuhan gizi anak yang dilahirkan oleh hewan tersebut, namun demikian manusia melihat adanya kemungkinan untuk memanfaatkan susu sebagai bahan pangan yang dapat dikonsumsi oleh

manusia berbagai usia (Ressang, 1982). Susu segar bergizi tinggi karena mengandung zat-zat makanan yang lengkap dan seimbang seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin yang sangat dibutuhkan oleh manusia (Arippin dkk, 2013).

Komposisi utama susu antara lain air, protein, lemak, laktosa, vitamin dan mineral. Semua jenis sapi perah dengan semua kondisi mempunyai komposisi rata-rata sebagai berikut: lemak 3,9%; protein 3,4%; laktosa 4,8%; mineral 0,72% dan air 87,90%. Komponen susu bervariasi tergantung dari berbagai faktor, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal meliputi bangsa sapi, jumlah maupun komposisi makanan yang diberikan, waktu laktasi dan umur sapi. Faktor eksternal yang mempengaruhi komposisi susu meliputi pemalsuan susu dengan air atau bahan lain, kegiatan bakteri atau kurang meratanya dalam pengadukan (Buckle et al. 1987).

Proses yang akan dilalui susu murni menjadi susu olahan harus sangat diperhatikan dengan baik, karena susu merupakan suatu bahan murni, higienis, bernilai gizi tinggi, atau boleh dikatakan susu masih steril, bau dan rasanya tidak berubah dan tidak berbahaya untuk diminum. Setelah beberapa lama berada di luar, susu sangat peka terhadap pencemaran bakteri karena di dalam susu terkandung semua zat yang disukai oleh bakteri seperti protein, mineral, karbohidrat, lemak, dan vitamin sehingga susunan dan keadaannya akan berubah, untuk itu susu dapat diberi perlakuan untuk mempertahankan kualitasnya seperti dengan melakukan pendinginan, pasteurisasi, kombinasi

pemanasan dan pendinginan yang bertujuan menghambat pertumbuhan atau membunuh bakteri tersebut (Dwintania, 2013).

Untuk mengurangi risiko kerusakan pada susu, pengolahan susu memiliki 3 tujuan utama, yakni: membunuh bakteri pathogen melalui pasteurisasi; menjaga kualitas produk tanpa kehilangan atau penurunan nyata pada rasa, bentuk, kandungan dan nutrisi; dan mengendalikan secara selektif pertumbuhan organisme yang menghasilkan produk/materi/substansi tidak dikehendaki. Sehingga pabrik pengolahan susu menjalankan prosedur pengolahan secara efektif yang ditujukan untuk mencegah kontaminasi bakteri pada bahan baku susu; mengurangi jumlah bakteri di dalam susu; dan menjaga atau melindungi *finished product* dari potensi rekontaminasi melalui penanganan yang cermat, pengemasan yang memadai, dan penyimpanan yang sesuai (Budiyono, 2009).

Menurut Koswara (2009), pada umumnya di industri pengolahan susu, proses pengolahan susu terdiri atas tahap-tahap sebagai berikut:

1. Penerimaan Susu

Susu segar biasanya diperoleh dari pemerahan yang dilakukan selama 2 kali yaitu pada pagi dan sore hari. Susu segar yang diterima dari pemerahan sore dimasukkan ke dalam tangki pendingin dan digabungkan dengan susu segar yang diterima hasil pemerahan pagi hari berikutnya. Sebelum diolah, susu segar diuji lebih dahulu, yang meliputi uji alkohol, berat jenis, pH dan kadar lemak. Hasil uji alkohol harus menunjukkan

negatif (tidak pecah, jika dicampur alkohol 70% 1:1), berat jenis minimal 1,028, pH 6,5 – 6,8 dan kadar lemak minimal 2,8 %.

2. Pemanasan dan Pencampuran

Tahap ini diperlukan untuk menyeragamkan susu dan dapat dicampur bahan lain seperti gula atau perisa/pewarna makanan, dengan cara dimasukkan ke dalam tangki yang berpengaduk (agotator) dan dapat diatur suhunya. Susu dalam tangki mula-mula dipanaskan selama 15 menit dengan suhu 50–60°C dengan tujuan untuk menginaktifkan enzim lipase yang menyebabkan susu menjadi tengik. Selanjutnya susu dialirkan ke tangki penyaring (*filter tank*), untuk menisahkan padatan dan kotoran yang mungkin masih terdapat dalam susu.

3. Homogenisasi

Tujuan utama proses homogenisasi pada pengolahan susu adalah untuk memecahkan butiran-butiran lemak yang sebelumnya berukuran 5 mikron menjadi 2 mikron atau kurang. Dengan cara ini susu dapat disimpan selama 48 jam tanpa terjadi pemisahan krim pada susu. Proses homogenisasi terjadi karena adanya tekanan yang tinggi dari pompa pada alat homogenizer. Susu yang telah dihomogenisasi selanjutnya ditampung dalam tangki penampungan, selanjutnya dialirkan menuju tangki pemanas (*pasteurizer*) melewati *plate heat exchanger*. Suhu keluaran produk dari alat ini dapat mencapai suhu 80–85°C dan mengalir menuju tangki pasteurisasi.

4. Pasteurisasi

Proses pasteurisasi dilakukan umumnya menggunakan metode HTST (*High Temperature Short Time*) yaitu dengan pemanasan 80–90°C selama 15 detik. Selanjutnya susu akan melewati *plate cooler* sebelum ditampung ke tangki penampungan akhir (*surge tank*).

5. Pendinginan

Proses pendinginan dilakukan untuk menurunkan suhu secara cepat dari suhu 80–90°C menjadi 5–10°C sehingga dapat menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk. Pendinginan biasanya dilakukan dengan melewatkan susu ke serangkaian *plate cooler*.

6. Pengemasan

Dari *plate cooler* susu dialirkan ke tangki penampungan akhir yang biasanya diletakkan pada tempat yang tinggi (sekitar 3m dari lantai). Susu yang akan dikemas dialirkan melalui keran dengan bantuan gaya gravitasi. Susu pasteurisasi dapat dikemas dalam kantong plastik, *polycap* atau dikemas dalam *tetrapack*. Setelah dikemas, susu pasteurisasi disimpan pada suhu 0–15°C.

Susu pasteurisasi merupakan salah satu proses pengolahan susu dengan pemanasan pada susu segar, susu rekonstruksi, atau susu rekombinasi. Proses pemanasan dilakukan pada suhu 63–66°C selama 30

menit, setelah itu didinginkan hingga suhu mencapai 10°C dan di simpan pada suhu maksimum 4,4°C (Ako, 2012). Menurut Malaka (2010) menyatakan bahwa pasteurisasi dapat membunuh bakteri patogen. Pasteurisasi merupakan proses pemanasan di bawah titik didih dengan suhu dan waktu tertentu. Proses ini terbagi dua yaitu *High Temperature Short Time* (HTST) yaitu pemanasan di atas 75°C selama beberapa detik sampai menit dan *Low Temperature Long Time* (LTLT) yaitu dengan pemanasan dengan suhu rendah tapi jangka waktunya lama misalnya pemanasan 65°C selama 30 menit.

Menurut SNI 3141.1: 2011, susu UHT adalah produk susu yang diperoleh dengan cara mensterilkan susu minimal pada suhu 135°C selama dua detik, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan yang diizinkan, serta dikemas secara aseptik. Menurut kategori pangan BPOM (2006), susu UHT merupakan susu segar atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang disterilkan pada suhu tidak kurang dari 135°C selama 2 detik dan dikemas segera dalam kemasan yang steril dan secara aseptis. Pemanasan dengan suhu tinggi bertujuan untuk membunuh seluruh mikroorganisme (baik pembusuk maupun patogen) dan spora. Waktu pemanasan yang singkat dimaksudkan untuk mencegah kerusakan nilai gizi susu serta untuk mendapatkan warna, aroma, dan rasa yang relatif tidak berubah seperti susu segarnya. Kelebihan-kelebihan susu UHT adalah masa simpannya yang relatif panjang pada suhu kamar walau

tanpa penambahan bahan pengawet dan tidak perlu dimasukkan ke lemari pendingin. Jangka waktu ini lebih lama dari umur simpan produk susu cair lainnya.

2.3 HAS 23000

2.3.1 Definisi HAS 23000

HAS 23000 adalah dokumen yang berisi persyaratan sertifikasi halal LPPOM MUI, terdiri dari beberapa bagian, yaitu:

1. 23000: Persyaratan Sertifikasi Halal
2. 23101: Pedoman Pemenuhan Kriteria SJH di Industri Pengolahan
3. 23102: Pedoman Pemenuhan Kriteria SJH Di Restoran
4. 23103: Pedoman Pemenuhan Kriteria SJH di Rumah Potong Hewan
5. 23104: Pedoman Pemenuhan Kriteria SJH di Katering
6. 23201: Persyaratan Bahan Pangan Halal
7. 23301: Pedoman Penyusunan Manual SJH di Industri Pengolahan

Sistem Jaminan Halal merupakan suatu manajemen yang disusun, diterapkan oleh perusahaan pemegang sertifikat halal untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI (LPPOM, 2018). Penerapan SJH di industri pengolahan merupakan persyaratan dalam proses sertifikasi halal yang akan memberikan jaminan kesinambungan proses produksi halal, maka dari itu industri pengolahan menggunakan HAS 23101.

2.3.2 HAS 23101 (Pedoman Pemenuhan Kriteria SJH di Industri Pengolahan)

HAS 23101 merupakan turunan dari dokumen HAS 23000:1 Persyaratan Sertifikasi Halal: Kriteria Sistem Jaminan Halal yang telah diterbitkan LPPOM MUI pada tahun 2012. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM) MUI menerapkan sistem jaminan halal sebagai bahan terapan yang dapat digunakan oleh pihak-pihak produsen, termasuk oleh industri pengolahan pangan seperti PT. Greenfields Indonesia. Sistem jaminan halal yang dimaksud oleh lembaga tersebut adalah untuk menjamin kepada MUI atas kehalalan produk suatu perusahaan sepanjang masa perusahaan itu memegang sertifikat halal MUI (LPPOM, 2018). Sesuai dengan ketentuan MUI bahwa setiap produsen yang mendaftarkan produknya dalam jaminan sertifikat halal maka masa periode kadaluarsa sertifikat tersebut adalah dua tahun. Dengan demikian sebuah perusahaan harus memberikan jaminan kepada MUI dan konsumen muslim bahwa perusahaan tersebut senantiasa menjaga konsistensi kehalalan produknya dengan mewajibkan perusahaan untuk menyusun suatu sistem jaminan halal dengan cara memenuhi kriteria-kriteria yang telah disebutkan dalam HAS 23101.

HAS 23101 berisi pedoman pemenuhan kriteria SJH di industri. Pemenuhan kriteria SJH di industri pengolahan dibagi menjadi 11 kriteria. Adapun kriteria-kriteria SJH menurut LPPOM MUI (2018) adalah sebagai berikut:

1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal yaitu pernyataan tertulis komitmen manajemen puncak untuk senantiasa menghasilkan produk halal secara konsisten.

- a. Manajemen Puncak harus menetapkan Kebijakan Halal tertulis yang menunjukkan komitmen perusahaan untuk memproduksi produk halal secara konsisten serta menjadi dasar bagi penyusunan dan penerapan Sistem Jaminan Halal.
- b. Manajemen Puncak harus mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan kepada seluruh pemangku kepentingan (*stake holder*) perusahaan.

2. Tim Manajemen Halal

Tim manajemen halal adalah sekelompok orang yang ditunjuk oleh manajemen puncak sebagai penanggung jawab atas perencanaan, implementasi, evaluasi dan perbaikan berkelanjutan sistem jaminan halal di perusahaan.

- a. Manajemen puncak harus menetapkan tim manajemen halal sebagai penanggung jawab atas perencanaan, penerapan, evaluasi dan perbaikan berkelanjutan sistem jaminan halal di perusahaan.
- b. Tim manajemen halal harus memiliki tugas, tanggung jawab dan wewenang yang jelas dan dimengerti oleh semua pihak yang terlibat.
- c. Tim Manajemen Halal harus mencakup semua bagian yang terlibat dalam aktivitas kritis.

- d. Manajemen puncak harus menyediakan sumber daya yang dibutuhkan untuk perencanaan, implementasi, evaluasi dan perbaikan berkelanjutan sistem jaminan halal.

3. Pelatihan dan Edukasi

- a. Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis pelaksanaan pelatihan untuk semua personel yang terlibat dalam aktifitas kritis, termasuk karyawan baru.
- b. Pelatihan (internal atau eksternal) harus dilaksanakan secara terjadwal minimal setahun sekali atau lebih sering jika diperlukan.
- c. Perusahaan harus mengikuti pelatihan dari LPPOM MUI. Untuk perusahaan baru, pelatihan harus dilakukan sebelum audit. Untuk perusahaan pemegang Sertifikat halal yang belum pernah mengikuti pelatihan dari LPPOM MUI, pelatihan harus dilakukan sebelum perpanjangan Sertifikat halal. Untuk perusahaan pemegang Sertifikat halal yang sudah pernah mengikuti pelatihan dari LPPOM MUI, pelatihan dilakukan sekurang-kurangnya 2 tahun sekali.
- d. Pelaksanaan pelatihan harus mencakup kriteria kelulusan untuk menjamin kompetensi personel.
- e. Bukti pelaksanaan pelatihan harus dipelihara.

4. Bahan

Bahan yang dimaksud mencakup bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong. Bahan baku dan bahan tambahan adalah seluruh bahan

yang digunakan dalam proses pembuatan produk dan menjadi bagian dari komposisi produk (*ingredient*). Bahan penolong adalah bahan yang digunakan untuk membantu proses produksi, tetapi bahan tersebut tidak menjadi bagian dari komposisi produk (*ingredient*).

- a. Bahan tidak boleh berasal dari: babi dan turunannya, khamr (minuman beralkohol), hasil samping khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik, darah, bangkai, bagian dari tubuh manusia.
- b. Bahan tidak boleh mengandung bahan dari: babi dan turunannya, khamr (minuman beralkohol), hasil samping khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik, darah, bangkai, bagian dari tubuh manusia.
- c. Bahan tidak boleh dihasilkan dari fasilitas produksi yang juga digunakan untuk membuat produk yang menggunakan babi dan turunannya sebagai salah satu bahannya.
- d. Bahan tidak tercampur dengan bahan haram atau najis yang dapat berasal dari bahan tambahan, bahan penolong dan fasilitas produksi.
- e. Bahan hewani harus berasal dari hewan halal. Untuk hewan sembelihan, maka harus dilakukan penyembelihan sesuai dengan syariah islam yang dibuktikan dengan sertifikat halal dari MUI atau dari lembaga yang diakui MUI atau dengan cara audit langsung oleh LPPOM MUI.

- f. Memenuhi persyaratan bahan mikrobial
- g. Memenuhi persyaratan alkohol/etanol.
- h. Perusahaan harus mempunyai dokumen pendukung untuk semua bahan yang digunakan.
- i. Perusahaan harus mempunyai prosedur untuk menjamin semua dokumen pendukung bahan yang digunakan selalu dalam keadaan masih berlaku.
- j. Bahan yang memiliki potensi/kemungkinan diproduksi di fasilitas yang sama dengan bahan dari babi atau turunannya, harus disertai pernyataan *pork free facility* dari produsennya.

5. Produk

Produk adalah produk yang didaftarkan untuk disertifikasi, mencakup produk antara/intermediet dan produk akhir, baik yang dijual eceran (*retail*) atau curah.

- a. Merk/nama produk tidak boleh menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syaria Islam.
- b. Karakteristik/profil sensori produk tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI.
- c. Produk pangan eceran (*retail*) dengan merk sama yang beredar di Indonesia harus didaftarkan seluruhnya untuk sertifikasi, tidak boleh jika hanya didaftarkan sebagian.

6. Fasilitas Produk

Fasilitas produk adalah semua lini produksi dan peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk, baik milik perusahaan sendiri atau menyewa dari pihak lain. Fasilitas ini mencakup semua fasilitas yang digunakan dalam proses produksi sejak penyiapan bahan, proses utama, hingga penyimpanan produk.

- a. Fasilitas produksi tidak boleh digunakan secara bergantian untuk menghasilkan produk halal dan produk yang mengandung babi atau turunannya.
- b. Fasilitas produk yang pernah digunakan untuk menghasilkan produk yang mengandung babi atau turunannya, jika akan digunakan untuk menghasilkan produk halal, maka harus dicuci tujuh kali dengan air dan salah satunya dengan tanah atau bahan lain yang mempunyai kemampuan menghilangkan rasa, bau dan warna.
- c. Fasilitas produksi yang digunakan secara bersama untuk menghasilkan produk yang disertifikasi dan produk yang tidak disertifikasi (tetapi bahannya tidak berasal dari babi/turunannya) harus dicuci/dibersihkan sedemikian rupa sehingga menjamin tidak terjadinya kontaminasi silang.
- d. Penyimpanan material dan produk di gudang atau di gudang antara (*temporary warehouse*) harus menjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan atau produk haram atau najis.

- e. Pengambilan sampel (bahan dan produk) harus menjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan/produk yang haram dan najis.
- f. Tempat/fasilitas pencucian peralatan tidak boleh digunakan bersama atau bergantian dengan peralatan yang kontak dengan bahan yang berasal dari babi atau turunannya.

7. Proses Tertulis Aktivitas Kritis

Prosedur tertulis aktivitas kritis adalah seperangkat tata cara kerja yang dibakukan untuk mengendalikan aktivitas kritis.

- a. Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis mengenai pelaksanaan aktivitas kritis.
- b. Aktivitas kritis mencakup seleksi bahan baru, pembelian bahan, formulasi produk (jika ada), pemeriksaan bahan datang, produksi, pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu, penyimpanan dan penanganan bahan dan produk serta transportasi. Jenis aktivitas kritis pada suatu perusahaan dapat berbeda dengan perusahaan lain, tergantung pada proses bisnisnya.
- c. Prosedur tertulis aktivitas kritis harus disosialisasikan ke semua pihak yang terlibat dalam aktivitas kritis dan bukti penerapannya harus dipelihara.
- d. Prosedur tertulis aktivitas kritis harus dievaluasi efektifitasnya setidaknya setahun sekali. Hasil evaluasi disampaikan ke pihak yang

bertanggung jawab terhadap setiap aktivitas kritis. Tindakan koreksi yang diperlukan dan batas waktunya harus ditentukan.

e. Kriteria kecukupan prosedur meliputi:

- Seleksi bahan baru
- Pembelian bahan
- Formulasi produk/pengembangan produk baru
- Pemeriksaan bahan datang
- Produksi
- Pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu
- Penyimpanan dan penanganan bahan dan produk
- Transportasi

8. Kemampuan Telusur (*Traceability*)

Kemampuan telusur (*traceability*) adalah kemampuan telusur produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang memenuhi kriteria (disetujui LPPOM MUI) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria (bebas dari bahan babi/turunannya).

- a. Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk yang disertifikasi.
- b. Prosedur harus menjamin produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang disetujui dan dibuat di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria fasilitas produksi.

- c. Bila perusahaan menerapkan pengkodean bahan, maka perusahaan harus menjamin: bahan dengan kode yang sama mempunyai status halal yang sama, ketertelusuran informasi bahan disetiap kegiatan kritis.
- d. Jika terdapat bahan yang dikemas ulang/dilabel ulang, maka kesesuaian informasi (nama produk, nama produsen, negara produsen dan logo halal, jika diperlukan) yang tercantum dalam label baru dengan label asli dari produsennya harus terjamin.
- e. Bukti ketertelusuran produk harus dipelihara.

9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Produk yang tidak memenuhi kriteria adalah produk bersertifikat halal yang terlanjur dibuat dari bahan yang tidak disetujui LPPOM MUI dan/atau diproduksi di fasilitas yang tidak bebas dari bahan babi/turunannya.

- a. Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menangani produk yang terlanjur dibuat dari bahan dan pada fasilitas yang tidak memenuhi kriteria.
- b. Produk yang tidak memenuhi kriteria tidak dijual ke konsumen yang mempersyaratkan produk halal.
- c. Produk yang tidak memenuhi kriteria dan terlanjur dijual, harus ditarik.

- d. Dokumen penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria harus dipelihara.

10. Audit Internal

Audit internal adalah audit yang dilakukan oleh tim manajemen halal untuk menilai kesesuaian penerapan SJH di perusahaan dengan persyaratan sertifikasi halal MUI.

- a. Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis audit internal pelaksanaan SJH.
- b. Audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya enam bulan sekali atau lebih sering jika diperlukan.
- c. Audit internal dilaksanakan oleh auditor halal internal yang kompeten dan independent terhadap pihak yang diaudit.
- d. Hasil audit internal disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit.
- e. Tindakan koreksi yang diperlukan dan batas waktunya harus ditentukan.
- f. Hasil tindakan koreksi harus dipastikan dapat menyelesaikan kelemahan yang ditemukan pada audit internal dan menghindari terulangnya kembali di masa yang akan datang.
- g. Hasil audit internal disampaikan ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap 6 (enam) bulan sekali.
- h. Bukti pelaksanaan audit internal harus dipelihara.

11. 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.

- a. Manajemen Puncak harus melakukan kajian terhadap efektifitas pelaksanaan SJH satu kali dalam satu tahun atau lebih sering jika diperlukan.
- b. Hasil evaluasi harus disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab untuk setiap aktivitas.
- c. Tindak lanjut penyelesaian hasil evaluasi harus menetapkan batas waktu.
- d. Bukti dari kaji ulang manajemen harus dipelihara.

2.3.3 Undang-Undang Tentang Jaminan Produk Halal

Menurut UU Nomor 33 Tahun 2014 produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sedangkan yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.

Produk halal yang diperdagangkan harus melalui suatu proses untuk menjamin kehalalan produk agar produk tersebut mendapat jaminan produk

halal yang dibuktikan dengan sertifikat halal. Tujuan diselenggarakannya jaminan halal atas suatu produk, yaitu: (UU Nomor 33 Tahun 2014)

1. Memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk.
2. Meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal.

Asas-asas yang terdapat dalam UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, yaitu :

1. Asas perlindungan, yaitu penyelenggaraan jaminan produk halal dimaksudkan untuk melindungi masyarakat muslim.
2. Asas keadilan, yaitu dalam penyelenggaraan jaminan produk halal harus mencerminkan keadilan secara proporsional bagi setiap warga negara.
3. Asas kepastian hukum, yaitu bahwa penyelenggaraan jaminan produk halal bertujuan memberikan kepastian hukum mengenai kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal.
4. Asas akuntabilitas dan transparansi, yaitu bahwa setiap kegiatan dan hasil akhir dari kegiatan penyelenggaraan jaminan produk halal harus dapat dipertanggungjawabkan kepada masyarakat sebagai pemegang kedaulatan tertinggi negara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

5. Asas efektivitas dan efisiensi, yaitu penyelenggaraan jaminan produk halal dilakukan dengan berorientasi pada tujuan yang tepat guna dan berdaya serta meminimalisasi penggunaan sumber daya yang dilakukan dengan cara cepat, sederhana, dan biaya ringan atau terjangkau.
6. Asas profesionalitas, yaitu bahwa penyelenggaraan jaminan produk halal dilakukan dengan mengutamakan keahlian yang berdasarkan kompetensi dan kode etik.

2.4 Integrasi Manajemen (Sistem Jaminan Halal) dengan Al-Quran

Kata manajemen berasal dari Bahasa Latin, yaitu dari asal kata manus yang berarti tangan dan agere yang berarti melakukan. Kata-kata itu digabung menjadi kata kerja *manager* yang artinya menangani. Dalam bahasa Arab manajemen diartikan sebagai idarah, yang berasal dari kata adaara, yaitu mengatur (Munawwir, 1997). Sementara menurut *Oxfords* (2005) adalah “*the process of dealing with or controlling people or things*” (proses berurusan dengan atau mengendalikan orang atau benda). Dari penjelasan tersebut muncul kata benda *managemen*, dan *manager* untuk orang yang melakukan kegiatan manajemen. Akhirnya, *management* diterjemahkan ke dalam Bahasa Indonesia menjadi manajemen atau pengelolaan. Manajemen sendiri, dalam Kamus Bahasa Indonesia, diartikan dengan proses pemakaian sumber daya secara efektif untuk mencapai sasaran yang telah ditentukan atau penggunaan sumber daya secara efektif untuk mencapai sasaran (KBBI, 2013).

Menurut Parker, pengertian manajemen ialah seni melaksanakan pekerjaan melalui orang-orang. Adapun pengertian manajemen dalam arti luas adalah perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengendalian (P4) sumber daya organisasi untuk mencapai tujuan secara efektif dan efisien (Usman, 2011). Ramayulis menyatakan bahwa pengertian yang sama dengan hakikat manajemen adalah al-tadbir (pengaturan). Kata ini merupakan derivasi dari kata dabbara (mengatur) yang banyak terdapat dalam Alquran seperti firman Allah Swt:

يُدِيرُ الْأَمْرَ مِنَ السَّمَاءِ إِلَى الْأَرْضِ ثُمَّ يَعْرُجُ إِلَيْهِ فِي يَوْمٍ كَانَ مِقْدَارُهُ أَلْفَ سَنَةٍ مِمَّا تَعُدُّونَ

Artinya: Dia mengatur urusan dari langit ke bumi, kemudian (urusan) itu naik kepadanya dalam satu hari yang kadarnya adalah seribu tahun menurut perhitunganmu (QS. As- Sajdah/32: 5).

Dari isi kandungan ayat di atas dapatlah diketahui bahwa Allah swt adalah pengatur alam (Al Mudabbir/*manager*). Keteraturan alam raya ini merupakan bukti kebesaran Allah swt dalam mengelola alam ini. Namun, karena manusia yang diciptakan Allah Swt. telah dijadikan sebagai khalifah di bumi, maka dia harus mengatur dan mengelola bumi dengan sebaik-baiknya sebagaimana Allah mengatur alam raya ini.

Istilah manajemen sebenarnya mengacu kepada proses pelaksanaan aktifitas yang diselesaikan secara efisien dengan dan melalui pendayagunaan orang lain. Terry memberikan definisi: “*Management is a distinct process*

consisting of planning, organizing, actuating and controlling, performed to determine and accomplish stated objectives by the use of human beings and other resources". Maksudnya manajemen sebagai suatu proses yang jelas terdiri dari tindakan-tindakan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian yang dilaksanakan untuk menentukan serta melaksanakan sasaran/tujuan yang telah ditentukan dengan menggunakan sumber daya dan sumber-sumber lainnya.

Beberapa pengertian manajemen di atas pada dasarnya memiliki titik tolak yang sama, sehingga dapat disimpulkan ke dalam beberapa hal, yaitu :

1. Manajemen merupakan suatu usaha atau tindakan ke arah pencapaian tujuan melalui suatu proses.
2. Manajemen merupakan suatu sistem kerja sama dengan pembagian peran yang jelas
3. Manajemen melibatkan secara optimal kontribusi orang-orang, dana, fisik, dan sumber-sumber lainnya secara efektif dan efisien.

2.4.1 Sistem Jaminan Halal dalam Fungsi Manajemen

Halal berasal dari bahasa Arab Halaal. Lawan katanya adalah haram. Dalam ajaran Islam, kata halal berarti dibolehkan atau diizinkan. Biasanya, kata halal digunakan untuk menyebut makanan dan minuman yang boleh dikonsumsi menurut syar'i. Saat ini, kesadaran untuk umat Islam di dunia untuk mengonsumsi produk-produk berlabel halal terbilang sangat tinggi.

Sejatinya, kata halal tak hanya digunakan untuk menyebut makanan dan minuman yang boleh dikonsumsi umat Islam. Dalam konteks yang lebih luas, istilah halal merujuk kepada segala sesuatu yang diizinkan atau diperbolehkan menurut hukum Islam meliputi aktivitas produksi, sistem dan manajemen.

Sistem Jaminan Halal adalah sebuah manajemen yang menjamin kehalalan dari sebuah produk. Manajemen tentunya tidak bisa lepas dengan empat komponen yang ada yaitu *planning*, *organizing*, *actuating* dan *controlling* (POAC). Berikut adalah penjelasan dari masing-masing poin:

1. Perencanaan (*Planning*)

Perencanaan adalah sebuah proses perdana ketika hendak melakukan pekerjaan baik dalam bentuk pemikiran maupun kerangka kerja agar tujuan yang hendak dicapai mendapatkan hasil yang optimal. Perencanaan adalah salah satu fungsi awal dari aktivitas manajemen dalam mencapai tujuan secara efektif dan efisien. *Anderson* memberikan definisi perencanaan adalah pandangan masa depan dan menciptakan kerangka kerja untuk mengarahkan tindakan seseorang di masa depan (Syafaruddin, 2005).

Menurut *F. E. Kast* dan *Jim Rosenzweig*, perencanaan adalah suatu kegiatan yang terintegrasi yang bertujuan untuk memaksimalkan efektifitas keseluruhan usaha-usaha, sebagai suatu sistem sesuai dengan tujuan organisasi yang bersangkutan. Fungsi perencanaan antara lain untuk menetapkan arah dan strategi serta titik awal kegiatan agar dapat

membimbing serta memperoleh ukuran yang dipergunakan dalam pengawasan untuk mencegah pemborosan waktu dan faktor produksi lainnya (Syafiie, 2002).

Dalam perencanaan terlebih yang harus diperhatikan adalah apa yang harus dilakukan dan siapa yang akan melakukannya. Jadi perencanaan disini berarti memilih sekumpulan kegiatan dan keputusan selanjutnya apa yang harus dilakukan, kapan, bagaimana, dan oleh siapa. *Vembriarto* (1988) menyatakan bahwa perencanaan berhubungan dengan:

1. Penentuan dan maksud-maksud organisasi
2. Perkiraan- perkiraan lingkungan di mana tujuan hendak dicapai
3. Penentuan pendekatan dimana tujuan dan maksud organisasi hendak
4. Dicapai.

Dalam setiap perencanaan selalu terdapat tiga kegiatan yang meskipun dapat dibedakan, tetapi tidak dapat dipisahkan antara satu dengan yang lainnya dalam proses perencanaan. Ketiga kegiatan itu adalah:

1. Perumusan tujuan yang ingin dicapai
2. Pemilihan program untuk mencapai tujuan itu
3. Identifikasi dan pengarahan sumber yang jumlahnya selalu terbatas.

Dalam hal perencanaan ini Alquran mengajarkan kepada manusia:

وَأَفْعَلُوا الْخَيْرَ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ ﴿٧٧﴾

Artinya: Dan berbuatlah kebajikan supaya kamu mendapatkan keberuntungan (QS. Al- Hajj/22: 77).

Selain ayat tersebut, terdapat pula ayat yang menganjurkan kepada para manajer atau pemimpin untuk menentukan sikap dalam proses perencanaan yaitu dalam Alquran surat an-Nahl/16: 90:

إِنَّ اللَّهَ يَأْمُرُ بِالْعَدْلِ وَالْإِحْسَانِ وَإِيتَايَ ذِي الْقُرْبَىٰ وَيَنْهَىٰ عَنِ الْفَحْشَاءِ وَالْمُنْكَرِ وَالْبَغْيِ
يُعْظَمُ لَعَلَّكُمْ تَذَكَّرُونَ ﴿٩٠﴾

Artinya: Sesungguhnya Allah menyuruh kamu berlaku adil dan berbuat kebajikan atau kebaikan, memberi kepada kaum kerabat dan Allah melarang perbuatan yang keji, mungkar dan permusuhan. Dia memberi pelajaran kepadamu agar kamu dapat mengambil pelajaran.

Ayat-ayat lain yang berkesinambungan dengan perencanaan adalah dalam Alquran Surat Al-Qiyamah/75: 36 bahwa apakah manusia mengira ia dibiarkan saja tanpa pertanggung jawaban? dan selanjutnya Alquran Surat Al-Isra'/17: 36 yang berbunyi:

وَلَا تَقْفُ مَا لَيْسَ لَكَ بِهِ عِلْمٌ إِنَّ السَّمْعَ وَالْبَصَرَ وَالْفُؤَادَ كُلُّ أُولَٰئِكَ كَانَ عَنْهُ مَسْئُولًا ﴿٣٦﴾

Artinya: Dan janganlah kamu mengikuti apa yang kamu tidak mempunyai pengetahuan tentangnya. Sesungguhnya pendengaran, penglihatan dan hati, semuanya itu akan diminta pertanggungan jawabnya.

Perencanaan yang baik akan dicapai dengan mempertimbangkan kondisi diwaktu yang akan datang yang mana perencanaan dan kegiatan akan

diputuskan dan dilaksanakan. Perencanaan merupakan aspek penting dari pada manajemen. Keperluan merencanakan ini terletak pada kenyataan bahwa manusia dapat mengubah masa depan menurut kehendaknya. Manusia tidak boleh menyerah pada keadaan dan masa depan yang menentu tetapi menciptakan masa depan itu. Masa depan adalah akibat dari keadaan masa lampau. Keadaan sekarang dan disertai dengan usaha-usaha yang akan dilaksanakan. Dengan demikian landasan dasar perencanaan adalah kemampuan manusia untuk secara sadar memilih alternatif masa depan yang akan dikehendaknya dan kemudian mengarahkan daya upayanya untuk mewujudkan masa depan yang dipilihnya, dalam hal ini manajemen yang akan diterapkan seperti apa, sehingga dengan dasar itulah maka suatu rencana akan terealisasi dengan baik (Bukhari, 2005).

2. Pengorganisasian (*Organizing*)

Organisasi adalah sistem kerja sama sekelompok orang untuk mencapai tujuan bersama. Langkah pertama dalam pengorganisasian diwujudkan melalui perencanaan dengan menetapkan bidang-bidang atau fungsi-fungsi yang termasuk ruang lingkup kegiatan yang akan diselenggarakan oleh suatu kelompok kerjasama tertentu. Keseluruhan pembidangan itu sebagai suatu kesatuan merupakan total sistem yang bergerak ke arah satu tujuan. Dengan demikian, setiap pembidangan kerja dapat ditempatkan sebagai sub sistem yang mengemban sejumlah tugas yang sejenis sebagai bagian dari keseluruhan kegiatan yang diemban oleh kelompok-kelompok kerjasama tersebut.

Pembagian atau pembedangan kerja itu harus disusun dalam suatu struktur yang kompak dengan hubungan kerja yang jelas agar yang satu mampu melengkapi yang lain dalam rangka mencapai tujuan. Struktur organisasi disebut “segi formal” dalam pengorganisasian karena merupakan kerangka yang terdiri dari satuan-satuan kerja atau fungsi-fungsi yang memiliki wewenang dan tanggung jawab yang bersifat hierarki/bertingkat. Diantara satuan-satuan kerja itu ditetapkan pula hubungan kerja formal dalam menyelenggarakan kerjasama satu dengan yang lain, sesuai dengan wewenang dan tanggung jawabnya masing-masing. Disamping segi formal itu, suatu struktur organisasi mengandung kemungkinan diwujudkannya “hubungan informal” yang dapat meningkatkan efisiensi pencapaian tujuan. Segi informal ini diwujudkan dalam bentuk hubungan kerja yang mungkin dikembangkan karena hubungan pribadi antar personal yang memikul beban kerja dengan wewenang dan tanggung jawab masing-masing.

Satuan kerja yang ditetapkan berdasarkan pembedangan kegiatan yang diemban oleh suatu kelompok kerja sama, pada dasarnya merupakan pembagain tugas yang mengandung sejumlah pekerjaan sejenis. Oleh setiap itu, setiap unit kerja akan menggambarkan jenis-jenis aktivitas yang menjadi kewajibannya untuk diwujudkan.

Wujud dari pelaksanaan *organizing* ini adalah tampaknya kesatuan yang utuh, kekompakan, kesetiakawanan dan terciptanya mekanisme yang sehat, sehingga kegiatan lancar, stabil dan mudah mencapai tujuan yang

ditetapkan (Tanthowi, 2006). Proses *organizing* yang menekankan pentingnya tercipta kesatuan dalam segala tindakan, dalam hal ini Alquran telah menyebutkan betapa pentingnya tindakan kesatuan yang utuh, murni dan bulat dalam suatu organisasi. Firman Allah Swt. berfirman:

وَأَعْتَصِمُوا بِحَبْلِ اللَّهِ جَمِيعًا وَلَا تَفَرَّقُوا ۚ وَاذْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ عَلَيْكُمْ إِذْ كُنْتُمْ أَعْدَاءً فَأَلَّفَ بَيْنَ قُلُوبِكُمْ فَأَصْبَحْتُمْ بِنِعْمَتِهِ إِخْوَانًا وَكُنْتُمْ عَلَىٰ شَفَا حُفْرَةٍ مِّنَ النَّارِ فَأَنْقَذَكُم مِّنْهَا ۚ كَذَٰلِكَ يُبَيِّنُ اللَّهُ لَكُمْ آيَاتِهِ ۚ لَعَلَّكُمْ تَهْتَدُونَ ﴿١٠٣﴾

Artinya: Dan berpeganglah kamu semuanya kepada tali (agama) Allah, dan janganlah kamu bercerai berai, dan ingatlah akan nikmat Allah kepadamu ketika kamu dahulu (masa Jahiliyah) bermusuh-musuhan, Maka Allah mempersatukan hatimu, lalu menjadilah kamu Karena nikmat Allah, orang-orang yang bersaudara; dan kamu telah berada di tepi jurang neraka, lalu Allah menyelamatkan kamu dari padanya. Demikianlah Allah menerangkan ayat-ayat-Nya kepadamu, agar kamu mendapat petunjuk (QS. Ali Imran/3: 103).

Ayat di atas menunjukkan bahwa organisasi merupakan kumpulan orang-orang yang bisa diorganisir dengan baik. Maka hendaklah bersatupadulah dalam bekerja dan memegang komitmen untuk mencapai cita-cita dalam satu payung organisasi dimaksud.

3. Penggerakan (*Actuating*)

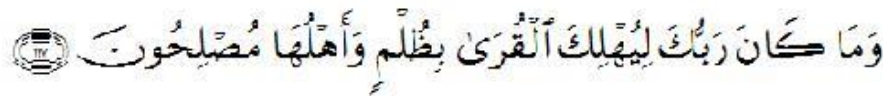
Fungsi *actuating* merupakan bagian dari proses kelompok atau organisasi yang tidak dapat dipisahkan. Adapun istilah yang dapat dikelompokkan ke dalam fungsi ini adalah *directing commanding*, *leading* dan *coordinating* (Tanthowi, 2006). Karena tindakan *actuating* sebagaimana tersebut, maka proses ini juga memberikan *motivating*, untuk memberikan

penggerakan dan kesadaran terhadap dasar dari pada pekerjaan yang mereka lakukan, yaitu menuju tujuan yang telah ditetapkan, disertai dengan memberi motivasi-motivasi baru, bimbingan atau pengarahan, sehingga mereka bisa menyadari dan timbul kemauan untuk bekerja dengan tekun dan baik.

Bimbingan menurut Hadari Nawawi berarti memelihara, menjaga dan memajukan organisasi melalui setiap personal, baik secara struktural maupun fungsional, agar setiap kegiatannya tidak terlepas dari usaha mencapai tujuan (Nawawi, 1983). Dalam realitasnya, kegiatan bimbingan dapat berbentuk sebagai berikut :

1. Memberikan dan menjelaskan perintah
2. Memberikan petunjuk melaksanakan kegiatan
3. Memberikan kesempatan meningkatkan pengetahuan, keterampilan/kecakapan dan keahlian agar lebih efektif dalam melaksanakan berbagai kegiatan organisasi
4. Memberikan kesempatan ikut serta menyumbangkan tenaga dan fikiran untuk memajukan organisasi berdasarkan inisiatif dan kreativitas masing- masing
5. Memberikan koreksi agar setiap personal melakukan tugas-tugasnya secara efisien.

Actuating juga berarti mengelola lingkungan organisasi yang melibatkan lingkungan dan orang lain, tentunya dengan tata cara yang baik pula. Maka firman Allah mengatakan:



Artinya: Dan Tuhanmu sekali-kali tidak akan membinasakan negeri-negeri secara zalim, sedang penduduknya orang-orang yang berbuat kebaikan. (QS. Hud/11: 117).

Faktor membimbing dan memberikan peringatan sebagai hal penunjang demi suksesnya rencana, sebab jika hal itu diabaikan akan memberikan pengaruh yang kurang baik terhadap kelangsungan suatu roda organisasi dan lain-lainnya. Proses *actuating* adalah memberikan perintah, petunjuk, pedoman dan nasehat serta keterampilan dalam berkomunikasi (Siagian, 1997). *Actuating* merupakan inti dari manajemen yang menggerakkan untuk mencapai hasil. Sedangkan inti dari *actuating* adalah *leading*, harus menentukan prinsip-prinsip efisiensi, komunikasi yang baik dan prinsip menjawab pertanyaan.

Penggerakan (*Actuating*) mempunyai fungsi yang sama dengan Pelatihan dan Edukasi. Fungsi dari Pelatihan adalah untuk meningkatkan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan perilaku (*attitude*) dari semua personel yang terlibat dalam aktivitas kritis dan fungsi dari Edukasi adalah pembinaan untuk menumbuhkan kesadaran bagi semua pihak yang terlibat dalam aktivitas kritis untuk menerapkan SJH.

4. Evaluasi (*Controlling*)

Ar-Riqaabah atau evaluasi dalam konteks manajemen adalah proses untuk memastikan bahwa aktivitas yang dilaksanakan benar sesuai apa tidak dengan perencanaan sebelumnya. Evaluasi dalam manajemen ini

mempunyai dua batasan pertama; evaluasi tersebut merupakan proses/kegiatan untuk menentukan kemajuan dibandingkan dengan tujuan yang telah ditentukan, kedua; evaluasi yang dimaksud adalah usaha untuk memperoleh informasi berupa umpan balik (*feed back*) dari kegiatan yang telah dilakukan.

Evaluasi dalam manajemen ini mencakup dua kegiatan, yaitu penilaian dan pengukuran. Untuk dapat menentukan nilai dari sesuatu, maka dilakukan pengukuran dan wujud dari pengukuran itu adalah pengujian. *Controlling* itu penting sebab merupakan jembatan terakhir dalam rantai fungsional kegiatan- kegiatan manajemen. Pengendalian merupakan salah satu cara para manajer untuk mengetahui apakah tujuan-tujuan organisasi itu tercapai atau tidak dan mengapa tercapai atau tidak tercapai. Selain itu *controlling* adalah sebagai konsep pengendalian, pemantau efektifitas dari perencanaan, pengorganisasian, dan kepemimpinan serta pengambilan perbaikan pada saat dibutuhkan.

Adapun ayat Alquran yang berkaitan dengan evaluasi sebagai berikut:

وَإِنَّ عَلَيْكُمْ لَحَافِظِينَ ۖ كِرَامًا كَاتِبِينَ ۖ يَعْلَمُونَ مَا تَفْعَلُونَ ﴿٨٢﴾

Artinya: Padahal sesungguhnya bagi kamu ada malaikat yang mengawasi pekerjaanmu, yang mulia disisi Allah dan yang mencatat pekerjaan itu, mereka mengetahui apa yang kamu kerjakan (QS. Al-Infithar/82: 10-12).

Dalam Alquran pengawasan bersifat transendental, jadi dengan begitu akan muncul *inner dicipline* (tertib diri dari dalam). Itulah sebabnya di

zaman generasi Islam pertama, motivasi kerja mereka hanyalah Allah kendatipun dalam hal-hal keduniawian yang saat ini dinilai cenderung sekuler sekalipun (Syafiie, 2002). Mengenai fungsi pengawasan, Allah Swt berfirman di dalam Alquran Surat Asy-Syuura/42: 6 yang berbunyi:

وَالَّذِينَ آتَّخَذُوا مِنْ دُونِهِ أَوْلِيَاءَ اللَّهُ حَفِيفٌ عَلَيْهِمْ وَمَا أَنْتَ عَلَيْهِمْ بِوَكِيلٍ ﴿٦﴾

Artinya: Dan orang-orang yang mengambil pelindung-pelindung selain Allah, Allah mengawasi (perbuatan) mereka; dan kamu (ya Muhammad) bukanlah orang yang disertai mengawasi mereka.

Selanjutnya Allah Swt. berfirman dalam Alquran Surat Asy-Syuura/42: 48 yang berbunyi:

فَإِنْ أَعْرَضُوا فَمَا أَرْسَلْنَاكَ عَلَيْهِمْ حَفِيفًا إِنْ عَلَيْكَ إِلَّا الْبَلَاغُ وَإِنَّا إِذَا أَذَقْنَا الْإِنْسَانَ مِنَّا رَحْمَةً فََرِحَ بِهَا وَإِنْ تُصِيبُهُمْ سَيِّئَةٌ بِمَا قَدَّمَتْ أَيْدِيهِمْ فَإِنَّ الْإِنْسَانَ كَفُورٌ ﴿٤٨﴾

Artinya: Jika mereka berpaling maka Kami tidak mengutus kamu sebagai pengawas bagi mereka. Kewajibanmu tidak lain hanyalah menyampaikan (risalah). Sesungguhnya apabila Kami merasakan kepada manusia sesuatu rahmat dari Kami dia bergembira ria karena rahmat itu. Dan jika mereka ditimpa kesusahan disebabkan perbuatan tangan mereka sendiri (niscaya mereka ingkar) karena sesungguhnya manusia itu amat ingkar (kepada ni`mat).

Menjaga keselamatan dan kesuksesan institusi merupakan tugas utama manajer, baik organisasi keluarga maupun organisasi universal. Bagaimana manajer bisa mengontrol orang lain sementara dirinya sendiri masih belum terkontrol. Dengan demikian seorang manajer orang terbaik dan harus mengontrol seluruh anggotanya dengan baik. Sama halnya dengan Manajemen puncak yang menjadi manajemen puncak (manajer) di PT. Greenfields Indonesia pada pelaksanaan Sistem Jaminan Halal.

Evaluasi (*controlling*) dalam Sistem Jaminan Halal sangat penting. Evaluasi (*controlling*) yang dilakukan dalam Sistem Jaminan Halal adalah Audit Internal dan Kaji Ulang Manajemen. Tujuan Audit Internal adalah menilai kesesuaian dalam penerapan SJH di perusahaan dengan persyaratan sertifikasi halal MUI, dan tujuan Kaji Ulang Manajemen adalah mengkaji dan mengevaluasi yang dilakukan oleh manajemen puncak untuk menilai keefektifitasan dalam melaksanakan penerapan SJH dan merumuskan perbaikan berkelanjutan. Sesuai dengan penjelasan diatas bahwa fungsi dan kriteria-kriteria yang ada didalam Sistem Jaminan Halal berkorelasi dengan evaluasi (*controlling*).

Penjelasan diatas berkorelasi dengan tahapan-tahapan dalam melakukan Sistem Jaminan Halal. Sistem Jaminan Halal mempunyai 3 tahapan dalam pelaksanaannya. Yang pertama adalah input. Input adalah segala sesuatu yang harus tersedia karena dibutuhkan untuk berlangsungnya proses. Sesuatu yang dimaksud berupa sumber daya dan perangkat beserta harapan sebagai berlangsungnya proses. Input dalam Sistem Jaminan Halal adalah sumber daya yang meliputi sumber daya manusia (Tim Manajemen Halal) dan sumber daya selebihnya (Bahan, Fasilitas Produk, Seleksi Bahan Baru, Pembelian Bahan, Formulasi Produk, Pemeriksaan Bahan Datang, dsb). Input perangkat meliputi struktur organisasi perusahaan (Tim Manajemen Halal), peraturan perundang-undangan (HAS 23101 dan UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal), deskripsi tugas dari tiap-tiap kriteria, rencana, program, dsb. Input harapan-harapan berupa visi,

misal, tujuan, dan sasaran-sasaran yang ingin dicapai oleh perusahaan seperti Kebijakan Halal. Kesiapan input Sistem Jaminan Halal sangat diperlukan agar proses dapat berlangsung dengan baik. Oleh karena itu, tinggi rendahnya mutu input dapat diukur dari tingkat kesiapan input. Makin tinggi tingkat kesiapan input, makin tinggi pula mutu input tersebut dalam menghasilkan produk yang halal.

Manajemen pada umumnya merupakan proses penentuan tujuan atau sasaran yang hendak dicapai dan menetapkan jalan dan sumber yang dipergunakan untuk mencapai tujuan yang seefisien dan seefektif mungkin. Tujuannya adalah untuk memperoleh produk-produk yang terjamin kehalalannya. Demikian pula jika dikaitkan dengan Sistem Jaminan Halal. Tahapan kedua dalam melaksanakan Sistem Jaminan Halal adalah dengan proses. Proses dalam SJH adalah sebuah produksi yang dilakukan untuk mendapatkan produk yang halal. Respon terhadap harapan tersebut, tentunya tidak lepas dengan adanya usaha pihak perusahaan untuk memperbaiki kinerjanya, khususnya dalam menyusun dan melaksanakan manajemen organisasi yang dipegang oleh Tim Manajemen Halal tentunya memiliki pengaruh yang besar terhadap keberhasilan dalam memproses. Karena dengan bermutunya kualitas penyusunan dan pelaksanaan produksi dapat menghasilkan produk yang bermutu juga terjamin kehalalannya (Sagala, 2001).

Tahapan ketiga dari pelaksanaan Sistem Jaminan Halal adalah output. Hasil proses disebut output. Dalam pelaksanaan Sistem Jaminan Halal, proses yang dimaksud adalah proses produksi. Output yang dihasilkan adalah sebuah produk halal yang bermutu. Menurut UU Nomor 33 Tahun 2014, produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Standar mutu proses produksi harus pula ditetapkan, dalam arti bahwa pihak tim manajemen halal perlu menerapkan standar mutu proses produksi yang diharapkan dapat berdaya guna untuk mengoptimalkan proses produksi dan untuk menghasilkan output yang sesuai, yaitu menguasai standar mutu produk.

2.5 PT. Greenfields

2.5.1 Sejarah Singkat Perusahaan

PT. Greenfields Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri susu (*dairy*). Pada awal 1990-an, negara-negara di Asia Tenggara, termasuk Indonesia, mengalami perkembangan ekonomi yang sangat pesat. Selain meningkatnya daya beli masyarakat, kebutuhan akan gaya hidup sehat dan bahan makanan berkualitas tinggi seperti susu juga meningkat. Sayangnya kebutuhan tersebut dikuasai oleh produk-produk susu impor. Walaupun di Indonesia banyak produk olahan susu, namun bahan baku menggunakan susu bubuk impor. Hal ini membuka peluang untuk mendirikan usaha sebagai produsen susu.

Pada awalnya PT. Greenfields Indonesia hanya bergerak di bidang peternakan sapi perah, yang didirikan oleh sekelompok usahawan asal Indonesia dan Australia dengan nama PT. Prima Japfa Jaya pada tanggal 14 Maret 1997. Perusahaan dimulai dengan mengembangkan tanah Peternakan di Lereng Gunung Kawi, Malang, Jawa Timur. Pemilihan lokasi pada lereng Gunung Kawi karena suhu pada lereng gunung tersebut cocok untuk pertumbuhan sapi perah jenis *Frissian Holstein* yang diimpor dari Australia.

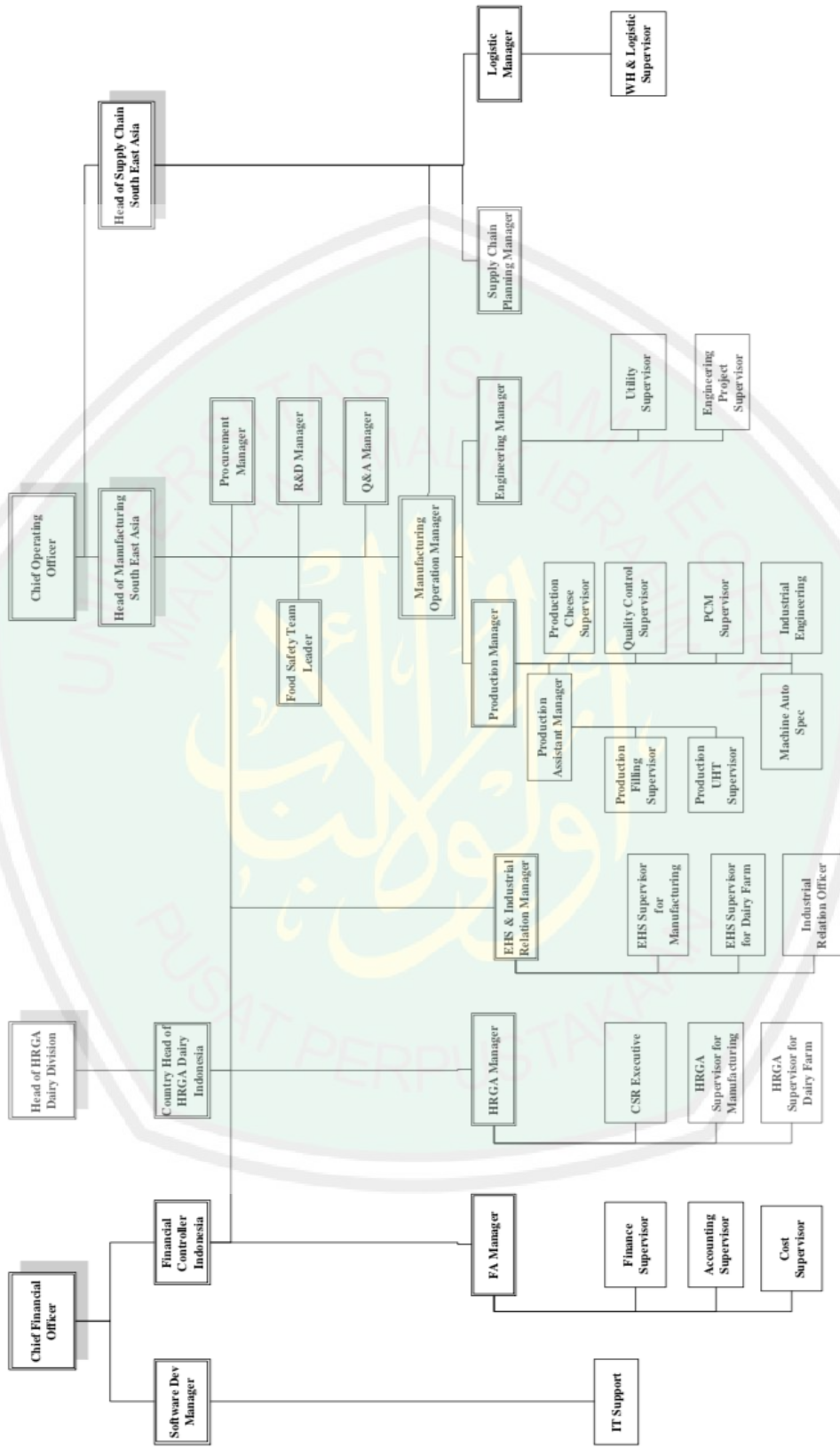
Pada April 1999, konstruksi fasilitas pengolahan susu didirikan kemudian mulai beroperasi pada bulan Juni 2000. Pada bulan itu juga tepatnya tanggal 20 Juli 2000 PT. Prima Japfa Jaya berganti nama menjadi PT. Greenfields Indonesia hingga saat ini. Susu yang dihasilkan oleh peternakan ini merupakan susu dengan mutu tinggi serta memenuhi syarat internasional.

Pada tahun 2016, PT Greenfields Indonesia meresmikan pabrik pengolahan susu baru seluas 7 hektar di Desa Palaan, Malang, Jawa Timur. Pabrik ini akan difokuskan untuk unit pengolahan susu (unit dairy processing) dan office. Pabrik 1 yang berada di Babadan Lereng Gunung Kawi akan difokuskan untuk peternakan sapi dan produksi keju. Dengan adanya pabrik baru ini, PT Greenfields Indonesia menambah kapasitas produksinya menjadi 114 juta liter per tahun dari yang awalnya 42 juta liter per tahun.

Dairy Processing Unit PT Greenfields Indonesia memproduksi dan mengemas susu *Thermisasi*, *Pasteurized/ESL*, *UHT*, *Whipping Cream*, *Cheese Mozzarella*, *Bocconcini*, *Richotta*, *Camembert*, serta *Stirred Yogurt*. Sedangkan jenis serta kemasan antara lain yaitu: Tetra Brik 1000 ml; Tetra Rex 500 ml & 1000 ml; Evergreen (200, 236, 500, 946 dan 1000 ml); Galdi (200, 236, 500, 946, 1000, dan 1890 ml); *Mozarella Cheese* Blok 200g dengan kemasan bag plastik *food grade* dan *Shredded* 200g dengan kemasan tub plastik *food grade*. *Mozarella Cheese Bocconcini* 30 g, *Richotta Cheese* 250 g dan 1 kg dengan kemasan tub plastik *food grade*, *Camembert* 125 g dengan aluminium foil & octagon. *Stirred Yogurt* kemasan cup plastik 125 g, 500 g, dan 1 kg. Produk PT. Greenfields Indonesia tidak hanya dipasarkan di wilayah Indonesia saja, tetapi lebih dari 50% produknya dijual ke Singapura, Malaysia, Hongkong, Taiwan, Filipina dan negara-negara lain di wilayah Asia Tenggara.

2.5.2 Struktur Organisasi Perusahaan

Berikut merupakan struktur organisasi beserta departemen pada PT Greenfields Indonesia:



Gambar 2.4.2 Struktur Organisasi PT Greenfields Indonesia

1. Finance & Accounting Department

Departemen Finance and Accounting dikepalai oleh seorang manager, bagian finance bertanggung jawab untuk merencanakan, mengkoordinasikan, mengatur penerimaan dan pemanfaatan dana perusahaan agar dana yang tersedia dikelola secara efektif dan efisien, serta memastikan bahwa semua pembayaran dilakukan dengan benar. Sementara bagian accounting bertanggung jawab untuk mengawasi dan mengontrol serta melakukan pengecekan data semua transaksi keuangan yang terjadi di perusahaan agar data dapat selalu *up to date* dan akurat.

2. HRGA Department

Departemen HRGA bertanggung jawab pada administrasi kepegawaian dan *payroll support*, rekrutmen, pengembangan dan evaluasi kompetensi karyawan, manajemen penilaian kinerja, serta *general affairs* (GA), sesuai dengan kebijakan, peraturan, dan prosedur yang berlaku.

3. EHS & Industrial Relation Department

Departemen ini bertanggung jawab untuk melakukan sosialisasi dan pemahaman sistem manajemen lingkungan dan keamanan para karyawannya terhadap penghasil limbah di perusahaan serta memberikan pelaporan kepada instansi yang berkaitan dengan regulasi penanganan limbah.

4. *Quality Assurance (QA) Department*

Section QA merupakan bagian khusus yang menangani pengendalian mutu yang bertanggung jawab dalam menjamin kualitas seluruh rangkaian produksi dan berhubungan dengan pihak luar untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan aman dikonsumsi oleh masyarakat. Beberapa tugas QA antara lain yaitu *material approval*, validasi proses, validasi tumpukan karton, pembuatan dokumen berupa SOP dan GMP untuk panduan kerja, pembuatan spesifikasi produk, menentukan bahwa produk bisa *released*, menangani keluhan pelanggan, dan menjadi fasilitator untuk melakukan penarikan produk.

5. *Procurement Department*

Departemen *Procurement* bertanggung jawab dalam menangani seluruh proses pengadaan barang yang dibutuhkan oleh perusahaan (baik lokal maupun impor), mulai dari merencanakan, mengkoordinasikan seluruh aktivitas pengadaan, hingga pembelian barang-barang *comodity* (*raw material* dan *non raw material*) dan *non commodity* (*spare parts*, obat, *supporting* kandang, barang-barang proyek, dll) dengan biaya yang efisien.

6. *Research & Development Department*

Departemen R&D bertanggung jawab dalam perencanaan pengembangan produk 1-2 tahun ke depan, menindaklanjuti rencana pengembangan *prototype* produk dalam skala laboratorium sesuai jadwal dari marketing, melakukan pengkajian dokumen material dan spesifikasi

produk, kelengkapan persyaratan kehalalan produk, melaksanakan *trial production*, serta mendukung pelaksanaan *commercial production*. Proses pengembangan produk terdapat 2 macam, yaitu:

1. Pengembangan produk baru

Adapun tahapan yang dilakukan antara lain: *benchmarking*, formulasi, koordinasi dengan *supplier*, *Laboratory trial*, tes internal, *marketing test*, *consumer test*, *production trial*, registrasi BPOM dan MUI, dan *Launching*.

2. Pengembangan produk yang sudah ada

Pengembangan ini dapat dilakukan dengan mengembangkan formulasi, penggantian *raw material* (dengan catatan tidak boleh mengubah spesifikasi dan rasa).

7. Production Department

Departemen produksi bertanggung jawab atas seluruh proses produksi yang ada di PT. Greenfields Indonesia, yang dikepalai oleh seorang *Production Manager*. Departemen produksi membawahi beberapa section antara lain *Production Cheese Section*, *Quality Control Section*, *Production Processing Section*, dan *production filling section*. Masing-masing section dikepalai oleh supervisor dengan tugas yang berbeda-beda.

8. Engineering Departement

Departemen ini dipimpin oleh seorang *Engineering Manager* dan membawahi beberapa *section* yang dikepalai oleh *supervisor* dengan tugas

yang berbeda-beda. Berikut ini merupakan beberapa section yang dimiliki oleh *Engineering Department*:

1. *Utility*

Utility section adalah bagian dari Departemen *Engineering* yang menyediakan energi untuk perusahaan meliputi air dari *water treatment plant* (WTP), *steam* dari *boiler* (*boiler system and steam supply*), pendingin (*chiller cooling tower system*), udara tekan (*compressed air*) dari *compressor system and supply*, listrik (genset dan PLN), pengolahan limbah dari *Waste Water Treatment Plant* (WWTP).

2. *Engineering Project*

Bagian ini dapat digambarkan sebagai penghubung antara manajer dengan proyek di lapangan. PE bertanggung jawab dalam menyusun rencana, menulis, dan melaporkan perkembangan pekerjaan di lapangan. Selain itu PE memiliki tugas untuk memastikan bahwa pekerjaan yang ada di lapangan memenuhi persyaratan kesehatan, keselamatan, dan undang-undang lingkungan.

9. *Supply Chain Department*

Departemen *supply chain* dikepalai oleh seorang *Head of Supply Chain South East Asia*, sementara di bawahnya terdapat beberapa section yang masing-masing dikepalai oleh seorang manager dengan tugas yang

berbeda-beda. Berikut ini merupakan beberapa section yang dimiliki oleh *supply chain Department*:

1. Supply Chain Planning Section

Planning Section dipimpin oleh seorang manager, di bawahnya terbagi atas *material planner*, *production planner*, dan *demand & supply plan*. Secara umum section ini bertanggung jawab untuk merencanakan dan mengkoordinasikan jadwal produksi untuk memastikan produksi dan material produksi berjalan secara efektif dan efisien sesuai dengan prosedur. *Material planner* merencanakan kebutuhan *material* produksi dengan menggunakan *tools Material Requirements Planning* sementara *production planner* menerapkan sistem yang berbeda untuk masing-masing produk yang diproduksi oleh PT. Greenfields Indonesia, misalnya produk susu ESL, *Cheese* dan *Yogurt* diproduksi dengan sistem *Make to Order*, sementara untuk produk UHT diproduksi dengan sistem *Make to Stock*.

2. Supply Chain Logistic Section

Logistic Section dipimpin seorang manajer, akan tetapi proses fungsionalnya diserahkan kepada *Warehouse Supervisor*. PT. Greenfields Indonesia memiliki beberapa jenis gudang antara lain: *Finish Good Warehouse*, *Raw Material Warehouse*, *spare part warehouse*, dan gudang bahan-bahan kimia yang digunakan dalam proses CIP (masih dalam tahap pembuatan). Bersama QC monitoring

warehouse, kegiatan penggudangan yaitu memasukkan dan mengeluarkan barang, dengan menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*). Selain itu pergudangan PT. Greenfields Indonesia juga menerapkan sistem kanban, yaitu dengan memanfaatkan gudang *supplier* untuk menyimpan bahan baku sebelum dikirim ke Greenfields.

2.5.3 Visi dan Misi

a. Visi

1. Menjadi salah satu perusahaan pengolahan susu yang terintegrasi dengan peternakan modern yang terkemuka di Indonesia, Australia, dan Asia.
2. Selalu menghasilkan berbagai variasi produk yang bermutu tinggi dan aman untuk dikonsumsi.

b. Misi

1. Menyediakan produk yang menyehatkan untuk menunjang perkembangan sumber daya manusia.
2. Menyediakan dan mengembangkan sumber daya manusia yang berkualitas dalam menunjang operasional.
3. Membina hubungan jangka panjang untuk layanan customer secara profesional dan berkualitas.

2.5.4 Lokasi dan Topografi

PT Greenfields Indonesia memiliki dua unit pabrik di Kabupaten Malang. Pabrik pertama berada di Desa Babadan, Kecamatan Ngajum,

Kabupaten Malang, Jawa Timur. Pabrik ini difokuskan pada peternakan sapi untuk menghasilkan susu segar/*dairy farm* unit. Pabrik kedua berada di Jalan Raya Palaan No. 87, Desa Palaan, Kecamatan Ngajum. Pabrik ini difokuskan untuk *office* dan unit pengolahan susu /*milk processing* unit.

Lokasi pabrik kedua dikelilingi oleh persawahan penduduk. Adapun batas Utara yaitu sungai, Selatan yaitu sawah, Timur yaitu sungai, dan batas Barat yaitu jalan raya. Alasan pemilihan lokasi pabrik kedua yang berada di desa Palaan yaitu untuk memudahkan akses pengangkutan susu segar dari peternakan sapi. Desa Palaan terletak diantara peternakan sapi yang berada di desa Babandan dan Desa Wlingi (peternakan sapi baru).

Pengaturan ruang untuk penempatan fasilitas produksi dan fasilitas lainnya ditata sedemikian rupa agar memudahkan proses produksi. Pengaturan fasilitas-fasilitas tersebut menggunakan tipe *product layout*, yaitu penempatan fasilitas produksi sesuai dengan alur proses produksi. Hal ini dilakukan untuk efisiensi proses produksi dan agar tercipta ruang yang terlihat rapi. Bangunan penunjang terdiri atas kantin, ruang pengobatan dan mushola, dan sebuah *multi purpose hall* sebagai aula berbagai acara dan pertemuan.

2.5.5 Ketenagakerjaan dan Fasilitas

Tenaga kerja PT. Greenfields Indonesia berasal dari daerah sekitar kota dan kabupaten Malang. Pendidikan tenaga kerja PT Greenfields Indonesia beragam berdasarkan tugas dan tanggung jawab. Untuk staff

karyawan dan supervisor pendidikan minimal Diploma atau Sarjana, sedangkan untuk tenaga operasional berpendidikan minimal SD hingga SMA/ sederajat yang telah mendapatkan pelatihan sebelum bekerja di perusahaan ini.

Berdasarkan sistem pembayaran gaji, tenaga kerja PT Greenfields Indonesia terbagi menjadi kontrak dan karyawan tetap. Karyawan kontrak terdiri atas karyawan kontrak harian dan karyawan kontrak bulanan. Karyawan kontrak harian digaji setiap minggu, sedangkan karyawan kontrak bulanan digaji setiap bulan. Karyawan tetap juga terdiri atas karyawan tetap harian, yang pembayaran gajinya sama seperti karyawan kontrak. Total tenaga kerja di PT. Greenfields Indonesia berjumlah 260 orang pada *Dairy Processing Unit* dan 217 orang pada *Dairy Farm Unit* dengan total *outsourcer* 114 orang.

PT. Greenfields Indonesia menggunakan sistem jam kerja *shift* dan *Non shift*. Untuk jam kerja *shift* dibagi menjadi 3 *shift* yang diperuntukkan bagi karyawan operasional. Jam kerja untuk *shift* 1 adalah pukul 06.00– 14.00 WIB, *shift* 2 pukul 14.00–22.00 WIB, dan *shift* 3 pukul 22.00–06.00 WIB. Pembagian *shift* karyawan dijadwalkan 2 hari *shift* 1, 2 hari *shift* 2, 2 hari *shift* 3, 2 hari libur dan begitu seterusnya. Sementara jam kerja non *shift* yaitu pukul 08.00–17.00 WIB bagi karyawan kantor yang bekerja dari hari Senin-Jumat dan Libur pada hari Sabtu-Minggu.

Kesejahteraan karyawan merupakan salah satu faktor penting dalam mendukung kelancaran proses produksi dan kegiatan perusahaan. PT. Greenfields Indonesia memberikan fasilitas bagi karyawannya antara lain: transportasi berupa bus karyawan yang berjumlah 3 bus yang akan menjemput dan mengantarkan karyawan pada tempat-tempat yang telah ditetapkan; makan bagi setiap karyawan baik *shift* maupun *non shift* untuk satu kali makan; fasilitas tempat ibadah berupa Masjid bagi karyawan muslim; fasilitas pakaian kerja berupa dua pasang seragam, penutup kepala, sepatu *boot* yang dibedakan sesuai dengan bidang kerja; jatah cuti bagi setiap karyawan yaitu 12 hari dalam satu tahun, cuti bagi wanita melahirkan selama 3 bulan dan cuti sakit maksimal 3 hari disertai dengan surat keterangan dari dokter; serta tunjangan bagi setiap karyawan yang berupa Tunjangan Hari Raya, tunjangan melahirkan, kesehatan dan asuransi dari JAMSOSTEK.

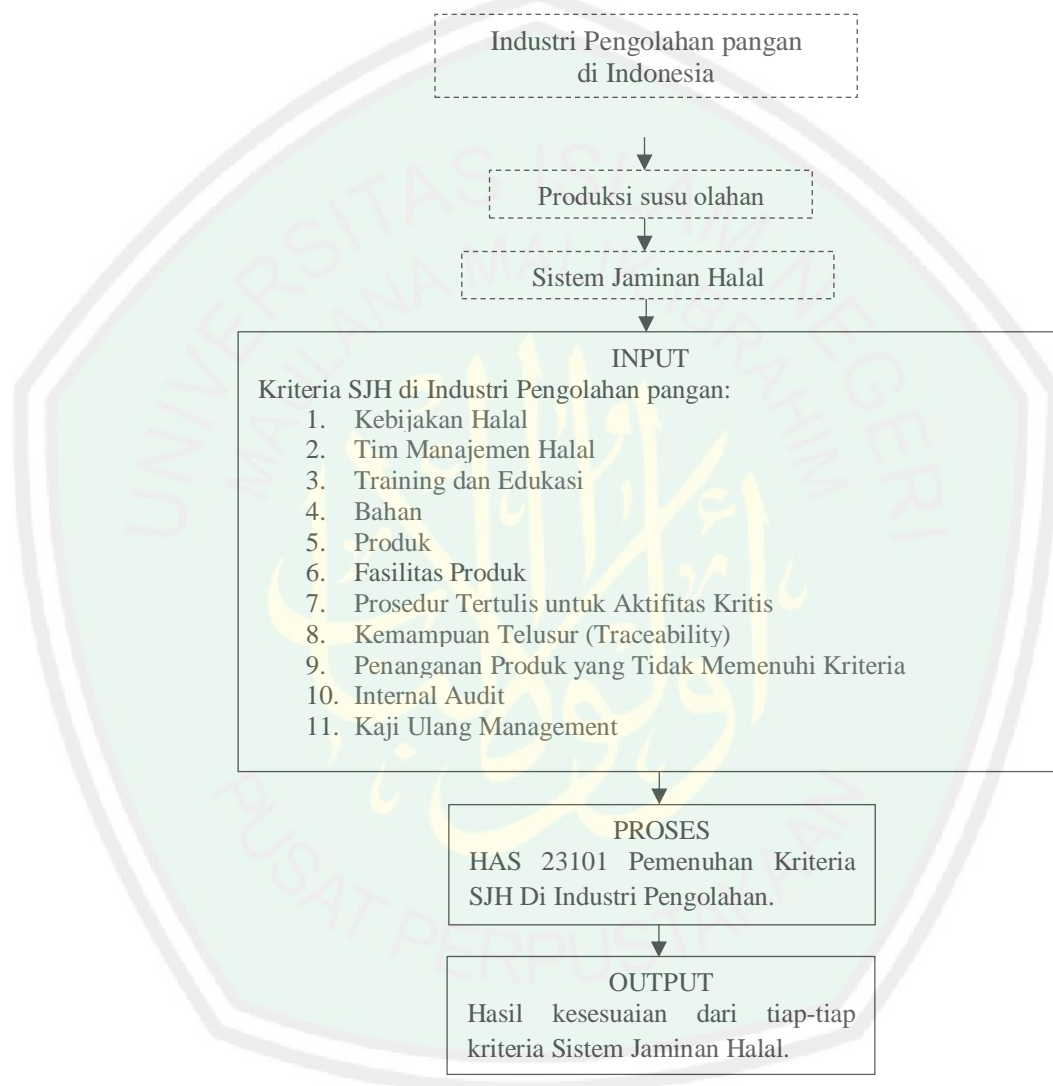
2.5.6 Sertifikasi

Dalam suatu perusahaan perlu adanya sertifikasi sebagai jaminan yang diberikan oleh perusahaan kepada konsumen dalam proses produksi. PT. Greenfields Indonesia menerapkan standar jaminan mutu ISO 22000, yang mencakup sistem manajemen mutu dan keamanan pangan berdasarkan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Melalui standar ISO 22000, PT. Greenfields Indonesia memastikan bahwa setiap proses produksi beserta produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. Selain itu, PT. Greenfields Indonesia juga memiliki Sertifikat Jaminan Halal dari MUI dan FSSC (*Food Safety System Certification*) 22000.

BAB III

KERANGKA KONSEPTUAL

3.1 Kerangka Konseptual Penelitian



Gambar 3.1.1 Bagan Kerangka Konseptual Penelitian

Keterangan Gambar:

_____ : Diteliti

----- : Tidak Diteliti

3.1.2 Penjelasan Kerangka Konseptual

Pendekatan sistem terhadap kriteria SJH dapat dilihat pada gambar 3.1.1, tersusun dari salah satu industri pengolahan pangan di Indonesia yang produk utama adalah susu. Susu olahan yang dihasilkan ada dua jenis, yaitu UHT (*Ultra High Temperature*) dan ESL (*Extended Self Life*). Untuk menghindari keraguan dalam mengkonsumsi atas kehalalannya, dibutuhkan Sistem Jaminan Halal dalam produksinya. Sistem Jaminan Halal merupakan salah satu bagian penting dalam standar produksi susu yang akan dikonsumsi masyarakat, keberadaannya dibutuhkan untuk menjamin kehalalan dalam suatu produk. Meskipun jenis susu di industri pangan ini ada 2 macam, tetapi dalam melaksanakan Sistem Jaminan Halal keduanya menjadi satu manajemen. Di dalam sistem jaminan halal ini ada beberapa kriteria (*input*), meliputi: kebijakan halal, tim manajemen halal, training dan edukasi, bahan, produk, fasilitas produk, prosedur tertulis untuk aktifitas kritis, kemampuan telusur (*traceability*), penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, internal audit, dan kaji ulang management. Kemudian untuk prosesnya digunakan HAS 23101 (standar pemenuhan kriteria SJH di industri pengolahan) untuk menilai seberapa besar persentase dari tiap-tiap kriteria yang ada pada Sistem Jaminan Halal. *Output* yang didapatkan adalah hasil kesesuaian dari masing-masing kriteria Sistem Jaminan Halal.

BAB IV

METODE PENELITIAN

Metode penelitian merupakan suatu cara untuk memperoleh kebenaran ilmu pengetahuan atau pemecahan suatu masalah yang menggunakan metode ilmiah (Notoadmodjo, 2012). Penyusunan metode ini dimaksudkan agar penelitian ini dapat menghasilkan suatu kesimpulan yang dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.

4.1 Jenis dan Rancangan Penelitian

Penelitian ini termasuk penelitian observasional yang bersifat deskriptif. Menurut Arikunto (2006) penelitian observasional adalah mengumpulkan data atau keterangan yang harus dijalankan dengan melakukan usaha-usaha pengamatan secara langsung ke tempat yang akan diselidiki. Pendekatan deskriptif menurut Sugiyono (2011) menyatakan bahwa metode penelitian deskriptif ini dilakukan untuk mengetahui keberadaan variabel mandiri, baik hanya pada satu variabel atau lebih (variabel yang berdiri sendiri atau variabel bebas) tanpa membuat perbandingan variabel itu sendiri dan mencari hubungan dengan variabel lain. Metode deskriptif ini merupakan metode yang bertujuan untuk mengetahui sifat serta hubungan yang lebih mendalam dengan cara mengamati aspek-aspek tertentu secara lebih spesifik untuk memperoleh data yang sesuai dengan masalah yang ada dengan tujuan penelitian, dimana data tersebut diolah, dianalisis, dan diproses lebih lanjut dengan dasar teori-teori yang

telah di pelajari sehingga data tersebut dapat ditarik sebuah kesimpulan (Sugiyono, 2011).

4.2 Waktu dan Tempat Penelitian

Lokasi merupakan daerah atau tempat yang digunakan oleh peneliti dalam melakukan penelitiannya. Lokasi yang digunakan pada penelitian ini adalah PT. Greenfields Indonesia di Palaan, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Sedangkan lamanya penelitian dilaksanakan pada bulan Januari sampai dengan Mei 2019.

4.3 Populasi dan Sampel

4.3.1 Populasi

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2011). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh dokumen sistem jaminan halal dan karyawan pada tim manajemen di PT. Greenfields Indonesia.

4.3.2 Sampel Penelitian

Sampel penelitian adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi (Sugiyono, 2011). Sampel penelitian ini adalah dokumen sistem jaminan halal dan karyawan yang menjadi tim manajemen halal di PT. Greenfields Indonesia. Metode pengambilan

sampling menggunakan *purposive* sampling. *Purposive* sampling adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2011). Pertimbangan untuk penentuan sampel berdasarkan tim Audit Halal Internal yang dipilih oleh HRD dengan pemilihan tiga responden pada struktur organisasi tim manajemen halal di PT. Greenfields Indonesia.

4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

Variabel penelitian dapat dikatakan sebagai suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, obyek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2011).

4.4.1 Variabel Penelitian

1. Variabel

Penelitian ini yang dijadikan sebagai variabel adalah sistem jaminan halal dengan 11 sub variabel sebagai berikut:

1. Kebijakan Halal
2. Tim Manajemen Halal
3. Training dan Edukasi
4. Bahan
5. Produk
6. Fasilitas Produk
7. Prosedur Tertulis untuk Aktifitas Kritis

8. Kemampuan Telusur (Traceability)
9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria
10. Internal Audit
11. Kaji Ulang Manajemen

4.4.2 Definisi Operasional

Definisi operasional adalah uraian tentang batasan variabel yang dimaksud, atau tentang apa yang diukur oleh variabel yang bersangkutan (Notoadmodjo, 2012). Tabel definisi operasional tercantum pada lampiran 6.

4.5 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah segala peralatan yang digunakan untuk memperoleh, mengelola, dan menginterpretasikan informasi dari para responden yang dilakukan dengan pola pengukuran yang sama (Nasir dkk, 2011).

Instrumen penelitian yang digunakan untuk menilai 11 kriteria Sistem Jaminan Halal ini menggunakan daftar checklist HAS 23101 (Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan) yang diikuti wawancara dan pengamatan (*observation*) data sekunder.

4.6 Prosedur Penelitian

Pengambilan data akan dilakukan dengan cara mendatangi PT. Greenfields Indonesia yang berada di Palaan, Kabupaten Malang. Prosedur penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Menyerahkan surat pengantar dan usulan penelitian.
2. Mengurus izin penelitian di Jurusan Farmasi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
3. Mengurus izin penelitian di PT. Greenfields Indonesia.
4. Mengisi daftar *checklist* terhadap proses dalam melakukan Sistem Jaminan Halal di PT. Greenfields Indonesia
5. Melakukan wawancara dengan menggunakan daftar *checklist* terhadap tim manajemen halal.
6. Melakukan observasi terhadap indikator yang menjadi variabel penelitian
7. Hasil daftar *checklist*, wawancara dan observasi dibandingkan dengan HAS 23101.
8. Mengurus izin penelitian di PT. Greenfields Indonesia.
9. Mengisi daftar *checklist* terhadap proses dalam melakukan Sistem Jaminan Halal di PT. Greenfields Indonesia
10. Melakukan wawancara dengan menggunakan daftar *checklist* terhadap tim manajemen halal.
11. Melakukan observasi terhadap indikator yang menjadi variabel penelitian
12. Hasil daftar *checklist*, wawancara dan observasi dibandingkan dengan HAS 23101.

4.7 Analisis Data

Pengolahan data bertujuan untuk mengubah data mentah dari hasil pengukuran menjadi data yang diinterpretasikan, sehingga dapat memberikan arahan untuk pengkajian lebih lanjut. Pengolahan data pada penelitian ini didasarkan pada teori menurut Azwar (2013). Ada beberapa kegiatan yang dilakukan dalam pengolahan data.

Cara pengolahan data dan analisis data melalui beberapa tahap yaitu :

1. *Editing*

Editing ini dilakukan dengan cara peneliti mengecek ulang kelengkapan dan kejelasan jawaban dari daftar checklist dan tim manajemen halal di PT. Greenfields Indonesia.

2. *Scoring*

Scoring ini dilakukan untuk penilaian data checklist dengan memberikan skor pada jawaban yang diberikan oleh tim manajemen halal di PT. Greenfields Indonesia (informan).

- Pada checklist jawaban “**iya**” diberi nilai 1 sedangkan untuk jawaban “**tidak**” diberi angka 0.
- Setelah diketahui total angka yang didapat, kemudian dihitung menggunakan rumus persentase kesesuaian.

$$\text{Persentase (\%)} = \frac{\text{Jumlah Skor yang didapat}}{\text{Jumlah Maksimum Skor}} \times 100\%$$

3. *Coding*

Setelah data terkumpul dan selesai diedit di lapangan, tahap berikutnya adalah mengkode data. Untuk mempermudah mengolah data jawaban diberi kode langsung pada lembar data checklist.

4. *Processing*

Processing ini dilakukan pemrosesan jawaban dari tim manajemen halal di PT. Greenfields Indonesia yang telah diterjemahkan menjadi bentuk angka agar mudah dianalisis.

5. *Cleaning*

Cleaning ini dilakukan pembersihan data checklist dengan cara pemeriksaan kembali data yang sudah di entry, apakah ada kesalahan atau tidak. Pemeriksaan ini meliputi pemeriksaan ulang terhadap data pengkodean dan scoring yang telah diselesaikan oleh peneliti.

BAB V

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Jaminan halal yang dilakukan oleh industri makanan merupakan suatu kewajiban dalam memenuhi tanggung jawab kepada LPPOM MUI atas sertifikat jaminan halal yang diperolehnya dan konsumen sebagai penikmat dari produk yang telah dihasilkan. Sistem Jaminan Halal merupakan manajemen yang disusun oleh sebuah perusahaan untuk menjaga konsistensinya dalam memproduksi produk halal yang sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI yang berlaku (MUI, 2018). Dalam menjaga konsistensinya, LPPOM MUI mempunyai ketentuan dengan kriteria-kriteria tertentu yang sesuai dengan HAS 23101. Hasil persentase kesesuaian secara menyeluruh diperoleh 97,2%. Berikut adalah pembahasan dari masing-masing kriteria berdasarkan hasil persentase kesesuaian yang diperoleh yaitu:

5.1 Kebijakan Halal

Kebijakan halal adalah pernyataan tertulis komitmen manajemen puncak untuk senantiasa menghasilkan produk halal secara konsisten (MUI, 2018). Berdasarkan tabel di bawah ini diperoleh hasil penelitian dalam bentuk tabel persentase kesesuaian sebagai berikut:

Tabel 5.1 Hasil Persentase Kesesuaian Kebijakan Halal

No.	Indikator	Kesesuaian Responden 1		Kesesuaian Responden 2		Kesesuaian Responden 3		Persentase Kesesuaian
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1.	Ketersediaan kebijakan halal	√		√		√		100%
2.	Sosialisasi kebijakan halal ke seluruh <i>stakeholder</i> perusahaan	√		√		√		100%
3.	Ketersediaan bukti social kebijakan halal	√		√		√		100%
Total Skor Kesesuaian								100%

Keterangan tabel 5.2 menunjukkan hasil persentase kesesuaian yang diperoleh pada Kebijakan Halal sebesar 100%.

PT. Greenfields Indonesia mempunyai komitmen untuk memproduksi produk halal secara konsisten dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumen termasuk konsumen muslim. Indikator 1 pada ketersediaan kebijakan halal diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Hal ini menunjukkan bahwa PT. Greenfields Indonesia telah berkomitmen menghasilkan produk halal dengan perwujudan motto yang berbunyi: “Gigih dalam menghasilkan produk susu yang berkualitas, halal, aman dikonsumsi, berwawasan lingkungan dan mematuhi peraturan yang berlaku. Inovatif dan kreatif dalam memelihara dan mengembangkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan & Sistem Jaminan Halal serta lingkungan”. PT. Greenfields Indonesia juga menjamin seluruh produk yang dibuat untuk pasar Indonesia telah disertifikasi oleh LPPOM MUI. Kebijakan tersebut menjadi komitmen utama di PT. Greenfields Indonesia dalam

memproduksi setiap produknya. Kebijakan Halal bertujuan untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakannya, produk halal yang telah terbukti dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing bagi pelaku usaha dalam berusaha (Wahid, 2010).

Sosialisasi adalah suatu kegiatan yang ditujukan agar seluruh pemangku kepentingan (*stake holder*) memahami bahwa perusahaan mempunyai komitmen untuk menghasilkan produk halal secara konsisten (MUI, 2018). Indikator 2 pada sosialisasi kebijakan halal ke seluruh *stakeholder* (manajemen, tim manajemen halal, pekerja, *supplier*) diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Sosialisasi ini adalah salah satu bentuk aplikatif untuk merealisasikan Kebijakan Halal di PT. Greenfields Indonesia. Sosialisasi ini penting dilakukan karena memiliki tujuan agar setiap pihak memahami bahwa PT. Greenfields Indonesia menghasilkan produk halal dan aman secara konsisten. Negara-negara berkembang termasuk Indonesia, tidak diragukan lagi untuk produk halal dalam pasar besar di Asia dengan lebih dari 210 juta Muslim, peluang yang tidak bisa ditolak oleh perusahaan asing. Berdasarkan data 2013, Indonesia adalah negara tertinggi untuk konsumsi makanan konsumen Muslim dengan US \$ 190 miliar diikuti oleh Turki dan Pakistan (*The Global Islamic Economy*, 2017). Target untuk industri makanan halal dari negara lain, mengembangkan industri ini penting karena ada dua manfaat yaitu melindungi konsumen domestik dari konsumsi produk non-halal dan untuk mendapatkan penghasilan dari ekspor produk makanan halal (Rakkarn, 2013). Hal ini pun berkaitan dengan indikator 3 pada ketersediaan bukti sosialisasi kebijakan

halal diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Bukti sosialisasi Kebijakan Halal di PT. Greenfields Indonesia terdapat pada lampiran manual terintegrasi, pemasangan poster, spanduk, *banner*. Dampak jika Kebijakan Halal tidak dimiliki dalam perusahaan pangan dikemukakan oleh Aruoma (2006) yang menyebabkan kerugian ekonomi yang besar (terutama devisa yang langka) dan bahaya kesehatan mulai dari malnutrisi hingga penyakit yang disebabkan oleh makanan karena tidak adanya komitmen dalam memproduksi.

5.2 Tim Manajemen Halal

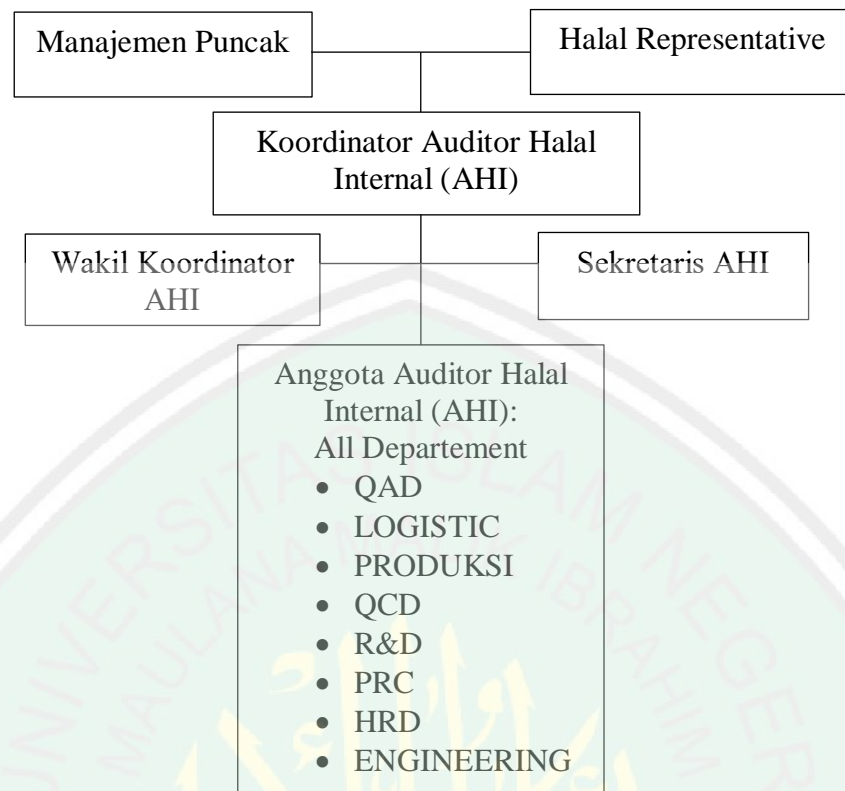
Dalam memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH), diperlukan suatu kelompok orang yang bertanggung jawab terhadap perancangan, implementasi, evaluasi dan perbaikan SJH diperusahaan (MUI, 2018). Sekelompok orang ini disebut dengan tim manajemen halal. Berdasarkan tabel di bawah ini diperoleh hasil penelitian dalam bentuk tabel persentase kesesuaian sebagai berikut:

Tabel 5.2 Hasil persentase kesesuaian Tim Manajemen Halal

No.	Indikator	Kesesuaian Responden 1		Kesesuaian Responden 2		Kesesuaian Responden 3		Persentase Kesesuaian
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1.	Penetapan Tim Manajemen Halal dan bukti penunjukkannya	√		√		√		100%
2.	Tim mencakup semua bagian aktivitas kritis.	√		√		√		100%
3.	Kompetensi dan wewenang yang dibutuhkan tim	√		√		√		100%
4.	Sumberdaya tim yang memadai untuk menjalankan tugas	√		√		√		100%
5.	Tim mengikuti persyaratan sertifikasi MUI	√		√		√		100%
Total Skor Kesesuaian								100%

Keterangan Tabel 5.3 menunjukkan hasil persentase kesesuaian yang diperoleh pada Tim Manajemen Halal di PT. Greenfields Indonesia sebesar 100%.

Indikator 1 pada Tim Manajemen Halal telah ditetapkan dan ada bukti penunjukkannya diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Bukti penunjukan terdapat pada surat tugas dengan nomor: GI/MP/ST/QAD/01/1/18. Berikut struktur tim manajemen halal di PT. Greenfields Indonesia:



Gambar 5.2 Struktur Organisasi Manajemen Halal PT. Greenfields Indonesia

Di PT. Greenfields tim manajemen halal disebut dengan tim AHI yang artinya Auditor Halal Internal. Manajemen Puncak dan Halal *Representative* mempunyai kedudukan yang sama yakni sebagai manajemen puncak. Manajemen puncak adalah tingkatan manajemen tertinggi yang memiliki tanggung jawab dan wewenang atas keseluruhan kegiatan di perusahaan (MUI, 2018). Koordinator Auditor Halal Internal atau biasa disebut dengan ketua tim AHI ini mempunyai kedudukan satu tingkat dibawah Manajemen Puncak dan Halal *Representative*. Tugas dari ketua tim AHI adalah bertanggung jawab atas keseluruhan kegiatan Sistem Jaminan Halal di perusahaan. Wakil Koordinator AHI dan Sekretaris AHI memiliki kedudukan yang sama, yakni di bawah satu tingkat dari Koordinator Auditor Halal Internal (AHI). Keduanya mempunyai tugas yang sama yaitu

bertanggung jawab atas proses Sistem Jaminan Halal yang dilakukan di perusahaan. Kemudian kedudukan paling bawah terdapat anggota Auditor Halal Internal (AHI) yang terdiri dari *All Departement* (QAD, LOGISTIC, PRODUKSI, QCD, R&D, PRC, HRD, ENGINEERING).

Organisasi merupakan suatu wadah atau suatu bentuk perserikatan atau kerjasama antar manusia dengan pembagian kerja/fungsi untuk mencapai tujuan bersama. Sedangkan manajemen merupakan suatu aktivitas dan proses dalam rangka pencapaian tujuan organisasi secara afektif dan efisien (Mohyi, 2012). Dalam buku “*The Art of Administration*” mengartikan bahwa administrasi adalah proses dan wahana yang bertanggung jawab terhadap penentuan tujuan yang akan diperjuangkan oleh/beserta manajemennya, yang membina kebijaksanaan yang luas dalam rangka melaksanakan operasi dan mengatasi kekeliruan dengan keefektifan yang bersinambung dari seluruh operasi dalam mencapai tujuan yang ditetapkan. Pernyataan ini berhubungan dengan indikator 2 pada tim yang telah mencakup semua bagian pada aktivitas kritis diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Aktivitas kritis adalah aktivitas pada rantai proses produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan suatu produk (MUI, 2018). Menurut kriteria HAS 23101 (2018) Tim Manajemen Halal memiliki tugas, tanggung jawab, dan wewenang yang jelas dan dimengerti oleh pihak yang terlibat. Tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal yaitu mensosialisasikan kebijakan halal pada semua *stakeholder* yang terlibat, merencanakan, melaksanakan dan mengevaluasi pelatihan internal dalam menerapkan sistem jaminan halal, memastikan fasilitas produksi bebas dari bahan yang mengandung babi atau

turunannya, melakukan seleksi bahan baru dan memastikan bahan yang digunakan mendapatkan persetujuan dari LPPOM MUI. Selain itu, tim manajemen halal juga memiliki tugas untuk membuat daftar bahan, menyusun, melaksanakan dan mengevaluasi prosedur tertulis setiap aktivitas kritis, menyusun dan melaksanakan audit internal, menyusun dan melaksanakan tindakan koreksi yang diperlukan dari hasil audit internal, menyusun dan melaksanakan kaji ulang manajemen, serta menyusun dan mengirimkan laporan berkala ke LPPOM MUI (MUI, 2018). Tim manajemen halal di PT. Greenfields Indonesia telah melakukan tugas, tanggung jawab, dan wewenangnya masing-masing.

Organizazing dan *staffing* merupakan dua fungsi manajemen yang sangat erat hubungannya. *Organizazing* yaitu berupa penyusunan wadah legal untuk menampung berbagai kegiatan yang harus dilaksanakan pada suatu organisasi, sedangkan *staffing* berhubungan dengan penerapan orang-orang yang akan memangku masing-masing jabatan yang ada di dalam organisasi tersebut (Manullang, 2001). Indikator 3 pada tim yang memiliki kompetensi dan wewenang yang dibutuhkan diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Tugas dan tanggung jawab dari tim manajemen halal secara umum yaitu melakukan implementasi sesuai ketentuan pada manual terintegrasi dengan bagiannya masing-masing (Hartoyo, 2016). Tim AHI memiliki tujuan untuk mempertahankan kehalalan produk yang diproduksi. Berikut peran dan tugas dari tim AHI (Auditor Halal Internal) di PT. Greenfields Indonesia yaitu:

1. Menyusun manual SJH
2. Mengkoordinasikan pelaksanaan SJH

3. Membuat Laporan pelaksanaan SJH
4. Komunikasi dengan LPPOM MUI

Anggota tim AHI harus memahami seluruh kriteria SJH. Ketentuan penting dalam tim AHI adalah koordinator atau anggota tim harus pernah mengikuti pelatihan eksternal. Pelatihan eksternal ini merupakan pelatihan HAS 23101 (Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan) yang dilaksanakan oleh LPPOM MUI.

Indikator 4 pada tim ditunjang sumberdaya yang memadai untuk menjalankan tugasnya diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. PT. Greenfields Indonesia telah menyediakan sumber daya yang dibutuhkan untuk implementasi, evaluasi dan perbaikan berkelanjutan. Bentuk sumber daya yang dimaksud adalah tenaga kerja, sarana/fasilitas, prosedur, pembiayaan dan lain sebagainya. Sumber daya ini bertujuan agar implementasi Sistem Jaminan Halal dapat berkelanjutan. Sesuai dengan pernyataan Moony dan Reily (1959) bahwa fungsi staf dalam organisasi berarti pengabdian yang berupa pemberi pendapat atau nasihat, yang dapat dibedakan dari fungsi kekuasaan atau komando. Pengabdian itu mempunyai tiga taraf yang timbul dalam hubungan yang terjalin jelas. Taraf-taraf itu adalah memberikan keterangan, memberikan pendapat dan mengawasi.

Indikator 5 pada tim mengikuti perkembangan kebijakan LPPOM MUI yang berkaitan dengan persyaratan sertifikasi (misal daftar lembaga sertifikasi luar negeri, kecukupan dokumen pendukung dll) diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. PT. Greenfields Indonesia telah memenuhi seluruh persyaratan

dengan adanya sertifikat halal pada setiap bahan, diagram alir, spesifikasi teknis, atau *statement of pork free facility*.

5.3 Pelatihan dan Edukasi

Pelatihan merupakan kegiatan yang diselenggarakan dan memiliki tujuan untuk meningkatkan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan/atau perilaku (*attitude*) dari semua personel yang terlibat aktivitas kritis (MUI, 2018). Berdasarkan tabel di bawah ini diperoleh hasil penelitian dalam bentuk tabel persentase kesesuaian sebagai berikut:



Tabel 5.3 Hasil persentase kesesuaian Pelatihan dan Edukasi

No.	Indikator	Kesesuaian Responden 1		Kesesuaian Responden 2		Kesesuaian Responden 3		Persentase Kesesuaian
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1.	Pelatihan eksternal tim minimal dua tahun sekali	√		√		√		100%
2.	Pelatihan internal dilaksanakan setahun sekali	√		√		√		100%
3.	Pelatihan internal untuk semua karyawan terkait aktivitas kritis	√		√		√		100%
4.	Materi pelatihan internal sesuai dengan HAS 23000	√		√		√		100%
5.	Ketersediaan bukti evaluasi hasil pelatihan internal	√		√		√		100%
6.	Tersimpannya bukti pelaksanaan pelatihan	√		√		√		100%
7.	Ketersediaan bukti edukasi dalam menerapkan SJH	√		√		√		100%
Total Skor Kesesuaian								100%

Keterangan Tabel 5.4 menunjukkan hasil persentase kesesuaian yang diperoleh pada Pelatihan dan Edukasi di PT. Greenfields Indonesia sebesar 100%.

Pelatihan adalah kegiatan peningkatan pengetahuan, keterampilan dan sikap untuk mencapai tingkat kompetensi yang diinginkan. Industri makanan harus

memiliki prosedur tertulis pelaksanaan pelatihan. Pelatihan yang dilakukan harus memiliki materi yang meliputi HAS 23101. Menurut LPPOM MUI (2018) pelatihan dibagi menjadi 2 yaitu pelatihan internal dan pelatihan eksternal. Pelatihan internal adalah pelatihan mengenai HAS 23000 yang dilakukan oleh perusahaan dengan *trainer* dari perusahaan sendiri, misalnya tim AHI. Pelatihan eksternal adalah pelatihan yang diadakan oleh LPPOM MUI. Sebelum melakukan pelatihan sertifikasi halal, perwakilan perusahaan harus telah mengikuti pelatihan eksternal. Hal tersebut dilakukan dengan tujuan agar *trainer* dari internal dapat memahami kriteria sertifikasi halal dengan benar. Indikator 1 pada pelatihan eksternal telah diikuti oleh Tim Manajemen Halal minimal dua tahun sekali diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. PT. Greenfields Indonesia menjadi salah satu industri makanan pemegang sertifikat halal dan telah mengikuti pelatihan di LPPOM MUI, maka dilakukan pelatihan eksternal sekurang-kurangnya 2 tahun sekali. Pelatihan industri makanan merupakan komponen penting untuk memperkuat kebutuhan industri akan pengembangan sumber daya manusia dan modal profesional di sektor halal (Najiha, 2018).

Indikator 2 pada pelatihan internal telah dilaksanakan minimal setahun sekali diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Oleh karena itu, pelatihan internal di PT. Greenfields Indonesia dilakukan sepenuhnya oleh tim AHI. Untuk pelatihan internal dan edukasi dilakukan hanya setahun sekali dan jadwal pelatihan internal dibuat sendiri oleh PT. Greenfields Indonesia.

Indikator 3 pada pelatihan internal telah dilakukan untuk semua karyawan yang terkait aktivitas kritis, termasuk karyawan baru diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Aktivitas kritis adalah aktivitas pada rantai produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk (MUI, 2018). Kegiatan pelatihan dan edukasi tersebut ditujukan kepada seluruh karyawan (lama dan baru) yang terlibat dalam aktivitas kritis dengan tujuan untuk meningkatkan pemahaman karyawan terhadap hukum Islam tentang pentingnya kehalalan suatu produk. Pemahaman karyawan tersebut diharapkan mampu menimbulkan kepedulian terhadap kebijakan kehalalan dan menerapkannya di tingkat operasional (Hartoyo, 2016).

Indikator 4 pada materi pelatihan internal telah disesuaikan dengan HAS 23000 diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Hasil ini menunjukkan bahwa PT. Greenfields Indonesia telah melakukan pelatihan internal dengan materi HAS 23000 yang dipimpin oleh tim AHI. Modul pelatihan komprehensif dimaksudkan untuk memastikan para praktisi memiliki pemahaman penuh tentang berbagai aspek yang diperlukan untuk mendukung industri halal yang sedang berkembang (Najiha, 2018). Berhubungan dengan Indikator 5 pada ketersediaan bukti evaluasi hasil pelatihan internal diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Hasil ini menunjukkan bahwa tersedia bukti evaluasi disetiap pelatihan internal di PT. Greenfields Indonesia dalam bentuk dokumen. Indikator 6 pada ketersediaan bukti pelaksanaan pelatihan tersimpan dengan baik diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Bukti pelaksanaan pelatihan tersimpan dengan baik dalam bentuk dokumen.

Indikator 7 pada ketersediaan bukti edukasi untuk menumbuhkan kesadaran bagi semua pihak yang terlibat dalam aktivitas kritis dalam menerapkan SJH diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Bukti edukasi di PT. Greenfields Indonesia dilakukan dalam bentuk spanduk dan buletin internal. Tujuan dilakukannya edukasi adalah kesadaran konsumen yang dianggap sebagai salah satu kekuatan dalam kontrol makanan halal. Namun, kesadaran mereka terbatas pada kebutuhan untuk membeli produk makanan bersertifikat halal. Konsumen tidak memiliki informasi yang cukup tentang undang-undang perlindungan konsumen yang berkaitan dengan produk halal dan prosedur sertifikasi halal. Pada daftar *checklist*, persentase kesesuaian yang dihasilkan sebesar 100% ini menunjukkan bahwa tim AHI telah melakukan pelatihan dan edukasi di PT. Greenfields Indonesia pada lampiran 7.

5.4 Bahan

Bahan adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan Produk. Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan susu terdiri dari bahan baku, bahan tambahan dan penolong. Bahan baku adalah seluruh bahan yang digunakan dalam proses pembuatan produk dan menjadi bagian dari komposisi produk (*ingredient*) (MUI, 2018). Berdasarkan tabel di bawah ini diperoleh hasil penelitian dalam bentuk tabel persentase kesesuaian sebagai berikut:

Tabel 5.4 Hasil persentase kesesuaian Bahan

No.	Indikator	Kesesuaian Responden 1		Kesesuaian Responden 2		Kesesuaian Responden 3		Persentase Kesesuaian
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1.	Bahan dengan dokumen pendukung dan valid	√		√		√		100%
2.	Persetujuan daftar bahan oleh LPPOM MUI	√		√		√		100%
3.	Pembaharuan daftar bahan	√		√		√		100%
Total Skor Kesesuaian								100%

Keterangan Tabel 5.5 menunjukkan hasil persentase kesesuaian yang diperoleh pada Bahan di PT. Greenfields Indonesia sebesar 100%.

Perusahaan harus membangun sistem kontrol bahan baku yang efektif untuk memastikan bahwa ada kepastian halal disetiap bahan baku yang digunakan (JAKIM, 2015). Bahan baku adalah seluruh bahan yang digunakan dalam proses pembuatan produk dan menjadi bagian dari komposisi produk (*ingredients*). Bahan-bahan yang digunakan tidak boleh berasal dan mengandung bahan dari: babi dan turunannya, khamr (minuman beralkohol), hasil samping khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik, darah, bangkai, bagian dari manusia (MUI, 2018). Bahan baku utama yang digunakan dalam proses pembuatan susu di PT. Greenfields Indonesia adalah susu sapi segar jenis *Frissian Holstein* yang didatangkan dari Australia. Susu segar sapi ini hasil dari peternakan sendiri yang mempunyai kapasitas rata-rata 100.000 liter per harinya. Susu segar ini didapatkan dari proses pemerahan yang dilakukan tiga kali dalam seharinya. Bahan baku tambahan adalah bahan baku yang diperlukan sebagai penambah dalam proses

pembuatan produk tetapi tidak tampak pada hasil akhir (MUI, 2018). Bahan baku tambahan yang digunakan dalam produksi susu diantaranya gula pasir, *Anhydrous Milk Fat* (AMF) atau minyak kelapa sawit, bubuk skim, Stabilizer Recodan SU 182, garam, *Choco Flavor* F-6351, bubuk kuning telur, emulsifier, ekstrak malt, perisa strowberi, mocachino, dan vanilla, serta pewarna. Bahan baku tambahan disimpan pada *blending room* dengan suhu 16-18°C. Bahan baku penolong yang digunakan dalam proses pembuatan susu yaitu air yang khusus digunakan proses (air proses). Air proses berfungsi sebagai agen pencampur dan pelarut pada bahan-bahan yang ditambahkan ke dalam susu. Air proses berasal dari mata air dan sebelum digunakan dilakukan *pre treatment* agar memenuhi syarat yang telah ditentukan oleh departemen QC. Menurut MUI (2018) Bahan tidak boleh dihasilkan dari fasilitas produksi yang juga digunakan untuk membuat produk yang menggunakan babi atau turunannya sebagai salah satu bahannya. Bahan tidak bercampur dengan bahan haram atau najis yang dapat berasal dari bahan tambahan, bahan penolong dan fasilitas produksi. Penjelasan ini berkaitan dengan pernyataan Omar dan Zahrain (2012) yang menyebutkan bahwa ketika memproduksi makanan halal harus dimulai dari pertanian dan makanan yang bergizi dan disiapkan dengan bahan-bahan yang diizinkan secara bersih dan higienis. Kontaminasi dari najis (kotoran seperti yang didefinisikan oleh hukum Islam) atau unsur-unsur yang dilarang (haram) juga menyebabkan makanan menjadi non-Halal. Selain proses produksi, logistik dan pengemasan juga penting. Barang-barang non-Halal dan Halal harus disimpan secara terpisah untuk mencegah kontaminasi.

Indikator 1 pada bahan dilengkapi dengan dokumen pendukung yang memadai (cukup) dan valid diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Daftar bahan yang digunakan dalam memproduksi susu UHT maupun ESL di PT. Greenfields telah mempunyai dokumen pendukung yang memadai seperti dokumen karakteristik *Raw Material* yang berisi nama bahan, deskripsi bahan, informasi nutrisi dan komposisi, karakteristik keamanan pangan (biologi, kimia, dan fisika), metode produksi, umur simpan, kondisi penyimpanan, kemasan, informasi pada label (kaitan *food safety, handling* dan preparasi), metode distribusi, dan *supplier* (nama dan lokasi). Terdapat juga sertifikat halal, diagram alir proses, MSDS dan kombinasi dari beberapa dokumen lainnya. Masing-masing bahan telah mempunyai sertifikat halal yang masih berlaku dan telah terdaftar dalam bahan-bahan halal di LPPOM MUI. Status kehalalan ini dapat dilihat pada logo halal yang telah tertera di seluruh kemasan susu PT. Greenfields Indonesia. Dari bahan yang digunakan, semuanya telah memiliki dokumen pendukung untuk menjelaskan status kehalalan bahan tersebut. Karena jika bahan tidak memiliki dokumen pendukung dikhawatirkan dapat menyebabkan produk yang dihasilkan menjadi haram. Menurut Batu dan Regenstein (2014) menyatakan bahwa ketika menyiapkan produk halal, prosesnya harus sesuai dengan aturan Islam dan integritas produk dipertahankan sepanjang rantai pasokan. Semua yang berhubungan dengan persiapan makanan, penanganan dan pengemasan harus halal.

Indikator 2 pada ketersediaan daftar bahan yang telah disetujui LPPOM MUI diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan susu di PT. Greenfields Indonesia sebagian besar

tergolong dalam bahan sangat kritis karena mengandung bahan kompleks yang ditinjau dari sisi kekritisan bahan dan kerumitan proses pembuatannya, seperti *flavor*. Bahan sangat kritis yaitu bahan yang apabila digunakan dalam proses produksi dapat mengubah status kehalalan produk yang dihasilkan (MUI, 2018). Berikut bahan-bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI dalam pembuatan susu UHT maupun ESL adalah sebagai berikut:

Tabel 5.5 Daftar Bahan susu yang telah disetujui oleh LPPOM MUI di PT. Greenfields Indonesia

No.	Nama Bahan	Jenis Bahan	Bersertifikat Halal
1.	Fresh Milk Dairy Farm	Bahan Utama	Ya
2.	Sugar	Bahan Tambahan	Ya
3.	Ponceau 4R CI 16255	Bahan Tambahan	Ya
4.	Choco Flavor F-6351	Bahan Tambahan	Ya
5.	Vanilla Extract	Bahan Tambahan	Ya
6.	Water	Bahan Penolong	Ya
7.	Garam	Bahan Tambahan	Ya
8.	Malt Extract Powder	Bahan Tambahan	Ya
9.	Skim Milk Powder	Bahan Tambahan	Ya
10.	Cream Milk Liquid Greenfields	Bahan Tambahan	Ya
11.	Cocoa Powder	Bahan Tambahan	Ya
12.	Stabilizer Recodan SU 182	Bahan Tambahan	Ya
13.	Carragenan	Bahan Tambahan	Ya
14.	Kasomel/Trisodium Phosphate	Bahan Tambahan	Ya
15.	Coffee Flavor	Bahan Tambahan	Ya
16.	Instant Coffee Powder	Bahan Tambahan	Ya
17.	Strawberry Powder	Bahan Tambahan	Ya
18.	Strawberry Flavor F-6579	Bahan Tambahan	Ya
19.	Disodium Phosphate Anhydrous and Hydrate /DSP 2 FG	Bahan Tambahan	Ya
20.	Penstabil Trinatrium Fosfat (Kasomel)	Bahan Tambahan	Ya

Indikator 3 pada daftar bahan diperbaharui jika ada penggunaan bahan baru diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Tabel 5.6 menunjukkan bahwa PT. Greenfields Indonesia dalam memproduksi susu tidak ada penambahan dan pembaruan bahan dari beberapa tahun yang lalu. Komposisi yang digunakan dalam pembuatan susu masih tetap dan tidak ada perubahan sampai saat ini.

5.5 Produk

Produk adalah produk yang didaftarkan untuk disertifikasi, mencakup produk antara/intermediet dan produk akhir, baik yang dijual eceran (*retail*) atau curah (MUI, 2018). Berdasarkan tabel di bawah ini diperoleh hasil penelitian dalam bentuk tabel persentase kesesuaian sebagai berikut:

Tabel 5.6 Hasil persentase kesesuaian Produk

No.	Indikator	Kesesuaian Responden 1		Kesesuaian Responden 2		Kesesuaian Responden 3		Persentase Kesesuaian
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1.	Nama produk yang tidak sesuai dengan syariah islam	√		√		√		100%
2.	Produk tidak memiliki bau atau rasa mengarah ke produk haram	√		√		√		100%
3.	Khusus produk retail, adanya produk baru merk yang sama dengan merk produk yang telah disertifikasi		√		√		√	100%
4.	Poin sebelumnya Ya, disertifikasinya produk baru.		√		√		√	100%
Total Skor Kesesuaian								100%

Keterangan Tabel 5.7 menunjukkan hasil persentase kesesuaian yang diperoleh pada Produk di PT. Greenfields Indonesia sebesar 100%.

Istilah halal umumnya berkaitan dengan konsumsi makanan yang diizinkan serta perilaku moral dan etika. Dalam 4 tahun terakhir istilah halal telah menarik banyak perhatian. Seperti yang dapat dilihat ada penelitian tentang konsumen Muslim yang memastikan bahwa apa yang mereka makan berasal dari sumber halal (Hayat, 2015). Indikator 1 pada nama produk yang disertifikasi tidak menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai syariah islam diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Seluruh produk yang

dihasilkan di PT. Greenfields Indonesia telah didaftarkan dan disertifikasi dari LPPOM MUI. Berikut adalah nama-nama produk susu di PT. Greenfields Indonesia:

1. Susu ESL *Skimmed Milk*
2. Susu ESL *Fresh Milk*
3. Susu ESL *Low Fat*
4. Susu ESL *Chocomalt*
5. Susu ESL *Mochaccino*
6. Susu ESL *Strawberry*
7. Susu UHT *Chocomalt*
8. Susu UHT *Skimmed Milk*
9. Susu UHT *Full Cream*
10. Susu UHT *Low Fat*

Nama-nama produk susu PT. Greenfields Indonesia di atas tidak menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan Syariah.

Indikator 2 pada profil sensori produk yang disertifikasi tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Setiap produk harus memiliki bau dan rasa yang tidak boleh mengarah pada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI (MUI, 2018). Berdasarkan tabel 5.6 Daftar Bahan susu yang disetujui oleh LPPOM MUI di PT. Greenfields Indonesia kandungan bahan tidak ada yang mengarah ke arah haram. Karena dari masing-masing bahan telah diperoleh Sertifikat Halal. Menurut Fuseini (2017) menyoroti pentingnya risiko

keamanan dan kesehatan makanan halal dalam menanggapi penemuan bahan-bahan haram di Inggris, yang menyebabkan konsumen Muslim sangat panik dan tertekan. Konsumen halal dapat merasakan risiko lingkungan, risiko kualitas, dan risiko kesehatan karena kemungkinan kontaminasi produk halal dan kontak langsung antara, dan campuran, produk halal dan bahan-bahan haram terlarang. Konsumen juga dapat merasakan risiko psikologis dan risiko sosial karena kandungan barang halal yang diragukan. Umat muslim menghindari konsumsi barang haram untuk menjaga agama dan kehormatan mereka. Maka dari itu, seluruh produk di PT. Greenfields Indonesia telah sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. Berikut daftar produk susu dan bau di PT. Greenfields Indonesia:

Tabel 5.7 Daftar produk susu beserta bau dan rasa di PT. Greenfields Indonesia

No.	Nama Produk	Bau	Rasa
1.	Susu ESL <i>Skimmed Milk</i>	Bebas dari bau benda asing	Karakteristik susu skim
2.	Susu ESL <i>Fresh Milk</i>	Bebas dari bau benda asing	Karakteristik susu
3.	Susu ESL <i>Low Fat</i>	Bebas dari bau benda asing	Karakteristik susu
4.	Susu ESL <i>Chocomalt</i>	Bebas dari bau benda asing	Karakteristik susu coklat
5.	Susu ESL <i>Mochaccino</i>	Bebas dari bau benda asing	Karakteristik susu kopi
6.	Susu ESL <i>Strawberry</i>	Bebas dari bau benda asing	Karakteristik susu <i>strawberry</i>
7.	Susu UHT <i>Chocomalt</i>	Bebas dari bau benda asing	Karakteristik susu coklat
8.	Susu UHT <i>Skimmed Milk</i>	Bebas dari bau benda asing	Karakteristik susu skim
9.	Susu UHT <i>Full Cream</i>	Bebas dari bau benda asing	Karakteristik susu
10.	Susu UHT <i>Low Fat</i>	Bebas dari bau benda asing	Karakteristik susu

Indikator 3 pada khusus produk *retail*, setelah audit internal terakhir apakah ada produk baru yang sudah dijual dengan merk yang sama dengan merk produk yang telah disertifikasi diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Di PT. Greenfields Indonesia produk susu dijual retail pada supermarket, toko-toko kecil, warung dan toko kelontong. Tetapi tidak ada produk baru pada produk susu di PT. Greenfields Indonesia. Produk baru yang ada di PT. Greenfields Indonesia hanya ada pada produk *yoghurt* dengan variasi baru yaitu *ready to drink*.

Indikator 4 pada produk baru pada poin sebelumnya telah disertifikasi diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Di PT. Greenfields Indonesia seluruh produknya telah tersertifikasi dengan baik oleh LPPOM MUI dan telah mendapatkan logo halal pada setiap produknya. Sertifikat halal dan logo halal pada produk makanan adalah hal penting untuk diterapkan karena konsumen saat ini lebih sadar tentang makanan yang mereka konsumsi. Logo halal yang dilampirkan dalam kemasan dapat meyakinkan konsumen Muslim bahwa produk diproduksi dan disiapkan sesuai dengan persyaratan Islam. Sementara untuk konsumen non-Muslim mengakui bahwa makanan berlogo halal merupakan cara paling higienis dan bersih untuk dikonsumsi (Nurrachmi, 2017).

5.6 Fasilitas Produk

Fasilitas produk adalah semua lini produksi dan peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk, baik milik perusahaan sendiri atau menyewa dari pihak lain (MUI, 2018). Berdasarkan tabel di bawah ini diperoleh hasil penelitian dalam bentuk tabel persentase kesesuaian sebagai berikut:



Tabel 5.8 Hasil persentase kesesuaian Fasilitas Produk

No.	Indikator	Kesesuaian Responden 1		Kesesuaian Responden 2		Kesesuaian Responden 3		Persentase Kesesuaian
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1.	Penambahan fasilitas produk		√		√		√	100%
2.	Jika Ya, fasilitas tersebut telah terdaftar untuk audit		√		√		√	100%
3.	Jika terdapat bahan babi/turunannya, bahan tidak ditangani dengan fasilitas yang sama dengan fasilitas yang telah disertifikasi.		√		√		√	100%
4.	Fasilitas produksi terbebas dari najis dan dilengkapi fasilitas sanitasi	√		√		√		100%
5.	Tidak terdapat peralatan produksi yang terbuat dari bahan haram/najis	√			√		√	33,3%
6.	Pencucian fasilitas produk yang digunakan menangani bahan dari babi/turunannya dilakukan		√		√		√	100%

	dengan sesuai persyaratan				
7.	Tempat fasilitas pencucian terpisah dari bahan babi/turunannya	√	√	√	100%
8.	Teknik pengambilan sampel bahan dan produk terjamin tidak terkontaminasi dengan bahan najis/haram	√	√	√	100%
Total Skor Kesesuaian					91,6%

Keterangan Tabel 5.9 menunjukkan hasil persentase kesesuaian yang diperoleh pada Fasilitas Produk di PT. Greenfields Indonesia sebesar 91,6%.

Halal berarti diizinkan dalam Islam, yang merupakan gaya hidup umat Islam. Halal mempengaruhi banyak industri yang berkaitan dengan makanan. Umat Islam diharuskan menggunakan produk yang halal (Rahman, 2018). Kunci untuk memenuhi aturan ini adalah melakukan pemisahan produk halal dari produk haram yang dilarang dalam Islam. Juga, jika ada jenis produk Halal yang mendekati produk haram, mereka tidak dapat disebut sebagai halal lagi, dan mereka dikonversi menjadi haram. Oleh karena itu, beberapa negara telah mendirikan lembaga sertifikat halal sendiri untuk mengklasifikasikan halal dengan jelas. Institusi-institusi tersebut semakin besar berdasarkan kredibilitas banyak orang. JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia) Malaysia, MUIS (Majlis Ugama Islam Singapura), MUI (Majelis Ulama Indonesia) dan CICOT (Dewan Islam Pusat Thailand) adalah kantor sertifikat halal yang representatif (Othman, 2009).

Indikator 1 dan 2 adanya penambahan fasilitas produksi untuk produk yang disertifikasi setelah proses audit internal diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Karena di PT. Greenfields Indonesia pada fasilitas produksi tidak melakukan penambahan dan tidak menggunakan tempat maklon, maka tidak ada produksi yang digunakan secara bergantian dengan bahan-bahan yang mengandung babi/turunannya.. Indikator 3 pada bahan tidak ditangani dengan fasilitas yang sama dengan fasilitas untuk produk yang disertifikasi (jika terdapat babi/turunannya) diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Bahan-bahan yang digunakan di PT. Greenfields Indonesia telah mempunyai sertifikat halal dan tidak terdapat bahan najis yang mempunyai kandungan babi/turunannya. Indikator 4 pada fasilitas produksi terbebas dari najis dan dilengkapi dengan fasilitas sanitasi seperti fasilitas cuci tangan dan toilet diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Di PT. Greenfields Indonesia terdapat toilet dan tempat cuci tangan yang berada disetiap lantai.

Indikator 5 tidak terdapat peralatan produksi yang terbuat dari bahan haram/najis (seperti kuas dari bulu) diperoleh persentase kesesuaian sebesar 33,3%. Peralatan yang digunakan PT. Greenfields Indonesia dalam memproduksi susu UHT dan ESL tidak terdapat alat yang mengandung bahan najis/haram seperti babi dan turunannya. Berikut alat-alat yang digunakan dalam proses produksi susu UHT dan ESL di PT. Greenfields Indonesia:

1. *Reception Tank*

Reception tank yang berada pada PT. Greenfields Indonesia. Jumlah *reception tank* yang dimiliki oleh PT. Greenfields Indonesia adalah 6 tangki, 4 tangki memiliki kapasitas 25 ton dan 2 buah tangki berkapasitas 20 ton. Fungsi dari *reception tank* adalah untuk mencegah kerusakan susu yang diakibatkan aktivitas mikroorganisme. Temperatur maksimum yang digunakan adalah 4°C.

2. *Separator*

Separator adalah alat yang digunakan untuk pemisahan skim dan *cream*. Fungsi lainnya adalah untuk menstandarisasi susu di PT. Greenfields Indonesia. Alat ini digunakan dalam pembuatan susu UHT dan produk lainnya. Tekanan yang digunakan biasanya berkisar 1600 rpm. Separator di PT. Greenfields Indonesia hanya memiliki satu buah saja.

3. *Storage Tank*

Tangki *Storage* yang ada di PT. Greenfields Indonesia. *Storage tank* berfungsi untuk menyimpan susu yang telah melalui proses thermisasi. Suhu maksimal yang digunakan pada *storage tank* adalah 6°C. Alat ini terbuat dari *stainless steel* yang dilapisi mantel tebal berpendingin yang digunakan untuk menjaga suhu agar tetap dalam kondisi dingin. PT. Greenfields Indonesia memiliki 7 buah *storage tank* dengan kapasitas berbeda-beda. Terdapat 4 buah tangki berkapasitas 20 ton dan 3 buah tangki berkapasitas 25 ton.

4. Tangki *Blending*

Tangki *blending* yang ada di PT. Greenfields Indonesia. Tangki *blending* terbuat dari *stainless steel* yang di dalamnya terdapat agitator yang berputar untuk mengaduk susu. Susu yang ada di dalam tangki *blending* memiliki suhu sekitar 20°C. Setelah melalui proses *blending*, susu akan disimpan dalam tangki penyimpanan setelah proses pencampuran. PT. Greenfields Indonesia memiliki 2 buah tangki *blending* dengan kapasitas masing-masing 10 ton dan 5 tangki penyimpanan sebanyak 5 buah tangki.

5. *Homogenizer*

Homogenizer yang ada di PT. Greenfields Indonesia. Prinsip kerja dari *homogenizer* adalah melewati susu pada celah sempit dan secara bergantian piston akan menumbuk susu dengan tekanan 250 bar. PT. Greenfields Indonesia memiliki 4 buah *homogenizer*. 3 buah *homogenizer* memiliki kapasitas 6.000 liter/jam dan 1 buah *homogenizer* memiliki kapasitas 1.600 liter/jam.

6. *Therm Aseptic Flex*

Sterilisasi dilakukan menggunakan pemanasan tidak langsung atau *indirect heating* dengan sistem kontinu. Alat yang digunakan pada proses sterilisasi adalah TA Flex (*Therm Aseptic Flex*). Proses perpindahan panas terjadi melalui *Turbular Heat Exchanger* (THE) yang berbentuk pipa *stainless steel* berlapis tiga. Pipa terdalam dialiri media pemanas/pendingin, pipa tengah dialiri produk, dan pipa terluar dialiri media pemanas/pendingin.

Berikut adalah keterangan dari responden:

“Saya tidak tahu jika jenis pertanyaannya menggunakan kalimat negatif. Jawaban saya jelas tidak. Karena di Greenfields sendiri memang tidak ada peralatan produksi yang terbuat dari bahan haram/najis, apalagi kuas”.

Menurut analisis peneliti, persentase kesesuaian yang dihasilkan sangat rendah karena terjadi *human error* atau biasanya disebut adalah *miss understanding* antara pertanyaan yang diberikan oleh peneliti kepada responden. Wenwen (2011) mengemukakan bahwa faktor lingkungan internal yang buruk seperti suara bising, suhu tinggi akan mempengaruhi psikologi dan fisiologi karyawan, membuat seseorang merasa gelisah, mudah tersinggung, emosi yang tidak stabil, derajat gelisah sebanding dengan lingkungan, sangat mudah melakukan kesalahan dan selanjutnya akan menyebabkan tidak fokus dan kurang berkonsentrasi.

Indikator 6 khusus fasilitas produksi yang pernah digunakan untuk menangani bahan dari babi/turunannya yang kemudian digunakan sebagai fasilitas untuk produksi halal dalam pencucian yang dipersyaratkan telah dilakukan diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Bahan yang digunakan dalam produksi susu di PT. Greenfields Indonesia tidak terdapat bahan yang najis dan mempunyai kandungan babi/turunannya. Indikator 7 pada tempat fasilitas pencucian terpisah dari fasilitas pencucian untuk peralatan yang digunakan menangani bahan dari babi/turunannya (jika ada) diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Seperti yang telah dijelaskan pada indikator 3, 4, dan 5 bahwa bahan dan peralatan yang digunakan dalam produksi pembuatan susu UHT dan ESL di

PT. Greenfields Indonesia tidak ada yang najis dan mempunyai kandungan babi/turunannya. Indikator 8 pada teknik pengambilan sampel bahan dan produk menjamin tidak terkontaminasi dengan bahan/produk haram/najis (jika ada produk tidak disertifikasi) diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. PT. Greenfields Indonesia tidak melakukan pengambilan sampel pada bahan yang tidak najis dan tidak mengandung babi/turunannya.

5.7 Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis

Prosedur tertulis aktivitas kritis adalah seperangkat tata cara kerja yang dibakukan untuk mengendalikan aktivitas kritis (MUI, 2018). Berdasarkan tabel di bawah ini diperoleh hasil penelitian dalam bentuk tabel persentase kesesuaian sebagai berikut:

Tabel 5.9 Hasil persentase kesesuaian Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis

No.	Indikator	Kesesuaian Responden 1		Kesesuaian Responden 2		Kesesuaian Responden 3		Persentase Kesesuaian
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	
a. Prosedur Seleksi Bahan Baru								
1.	Penggunaan bahan baru untuk produk yang disertifikasi	√		√		√		100%
2.	Jika Ya, bahan baru tersebut mendapat persetujuan LPPOM MUI	√		√		√		100%
3.	Ketersediaan bukti seleksi bahan baru	√		√		√		100%
b. Prosedur Pembelian								
1.	Bahan yang dibeli disetujui oleh LPPOM MUI	√		√		√		100%
2.	Ketersediaan bukti pembelian bahan	√		√		√		100%
c. Prosedur Formulasi Produk/Pengembangan Produk Baru								
1.	Ketersediaan formula baku tertulis	√		√		√		100%
2.	Semua bahan telah disetujui LPPOM MUI	√		√		√		100%
3.	Ketersediaan bukti formulasi produk/pe mbangan produk baru	√		√		√		100%
d. Prosedur Pemeriksaan Bahan Datang								
1.	Kesesuaian label bahan dengan informasi	√		√		√		100%

	dilabel yang tertera dalam dokumen bahan				
2.	Ketersediaan logo halal pada saat penerimaan bahan	√	√	√	100%
3.	Kesesuaian informasi antara dokumen bahan dan label halal	√	√	√	100%
4.	Jika Tidak, adanya penanganan pada bahan yang sesuai	√	√	√	100%
5.	Ketersediaan bukti pemeriksaan bahan datang	√	√	√	100%
e. Prosedur Produksi					
1.	Persetujuan LPPOM MUI pada penggunaan bahan dalam seluruh tahapan produksi	√	√	√	100%
2.	Persamaan formula/resep pada saat produksi dengan formula baku	√	√	√	100%
3.	Ketersediaan bukti produksi	√	√	√	100%
f. Prosedur Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu					
1.	Kemampuan dalam menghilangkan kotoran dan	√	√	√	100%

	najis pada saat pencucian fasilitas produksi dan peralatan				
2.	Bukan termasuk bahan najis bahan pembantu dalam pencucian fasilitas produksi	√	√	√	100%
3.	Dilakukan verifikasi organoleptik setelah pencucian untuk membuktikan hilangnya najis	√	√	√	100%
4.	Ketersediaan bukti pencucian fasilitas dan peralatan pembantu	√	√	√	100%
g. Prosedur Penyimpanan dan Penanganan Bahan/Produk					
1.	Tidak terjadi kontaminasi bahan najis selama penyimpanan di gudang utama dan gudang antara	√	√	√	100%
2.	Ketersediaan bukti penyimpanan bahan/produk	√	√	√	100%
h. Prosedur Transportasi					
1.	Tidak terjadinya kontaminasi bahan najis	√	√	√	100%

	selama di transportasi				
2.	Ketersediaan bukti tidak terjadi kontaminasi selama di transportasi	√	√	√	100%
Total Skor Kesesuaian					100%

Keterangan Tabel 5.10 menunjukkan hasil persentase kesesuaian yang diperoleh pada Aktivitas Kritis di PT. Greenfields Indonesia sebesar 100%.

Populasi Muslim 1,7 miliar pada 2010 dan diperkirakan akan meningkat menjadi 2,2 miliar yang akan mencapai 26,4% dari populasi dunia (Kementerian Pertanian Korea, 2017). Pertumbuhan populasi Muslim telah menyebabkan industri halal, seperti makanan. Pada 2016, Muslim menghabiskan \$1,25 triliun untuk makanan, yang berarti mereka menyumbang 17% dari konsumsi makanan dunia (Kementerian Pertanian Korea, 2017). Tren konsumsi makanan halal meningkat dengan tingkat kenaikan 7,4% per tahun, yang diperkirakan \$1,6 triliun pada tahun 2020 (Rayner, 2017). Meningkatnya konsumsi produk-produk halal di negara-negara Organisasi Konferensi Islam (OKI) dan beberapa negara non-OKI dengan banyak Muslim dapat diharapkan secara wajar sesuai dengan pertumbuhan populasi, tetapi fakta yang menarik adalah bahwa produk-produk halal menjadi populer dengan non-Muslim juga (Majlis, 2012).

Seiring meningkatnya permintaan makanan halal, pentingnya logistik halal semakin besar (Zailani, 2017). Logistik halal secara bertahap makmur karena fakta bahwa sebagian besar negara OKI mengimpor produk halal dari negara-negara non-OKI dengan menjaga integritas halal. Logistik halal di PT Greenfields Indonesia

termasuk ke dalam Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis dibagi menjadi beberapa bagian yaitu:

a. Prosedur Seleksi Bahan Baru

Prosedur harus menjamin setiap bahan yang akan digunakan untuk produk yang disertifikasi telah disetujui LPPOM MUI. Seleksi bahan baru adalah proses pemilihan bahan baru dan persetujuan penggunaannya (MUI, 2018). Indikator 1 adanya penggunaan bahan baru yang digunakan untuk produk yang disertifikasi diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Bahan baru ada dua tipe yaitu, bahan baru tipe pertama adalah bahan baru yang sebelumnya tidak tercantum dalam daftar bahan yang telah disetujui LPPOM MUI. Bahan baru tipe kedua adalah bahan yang sudah ada dalam daftar bahan yang telah disetujui LPPOM MUI tetapi berasal dari produsen baru (MUI, 2018). Indikator 1 menyebutkan bahan baru dengan tipe pertama. Keterangan ini berhubungan dengan indikator 2 pada bahan baru tersebut telah mendapatkan persetujuan LPPOM MUI sebelum digunakan diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Pada dasarnya, tingkat kontrol yang lebih besar di pasar seperti itu meminimalkan risiko anggota rantai pasokan menjadi oportunistik atau melanggar kepercayaan yang dibutuhkan untuk hubungan bisnis yang baik dan nilai-nilai bersama. Frohlich (2008) berpendapat bahwa di mana ada kepercayaan, ada harapan bahwa mitra dalam rantai pasokan akan mampu melakukan tugas yang diharapkan.

Namun, industri makanan telah berubah sangat pesat belakangan ini. Meningkatnya populasi telah membuat permintaan pasar untuk makanan lebih kompleks dan heterogen dan disarankan oleh Trienekens dan Vorst (2012) bahwa

setiap tahap rantai pasokan perlu berorientasi dalam pasar. Peneliti menemukan bahwa rantai pasokan global lebih sulit untuk dikelola daripada rantai pasokan domestik (Gargeya, 2005). Selain itu, konsumen saat ini tidak hanya memperhatikan kualitas makanan yang lebih baik, lebih aman, tetapi lebih pada integritas makanan (Mac, 2017). Indikator 3 pada ketersediaan bukti seleksi bahan baru diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Bukti seleksi bahan di PT. Greenfields Indonesia berupa dokumen.

b. Prosedur Pembelian

Pembelian bahan untuk produk yang disertifikasi dapat mengacu pada daftar bahan yang disetujui LPPOM MUI. Bentuk daftar bahan dapat dimodifikasi sesuai dengan kebutuhan perusahaan. Pengadaan barang yang efisien juga menjadi proses yang sangat diperlukan untuk mendapatkan keunggulan kompetitif. Salah satu indikasi pengakuan ini adalah gaji tinggi yang dibayarkan kepada para profesional di departemen pembelian (Monczka, 2009). Menurut Weber dan Benton (1991), sebagian besar pengeluaran bisnis terdiri dari pembelian bahan atau komponen (Gaither, 2005). Pembelian bahan baku memang perlu mempertimbangkan ketersediaan penyimpanan dan kebutuhan produksi sambil berurusan dengan berbagai pemasok yang menawarkan biaya bahan dan tingkat diskonto yang berbeda, sebagaimana dinyatakan oleh Tempelmeier (2002). Indikator 1 pada bahan yang dibeli untuk produk yang disertifikasi merupakan bahan yang disetujui LPPOM MUI (termasuk bahan maklon jika ada) diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 2 pada ketersediaan bukti jaminan halal diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%.

c. Prosedur Formulasi Produk/Pengembangan Produk Baru

Formulasi produk adalah formulasi/reformulasi untuk produk yang sudah disertifikasi sedangkan pengembangan produk baru adalah formulasi untuk produk yang akan disertifikasi (MUI, 2018). Semua bahan yang digunakan pada tahap formulasi produk harus telah disetujui oleh LPPOM MUI. Indikator 1 pada ketersediaan formula baku tertulis (jika produk memiliki formula) diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Formula baku adalah formula yang dijadikan acuan/rujukan untuk bagian produksi dalam memproduksi produk. Formula baku umumnya tersedia di bagian R&D. Formula baku di PT. Greenfields Indonesia berupa *hard copy* dan *soft copy*. Indikator 2 pada semua bahan yang digunakan pada formula sudah disetujui LPPOM MUI diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 3 pada ketersediaan bukti formulasi produk/pengembangan produk baru diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%.

d. Prosedur Pemeriksaan Bahan Datang

Pemeriksaan bahan datang adalah pemeriksaan label kemasan bahan untuk memastikan kesesuaian informasi yang tercantum dalam label dengan yang tercantum dalam dokumen pendukung bahan (MUI, 2018). Logistik didefinisikan sebagai proses perencanaan, penerapan, dan pengendalian aliran, dan penyimpanan barang, layanan, dan informasi terkait dari titik asal ke titik konsumsi yang efisien, efektif, untuk keperluan penyesuaian dengan persyaratan pelanggan. Tujuan dari logistik adalah untuk memastikan bahwa pelanggan dapat mengkonsumsi produk pada waktu yang tepat, jumlah yang tepat dan dalam kondisi baik. Oleh karena itu, manajemen logistik melibatkan serangkaian kegiatan yaitu transportasi,

penyimpanan dan pergudangan, manajemen inventaris, manajemen material, penjadwalan produk, dan layanan pelanggan.

Logistik memainkan peran penting dalam melindungi kualitas dan kondisi produk melalui transportasi, penyimpanan, dan penanganan yang tepat dalam rantai pasokan, hingga mencapai tujuan akhirnya (Tieman, 2008). Keberhasilan industri halal bergantung pada kemampuan manajemen layanan logistik dalam memastikan integritas produk halal. Semua produk halal harus mematuhi hukum Syariah yang menyatakan bahwa produk harus aman, tidak berbahaya, dan sehat sejak awal hingga akhir. Indikator 1 pada setiap penerimaan bahan, label bahan telah diperiksa untuk memastikan kesesuaian informasi di label dengan yang tertera dalam dokumen bahan (termasuk nama bahan, nama produsen, negara produsen dll) diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 2 pada sertifikat halal mempersyaratkan logo halal tertera di label bahan, telah diperiksa logo halal pada saat penerimaan bahan diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 3 pada hasil pemeriksaan menunjukkan informasi antara dokumen bahan dan label bahan sesuai diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 4 pada jawaban “TIDAK”, telah dilakukan penanganan bahan yang sesuai diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 5 pada ketersediaan bukti pemeriksaan bahan datang diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Bukti pemeriksaan di PT. Greenfields Indonesia dalam bentuk dokumen.

e. Prosedur Produksi

Produksi dilakukan di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria fasilitas. Bahan yang telah disetujui LPPOM MUI adalah bahan yang terdapat dalam daftar

bahan ditambah dengan bahan baru yang sudah disetujui LPPOM (MUI, 2018). Perencanaan produksi mempertimbangkan sumber daya dan keputusan pembelian bahan baku dan mendefinisikan operasi produksi untuk mengubah bahan baku menjadi produk akhir sehingga dapat memenuhi permintaan pelanggan secara efisien (Karimi, 2003). Zulfakar (2014) menyatakan jaminan integritas halal adalah faktor kunci dalam mengembangkan rantai pasokan makanan halal yang terpercaya di lingkungan yang kompleks dan kompetitif saat ini. Para peneliti ini juga mengemukakan tantangan untuk integritas halal di depan karena variasi dalam definisi halal, tidak tersedianya standar halal tunggal di seluruh dunia, dan kurangnya pemahaman komprehensif tentang keseluruhan rantai pasokan makanan halal. Oleh karena itu, semua pihak yang terlibat harus berkomitmen dengan setiap tindakan untuk melindungi integritas rantai pasokan halal.

Zulfakar (2014) menambahkan bahwa integritas halal berarti bahwa produk tersebut bersumber, diproduksi, diproses, disimpan, dan didistribusikan sesuai dengan nilai-nilai Islam; ini juga sejalan dengan nilai-nilai universal seperti kualitas tinggi, keamanan, diproduksi secara higienis. Indikator 1 pada seluruh tahapan produksi dapat dipastikan bahwa bahan yang digunakan adalah bahan yang setuju LPPOM MUI diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 2 pada produk memiliki formula, pada tahapan produksi dapat dipastikan bahwa formula/resep sama dengan formula bakunya diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 3 pada ketersediaan bukti produksi diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Di PT. Greenfields Indonesia tersedia bukti produksi dalam bentuk dokumen. Prekursor dominan dalam kimia dan pengolahan makanan

di mana bahan kimia yang diubah menjadi senyawa lain, sebagai hasil dari reaksi kimia; dan karena itu mendahului senyawa di jalur sintetis. Dalam konteks logistik halal dan rantai pasokan, prekursor adalah hasil dari aktivitas zat halal yang tidak dimaksudkan sebagai bagian dari produk yang dapat mempengaruhi status toyyiban dan tujuan penggunaan produk. Kontaminasi juga dapat terjadi dari karakteristik produk itu sendiri seperti daging beku, susu dingin dan produk susu karena adanya bahaya kimia, fisik dan biologis yang ada dalam produk makanan.

f. Prosedur Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu

Prosedur harus menjamin proses pencucian dapat menghilangkan berbagai pengotor, termasuk bahan haram/najis selain babi, serta tidak terjadinya kontaminasi bahan/produk oleh bahan haram/najis (MUI, 2018). Kontaminan memiliki definisi beragam; bisa dalam bentuk padat, cair, alami atau buatan; terlihat atau tidak terlihat oleh mata seperti mikroba; bau atau tidak berbau; sebuah elemen, substansi, proses, kegiatan atau reaksi yang sengaja atau tidak sengaja menyebabkan "pemalsuan" secara langsung atau tidak langsung atau memengaruhi sifat atau keadaan asli suatu proses; media; atau lingkungan. Kontaminan juga dapat diturunkan dari interaksi atau kombinasi semua hal di atas. Kontaminasi adalah tindakan kontaminasi; atau membuat sesuatu yang tidak murni atau tidak sesuai dengan kontak dengan sesuatu yang najis, buruk dengan membuatnya tidak cocok, berbahaya, atau tidak dapat digunakan. Dalam konteks rantai pasokan halal dan logistik halal, kontaminan adalah zat non-halal atau merugikan (mudhorat) yang secara sengaja atau tidak sengaja ditambahkan yang menjadikan produk halal sebagai non-halal (MS2400, 2010).

Kontaminasi mengacu pada keadaan berhubungan, terinfeksi, dipalsukan oleh kontaminan atau prekursor yang melanggar hukum Syariah (Shariff, 2015). Kontaminasi adalah keadaan terkontaminasi oleh kontaminan atau prekursor yang mempengaruhi status halalan toyyiban (MS2400, 2010). Oleh karena itu, keberadaan kontaminan dalam operasi rantai pasokan halal memiliki kemungkinan paparan kontaminasi silang ke produk halal; dengan demikian menyebabkan produk halal terkontaminasi. Indikator 1 pada pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu telah mampu menghilangkan kotoran/najis diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 2 pada bahan pembantu dalam pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu bukan merupakan bahan najis diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 3 setelah pencucian selalu dilakukan verifikasi, setidaknya secara organoleptik, untuk membuktikan hilangnya najis diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Kegiatan pembersihan yang paling umum dilakukan adalah menyapu, menggosok, mencuci karena tergantung pada tingkat noda dan media atau agen cuci (Shariff, 2011). Agen umum yang digunakan untuk mencuci adalah air karena murah dan alami. Namun, noda yang membandel, minyak dan bahan kimia mungkin membutuhkan bahan kimia. Di sisi lain, pembersihan lebih dari sekedar pembersihan karena melibatkan unsur-unsur pemurnian, nilai-nilai spiritual dan agama serta iman. Indikator 4 pada ketersediaan bukti pencucian fasilitas dan peralatan pembantu diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Standar MS2400 menetapkan persyaratan pembersihan/penyucian Syariah dalam Klausula 6.7.1 kutipan: organisasi harus

memastikan bahwa pembersihan/penyucian Syariah dilakukan ketika ada kontaminasi najas parah terjadi sebagai berikut:

1. Bahan baku - Air

Pembersihan/penyucian membutuhkan penggunaan air sebagai elemen dasar untuk mencuci dan membersihkan. Kondisi air harus alami (mutlaq); dan tidak mustakmal; dan harus bebas dari najis (MS2400, 2010). Menurut hukum Syariah, kumpulan air adalah air murni dalam keadaan aslinya tanpa campuran dan mampu membersihkan dan menyucikan. Air mutlak adalah air yang belum bersentuhan atau digunakan; baik itu untuk mencuci diri sendiri atau untuk membersihkan kotoran dan semacamnya atau bercampur dengan sabun atau bahan kimia lainnya. Air absolut (umum) secara umum diterima sebagai air dari sungai, sumur, air hujan, embun, air laut, salju leleh, mata air dan air keran (SIRIM, 2015). Teknik penggunaan air untuk operasi serti dikategorikan dalam proses (prosedur) selanjutnya.

2. Produk - Tanah atau Agen Pembersihan

Kondisi tanah harus bebas dari najis; dan bukan mustakmal (tanah yang telah digunakan untuk wudhu kering) (MS2400, 2010). Pembersihan/penyucian dengan tanah adalah cara untuk meniadakan kuman dan penyakit yang dimiliki oleh pengotor semacam itu. Para ilmuwan telah menemukan bahwa satu-satunya cara untuk membersihkan dan menghilangkan kuman dan penyakit potensial yang mungkin ada dalam kontaminan di najis mughalazah adalah menggunakan tanah. Tanah umumnya mengacu pada tanah liat; namun teknologi modern telah mengembangkan agen pembersih seperti

produk tanah liat (Kassim, 2014), sabun dan agen kimia untuk pembersihan. Jumlah tanah atau agen yang digunakan untuk pembersihan harus ditentukan dalam perbandingan proporsional (jumlah) air (bahan baku) yang digunakan untuk proses pembersihan.

3. Proses - Prosedur pembersihan

Proses pembersihan adalah untuk membersihkan (mencuci) area yang terkena dampak atau bagian 7 kali di mana 1 mencuci menggunakan air campuran dicampur dengan tanah dan 6 mencuci dengan air berbeda. Pedoman proses pembersihan dinyatakan dalam standar MS2400 sebagai berikut; kutipan:

- a. Mencuci tujuh kali, salah satunya harus dicampur air dengan tanah;
- b. Cuci pertama adalah untuk membersihkan keberadaan najis, bahkan jika beberapa mencuci diperlukan.
- c. Air dari pembersihan pertama tidak tertinggal dan pencucian berikutnya akan dihitung sebagai yang kedua mencuci.
- d. Jumlah tanah yang digunakan cukup untuk membuat suspensi; dan
- e. Penggunaan agen pembersih yang mengandung tanah diizinkan.
- f. Proses ini juga harus mencakup pengontrolan aliran dan pengeluaran air pembersih dan pembilasan drainase dan saluran air yang tepat.

g. Prosedur Penyimpanan dan Penanganan Bahan/Produk

Penyimpanan adalah penyimpanan bahan dan produk di fasilitas produksi, termasuk penyimpanan di gudang antara. Sedangkan penanganan adalah penanganan bahan/produk selama proses produksi, termasuk aliran bahan/produk

dan personel produksi (MUI, 2018). Menurut Ngah & Zainuddin (2015), kegiatan dalam rantai pasokan halal adalah pergudangan, sumber, transportasi, penanganan dan pengiriman produk halal, manajemen persediaan dan strategi manajemen bisnis lainnya. Indikator 1 tidak terjadi kontaminasi bahan/produk oleh bahan haram/najis selama penyimpanan dan penanganan bahan/produk, baik di gudang utama dan gudang antara diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Kontaminan dalam logistik dan rantai pasokan halal yang lazim adalah najis dan prekursor yang mungkin ada di dalam transportasi dan kontainer yang sebelumnya membawa produk-produk non-halal; dan jejak kontaminan yang berasal dari produk non-halal karena kombinasi faktor (lingkungan, suhu, kelembaban, tekanan udara, kualitas udara), atau penanganan manusia di operasi gudang dan juga di sisi penjualan (Shariff, 2014). Indikator 2 pada ketersediaan bukti penyimpanan bahan/produk diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Penyimpanan produk pangan, dan penanganan bahan dan menu harus menjamin tidak terkontaminasi bahan atau menu oleh bahan haram atau najis. Menurut Mohamed (2016), kontaminasi silang dengan bahan haram atau najis, kebersihan dan kesucian tempat penyimpanan dan wadah penyimpanan juga harus diperhatikan.

Menurut Sari dan Hadiyanto (2013), penyimpanan bahan makanan dilakukan agar memiliki umur simpan lebih lama dengan mencegah pembusukan makanan yang disebabkan oleh faktor suhu, kelembaban, udara, oksigen, cahaya, dan waktu. Selain itu, pembusukan juga dapat disebabkan mikroorganisme (bakteri, jamur, *yeast*, alga, protozoa).

h. Prosedur Transportasi

Lingkup transportasi yang dimaksud adalah mencakup transportasi bahan dari *supplier* ke gudang perusahaan dan antar fasilitas produksi dalam perusahaan serta transportasi produk dari perusahaan ke distributor (MUI, 2018). Makanan halal dan layanan halal harus mematuhi ritual keagamaan dan ketaatan terhadap hukum Syariah. Istilah halal mencakup dan menunjuk tidak hanya untuk makanan dan minuman tetapi juga semua hal kehidupan sehari-hari. Selain halal, agama Islam juga menekankan kebersihan (*toyyiban*) dalam konteks spiritual, fisik, mental, dan kesehatan. Manajemen halal mengatur tidak hanya untuk produksi atau manufaktur makanan tetapi manajemen halal juga mencakup sumber atau asal bahan baku (kehalalan), pergerakan, proses transportasi dan distribusi dari hulu (asal) dan hilir ke pasar (pengguna akhir) yang melibatkan pengangkut, peti kemas, moda darat, udara atau laut, gudang dan pemilik pusat distribusi, operator dan operasinya; grosir, pengecer dan bisnis sampai akhir di hypermarket, supermarket dan layanan outlet ritel kecil. Ini mengacu pada manajemen rantai pasokan halal. Indikator 1 selama transportasi tidak terjadi kontaminasi produk halal oleh bahan haram/najis diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 2 pada ketersediaan bukti bahwa tidak terjadi kontaminasi produk halal oleh bahan haram/najis selama proses transportasi diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Prinsip dasar transportasi halal adalah untuk memastikan pemisahan fisik barang halal dari kargo non-halal dalam transportasi. Ini untuk menghindari kemungkinan kontaminasi silang; untuk menghindari kemungkinan melakukan

kesalahan dan untuk memastikan sistem transportasi memenuhi harapan berbagai konsumen muslim di seluruh dunia (IHIAS, 2010).

Potensi kontaminasi silang dapat terjadi ketika produk bersentuhan secara fisik dengan bahan non-halal dari pengiriman sebelumnya dengan transportasi yang sama yang dapat menghasilkan produk halal menjadi haram atau non-halal. Hal yang sama berlaku untuk penggunaan wadah yang membawa produk halal tetapi dipengaruhi oleh elemen non-halal sebelumnya dalam wadah atau kendaraan pengangkut tersebut. Bagian yang terkena kontaminasi untuk pembersihan najis parah (*mughallazah*) yang relevan dengan operasi transportasi dan kontainer; dan proses ini disebut pembersihan ritual halal syariah atau *sertu*. Sertu pembersihan najis parah membutuhkan tiga elemen dasar yaitu: 1) air; 2) tanah atau bahan pembersih; 3) prosedur pembersihan (MS2400, 2010).

5.8 Kemampuan Telusur (*Traceability*)

Kemampuan telusur (*traceability*) adalah kemampuan telusur produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang memenuhi kriteria (disetujui LPPOM MUI) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria (bebas dari bahan babi/turunannya) (MUI, 2018). Berdasarkan tabel di bawah ini diperoleh hasil penelitian dalam bentuk tabel persentase kesesuaian sebagai berikut:

Tabel 5.10 Hasil persentase kesesuaian Kemampuan Telusur (*Traceability*)

No.	Indikator	Kesesuaian Responden 1		Kesesuaian Responden 2		Kesesuaian Responden 3		Persentase Kesesuaian
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1.	Produk yang disertifikasi dapat tertelusur	√		√		√		100%
2.	Kesamaan dalam pengkodean bahan mempunyai status halal yang sama		√		√		√	100%
3.	Terdapat informasi tertelusur pada semua kegiatan kritis.		√		√		√	100%
4.	Ketertelusuran identitas asli pada bahan <i>repacked/relabeled</i> (jika ada)		√		√		√	100%
5.	Ketersediaan bukti ketertelusuran produk	√		√		√		100%
Total Skor Kesesuaian								100%

Keterangan Tabel 5.11 menunjukkan hasil persentase kesesuaian yang diperoleh pada Kemampuan Telusur (*Traceability*) di PT. Greenfields Indonesia sebesar 100%.

Keterlacakan adalah praktik penting dalam HAS. Tieman (2012) juga menekankan perlunya memeriksa bagaimana sistem keterlacakan produk dapat mengurangi kontaminasi dan kerentanan industri, terutama di industri makanan halal. Rantai pasokan halal yang transparan dan kredibel tergantung pada sistem penelusuran dan kerja sama dari semua mitra (Fernando, 2010). Indikator 1 pada

produk yang disertifikasi dapat tertelusur berasal dari bahan yang disetujui LPPOM MUI dan diproduksi di fasilitas produksi yang bebas dari babi/turunannya diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Ketertelusuran pangan didefinisikan sebagai bagian dari manajemen logistik yang menangkap, menyimpan, dan mentransmisikan informasi yang memadai tentang makanan, pakan, hewan penghasil makanan, atau zat pada semua tahap dalam rantai pasokan makanan sehingga produk tersebut dapat diperiksa keamanannya dan kontrol kualitas, ditelusuri ke atas, dan dilacak ke bawah kapan saja diperlukan (Bosona, 2013).

Indikator 2 pada bahan dengan kode yang sama selalu mempunyai status halal yang sama diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 3 pada informasi bahan tertelusur pada semua kegiatan kritis diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 4 pada bahan yang *repacked/relabelled* (jika ada) tertelusur identitas aslinya diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 5 pada ketersediaan bukti ketertelusuran produk diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Bukti ketertelusuran produk di PT. Greenfields Indonesia dalam bentuk dokumen. Thomas, dan Zhou (2015) menunjukkan bahwa perusahaan menerapkan sistem keterlacakan bukan untuk memberikan informasi kepada konsumen tetapi untuk mengurangi biaya dan meningkatkan kinerja. Namun, penelitian juga menunjukkan bahwa manfaat operasional tidak memperhitungkan varian yang lebih besar dari profitabilitas HAS. Terlepas dari argumen ini, perusahaan dengan persepsi positif tentang sistem lebih cenderung berfokus pada manfaat jangka panjangnya dan mengabaikan tantangan jangka pendek (Groot, 2013).

Perusahaan menerapkan sistem keterlacakan untuk mengurangi keluhan konsumen tentang produk halal palsu yang terkontaminasi beserta risiko yang dirasakan (Ireland, 2011). Mematuhi sistem keterlacakan merupakan indikasi kesiapan untuk mematuhi prinsip dan praktik HAS. Penerapan praktik semacam itu dapat membantu perusahaan merespon perubahan selera, gaya hidup, dan loyalitas konsumen terhadap produk halal (Latif, 2014) serta mengurangi risiko dan biaya rantai pasokan, sehingga memastikan konsumsi yang aman dan pengurangan biaya medis (Mai, 2010).

5.9 Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Produk yang tidak memenuhi kriteria adalah produk bersertifikat halal yang terlanjur dibuat dari bahan yang tidak disetujui LPPOM MUI dan /atau diproduksi di fasilitas yang tidak bebas dari bahan babi/turunannya (MUI, 2018). Berdasarkan tabel di bawah ini diperoleh hasil penelitian dalam bentuk tabel persentase kesesuaian sebagai berikut:

Tabel 5.11 Hasil persentase kesesuaian Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

No.	Indikator	Kesesuaian Responden 1		Kesesuaian Responden 2		Kesesuaian Responden 3		Persentase Kesesuaian
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1.	Terdapat produk yang tidak memenuhi kriteria, produk tidak diproses ulang atau tidak dijual ke konsumen yang memerlukan produk halal	√		√		√		100%
2.	Penarikan produk (<i>recall</i>) pada produk yang tidak memenuhi kriteria dan terlanjur dijual	√		√		√		33,3%
3.	Ketersediaan bukti penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria		√		√		√	100%
Total Skor Kesesuaian								77,8%

Keterangan Tabel 5.12 menunjukkan hasil persentase kesesuaian yang diperoleh pada Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria di PT. Greenfields Indonesia sebesar 77,8%.

Indikator 1 produk yang tidak memenuhi kriteria, produk tersebut tidak diproses ulang (*rework*) atau tidak dijual ke konsumen yang memerlukan produk halal diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Produk yang tidak memenuhi

kriteria disimpan terpisah dan diberi tanda khusus sebelum dilakukan penanganan. Penanganan produk dapat berupa pemusnahan produk, penjualan untuk tujuan non pangan, penjualan ke negara non muslim, dan lainnya. Harus dipastikan penanganan produk tidak berupa proses ulang (*rework*). Bila dilakukan penjualan ke konsumen yang tidak mempersyaratkan produk halal maka tidak boleh ada penandaan produk halal, misalnya dengan mencantumkan logo halal di kemasan dan melampirkan Sertifikat halal sebagai dokumen pendukung produk. Produk yang tidak memenuhi kriteria tidak boleh diedarkan ke masyarakat, baik dalam rangka promosi, sumbangan, dan lainnya (MUI, 2018).

Indikator 2 pada produk yang tidak memenuhi kriteria dan terlanjur dijual, sudah dilakukan penarikan produk (*recall*) diperoleh persentase kesesuaian sebesar 33,3%. Menurut keterangan dari salah satu responden mengatakan sebagai berikut:

“Dari procurement/pembelian tidak menangani proses recall dan lain-lain. Hanya sebatas pembelian material sampai material tersebut datang dan diterima di tangan user. Di Greenfields juga tidak pernah ada kasus produk yang tidak memenuhi kriteria terlanjur terjual. Jadi jawabannya tidak”.

Prosedur penarikan produk dapat dituliskan tersendiri atau terintegrasi dengan prosedur sistem yang lain. Setelah dilakukan penarikan produk, produk yang tidak memenuhi kriteria dapat ditangani mengikuti alur. Indikator 3 pada ketersediaan bukti penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Bukti penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria di PT. Greenfields Indonesia tidak tersedia karena dari pihak perusahaan tidak melakukan kegiatan tersebut.

5.10 Audit Internal

Audit internal adalah audit yang dilakukan oleh tim manajemen halal untuk menilai kesesuaian penerapan SJH di perusahaan dengan persyaratan sertifikasi halal MUI (MUI, 2018). Berdasarkan tabel di bawah ini diperoleh hasil penelitian dalam bentuk tabel persentase kesesuaian sebagai berikut:



Tabel 5.12 Hasil persentase kesesuaian Audit Internal

No.	Indikator	Kesesuaian Responden 1		Kesesuaian Responden 2		Kesesuaian Responden 3		Persentase Kesesuaian
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1.	Dilakukannya audit internal halal setiap 6 bulan sekali	√		√		√		100%
2.	Auditor internal telah mengikuti pelatihan eksternal atau internal dengan materi HAS 23000	√		√		√		100%
3.	Auditor internal independen terhadap area yang diaudit	√		√		√		100%
4.	Penyampaian hasil audit ke pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit	√		√		√		100%
5.	Penetapan tindakan koreksi dan batas waktu	√		√		√		100%
6.	Tindakan koreksi mampu menyelesaikan kelemahan dan mencegah terulangnya kelemahan	√		√		√		100%
7.	Penyampaian hasil audit internal ke LPPOM MUI dalam bentuk	√		√		√		100%

	laporan berkala setiap 6 bulan sekali				
8.	Ketersediaan bukti pelaksanaan audit internal	√	√	√	100%
Total Skor Kesesuaian					100%

Keterangan Tabel 5.13 menunjukkan hasil persentase kesesuaian yang diperoleh pada Audit Internal di PT. Greenfields Indonesia sebesar 100%.

Audit internal merupakan tahap yang dilakukan untuk menilai kesesuaian penerapan SJH di PT. Greenfields Indonesia dengan persyaratan sertifikasi halal LPPOM MUI. Pekerjaan IAF (*Internal Audit Function*) untuk membantu meminimalkan risiko perusahaan dan untuk meningkatkan operasi perusahaan yaitu, mereka memiliki fokus manajerial. Di sisi lain, kepentingan komite audit cenderung lebih fokus pada pemantauan yaitu, mereka mencari kontrol internal yang lebih kuat, kepatuhan terhadap peraturan, atau kualitas pelaporan keuangan (Snoep, 2003). Indikator 1 pada audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya enam bulan sekali (termasuk di maklon jika ada) diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. UU Nomor 33 Tahun 2014 menyebutkan bahwa perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis audit internal pelaksanaan SJH. Audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya 6 bulan sekali atau lebih sering jika diperlukan. Menurut Wulandari (2008) audit internal halal dilakukan oleh auditor internal halal yang ditunjuk oleh pimpinan. Indikator 2 pada auditor internal pernah mengikuti pelatihan eksternal atau pelatihan internal dengan materi HAS 23000 diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Auditor halal internal harus pernah mengikuti pelatihan HAS 23000 (persyaratan sertifikasi halal) yang

dilaksanakan secara internal atau eksternal (MUI, 2018). Indikator 3 pada auditor internal independen terhadap area yang diaudit diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Pihak independent dapat berasal dari departemen/divisi/bagian yang berbeda dengan pihak yang diaudit atau pihak yang ditunjuk khusus untuk melakukan audit internal. Audit internal dapat dilakukan secara terpisah atau digabungkan dengan audit internal untuk kebutuhan sistem lain (MUI, 2018). Auditor internal sering menghadapi kendala anggaran yang membatasi kemampuan mereka untuk memuaskan semua pemangku kepentingan (Rittenberg, 2012). Indikator 4 pada hasil audit internal disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Pihak yang bertanggung jawab mencakup tim manajemen halal, auditor, auditee dan manajemen.

Indikator 5 pada tindakan koreksi (jika ada kelemahan) dan batas waktunya sudah ditetapkan diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Batas waktu untuk tindakan koreksi diberikan selama 1 bulan. Indikator 6 pada tindakan koreksi (jika ada kelemahan) mampu menyelesaikan kelemahan dan mencegah terulangnya kelemahan diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Hasil audit internal disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab dan tindakan koreksi diperlukan sesuai batas waktu yang ditentukan. Hasil tindakan koreksi dipastikan dapat menghindari terulangnya kesalahan (Waskito, 2015). Indikator 7 pada hasil audit internal disampaikan ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap 6 bulan sekali diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 8 pada ketersediaan bukti audit internal halal diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Bukti audit

internal yang terdapat di PT. Greenfields Indonesia dalam bentuk dokumen. Tugas komite audit terutama berfokus pada bidang pelaporan keuangan, pengendalian internal, manajemen risiko, kepatuhan, dan audit eksternal. Terutama ketika fokus IAF lebih pada kegiatan terkait dengan pengendalian internal, *oversite* komite audit terhadap IAF meningkat (Abbott, 2010).

5.11 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 (MUI, 2018). Berdasarkan tabel di bawah ini diperoleh hasil penelitian dalam bentuk tabel persentase kesesuaian sebagai berikut:

Tabel 5.13 Hasil persentase kesesuaian Kaji Ulang Manajemen

No.	Indikator	Kesesuaian Responden 1		Kesesuaian Responden 2		Kesesuaian Responden 3		Persentase Kesesuaian
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1.	Kaji ulang manajemen dilakukan secara terjadwal setidaknya satu tahun sekali	√		√		√		100%
2.	Kaji ulang manajemen di hadiri oleh manajemen puncak/MR	√		√		√		100%
3.	Penyampaian hasil kaji ulang manajemen ke pihak yang bertanggung jawab	√		√		√		100%
4.	Penetapan batas waktu dalam tindak lanjut hasil evaluasi	√		√		√		100%
5.	Jika Ya, tindak lanjut hasil evaluasi sesuai dengan batas waktu yang sudah ditetapkan dan sesuai dengan hasil kaji ulang manajemen	√		√		√		100%
6.	Jika Tidak, identifikasi penyebab kelemahan dan ditindak lanjuti		√		√		√	100%

7.	Ketersediaan bukti kaji ulang manajemen	√	√	√	100%
Total Skor Kesesuaian					100%

Keterangan Tabel 5.14 menunjukkan hasil persentase kesesuaian yang diperoleh pada Kaji Ulang Manajemen di PT. Greenfields Indonesia sebesar 100%.

Faktor-faktor untuk penerapan sistem manajemen yang efektif penting untuk membantu perusahaan mengidentifikasi strategi intervensi untuk meningkatkan kinerja mereka (Taylor, 2004). Berbagai dimensi faktor penting untuk sistem manajemen yang efektif telah dilaporkan dalam sistem kualitas dan keamanan pangan. Satu set faktor kompleks di setiap negara, wilayah atau rantai makanan ditemukan (Celaya, 2007). Indikator 1 pada kaji ulang manajemen dilakukan secara terjadwal setidaknya satu tahun sekali diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Identifikasi faktor-faktor penting dan penilaian juga diperlukan untuk sistem manajemen makanan halal yang efektif. Meskipun sertifikasi halal adalah masalah kritis yang harus ditangani dengan hati-hati oleh para pemain industri makanan (Bonne, 2008). Indikator 2 pada kaji ulang manajemen dihadiri oleh manajemen puncak/MR diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Keterlibatan manajemen puncak mereka adalah bukti komitmen perusahaan mereka untuk sertifikasi halal. Salah satu eksekutif halal menggambarkan bagaimana keterlibatan manajemen puncak membantu kegiatan manajemen halal perusahaan. Sementara yang lain menyebutkan bagaimana keterlibatan manajemen puncak membantu memperkuat komitmen karyawan mereka untuk menyelesaikan masalah terkait halal. Meskipun demikian, beberapa eksekutif halal merasa bahwa manajemen puncak tidak cukup terlibat; membiarkan

karyawan menangani segalanya tentang program halal. Akibatnya, para manajer ini akan mengalami kesulitan untuk mendukung atau membuat perubahan yang cukup untuk meningkatkan sistem halal di pabrik. Sebagian besar informan juga percaya bahwa manajemen puncak perlu menyadari persyaratan halal untuk memastikan mereka memahami program, dan mengalokasikan sumber daya untuk mendukung perubahan yang diperlukan dalam halal (Ahmad, 2016).

Indikator 3 pada hasil kaji ulang manajemen disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab (ditindaklanjuti) diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 4 pada tindak lanjut hasil evaluasi sudah menetapkan batas waktu (jika ada) diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 5 pada tindak lanjut hasil evaluasi sesuai dengan batas waktu yang sudah ditetapkan dan sesuai dengan hasil kaji ulang manajemen diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 6 dilakukan identifikasi penyebab kelemahan dan ditindak lanjuti diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Indikator 7 pada ketersediaan bukti pelaksanaan Kaji Ulang Manajemen diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Bukti Kaji Ulang Manajemen di PT. Greenfields Indonesia dalam bentuk dokumen.

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Kesesuaian kriteria sistem jaminan halal di PT. Greenfields Indonesia telah sesuai dengan dengan pedoman pemenuhan kriteria sistem jaminan halal di industri pengolahan (HAS 23101) LPPOM MUI 2018. Persentase kesesuaian keseluruhan yang diperoleh sebesar 97,2%.

6.2 Saran

1. Disarankan bagi PT. Greenfields Indonesia

Diharapkan kepada Tim Manajemen Halal di PT. Greenfields Indonesia untuk melakukan perbaikan pada kriteria yang tidak mendapatkan persentase kesesuaian dengan persentase tinggi. Kriteria-kriteria ini adalah Fasilitas Produk dan Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria.

2. Bagi peneliti selanjutnya

Diharapkan peneliti selanjutnya dapat mengembangkan penelitian ini dengan melakukan penelitian lanjutan pada produk cheese dan yoghurt.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbott, L. 2010. Melayani dua master: Asosiasi antara komite audit pengawasan audit internal dan kegiatan audit internal. *Accounting Horizons*. Volume 24, Nomor 1: 1-24.
- Afzalur, R. 1995. *Doktrin Ekonomi Islam Jilid II*. Yogyakarta: PT. Dana Bakti Wakaf.
- Ahmad, A. 2006. Faktor penentu keberhasilan yang mempengaruhi penerapan sistem manajemen makanan halal: Perspektif eksekutif, konsultan, dan auditor halal. *Kontrol Makanan*. Volume 1: 4.
- Ahmad, MF. 2016. Menghubungkan persyaratan halal dan merek: pemeriksaan halal penyedia dapur terbang di Malaysia. *Int. J. Supp. Kelola Rantai*. Volume 7, Nomor 3: 208–215.
- Al-Asyhar, T. 2002. *Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*. Jakarta: PT. Al-Mawardi Prima.
- Allen, L. 1958. *Seni Administrasi*. New York: McGraw Hill Book Company.
- An-Nasai. 1991. Juz.III. Beirut: Darul Kutub Al-Ilmiyyah.
- Apriana, M. 2017. *Penilaian Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Line Produksi Yoghurt Dan Utility Pt. Greenfields Indonesia*. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Apriyantono. 2003. *Panduan Belanja dan Konsumsi Halal*. Jakarta: Khairul Bayaan.
- Arikunto, S. 2006. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Bumi Aksara
- Arippin, J. dan Ferdy S. 2014. Identifikasi Susu Sapi Murni dan Susu Sapi yang Mengandung Peroksida dengan Spektroskopi Inframerah Dekat dengan Teknik PCA. *Pendidikan Sains*. Volume 5: 1.
- Aruoma, O. 2006. Dampak peraturan pangan pada rantai pasokan makanan. *Toxicology*. Volume 221: 119-127
- Azwar, S. 2013. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Batu, A. dan Regenstein, J. 2014. Tantangan Sertifikasi Makanan Halal dan Implikasinya bagi Masyarakat Muslim di Seluruh Dunia. *International Periodical untuk Bahasa, Sastra dan Sejarah Turki*. Volume 9: 111–130.

- Bonne, K. 2008. Nilai-nilai agama menginformasikan produksi daging halal dan kontrol dan pengiriman kualitas kepercayaan halal. *Pertanian dan Nilai-Nilai Manusia*. Volu e 25, Nomor 1: 35-47.
- Bosona, T. 2013. Ketertelusuran pangan sebagai bagian integral dari manajemen logistik dalam rantai pasokan pangan dan pertanian. *Kontrol Makanan*. Volume 33, Nomor 1: 32–48.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2006. *Keputusan Kepala Badan POM RI No.HK.00.05.23.3644 tentang Kategori Pangan*. Jakarta: Balai Pustaka.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1998. *Standar Nasional Indonesia Susu Olahan*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Buckle, et al. 1985. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Budiyono, H. 2009. Analisis Daya Simpan Produk Susu Pasteurisasi Berdasarkan Kualitas Bahan Baku Mutu Susu. *Jurnal Paradigma*. Volume 10: 2.
- Bukhari, M. 2005. *Azas-Azas Manajemen*, Yogyakarta: Aditya Media.
- Celaya, C. 2007. Implementasi sistem HACCP di bisnis kecil komunitas Madrid. *Kontrol Makanan*. Volume 18, Nomor 10: 1314–1321.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2013. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Cetakan ke delapan Belas Edisi IV*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Departemen Standar Malaysia, 2004. MS 1500: 2004: *Makanan Halal - produksi, persiapan, penanganan dan pedoman penyimpanan-umum (revisi pertama)*. Malaysia.
- Dewi, D. 2007. *Rahasia di Balik Makanan Haram*. Malang: UIN Malang Press.
- Dewi, R. 2015. Studi Analisis Sistem Jaminan Halal Produk pada IKM Bersertifikat Halal [Skripsi]. Semarang: Program Sarjana UIN Walisongo.
- Dwitania, D. 2013. Uji Didih, Alkohol dan Derajat Asam Susu Sapi Kemasan yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*. Volume 4: 437–444.
- Echols, M. dan Hassan, S. 2006. *Kamus Inggris Indonesia*. Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Felix, J. 2001. Kontribusi audit internal sebagai penentu biaya audit eksternal dan faktor-faktor yang mempengaruhi kontribusi ini. *Jurnal Penelitian Akuntansi*. Volume 39, Nomor 3: 513-534.
- Fernando, Y. 2010. Keterlacakan halal dan sistem pelacakan halal dalam memperkuat rantai pasokan makanan halal untuk industri makanan di Malaysia (review). *Jurnal Teknologi Pangan*. Volume 8, Nomor 3: 74–81.
- Frohlich, M. 2002. Penelitian Kasus dalam Manajemen Operasi. *Jurnal Internasional Operasi & Manajemen Produksi*. Volume 22, Nomor 2: 195-219.
- Fuseini, A. 2017. Penipuan Daging Halal dan Masalah Keamanan di Inggris: Ulasan dalam Konteks Uni Eropa. *Etika Makanan*. Volume 1: 127–142.
- Gaither, N. 2005. *Administração da produção e operações* (8th). São Paulo: Pioneira Thomson Learning.
- Gargeya, V. 2005. Desain rantai pasokan global: Tinjauan literatur dan kritik. *Penelitian Transportasi E: Logistik dan Tinjauan Transportasi*. Volume 41, Nomor 6: 531–550.
- Groot, J. 2013. Nilai, risiko dan manfaat yang dirasakan, dan penerimaan energi nuklir. *Analisis Risiko*. Volume 33, Nomor 2: 307–317.
- Hartoyo, Y. 2016. Implementasi Sistem Jaminan Halal dan Sistem Higiene Sanitasi di Rumah Makan Sop Ayam Pak Min Klaten di Bogor [Skripsi]. Bogor: Program Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Hassan, S. 2015. Pengaruh Tanda Sertifikasi Halal dalam Iklan Produk Makanan di Malaysia. *Jurnal Manajemen Halal*. Vol. 243: 32-45.
- Hayat, 2015. Jaminan Kualitas dalam Pabrik Makanan Halal di Malaysia: Studi Pendahuluan: Prosiding Konferensi Internasional Teknik Mesin & Pabrikasi (ICME2008). *Jurnal Halal*. Volume 21: 98-117.
- Majah, I. 1992. *Sunnah Ibnu Majah Juz II*. Beirut: Darul Fikr.
- Illiance. 2010. *ICCI-IHI Alliance Standar Halal: Logistik*. Malaysia: IHAS 0100 (edisi pertama).
- Ireland, J. 2011. Kekhawatiran konsumen UEA tentang produk halal. *Jurnal Pemasaran Islam*. Volume 2, Nomor 3: 274-283.
- [JAKIM] Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. 2015. *Manual Prosedur Persijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*. Bukit Serdang: Firdaus Press.

- Karimi, B. 2003. Masalah ukuran lot kapasitasansi: Tinjauan model dan algoritma. *Jurnal Omega*. Volume 31, Nomor 5: 365–378.
- Kassim, N. 2014. Pendekatan baru penggunaan tanah liat samak untuk kebutuhan industri halal. *Ilmu Sosial dan Perilaku Procedia*. Volume 12: 186 - 192.
- Kementerian Pertanian Korea, 2017. *Urusan Makanan dan Pedesaan*. Penelitian tentang Kondisi Aktual Logistik Halal.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Susu*. Semarang: Unmus Press.
- Lada, S. dan Amin. 2009. Memprediksi Niat untuk Memilih Produk Halal Menggunakan Teori Tindakan yang Beralasan. *Jurnal Internasional Keuangan dan Manajemen Islam dan Timur Tengah*. Volume 2: 66–67.
- Latif, I. 2014. Analisis komparatif Persyaratan Sertifikasi Halal Global. *Jurnal Pemasaran Produk Makanan*. Volume 20: 85-101.
- [LPPOM] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2018. *HAS 23101: Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Mac, J. 2017. Integritas halal dalam rantai pasokan makanan. *Jurnal Makanan Inggris*. Volume 119, Nomor 1: 39–51.
- Mai, N. 2010. Manfaat keterlacakan dalam rantai pasokan ikan-studi kasus. *British Food Journal*. Volume 112, Nomor 9: 976-1002.
- Majlis, H. 2012. *The Next Million: Peluang Pasar Dunia Muslim*. Malaysia: PWC.
- Marihot, M. 2001. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: BPFE.
- Mohamed. 2016. Hubungan gaya kepemimpinan spiritualitas dan kinerja UKM dalam rantai pasokan Halal. *Int. J. Supp. Kelola Rantai*. Volume 6, Nomor 2: 166–176.
- Mohyi, A. 2012. *Teori dan Perilaku Organisasi*. Malang: UMM Press
- Monczka, R. 2009. *Manajemen pembelian dan rantai pasokan (edisi ke-4)*. Belajar Cengage.
- Moony, A. dan Riley, F. 1959. *Analisis Investasi dan Manajemen Portofolio*. Edisi ke-5. The Dryden Press.

- [MUIS] Majlis Ugama Islam Singapura. 2005. *Standar Sertifikasi Halal MUIS (draft pertama): Pedoman umum untuk penanganan dan pemrosesan makanan halal*. Singapura: Majlis Agama Islam.
- Munawwir, A. 1997. *Kamus Al-Munawwir*. Surabaya: Pustaka Progresif.
- Najiha, A. 2010. Overview of Halal Food Control System in Malaysia. *Food Control*. Volume 1: 59-61.
- Nasir, A. dan Ideputri, M. 2011. *Metodologi Penelitian Kesehatan; Konsep Pembuatan Karya Tulis dan Thesis untuk Mahasiswa kesehatan*. Yogyakarta: Muha Medika.
- Natanael, J. 2017. *Penerapan Good Manufacturing Practices pada Line Produksi Susu di PT. Greenfields Indonesia*. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Nawawi, H. 1997. *Administrasi Pendidikan*. Surabaya: CV. Haji Mas Agung.
- Ngah, A. H. dan Zainuddin, Y. 2015. Hambatan dan pemungkin dalam mengadopsi pergudangan halal. *Jurnal Pemasaran Islam*. Volume 6, Nomor 3: 354–376.
- Notoadmodjo, S. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurrachmi, R. 2017. Perkembangan Global Industri Makanan Halal: Sebuah Survei. *Tazkia Islamic Finance dan Business Review*. Volume 11: 39-56.
- Omar, S. dan Zahrain, M. 2012. Memosisikan Industri Makanan Halal: Kasus Malaysia. *Jurnal Penelitian Kasus NIDA*, Volume 4: 157–174.
- Othman, P. 2009. Malaysia sebagai pusat makanan halal Internasional - Daya Saing dan Potensi industri berbasis daging. *Buletin Ekonomi ASEAN*. Volume 26, Nomor 3: 306-320.
- Oxford Advanced Learner's Dictionary*. 2005. Oxford: Oxford University Press
- Qordhawi, Y. 2000. *Al-Halal wal Haram fil Islam* terj. Wahid Ahmadi, dkk, Solo: Era Intermedia.
- Rafida, A. 2013. Pendekatan Multidisipliner Akademia dalam Memberikan Pendidikan, Pelatihan Ilmiah, dan Layanan untuk Industri Halal Malaysia. *Jurnal Penelitian Ilmiah Timur Tengah*. Volume 13: 79-84.
- Raghuandan, K. 2001. Komposisi Komite Audit, "Grey Director," dan Interaksi dengan Audit Internal. *Accounting Horizons*. Volume 15 (2): 105–118.

- Rahman, A. 1995. *Doktrin Ekonomi Islam Jilid II*, terjemahan oleh Soerono, Nastangin. Yogyakarta : PT Dana Bakti Wakaf.
- Rahman, A. 2018. Linking Halal requirement and branding: an examination of halal flight kitchen provider in Malaysia. *Int. J. Supp. Chain Manage.* Volume 7, Nomor 3: 208–215.
- Rakkarn, S. 2013. Pengembangan Jaminan Kualitas Produk Makanan Halal untuk Ekspor ke Indonesia. *Procedia-Ilmu Sosial dan Perilaku*. Volume 88: 134–141.
- Rayner, T. 2017. Tinjauan Rantai Pasokan Halal di Malaysia: Farmasi & Kosmetik. *Pharmalogistik: Prozesse-Instrumente-Praxisbeispiele*. Volume 1: 203–212.
- Ressang, A. dan Nasution, A. 1982. *Ilmu Kesehatan Susu (Milk Hygiene)*. Jakarta: IPB Press.
- Rittenberg, L. 2012. Pemeriksaan pasca-SOX dari faktor-faktor yang terkait dengan ukuran fungsi audit internal. *Accounting Horizons*. Volume 26, Nomor 2: 167–191.
- Sabiq, S. 2004. *Fiqhus Sunnah*. Terjemahan oleh Kamaluddin.A.Marzuki. Jakarta: Pena Pundi Aksara.
- Salehudin, I. 2010. Literasi Halal: Sebuah Konsep Eksplorasi dan Validasi Pengukuran. *Jurnal Pemasaran ASEAN*. Volume 2: 1.
- Saputra, R. 2016. Pengembangan Sistem Jaminan Halal dan Implementasinya di PT. Country Lestari cabang Pondok Gede Bekasi [Skripsi]. Bogor: Program Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Sari, D. dan Hadiyanto, A. 2013. Teknologi dan metode penyimpanan makanan sebagai upaya memperpanjang *shelf life*. *J. Apl. Teknol. Pangan*. Volume 2: 52–59.
- Shaleh, Q. 2004. *Ayatul Ahkam: Ayat-ayat larangan dan Perintah dalam Al-Qur'an Pedoman Menuju Akhlak Muslim*. Bandung: CV. Penerbit Diponegoro.
- Shariff, S. 2014. Sertifikasi Halal untuk Produk Cokelat: Studi Kasus. *Ilmu Media-Sosial dan Perilaku*. Volume 12: 104-112.
- Siagian, A. 1997. *Prinsip-prinsip Manajemen*. Jakarta: Bumi Aksara.

- [SIRIM] Standard and Industrial Research Institute of Malaysia. 2015. Kesadaran Halal-Haram dan MS1500; MS1900. Malaysia: Catatan Pelatihan Standar MS2400.
- Snoep, P. 2003. Hubungan antara fungsi audit internal dan tata kelola perusahaan di UE-survei. *International Journal of Auditing*. Volume 7, Nomor 3: 247-262.
- State of the Global Islamic Economy Report. 2017. Seoul: Thomson Reuters.
- Sugiyono. 2011. *Statistik untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Syafaruddin. 2005. *Manajemen Mutu Terpadu Dalam Pendidikan Konsep dan Strategi Aplikasi*. Jakarta: Garsindo.
- Syafiie. 2002. *Al Quran dan Ilmu Administrasi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Syafrida. 2013. Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *Jurnal Halal*. Jakarta: Fakultas Hukum Universitas Tama Jagakarsa.
- [UU] Undang-Undang Republik Indonesia. 2014. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2004 Tentang Jaminan Produk Halal*.
- [UU] Undang-Undang Republik Indonesia. 1996. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan*.
- Taylor, E. 2004. Menggunakan psikologi kualitatif untuk menyelidiki HACCP Hambatan implementasi. *International Journal of Environmental*. Volume 14, Nomor 1: 53–63.
- Tempelmeier, H. 2010. Masalah ukuran lot lot yang dinamis: Klasifikasi dan Tinjauan Pendekatan Solusi atau Spektrum. *Jurnal Manajemen*. Volume 32, Nomor 2: 231-261.
- Thomas, A. M. dan Zhou, P. 2015. Tantangan dan praktik dalam persiapan daging halal: investigasi studi kasus dari rumah pemotongan hewan di Inggris. *Manajemen Kualitas & Keunggulan Bisnis Total*. Volume 3: 1-20.
- Tieman, M. 2008. Penerapan halal dalam manajemen rantai pasokan: wawancara mendalam. *Jurnal Pemasaran Islam*. Volume 2, Nomor 2: 186 - 195.
- Tieman, M. 2012. Kontrol rantai makanan halal. *Islam dan Pembaruan Peradaban*. Volume 3, Nomor 3: 538-542.

- Trienekers dan Vorst, J.G.A.J. 2012. Kerangka kerja untuk merancang rantai pasokan makanan yang kuat. *Jurnal Internasional Ekonomi Produksi*. Volume 137: 176-189.
- Usman, H. 2013. *Manajemen: Teori, Praktik, dan Riset Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Usmiyati, S. dan Abubakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Jakarta: IPB Press.
- Vembriarto, ST. 1988. *Pengantar Perencanaan Pendidikan (Educational Planning)*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Wahid, A. 2010. Keterlacakan halal dan sistem pelacakan halal dalam memperkuat rantai pasokan makanan halal untuk industri makanan di Malaysia (review). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 8, Nomor 3:74-81.
- Waskito, D. 2015. Pengaruh Sertifikasi Halal, Kesadaran Halal dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Produk Makanan Halal [Skripsi]. Yogyakarta: Program Sarjana Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wulandari, I. 2008. Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Atribut Rumah Makan dan Menu Makanan Laut [Skripsi]. Yogyakarta: Program Sarjana Universitas Sanata Dharma.
- Weber, C. dan Benton, W. 1991. Kriteria dan metode pemilihan vendor. *European Journal of Operational Research*. Volume 50, Nomor 1: 2–18.
- Wenwen. 2011. *Analysis and Control of Human Error*. Kunming: Elsevier.
- Yaqub, A. 2009. *Kriteria Halal-Haram Untuk Pangan, Obat, dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadis*. Jakarta: PT. Pustaka Firdaus.
- Zailani, S. 2016. Pengemudi keinginan konsumen untuk membayar logistik halal. *Br. Makanan*. Volume 118, Nomor 2: 464-479.
- Zainuddin, M. 2011. *Metode Penelitian Kefarmasian dan Kesehatan*. Surabaya: Universitas Airlangga Press.
- Zulfakar, M.H. 2014. Integritas Rantai Suplai Makanan Halal: dari tinjauan literatur hingga kerangka kerja konseptual. *Prosiding Operasi ANZAM ke-10, Rantai Pasokan dan manajemen layanan*. Volume 14: 1-23

Lampiran 1. Daftar Checklist HAS 23101

NO.	PERTANYAAN	HASIL AUDIT	
		YA	TIDAK
1	Kebijakan Halal		
a.	Apakah telah tersedia Kebijakan Halal?		
b.	Apakah telah dilakukan sosialisasi kebijakan halal ke seluruh <i>stakeholder</i> (manajemen, tim manajemen halal, pekerja, <i>supplier</i>)?		
c.	Apakah tersedia bukti sosialisasi kebijakan halal?		
2	Tim Manajemen Halal		
a.	Apakah Tim Manajemen Halal telah ditetapkan dan ada bukti penunjukkannya? (termasuk jika ada perubahan struktur Tim)		
b.	Apakah Tim mencakup semua bagian pada aktivitas kritis?		
c.	Apakah Tim memiliki kompetensi dan wewenang yang dibutuhkan?		
d.	Apakah Tim ditunjang sumberdaya yang memadai untuk menjalankan tugasnya?		
e.	Apakah Tim mengikuti perkembangan kebijakan LPPOM MUI yang berkaitan dengan persyaratan sertifikasi (misal daftar lembaga sertifikasi luar negeri, kecukupan dokumen pendukung dll)?		
3	Pelatihan dan Edukasi		
a.	Apakah pelatihan eksternal telah diikuti oleh Tim minimal dua tahun sekali?		
b.	Apakah pelatihan internal telah dilaksanakan minimal setahun sekali?		

c.	Apakah pelatihan internal dilakukan untuk semua karyawan yang terkait aktivitas kritis, termasuk karyawan baru?		
d.	Apakah materi pelatihan internal telah disesuaikan dengan HAS 23000?		
e.	Apakah tersedia bukti evaluasi hasil pelatihan internal?		
f.	Apakah bukti pelaksanaan pelatihan tersimpan dengan baik?		
g.	Apakah tersedia bukti edukasi untuk menumbuhkan kesadaran bagi semua pihak yang terlibat dalam aktivitas kritis dalam menerapkan SJH?		
4	Bahan		
a.	Apakah bahan dilengkapi dengan dokumen pendukung yang memadai (cukup) dan valid?		
b.	Apakah tersedia Daftar bahan yang telah disetujui LPPOM MUI?		
c.	Apakah Daftar bahan diperbaharui jika ada penggunaan bahan baru?		
5	Produk		
a.	Apakah nama produk yang disertifikasi tidak menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai syariah islam?		
b.	Apakah profil sensori produk yang disertifikasi tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram?		
c.	Khusus produk retail, setelah audit internal terakhir apakah ada produk baru yang sudah dijual dengan merk produk yang telah disertifikasi?		
d.	Jika poin c Ya, apakah produk baru tersebut telah disertifikasi?		
6	Fasilitas Produksi		
a.	Setelah audit internal terakhir, apakah ada penambahan fasilitas produksi untuk produk yang		

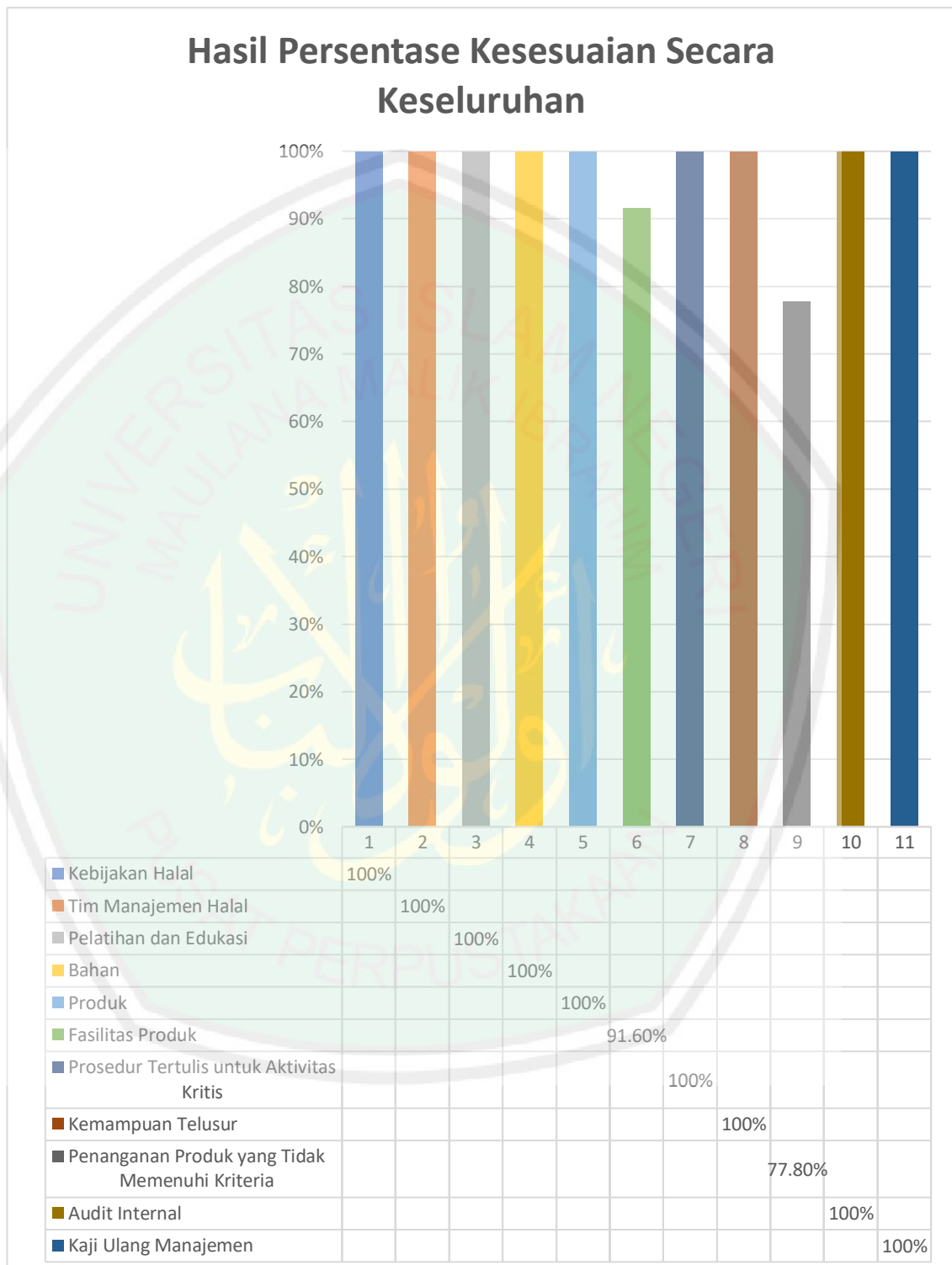
	disertifikasi (termasuk tempat maklon)?		
b.	Jika poin a Ya, apakah fasilitas tersebut telah didaftarkan untuk diaudit?		
c.	Jika terdapat bahan babi/turunannya (untuk produk yang tidak disertifikasi), apakah bahan tidak ditangani dengan fasilitas yang sama dengan fasilitas untuk produk yang disertifikasi?		
d.	Apakah fasilitas produksi terbebas dari najis dan dilengkapi dengan fasilitas sanitasi seperti fasilitas cuci tangan dan toilet?		
e.	Apakah tidak terdapat peralatan produksi yang terbuat dari bahan haram/najis (seperti kuas dari bulu)?		
f.	Khusus fasilitas produksi yang pernah digunakan untuk menangani bahan dari babi/turunannya yang kemudian digunakan sebagai fasilitas untuk produksi halal, apakah pencucian yang dipersyaratkan telah dilakukan?		
g.	Apakah tempat fasilitas pencucian terpisah dari fasilitas pencucian untuk peralatan yang digunakan menangani bahan dari babi/turunannya (jika ada)?		
h.	Apakah teknik pengambilan sampel bahan dan produk menjamin tidak terkontaminasi dengan bahan/produk haram/najis (jika ada produk yang tidak disertifikasi)?		
7	Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis		
	Prosedur Seleksi Bahan Baru		
a.	Apakah ada penggunaan bahan baru yang digunakan untuk produk yang disertifikasi?		
b.	Jika poin a Ya, apakah bahan baru tersebut telah mendapatkan		

	persetujuan LPPOM MUI sebelum digunakan?		
c.	Apakah tersedia bukti seleksi bahan baru?		
Prosedur Pembelian			
a.	Apakah bahan yang dibeli untuk produk yang disertifikasi merupakan bahan yang disetujui LPPOM MUI (termasuk maklon jika ada)?		
b.	Apakah tersedia bukti pembelian bahan?		
Prosedur Formulasi Produk/Pengembangan Produk Baru			
a.	Apakah tersedia formula baku tertulis (jika produk memiliki formula)?		
b.	Apakah semua bahan yang digunakan pada formula sudah disetujui LPPOM MUI?		
c.	Apakah tersedia bukti formulasi produk/pengembangan produk baru?		
Prosedur Pemeriksaan Bahan Datang			
a.	Pada setiap penerimaan bahan, apakah label bahan telah diperiksa untuk memastikan kesesuaian informasi di label dengan yang tertera dalam dokumen bahan? (termasuk nama bahan, nama produsen, negara produsen, lot dll)		
b.	Jika sertifikat halal mempersyaratkan logo halal tertera di label bahan, apakah telah diperiksa logo halal pada saat penerimaan bahan?		
c.	Apakah hasil pemeriksaan menunjukkan informasi antaran dokumen bahan dan label bahan sesuai?		
d.	Jika poin c Tidak, apakah telah dilakukan penanganan bahan yang sesuai?		
e.	Apakah tersedia bukti pemeriksaan bahan datang?		
Prosedur Produksi			

a.	Apakah pada seluruh tahapan produksi dapat dipastikan bahwa bahan yang digunakan adalah bahan yang disetujui LPPOM MUI?		
b.	Jika produk memiliki formula, apakah pada tahapan produksi dapat dipastikan bahwa formula/resep sama dengan formula bakunya?		
c.	Apakah tersedia bukti produksi?		
Prosedur Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu			
a.	Apakah pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu telah mampu menghilangkan kotoran/najis?		
b.	Apakah bahan pembantu dalam pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu bukan merupakan bahan najis?		
c.	Apakah setelah pencucian selalu dilakukan verifikasi, setidaknya secara organoleptik, untuk membuktikan hilangnya najis?		
d.	Apakah tersedia bukti pencucian fasilitas dan peralatan pembantu?		
Prosedur Penyimpanan dan Penanganan Bahan/Produk			
a.	Apakah tidak terjadi kontaminasi bahan/produk oleh bahan haram/najis selama penyimpanan dan penanganan bahan/produk, baik di gudang utama dan gudang antara?		
b.	Apakah tersedia bukti penyimpanan bahan/produk?		
Prosedur Transportasi			
a.	Apakah selama transportasi tidak terjadi kontaminasi produk halal oleh bahan haram/najis?		
b.	Apakah tersedia bukti bahwa tidak terjadi kontaminasi produk halal oleh bahan haram/najis selama proses transportasi?		
8	Kemampuan Telusur (<i>Traceability</i>)		

a.	Apakah produk yang disertifikasi dapat tertelusur berasal dari bahan yang disetujui LPPOM MUI dan diproduksi di fasilitas produksi yang bebas dari babi/turunannya?		
b.	Jika ada pengkodean bahan, apakah bahan dengan kode yang sama selalu mempunyai status halal yang sama?		
c.	Jika ada pengkodean bahan, apakah informasi bahan tertelusur pada semua kegiatan kritis?		
d.	Apakah bahan yang <i>repacked/relabelled</i> (jika ada) tertelusuri identitas aslinya?		
e.	Apakah tersedia bukti ketertelusuran produk?		
9	Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria		
a.	Jika terdapat produk yang tidak memenuhi kriteria, apakah produk tersebut tidak diproses ulang (<i>rework</i>) atau tidak dijual ke konsumen yang memerlukan produk halal?		
b.	Jika terdapat produk yang tidak memenuhi kriteria dan terlanjur dijual, apakah sudah dilakukan penarikan produk (<i>recall</i>)?		
c.	Apakah tersedia bukti penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria (jika ada)?		
10	Audit Internal		
a.	Apakah audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya enam bulan sekali (termasuk dimaklun jika ada)?		
b.	Apakah auditor internal pernah mengikuti pelatihan eksternal atau pelatihan internal dengan materi HAS 23000?		
c.	Apakah auditor internal independent terhadap area yang diaudit?		
d.	Apakah hasil audit internal disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab terhadap		

	setiap kegiatan yang diaudit (ditindaklanjuti)?		
e.	Apakah tindakan koreksi (jika ada kelemahan) dan batas waktunya sudah ditetapkan?		
f.	Apakah tindakan koreksi (jika ada kelemahan) mampu menyelesaikan kelemahan dan mencegah terulangnya kelemahan?		
g.	Apakah hasil audit internal disampaikan ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap 6 bulan sekali?		
h.	Apakah tersedia bukti pelaksanaan audit internal?		
11	Kaji Ulang Manajemen		
a.	Apakah kaji ulang manajemen dilakukan secara terjadwal setidaknya satu tahun sekali?		
b.	Apakah kaji ulang manajemen dihadiri oleh manajemen puncak/MR?		
c.	Apakah hasil kaji ulang manajemen disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab (ditinjaklanjuti)?		
d.	Apakah tindak lanjut hasil evaluasi sudah menetapkan batas waktu (jika ada)?		
e.	Jika poin d Ya, apakah tindak lanjut hasil evaluasi sesuai dengan batas waktu yang sudah ditetapkan dan sesuai dengan hasil kaji ulang manajemen?		
f.	Jika poin e Tidak, apakah sudah dilakukan identifikasi penyebab kelemahan dan ditindak lanjuti?		
g.	Apakah tersedia bukti pelaksanaan kaji ulang manajemen?		

Lampiran 2. Grafik Hasil Persentase Kesesuaian Secara Keseluruhan

Lampiran 3. Rekapitulasi Hasil Daftar Checklist

NO.	CODING	PERTAMA	KEDUA	KETIGA
1.	A1	1	1	1
2.	A2	1	1	1
3.	A3	1	1	1
4.	B4	1	1	1
5.	B5	1	1	1
6.	B6	1	1	1
7.	B7	1	1	1
8.	B8	1	1	1
9.	C9	1	1	1
10.	C10	1	1	1
11.	C11	1	1	1
12.	C12	1	1	1
13.	C13	1	1	1
14.	C14	1	1	1
15.	C15	1	1	1
16.	D16	1	1	1
17.	D17	1	1	1
18.	D18	1	1	1
19.	E19	1	1	1
20.	E20	1	1	1
21.	E21	0	0	0
22.	E22	0	0	0
23.	F23	0	0	0
24.	F24	0	0	0
25.	F25	0	0	0
26.	F26	1	1	1
27.	F27	1	0	0
28.	F28	0	0	0
29.	F29	0	0	0
30.	F30	0	0	0
31.	GA31	1	1	1
32.	GA32	1	1	1
33.	GA33	1	1	1
34.	GB34	1	1	1
35.	GB35	1	1	1
36.	GC36	1	1	1

37.	GC37	1	1	1
38.	GC38	1	1	1
39.	GD39	1	1	1
40.	GD40	1	1	1
41.	GD41	1	1	1
42.	GD42	0	0	0
43.	GD43	1	1	1
44.	GE44	1	1	1
45.	GE45	1	1	1
46.	GE46	1	1	1
47.	GF47	1	1	1
48.	GF48	1	1	1
49.	GF49	1	1	1
50.	GF50	1	1	1
51.	GG51	1	1	1
52.	GG52	1	1	1
53.	GH53	1	1	1
54.	GH54	1	1	1
55.	H55	1	1	1
56.	H56	0	0	0
57.	H57	0	0	0
58.	H58	1	0	0
59.	H59	1	1	1
60.	I60	1	1	1
61.	I61	1	1	0
62.	I62	0	0	0
63.	J63	1	1	1
64.	J64	1	1	1
65.	J65	1	1	1
66.	J66	1	1	1
67.	J67	1	1	1
68.	J68	1	1	1
69.	J69	1	1	1
70.	J70	1	1	1
71.	K71	1	1	1
72.	K72	1	1	1
73.	K73	1	1	1
74.	K74	1	1	1

75.	K75	1	1	1
76.	K76	0	0	0
77.	K77	1	1	1
TOTAL		64	62	61

1



Lampiran 4. Ethical Clearence



AUSTASIA
AUSTASIA DAIRY GROUP

**KOMISI ETIK PENELITIAN
PT. GREENFIELDS INDONESIA**

**REKOMENDASI PERSETUJUAN ETIK
ETHICAL APPROVAL RECOMMENDATION**
Reg.No: 142/HR&GA/PKL/EXT/GI-GK/III-2018

Komisi Etik Penelitian PT. Greenfields Indonesia telah menyelenggarakan Pertemuan pada tanggal 04 Maret 2019 untuk membahas protokol penelitian.

The Ethical Committee of Greenfields Company Indonesia has convened a meeting on 03 March 2019 to discuss the research protocol.

Judul Peneliti : **Analisis Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Produk Susu di PT. Greenfields Indonesia Tahun 2019**
 Entitled : **Analysis of Criteria for Halal Assurance System in Milk Production at PT. Greenfields Indonesia in 2019**

Peneliti : Siti Hartina
 Researcher

Dan menyimpulkan bahwa protokol tersebut **telah memenuhi semua persyaratan etik.**
And concluded that the protocol has fulfilled all ethical requirements.

Malang, 04 Maret 2019


 PT. GREENFIELDS INDONESIA
 Eko Retnaning Puspitasari, SS
 T&D Supervisor



MANUFACTURING UNIT:
PT. GREENFIELDS INDONESIA
 JL. RAYA PALAAN NO. 87 RT. 3 RW. 1
 DESA PALAAN KEC. NGAJUM MALANG - JAWA TIMUR 65164
 TEL: (62-341) 370 811 / 370 812 FAX: (62-341) 370 810

HEAD OFFICE:
PT. GREENFIELDS INDONESIA
 WISMA MILLENIA 6TH FLOOR, JL. MT. HARYONO KAV. 16
 JAKARTA 12810 - INDONESIA
 TEL: (62-21) 831 0202 FAX : (62-21) 830 0170

Lampiran 5. Perhitungan

$$\text{Persentase (\%)} = \frac{\text{Jumlah Skor yang didapat}}{\text{Jumlah Maksimum Skor}} \times 100\%$$

1. Kebijakan Halal

$$100\% + 100\% + 100\% = 300\%$$

$$\frac{300}{300} \times 100\% = 100\%$$

2. Tim Manajemen Halal

$$100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% = 500\%$$

$$\frac{500}{500} \times 100\% = 100\%$$

3. Pelatihan dan Edukasi

$$100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% = 700\%$$

$$\frac{700}{700} \times 100\% = 100\%$$

4. Bahan

$$100\% + 100\% + 100\% = 300\%$$

$$\frac{300}{300} \times 100\% = 100\%$$

5. Produk

$$100\% + 100\% + 100\% + 100\% = 400\%$$

$$\frac{400}{400} \times 100\% = 100\%$$

6. Fasilitas Produksi

$$100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 33,3\% + 100\% + 100\% + 100\% = 733,3\%$$

$$\frac{733,3}{800} \times 100\% = 91,6\%$$

7. Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis

a. Prosedur Seleksi Bahan Baru

$$100\% + 100\% + 100\% = 300\%$$

$$\frac{300}{300} \times 100\% = 100\%$$

b. Prosedur Pembelian

$$100\% + 100\% = 200\%$$

$$\frac{200}{200} \times 100\% = 100\%$$

c. Prosedur Formulasi Produk/Pengembangan Produk Baru

$$100\% + 100\% + 100\% = 300\%$$

$$\frac{300}{300} \times 100\% = 100\%$$

d. Prosedur Pemeriksaan Bahan Datang

$$100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% = 500\%$$

$$\frac{500}{500} \times 100\% = 100\%$$

e. Prosedur Produksi

$$100\% + 100\% + 100\% = 300\%$$

$$\frac{300}{300} \times 100\% = 100\%$$

f. Prosedur Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu

$$100\% + 100\% + 100\% + 100\% = 400\%$$

$$\frac{400}{400} \times 100\% = 100\%$$

g. Prosedur Penyimpanan dan Penanganan Bahan/Produk

$$100\% + 100\% = 200\%$$

$$\frac{200}{200} \times 100\% = 100\%$$

h. Prosedur Transportasi

$$100\% + 100\% = 200\%$$

$$\frac{200}{200} \times 100\% = 100\%$$

Total persentase poin ke 7 adalah

$$100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% = 800\%$$

$$\frac{800}{800} \times 100\% = 100\%$$

8. Kemampuan Telusur (Traceability)

$$100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% = 500\%$$

$$\frac{500}{500} \times 100\% = 100\%$$

9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

$$100\% + 33,3\% + 100\% = 233,3\%$$

$$\frac{233,3}{300} \times 100\% = 77,8\%$$

10. Audit Internal

$$100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% = 800\%$$

$$\frac{800}{800} \times 100\% = 100\%$$

11. Kaji Ulang Manajemen

$$100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% = 700\%$$

$$\frac{700}{700} \times 100\% = 100\%$$

Total persentase kesesuaian secara keseluruhan:

$$100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 100\% + 91,6\% + 100\% + 100\% + 77,8\% + 100\% + 100\% = 1.069,4\%$$

$$\frac{1.069,4\%}{1100} \times 100\% = 97,2\%$$



Lampiran 6. Tabel Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi Operasional	Parameter	Skala Ukur
1.	Sistem Jaminan Halal	Suatu sistem manajemen yang disusun, diterapkan dan dipelihara oleh perusahaan pemegang sertifikat halal untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai ketentuan LPPOM MUI.	11 kriteria HAS 23101: 1. Kebijakan Halal 2. Tim Manajemen Halal 3. Training dan Edukasi 4. Bahan 5. Produk 6. Fasilitas Produk 7. Prosedur Tertulis untuk Aktifitas Kritis 8. Kemampuan Telusur (Traceability) 9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria 10. Internal Audit 11. Kaji Ulang Management	Rasio
2.	Kebijakan Halal	Kebijakan tertulis sebagai upaya untuk menunjukkan komitmen dalam memproduksi produk halal secara konsisten.	1. Ketersediaan kebijakan halal pada industri pengolahan 2. Adanya sosialisasi kebijakan halal ke seluruh <i>stakeholder</i> perusahaan 3. Tersedianya bukti sosialisasi kebijakan halal	
3.	Tim Manajemen Halal	Tim ini memiliki kewenangan untuk menyusun, mengelola dan mengevaluasi SJH yang terlibat dalam seluruh aktivitas kritis.	1. Telah dilakukan penetapan Tim Manajemen Halal dan bukti penunjukannya pada industri pengolahan 2. Tim telah mencakup semua bagian aktivitas kritis 3. Tim yang berkompeten dan telah mempunyai wewenang yang dibutuhkan 4. Sumberdaya tim yang memadai untuk menjalankan tugas 5. Tim telah mengikuti perkembangan persyaratan sertifikasi MUI	
4.	Pelatihan dan Edukasi	Training atau pelatihan yang dilakukan bisa meliputi pembuatan SOP (Standard Operating Procedure) pelatihan SJH mencakup evaluasi kelulusan, kemudian training eksternal ke LPPOM MUI untuk perwakilan Tim Manajemen Halal, kemudian training internal untuk semua personil yang terlibat dalam implementasi SJH, serta edukasi terkait SJH yang berkaitan dengan perusahaan.	1. Pelatihan eksternal minimal telah diikuti dua tahun sekali 2. Pelatihan internal minimal telah dilaksanakan setahun sekali 3. Pelatihan internal telah dilakukan untuk semua karyawan terkait aktivitas kritis termasuk karyawan baru 4. Materi pelatihan internal telah sesuai dengan HAS 23000 5. Tersedianya bukti evaluasi hasil pelatihan internal 6. Tersimpannya bukti pelaksanaan pelatihan 7. Tersedianya bukti edukasi dalam menerapkan SJH	
5.	Bahan	Bahan yang perlu dilengkapi dengan dokumen pendukung, seperti: Sertifikat halal (jika ada, yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI atau Lembaga yang diakui oleh LPPOM MUI), Diagram alur	1. Bahan dilengkapi dengan dokumen pendukung dan valid 2. Tersedia daftar bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI 3. Pembaharuan daftar bahan jika ada penggunaan bahan baru	

		proses, <i>Statement of Pork Free Facility</i> dari Produsennya, Spesifikasi, MSDS.	
6.	Produk	Produk yang dibuat jangan sampai menggunakan nama pada sesuatu yang diharamkan atau yang tidak sesuai dengan syariat.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nama produk yang tidak menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan 2. Produk tidak memiliki bau atau rasa mengarah ke produk haram 3. Khusus produk retail, adanya produk baru merk yang sama dengan merk produk yang telah disertifikasi 4. Jika poin sebelumnya "Ya", produk baru harus disertifikasi
7.	Fasilitas Produk	Ruang-ruang dan alat-alat yang digunakan untuk produksi harus terjamin kesuciannya.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penambahan fasilitas produk yang telah disertifikasi (termasuk tempat maklon) 2. Jika "Ya", fasilitas tersebut telah terdaftar untuk audit 3. Jika terdapat bahan babi/turunannya, bahan tidak ditangani dengan fasilitas yang sama dengan fasilitas yang telah disertifikasi 4. Fasilitas produksi terbebas dari najis dan dilengkapi fasilitas sanitasi 5. Tidak terdapat peralatan produksi yang terbuat dari bahan haram/najis 6. Pencucian fasilitas produk yang digunakan jika menangani bahan dari babi/turunannya dilakukan sesuai dengan persyaratan 7. Tempat fasilitas pencucian terpisah dari bahan babi/turunannya
8.	Prosedur Tertulis Untuk Aktivitas	Prosedur ini mencakup pembelian bahan, formulasi produk, pemeriksaan bahan datang, pencucian fasilitas dan peralatan, produksi, penyimpanan dan penanganan bahan atau produk, serta seleksi bahan.	<ol style="list-style-type: none"> 8. Teknik pengambilan sampel bahan dan produk terjamin tidak terkontaminasi dengan bahan najis/haram <p>a. Prosedur Seleksi Bahan Baru</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Adanya penggunaan bahan baru untuk produk yang disertifikasi 2. Jika "Ya", bahan baru tersebut harus mendapat persetujuan LPPOM MUI 3. Tersedianya bukti seleksi bahan baru <p>b. Prosedur Pembelian</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan yang dibeli telah disetujui oleh LPPOM MUI 2. Tersedianya bukti pembelian bahan <p>c. Prosedur Formulasi Produk/Pengembangan Produk</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tersedianya formula baku tertulis 2. Semua bahan yang digunakan pada formula telah disetujui LPPOM MUI 3. Tersedianya bukti formulasi produk/pengembangan produk baru <p>d. Prosedur Pemeriksaan Bahan Datang</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Adanya kesesuaian pada label bahan dengan informasi dilabel yang tertera dalam dokumen bahan

			<ol style="list-style-type: none"> 2. Tersedianya logo halal pada saat penerimaan bahan 3. Adanya kesesuaian informasi antara dokumen bahan dan label halal 4. Jika “Tidak”, adanya penanganan pada bahan yang sesuai 5. Tersedianya bukti pemeriksaan bahan datang <p>e. Prosedur Produksi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Adanya persetujuan LPPOM MUI pada penggunaan bahan dalam seluruh tahapan produksi 2. Adanya persamaan formula/resep pada saat produksi dengan formula baku 3. Tersedianya bukti produksi <p>f. Prosedur Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Adanya kemampuan dalam menghilangkan kotoran dan najis pada saat pencucian fasilitas produksi dan peralatan 2. Bukan termasuk bahan najis bahan pembantu dalam pencucian fasilitas produksi 3. Dilakukan verifikasi organoleptik setelah pencucian untuk membuktikan hilangnya najis 4. Tersedianya bukti pencucian fasilitas dan peralatan pembantu 	
			<p>g. Prosedur Penyimpanan dan Penanganan Bahan/Produk</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak terjadi kontaminasi bahan najis selama penyimpanan di gudang utama dan gudang antara 2. Adanya bukti penyimpanan bahan/produk <p>h. Prodesur Transportasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak terjadinya kontaminasi bahan najis selama di transportasi 2. Tersedianya bukti tidak terjadi kontaminasi selama di transportasi 	
9.	Kemampuan Telusur (Traceability)	Proses yang diawali dengan membuat prosedur kemampuan telusur halal, kemudian pengaturan pencatatan penggunaan bahan dan fasilitas produksi, serta mempersiapkan retained sample bahan dan produk jadi.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produk yang telah disertifikasi dapat tertelusur 2. Kesamaan dalam pengkodean bahan mempunyai status halal yang sama 3. Terdapat informasi tertelusur pada semua kegiatan kritis 4. Ketertelusuran identitas asli pada bahan <i>repacked/relabelled</i> (jika ada) 5. Tersedianya bukti ketertelusuran produk 	
10.	Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria	Penanganan pada produk yang terlanjur diproduksi tetapi bahan yang digunakan belum mendapat sertifikat halal atau fasilitas dalam produksi tidak suci.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produk yang tidak memenuhi kriteria, produk tidak diproses ulang atau tidak dijual ke konsumen yang memerlukan produk halal 2. Penarikan produk (<i>recall</i>) pada produk yang tidak memenuhi kriteria dan terlanjur dijual 	

			3. Tersedianya bukti penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria	
11.	Internal Audit	Audit yang dilakukan oleh tim manajemen halal terkait prosedur dan <i>checklist</i> audit yang dilakukan setiap enam bulan sekali.	1. Dilakukannya audit internal halal setiap 6 bulan sekali 2. Auditor internal telah mengikuti pelatihan eksternal atau pelatihan internal dengan materi HAS 23000 3. Auditor internal independen terhadap area yang diaudit 4. Adanya penyampaian hasil audit internal ke pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit 5. Adanya tindakan koreksi (jika ada kelemahan) dan penetapan batas waktu 6. Tindakan koreksi mampu menyelesaikan kelemahan dan mencegah terulangnya kelemahan 7. Adanya penyampaian hasil audit internal ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap 6 bulan sekali 8. Tersedianya bukti pelaksanaan audit internal	
12.	Kaji Ulang Manajemen	Kaji Ulang Manajemen dapat dilakukan setiap bulan dengan dihadiri oleh Manajemen Puncak, kemudian hasilnya disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab untuk semua aktivitas.	1. Kaji ulang manajemen dilakukan secara terjadwal setidaknya satu tahun sekali 2. Kaji ulang manajemen di hadiri oleh manajemen puncak/MR 3. Adanya penyampaian hasil kaji ulang manajemen ke pihak yang bertanggung jawab 4. Adanya penetapan batas waktu dalam tindak lanjut hasil evaluasi 5. Jika "Ya", tindak lanjut hasil evaluasi harus sesuai dengan batas waktu yang sudah ditetapkan dan sesuai dengan hasil kaji ulang manajemen	
			6. Jika "Tidak", adanya identifikasi penyebab kelemahan dan ditindak lanjuti 7. Tersedianya bukti kaji ulang manajemen	

Lampiran 7. Jadwal Pelatihan Sertifikasi Halal PT. Greenfields Indonesia

JADWAL TRAINING, MEETING, AUDIT JANUARI 2019

MON	TUE	WED	THURS	FRI
31.	1	2	3 1. Audit pizza hut 2. Sosialisasi SOP Payroll	4
7 1. Training sertifikasi halal	8 1. MKT003 (Robby Sashudi) sby	9 1. Audit Mc Donalds	10 1. Audit Mc Donalds 2. FIN002 (Roby S) sby	11
14	15 1. Kunjungan Umer Malang	16	17 1. Audit Suntory	18
21 1. Smart manufacturing @KL	22 1. Kunjungan SMP NU Riyadhul Quran	23 1. Smart manufacturing @KL	24	25
28 1. Starbuck Elevate	29 1. Starbuck Elevate	30 1. Starbuck Elevate	31.	

Bara Afgan
QA Integrated System

Lampiran 8. Contoh produk susu dan logo halal di PT. Greenfields Indonesia



Lampiran 9. Reception Tank



Lampiran 10. Separator



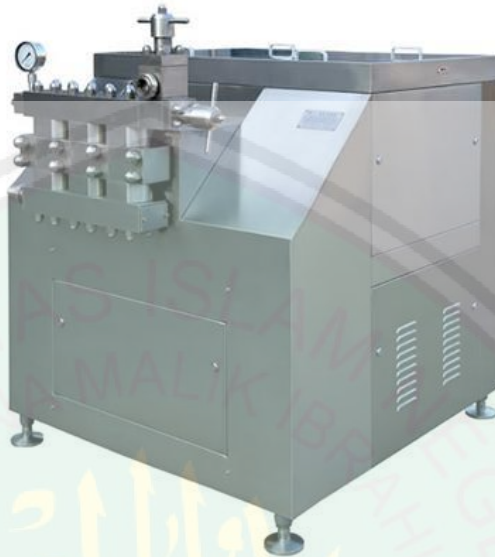
Lampiran 11. *Storage Tank*



Lampiran 12. *Tangki Blending*



Lampiran 13. Homogenizer



Lampiran 14. *Therm Aseptic Flex*



Lampiran 15. Daftar Checklist Beserta Jawaban Responden 1

No.	PERTANYAAN	HASIL AUDIT		SKOR
		YA	TIDAK	
A	Kebijakan Halal			
1.	Apakah telah tersedia Kebijakan Halal?	√		1
2.	Apakah telah dilakukan sosialisasi kebijakan halal ke seluruh stakeholder (manajemen, tim manajemen halal, pekerja, supplier)?	√		1
3.	Apakah tersedia bukti sosialisasi kebijakan halal?	√		1
B	Tim Manajemen Halal			
4.	Apakah Tim Manajemen Halal telah ditetapkan dan ada bukti penunjukkannya? (termasuk jika ada perubahan struktur Tim)	√		1
5.	Apakah Tim mencakup semua bagian pada aktivitas kritis?	√		1
6.	Apakah Tim memiliki kompetensi dan wewenang yang dibutuhkan?	√		1
7.	Apakah Tim ditunjang sumberdaya yang memadai untuk menjalankan tugasnya?	√		1
8.	Apakah Tim mengikuti perkembangan kebijakan LPPOM MUI yang berkaitan dengan persyaratan sertifikasi (misal daftar lembaga sertifikasi luar negeri, kecukupan dokumen pendukung dll)?	√		1
C	Pelatihan dan Edukasi			

9.	Apakah pelatihan eksternal telah diikuti oleh Tim minimal dua tahun sekali?	√		1
10.	Apakah pelatihan internal telah dilaksanakan minimal setahun sekali?	√		1
11.	Apakah pelatihan internal dilakukan untuk semua karyawan yang terkait aktivitas kritis, termasuk karyawan baru?	√		1
12.	Apakah materi pelatihan internal telah disesuaikan dengan HAS 23000?	√		1
13.	Apakah tersedia bukti evaluasi hasil pelatihan internal?	√		1
14.	Apakah bukti pelaksanaan pelatihan tersimpan dengan baik?	√		1
15.	Apakah tersedia bukti edukasi untuk menumbuhkan kesadaran bagi semua pihak yang terlibat dalam aktivitas kritis dalam menerapkan SJH?	√		1
D	Bahan			
16.	Apakah bahan dilengkapi dengan dokumen pendukung yang memadai (cukup) dan valid?	√		1
17.	Apakah tersedia Daftar bahan yang telah disetujui LPPOM MUI?	√		1
18.	Apakah Daftar bahan diperbaharui jika ada penggunaan bahan baru?	√		1
E	Produk			
19.	Apakah nama produk yang disertifikasi tidak menggunakan nama	√		1

	yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai syariah islam?			
20.	Apakah profil sensori produk yang disertifikasi tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram?	√		1
21.	Khusus produk retail, setelah audit internal terakhir apakah ada produk baru yang sudah dijual dengan merk produk yang telah disertifikasi?		√	0
22.	Jika poin c Ya, apakah produk baru tersebut telah disertifikasi?		√	0
F	Fasilitas Produksi			
23.	Setelah audit internal terakhir, apakah ada penambahan fasilitas produksi untuk produk yang disertifikasi (termasuk tempat maklon)?		√	0
24.	Jika poin a Ya, apakah fasilitas tersebut telah didaftarkan untuk diaudit?			0
25.	Jika terdapat bahan babi/turunannya (untuk produk yang tidak disertifikasi), apakah bahan tidak ditangani dengan fasilitas yang sama dengan fasilitas untuk produk yang disertifikasi?	NA	NA	0
26.	Apakah fasilitas produksi terbebas dari najis dan dilengkapi dengan	√		1

	fasilitas sanitasi seperti fasilitas cuci tangan dan toilet?			
27.	Apakah tidak terdapat peralatan produksi yang terbuat dari bahan haram/najis (seperti kuas dari bulu)?	√		1
28.	Khusus fasilitas produksi yang pernah digunakan untuk menangani bahan dari babi/turunannya yang kemudian digunakan sebagai fasilitas untuk produksi halal, apakah pencucian yang dipersyaratkan telah dilakukan?	NA	NA	0
29.	Apakah tempat fasilitas pencucian terpisah dari fasilitas pencucian untuk peralatan yang digunakan menangani bahan dari babi/turunannya (jika ada)?	NA	NA	0
30.	Apakah teknik pengambilan sampel bahan dan produk menjamin tidak terkontaminasi dengan bahan/produk haram/najis (jika ada produk yang tidak disertifikasi)?	NA	NA	0
G	Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis			
	Prosedur Seleksi Bahan Baru			
31.	Apakah ada penggunaan bahan baru yang digunakan untuk produk yang disertifikasi?	√		1
32.	Jika poin a Ya, apakah bahan baru tersebut telah mendapatkan persetujuan LPPOM MUI sebelum digunakan?	√		1

33.	Apakah tersedia bukti seleksi bahan baru?	√		1
Prosedur Pembelian				
34.	Apakah bahan yang dibeli untuk produk yang disertifikasi merupakan bahan yang disetujui LPPOM MUI (termasuk maklon jika ada)?	√		1
35.	Apakah tersedia bukti pembelian bahan?	√		1
Prosedur Formulasi Produk/Pengembangan Produk Baru				
36.	Apakah tersedia formula baku tertulis (jika produk memiliki formula)?	√		1
37.	Apakah semua bahan yang digunakan pada formula sudah disetujui LPPOM MUI?	√		1
38.	Apakah tersedia bukti formulasi produk/pengembangan produk baru?	√		1
Prosedur Pemeriksaan Bahan Datang				
39.	Pada setiap penerimaan bahan, apakah label bahan telah diperiksa untuk memastikan kesesuaian informasi di label dengan yang tertera dalam dokumen bahan? (termasuk nama bahan, nama produsen, negara produsen, lot dll)	√		1
40.	Jika sertifikat halal mempersyaratkan logo halal tertera di label bahan, apakah telah diperiksa logo halal pada saat penerimaan bahan?	√		1

41.	Apakah hasil pemeriksaan menunjukkan informasi antaran dokumen bahan dan label bahan sesuai?	√		1
42.	Jika poin c Tidak, apakah telah dilakukan penanganan bahan yang sesuai?		√	0
43.	Apakah tersedia bukti pemeriksaan bahan datang?	√		1
Prosedur Produksi				
44.	Apakah pada seluruh tahapan produksi dapat dipastikan bahwa bahan yang digunakan adalah bahan yang disetujui LPPOM MUI?	√		1
45.	Jika produk memiliki formula, apakah pada tahapan produksi dapat dipastikan bahwa formula/resep sama dengan formula bakunya?	√		1
46.	Apakah tersedia bukti produksi?	√		1
Prosedur Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu				
47.	Apakah pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu telah mampu menghilangkan kotoran/najis?	√		1
48.	Apakah bahan pembantu dalam pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu bukan merupakan bahan najis?	√		1
49.	Apakah setelah pencucian selalu dilakukan verifikasi, setidaknya	√		1

	secara organoleptik, untuk membuktikan hilangnya najis?			
50.	Apakah tersedia bukti pencucian fasilitas dan peralatan pembantu?	√		1
	Prosedur Penyimpanan dan Penanganan Bahan/Produk			
51.	Apakah tidak terjadi kontaminasi bahan/produk oleh bahan haram/najis selama penyimpanan dan penanganan bahan/produk, baik di gudang utama dan gudang antara?	√		1
52.	Apakah tersedia bukti penyimpanan bahan/produk?	√		1
	Prosedur Transportasi			
53.	Apakah selama transportasi tidak terjadi kontaminasi produk halal oleh bahan haram/najis?	√		1
54.	Apakah tersedia bukti bahwa tidak terjadi kontaminasi produk halal oleh bahan haram/najis selama proses transportasi?	√		1
H	Kemampuan Telusur (<i>Traceability</i>)			
55.	Apakah produk yang disertifikasi dapat tertelusur berasal dari bahan yang disetujui LPPOM MUI dan diproduksi di fasilitas produksi yang bebas dari babi/turunannya?	√		1
56.	Jika ada pengkodean bahan, apakah bahan dengan kode yang sama selalu mempunyai status halal yang sama?	NA	NA	0

57.	Jika ada pengkodean bahan, apakah informasi bahan tertelusur pada semua kegiatan kritis?	NA	NA	0
58.	Apakah bahan yang <i>repacked/relabelled</i> (jika ada) tertelusuri identitas aslinya?	√		1
59.	Apakah tersedia bukti ketertelusuran produk?	√		1
I	Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria			
60.	Jika terdapat produk yang tidak memenuhi kriteria, apakah produk tersebut tidak diproses ulang (<i>rework</i>) atau tidak dijual ke konsumen yang memerlukan produk halal?	√		1
61.	Jika terdapat produk yang tidak memenuhi kriteria dan terlanjur dijual, apakah sudah dilakukan penarikan produk (<i>recall</i>)?	√		1
62.	Apakah tersedia bukti penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria (jika ada)?		√	0
J	Audit Internal			
63..	Apakah audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya enam bulan sekali (termasuk dimaklon jika ada)?	√		1
64.	Apakah auditor internal pernah mengikuti pelatihan eksternal atau pelatihan internal dengan materi HAS 23000?	√		1

65.	Apakah auditor internal independent terhadap area yang diaudit?	√		1
66.	Apakah hasil audit internal disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit (ditindaklanjuti)?	√		1
67.	Apakah tindakan koreksi (jika ada kelemahan) dan batas waktunya sudah ditetapkan?	√		1
68.	Apakah tindakan koreksi (jika ada kelemahan) mampu menyelesaikan kelemahan dan mencegah terulangnya kelemahan?	√		1
69.	Apakah hasil audit internal disampaikan ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap 6 bulan sekali?	√		1
70.	Apakah tersedia bukti pelaksanaan audit internal?	√		1
K	Kaji Ulang Manajemen			
71.	Apakah kaji ulang manajemen dilakukan secara terjadwal setidaknya satu tahun sekali?	√		1
72.	Apakah kaji ulang manajemen dihadiri oleh manajemen puncak/MR?	√		1
73.	Apakah hasil kaji ulang manajemen disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab (ditinjaklanjuti)?	√		1

74.	Apakah tindak lanjut hasil evaluasi sudah menetapkan batas waktu (jika ada)?	√		1
75.	Jika poin d Ya, apakah tindak lanjut hasil evaluasi sesuai dengan batas waktu yang sudah ditetapkan dan sesuai dengan hasil kaji ulang manajemen?	√		1
76.	Jika poin e Tidak, apakah sudah dilakukan identifikasi penyebab kelemahan dan ditindak lanjuti?		√	0
77.	Apakah tersedia bukti pelaksanaan kaji ulang manajemen?	√		1
TOTAL SKOR				64

Lampiran 16. Daftar Checklist Beserta Jawaban Responden 2

No.	PERTANYAAN	HASIL AUDIT		SKOR
		YA	TIDAK	
A	Kebijakan Halal			
1.	Apakah telah tersedia Kebijakan Halal?	√		1
2.	Apakah telah dilakukan sosialisasi kebijakan halal ke seluruh <i>stakeholder</i> (manajemen, tim manajemen halal, pekerja, <i>supplier</i>)?	√		1
3.	Apakah tersedia bukti sosialisasi kebijakan halal?	√		1
B	Tim Manajemen Halal			
4.	Apakah Tim Manajemen Halal telah ditetapkan dan ada bukti penunjukkannya? (termasuk jika ada perubahan struktur Tim)	√		1
5.	Apakah Tim mencakup semua bagian pada aktivitas kritis?	√		1
6.	Apakah Tim memiliki kompetensi dan wewenang yang dibutuhkan?	√		1
7.	Apakah Tim ditunjang sumberdaya yang memadai untuk menjalankan tugasnya?	√		1
8.	Apakah Tim mengikuti perkembangan kebijakan LPPOM MUI yang berkaitan dengan persyaratan sertifikasi (misal daftar lembaga sertifikasi luar negeri, kecukupan dokumen pendukung dll)?	√		1
C	Pelatihan dan Edukasi			

9.	Apakah pelatihan eksternal telah diikuti oleh Tim minimal dua tahun sekali?	√		1
10.	Apakah pelatihan internal telah dilaksanakan minimal setahun sekali?	√		1
11.	Apakah pelatihan internal dilakukan untuk semua karyawan yang terkait aktivitas kritis, termasuk karyawan baru?	√		1
12.	Apakah materi pelatihan internal telah disesuaikan dengan HAS 23000?	√		1
13.	Apakah tersedia bukti evaluasi hasil pelatihan internal?	√		1
14.	Apakah bukti pelaksanaan pelatihan tersimpan dengan baik?	√		1
15.	Apakah tersedia bukti edukasi untuk menumbuhkan kesadaran bagi semua pihak yang terlibat dalam aktivitas kritis dalam menerapkan SJH?	√		1
D	Bahan			
16.	Apakah bahan dilengkapi dengan dokumen pendukung yang memadai (cukup) dan valid?	√		1
17.	Apakah tersedia Daftar bahan yang telah disetujui LPPOM MUI?	√		1
18.	Apakah Daftar bahan diperbaharui jika ada penggunaan bahan baru?	√		1
E	Produk			
19.	Apakah nama produk yang disertifikasi tidak menggunakan nama	√		1

	yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai syariah islam?			
20.	Apakah profil sensori produk yang disertifikasi tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram?	√		1
21.	Khusus produk retail, setelah audit internal terakhir apakah ada produk baru yang sudah dijual dengan merk produk yang telah disertifikasi?		√	0
22.	Jika poin c Ya, apakah produk baru tersebut telah disertifikasi?		√	0
F	Fasilitas Produksi			
23.	Setelah audit internal terakhir, apakah ada penambahan fasilitas produksi untuk produk yang disertifikasi (termasuk tempat maklon)?		√	0
24.	Jika poin a Ya, apakah fasilitas tersebut telah didaftarkan untuk diaudit?		√	0
25.	Jika terdapat bahan babi/turunannya (untuk produk yang tidak disertifikasi), apakah bahan tidak ditangani dengan fasilitas yang sama dengan fasilitas untuk produk yang disertifikasi?		√	0
26.	Apakah fasilitas produksi terbebas dari najis dan dilengkapi dengan	√		1

	fasilitas sanitasi seperti fasilitas cuci tangan dan toilet?			
27.	Apakah tidak terdapat peralatan produksi yang terbuat dari bahan haram/najis (seperti kuas dari bulu)?		√	0
28.	Khusus fasilitas produksi yang pernah digunakan untuk menangani bahan dari babi/turunannya yang kemudian digunakan sebagai fasilitas untuk produksi halal, apakah pencucian yang dipersyaratkan telah dilakukan?		√	0
29.	Apakah tempat fasilitas pencucian terpisah dari fasilitas pencucian untuk peralatan yang digunakan menangani bahan dari babi/turunannya (jika ada)?		√	0
30.	Apakah teknik pengambilan sampel bahan dan produk menjamin tidak terkontaminasi dengan bahan/produk haram/najis (jika ada produk yang tidak disertifikasi)?		√	0
G	Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis			
	Prosedur Seleksi Bahan Baru			
31.	Apakah ada penggunaan bahan baru yang digunakan untuk produk yang disertifikasi?	√		1
32.	Jika poin a Ya, apakah bahan baru tersebut telah mendapatkan persetujuan LPPOM MUI sebelum digunakan?	√		1

33.	Apakah tersedia bukti seleksi bahan baru?	√		1
Prosedur Pembelian				
34.	Apakah bahan yang dibeli untuk produk yang disertifikasi merupakan bahan yang disetujui LPPOM MUI (termasuk maklon jika ada)?	√		1
35.	Apakah tersedia bukti pembelian bahan?	√		1
Prosedur Formulasi Produk/Pengembangan Produk Baru				
36.	Apakah tersedia formula baku tertulis (jika produk memiliki formula)?	√		1
37.	Apakah semua bahan yang digunakan pada formula sudah disetujui LPPOM MUI?	√		1
38.	Apakah tersedia bukti formulasi produk/pengembangan produk baru?	√		1
Prosedur Pemeriksaan Bahan Datang				
39.	Pada setiap penerimaan bahan, apakah label bahan telah diperiksa untuk memastikan kesesuaian informasi di label dengan yang tertera dalam dokumen bahan? (termasuk nama bahan, nama produsen, negara produsen, lot dll)	√		1
40.	Jika sertifikat halal mempersyaratkan logo halal tertera di label bahan, apakah telah diperiksa logo halal pada saat penerimaan bahan?	√		1

41.	Apakah hasil pemeriksaan menunjukkan informasi antaran dokumen bahan dan label bahan sesuai?	√		1
42.	Jika poin c Tidak, apakah telah dilakukan penanganan bahan yang sesuai?		√	0
43.	Apakah tersedia bukti pemeriksaan bahan datang?	√		1
Prosedur Produksi				
44.	Apakah pada seluruh tahapan produksi dapat dipastikan bahwa bahan yang digunakan adalah bahan yang disetujui LPPOM MUI?	√		1
45.	Jika produk memiliki formula, apakah pada tahapan produksi dapat dipastikan bahwa formula/resep sama dengan formula bakunya?	√		1
46.	Apakah tersedia bukti produksi?	√		1
Prosedur Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu				
47.	Apakah pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu telah mampu menghilangkan kotoran/najis?	√		1
48.	Apakah bahan pembantu dalam pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu bukan merupakan bahan najis?	√		1
49.	Apakah setelah pencucian selalu dilakukan verifikasi, setidaknya	√		1

	secara organoleptik, untuk membuktikan hilangnya najis?			
50.	Apakah tersedia bukti pencucian fasilitas dan peralatan pembantu?	√		1
Prosedur Penyimpanan dan Penanganan Bahan/Produk				
51.	Apakah tidak terjadi kontaminasi bahan/produk oleh bahan haram/najis selama penyimpanan dan penanganan bahan/produk, baik di gudang utama dan gudang antara?	√		1
52.	Apakah tersedia bukti penyimpanan bahan/produk?	√		1
Prosedur Transportasi				
53.	Apakah selama transportasi tidak terjadi kontaminasi produk halal oleh bahan haram/najis?	√		1
54.	Apakah tersedia bukti bahwa tidak terjadi kontaminasi produk halal oleh bahan haram/najis selama proses transportasi?	√		1
H	Kemampuan Telusur (<i>Traceability</i>)			
55.	Apakah produk yang disertifikasi dapat tertelusur berasal dari bahan yang disetujui LPPOM MUI dan diproduksi di fasilitas produksi yang bebas dari babi/turunannya?	√		1
56.	Jika ada pengkodean bahan, apakah bahan dengan kode yang sama selalu mempunyai status halal yang sama?	NA		0

57.	Jika ada pengkodean bahan, apakah informasi bahan tertelusur pada semua kegiatan kritis?	NA		0
58.	Apakah bahan yang <i>repacked/relabelled</i> (jika ada) tertelusuri identitas aslinya?	NA		0
59.	Apakah tersedia bukti ketertelusuran produk?	√		1
I	Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria			
60.	Jika terdapat produk yang tidak memenuhi kriteria, apakah produk tersebut tidak diproses ulang (<i>rework</i>) atau tidak dijual ke konsumen yang memerlukan produk halal?	√		1
61.	Jika terdapat produk yang tidak memenuhi kriteria dan terlanjur dijual, apakah sudah dilakukan penarikan produk (<i>recall</i>)?	√		1
62.	Apakah tersedia bukti penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria (jika ada)?	NA		0
J	Audit Internal			
63..	Apakah audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya enam bulan sekali (termasuk dimaklun jika ada)?	√		1
64.	Apakah auditor internal pernah mengikuti pelatihan eksternal atau pelatihan internal dengan materi HAS 23000?	√		1

65.	Apakah auditor internal independent terhadap area yang diaudit?	√		1
66.	Apakah hasil audit internal disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit (ditindaklanjuti)?	√		1
67.	Apakah tindakan koreksi (jika ada kelemahan) dan batas waktunya sudah ditetapkan?	√		1
68.	Apakah tindakan koreksi (jika ada kelemahan) mampu menyelesaikan kelemahan dan mencegah terulangnya kelemahan?	√		1
69.	Apakah hasil audit internal disampaikan ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap 6 bulan sekali?	√		1
70.	Apakah tersedia bukti pelaksanaan audit internal?	√		1
K	Kaji Ulang Manajemen			
71.	Apakah kaji ulang manajemen dilakukan secara terjadwal setidaknya satu tahun sekali?	√		1
72.	Apakah kaji ulang manajemen dihadiri oleh manajemen puncak/MR?	√		1
73.	Apakah hasil kaji ulang manajemen disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab (ditinjaklanjuti)?	√		1

74.	Apakah tindak lanjut hasil evaluasi sudah menetapkan batas waktu (jika ada)?	√		1
75.	Jika poin d Ya, apakah tindak lanjut hasil evaluasi sesuai dengan batas waktu yang sudah ditetapkan dan sesuai dengan hasil kaji ulang manajemen?	√		1
76.	Jika poin e Tidak, apakah sudah dilakukan identifikasi penyebab kelemahan dan ditindak lanjuti?		√	0
77.	Apakah tersedia bukti pelaksanaan kaji ulang manajemen?	√		1
TOTAL SKOR				62

Lampiran 17. Daftar Checklist Beserta Jawaban Responden 3

No.	PERTANYAAN	HASIL AUDIT		SKOR
		YA	TIDAK	
A	Kebijakan Halal			
1.	Apakah telah tersedia Kebijakan Halal?	√		1
2.	Apakah telah dilakukan sosialisasi kebijakan halal ke seluruh <i>stakeholder</i> (manajemen, tim manajemen halal, pekerja, <i>supplier</i>)?	√		1
3.	Apakah tersedia bukti sosialisasi kebijakan halal?	√		1
B	Tim Manajemen Halal			
4.	Apakah Tim Manajemen Halal telah ditetapkan dan ada bukti penunjukkannya? (termasuk jika ada perubahan struktur Tim)	√		1
5.	Apakah Tim mencakup semua bagian pada aktivitas kritis?	√		1
6.	Apakah Tim memiliki kompetensi dan wewenang yang dibutuhkan?	√		1
7.	Apakah Tim ditunjang sumberdaya yang memadai untuk menjalankan tugasnya?	√		1
8.	Apakah Tim mengikuti perkembangan kebijakan LPPOM MUI yang berkaitan dengan persyaratan sertifikasi (misal daftar lembaga sertifikasi luar negeri, kecukupan dokumen pendukung dll)?	√		1
C	Pelatihan dan Edukasi			

9.	Apakah pelatihan eksternal telah diikuti oleh Tim minimal dua tahun sekali?	√		1
10.	Apakah pelatihan internal telah dilaksanakan minimal setahun sekali?	√		1
11.	Apakah pelatihan internal dilakukan untuk semua karyawan yang terkait aktivitas kritis, termasuk karyawan baru?	√		1
12.	Apakah materi pelatihan internal telah disesuaikan dengan HAS 23000?	√		1
13.	Apakah tersedia bukti evaluasi hasil pelatihan internal?	√		1
14.	Apakah bukti pelaksanaan pelatihan tersimpan dengan baik?	√		1
15.	Apakah tersedia bukti edukasi untuk menumbuhkan kesadaran bagi semua pihak yang terlibat dalam aktivitas kritis dalam menerapkan SJH?	√		1
D	Bahan			
16.	Apakah bahan dilengkapi dengan dokumen pendukung yang memadai (cukup) dan valid?	√		1
17.	Apakah tersedia Daftar bahan yang telah disetujui LPPOM MUI?	√		1
18.	Apakah Daftar bahan diperbaharui jika ada penggunaan bahan baru?	√		1
E	Produk			
19.	Apakah nama produk yang disertifikasi tidak menggunakan nama	√		1

	yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai syariah islam?			
20.	Apakah profil sensori produk yang disertifikasi tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram?	√		1
21.	Khusus produk retail, setelah audit internal terakhir apakah ada produk baru yang sudah dijual dengan merk produk yang telah disertifikasi?		√	0
22.	Jika poin c Ya, apakah produk baru tersebut telah disertifikasi?		√	0
F	Fasilitas Produksi			
23.	Setelah audit internal terakhir, apakah ada penambahan fasilitas produksi untuk produk yang disertifikasi (termasuk tempat maklon)?		√	0
24.	Jika poin a Ya, apakah fasilitas tersebut telah didaftarkan untuk diaudit?		√	0
25.	Jika terdapat bahan babi/turunannya (untuk produk yang tidak disertifikasi), apakah bahan tidak ditangani dengan fasilitas yang sama dengan fasilitas untuk produk yang disertifikasi?		√	0
26.	Apakah fasilitas produksi terbebas dari najis dan dilengkapi dengan	√		1

	fasilitas sanitasi seperti fasilitas cuci tangan dan toilet?			
27.	Apakah tidak terdapat peralatan produksi yang terbuat dari bahan haram/najis (seperti kuas dari bulu)?		√	0
28.	Khusus fasilitas produksi yang pernah digunakan untuk menangani bahan dari babi/turunannya yang kemudian digunakan sebagai fasilitas untuk produksi halal, apakah pencucian yang dipersyaratkan telah dilakukan?		√	0
29.	Apakah tempat fasilitas pencucian terpisah dari fasilitas pencucian untuk peralatan yang digunakan menangani bahan dari babi/turunannya (jika ada)?		√	0
30.	Apakah teknik pengambilan sampel bahan dan produk menjamin tidak terkontaminasi dengan bahan/produk haram/najis (jika ada produk yang tidak disertifikasi)?		√	0
G	Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis			
	Prosedur Seleksi Bahan Baru			
31.	Apakah ada penggunaan bahan baru yang digunakan untuk produk yang disertifikasi?	√		1
32.	Jika poin a Ya, apakah bahan baru tersebut telah mendapatkan persetujuan LPPOM MUI sebelum digunakan?	√		1

33.	Apakah tersedia bukti seleksi bahan baru?	√		1
Prosedur Pembelian				
34.	Apakah bahan yang dibeli untuk produk yang disertifikasi merupakan bahan yang disetujui LPPOM MUI (termasuk maklon jika ada)?	√		1
35.	Apakah tersedia bukti pembelian bahan?	√		1
Prosedur Formulasi Produk/Pengembangan Produk Baru				
36.	Apakah tersedia formula baku tertulis (jika produk memiliki formula)?	√		1
37.	Apakah semua bahan yang digunakan pada formula sudah disetujui LPPOM MUI?	√		1
38.	Apakah tersedia bukti formulasi produk/pengembangan produk baru?	√		1
Prosedur Pemeriksaan Bahan Datang				
39.	Pada setiap penerimaan bahan, apakah label bahan telah diperiksa untuk memastikan kesesuaian informasi di label dengan yang tertera dalam dokumen bahan? (termasuk nama bahan, nama produsen, negara produsen, lot dll)	√		1
40.	Jika sertifikat halal mempersyaratkan logo halal tertera di label bahan, apakah telah diperiksa logo halal pada saat penerimaan bahan?	√		1

41.	Apakah hasil pemeriksaan menunjukkan informasi antaran dokumen bahan dan label bahan sesuai?	√		1
42.	Jika poin c Tidak, apakah telah dilakukan penanganan bahan yang sesuai?		√	0
43.	Apakah tersedia bukti pemeriksaan bahan datang?	√		1
Prosedur Produksi				
44.	Apakah pada seluruh tahapan produksi dapat dipastikan bahwa bahan yang digunakan adalah bahan yang disetujui LPPOM MUI?	√		1
45.	Jika produk memiliki formula, apakah pada tahapan produksi dapat dipastikan bahwa formula/resep sama dengan formula bakunya?	√		1
46.	Apakah tersedia bukti produksi?	√		1
Prosedur Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu				
47.	Apakah pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu telah mampu menghilangkan kotoran/najis?	√		1
48.	Apakah bahan pembantu dalam pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu bukan merupakan bahan najis?	√		1
49.	Apakah setelah pencucian selalu dilakukan verifikasi, setidaknya	√		1

	secara organoleptik, untuk membuktikan hilangnya najis?			
50.	Apakah tersedia bukti pencucian fasilitas dan peralatan pembantu?	√		1
Prosedur Penyimpanan dan Penanganan Bahan/Produk				
51.	Apakah tidak terjadi kontaminasi bahan/produk oleh bahan haram/najis selama penyimpanan dan penanganan bahan/produk, baik di gudang utama dan gudang antara?	√		1
52.	Apakah tersedia bukti penyimpanan bahan/produk?	√		1
Prosedur Transportasi				
53.	Apakah selama transportasi tidak terjadi kontaminasi produk halal oleh bahan haram/najis?	√		1
54.	Apakah tersedia bukti bahwa tidak terjadi kontaminasi produk halal oleh bahan haram/najis selama proses transportasi?	√		1
H	Kemampuan Telusur (<i>Traceability</i>)			
55.	Apakah produk yang disertifikasi dapat tertelusur berasal dari bahan yang disetujui LPPOM MUI dan diproduksi di fasilitas produksi yang bebas dari babi/turunannya?	√		1
56.	Jika ada pengkodean bahan, apakah bahan dengan kode yang sama selalu mempunyai status halal yang sama?	NA		0

57.	Jika ada pengkodean bahan, apakah informasi bahan tertelusur pada semua kegiatan kritis?	NA		0
58.	Apakah bahan yang <i>repacked/reabeled</i> (jika ada) tertelusuri identitas aslinya?	NA		0
59.	Apakah tersedia bukti ketertelusuran produk?	√		1
I	Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria			
60.	Jika terdapat produk yang tidak memenuhi kriteria, apakah produk tersebut tidak diproses ulang (<i>rework</i>) atau tidak dijual ke konsumen yang memerlukan produk halal?	√		1
61.	Jika terdapat produk yang tidak memenuhi kriteria dan terlanjur dijual, apakah sudah dilakukan penarikan produk (<i>recall</i>)?	NA		0
62.	Apakah tersedia bukti penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria (jika ada)?	NA		0
J	Audit Internal			
63..	Apakah audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya enam bulan sekali (termasuk dimaklon jika ada)?	√		1
64.	Apakah auditor internal pernah mengikuti pelatihan eksternal atau pelatihan internal dengan materi HAS 23000?	√		1

65.	Apakah auditor internal independent terhadap area yang diaudit?	√		1
66.	Apakah hasil audit internal disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit (ditindaklanjuti)?	√		1
67.	Apakah tindakan koreksi (jika ada kelemahan) dan batas waktunya sudah ditetapkan?	√		1
68.	Apakah tindakan koreksi (jika ada kelemahan) mampu menyelesaikan kelemahan dan mencegah terulangnya kelemahan?	√		1
69.	Apakah hasil audit internal disampaikan ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap 6 bulan sekali?	√		1
70.	Apakah tersedia bukti pelaksanaan audit internal?	√		1
K	Kaji Ulang Manajemen			
71.	Apakah kaji ulang manajemen dilakukan secara terjadwal setidaknya satu tahun sekali?	√		1
72.	Apakah kaji ulang manajemen dihadiri oleh manajemen puncak/MR?	√		1
73.	Apakah hasil kaji ulang manajemen disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab (ditinjakanlanjuti)?	√		1

74.	Apakah tindak lanjut hasil evaluasi sudah menetapkan batas waktu (jika ada)?	√		1
75.	Jika poin d Ya, apakah tindak lanjut hasil evaluasi sesuai dengan batas waktu yang sudah ditetapkan dan sesuai dengan hasil kaji ulang manajemen?	√		1
76.	Jika poin e Tidak, apakah sudah dilakukan identifikasi penyebab kelemahan dan ditindak lanjuti?		√	0
77.	Apakah tersedia bukti pelaksanaan kaji ulang manajemen?	√		1
TOTAL SKOR				60