STUDI ANALISIS TERHADAP SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK *HOME INDUSTRY* PADA KAMPUNG ABON DI PADMOSUSASTRO WONOKROMO SURABAYA

TESIS

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Syarat
Memperoleh Gelar Magister dalam Program Studi Ekonomi Syariah

Oleh :

Arif Okfyoki Istiawan

NIM. F12417319

PASCASARJANA

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL

SURABAYA

2020

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya;

Nama	: Arif Okfyoki Istiawan
NIM	: F124171319
Program	: Magister (S-2)
Institusi	: Pascasarjana UIN Sunan Ampel Surabaya

dengan sungguh-sungguh menyatakan bahwa TESIS ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian atau karya saya sendiri, kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya.

Surabaya, 5 Desember 2019
Saya yang menyatakan,

METERAI TEMPEL
TGL. 20
76D02AHF113177465
6000
ENAM RIBU RUPIAH

Arif Okfyoki Istiawan
NIM. F12417319

PERSETUJUAN

Tesis yang berjudul "Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk *Home Industry* Pada Kampung Abon Di Padmosusastro Wonokromo Surabaya" oleh Arif Okfyoki Istiawan ini telah disetujui

Pada tanggal 05 Desember 2019

Oleh

Pembimbing

Dr. Mugiyati, M.E.I
NIP. 197102261997032001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Tesis yang berjudul "Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk *Home Industry* pada Kampung Abon di Padmosusastro Wonokromo Surabaya" oleh Arif Okfyoki Istiawan ini telah diuji

Pada tanggal 19 Desember 2019

Tim Penguji:

1. Dr. Mugiyati, M.E.I (Pembimbing/Ketua) .....
2. Dr. Iskandar Ritonga, M.Ag (Penguji I) .....
3. Dr. Sirajul Arifin, M.E.I (Penguji II) .....

Surabaya, 30 Desember 2019

Direktur,

Prof. Dr. H. Aswadi, M.Ag.

NIP. 196004121994031001

KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA
PERPUSTAKAAN
Jl. Jend. A. Yani 117 Surabaya 60237 Telp. 031-8431972 Fax.031-8413300
E-Mail: perpus@uinsby.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika UIN Sunan Ampel Surabaya, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : ARIF OKFYOKI ISTIAWAN
NIM : F12417319
Fakultas/Jurusan : PASCASARJANA EKONOMI SYARIAH
E-mail address : ARIFOKFYOKI@GMAIL.COM

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah :
☐ Sekripsi ☑ Tesis ☐ Desertasi ☐ Lain-lain (.....)
yang berjudul :
STUDI ANALISIS TERHADAP SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK *HOME INDUSTRY* PADA KAMPUNG ABON DI PADMOSUSASTRO WONOKROMO SURABAYA

beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Ekslusif ini Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya berhak menyimpan, mengalih-media/format-kan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di Internet atau media lain secara ***fulltext*** untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 05 Januari 2020

Penulis

(ARIF OKFYOKI ISTIAWAN)

ABSTRAK

Arif Okfyoki Istiawan. 2019. *Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Home Industry Pada Kampung Abon di Padmosusastro Wonokromo Surabaya*. Tesis, Pascasarjana (S2), Program Studi Ekonomi Syariah, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya. Pembimbing: Dr. Mugiyati, M.E.I

Tesis ini merupakan penelitian yang dilakukan di Kampung Abon Padmosusastro Surabaya. Dalam penelitian ini ada dua rumusan masalah yang dikaji. (1) Bagaimana pelaksanaan sistem jaminan halal produk *home industry* pada Kampung Abon di Padmosusastro Wonokromo Surabaya? (2) Bagaimana kesesuaian sistem jaminan halal produk *home industry* pada Kampung Abon dengan sistem jaminan halal LPPOM MUI?

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi, wawancara dan dokumentasi. Metode ini dipilih agar data penelitian bersifat mendalam dan menyeluruh mengenai pelaksanaan sistem jaminan halal di Kampung Abon dan kesesuain sistem jaminan halal pada LPPOM MUI. Data yang diperoleh kemudian disajikan secara diskriptif analisis dengan pola berfikir induktif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa, pelaksanaan sistem jaminan halal *home industry* pada Kampung Abon di padmosusastro meliputi sebelas komponen Sistem Jaminan Halal diantaranya: Kebijakan Halal, Tim Manajemen Halal, Training dan Edukasi (Internal dan Ekternal), Bahan, Produk, Fasilitas Produksi, Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis, Kemampuan Telusur, Penanganan Produk Yang Tidak Sesuai Kriteria, Audit Internal, Kaji Ulang Manajemen, telah dijalankan dengan baik sesuai dengan komitmen yang dibuat oleh pemilik usaha sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI.

Dari hasil penelitian ini, peneliti memberikan saran kepada pihak pemilik usaha diharapkan untuk konsisten dalam melaksanakan Sistem Jaminan Halal dengan baik selama proses pembelian bahan baku hingga proses produksi di perusahaan dan sampai ke tangan konsumen dengan kondisi yang layak dan baik untuk dikonsumsi. Selain itu pihak pemilik harus menjalankan komponen-komponen yang belum terlaksana seperti audit internal belum terlaksana dengan baik. Masalahnya audit internal pemilik usaha terkendala kurangnya menguasai teknik audit. Adapun kesesuaian standarisasi sistem jaminan halal LPPOM MUI bagi *home industry* belum sepenuhnya dilaksanakan.

Kata Kunci: Sistem Jaminan Halal, *Home Indutry*, LPPOM MUI

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM i
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING iii
PENGESAHAN TIM PENGUJI iv
PEDOMAN TRANSLASI v
MOTTO vi
ABSTRAK vii
UCAPAN TERIMA KASIH viii
DAFTAR ISI ix
DAFTAR ISI GAMBAR xi
DAFTAR ISI TABEL xii
BAB I PENDAHULUAN
A. Latar Belakang Masalah 1
B. Identifikasi Dan Batasan Masalah 12
C. Rumusan Masalah 13
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian 13
E. Tinjauan Pustaka 14
F. Metode Penelitian 19
G. Sistematika Penulisan 25
BAB II SISTEM JAMINAN HALAL
A. Sistem Jaminan Halal (*Halal Assurance System*) 27
1. Sistem Jaminan Halal Sebagai Sebuah Sistem 28
2. Sistem Jaminan Halal Sebagai Sistem Organisasi Halal 33
B. Konsep Makanan Halal 37
1. Definisi dan Dasar Hukum Makanan Halal 37
2. Syarat-Syarat dan Kriteria Makanan Halal 39
C. Sertifikat Halal 44
1. Definisi Sertifikat Halal 44
2. Alur Pendaftaran Sertifikat Halal 46

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

3. Biaya Sertifikat Halal 53

BAB III PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN HALAL

A. Profil Home Industry Kampung Abon 55

B. Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal pada Produk Home Industry di Kampung Abon Padmosastro Wonokromo Surabaya 58

C. Kesesuaian Sistem Jaminan Halal Kampung Abon dengan Standarisasi Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI 69

BAB IV ANALISIS SISTEM JAMINAN HALAL

A. Analisis Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal pada Produk Home Industry di Kampung Abon Padmosastro Wonokromo Surabaya ...76

B. Analisis Kesesuaian Sistem Jaminan Halal Kampung Abon dengan Standarisasi Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI 83

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan 87

B. Saran 88

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 : Sistem Jaminan Halal Sebagai Sebuah Sistem 28

Gambar 2.2 : Sistem Organisasi Halal 33

Gambar 2.3 : Bagan Proses sertifikasi halal dalam bentuk diagram alir 51

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 : Kebijakan Halal Home Industry Kampung Abon …….. 59

Tabel 3.2 : Bahan .....…….....……... 62

Tabel 3.3 : Produk Abon Padmosusastro ……..... 64

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan keperluan yang penting bagi manusia. Dalam memilih makanan, kebanyakan konsumen lebih mengutamakan cita rasa makanan dan kurang memperdulikan kehalalannya. Sejalan dengan ajaran syariah Islam konsumen Muslim menghendaki agar produk-produk yang akan dikonsumsi terjamin kehalalannya dan kesuciannya. Dalam ketentuan *ḥalāl, ḥarām, thayyib*, dan *syubhat* terkandung nilai spritual serta mencerminkan keluhuran budi pekerti dan akhlak seseorang. Makanan halal yang baik dan memberikan kebaikan bagi peningkatan kualitas tidak mengacaukan serta merusak *maqāṣīd al-syarī'ah*, dalam hal ini adalah lima tujuan utama syariah (*five primary goals of shari'ah*), yaitu bahwa perintah mengkonsumsi makanan halal karena memberikan kebaikan dan bermanfaat serta tidak merusak dan membahayakan untuk menjaga: agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta.[1]

Dalam Islam mengajarkan untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan baik. Sebagaimana dijelaskan dalam al-Qur'an surat Al Maidah ayat 88, Allah Ta'ala berfirman:

[1] Zulham, *Peran Negara Dalam Perlindungan Konsumen Muslim Terhadap Produk Halal*, (Jakarta: Kencana, 2018), 163

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

وَكُلُواْ مِمَّا رَزَقَكُمُ ٱللَّهُ حَلَٰلًا طَيِّبًاۚ وَٱتَّقُواْ ٱللَّهَ ٱلَّذِيٓ أَنتُم بِهِۦ مُؤۡمِنُونَ ٨٨

Artinya: "Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya."[2]

Menurut ayat di atas manusia diperintah supaya mengkonsumsi makanan yang halal dan baik, banyak sekali makanan yang halal tapi kualitas kurang terjaga, makanan yang berkualitas itu selain halal juga bergizi, baik dari kebersihan maupun kandungan yang terdapat dalam makanan tersebut karena dengan makanan yang halal dan bergizi manusia dapat menjalani dan mempertahankan kelangsungan hidupnya. Untuk memelihara jiwa dan menjamin kehidupannya, agama Islam mensyariatkan kewajiban memperoleh sesuatu yang menghidupinya berupa hal-hal yang *ḍharuri* berbentuk makanan, minuman, pakaian dan tempat tinggal.[3]

Indonesia sebagai negeri dengan penduduk Muslim terbesar di dunia, yaitu 207 juta jiwa dari total jumlah penduduk 267 juta jiwa[4], isu makanan halal menjadi isu yang sensitif bagi masyarakat. Selain itu, Indonesia juga merupakan pasar konsumen Muslim yang sangat potensial. Pemerintah memiliki tanggung jawab besar melindungi masyarakat secara keseluruhan, terutama konsumen atas kehalalan produk-produk yang beredar dan dipasarkan. Demikian juga para produsen, secara hukum, etika, dan moral berbisnis dituntut memiliki tanggung jawab produk

[2] http://www.jadipintar.com/2013/05/al-quran-online-bisa-copy-paste.html diakses pada 07 Juli 19.23wib
[3] Abdul Wahhab Khallaf, *Ilmu Ushul Fiqih*, (Semarang: Dina Utama Semarang, 1994), 313
[4] https://www.bps.go.id/subject/12/kependudukan diakses pada 06 Juli 2019 09.30wib

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

(*product liability*) atas produk yang diedarkan jika terdapat cacat, membahayakan, atau tidak memenuhi standar yang telah diperjanjikan.[5]

Setiap produsen harus memenuhi kebutuhan dan hak konsumen, termasuk konsumen muslim. Memproduksi produk halal adalah bagian dari tanggungjawab perusahaan kepada konsumen muslim karena ketika konsumen khususnya konsumen muslim mengkonsumsi hasil dari produksi tersebut tidak terdapat dalih keragu-raguan atas kehalalannya.[6]

Tujuan dari produksi adalah menciptakan kemaslahatan atas kesejahteraan individu maupun bersama dan kebahagiaan dunia dan akhirat, sehingga kegiatan produksi harus dilandasi nilai-nilai Islam dan sesuai dengan *maqāṣīd al-syarī'ah*. Memproduksi barang/jasa yang tidak bertentangan dengan penjagaan terhadap agama, jiwa, akal, keturunan dan harta, prioritas produksi harus sesuai dengan prioritas kebutuhan yaitu dharuriyyat, hajiyat, dan tahsiniyat. Kegiatan produksi harus memperhatikan aspek keadilan, sosial, zakat, sedekah, infak dan wakaf, mengelola sumber daya alam secara optimal, tidak boros, tidak berlebihan serta tidak merusak lingkungan, distribusi keuntungan yang adil antara pemilik dan pengelola, manajemen dan karyawan.[7]

Produksi dengan konsep kehalalan adalah faktor utama yang harus diperhatikan oleh setiap produsen. Dengan demikian, bagi produsen yang

[5] Fathurrahman Djamil, *Kalau Banyak Lembaga*, Jurnal Halal,No 100 Th. XVI Tahun 2013, (Jakarta:LPPOM-MUI), 48-49
[6] LPPOM, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal*, (Jakarta: MUI, 2008), 7
[7] Muhammad Turmudi, "Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam," *Jurnal Islamadina*, Vol. 18, No. 1 (Maret 2017), 54

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

ingin menjaminkan produknya sebagai produk berstatus halal kini terdapat lembaga yang memudahkan setiap produsen khususnya *home industry* atau Perusahaan untuk mendaftarkan jaminan kehalalan produk yang diproduksinya. LPPOM_MUI atau Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Makanan adalah lembaga yang menaungi hal tersebut. Bekerjasama dengan MUI dalam pemberian status kehalalan produk. Keberadaan LPPOM_MUI saat ini telah menyebar di seluruh wilayah di Indonesia. Hal tersebut bertujuan untuk memudahkan produsen yang mendaftarkan produknya untuk mendapatkan status halal. Dalam pembahasan ini yang dimaksudkan adalah LPPOM_MUI yang berada di wilayah Jawa Timur. Oleh karena itu, untuk memberikan keyakinan kepada konsumen bahwa produk yang dikonsumsi adalah halal, maka perusahaan perlu memiliki Sertifikat Halal MUI.

Kredibilitas lembaga LPPOM_MUI cukup baik di mata umat, konsumen muslim melihat lembaga ini patut ditaati fatwanya. Meskipun tanpa minta sokongan politik pemerintah. Kalau ada produk yang kedapatan memakai barang haram, atau barang yang tidak jelas benar halal-haramnya. Lembaga ini tidak memperpanjang sertifikat halalnya dan kemudian mengumumkannya secara luas kepada masyarakat.[8]

Sertifikat halal adalah fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Dalam upaya memenuhi harapan masyarakat muslim khususnya terhadap

[8] Hasbi Indra, *Halal Haram dalam Makanan*, (Jakarta: Penamadani, 2004), 11

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

kepastian kehalalan produk makanan. Bagi produsen yang mendaftarkan produknya perlu melalui tahapan proses yang ditetapkan oleh LPPOM_MUI. Dan dari lembaga tersebut, kemudian akan mengutus tim audit atau auditor LPPOM_MUI yang mana akan melakukan pemeriksaan terhadap produk produsen yang didaftarkan. Proses yang dilalui untuk mendapatkan sertifikat tersebut juga tidaklah mudah. Melalui beberapa tahapan kualifikasi oleh tim yang bertugas dari LPPOM_MUI, kemudian data yang didapatkan diserahkan untuk mendapatkan verifikasi oleh MUI. Setelahnya, apabila semua data yang diberikan sesuai dengan ketentuan dalam prosedur sertifikat halal maka dikeluarkanlah sertifikat halal tersebut oleh MUI kepada pihak produsen.[9]

Pembahasan mengenai sertifikat halal berkisar soal halal-haram dalam makanan. Pemberlakuan sertifikat halal merupakan langkah maju dalam memberikan jaminan kehalalan sebuah produk. Untuk mendukung pelaksanaan itu harus diciptakan standarisasi auditing terhadap jaminan halal. Selama ini sistem jaminan halal (*Halal Assurance System*) di Indonesia cukup baik.[10]

Sertifikasi Halal tidak berdiri sendiri, melainkan harus dilengkapi Sistem Jaminan Halal (SJH) yang harus diimplementasikan pihak

[9] LPPOM MUI, http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/58/1366/page/1 diakses pada 06 Juli 2019 20:29wib. Pada penelitian ini menggunakan data yang lama yaitu penyedia dan penerbit sertifikat halal adalah LPPOM MUI, sedangkan untuk data terbaru berdasarkan UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal penyedia dan penerbit sertifikat halal adalah BPJPH atau Kemenag.

[10] Hasbi Indra, *Halal Haram dalam Makanan*, (Jakarta: Penamadani, 2004), 16

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

perusahaan dengan komitmen penuh, SJH dibuat di bawah pengawasan LPPOM_MUI. Perusahaan menyusunnya dalam bentuk manual dengan prinsip yang biasa dikenal dalam system lainnya (contoh : ISO 9000), menuliskan semua yang akan dikerjakan dan mengerjakan semua ketentuan yang telah dituliskan. Jadi, pengawasan dan penilaian dapat dilakukan secara terukur.[11]

Jaminan produk halal menjadi penting mengingat kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan, obat-obatan, dan kosmetik berkembang pesat. Hal ini berpengaruh secara nyata pada pergeseran pengolahan dan pemanfaataan bahan baku untuk makanan, minuman, kosmetik, obat-obatan, serta produk lainnya dari yang semula bersifat sederhana dan alamiah menjadi pengolahan dan pemanfaatan bahan baku hasil rekayasa ilmu pengetahuan. Pengolahan produk dengan pemanfaatan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi memungkinkan percampuran antara yang halal dan yang haram baik yang disengaja maupun tidak disengaja.[12]

Dalam sistem produksi yang dilakukan pada *home industry* tidaklah sama dengan sistem produksi perusahan lain. *Home industry* merupakan rumah usaha produk barang atau juga perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah

[11] http://admi-training.com/halaman/training-sistem-jaminan-halal-sjh-sertifikasi-halal-sh diakses pada 29 Agustus 2019 10:49wib

[12] Syafrida, "Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim," *ADIL: Jurnal Hukum*, Vol. 7 No.2, 160-161

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

yang mana hanya terdiri dari pihak keluarga.[13] Oleh karena itu, proses dalam produksi dipercayakan kepada pihak keluarga itu sendiri. *Home industry* yang telah bersertifikat halal pasti memiliki sebuah sistem produksi yang mana sistem produksi tersebut bernama Sistem Jaminan Halal (SJH). Terkait hal tersebut, muncul suatu masalah terkait sistem jaminan halal pada *home industry*. Apakah *home industry* tersebut mampu melaksanakan Sistem Jaminan Halal secara konsisten selama proses produksi?

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. Sertifikat Sistem Jaminan Halal adalah pernyataan tertulis dari LPPOM_MUI bahwa perusahaan pemegang sertifikat halal MUI telah mengimplementasikan Sistem Jaminan Halal sesuai dengan ketentuan LPPOM_MUI. Sertifikat tersebut dapat dikeluarkan setelah melalui proses audit Sistem Jaminan Halal sebanyak dua kali dengan status Sistem Jaminan Halal dinyatakan Baik (Nilai A).[14]

Standarisasi Sistem Jaminan Halal ada 11 kriteria menurut LPPOM MUI, di antaranya:

1. Kebijakan Halal
2. Tim manajemen halal
3. Training dan edukasi

[13] Hidjrahwati, *Cerdas Sejak Dini*, (Yogyakarta: Deepublish, 2019), 51
[14] LPPOM, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal*, (Jakarta: MUI, 2008), 7-9

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

4. Bahan
5. Fasilitas
6. Produk
7. Prosedur tertulis kegiatan kritis
8. Kemampuan telusur (*traceability*)
9. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria
10. Audit internal
11. Kaji ulang manajemen (*Management Review*)

Sistem Jaminan Halal berkembang karena kesadaran dan kebutuhan konsumen muslim untuk melindungi dirinya agar terhindar dari produk yang dilarang (*ḥarām*) dan meragukan (*syubhat*) menurut ketentuan syariah Islam. Penerapan Sistem Jaminan Halal Sistem Jaminan Halal dalam penerapannya harus diuraikan secara tertulis dalam bentuk *Manual Halal* yang meliputi lima aspek:

1. Pernyataan kebijakan perusahaan tentang halal (*Halal policy*)
2. Panduan halal (*Halal Guidelines*)
3. Sistem Organisasi Halal
4. Uraian titik kendali kritis keharaman produk
5. Sistem audit halal internal[15]

Pembuatan manual Sistem Jaminan Halal mengacu pada HAS 23000 dan SNI 2942.1-2.2009. Kedua standar ini memiliki kriteria yang

[15] LPPOM, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal*, (Jakarta: MUI, 2008), 48

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

harus dipenuhi oleh *home industry*. Sistem jaminan halal memiliki sebelas kriteria yang harus dipenuhi sedangkan standar nasional Indonesia memiliki tiga kriteria yang harus dipenuhi. Manual SJH yang disusun terdiri dari pendahuluan, kebijakan, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal dan kaji ulang manajemen. Panduan dalam manual SJH ini sudah menggabungkan dua persyaratan yaitu HAS 23000 dan SNI Manual SJH.[16]

Manual Halal harus dibuat secara terperinci disesuaikan dengan kondisi masing-masing perusahaan agar dapat dilaksanakan dengan baik. Panduan halal merupakan sistem yang mengikat seluruh elemen perusahaan. Dengan demikian harus disosialisasikan pada seluruh karyawan di lingkungan perusahaan, tidak hanya diketahui oleh pihak manajemen. Secara teknis panduan halal dijabarkan dalam bentuk prosedur pelaksanaan baku *(Standard Operating Prosedure / SOP)* untuk tiap bidang yang terlibat dengan produksi secara halal.[17]

Mengenai Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH), pentingnya sebuah sistem yang menjamin kehalalan selama masa berlakunya sertifikat. Layaknya sistem mutu yang berlaku di perusahaan, seperti ISO,

[16] Ahmad Waliyuddin, *Implementasi Sistem Jaminan Halal dan Standar Nasional Indonesia Sepatu Kulit Di Pabrik Sepatu Kulit Catenzo*, (Bogor: IPB, 2016), 3
[17] LPPOM, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal*, (Jakarta: MUI, 2008), 22

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

HACCP dan lain-lain, sistem jaminan halal (SJH) dibangun untuk menjamin konsistensi produk yang dihasilkan oleh sebuah perusahaan. Jika ISO adalah untuk menjamin konsistensi mutu dan HACCP untuk menjamin terhindarnya produk dari bahan berbahaya, maka Sistem Jaminan Halal dibangun untuk menjamin kehalalan produk yang dihasilkan dari waktu ke waktu.

Sistem Jaminan Halal dimulai dari kebijakan halal yang dibuat oleh manajemen perusahaan. Tidak ada paksaan bagi perusahaan pangan untuk mendapatkan sertifikat halal. Mereka boleh saja memproduksi makanan halal, sebagaimana merekapun boleh memproduksi yang tidak halal. Tetapi ketika sudah ditetapkan untuk memproduksi halal dan dituangkan dalam bentuk kebijakan perusahaan, maka mereka terikat dengan aturan kehalalan yang berlaku di Indonesia. Kebijakan ini perlu dibuat secara tertulis oleh manajemen puncak, sehingga memiliki landasan hukum yang kuat bagi pelaksana di tingkat teknis.

Komitmen dan kebijakan halal saja tidaklah cukup cukup untuk menjamin kehalalan suatu produk. Selain juga harus didukung oleh manual halal, organisasi Sistem Jaminan Halal, panduan pelaksanaan, standar operasi (SOP) dan sumberdaya manusia yang melaksanakannya. Semua itu perlu disusun secara tertulis dan menjadi sistem mutu internal perusahaan yang mengikat.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Sistem jaminan halal merupakan mekanisme yang harus diterapkan oleh produsen jika mereka ingin mengajukan sertifikasi halal ke LPPOM MUI sebagai lembaga yang berwewenang menerbitkan sertifikat halal. Pengakuan atas jaminan halal dibutuhkan oleh produsen sebagai jaminan untuk keamanan pangan, kualitas dan karakteristik penting lain yang tidak hanya dinikmati oleh konsumen muslim tetapi juga konsumen non muslim.[18]

Kampung Padmosusastro sudah sejak lama dikenal sebagai penghasil Abon Sapi yang mana produk yang dipasarkan telah bersertifikat halal dari LPPOM_MUI. Namun, perlu diperhatikan bahwa sertifikat halal MUI memiliki masa berlaku hanya 2 tahun saja. Sedangkan jika masa berlaku telah habis, maka label halal tersebut dilarang dicantumkan kembali pada produk tersebut.

Dalam kurun waktu 2 tahun tersebut, bukan tak mungkin terjadi perubahan-perubahan baik dalam sistem produksi maupun bahan baku pembuatan Abon Sapi di Padmosusastro. Oleh karena itu perlunya sebuah sistem yang dapat menjamin terlaksananya produksi halal yang dikenal dengan Sistem Jaminan Halal.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk membahas lebih lanjut dalam bentuk tesis mengenai bagaimana pelaksanaan Sistem

[18] Khadimul Ummah, "Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan," *Journal of Social Dedication*, Vol. 1, No. 1 (November, 2017), 40

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Jaminan Halal pada produk Abon Sapi dan kekonsistenan produk yang di produksi dalam *home industry* abon di Kampung Abon Padmosusastro Wonokromo Surabaya. Maka judul yang penulis angkat dalam penelitian ini adalah: "Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk *Home Industry* Pada Kampung Abon Di Padmosusastro Wonokromo Surabaya".

B. Identifikasi dan Batasan Masalah

Dari latar belakang di atas, maka masalah yang dapat di identifikasi pada penelitian ini adalah:

1. Makanan halal dan haram
2. Jaminan produk halal
3. Sistem produksi dalam *home industry*
4. Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal pada *home industry* Abon Padmosusastro Wonokromo Surabaya.
5. Standarisasi Sistem Jaminan Halal LPPOM_MUI.
6. Kebijakan halal *home industry* Abon Padmosusastro
7. Manual Sistem Jaminan Halal mengacu pada HAS 23000 dan SNI 2942.1-2.2009.
8. Produk Abon Sapi Kampung Padmosusastro yang telah bersertifikat halal.
9. Sertifikasi Halal LPPOM_MUI
10. Masa berlaku Sertifikasi Halal hanya 2 tahun

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Berdasarkan identifikasi masalah dan kemampuan penulis dalam mengidentifikasi masalah, maka dalam penelitian ini akan dilakukan pembatasan masalah sebagai berikut:

1. Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal produk pada *home industry* Abon Padmosusastro Wonokromo Surabaya.
2. Kesesuaian Standarisasi Sistem Jaminan Halal LPPOM pada *home industry* Abon yang bersertifikat Halal.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan paparan latar belakang masalah diatas, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pelaksanaan sistem jaminan halal pada produk *home industry* di Kampung Abon Padmosusastro Wonokromo Surabaya?
2. Bagaimana kesesuaian sistem jaminan halal produk *home industry* pada Kampung Abon dengan sistem jaminan halal LPPOM MUI?

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

a. Untuk mengetahui pelaksanaan sistem jaminan halal produk *home industry* pada kampung abon di padmosusastro wonokromo surabaya.
b. Untuk mengetahui kesesuaian sistem jaminan halal produk *home industry* pada kampung abon dengan sistem jaminan halal LPPOM_MUI.

2. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian skripsi ini adalah sebagai berikut :

a. Secara ilmiah penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi semua pihak terutama kepada pemerhati hukum Islam serta lembaga yang bersangkutan dalam aktivitas produksi dalam menjamin kualitas kehalalan produk di Kampung Abon.
b. Secara praktis penelitian ini dapat dijadikan wawasan pengetahuan bagi penulis khususnya dan bagi pembaca secara umum, serta dapat dijadikan masukan bagi lembaga yang mempunyai label kehalalan suatu produk.
c. Sebagai informasi untuk penelitian selanjutnya mengenai Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI

E. Tinjauan Pustaka

Untuk menghindari pernyataan akan kesamaan terhadap penelitian sebelumnya, maka penulis memaparkan beberapa karya pendukung yang memiliki relefansi terhadap tema agar tidak terjadi subyektivitas terhadap

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

hasil penelitian yang diusung oleh penulis. Tinjauan pustaka ini dapat berupa skripsi/tesis sebelumnya, buku maupun jurnal, diantaranya:

Pertama, karya Burhanuddin Susanto dengan judul "Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen & Sertifikasi halal", didalam bukunya ini dijelaskan mengenai Unsur unsur Perlindungan Konsumen, Pentingnya Prinsip Halal Haram dalam Hukum Perlindungan Konsumen, Ketenrtuan Sertifikasi Halal, Sistem Jaminan Halal LPPOM MU, dan Organisasi Manajemen Halal.[19]

Kedua, karya KN Sofyan dengan judul "Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan", didalam jurnal ini dijelaskan mengenai pasti atau tidaknya hukum sertifikat halal pada produk pangan. Dengan adanya pembahasan pada jurnal ini maka akan jelas mengenai hukum sertifikasi halal. Pemerintah sangat "merespon pentingnya sertifikasi halal dan pencantuman tanda/label halal pada produk (labelisasi halal) melalui beberapa peraturan.[20]

Ketiga, karya Ramlan dengan judul "Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islam Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim", didalamnya dibahas bahwa sertifikasi merupakan bagian dari etika bisnis islam karena dalam islam diajarkan untuk memakan makanan yang halal untuk dikonsumsi. Bisnis dalam Islam di maksudkan sebagai

[19] Burhanuddin Susanto, *Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan*, (Malang: UIN-Maliki Press, 2011)
[20] Sofyan Hasan, "Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan," *Jurnal Dinamika Hukum*, Vol 14, No 2 (2014)

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

suatu aktivitas tentang bisnis dari berbagai bentuknya (dengan tak terbatas) tetapi dibatasi dengan cara pendapatan serta pengembangan hartanya (ada aturan halal dan haram). Dengan kata lain kegiatan bisnis harus mengikuti ketentuan syariat (aturan-aturan dari Al-quran dan Hadits). Penelitian ini menjelaskan tentang pengertian "sertifikasi halal sebagai bentuk perlindungan terhadap konsumen Muslim sebagai bagian dari penerapan etika bisnis dalam Islam. Dalam penelitian ini "konsumen Muslim yang merupakan kebanyakan berpenduduk di Indonesia adalah pihak yang sangat dirugikan dengan banyaknya produk pangan tanpa label halal.[21]

Keempat, karya Mashudi dengan judul "Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat Terhadap Sertifikasi", didalam buku ini dijelaskan informasi mengenai memberikan pemahaman kepada khalayak tentang pentingnya sertifikasi produk halal bagi keselamatan kehidupan umat dan bangsa dari gelombang produk pangan, obat-obatan dan kosmetik yang tidak bisa dipertanggung jawabkan.[22]

Kelima, karya Muh. Zumar Aminuddin dengan judul "Sertifikasi Produk Halal: Studi Perbandingan Indonesia dan Thailand", didalamnya dijelaskan tentang perbandingan sertifikasi halal antara "Indonesia dan Thailand. Penelitian ini bermaksud menjelaskan hubungan antar agama dan negara dalam pengaturan produk yang halal di Indonesia dan

[21] Ramlan, "Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islam Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim," *Jurnal Ahkam*, Vol. 14, No. 1 (Januari 2014)
[22] Mashudi, *Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat Terhadap Sertifikasi*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015)

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Thailand. Secara umum di Indonesia sertifikasi halal merupakan gerakan sosial yang didukung negara, yaitu LPPOM MUI. Yang bertujuan untuk melindungi ummat islam dari barang-barang yang haram. Tetapi dengan keluarnya Undang-undang MUI Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (JPH), pengaturan sertifikasi halal akan dikerjakan oleh lembaga, yaitu Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (BPJPH). Berbeda dengan Thailand, sertifiksi halal menjadi sepenuhnya dimiliki Central Islamic Council Of Thailand (CICOT), seperti MUI di Indonesia. Di Thailand sertifikasi produk halal sangat membantu negara di sektor ekonomi, terutama untuk kepentingan ekspor makanan ke negara-negara muslim serta menarik wisatawan muslim ke Thailand. Kesimpulan yang dapat diambil dari jurnal ini untuk penelitian yang diteliti oleh peneliti adalah bahwa di Thailand penerapan sertifikasi halal sangat membantu perekonomian. Berbeda dengan Indonesia, produsen di Indonesia tidak semua produk bersertifikat halal.[23]

Keenam, karya May Lim dengan judul "Jaminan Produk Halal di Indonesia", didalam jurnal ini dijelaskan tentang mengkaji pengaturan produk halal sebelum UUJPH dan pengaturan produk halal dalam UUJPH. Dengan adanya pengaturan tersebut, semakin mempertegas betapa mendesaknya persoalan halal-haram dalam rantai. Seiring besarnya kuantitas konsumen muslim di Indonesia yang jumlahnya mencapai 204,8

[23] Zumar Aminuddin, "Sertifikasi Produk Halal: Studi Perbandingan Indonesia dan Thailand," *Journal of Islamicate Multidisciplinary*, Vol. 1, No. 1 (2016)

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

juta jiwa penduduk Indonesia, dengan sendirinya pasar Indonesia menjadi pasar konsumen muslim yang sangat besar.[24]

Ketujuh, karya yang ditulis Mela Ashari dengan judul "Pengaruh Pengetahuan produk dan Sertifikasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Farmasi di Desa Mojorejo Kecamatan Kebonsari Kabupaten Madiun", kesimpulan dari penelitiannya ini merupakan hasil penelitian kuantitatif yang bertujuan untuk menjawab pertanyaan tentang apakah terdapat pengaruh yang signifikan antara Pengetahuan produk dan Sertifikasi Halal secara simultan maupun parsial terhadap Keputusan Pembelian Produk Farmasi di Desa Mojorejo, Madiun. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif. Jumlah sampel pada penelitian ini adalah 100 orang responden dengan menggunakan stratified random sampling. Teknik pengumpulan data dengan penyebaran kuesioner dan wawancara. Sedangkan untuk pengujian instrument menggunakan uji validitas dan reliabilitas, uji asumsi klasik, uji koefisien korelasi dan determinasi, serta regresi linier berganda. Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa pengetahuan produk dan sertifikasi halal secara simultan mempunyai pengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian produk farmasi dengan proporsi pengetahuan.[25]

---

[24] May Lim, "Jaminan Produk Halal di Indonesia," *Jurnal Legislasi Indonesia*, Vol. 14, No. 1 (Maret 2017)

[25] Mela Ashari, "Pengaruh Pengetahuan produk dan Sertifikasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Farmasi di Desa Mojorejo Kecamatan Kebonsari Kabupaten Madiun" (Tesis – UINSA, Surabaya, 2019)

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

F. Metode Penelitian

Ketepatan menggunakan metode dalam penelitian adalah syarat utama dalam mengumpulkan data. Apabila seseorang mengadakan penelitian kurang tepat metode penelitiannya, tentu akan mengalami kesulitan, bahkan tidak akan mendapatkan hasil yang baik sesuai yang diharapkan. Berkaitan dengan hal ini Winarno Surachmad mengatakan bahwa metode merupakan cara utama yang digunakan dalam mencapai tujuan.[26]

1. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan yaitu penelitian yang sumber data serta pokok pengamatannya digali melalui sumber data yang berada dilapangan bukan berasal dari tinjauan kepustakaan.[27] Penelitian dilakukan dengan mencari informasi secara langsung pada obyek data di lapangan.[28] Penelitian ini menggunakan model penelitian deskriptif kualitatif yaitu penelitian ini menunjukkan pemecahan masalah aktual dengan menggambarkan data, fakta dan informasi yang berada dan diperoleh di lapangan.[29]

Penelitian dilakukan pada *home industry* Abon Sapi yang bergerak dibidang pengolahan makanan dengan upaya untuk memberikan pembuktian mengenai kesesuaian pelaksanaan jaminan halal pada *home*

[26] Winarno Surachmad, *Pengantar Penelitian Ilmiah; Dasar, Metode dan Teknik*, (Bandung: Tarsito Rimbun, 1995), 121
[27] Albi Anggito, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Sukabumi: Jejak, 2018), 9
[28] Hadari Nawawi dan Mimi Martini, *Penelitian Terapan*, (Yogyakarta: Gajah Mada University Press, 1996), 24
[29] Lexy J Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Remaja Rosda Karya, 2000), 211

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

industry Abon Sapi di Padmosusastro Wonokromo Surabaya yang telah memiliki sertifikat halal.

2. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sumber primer dan sekunder.

a. Sumber Primer

Sumber primer yaitu sumber pokok yang berkaitan dan diperoleh secara langsung di lapangan. Sumber ini memerlukan analisa lebih lanjut.[30] Berikut sumber primer dalam penelitian ini adalah:

1) Beberapa pemilik *home industry* Abon Sapi di Padmosusastro Wonokromo Surabaya yang telah memiliki sertifikat kehalalan produk dari LPPOM_MUI Jawa Timur.

2) LPPOM_MUI Surabaya Jawa Timur.

b. Sumber Sekunder

Sumber sekunder adalah sumber yang diperoleh dari pihak lain. Data ini biasanya meliputi dokumen dari obyek yang diteliti atau mencangkup laporan yang sudah ada.[31] Sumber sekunder ini merupakan sumber penunjang bagi sumber primer, maka dari itu data yang diambil oleh penulis merupakan data yang berasal dari buku-

[30] Joko Subagyo, *Metode Penelitian Dalam Teori dan Praktek*, (Jakarta: Rineka Cipta, 1991), 87
[31] Joko Subagyo, *Metode Penelitian Dalam Teori dan Praktek*, (Jakarta: Rineka Cipta, 1991), 88

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

buku, fatwa, jurnal dan sumber lain yang bersangkutan dengan permasalahan.

3. Jenis Data yang Dihimpun

a. Data Primer

1) Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal dari pemilik *home industry* Abon Sapi di Padmosusastro Wonokromo Surabaya yang telah bersertifikat halal.

2) Standarisasi Sistem Jaminan Halal dari LPPOM_MUI.

3) Sertifikasi Halal dari LPPOM_MUI.

b. Data Sekunder

Teori Sistem Jaminan Halal dan Sertifikasi Halal yang diambil dari buku, jurnal, dan penelitian sebelumnya.

4. Metode Pengumpulan Data[32]

Metode atau teknik pengumpulann data yang digunakan dalam penelitian ini adalah mencari data-data yang diperlukan dari obyek penelitian yang sebenarnya. Tanpa mengetahui metode pengumpilan, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standart data yang ditetapkan.[33]

[32] Firdaus, *Aplikasi Metodologi Penelitian*, (Yogyakarta: Budi Utama, 2018), 104
[33] Lexy J. Moloeng, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Bandung: CV Remaja Rosdakarya, 2007), 6

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Untuk memperoleh data-data yang akurat maka diperlukan beberapa metode untuk pengumpulan data, sehingga data yang diperoleh berfungsi sebagai data yang valid dan objektif serta tidak menyimpang[34], maka metode yang digunakan adalah:

a. Pengamatan (Observasi)

Observasi dilakukan untuk mengetahui tingkah laku manusia seperti yang terjadi dalam kenyataan di lapangan. Observasi adalah pengamatan dan pencatatan yang sistematis terhadap gejala-gejala yang diteliti.[35] Data yang dapat diperoleh dalam pengamatan ini adalah kegiatan yang dilakukan oleh pemilik *home industry* Abon Sapi di Padmosusastro Wonokromo Surabaya.

Mengenai jenis observasi yang dilakukan dalam penelitian ini adalah observasi partisipan[36]. Namun, observasi partisipan yang dilakukan peneliti ini tergolong partisipasi aktif. Dalam observasi ini peneliti ikut serta dalam melakukan apa yang telah dilakukan oleh narasumber, tetapi belum sepenuhnya lengkap. Dengan observasi partisipan ini, maka data yang akan diperoleh akan lebih lengkap, tajam, dan sampai mengetahui pada tingkat makna dari setiap perilaku yang nampak.[37]

---

[34] Eko Budiarto, *Pengantar Epidemiologi*, (Jakarta: Buku Kedokteran EGC, 2003), 40
[35] Hasami, *Metode Penelitian Sosial*, (Bandung: Bumi Aksara, 1996), 54
[36] Wayan Suwendra, *Metodologi Penelitian Kualitatif dalam Ilmu Sosial, Pendidikan, Kebudayaan, dan Keagamaan*, (Bali: Nilacakra, 2018), 62
[37] Sugiono, *Metode Penelitain Kuantitatif Kualitatif dan R & D*, (Bandung: Alfabeta, 2011), 227

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

b. Wawancara (Interview)

Wawancara adalah pertemuan secara langsung untuk mendapatkan informasi melalui tanya jawab sehingga mendapatkan maksud dan tujuan tertentu.[38] Untuk mendapatkan informasi yang dimaksud, penulis melakukan wawancara kepada pihak pemilik *home industry* Abon Sapi di Padmosusastro Wonokromo Surabaya yang telah bersertifikat halal dan sebagai penunjang data, penulis juga melakukan wawancara pada pihak LPPOM_MUI Jawa Timur

c. Dokumentasi

Metode Dokumentasi merupakan pengumpulan catatan peritiswa yang sudah berlalu yang berupa tulisan, gambar, ataupun karya dari seseorang.[39] Metode ini dimaksudkan untuk menggali data kepustakaan dan konsep-konsep serta catatan-catatan[40] yang berkaitan dengan sistem jaminan halal pada penjual Abon Sapi di Padmosusastro Wonokromo Surabaya yang telah mendapatkan sertifikat halal. Seperti catatan pelaksanaan dan pengawasan sistem jaminan halal produk pada pemilik *home industry* Abon Sapi dan gambaran sistem jaminan halal yang dirumuskan oleh LPPOM_MUI Jawa Timur.

[38] Nana Sodah, *Metode Penelitian*, (Bandung: Rosadakarya, 2007), 216
[39] Beni Ahmad Saebani, *Metode Penelitian*, (Bandung: Pustaka Setia, 2008), 191
[40] Christine Daymon, *Metode-Metode Riset Kualitatif*, (Yogyakarta: Bentang Pustaka, 2008), xiv

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

5. Teknik Pengolahan Data

Teknik pengolahan data yang digunakan penulis setelah datadata terkumpul adalah dengan beberapa tahapan berikut ini:[41]

a. Editing, yaitu pemeriksaan kembali data yang diperoleh oleh peneliti dari segi kelengkapannya kemudian di seleksi sesuai dengan kebutuhan penulisan penelitian ini dan disusun sesuai dengan rumusan masalah.[42]

b. Organizing, yaitu menyusun kembali data yang telah didapat dalam penulisan yang diperlukan dalam kerangka paparan yang sudah direncanakan dengan rumusan masalah secara sistematis. Penulis melakukan pengelompokan data yang dibutuhkan untuk menganalisa dan menyusun data tersebut dengan sistematis untuk memudahkan penulis dalam menganalisa data.[43]

c. Penemuan hasil, yaitu dengan menganalisis data yang telah diperoleh dari penulisan untuk memperoleh kesimpulan mengenai kebenaran fakta yang ditemukan, yang akhirnya merupakan sebuah jawaban dari rumusan masalah.[44]

---

[41] Sugiyono, *Metode Penulisan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2012), 243
[42] Amiruddin, *Pengaruh Etos Kerja, Disiplin Dan Motivasi Terhadap Kinerja Pegawai Pada Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabuoaten Biak Numfor*, (Pasuruan: Qiara Media, 2019), 70
[43] Djamil Hasim, *Pengaruh Kepemimpinan, Motivasi Dan Iklim Kerja Terhadap Kinerja Pegawai Pada Dinas Kesejahteraan Sosial Kabupaten Biak Numfor*, (Pasuruan: Qiara Media, 2019), 78
[44] Sugiyono, *Metode Penulisan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2012), 246

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

6. Metode Analisis Data

Analisis data yang dilakukan adalah deskriptif analisis.[45] Yaitu melakukan analisa dari data-data yang telah terkumpul sebelumnya kemudian diuraikan agar mendapatkan kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan.

Metode ini digunakan oleh penulis untuk meneliti pelaksanaan sistem jaminan halal produk pada pemilik *home industry* Abon Sapi di Padmosusastro Wonokromo Surabaya yang telah tersertifikat halal. Untuk menganalisis data tersebut, penulis menggunakan pola berfikir induktif.

G. Sistematika Penulisan

Untuk mendapatkan gambaran yang lebih jelas dan untuk mendapatkan suatu hasil penelitian yang baik, maka diperlukan sistematika penulisan yang baik pula. Sehingga isi dari hasil penelitian tidak melenceng dari apa yang sudah direncanakan dan ditetapkan dalam rumusan masalah yang diteliti. Oleh karena itu, perlu adanya sistematika penulisan yang baik dan terarah dengan perincian sebagai berikut:

Bab satu adalah Pendahuluan, yang terdiri atas latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, telaah

[45] Moh Nadzir, *Metode Penelitian*, (Jakarta : Ghalia Indonesia, 1988), 63

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

pustaka, metode penelitian, dan sistematika pembahasan. Bab I ini merupakan pengantar penulis untuk dijadikan sebagai pedoman penelitian. Hal ini dilakukan agar dapat tetap fokus dengan pembahasan yang penulis teliti.

Bab dua adalah Landasan Teori, Bab ini membahas terhadap teori dasar tentang kriteria halal makanan, sertifikasi halal, ruang lingkup jaminan kehalalan dalam proses produksi, dan sistem jaminan halal.

Bab tiga adalah Data Hasil Penelitian. Data hasil penelitian berisi profil perusahaan dan pelaksanaan sitem jaminan halal pada pemilik *home industry* abon sapi di Padmosusastro Wonokromo Surabaya sesuai dengan kondisi lapangan.

Bab empat adalah Analisis Data Peneltian, pada bab empat ini akan dibahas tentang kesesuaian sistem jaminan halal LPPOM MUI dan analisis pelaksanaan sistem jaminan halal produk yang telah dibuat pemilik *home industry* abon sapi di Padmosusastro Wonokromo Surabaya dengan standarisasi LPPOM MUI.

Bab kelima adalah Penutup, dalam bab ini meliputi kesimpulan dan saran. Dalam bab ini akan menyimpulkan semua pembahasan.

Selain itu bab-bab tersebut, juga dilengkapi daftar pustaka dan lampiran-lampiran (jika ada) guna sebagai pendukung dan penguat dalam penulisan penelitian ini.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

BAB II

SISTEM JAMINAN HALAL

A. Sistem Jaminan Halal (*Halal Assurance System*)

Jaminan suatu produk halal memerlukan sistem yang memuat jaminan kehalalan, baik ditinjau dari sisi bahan baku dan turunannya maupun dari proses produksinya. Sistem harus mampu menjamin bahwa produk yang dikonsumsi umat muslim adalah halal yang disertai lembaga penentu kehalalan suatu produk, adanya tanda produk yang halal dilihat secara mudah oleh konsumen, dan sistem pengawasan secara berkesinambungan agar tidak terjadi penyimpangan.[46] SJH ini merupakan sistem manajemen terpadu, di mana perusahaan pemegang sertifikat, diwajibkan untuk menjaga konsistensi jaminan halal, mulai dari bahan baku, produk, distribusi, hingga operasional sehari-hari.

Sistem Jaminan Halal adalah sistem yang disusun, dilaksanakan, dan dipelihara perusahaan pemegang sertifikat halal dengan tujuan untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sehingga produk yang dihasilkan dapat dijamin kehalalannya sesuai dengan aturan aturan yang digariskan oleh LPPOM_MUI.[47] Adapun komponen-komponen Sistem Jaminan Halal yang disusun perusahaan harus mencakup hal-hal sebagaimana dalam gambar berikut:

---

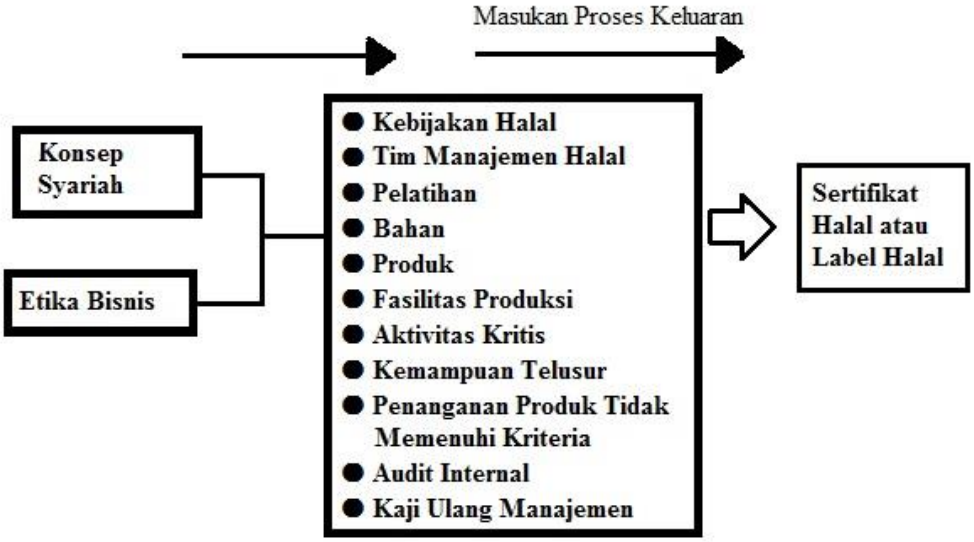
[46] Mashudi, *Konstruksi Hukum & Respons Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 123

[47] LPPOM MUI, *Jurnal Halal: Menentramkan Ummat*, No. 59 (Tahun X, 2005), 31

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

1. **Sistem Jaminan Halal Sebagai Sebuah Sistem**

Gambar 2.1
Sistem Jaminan Halal Sebagai Sebuah Sistem[48]



Gambar di atas menunjukkan Sistem Jaminan Halal (SJH) sebagai sistem pada suatu rangkaian produksi. Konsep-konsep syariat dan etika usaha akan menjadi input utama dalam Sistem Jaminan Halal dan begitu pula Sistem Jaminan Halal senantiasa dijiwai dan didasari kedua konsep tersebut. Prinsip Sistem Jaminan Halal pada dasarnya mengacu pada konsep *Total Quality Manajemen* (TQM), yaitu sistem manajemen kualitas terpadu yang menekankan pada pengendalian kualitas pada setiap lini. Sistem Jaminan Halal harus dipadukan dalam keseluruhan manajemen yang berpijak pada empat konsep dasar, yaitu komitmen secara tetap dapat memenuhi permintaan dan persyaratan konsumen, meningkatkan mutu

[48] Mashudi, *Konstruksi Hukum & Respons Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 129

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

produksi dengan harga yang terjangkau, produksi bebas dari kerja ulang, bebas dari penolakan dan penyidikan.

Untuk itu perlu menekankan 3 (tiga) aspek produksi, yakni: *zero limit*, *zero defect*, dan *zero risk*.

1. *Zero limit*, artinya tidak boleh ada sama sekali bahan haram, najis dan kotoran di dalam bahan mentah, bahan tambahan dan produk pada semua rangkaian produksi.
2. *Zero defect*, artinya tidak boleh ada sama sekali produk haram yang dihasilkan, mengingat risiko besar yang ditanggung perusahaan apabila ada klaim produknya haram dan ternyata benar.
3. *Zero risk*, dengan diterapkannya dua prinsip sebelumnya, maka tidak ada risiko buruk yang akan ditanggung perusahaan.[49]

Dengan penekanan pada 3 zero tersebut, tidak boleh ada sedikit pun barang haram yang digunakan, tidak boleh ada proses yang menimbulkan keharaman produk, dan tidak menimbulkan risiko dengan penerapan ini. Itu sebabnya, perlu adanya komitmen dari seluruh bagian organisasi manajemen, dimulai dari pengadaan bahan baku sampai distribusi pemasaran.[50]

Sistem Jaminan Halal disingkat SJH adalah sistem yang mencangkup organisasi, tanggungjawab, prosedur, kegiatan, kemampuan dan sumber daya yang bertujuan untuk menjamin bahwa produksi yang

[49] Apriyantono, *Sistem Sertifikasi Halal di Indonesia*, (IPB: Fakultas Teknologi Pertanian, 2001), 45
[50] Abdusshomad Buchori, *Bunga Rampai Petunjuk Produk Halal*, (Surabaya: Lutfansah Mediatama, 2004), 54

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

dilakukan dapat menghasilkan produk halal.[51] Berikut 11 Sistem Jaminan Halal diantaranya:

1. Kebijakan Halal

   Kebijakan halal perusahaan adalah pernyataan tertulis komitmen perusahaan untuk memproduksi halal secara konsistensi. Konsistensinya mencangkup konsistensi dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku serta konsistensi dalam proses produksi halal.

2. Tim Manajemen Halal

   Tim manajemen halal perusahaan merupakan sebuah tim manajemen halal atau organisasi internal perusahaan yang mengelola seluruh fungsi dan aktifitas perusahaan. Terutama masalah sistem jaminan halal perusahaan yang dipantau secara berkelanjutan.

3. Pelatihan dan edukasi

   Pelatihan dan edukasi adalah salah satu rencana atau program untuk memberikan suatu pelatihan baik staf lama maupun baru agar masalah SJH dalam penerapannya sesuai dengan syarat ataupun ketentuan dari LPPOM_MUI dan sebagai wadah edukasi terhadap karyawan tentang SJH di perusahaan.

4. Bahan

   Bahan adalah suatu barang yang akan digunakan untuk memproduksi produk (abon). Bahan yang diterima dari suplier adalah

[51] Dokumentasi, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*, (Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003), 131

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

bahan yang sudah sesuai kriteria yang diinginkan (pemilik usaha dan LPPOM_MUI) atau dipesan.

5. Produk

Produk (pemilik usaha) adalah suatu hasil aktifitas produksi yang hasilnya akan di sajikan ke konsumen. Produk yang dibuat jangan sampai menggunakan nama pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariat Islam.

6. Fasilitas produk

Suatu fasilitas yang dipergunakan oleh perusahaan baik peralatan, tempat produksi yang mengacu pada ketentuan dari LPPOM_MUI.

7. Prosesur aktifitas kritis

Suatu aturan atau kebijakan halal untuk menjaga konsistensi dalam penerapan SJH di perusahaan.

8. Kemampuan telusur

Kemampuan telusur dalam hal ini agar mempermudah tim auditor halal perusahaan dalam sistem administrasi yang dapat menelusur dari pembelian bahan sampai proses produksi. Prosedur ini mencakup pembelian bahan, formulasi produk, pemeriksaan bahan datang, pencucian fasilitas dan peralatan, produksi, penyimpanan dan penanganan bahan atau produk, serta seleksi bahan.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

9. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria

   Agar suatu produk bisa dijamin kehalalannya harus memenuhi kriteria, apabila tidak memenuhi kriteria maka barang harus dipisahkan dari bahan baku yang lainnya.

10. Audit internal

    Audit internal ini adalah suatu agenda untuk menilai secara mandiri pelaksanaan sistem jaminan halal di perusahaan. Sehingga segala sesuatu temuan-temuan yang tidak sesuai dengan SJH yang sudah ditentukan perusahaan atau sebagai penilaian terhadap jalannya sistem jaminan halal.

11. Kaji ulang manajemen

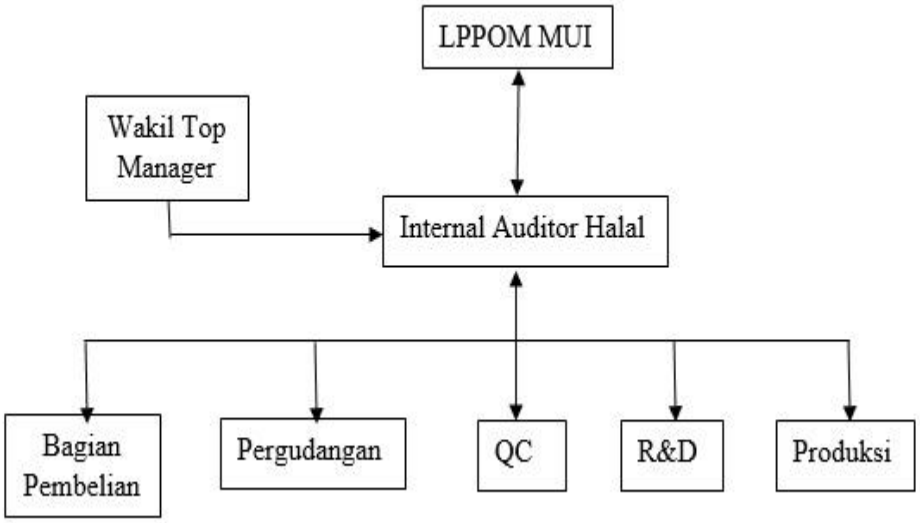
    Suatu agenda pelaporan atau evaluasi SJH dari tim manajemen halal internal ke pimpinan pusat. Tujuannya untuk mengkaji ulang secara menyeluruh diajukan setidaknya satu (1) kali dalam setahun.

Sistem ini dibuat untuk memperoleh dan sekaligus menjamin bahwa produk-produk tersebut halal. Sistem jaminan halal dibuat sebagai bagian integral dari kebijakan perusahaan, bukan merupakan sistem yang berdiri sendiri. SJH sebagai sebuah sistem pada suatu rangkaian produksi. Konsep-konsep syariat dan etika usaha akan menjadi input utama dalam SJH.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2. **Sistem Jaminan Halal Sebagai Sistem Organisasi Halal**

Gambar 2.2
Sistem Organisasi Halal[52]



Tabel di atas menunjukkan model sistem oraganisasi halal. Tampak dalam kode tersebut auditor internal halal bertanggung jawab pada top manajemen sekaligus merupakan kontak person untuk melakukan koordinasi dan konsultasi dengan LPPOM_MUI. Sistem Organisasi Halal merupakan sistem oraganisasi yang bertanggung jawab dalam pelaksanaan sistem jaminan halal. Dalam Sistem Organisasi Halal ini diuraikan struktur organisasi yang terdiri atas perwakilan top managemen dan bidang-bidang terkait antara lain: *quality assurance* (QA), *quality control* (QC), *purchasing* (pembelian), *research and development* (R&D), *production*,

[52] Mashudi, *Konstruksi Hukum & Respons Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 131

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

dan pergudangan. Masing-masing bidang tersebut dikoordinasikan oleh auditor halal internal.[53]

LPPOM_MUI telah menyiapkan sistem jaminan halal (*Halal Assurance System/HAS*) yang bisa diadopsi dan diterapkan oleh produsen. *Halal Assurance System* LPPOM_MUI tidak hanya berupa sertifikasi halal terhadap produk pangan, obat, dan kosmetik yang didaftarkan namun juga meliputi jaminan kehalalan berdasarkan kebijakan dan standar operasional prosedur. Kebijakan halal harus dilakukan oleh produsen meliputi berbagai aspek, antara lain administrasi maupun standar operasional prosedur, yang selalu diawasi oleh auditor halal internal perusahaan dan auditor halal eksternal dari LPPOM_MUI.[54]

Ditinjau dari segi tujuannya, penyusunan dan penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) adalah untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal, sehingga produk yang dihasilkan dapat selalu dijamin kehalalannya sesuai dengan ketentuan LPPOM_MUI. Oleh karena itulah, maka prinsip-prinsip yang ditegakkan dalam operasionalnya adalah: a) *Maqashid al-syariah*. Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH) bagi perusahaan yang memiliki sertifikat halal MUI mempunyai maksud memelihara kesucian agama, akal, jiwa, keturunan, dan harta di samping loyalitas pada negara. b) *Jujur*. Perusahaan harus jujur menjelaskan semua bahan yang digunakan dan proses produksi yang dilakukan di perusahaan

[53] Auditor Halal Internal adalah pegawai perusahaan yang bersangkutan yang telah mendapatkan pelatihan dari LPPOM_MUI

[54] Mashudi, *Konstruksi Hukum & Respons Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 132

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

di dalam Manual SJH serta melakukan operasional produksi halal sehari-hari berdasarkan yang tertulis di dalamnya. c) *Kepercayaan*. LPPOM_MUI memberikan kepercayaan kepada perusahaan untuk menyusun sendiri manual Sistem Jaminan Halal (SJH) berdasarkan kondisi nyata internal perusahaan. d) *Sistematis*. SJH didokumentasikan secara baik dan sistematis dalam bentuk manual SJH dan arsip terkait agar bukti-bukti pelaksanannya di lingkungan perusahaan mudah untuk ditelusuri. e) Disosialisasikan. Implementasi SJH adalah tanggung jawab bersama dari level manajemen puncak sampau dengan karyawan, sehingga SJH harus disosialisasikan dengan baik dan menyeluruh di lingkungan perusahaan. f) Keterlibatan *key person*. Perusahaan melibatkan personal-personal dalam jajaran manajemen untuk memelihara pelaksanaan SJH. g) Komitmen manajemen. Implementasi SJH di perusahaan dapat efektif dilaksanakan jika didukung penuh oleh top manajemen. Manajemen harus menyatakan secara tertulis komitmen halalnya dalam bentuk kebijakan halal. h) Pelimpahan wewenang. Manajemen memberikan wewenang proses produksi halalnya kepada auditor halal internal, yakni staf atau beberapa staf internal perusahaan yang ditunjuk resmi oleh manajemen perusahaan sebagai staf untuk mengkoordinasikan pelaksanaan SJH. i) Mampu telusur. Setiap pelaksanaan fungsi produksi halal selalu ada bukti dalam bentuk lembar kerja yang dapat ditelusuri keterkaitannya. j) Absolut. Semua bahan yang digunakan dalam proses produksi halal harus pasti kehalalannya. SJH tidak mengenal adanya status bahan yang beresiko

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

rendah, menengah, dan tinggi terhadap kehalalan suatu produk. k) Spesifik. Sistem harus dapat mengidentifikasi setiap bahan secara spesifik merujuk pada pemasok, produsen, dan negara asal. Ini berarti bahwa setiap kode spesifik untuk satu bahan dengan satu status kehalalan.[55]

Adapun manfaat penerapan sistem jaminan halal sebagai berikut:

1. Perusahaan memiliki pedoman dalam menjaga kesinambungan proses produksi halal.
2. Menjamin kehalalan produk selama berlakunya sertifikat halal MUI.
3. Memberikan jaminan dan ketentraman batin bagi masyarakat.
4. Mencegah terjadinya kasus-kasus yang terkait dengan penyimpangan yang menyebabkan ketidakhalalan produk terkait sertifikat halal.
5. Menghindari kasus ketidakhalalan produk bersertifikat halal yang menyebabkan kerugian perusahaan.
6. Meningkatkan kepercayaan konsumen atas kehalalan produk yang dikonsumsinya.
7. Membangun kesadaran internal perusahaan untuk bersama-sama menjaga kesinambungan produksi halal.
8. Reward dari lembaga eksternal (memperoleh dan mempertahankan sertifikat halal) dan pengakuan masyarakat (*customer satisfaction*).[56]

[55] LPPOM MUI, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal*, Edisi 4, (LPPOM, 2008), 10-11
[56] Burhanuddin, Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen & Sertifikasi Halal, (Malang: UIN-Maliki Press, 2011), 149

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

B. Konsep Makanan Halal

1. Definisi dan Dasar Hukum Makanan Halal

Secara etimologi makanan adalah memasukkan sesuatu melalui mulut. 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.[57] Sedangkan dalam ensiklopedi hukum Islam yaitu segala sesuatu yang dapat dan boleh dimakan oleh manusia, atau segala sesuatu yang boleh dan dapat menghilangkan lapar.[58]

Istilah halal dalam al-Qur'an berarti yang dibolehkan.[59] Menurut al-Jurjānī, kata ḥalāl berasal dari akar kata الحل yang artinya "terbuka" (الفتح). Secara istilah, berarti setiap sesuatu yang tidak dikenakan sangsi penggunaannya atau sesuatu perbuatan yang dibebaskan syariat untuk dilakukan. Menurut Abū Ja'far al-Ṭabārī (224-310 H), kata ḥalāl terlepas atau terbebas Muḥammad ibn Ali al-Shaukanī berpendapat, dinyatakan sebagai halal karena telah terlepas dan terurainya simpul tali atau ikatan larangan yang mencegah.[60]

Sedangkan kata halal dalam ensiklopedi hukum Islam yaitu: Segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika

[57] Sayyid Sabiq, *Fiqh Sunnah*, terj. Mujahidin Muhayan, (Jakarta: PT. Pena Pundi Aksara), 241
[58] Abdul Azis Dahlan, *Ensiklopedi Hukum Islam*, (Jakarta: Ikhtiar Baru van Hoeve, 1996), 1071
[59] John L. Esposito, *Ensiklopedi Oxford, Dunia Islam Modern*, terj. Eva YN, (Bandung: Mizan, 2002), 143
[60] Muchtar Ali, "Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal", Ahkam: Kementerian Agama Republik Indonesia Vol. Xvi, No. 2, (Juli 2016), 292

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

menggunakannya, atau sesuatu yang boleh dikerjakan menurut syara'.[61] Definisi lain halal adalah segala sesuatu yang dihalalkan Allah dan Rasul-Nya dalan al-Qur'an maupun hadits baik dengan pernyataan tegas maupun dalam bentuk prinsip yang diperintahkan Allah dan Rasul-Nya, tidak dilarang, tidak membahayakan, atau sesuatu yang didiamkan oleh Allah dan Rasul-Nya.[62]

Jadi pada intinya makanan halal adalah makanan yang baik dikonsumsi bagi manusia, yaitu sesuai dalam Al-Qur'an dan Al-Hadits serta diperoleh dengan cara yang baik. *Thayyib* atau baik adalah sesuatu yang dirasakan enak oleh indra atau jiwa, atau segala sesuatu selain yang merusak tubuh.[63]

Pada dasarnya semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan, dan hewan adalah halal kecuali yang beracun dan membahayakan nyawa manusia. Allah swt tidak akan melarang sesuatu kecuali terdapat hikmah didalamnya. Apapun yang halal dikonsumsi dianggap memberi dampak yang baik, karena diharapkan mencari makanan yang halal lagi baik, jika makanan tersebut beracun dan berbahaya bagi kesehatan manusia maka makanan itu tidak baik bagi tubuh manusia. Sebagaimana dengan firman Allah swt:

فَكُلُواْ مِمَّا رَزَقَكُمُ ٱللَّهُ حَلَٰلًا طَيِّبًا وَٱشۡكُرُواْ نِعۡمَتَ ٱللَّهِ إِن كُنتُمۡ إِيَّاهُ تَعۡبُدُونَ ١١٤

[61] Abdul Azis Dahlan, *Ensiklopedi Hukum Islam*, Cet. ke-1 (Jakarta: Ikhtiar Baru van Hoeve, 1996), 505-506

[62] Hasbi Indra, Halal Haram dalam Makanan, (Jakarta: Penamadani, 2004), 32

[63] Ali Mustofa Yaqub, *Kriteria Halal-Haram Untuk Pangan, Obat, dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadis*, (Jakarta: PT. Pustaka Firdaus, 2009), 12

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Artinya: Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepada-Nya saja menyembah. (QS: an-Nahl 114).[64]

Ayat diatas bukan saja menjelaskan bahwa mengkonsumsi yang halal hukumnya wajib karena merupakan perintah agama, tetapi hal tersebut juga merupakan salah satu bentuk perwujudan dari rasa syukur dan keimanan kepada Allah swt atas segala hal yang diberikan kepada manusia.

2. Syarat- Syarat dan Kriteria Makanan Halal

Halal dalam makanan terdapat dua katagori 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 *dzat*-Nya 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.[65] Dalam Al-Qur'an dijelaskan ada beberapa jenis makanan yang diharam, sesuai dengan firman Allah swt:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةَ وَٱلدَّمَ وَلَحْمَ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ بِهِۦ لِغَيْرِ ٱللَّهِ ۖ فَمَنِ ٱضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَآ إِثْمَ عَلَيْهِ ۚ إِنَّ ٱللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ ١٧٣

Artinya: Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih)

[64] Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, (Bandung: Departemen Agama RI, 2004), 242
[65] Thobieb Al-Asyhar, *Bahaya Makanan Haram bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*, (Jakarta: PT. Al-Mawardi Prima), 97-100

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

disebut (nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang. (QS. Al-Baqarah: 173).[66]

Ayat tersebut menerangkan bahwa makanan yang diharamkan ada empat jenis, yaitu:[67]

a) 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.
b) Darah, maksudnya adalah darah yang mengalir dari hewan yang disembelih.
c) Daging babi, apapun yang berasal dari babi hukumnya haram baik darah, daging, tulang dan seluruh bagian tubuh babi.
d) Binatang yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah.

Adapun minuman yang diharamkan adalah semua bentuk *khamer*. Sebagaimana dalam firman Allah.swt:

يَٰٓأَيُّهَا ٱلَّذِينَ ءَامَنُوٓاْ إِنَّمَا ٱلۡخَمۡرُ وَٱلۡمَيۡسِرُ وَٱلۡأَنصَابُ وَٱلۡأَزۡلَٰمُ رِجۡسٞ مِّنۡ عَمَلِ ٱلشَّيۡطَٰنِ فَٱجۡتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمۡ تُفۡلِحُونَ ٩٠

Artinya: Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya (meminum) khamar, berjudi, (berkorban untuk) berhala, mengundi nasib dengan panah, adalah termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan. (QS. Al-Maidah: 90).[68]

---

[66] Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, (Bandung: Departemen Agama RI, 2004), 27
[67] Qamaruddin Shaleh, *Ayatul Ahkam Ayat-ayat larangan dan Perintah dalam AlQur'an Pedoman Menuju Akhlak Muslim*, (Bandung: Penerbit Diponegoro, 2004), 476-477
[68] Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, (Bandung: Departemen Agama RI, 2004), 124

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Dalam hadis yang diriwayatkan oleh An-Nasai, Rasulullah *Shallallahu 'alaihi wa sallam* melalui beberapa sahabatnya mengabarkan kepada umat muslim lainnya bahwa setiap apa yang memabukkan bagi manusia adalah *khamer*. Hadis tersebut sebagai berikut :

اخبرنا سويد بن نصر قال : اخبرنا عبد الله يعني ابن المبارك عن حماد بن زيد قال : حدثنا ايوب عن نافع عن ابن عمر عن النبي صلى الله عليه وسلم قال : كل مسكر حرام وكل مسكر خمر (رواه النسائ)

Artinya : Suwaid bin Nas mengabarkan kepada kita, berkata: Abdullah yaitu Ibn Al-Mubarak mengabarkan kepada kita dari Hammad in Zaid berkata: Ayyub menceritakan kepada kita dari Nafi' dari ibn Umar dari Nabi Shallallahu 'alaihi wa sallam bersabda: setiap yang memabukkan itu haram dan setiap yang memabukkan itu khamer.(HR. Nasai)[69]

Penjelasan lain mengatakan bahwa makanan halal menurut hukum Islam yaitu makanan yang halal pada dzatnya, halal dalam pengadaannya, ataupun cara memperolehnya, dan halal dalam proses pengolahannya. Dengan kata lain makanan tersebut harus halal mutlak.[70] Hal ini sesuai firman Allah swt:

يَٰٓأَيُّهَا ٱلَّذِينَ ءَامَنُواْ لَا تَأۡكُلُوٓاْ أَمۡوَٰلَكُم بَيۡنَكُم بِٱلۡبَٰطِلِ إِلَّآ أَن تَكُونَ تِجَٰرَةً عَن تَرَاضٖ مِّنكُمۡۚ وَلَا تَقۡتُلُوٓاْ أَنفُسَكُمۡۚ إِنَّ ٱللَّهَ كَانَ بِكُمۡ رَحِيمٗا ٢٩

Artinya: Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimua; sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu (QS: an-Nisa': 29)

---

[69] Al-Imam Abi Abdrrahman Ahmad bin Syu'aib An-Nasai, *As-Sunan Al-Kubra*, Juz. III, (Beirut: Darul Kutub Al-Ilmiyyah, 1991), 212

[70] Masthu, *Makanan Indonesia Dalam Pandangan Islam*, (Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia, 1995), 55

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Dari ayat diatas dapat diketahui bahwasanya Allah menganjurkan kepada umat islam untuk memakan segala sesuatu yang halal, yang perolehannya pun dengan cara halal bukan dengan cara bathil, salah satu cara untuk mendapatkannya yaitu dengan cara perdagangan.

Sesuai penjelasan diatas, mengenai syarat-syarat makanan halal memenuhi kehalalannya dalam pandangan hukum Islam yaitu:

a) Tidak mengandung babi dan bahan berasal dari babi.
b) Tidak mengandung *khamar* dan produk turunannya.
c) Semua bahan asal hewan harus berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara shari'at Islam.
d) Tidak mengandung bahan-bahan lain yang diharamkan atau tergolong najis seperti: bangkai, darah, bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, kotoran dan lain sebagainya.
e) Semua tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan, pengelolaan dan alat transportasi untuk produk halal tidak boleh digunakan untuk babi atau barang tidak halal. Jika pernah digunakan untuk babi atau tidak halal lainnya dan kemudian akan digunakan untuk produk halal, maka terlebih dahulu harus dibersihkan sesuai dengan cara yang diatur menurut syari'at Islam. Penggunaan fasilitas produksi untuk produk halal dan tidak halal secara bergantian tidak diperbolehkan.[71]

Pada industri makanan, mulai dari peternakan hingga ke dapur harus semua halal. Dengan kata lain, jika makanan tidak ditangani atau

[71] Aisjah Girindra, *Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal*, (Jakarta: LP POM MUI, 1998), 124-125

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

disimpan dengan sesuai, maka makanan itu dianggap tidak halal. Jadi konsep halal pada produk makanan tidak hanya dibatasi dengan label halal pada kemasan produk, akan tetapi perlu penanganan yang sesuai kaidah Islam.

Seiring dengan perkembangan zaman dan pesatnya kemajuan tekhnologi, para produsen memproduksi produk makanan dalam bentuk kemasan, yang tidak menutup kemungkinan mencampurkan bahan olahan pangan dengan bahan yang dilarang agama. Sehingga kehalalan produk olahan tersebut diragukan. Banyak dari bahan-bahan haram tersebut yang dimanfaatkan sebagai bahan baku, bahan tambahan atau bahan penolong pada berbagai produk olahan, karena dianggap lebih ekonomis.

Sebelum teknologi pengolahan pangan pesat berkembang seperti sekarang, persepsi masyarakat tentang keharaman sebuah produk masih sangat sederhana. Masalah halal haramnya makanan atau minuman hanya terkait dengan ada atau tidaknya produk yang mengandung babi atau mengandung alkohol. Jika makanan atau minuman yang bebas dari kedua bahan tersebut, otomatis dianggap halal. Namun kini, teknologi pengolahan pangan telah mengubah persepsi tersebut. Sebab produksi makanan untuk barang konsumsi (*consumer goods*) tidak lagi hanya mengandalkan bahan utama saja, tetapi juga memerlukan bahan tambahan.

Konsumen muslim dalam membeli produk makanan dan minuman atau produk lain ada kecenderungan khawatir dengan status kehalalannya, tetapi dengan melihat komposisi (*ingredients*) yang tertera pada produk

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

tersebut akan mengetahui adanya bahan haram atau tidak. Jika tidak ada bahan haram atau yang meragukan tertulis disana, maka dapat dipastikan produk tersebut halal. Masalahnya untuk mengecek komposisi produk itu membutuhkan pengetahuan tentang bahan-bahan tersebut, tetapi dengan pengetahuan inipun belum tentu dapat menjamin kepastian halal seratus persen. Karena produk makanan atau minuman tersebut biasanya diperkaya dengan bahan aditif (bahan tambahan) seperti, perisa (*flavor*), pewarna makanan, dan zat aditif lainnya. Dan tidak menutup kemungkinan bahan aditif tersebut dapat menjadikan haram suatu produk makanan.[72]

C. Sertifikasi Halal

1. Definisi Sertifikasi Halal

Sertifikat Halal MUI adalah fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Sertifikat Halal MUI ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang.[73] Pemegang otoritas menerbitkan sertifikasi produk halal adalah MUI yang secara teknis ditangani oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obatobatan, dan Kosmetika (LPPOM).

Sebagai lembaga bentukan MUI, LPPOM MUI tidak berjalan sendiri. Keduanya memiliki kaitan erat dalam mengeluarkan keputusan. Sertifikat Halal merupakan langkah yang berhasil dijalankan sampai saat ini. Didalamnya tertulis fatwa MUI yang menyatakan kehalalan suatu

[72] Burhanuddin, Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen & Sertifikasi Halal, (Malang: UIN-Maliki Press, 2011), 20
[73] Ibid., 140

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

produk sesuai dengan syariat Islam dan menjadi syarat pencantuman label halal dalam setiap produk pangan, obat- obatan, dan kosmetika.[74]

Sehubungan dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Proses sertifikasi melibatkan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). BPJPH bertindak sebagai regulator, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) atau LPPOM MUI selaku auditor, dan MUI sebagai pemberi fatwa halal.

Sertifikat halal berlaku dua tahun dan dapat diperbaruhi untuk jangka waktu yang sama. Setiap pelaku usaha yang telah mendapatkan sertifikat halal terhadap produknya mencantumkan keterangan atau tulisan halal dan nomor sertifikat pada label setiap kemasan produk. Selama masa berlaku sertifikat halal tersebut, perusahaan harus dapat memberikan jaminan bahwa segala perubahan baik dari segi penggunaan bahan, pemasok, maupun teknologi proses hanya dapat dilakukan dengan sepengetahuan LPPOM MUI yang menerbitkan sertifikat halal. Jaminan tersebut dituangkan dalam suatu sistem yang disebut Sistem Jaminan Halal (SJH). SJH dibuat oleh perusahaan berdasarkan buku panduan yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI. Sistem Jaminan Halal (SJH) merupakan bagian yang tak terpisahkan dari proses sertifikasi halal.[75]

Tujuan dari sertifikasi halal adalah adanya pengakuan secara legal formal bahwa produk yang dikeluarkan telah memenuhi ketentuan halal,

[74] Majelis Ulama Indonesia, *Himpunan Fatwa*, (Jakarta: Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Dirjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama RI, 2003), 151-160

[75] Burhanuddin, Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen & Sertifikasi Halal, (Malang: UIN-Maliki Press, 2011), 149

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

sehingga dapat menenteramkan batin konsumen dalam mengkonsumsinya. Sertifikasi halal akan membawa keuntungan baik bagi konsumen maupun produsen. Bagi konsumen adanya sertifikasi halal memberikan jaminan terhadap empat unsur:

1. Jaminan kesesuaian konsumsi dengan syariah.
2. Jaminan produk berkualitas.
3. Jaminan keamanan produk terutama dari segi kesehatan.
4. Jaminan perlakuan yang baik terhadap hewan sembelihan serta perdagangan yang adil.

2. Alur Pendaftaran Sertifikat Halal

Bagi produsen adanya sertifikasi halal meningkatkan kepercayaan pasar terhadap produknya sehingga bisa diterima konsumen dan menjangkau pangsa pasar yang lebih luas. Adanya jaminan bahwa produk bersertifikat halal aman dari segi kesehatan membuat produk akan diminati juga oleh konsumen non muslim.[76]

Adapun proses sertifikasi harus mengikuti prosedur sertifikasi yang telah ditetapkan BPJPH Kemenag dengan tahapan sebagai berikut ini:

1. Sertifikasi akan dilakukan oleh MUI melalui LPPOM_MUI dan Koomisi Fatwa MUI atas permintaan produsen.
2. Mengisi formulir yang berisikan seluruh data mengenai kegiatan produsen LPPOM_MUI mempelajari data tersebut, apakah produk

[76] Endang Tjiroresmi dan Diah Setiari Suhodo, *Peluang Usaha Produk Halal di Pasar Global*, (Jakarta: LIPI Press, 2014), 96

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

ini perlu diuji dilaboratorium atau tidak atau hanya pengecekan di lapangan.

3. Tim auditor LPPOM_MUI mengunjungi pabrik perusahaan yang akan disertifikasi produknya.
4. Pemeriksaan meliputi keabsahan berkas. contoh bahan baku, bahan pernbantu, dan contoh kemasan yang dipergunakan oleh produk tersebut.
5. Observasi berakhir pada kunjungan digudang penyimpanan dan distribusi produk.
6. Hasil kunjungan didiskusikan secara bertahap Pertama, diskusi antara tim auditor dengan pengurus LPPOM_MUI. Kedua, diskusi antara auditor dengan komisi Fatwa MUI.
7. Apabila tidak ada masalah pada tahap f, maka produk yang diusulkan akan diberikan fatwa.
8. Sertifikat ini berlaku hanya 2 tahun dan dalam masa tersebut pengurus LPPOM_MUI berhak untuk meninjau secara mendadak setiap 3 bulan sekali.[77]

Produsen berkewajiban memenuhi kebutuhan/hak-hak konsumen. Adapun bentuk tanggung jawab produsen terhadap konsumen muslim adalah memproduksi produk halal. Dengan kata lain produk halal adalah produk pangan, obat, kosmetika dan produk lain yang tidak mengandung unsur atau barang haram atau dilarang untuk dikonsumsi,

[77] Burhanuddin, Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen & Sertifikasi Halal, (Malang: UIN-Maliki Press, 2011), 149-151

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

digunakan atau dipakai umat Islam baik yang menyangkut bahan baku, bahan tambahan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan produksi yang diolah melalui proses rekayasa genetika dan iradiasi yang pengolahannya dilakukan sesuai dengan syariat Islam.[78]

Untuk memberikan keyakinan kepada konsumen bahwa produk yang mereka konsumsi adalah halal, perusahaan perlu memiliki sertifikat halal. Perusahaan yang telah mensertifikatkan halal untuk produknya dituntut menyiapkan suatu sistem untuk menjamin kesinambungan proses produksi halal secara konsisten, yang disebut sebagai sistem jaminan halal.[79]

Hal ini sesuai dengan SOP LPPOM_MUI bahwa sertifikat halal dapat dikeluarkan berdasarkan hasil audit. Untuk hal ini, audit pengajuan distributor baru, dilakukan jika pelaksanaan audit terakhir telah lebih dari 3 bulan. Bila pada waktu yang bersamaan ada lebih dari satu distributor mendaftarkan diri untuk produk yang diproduksi oleh pabrik yang sama, maka audit cukup dilakukan satu kali pada waktu bersamaan mewakili seluruh pendaftar. Jika pada saat itu produsen sudah memiliki sertifikat halal, maka pengajuan sertifikat halal oleh distributor tidak dapat diproses.[80]

---

[78] Ade Septiawan, *Kewenangan LPPOM MUI Pasca Pemberlakuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*, Jurnal Salam Vol. 3 No.2, 2016, 182

[79] Abdusshomad Buchori, *Bunga Rampai Petunjuk Produk Halal*, (Surabaya: Lutfansah Mediatama, 2004), 42-43

[80] Mashudi, *Konstruksi Hukum & Respons Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 126

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Dalam kasus di mana distributor tidak hanya menyalurkan dan menjual suatu produk tertentu melainkan juga melakukan *repacking* (pengemasan ulang) adapun *relabeling* (pelabelan ulang), maka proses audit harus tetap dilakukan di lokasi produsen awal. Audit yang dilakukan di lokasi pengemasan dan pelabelan ulang saja tidak cukup untuk memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Bagi produk impor prosedur ini tetap berlaku meskipun produk tersebut telah disertifikasi oleh lembaga sertifikasi negara asal yang diakui MUI.[81] Audit ke produsen asal tidak perlu dilakukan hanya jika produk yang dikemas dan dilabel ulang telah disertifikasi oleh MUI.

Ketentuan pencantuman label halal pada produk telah diatur dalam berbagai peraturan perundang-undangan. Untuk produk pangan di dalam PP No. 69/1999 dikarakan bagwa setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dan menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat Islam bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada label. Pencantuman halal pada produk pangan olahan belum merupakan kewajiban melainkan masih bersifat sukarela (*voluntary*).

Sistem informasi produk yang disediakan Pemerintah ditujukan dalam kerangka memenuhi hak asasi masyarakat sebagai kebutuhan dasar manusia untuk mewujudkan dan menegakkan keadilan dan kebenaran.

[81] LPPOM MUI, *Jurnal Halal: Menentramkan Ummat*, No. 81 (Januari-Februari, Tahun XII, 2010), 13

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Namun demikian, penyediaan informasi tidak hanya menjadi tanggung jawab Pemerintah. Dalam perdagangan, keterbukaan informasi dari produsen merupakan hal yang sangat penting bagi konsumen. Standa-standar tertentu yang diharuskan dibuka oleh produsen sangat membantu konsumen untuk mengetahui kandungan komposisi produk yang akan dibeli.[82]

Salah satu hak konsumen adalah hak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang atau jasa. Sementara itu, merupakan kewajiban produsen untuk memenuhi hak-hak konsumen dalam setiap barang atau jasa yang diproduksi dan diperdagangkan.[83] Maka dalam rangka melindungi konsumen untuk mendapatkan jaminan kehalalan produk yang dibeli dari produsen, Pemerintah dapat membuat kebijakan sistem informasi produk halal baik dalam kerangka pelayanan publik (disediakan oleh lembaga Pemerintah atau lembaga lain yang ditunjuk Pemerintah) maupun dimintakan kepada pelaku usaha.

Sebelum mencantumkan label halal suatu produk, produsen harus mengajukan sertifikat halal bagi produknya. Dalam mengajukan sertifikat halal, produsen terlebih dahulu diisyaratkan mempersiapkan Sistem Jaminan Halal seperti diuraikan dalam bagan dalam tulisan ini.

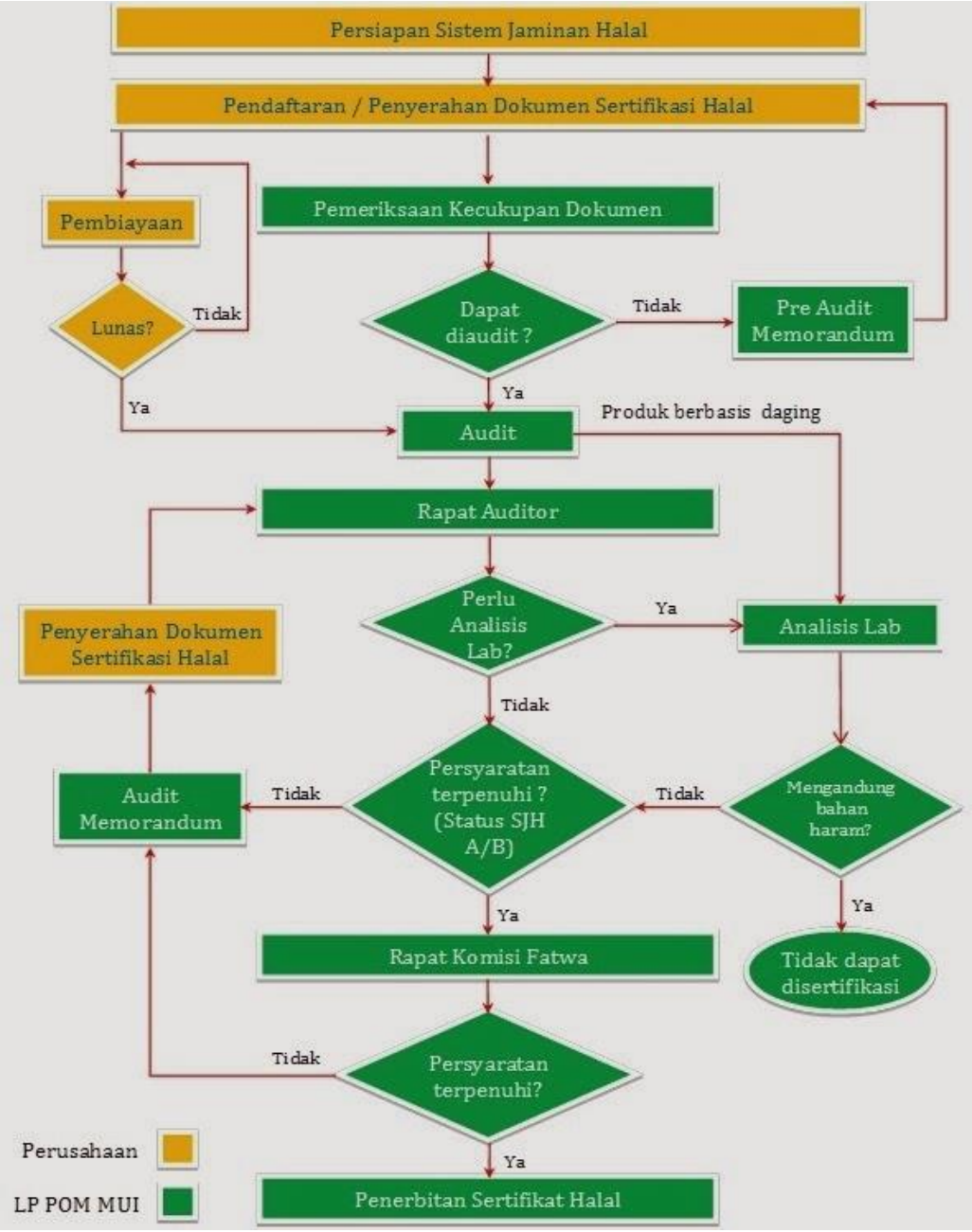
Gambar 2.3

[82] Mashudi, *Konstruksi Hukum & Respons Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 127

[83] Terkait dengan produk halal Pasal 8 ayat (1) huruf h UU Perlindungan Konsumen menyatakan bahwa pelaku usaha dilarang memproduksi dan atau memperdagangkan barang dan atau jasa yang tidak memenuhi ketentuan produksi secara halal, sebagaimana pernyataan halal yang dicantumkan dalam label.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Bagan Proses sertifikasi halal dalam bentuk diagram alir:



Produsen yang hendak mengajukan sertifikast halal produknya, diisyaratkan menyiapkan hal-hal sebagai berikut: a) Produsen menyiapkan suatu SJH, b) Sistem Jaminan halal tersebut harus didokumentasikan secara jelas dan rinci serta merupakan bagian dari kebijakan manajemen

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

perusahaan, c) Dalam pelaksanaannya, Sistem Jaminan Halal ini diuraikan dalam bentuk panduan halal (Halal Manual),[84] d) Produsen menyiapkan prosedur baku pelaksanaan (*Standard Operating Prosedure*) untuk mengawasi setiap proses yang kritis agar kehalalan produknya dapat terjamin, e) Baik panduan halal maupun prosedur baku pelaksanaan yang disiapkan haris disosialisasikan dan diuji coba di lingkungan produsen, sehingga seluruh jajaran dari mulai direksi sampai karyawan memahami betul cara memproduksi produk halal dan baik, f) Produsen melakukan pemeriksaan intern (audit internal) serta mengevaluasi apakah Sistem Jaminan Halal dilakukan sebagaimana mestinya, g) untuk melaksanakan poin f tersebut, perusahaan harus mengangkat minimum seorang Auditor Halal Internal yang bergama Islam dan berasal dari bagian yang terkait dengan produksi halal.

Selanjutnya, perusahaan mendaftarkan ke LPPOM_MUI, dengan melengkapi persyaratan, seperti: Izin usaha, izin Depkes, KTP, Pemilik dan Mengisi Formulir. Verifikasi awal dilakukan oleh LPPOM_MUI tentang analisis kelayakan mendapatkan sertifikat halal dan kesepakatan sertifikat halal. Sistem Jaminan Halal dari produsen dimaksudkan sebagai Sistem Jaminan Halal yang diharapkan dari produsen secara mendiri setelah mendapatkan sertifikat halal. Dengan Sistem Jaminan Halal ini

[84] Tujuan membuat panduan halal adalah untuk memberikan uraian sistem manajemen halal yang dijalankan produsen. Selain itu, panduan halal ini dapat berfungsi sebagai rujukan tetap dalam melaksanakan dan memelihara kehalalan produk tersebut.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

diharapkan perusahaan dapat menghasilkan produk yang benar-benar terjamin kehalalannya.[85]

Setelah dilakukan audit implementasi Sistem Jaminan Halal di perusahaan, maka LPPOM_MUI akan memberikan hasil penilaian atas kinerja pelaksanaan Sistem Jaminan Halal di perusahaan. Kategorisasi penilaian adalah sebagai berikut:

1. Baik (A), jika pencapaian telah mencapai 90% - 100%
2. Cukup (B), jika pencapaian baru mencapai 80% - 90%
3. Kurang (C), jika pencapaian baru mencapai 70% - 80%
4. Tolak (D) jika pencapaian berada dibawah 70%

3. Biaya Sertifikat Halal

Biaya sertifikasi halal menurut Bapak Harjana selaku pengurus LPPOM_MUI terbagi menjadi 3 level, beliau menjelaskan sebagai berikut:[86]

1. Level A, perusahaan yang memiliki jumlah karyawan diatas 20 orang dikenakan biaya sertifikat Rp. 2.000.000 s/d Rp. 3.500.000. Jika ada penambahan produk, maka akan dikenakan biaya tambahan Rp. 150.000/produk.
2. Level B, perusahaan yang memiliki jumlah karyawan antara 10-20 orang dikenakan biaya sertifikat Rp. 1.500.000 s/d 2.000.000. Jika ada penambahan produk, maka akan dikenakan biaya tambahan Rp. 100.000/produk.

[85] Mashudi, *Konstruksi Hukum & Respons Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk Halal*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 128
[86] Harjana, *Wawancara*, LPPOM_MUI Jawa Timur, 14 November 2019

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

3. Level C, perusahaan yang memiliki jumlah karyawan dibawah 10 orang dikenakan biaya sertifikat Rp. 500.000 s/d 1.000.000. Jika ada penambahan produk, maka akan dikenakan biaya tambahan Rp. 50.000/produk.

Selain itu ada juga biaya auditor, registrasi/pendaftaran, majalah jurnal, dan pelatihan. Adapun penambahan biaya Rp 200 ribu bila perusahaan mempunyai outlet dan biaya pelatihan perusahaan sebesar Rp 1,2 jt per orang, sedangkan UKM sebesar Rp 500 ribu per orang.

Penetapan pembiayaan tersebut sesuai dengan SK 02/Dir LPPOMMUI/I/13. Selain itu, buat para pemilik usaha kecil atau industri rumah tangga yang tidak mampu membayar pembiayaan. Pihak LPPOM_MUI memiliki kebijakan untuk subsidi pembiayaan untuk bisa mendapatkan sertifikat halal MUI.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

BAB III

PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN HALAL

A. Profil Home Industry Kampung Abon

Kampung Abon atau Kampung Padmosusastro dikenal sebagai penghasil abon berkualitas ekspor yang terletak di Kelurahan Pakis Kecamatan Wonokromo, tepatnya di Jl. Padmosusastro Surabaya Jawa Timur. Saat ini ada enam rumah tangga yang memproduksi abon sapi. Namun, sejatinya dari ke enam pemilik usaha abon hanya tiga pemilik usaha yang telah memiliki sertifikat halal.

1. Abon Sapi Bu Sarti pemilik Bu Sarti Jl. Padmosusastro No. 86a (Bersertifikat Halal).[87]
2. Abon Sapi Asli pemilik , Ibu Sutriani Jl. Padmosusastro No. 100
3. Abon Daging Sapi Bu Siti pemilik Bu Siti, Jl. Padmosusastro No. 102A (Bersertifikat Halal)[88]
4. Abon Sapi Crispy, pemilik Bpk. Imawan, Jl. Padmosusastro No. 102 (Bersertifikat Halal)[89]
5. Abon Sapi Dua Bersaudara (Anak Bu Sarti) pemilik Bu Suliyati, Jl. Padmosusastro No. 104A
6. Abon Sapi Bu Sarti (Anak Bu Sarti) pemilik Bpk. Hermawan, Jl. Padmosusastro No.104

[87] No. Sertifikat Halal 07010016440213
[88] No. Sertifikat Halal 07010023801214
[89] No. Sertifikat Halal 07010023811214

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Maka penulis akan mengfokuskan penelitian pada ketiga pemilik usaha abon yang telah memiliki sertifikat halal, diantaranya sebagai berikut:

1. Abon Sapi Asli Bu Sarti

   Abon sapi Bu Sarti merupakan sebuah bisnis yang berfokus pada pembuatan abon sapi berkualitas tinggi sejak tahun 1995. Terletak di Kampung Padmosusastro lebih tepatnya Jl. Patmosusastro No.86a disitulah Bu Sarti memproduksi abon miliknya. Pada awal mulanya Bu Sarti (pemilik usaha) hanya seorang ibu rumah tangga biasa yang bekerja sebagai buruh masak, kemudian Bu Sarti belajar membuat abon dan mampu mendirikan usaha sendiri berbekal pengalaman bekerja ditempat produksi abon sebelumnya. Pemilik sepakat untuk membuat suatu usaha di bidang makanan yaitu pembuatan abon. Jenis abonnya yaitu daging sapi dengan rasa yang ditawarkan manis dan pedas. Pada awal-awal masa penjualan Bu Sarti hanya dibantu oleh suaminya saja. Selain itu produk abon Bu Sarti telah mendapatkan sertifikasi halal dari LPPOM_MUI pada tahun 2013. Pemilik usaha berkembang dengan baik karena sudah menjalin kerjasama dengan beberapa reseller di Jakarta dan Balikpapan.

2. Abon Daging Sapi Bu Siti

   Abon Daging Sapi Bu Siti adalah perusahaan (home industry) yang bergerak dalam bidang pengelolaan Abon yang dibentuk pada tahun 2012. Usaha Bu Siti terletak di Jl. Padmosusastro No. 102A.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Beliau sebelumnya hanya penjual warung biasa sekitar rumahnya saja, awal memulai bisnis abon hanya berbekal pengalaman membuat Abon di perusahaan sebelumnya. Abon daging sapi dengan rasa varian yang ditawarkan manis, pedas, dan keju. Pemilik usaha berkembang dengan menjalin dengan beberapa reseller.

3. Abon Daging Sapi Asli Usaha Jaya Bpk. Imawan

Bapak Imawan merupakan salah satu penjual abon dikawasan Kampung Abon Padmosusastro lebih tepatnya di Jl. Padmosusastro No. 102. Usaha Bapak Imawan abon buatannya sudah dikenal sampai luar negeri seperti Dubai, Lebanon, Italy, Inggris, Belanda, Thailand, Jepang. Usahanya ia rintis bersama istri Merry pada tahun 2010. Namun kesuksesan yang diraihnya tidak semudah membalikan telapak tangan. Semua dijalani dengan perjuangan dan keuletan serta kegigihan dalam bekerja. Sebelum membuka usaha sendiri, Bapak Imawan hanya seorang pekerja di perusahaan yang juga memproduksi abon. Ilmu membuat abon yang dia jadikan modal untuk membuka usaha sendiri. Usahanya ia beri nama “Usaha Jaya”.

Mulanya, beliau bersama istrinya *door to door* menghampiri pelanggan yang dikenalnya saat beliau bekerja di sebuah perusahaan pembuatan abon di Surabaya. Ternyata strategi tersebut berhasil membuat para pelanggannya mulai ketagihan dengan abon buatannya. Menurut beliau abon buatannya berbeda dengan abon lainnya. Selain mengandalkan rasa beliau juga melakukan inovasi pada kemasan.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Selain kemasan plastik yang beliau gunakan juga membuat kemasan toples, karena melihat kebanyakan pelanggannya lebih tertarik pada kemasan toples karena bisa dimakan lebih praktik.

B. Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal pada Produk *Home Industry* di Kampung Abon Padmosusastro Wonokromo Surabaya

Sistem Jaminan Halal menjelaskan bagaimana perusahaan melakukan aktivitas produksi secara halal dan berkelanjutan.[90] Selain itu Sistem Jaminan Halal dalam perusahaan adalah bentuk tanggungjawab perusahaan kepada LPPOM MUI atas sertifikat halal yang didapatkan dan kepada konsumen sebagai jaminan kehalalan produk yang di hasilkan oleh perusahaan sesuai ketentuan LPPOM MUI. Dalam menjaga konsistensi Sistem Jaminan Halal pada perusahaan, berikut komponen Sistem Jaminan Halal yang harus dilaksanakan oleh pemilik sertifikat halal pada Kampung Abon di Padmosusastro Surabaya diantaranya:

1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal ini merupakan kebijakan tertulis dan disebarkan/didistribusikan kepada manajemen, tim manajemen halal, karyawan perusahaan dan pemasok sebagai upaya untuk menunjukkan komitmen untuk memproduksi produk halal secara konsisten. Kategori kebijakan halal ini, semua pelaku usaha abon konsisten untuk menjamin produknya.

[90] Atris Suyantohadi, *Membangun Ikm Yogurt Dari Soya*, (Semarang: Oxy Consultant, 2018), 45

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Tabel 3.1
Kebijakan Halal Home Industry Kampung Abon

No	Kebijakan Halal Perusahaan	Tertulis	Disosialisasikan Tim Manajemen	Keterangan
1	Bu Sarti	Tidak	Ya	Hanya berkomitmen berproduksi halal secara konsisten
2	Bu Siti	Tidak	Ya	Hanya berkomitmen berproduksi halal secara konsisten
3	Usaha Jaya	Tidak	Ya	Hanya berkomitmen berproduksi halal secara konsisten

Menurut informasi yang penulis dapat dari salah satu informan sampel *home industry* yaitu Bapak Sumardji bahwa beliau mengelola produknya dengan bahan-bahan yang memang sudah dianjurkan oleh LPPOM MUI. Untuk itu beliau mengambil bahan baku maupun bahan tambahan dengan cara memilih bahan tersebut yang memang sudah resmi mendapatkan sertifikat halal. [91]

Begitupun yang dilakukan oleh beberapa informasi dari produsen yang penulis wawancarai. Mereka lebih memilih bahan yang memang sudah berlabelkan halal pada kemasannya, sebagai bentuk komitmen kehalalan produk yang dihasilkan.

[91] Sumardji, *Wawancara*, Padmosusastro, 14 Oktober 2019

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2. Tim Manajemen Halal

Tim Manajemen Halal ditetapkan oleh Manajemen puncak dan disertai bukti tertulis (SK pengangkatan kebijakan halal) yang bisa digabungkan dengan tim lainnya, asalkan mencangkup semua bagian yang berpotensi terlibat dalam aktivitas kritis. Tim Manajemen Halal harus berkompeten sesuai dengan ruang lingkup tanggung jawab di area bekerja masing masing. Manajemen puncak harus menyediakan SDM yang diperlukan Tim manajemen Halal, seperti penyediaan buget pelatihan dan penyiapan fasilitas produksi.

Berkaitan dengan tim manajemen halal, menurut observasi penulis. Penulis melihat tidak ada Tim Manajemen Halal khusus atau karyawan tetap. Dalam ketiga sampel tersebut mereka tidak memiliki karyawan tetap hanya saja menurut pengamatan penulis yang menjadi Tim Manajemen Halal adalah pihak pemilik atau keluarga itu sendiri, karena tidak adanya pegawai atau karyawan tetap. Disini terlihat jelas bahwa yang mengelola baik dalam pembelian bahan hingga proses produksi semua dipercayakan kepada pihak keluarga walaupun pada saat proses produksi dibantu oleh tetangga namun tetangga disini bukanlah pegawai atau karyawan tetap melainkan hanya sebatas membantu saja.

3. Pelatihan/Edukasi

Kegiatan peningkatan pengetahuan, keterampilan dan sikap untuk mencapai tingkat kompetensi yang diinginkan. Kategori pelatihan adalah :

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

a. Pelatihan Eksternal, pelatihan HAS 23000 yang diselenggarakan atas nama LPPOM MUI. Pelatihan Eksternal sebaiknya dua tahun sekali.

b. Pelatihan Internal, pelatihan HAS 23000 yang diselenggarakan Internal Auditor. Pelatihan Internal sebaiknya setahun sekali.

Dari ketiga sampel yang penulis temui dan wawancara bahwa tidak ada satu pun dari mereka mengikuti pelatihan eksternal dari pihak lembaga sertifikat karena pelatihan sifatnya tidak gratis dalam artian bahwa pelatihan yang dilaksanakan oleh pihak lembaga berbayar.

Sedangkan pelatihan internal dilaksanakan, namun hanya sebatas memaksimalkan kepastian kehalalan produk yang dijalankan sesuai dengan syariat Islam.

4. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk yang disertifikasi tidak boleh berasal dari bahan haram atau najis. Perusahaan harus mempunyai dokumen pendukung untuk semua bahan yang digunakan, kecuali bahan tidak kritis atau bahan yang dibeli secara retail.

Dalam Buku Pedoman Auditing Produk Halal Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) persyaratan bahan itu meliputi:

a. Semua bahan (bahan baku, bahan pembantu dan bahan penolong) yang digunakan harus halal. Bahan halal adalah bahan yang bersertifikat halal Majelis Ulama Indonesia atau lembaga lain yang

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

diakui Majelis Ulama Indonesia atau berdasarkan spesifikasi bahan/diagram ilir proses produksi bahan dapat digunakan atau merupakan bahan yang tidak kritis.

b. Bahan yang berupa intermediet atau *raw product* tidak boleh dihasilkan dari fasilitas produksi yang juga digunakan untuk membuat produk yang menggunakan babi atau turunannya sebagai salah satu bahannya.

c. Perusahaan yang menerapkan pengkodean terhadap bahan atau produk harus dapat menjamin masih dapat ditelusuri dengan jelas baik terhadap bahan yang digunakan, produsen maupun status halal dari masing-masing bahan. Pengkodean harus juga menjamin barang dengan kode yang sama berstatus halal yang sama.

d. Seluruh bahan (baku, tambahan dan penolong yang digunakan perusahaan dan telah disetujui oleh LPPOM MUI didokumentasikan dalam bentuk Daftar Bahan yang ditandatangani oleh pihak perusahaan dan Direktur Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).[92]

Tabel 3.2
Bahan

No	Bahan	Status Bahan	Keterangan
1	Daging Sapi	Bersertifikat	Produsen abon membeli daging sapi di pasar, supplier daging

[92] LPPOM, *Persyaratan Bahan Pangan Halal*, (Jakarta: LPPOM MUI, 2012), 3

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

			merupakan anggota Rumah Potong Hewan (RPH)
2	Santan	Bersertifikat	Membeli di Toko satu paket.
3	Minyak	Bersertifikat	Membeli di Toko satu paket.
4	Gula	Bersertifikat	Membeli di Toko satu paket.
5	Garam	Bersertifikat	Membeli di Toko satu paket.
6	Bumbu Dapur (bawang merah, bawahng putih, lengkuas, ketumbar, kemiri)	Tidak Bersertifikat	Membeli di Pasar, bahan yang dipilih oleh produsen adalah bahan fresh dan baru.

Bahan-bahan yang digunakan oleh produsen abon di Padmosusastro Wonokromo Surabaya merupakan bahan yang telah disetujui oleh LPPOM_MUI, bahan tersebut telah bersertifikat halal dan menjamin kehalalan produk yang akan dihasilkan. Mereka tidak berani memesan bahan selain yang telah bersertifikat halal. Bahan yang digunakan oleh produsen abon dengan supplier yang sama dan toko yang sama untuk bahan yang digunakan sebagai produksi abon sapi.

5. Produk

Syarat produk dapat disertifikasi halal adalah karakteristik/profil produk tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa Majelis Ulama Indonesia. Merk/nama produk yang

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

didaftarkan untuk disertifikasi tidak boleh menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariah Islam. Produk pangan eceran (retail) dengan merk sama yang beredar di Indonesia harus didaftarkan seluruhnya untuk sertifikasi, tidak boleh jika hanya didaftarkan sebagian. Terkhusus untuk restoran semua menu didaftarkan untuk disertifikasi.

Produk abon pada Kampung Abon Padmosusastro menggunakan nama pemilik sebagai nama produk yang digunakan seperti Bpk Sumardji menggunakan nama produknya yaitu "Abon Sapi Bu Sarti", sedangkan Bu Soetyowati juga sama menggunakan nama sendiri yaitu "Abon Sapi Bu Siti", namun berbeda dengan Bapak Imawan yang menggunakan nama usahanya "Abon Sapi Usaha Jaya".

Selain itu, bahan-bahan yang digunakan tidak mengandung bahan yang haram. Komposisi yang digunakan antara lain: daging sapi, gula, garam, santan, dan minyak goreng.

Tabel 3.3
Produk Abon Padmosusastro

No	Produk	Gambar
1	Abon Sapi Bu Sarti	

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2	Abon Sapi Bu Siti	
3	Usaha Jaya Bpk Imawan	

6. Fasilitas Produksi

Perusahaan harus memberikan uraian atau deskripsi penjelasan tentang fasilitas produksi untuk membuktikan bahwa lini produksi dan peralatan tidak digunakan secara bergantian untuk menghasilkan produk yang halal.

Fasilitas produksi yang digunakan oleh produsen abon di Padmosusastro Surabaya semua telah terdaftar sesuai ketentuan yang berlaku dan menjaga dengan baik agar proses produksi tetap halal untuk dikonsumsi.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

7. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Aktivitas kritis merupakan suatu aktivitas yang berpeluang terjadinya ketidak halalan suatu produk. Aktivitas rantai produksi (dari penyediaan bahan baku-pengiriman bahan baku) yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk, contoh pembelian bahan, formulasi produk, pemeriksaan bahan datang, produksi, pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu, penyimpanan dan penanganan, transportasi, pemajangan, penyembelihan hewan.

Sebagaimana yang dilakukan oleh Ibu Soetyowati, beliau memastikan bahwa bahan yang akan digunakan halal untuk diproduksi dengan cara memilih satu supplier khususnya untuk bahan daging sapi beliau memesan di pasar dimana penjual daging merupakan anggota dari Rumah Potong Hewan (RPH) yang telah memiliki sertifikat halal dari MUI sehingga proses penyembelihan hewan dipastikan halal dan sesuai dengan syariah. Sedangkan untuk bahan yang lain seperti minyak, santan, gula, dan bumbu Ibu Soetyowati membeli di toko dan status bahan tersebut telah bersertifikat halal sehingga tidak ada keraguan status kehalalan bahan yang digunakan oleh beliau.[93] Dengan adanya aktivitas kritis tersebut menutup peluang-peluang terjadinya kesalahan yang berpengaruh terhadap kehalalan produk.

[93] Soetyowati. *Wawancara*, Padmosusastro, 21 Oktober 2019

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

8. Kemampuan Telusur

Ketelusuran dokumen yang dapat membuktikan produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang disetujui LPPOM MUI termasuk jika ada pengkodean bahan/produk) dan diproduksi di fasilitas yang memenuhi kriteria. Selain itu meliputi kapan diproduksinya, bagaimana pengunanan alatnya, sampai kepencucian, dan verifikasi hasil pencuciannya.

Menurut Bapak Imawan, beliau membuktikan dengan menggunakan bahan-bahan yang telah bersertifikat halal sehingga memastikan bahan yang digunakan halal dan aman untuk diproduksi. Sedangkan untuk penggunaan alat produksi sebagaimana sesuai dengan SOP, peralatan yang akan digunakan dibersihkan terlebih dahulu dengan air agar tidak ada keraguan dalam proses produksi. Begitupun peralatan setelah digunakan beliau membersihkannya juga.[94]

9. Penanganan Produk Yang Tidak Sesuai Kriteria

Prosedur ini merupakan prosedur antisipasi (karena kesalahan akan selalu bisa saja terjadi) jika terjadi kesalahan baik kesalahan internal (perusahaan) dan eksternal (supplier), semua antisipasi yang dilakukan lolos dan akhirnya masuk kedalam produk (ini yang harus diantisipasi). Prosedur ini mendefinisikan apabila ada produk yang telah tersertifikasi tetapi terlanjur mengunakan bahan yang tidak disetujui (artinya bahan lain yang masuk tetapi tidak halal).

[94] Imawan, *Wawancara*, Padmosusastro, 19 Oktober 2019

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Dalam prosedur diterangkan bagaimana penanganan produk yang tidak memenuhi kreteria, yakni dengan cara:

a. Tidak menjual produk ke konsumen yang tidak membutuhkan produk halal.
b. Memusnahkan produk.
c. Produk yang tidak memenuhi kriteria tidak dapat diproses ulang (rework), down grade, atau direformulasi.
d. Produk yang tidak memenuhi kriteria sudah terlanjur dijual maka harus ditarik (recall produk).

Berkaitan dengan produk yang tidak memenuhi kriteria, pemilik usaha abon di kampung padmosusastro melakukan pencegahan saat bahan baku sampai langsung mengecek kondisi bahan tersebut, ketika terlihat ada bahan yang tidak layak maka langsung melakukan tindakan dengan dipisahkan dengan bahan yang akan digunakan.

10. Internal Audit

Perusahaan harus mencantumkan prosedur tertulis dan bukti pelaksanaan tentang audit yang mencakup jadwal audit internal dilaksanakan minimal enam bulan sekali dan hasil audit harus diserahkan pihak lembaga. Seorang auditor sistem jaminana halal harus memahami persyaratan HAS 23000 dan mampu merencanakan dan menerapkan Auditor Internal

Kurangnya ilmu pengetahuan dan tehnik tentang mengaudit, membuat produsen abon di Kampung Padmosusastro Surabaya tidak

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

bisa melaksanakan komponen sistem jaminan halal khususnya pada audit halal, dikarenakan mengaudit membutuhkan sebuah ilmu khusus. Sehingga pelaksanaan audit halal dan laporan tiap enam bulan sekali tidak dijalankan sesuai dengan ketentuan.

11. Kaji Ulang Manajemen (*Management Review*)

Kaji ulang manajemen perusahaan melakukan analisis terhadap efektifitas pelaksanaan Sistem Jaminan Halal yang dilaksanakan minimal satu kali dalam satu tahun.

Untuk kegiatan ini, para produsen abon di Kampung Abon melaksanakannya dengan melakukan evaluasi kegiatan produksi dan kinerja pembuatan abon. Mereka melaksanakan kegiatan ini setahun sekali agar tetap menjamin mutu dan kualitas produk yang dihasilkan.[95]

C. Kesesuaian Sistem Jaminan Halal Kampung Abon Dengan Standarisasi Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI

Sesuai dalam komponen yang penulis telah sebutkan diatas sebelumnya, untuk menjamin kehalalan suatu produk memang harus didasari dengan yang telah di tetapkan dari lembaga yang bersangkutan yaitu LPPOM_MUI. Pada prinsipnya, Sistem Jaminan Halal dalam perusahaan dapat menjamin terus-menurus produksi produk halal sehingga konsumen muslim pun makin terjamin dalam mengkonsumsi produk-produk halal tanpa rasa keraguan. Dari komponen Sistem Jaminan Halal, *home industry* merupakan industri rumahan yang hanya dikelola oleh

[95] Beberapa Produsen Abon, *Wawancara*, Padmosusastro

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

keluarga yang menjadi pokok dalam oprasional produksinya. Menurut pihak LPPOM MUI, kriteria pokok Sistem Jaminan Halal untuk *home industry* hanya terdiri dari 4 kompenen[96] diantaranya:

1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal yang harus dijalankan sesuai komitmen *home industry* dan ditandatangi sebagai bentuk persetujuan pemilik usaha untuk melaksanakannya. Kebijakan tersebut menjadi dasar (jantung) untuk melaksanakan Sistem Jaminana Halal. Adapun Persyaratan kriteria kebijakan halal, antara lain:

a. Kebijakan Halal diteteapkan Manajemen puncak secara tertulis
b. Kebijakan halal harus disebarkan/didistribusikan kepada manajemen, tim manajemen halal, karyawan perusahaan dan pemasok.
c. Bukti pendistribusian Kebijakan halal harus dipelihara

Kebijakan Halal disesuaikan bisnis prosesnya serta keinginan dan kebutuhan Manajemen, hanya saja yang terpenting ada pernyataan komitmen perusahaan (manajemen puncak untuk komitmen menghasilkan produk halal secara konsisten). Manajemen puncak yang memiliki tanggung jawab terhadap suatu kegiatan diperusahaan. Kebijakan halal bisa di integrasikan dengan kebijakan lain (kebijakan mutu dan pangan).

[96] Harjana, *Wawancara*, LPPOM_MUI Jawa Timur, 14 November 2019

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Penyebaran pendistribusian kebijakan halal bisa berupa, banner, melakukan pelatihan, pencetakan buku saku dan pengiriman email. Semua bukti pendistribusian tersebut disimpan. Pendistribusian Kebijakan Halal ini bertujuan untuk memberikan pemahaman terhadap karyawan dan pemasok untuk implementasi sistem ini telah diterapkan di perusahaan dan harus dipatuhi serta menjaga bahan dan fasilitas produksi, untuk memastikan bahan dan fasiliatas sesuai dengan kriteria. Bahan perlu dijaga untuk mendapatkan kualitas yang baik.

Untuk stadarisasi kebijakan halal, produsen abon di Padmosusastro kurang detail dalam pelaksanaannya yaitu tidak adanya bukti tertulis tentang kebijakan halal hanya saja sebatas komitmen dalam pelaksanaan sistem jaminan halal yang mereka terapkan dan sebagai sebuah penjamin halal saja.

2. Bahan.

Bahan yang dimaksud adalah bahan-bahan yang digunakan dalam produksi. Mulai bagaimana mendapatkan bahan tersebut, status kehalalan bahan baku tersebut. Bahan tidak boleh berasal dari bahan haram/najis diantaranya:

a. Babi dan produk turunannya,

b. Bulu, rambut, dan seluruh bagian dari anggota tubuh manusia

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

c. Khamar (minuman beralkohol), bahan yang termasuk khamar itu angcui, rhum dan mirin

d. Hasil samping khamar yang diperoleh dari pemisahan fisik

e. Darah

f. Bangkai hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat islam

g. Hewan lain yang diharamkan (hewan buas dan bertaring, hewan menjijikan, hewan hidup di dua alam)

Standarisasi bahan yang digunakan oleh produsen abon di Kampung Abon telah dijalankan dengan baik. Mereka sepakat menggunakan bahan-bahan yang sudah dianjurkan oleh pihak terkait. Bahan-bahan yang digunakan telah memiliki sertifikat halal sehingga bahan yang digunakan disetujui. Tidak ada hal khusus untuk bahan ini karena produsen abon jelas menggunakan bahan yang aman dan telah bersertifikat halal.

3. Produk

Produk ini maksudnya adalah produk yang dihasilkan oleh pemilik usaha abon sebagai produk yang didaftarkan untuk mendapatkan sertifikat halal.

Adapun kriteria produk yang harus dijalankan oleh pemilik usaha:

a. Nama produk

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

b. Krakteristik/profil produk

c. Bentuk produk

d. Merk brand pada produk retail

e. Kadar etanol

f. Produk kosmetik

g. Produk yang dikemas ulang (repacked) atau dilabeli ulang (rerable)

Selain itu adapun kriteria penamaan produk:

a. Tidak menggunakan nama minuman beralkohol

b. Tidak menggunakan nama babi dan anjing serta turunannya

c. Tidak menggunakan nama setan

d. Tidak mengarah pada hal yang menimbulkan kekhufuran/kebatilan

e. Tidak menggunakan kata yang berkonotasi erotis, vulgar dan parno

Persyaratan penulisan nama produk ini sesuai dari fatwa MUI harus dipenuhi, seperti:

a. Produk flavor/seasoning/fragrancei,semua nama dagang harus di daftarkan untuk disertifikasi walupun semua formulanya sama.

b. Produk non retail yang memiliki banyak nama/kode/variant, nama produk ditulis rinci untuk semua bahan, kode/variant

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

c. Menu katering, penulisan menu boleh dituliskan kelompok menunya secara umum, atau dipisahkan berdasarkan pengelompokkannya, contoh menu ayam dan menu kambing.

d. Penulisan nama produk intermediet (produk antara yang tidak langsung dikonsumsi), produk yang terdiri dari beberpa kelompok produk dalam grup perusahaan yang sama. Produk intermediet yang disertifikasi, mencantumkan produk intermediet sebagai bahan.

e. Produk intermediet ada juga yang tidak diperlukan sertifikasi, contoh bumbu yang tidak dijual langsung disebut intermediet.

Standarisasi produk yang digunakan oleh pemilik abon di Kampung Abon telah memenuhi sesuai ketentuan yang berlaku. Untuk penamaan produk mereka menggunakan nama pribadi dan tidak menggunakan nama yang dilarang oleh LPPOM MUI.

4. Auditor Halal Internal

Auditor Halal Internal dilakukan oleh Tim Auditor Halal Internal. Pelaksana audit internal dilakukan oleh Auditor Halal Internal dari departemen yang berbeda (*cross audit*). Audit Halal Internal dilaksanakan sekurang-kurangnya sekali setiap enam bulan atau pada saat terjadi perubahan-perubahan yang mungkin mempengaruhi status kehalalan produk seperti: perubahan manajemen, kebijakan,

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

formulasi, bahan, proses maupun keluhan dari konsumen. Tujuan dilaksanakannya audit internal antara lain:

1. Untuk memastikan konsistensi operasi untuk memelihara mutu halal suatu produk.
2. Memperbaiki cara produksi dengan memperhatikan tahapan proses yang dianggap kritis bagi kehalalan produk.
3. Menetapkan kerangka kerja untuk proses peningkatan mutu lebih lanjut.
4. Mengevaluasi dan menetapkan secara jelas tanggungjawab dan wewenang dari personel kunci yang menentukan pada kegiatan produksi secara halal.Laporan hasil auditing disampaikan kepada LPPOM MUI sebagai pertanggungjawaban kepada LPPOM MUI selaku lembaga yang mengeluarkan sertifikat.

Standarisasi untuk pelaksanaan sistem jaminan halal khususnya audit halal tidak pernah dijalankan sama sekali oleh produsen abon di Kampung Abon. Mengenai kegiatan ini Produsen abon di Kampung Abon kurang bisa atau tidak bisa menjalankan dikarenakan kurangnya kemampuan khususnya untuk mengaudit karena mengaudit membutuhkan teknik khusus. Mereka juga tidak mampu untuk membayar seorang auditor karena usaha mereka terbataskan oleh modal yang digunakan.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

BAB IV

ANALISIS SISTEM JAMINAN HALAL

A. Analisis Sistem Jaminan Halal di Kampung Abon

Indonesia melalui Majelis Ulama Indonesia (MUI) sejak bulan Maret 2012 telah memperkenalkan sebuah sistem yaitu Sistem Jaminan Halal dengan nama *HAS 23000*. HAS 23000 (*Halal Assurance System*) adalah rangkaian standar halal yang berisi ketentuan-ketentuan untuk mendapatkan sertifikat halal dari MUI. Halal merupakan syarat utama bagi konsumen muslim dalam mengkonsumsi produk pangan.

Sistem jaminan halal merupakan mekanisme yang harus diterapkan oleh produsen dalam menghasilkan produk yang terjamin kehalalannya. Selain itu sistem ini harus menggunakan prinsip dalam *Total Quality Management* maka harus menerapkan *Three Zero Concept* yaitu *zero limit*, *zero defect*, dan *zero risk*. Hal ini berarti bahan haram tidak boleh terdapat di dalam bahan mentah (*zero limit*), bahan tambahan, dan produk pada semua rangkaian produksi, termasuk tidak boleh ada bahan najis yang mengontaminasi bahan-bahan yang digunakan untuk menghasilkan produk halal. Dengan demikian, tidak boleh ada sama sekali produk haram yang dihasilkan (*zero defect*) begitu juga risiko besar yang ditanggung perusahaan apabila ada klaim produknya haram dan dinyatakan benar. Jika

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

kedua (*zero limit dan zero defect*) hal ini diterapkan maka tidak ada risiko (*zero risk*) buruk yang akan ditanggung oleh perusahaan.

Sistem jaminan halal memuat persyaratan yang dapat diterapkan pada semua kategori usaha. Dalam *HAS 23000* terdapat sebelas kriteria yang harus dipenuhi oleh perusahaan untuk dapat mengajukan permohonan sertifikasi halal. Berkaitan hal ini penulis menganalisis hasil penelitian *home industry* di Kampung Abon yang berlokasi Jl. Padmosusastro Surabaya sebuah industri rumah tangga yang berproduksi abon dan telah memiliki sertifikat halal sebagaimana telah penulis jelaskan pada bab sebelumnya. Dalam kaitanya penulis akan menganalisis kesebelas kriteria adalah sebagai berikut.

1. Kebijakan Halal yang dilakukan oleh pemilik usaha abon di Padmosusastro dari ketiga sampel telah memenuhi standar kebijakan halal yang ditetapkan. Hal itu di landasi dari komitmen setiap pemilik usaha dalam pemilihan bahan yang telah bersertifikat halal, menjaga tempat penyimpanan bahan dengan bersih, dan memastikan proses produksi halal. Akan tetapi kebijakan halal yang dilakukan oleh pemilik usaha hanya sebatas komitmen tanpa ada didasari dengan bukti secara tertulis dan ditandatangai oleh pemilik usaha. Kebijakan Halal ini harus dibuat secara tertulis namun menurut pengamatan penulis di lapangan tidak ditemukannya dokumen-dokumen tertulis terkait hal tersebut hanya saja pihak produsen hanya sebatas

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

komitmen atau janji sebagai bentuk kebijakan halal yang dilaksanakan.

2. Tim Manajemen Halal terlihat jelas dalam penjelasan penulis bahwasannya ketiga sampel tidak memiliki tim manajemen halal khusus atau tim khusus. Tim Manajemen Halal ketiga sampel tersebut hanya pemilik usaha saja, tidak ada karyawan khusus yang ditunjuk untuk menjadi tim manajemen khusus.

3. Pelatihan/Edukasi yang dilakukan hanya sebatas penjamin halal pada produk yang dihasilkan. Namun untuk pelatihan eksternal dari ketiga sampel tidak pernah mengikuti sama sekali dikarenakan pelatihan tersebut membutuhkan biaya lebih, padahal pelatihan ini sangat penting untuk selalu menjaga kekonsistenan dalam produksi.

4. Bahan. Pemilihan bahan oleh pemilik usaha jelas dalam ketiga sampel yang penulis wawancarai bahwa untuk bahan baku mereka lebih memilih bahan yang telah bersertifikat halal agar memastikan dan menjamin bahan yang digunakan untuk produksi baik dan halal untuk digunakan. Sesuai dengan ketentuan LPPOM_MUI bahan yang digunakan dalam pembuatan produk yang disertifikasi tidak boleh berasal dari bahan haram atau najis. Menurut penulis, semua informan yang menjadi sampel sependapat bahwa mereka menggunakan bahan-bahan yang telah bersertifikat halal dari MUI.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

5. Produk. Nama dan logo yang digunakan dalam produk sudah sesuai ketentuan yang diberlakukan oleh LPPOM_MUI yang mana, nama dan logo produk tersebut tidak menggunakan sesuatu yang diharamkan. Produk *home industry* di kampung abon padmosusatro menggunakan nama pemilik dan logo pada produk tersebut bergambar binatang (sapi) sesuai dengan produk yang diproduksinya yaitu abon sapi.
6. Fasilitas Produksi, pada bagian komponen ini jelas sudah dilaksanakan dengan baik sebagaimana semua peralatan produksi, tempat produksi, dan hal-hal yang berkaitan dengan fasilitas produksi telah terdaftar dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
7. Aktivitas Kritis, komponen ini dijalankan dengan baik sebagaimana dijalankan sesuai ketentuan yang berlaku.
8. Kemampuan Telusur (*Traceability*), komponen ini dijalankan dengan baik, sebagaimana produsen mengetahui asal bahan yang digunakan untuk produksi. Dalam hal ini produsen abon mampu menelusuri bahan-bahan yang digunakan agar aman untuk digunakan.
9. Penanganan Produk Tidak Memenuhi Kriteria, untuk komponen ini para produsen abon senantiasa antisipasi sebelum terjadi sesuatu pada produknya. Proses produksi yang dilakukan secara hati-hati sehingga meminimalisir terjadinya kesalahan pada hasil produksi. Para produsen abon melaksanakan sesuai dengan SOP yang mereka buat

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

sehingga untuk kejadian untuk komponen ini sangat tidak pernah terjadi.

10. Audit Halal Internal. Dari ketiga sampel tidak pernah melakukan audit internal terkait sistem jaminan halal, masalahnya adalah kurangnya pengetahuan dan ilmu tentang kemampuan mengaudit para produsen abon di Padmosusastro Surabaya sehingga ketiga sampel tersebut tidak pernah melakukan dan tidak ada laporan berkala kepada pihak lembaga yang harusnya laporan setiap 6 bulan sekali.
11. Kaji Ulang Manajemen (*Management Review*), untuk komponen ini dilaksanakan oleh mereka setidaknya setahun sekali.

Pelaksanaan sistem jaminan halal yang dilakukan oleh pemilik usaha abon di Kampung Abon ini dapat dikatakan hanya sebatas penjaminan halal pada produk yang telah dihasilkan untuk di konsumsi. Dapat di katakan pula bahwa masih terlalu kurang pengarahan kepada pemilik usaha ini kaitannya dengan operasioanal kinerja Sistem Jaminan Halal. Penulis mendapatkan temuan bahwasanya penilaian LPPOM_MUI terhadap pelaku *home industry* terlalu lemah dalam hal pengetahuan dan kemampuan yang dimiliki oleh pemilik usaha seperti halnya teknik mengaudit. Serta yang menjadi kendala pada *home industry* adalah karena kurangnya sosialisasi yang diberikan LPPOM_MUI untuk pemahaman bagi setiap pemilik *home industry*, sehingga lemah sekali pengetahuan yang dimilikinya.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Selain itu juga pentingnya pengawasan dalam oprasional produksi untuk menjamin suatu kehalalan agat produk konsistensi dalam produksi dan harus sesuai dengan ketentuan yang telah di tetapkan serta menjalankan kaidah syariah yang ada agar dalam pelaksanaan sistem tersebut berjalan dengan sesuai yang diharapkan. Menurut informasi dan pengamatan yang penulis dapatkan dari pemilik usaha bahwa selama menjalankan sistem jaminan halal pemilik usaha abon di padmosusastro tidak pernah adanya pengawasan lebih dari pihak terkait hanya saja audit internal yang dilaksanakan secara mendadak tanpa sepengetahuan dari pihak pemilik usaha.

Sistem Jaminan Halal juga merupakan bagian dari komitmen dan kebijakan perusahaan yaitu sebagai rasa tanggung jawab bersama. Dan hendaknya perusahaan yang sudah memiliki Sistem Jaminan Halal dapat melaksanakan ketetapan tersebut secara internal mulai dari level terendah hingga tertinggi. Diharuskan dengan melaksanakan Sistem Jaminan Halal ini, perusahaan dapat menjamin terus-menurus produksi produk halal. sehingga terkhusus untuk konsumen muslim terjamin dalam mengkonsumsi produk-produk halal yang diproduksi oleh para produsen abon di Kampung Abon Padmosusastro Surabaya.

Setiap bagian dari komponen sistem jaminan halal harus berfungsi sesuai dengan tugas dan wewenangnya. Pemantauan ditindaklanjuti oleh pihak manajemen perusahaan apabila ternyata ada bagian yang tidak berfungsi sesuai dengan tugas dan wewenangnya. Seperti halnya audit

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

halal internal yang tidak dilaksanakan oleh ketiga sampel produsen abon. Audit halal internal harusnya tiap perusahaan yang telah bersertifikat halal memiliki audit halal internal yang mana bertugas memantau kegiatan halal dan melaporkan hasil audit halal internal. Audit halal internal dilakukan oleh tim auditor halal internal yang telah ditetapkan secara resmi oleh pihak manajemen perusahaan.

Untuk mewujudkan tujuan tersebut ada beberapa prinsip yang harus dijadikan sandaran yaitu pertama, prinsip Maqāṣīd al-Sharī'ah. Prinsip ini dalam pengetahuan uṣūl fiqh didefinisikan sebagai tujuan hukum Islam yang ditentukan oleh Allah SWT yang menjadi landasan seorang ahli hukum Islam, baik dalam usaha mengembangkan maupun untuk menjawab persoalan baru yang tidak didapati hukumnya secara harfiah dalam wahyu. Prinsip Maqāṣīd al-Shari'ah adalah untuk mencapai kemaslahatan umat manusia yaitu terpeliharanya agama, nyawa, keturunan,akal dan harta.

Oleh karena itu Sistem Jaminan Halal bagi perusahaan yang bersertifikat halal MUI mempunyai maksud memelihara kesucian agama, akal, keturunan, jiwa dan harta. *Pertama*, Prinsip jujur, artinya perusahaan harus transparan dalam menjelaskan bahan dan proses produksi yang dilaksanakan oleh perusahaan dalam manual Sistem Jaminan Halal. *Kedua*, kepercayaan. LPPOM MUI memberikan kepercayaan kepada perusahaan untuk membuat, menerapkan dan memelihara Sistem Jaminan Halal sendiri sesuai dengan kondisi riel internal erusahaan. *Ketiga*,

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

keterlibatan partisipatif, perusahaan melibatkan personal dalam jajaran manajemen dan staf untk memelihara pelaksanaan Sistem Jaminan Halal. *Keempat*, absolut, semua bahan yang digunakan dalam proses produksi halal harus pasti kehalalannya, Sistem Jaminan Halal tidak mengenal adanya status bahan beresiko rendah, sedang dan tinggi terhadap status kehalalan suatu produk.

B. Analisis Kesesuaian Sistem Jaminan Halal Kampung Abon Dengan Standarisasi Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI

Jaminan halal yang ada pada pemilik sertifikat halal, bukan berarti menjamin keseluruhan produk. Akan tetapi kembali lagi kepada pemilik usaha, apabila pemilik usaha tidak mempunyai landasan akhlak yang baik maka akan mencari jalan alternatif untuk menaikkan penjualan produknya ketika dalam sedang penurunan dengan menggunakan segala cara walaupun sudah terdapat jaminan kehalalan pada produk tersebut. LPPOM_MUI memang bukanlah sebuah lembaga pengawasan yang selalu mengawasi setiap pemilik usaha, akan tetapi lembaga tersebut mempunyai ketentuan yang bisa menjadi dasar pengawasan kepada produsen atau pemilik usaha yang telah memiliki sertifikat halal dari MUI dengan produk yang telah didaftarkannya sebagai produk halal.

Jaminan suatu produk halal memerlukan sistem yang memuat jaminan kehalalan baik ditinjau dari segi bahan baku, dan turunannya maupun proses produksinya. Sistem tersebut harus mampu menjamin bahwa produk yang akan dikonsumsi oleh masyarakat adalah halal yang

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

disertai dengan bukti yang dilegalisasi oleh lembaga penentu kehalalan produk, adanya tanda/label halal yang mudah dilihat oleh konsumen, dan sistem pengawasan yang bersifat intens dan berkesinambungan agar terhindar dari penyimpangan. Standarisasi yang harus terpenuhi oleh home industry meliputi: kebijakan halal, bahan, produk, dan audit halal internal. Sistem tersebut berguna untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk sehingga dapat menentramkan batin konsumen Muslim. Kesinambungan proses produksi halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan Sistem Jaminan Halal dari produsen.

Sistem Jaminan Halal adalah suatu sistem manajemen terintegrasi yang dibuat dan dilaksanakan oleh perusahaan pemegang sertifikat halal dalam menjamin kesinambungan proses produksi halal sesuai persyaratan LPPOM MUI, dengan cara mengatur kebijakan halal, bahan, produk, dan audit halal internal. Penyusunan dan penerapan Sistem Jaminan Halal memiliki tujuan yakni agar kesinambungan proses produksi halal senantiasa terjaga, sehingga produk halal yang dihasilkan dapat terjamin kehalalannya sesuai ketentuan

Keempat komponen tersebut merupakan dasar Sistem Jaminan Halal yang harus dilaksanakan bagi pemilik usaha khususnya industri kecil atau rumahan yang mana telah disepakati oleh LPPOM_MUI sebagai sistem yang diterapkan baik sebelum mendapatkan sertifikat halal maupun setelah memiliki sertifikat halal. Akan tetapi menurut pengamatan penulis saat dilapangan beberapa informan atau pemilik usaha kurang memahami

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

sistem yang diterapkan dan ada komponen Sistem Jaminan Halal yang tidak dijalaankan. Seharusnya dalam hal ini menjadi sorotan bagi LPPOM_MUI untuk memberikan pengarahan yang lebih tentang Sistem Jaminan Halal, agar pemilik *home industry* mampu menjalankan Sistem Jaminan Halal dengan baik.

Keempat komponen tersebut merupakan dasar sistem jaminan halal untuk *home industry* yang telah disepakati oleh LPPOM_MUI sebagai sistem yang diterapkan. Akan tetapi menurut penulis, sistem tersebut kurang kuat apabila hanya sekedar prosedural sistem yang digunakan. Dan dasar dari penggunaan keempat komponen tersebut penulis kurang mendapatkan informasi yang jelas, hanya sebatas bahwa prosedural *home industry* sebagai industri rumah tangga tidak sama dengan perusahaan yang sudah berkelas tinggi atau menengah keatas. Hal itu dikarenakan tidak semua *home industry* memahami sistem yang diterapkan. Menurut pengamatan penulis, ada beberapa pemilik *home industry* yang mempunyai pengetahuan pendidikan lebih baik. Seharusnya itu menjadi pengawasan bagi LPPOM_MUI untuk memberikan pengarahan yang lebih tentang sistem jaminan halal.

Sistem jaminan halal sangat penting sekali kaitannya terhadap jaminan adanya tindakan preventif terhadap kemungkinan bahaya ketidakhalalan terhadap produk, serta adanya tindakan kontrol untuk menghasilkan produk halal. Sistem jaminan halal disusun berdasarkan kebijakan halal yang dibuat oleh manajemen perusahaan. Kebijakan ini

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

perlu dibuat secara tertulis oleh manajemen puncak sebagai acuan pelaksanaan bagi karyawan di tingkat teknis. Ketika dari manajemen puncak sudah ditetapkan untuk memproduksi halal dan dituangkan dalam bentuk kebijakan perusahaan, maka mereka terikat dengan aturan kehalalan yang berlaku di Indonesia. Dengan demikian pihak produsen tidak bisa secara sepihak mengklaim bahwa produknya halal tanpa adanya persetujuan dari lembaga pemeriksa kehalalan, dalam hal ini LPPOM MUI.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari pembahasan di atas tentang Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk Home Industri Pada Kampung Abon Di Padmosusastro Wonokromo Surabaya, penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa:

1. Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang dilakukan oleh pemilik *home industry* abon di kampung abon padmosusastro sesuai ketentuan LPPOM_MUI dengan prinsip dasar dalam hukum Islam. Kesebelas komponen Sistem Jaminan Halal telah dijalankan dengan baik sesuai dengan komitmen yang dibuat oleh pemilik usaha, namun beberapa komponen seperti training eksternal dan audit internal belum terlaksana dengan baik. Masalahnya untuk training eksternal terkendala dengan adanya biaya yang sangat mahal bagi pemilik *home industry*, sedangkan masalah audit internal pemilik usaha terkendala kurangnya menguasai teknik audit karena tidak semua orang memiliki teknik mengaudit.

2. Standarisasi Sistem Jaminan Halal LPPOM_MUI bagi *home industry* atau industri kecil dari kesebelas komponen SJH hanya 4 komponen yang wajib dan harus dilaksanakan oleh pemilik *home industry*, keempat komponen tersebut diantaranya: kebijakan halal, auditor halal internal, bahan, dan produk. Keempat komponen tersebut merupakan dasar sistem jaminan halal

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

untuk *home industry* yang telah disepakati oleh LPPOM_MUI sebagai sistem yang diterapkan. Berkaitan dengan masalah ini untuk 4 komponen sistem jaminan halal merupakan dasar yang harus dilaksanakan, namun komponen tersebut belum sepenuhnya dilaksanakan. Akan tetapi pemilik usaha mampu menjamin kehalalan produk yang dihasilkan.

B. Saran

Dari pembahasan tentang Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk Home Industri Pada Kampung Abon Di Padmosusastro Wonokromo Surabaya, penulis memberi saran bahwa:

1. Bagi Industri pangan khususnya produsen *home industry* abon di kampung abon padmosusastro, diharapkan untuk konsisten dalam melaksanakan Sistem Jaminan Halal selama proses pembelian bahan baku hingga proses produksi di perusahaan dan sampai ke tangan konsumen dengan kondisi yang layak dan baik untuk dikonsumsi serta selalu memperbarui sertifikasi halal pada produk yang dijual sehingga kegiatan bisnisnya akan terus berkembang seiring berjalannya waktu.

2. Bagi pemilik home industry abon di Kampung Abon Padmosusastro harus lebih memperhatikan khususnya komponen Audit Halal Internal. Diharapkan pemilik home industry dapat menjalankan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

3. Bagi LPPOM_MUI sebagai lembaga sertifikasi halal di Indonesia, diharapkan mampu memberikan edukasi berupa pelatihan dan sosialisasi

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

yang meluas kepada produsen makanan dan konsumen terkait pentingnya keamanan dan kehalalan produk, melakukan pengawasan lebih kepada produsen sehingga produsen mampu menjalankan ketentuan-ketentuan yang dibebankan bagi pemilik sertifikat halal, serta mempermudah pengurusan sertifikat halal bagi produsen tanpa mengurangi kinerja pengelolaan lembaga.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku dan Jurnal:

Ahmad, Al-Imam Abi Abdrrahman bin Syu'aib An-Nasai. *As-Sunan Al-Kubra*, Juz. III. Beirut: Darul Kutub Al-Ilmiyyah, 1991.

Al-Asyhar, Thobieb. *Bahaya Makanan Haram bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*. Jakarta: PT. Al-Mawardi Prima.

Ali, Al-Jumanatul. *Al-Qur'an dan terjemahnya*. Bandung: Departemen Agama RI, 2004.

Ali, Muchtar. *Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal*. Ahkam: Kementerian Agama Republik Indonesia Vol. Xvi, No. 2. Juli 2016.

Amiruddin. *Pengaruh Etos Kerja, Disiplin Dan Motivasi Terhadap Kinerja Pegawai Pada Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabuoaten Biak Numfor*. Pasuruan: Qiara Media, 2019.

Anggito, Anggito. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Sukabumi: Jejak, 2018.

Apriyantono. *Sistem Sertifikasi Halal di Indonesia*. IPB: Fakultas Teknologi Pertanian, 2001.

Buchori, Abdusshomad. *Bunga Rampai Petunjuk Produk Halal*. Surabaya: Lutfansah Mediatama, 2004.

Budiarto, Eko Budiarto. Pengantar Epidemiologi. Jakarta: Buku Kedokteran EGC, 2003.

Burhanuddin. *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen & Sertifikasi Halal*. Malang: UIN-Maliki Press, 2011.

Dahlan, Abdul Azis. *Ensiklopedi Hukum Islam*. Jakarta: Ikhtiar Baru van Hoeve, 1996.

Daymon, Christine. *Metode-Metode Riset Kualitatif*. Yogyakarta: Bentang Pustaka, 2008.

Djamil, Fathurrahman. *Kalau Banyak Lembaga Fatwa Umat Bisa Bingung*, Jurnal Halal,No 100 Th. XVI Tahun 2013, Jakarta:LPPOM-MUI.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Dokumentasi. *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003.

Esposito, John L. *Ensiklopedi Oxford, Dunia Islam Modern*. Bandung: Mizan, 2002.

Firdaus. *Aplikasi Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Budi Utama, 2018.

Girindra, Aisjah, *Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal*. Jakarta: LP POM MUI, 1998.

Hasami. *Metode Penelitian Sosial*. Bandung: Bumi Aksara, 1996.

Hasim, Djamil. *Pengaruh Kepemimpinan, Motivasi Dan Iklim Kerja Terhadap Kinerja Pegawai Pada Dinas Kesejahteraan Sosial Kabupaten Biak Numfor*. Pasuruan: Qiara Media, 2019.

Hidjrahwati. *Cerdas Sejak Dini*. Yogyakarta: Deepublish, 2019.

Indra, Hasbi. *Halal Haram dalam Makanan*. Jakarta: Penamadani, 2004.

Khallaf, Abdul Wahhab. *Ilmu Ushul Fiqih*. Semarang: Dina Utama Semarang, 1994.

LPPOM MUI. *Jurnal Halal: Menentramkan Ummat*. No. 81, Januari-Februari, Tahun XII, 2010.

LPPOM. *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal*. Jakarta: MUI, 2008.

Majelis Ulama Indonesia. *Himpunan Fatwa*. Jakarta: Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Dirjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama RI, 2003.

Mashudi. *Konstruksi Hukum & Respons Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk Halal*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015.

Masthu. *Makanan Indonesia Dalam Pandangan Islam*. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia, 1995.

Moloeng, Lexy J. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: CV Remaja Rosdakarya, 2007.

Nadzir, Moh. *Metode Penelitian* .Jakarta : Ghalia Indonesia, 1988.

Nawawi, Hadari dan Mimi Martini. *Penelitian Terapan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press, 1996.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Sabiq, Sayyid. *Fiqh Sunnah*, terj. Mujahidin Muhayan. Jakarta: PT. Pena Pundi Aksara.

Saebani, Beni Ahmad. *Metode Penelitian*. Bandung: Pustaka Setia, 2008

Septiawan, Ade. *Kewenangan LPPOM MUI Pasca Pemberlakuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*. Jurnal Salam Vol. 3 No.2, 2016.

Shaleh, Qamaruddin. *Ayatul Ahkam Ayat-ayat larangan dan Perintah dalam Al-Qur'an Pedoman Menuju Akhlak Muslim*. Bandung: Penerbit Diponegoro, 2004.

Sodah, Nana. *Metode Penelitian*. Bandung: Rosadakarya, 2007.

Subagyo, Joko. *Metode Penelitian Dalam Teori dan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta, 1991.

Sugiono. *Metode Penelitain Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta, 2011

Surachmad, Winarno. *Pengantar Penelitian Ilmiah; Dasar, Metode dan Teknik*. Bandung: Tarsito Rimbun, 1995.

Suwendra, Wayan Suwendra. *Metodologi Penelitian Kualitatif dalam Ilmu Sosial, Pendidikan, Kebudayaan, dan Keagamaan*. Bali: Nilacakra, 2018.

Suyantohadi, Atris. Membangun Ikm Yogurt Dari Soya. Semarang: Oxy Consultant, 2018.

Syafrida. Sertifikat Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Memberi Perlindungan Dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *ADIL: Jurnal Hukum*, Vol. 7 No.2.

Tjiroresmi, Endang dan Diah Setiari Suhodo. *Peluang Usaha Produk Halal di Pasar Global*. Jakarta: LIPI Press, 2014.

Turmudi, Muhammad. *Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam*, Islamadina. Vol XVIII. No. 1, Maret 2017.

Ummah, Khadimul. Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani. *Journal of Social Dedication*, Vol. 1, Nomor. 1 November, 2017.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Waliyuddin, Ahmad. *Implementasi Sistem Jaminan Halal Dan Standar Nasional Indonesia Sepatu Kulit Di Pabrik Sepatu Kulit Catenzo*. Bogor: IPB, 2016.

Yaqub, Ali Mustofa. *Kriteria Halal-Haram Untuk Pangan, Obat, dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadis*. Jakarta: PT. Pustaka Firdaus, 2009.

Zulham. *Peran Negara Dalam Perlindungan Konsumen Muslim Terhadap Produk Halal*. Jakarta: Kencana, 2018.

Sumber Internet:

http://admi-training.com/halaman/training-sistem-jaminan-halal-sjh-sertifikasi-halal-sh diakses 06 Juli 2019 20:29wib

https://www.bps.go.id/subject/12/kependudukan diakses pada 06 Juli 2019 09.30wib

http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/58/1366/page/1 diakses pada

http://www.jadipintar.com/2013/05/al-quran-online-bisa-copy-paste.html diakses pada 07 Juli 19.23wib

Sumber Wawancara:

Harjana, *Wawancara*, LPPOM_MUI Jawa Timur, 14 November 2019

Sumardji, *Wawancara*, Padmosusastro, 14 Oktober 2019

Soetyowati. *Wawancara*, Padmosusastro, 21 Oktober 2019

Imawan, *Wawancara*, Padmosusastro, 19 Oktober 2019

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id