

# **PENGEMBANGAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL UNTUK JASA PENYEDIA MAKANAN: STUDI KASUS KANTIN HALAL SOEDIRMAN, PURWOKERTO**

*The Delopement of Halal Guarantee System for Food Services: A case study of Halal Soedirman Canteen, Purwokerto*

**Poppy Arsil<sup>1\*</sup>, Hety Handayani Hidayat<sup>1</sup>, Riski Febri Wijayanti<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Jurusan Teknologi Pertanian, Jl. Dr. Soeparno, Purwokerto, Indonesia 53123

\* Email: [poppy.arsil@unsoed.ac.id](mailto:poppy.arsil@unsoed.ac.id)

DOI: <http://dx.doi.org/10.20884/1.jaber.2022.3.2.7115>

Naskah ini diterima pada 20 November 2022; revisi pada 9 Desember 2022;  
disetujui untuk dipublikasikan pada 23 Desember 2022

## **ABSTRAK**

Sistem jaminan produk halal atau yang dikenal dengan SJPH yaitu suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produk halal. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mendesain SJPH yang mengacu pada keputusan kepala BPJPH untuk Kantin Halal Soedirman. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif eksploratory secara kualitatif dengan mengajukan pertanyaan semi terstruktur kepada informan kunci. Responden adalah 15 informan kunci kantin halal yang dipilih dengan menggunakan metode *convenience sampling*. Informan tersebut meliputi penanggungjawab, staf, vendor dan karyawan kantin. Analisis data menggunakan tematik analisis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kantin Halal Soedirman telah memenuhi kriteria SJPH yang terdiri dari komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produksi halal, produk dan evaluasi dan pemantauan.

**Kata kunci:** BPJPH, Halal, Kantin, Sistem Jaminan Produk Halal

## **ABSTRACT**

*The halal product guarantee system, also referred to as SJPH, is an integrated system that was created, implemented and used to control products, production processes, raw materials, and procedures. The objective of this study is to identify and design the main criteria of the SJPH. By using qualitative descriptive exploratory method, a semi-structured questions, was used to interview the key informant. They consist of the leader, vendor and staff of canteen using convenience sample method. A total of 15 key informants were interviewed. Data analysis used a thematic approach. The findings demonstrated that Sudirman Halal Canteen had satisfied the SJPH requirements, which included dedication and responsibility, ingredients, a halal production process, a product, and evaluation and monitoring.*

**Keywords:** BPJPH, halal, canteen, halal produk guarantee

## **PENDAHULUAN**

Universitas Jenderal Soedirman (Unsoed) merupakan salah satu universitas termuka di Jawa Tengah bagian barat. Terletak di Purwokerto dengan akreditasi A, Unsoed memiliki 12 Fakultas dengan lebih 122 program studi di berbagai jenjang pendidikan dimulai dari D3 sampai S3 (<https://pddikti.kemdikbud.go.id/>). Kampus Unsoed memiliki 25.370 orang mahasiswa 1097 staf pengajar pada tahun 2022 Mahasiswa yang belajar di UNSOED berasal dari seluruh Indonesia dan berbagai mancanegara seperti Jepang, Pakistan, Nigeria, Thailand, Timor Leste, Ghana dan lainnya (<https://uda.unsoed.ac.id>). Sebagai salah satu kampus yang besar, Unsoed

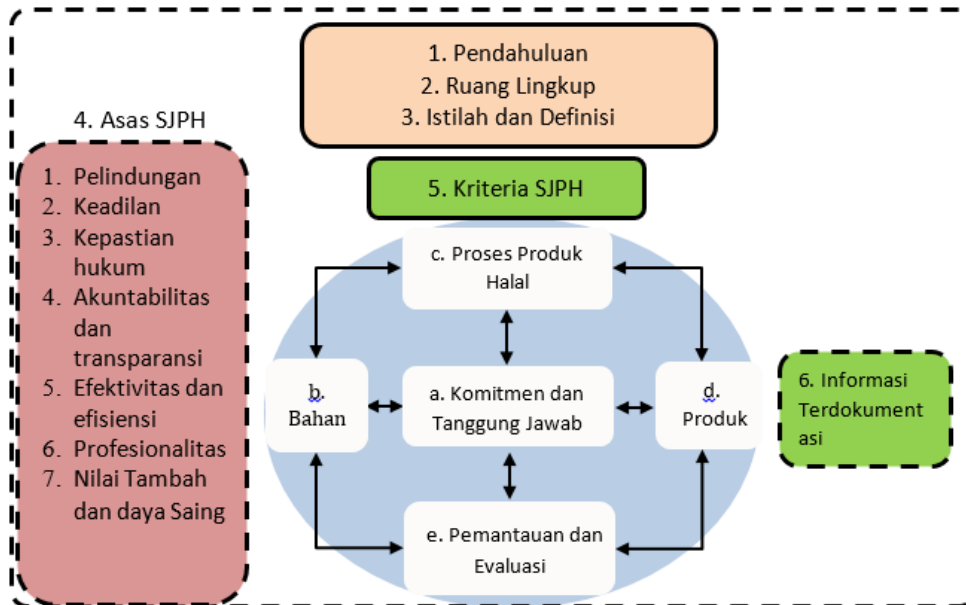
pada saat ini memperkuat penyediaan jasa makanan seperti kantin melalui pengembangan Kantin Halal, Aman dan Sehat (KHAS). Hal ini sejalan dengan kebijakan pemerintah melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) dimana pasal 4 berbunyi bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikat halal. Berdirinya Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sebagai Lembaga yang mengeluarkan sertifikasi halal di Indonesia pada tanggal 27 Oktober 2017 menunjukkan keseriusan pemerintah dalam transformasi penyelenggaraan produk halal di Indonesia dari *voluntary* menjadi wajib.

Pengembangan “Kantin halal Soedirman” merupakan salah satu proyek percontohan yang berada dibawah Halal Center UNSOED. Kantin mulai beroperasi secara resmi pada tanggal 3 Februari 2022 (Gambar 1). Halal Center berada di bawah Pusat Penelitian Pangan, Gizi dan Kesehatan, LPPM UNSOED. Halal center merupakan badan yang memiliki kemampuan dan sumberdaya melakukan kegiatan penelitian dan pengabdian terkait dengan halal. Mengacu kepada Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 748 Tahun 2021 tentang jenis produk dan barang guna yang wajib bersertifikat halal, penyedia jasa seperti restoran, rumah makan, kantin dan catering termasuk dalam kategori wajib bersertifikasi halal. Untuk mengembangkan kantin halal Soedirman menuju kantin halal aman dan sehat maka perlu dilakukan pengembangan Sistem Jaminan Halal Produk (SJPH) yang mengacu kepada PP No 39 Tahun 2020 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. SJPH merupakan sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produk halal (Pasal 65). Oleh sebab itu, dalam rangka penguatan Kantin Halal Soedirman, maka perlu dilakukan pengembangan SJPH kantin sebagai syarat mendapatkan sertifikat halal bagi penyedia jasa makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengembangkan SJPH Kantin Halal Soedirman dalam perolehan sertifikasi halal. Penerapan SJPH di kantin merupakan syarat wajib dalam pedoman penerapan dan pendaftaran sertifikasi halal untuk jaminan kesinambungan proses produk halal (Keputusan Kepala BPJPH No 57 Tahun 2021).



Gambar 1. Peresmian Kantin Halal Soedirman oleh Rektor UNSOED (kiri) dan kantin halal Soedirman (kanan)

Mengacu kepada Keputusan Kepala BPJPH No 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Halal, SJPH terdiri dari 5 kriteria dan tujuh azas. Lima kriteria meliputi 1) komitmen dan tanggung jawab, 2) bahan, 3) proses produk halal, 4) produk, 5) pemantauan dan evaluasi. Sedangkan azas meliputi: 1) perlindungan, 2) keadilan, 3) kepastian hukum, 4) akuntabilitas, 5) efektivitas dan efisiensi, 6) profesionalitas, 7) nilai tambah dan 8) daya saing (Gambar 2).



Gambar 2. Kerangka prinsip dasar SJPH (Kepala BPJPH No. 57 Tahun 2021, hal 9)

SJPH disusun untuk memenuhi lima kriteria SJPH yang dimuat dalam keputusan Kepala BPJPH Nomor 57 Tahun 2021. Lima kriteria SJPH tersebut adalah:

1. Komitmen dan tanggung jawab berupa pernyataan tertulis dari manajemen puncak untuk menyediakan bahan halal, proses dan menghasilkan produk halal. Manajemen puncak juga berkomitmen menyediakan dan meningkatkan kualitas sumber daya melalui pelatihan.
2. Bahan merupakan unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk yang dipersyaratkan dalam SJPH mencakup bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, kemasan, bahan penolong pencucian fasilitas produksi, media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk. Bahan yang digunakan adalah bahan halal, dan tidak terkontaminasi oleh produk non halal. Bahan harus memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai regulasi yang berlaku dan perusahaan wajib memiliki prosedur tertulis untuk menjamin keberlanjutan proses produk halal.
3. Proses Produk Halal (PPH)

Pada bagian ini, pelaku usaha memiliki prosedur tertulis terkait lokasi, tempat, alat dari proses penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian yang bebas dari najis dan kontaminasi produk yang tidak halal. Pelaku usaha juga wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan PPH secara tertulis dan terdokumentasi.

#### 4. Produk

Produk yang dihasilkan baik bahan, bentuk, aroma dan kemasan wajib menggunakan bahan halal dan adanya jaminan tidak adanya kontaminasi silang, sesuai dengan kaedah agama seperti tidak berbentuk anjing atau babi, bergambar erotis atau beraroma yang tidak sesuai dengan ketentuan agama.

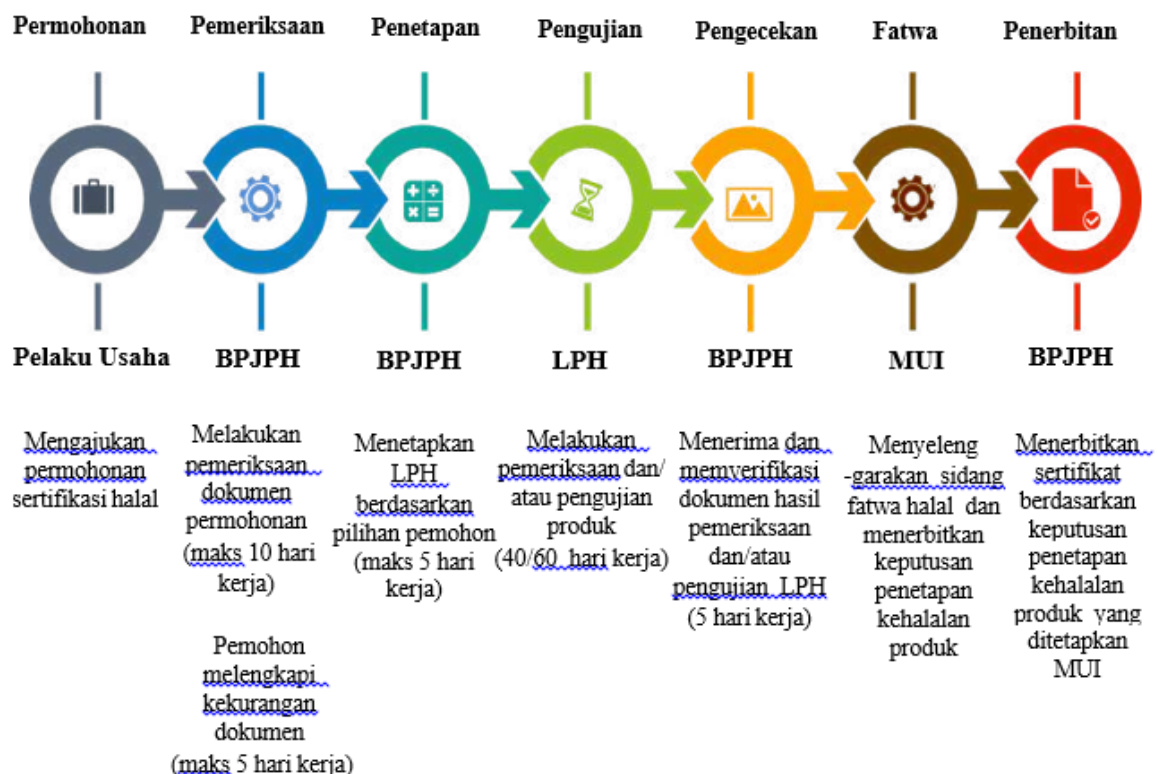
#### 5. Pemantauan dan evaluasi

Data yang berhubungan dengan produksi produk seperti pembelian, penyimpanan dan penjualan harus mampu telusur serta adanya pemantauan dan evaluasi dalam bentuk audit internal dan kaji ulang manajemen yang dilakukan minimal setiap satu tahun sekali dalam rangka pemantauan penerapan SJPH. Bukti terkait disimpan dan dilaporkan sesuai dengan ketentuan dari BPJPH. Asas sistem jaminan produk halal yang digunakan mengacu pada pasal 2 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal yaitu:

- a. Asas perlindungan adalah penyelenggaraan JPH bertujuan melindungi masyarakat muslim dari mengonsumsi dari produk yang tidak halal.
- b. Asas keadilan adalah penyelenggaraan JPH harus mencerminkan keadilan secara

- proporsional bagi setiap warga negara.
- Asas kepastian hukum adalah penyelenggaraan JPH bertujuan membuktikan suatu produk dengan cara sertifikasi halal.
  - Asas akuntabilitas dan transparansi adalah penyelenggaraan JPH harus bertanggung jawab kepada masyarakat.
  - Asas efektivitas dan efisiensi adalah penyelenggaraan JPH dilakukan dengan berorientasi.
  - Asas profesionalitas adalah penyelenggara JPH dilakukan dengan mengutamakan keahlian yang berdasarkan kompetensi dan kode etik.
  - Nilai tambah dan daya saing adalah penyelenggaraan JPH memberikan nilai tambah bagi produk Indonesia.

Kewajiban sertifikat halal produk mendorong semua usaha pangan baik olahan maupun segar untuk mensertifikasi produknya. Menurut UU no 33 tahun 2014, pengertian sertifikasi halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Sertifikasi halal dapat mengurangi ketidakpastian dan meningkatkan kepercayaan dan kepercayaan konsumen halal (Mohamed et al., 2008). Sertifikasi halal memberikan jaminan bahwa makanan telah diproduksi, diproses dan ditangani dengan aman sesuai dengan persyaratan agama. Tidak hanya itu, sertifikasi halal produk makanan dapat digunakan sebagai alat pemasaran untuk menarik lebih banyak basis konsumen. Dalam proses sertifikasi pelaku usaha harus menyiapkan SJPH yang menjamin bahwa produk yang dihasilkan adalah halal. Penerapan SJPH tersebut harus sesuai dengan lingkup perusahaan. Pengajuan sertifikat halal jasa penyedia makanan seperti kantin harus melalui jalur reguler yaitu melalui BPJPH dan pemeriksaan oleh auditor halal oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Kemudian melewati siding fatwa MUI untuk penetapan ketetapan halal kemudian baru mendapatkan sertifikasi halal (Gambar 2).



Gambar 1. Proses sertifikasi halal jalur reguler ([www.halal.go.id](http://www.halal.go.id))

## METODE PENELITIAN

### Pengumpulan data

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif eksploratori secara kualitatif (Hunter et al., 2019) yang dilaksanakan pada bulan Oktober 2021 – Juni 2022 di Kantin Halal Soedirman, Purwokerto. Tahapan pengambilan data melalui pertanyaan semi terstruktur diberikan kepada informan kunci kantin halal. Pertanyaan di rekam dan ditranskrip. Olah data dengan menggunakan tematik analisis (Braun dan Clarke, 2006). Total informan kunci yang wawancara ada 15 orang meliputi penanggungjawab kantin, pengelola kantin, vendor kantin dan karyawan kantin. Pengambilan sampling menggunakan teknik *convenience sampling*.

### Pelaksanaan Penelitian

Rencana pelaksanaan penelitian ini dibagi menjadi beberapa tahap, yaitu:

1. Tahap persiapan (Studi literatur)

Tahapan disini yaitu menyiapkan alat dan bahan yang digunakan untuk pengambilan data sekaligus menggali informasi dari kajian pustaka.

2. Tahap pengambilan data untuk kelengkapan pembuatan SJPH

Tahapan ini berupa pengumpulan data secara langsung dari *key person* di Kantin Halal Soedirman UNSOED. Pengambilan data dilakukan dengan menggunakan pertanyaan *semi - structured*. Data-data yang dikumpulkan berupa informasi mengenai menu, dan bahan yang digunakan, proses produksi, dan data-data yang dibutuhkan untuk proses sertifikasi halal.

3. Tahap penyusunan SJPH

Manual SJPH digunakan untuk menjawab lima kriteria persyaratan halal dalam keputusan Kepala BPJPH no. 57 tahun 2021.

4. Tahap Implementasi SJPH

Implementasi SJPH berupa sosialisasi halal, pelaksanaan pelatihan internal dan eksternal, implementasi prosedur operasional sehingga kondisi di lapangan sesuai dengan apa yang terdapat dalam SJPH yang telah ditetapkan.

5. Tahap Proses Pendaftaran untuk Sertifikasi Halal

Proses pendaftaran ini berupa tahapan dimana pihak pelaku usaha melakukan pendaftaran untuk proses sertifikasi halal ke BPJPH dengan kelengkapan dan data-data yang telah disusun dalam SJPH sehingga proses sertifikasi halal bisa dilakukan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### *Keadaan Umum Kantin Halal Soedirman*

Kantin Halal Soedirman merupakan kantin yang dapat digunakan sebagai sarana pembelajaran baik untuk civitas Universitas Jenderal Soedirman maupun pihak luar seperti UMKM sekitar dan pihak lainnya yang ingin belajar tentang sistem jaminan produk halal. Kantin Halal Soedirman juga menjadi wadah atau sarana Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) yang mendukung Indikator Kinerja Utama (IKU) Perguruan Tinggi Negeri (PTN). Kantin Halal Soedirman dalam pengelolaannya berada di bawah Pusat Penelitian Pangan, Gizi dan Kesehatan, LPPM UNSOED. Memiliki sekitar 6 pelaku usaha kecil yang berpartisipasi dalam penjualan di Kantin Halal Soedirman.

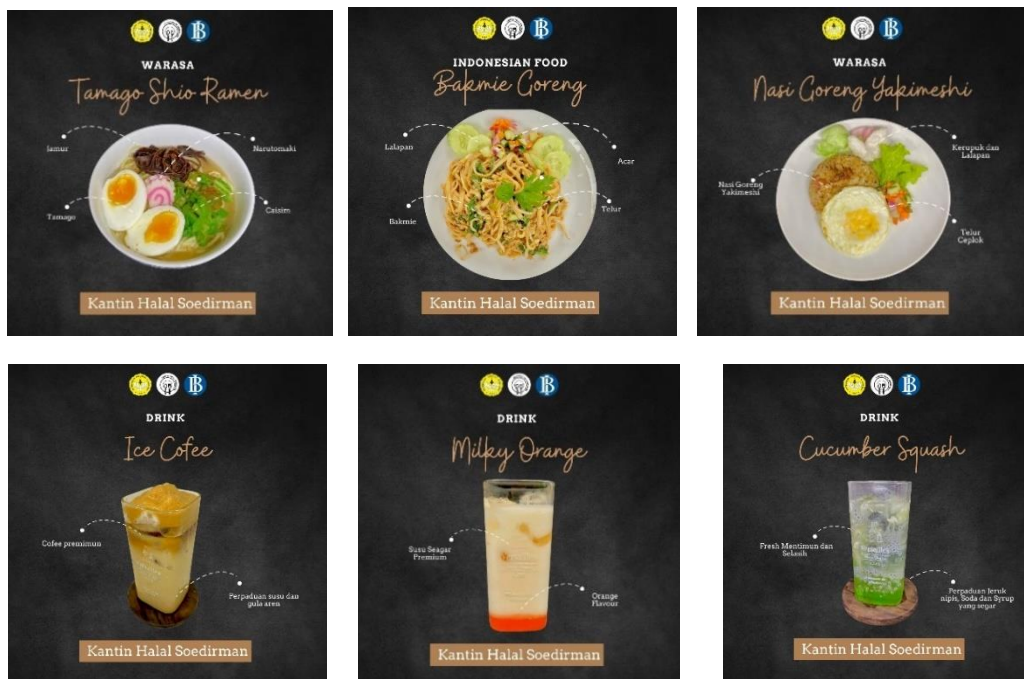
Kantin Halal Soedirman berlokasi pada tempat yang strategis karena diharapkan dapat memenuhi harapan pengelola untuk menarik konsumen dalam rangka mendapatkan keuntungan. Faktor yang mempengaruhi pemilihan tempat atau lokasi usaha adalah aksesibilitas, visibilitas, tempat parkir, ekspansi, lingkungan, persaingan, dan peraturan



pemerintah (Lee et al., 2019). Kantin halal memiliki aksesibilitas dan tempat parkir menggunakan parkir LPPM.

Kantin Halal Soedirman dikategorikan sebagai usaha mikro sesuai dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 tahun 2008. Pasal 1 tentang pengertian usaha kecil yaitu usaha kecil adalah “*usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil*”. Kriteria usaha kecil ini disebutkan dalam UU Nomor 20 tahun 2008 pasal 6 yaitu memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp500.000.000 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp300.000.000 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak hingga Rp2.500.000.000 (dua milyar lima ratus juta rupiah).

Kantin Halal Soedirman ini menyediakan hampir 25 macam beragam jenis makanan dan minuman, seperti soto, bakmi goreng, nasi goreng *yakimeshi*, *spaghetti carbonara*, ramen dan minuman seperti teh kecombrang, *milky orange*, *redvelvet*, *ice coffee* dan lainnya (Gambar 3).



Gambar 3. Berbagai menu yang ditawarkan di Kantin Halal Soedirman

Kantin Halal Soedirman memiliki organisasi untuk mengelola dengan struktur penanggungjawab, ketua pelaksana, wakil, sekretaris, bendahara, pengadaan barang, penanggungjawab SJPH, sesuai dengan Keputusan Rektor UNSOED 2020.

### Sistem Jaminan Produk Halal

SJPH dirancang untuk diterapkan di Kantin Halal Soedirman dengan menyesuaikan kebutuhan dan keadaan Kantin Halal Soedirman dan mengacu kepada Peraturan Menteri Agama Nomor 57 tentang Kriteria SJPH, diantaranya:

#### 1. Komitmen dan Tanggung Jawab

Manajemen puncak atau pimpinan Kantin Halal Soedirman membuat kebijakan halal yang merupakan pernyataan tertulis bahwa akan fokus mengembangkan dan menerapkan

Kriteria SJPH dan bertanggung jawab untuk menghilangkan segala sesuatu yang mengandung unsur tidak halal. Kebijakan halal ini kemudian disosialisasikan kepada seluruh jajaran staf dan pengelola sehingga dapat dipahami dan diterapkan pada tanggal 18 Maret 2022. Bentuk sosialisasi kebijakan secara tertulis dalam bentuk manual dan melalui poster-poster yang ditempel di lingkungan kantin. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ma'rifat dan Sari (2017) dengan menggunakan SJH *Halal Assurance System* (HAS) 23000 di kantin pondok pesantren. Kantin tersebut telah melakukan penerapan kriteria SJH yaitu kebijakan halal yang menunjukkan komitmen perusahaan untuk menghasilkan produk halal bagi konsumen dan dinyatakan dalam bentuk tulisan di restoran.

Penunjukkan tim manajemen halal oleh pmerupakan tim yang mempunyai kewenangan untuk menyusun, mengelola, dan mengevaluasi sistem jaminan produk halal yang mencakup semua bagian yang terlibat dalam aktivitas Kantin Halal Soedirman. Manajemen puncak atau pimpinan Kantin Halal Soedirman menunjuk secara langsung tim manajemen halal. Struktur organisasi tim manajemen halal pada Kantin Halal Soedirman meliputi manajemen puncak atau pimpinan perusahaan yaitu bertugas untuk membina Kantin Halal Soedirman, auditor internal halal dan bagian-bagian yang terlibat langsung dengan produksi halal. Auditor internal merupakan bagian yang bertugas merancang dan mengevaluasi SJPH serta berkomunikasi dengan BPJPH terkait SJPH yang diterapkan. Auditor internal memiliki tugas menyusun, mengkoordinasi serta melaporkan pelaksanaan sistem jaminan produk halal di Kantin Halal Soedirman. Auditor internal diberi kewenangan penuh untuk mengambil tindakan yang berkaitan dengan status kehalalan produk.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rika (2012) dengan menggunakan SJH HAS 23000. Berdasarkan hasil penelitian pada Bakso Kusno telah melakukan penerapan kriteria SJH tentang tim manajemen halal yang menunjukkan bahwa struktur organisasi yang masih sederhana dan pelaksanaan produksi hanya melibatkan beberapa orang saja, yang dimana struktur organisasinya terdiri dari pimpinan industri yang juga berperan sebagai koordinasi halal, auditor halal internal, yang membawahi bagian pembelian, bagian produksi, bagian pemasaran dan bagian penerimaan/pegudangan.

Pimpinan Kantin Halal Soedirman melakukan pembinaan melalui pelatihan dan/atau kompetensi dibidang halal sesuai kebutuhan pelaku usaha. Pelatihan bertujuan untuk memastikan semua personil yang berhubungan dengan sistem jaminan produk halal mengetahui dan memahami SJPH yang diterapkan di Kantin Halal Soedirman. Pemahaman tersebut diharapkan mampu menimbulkan kepedulian terhadap tingkat operasional khususnya dalam proses produksi halal.

Pengelola dan karyawan Kantin Halal Soedirman sudah pernah mengikuti pelatihan yang diberikan oleh BPJPH terkait materi Sistem Jaminan Produk Halal (pengembangan, dokumentasi dan implementasi), pengenalan sertifikat halal dan implementasi SJPH di industri pangan, persyaratan sertifikasi halal (kebijakan dan prosedur), dan persyaratan sertifikasi halal (kriteria SJPH) minimal satu tahun sekali. Bukti pelaksanaan kegiatan disimpan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Pratidina et al., (2018) dengan menggunakan SJH HAS 23000. Berdasarkan hasil penelitian di perusahaan kerupuk yang telah melakukan penerapan kriteria SJH tentang pelatihan dan edukasi yang menunjukkan bahwa mekanisme yang digunakan melalui rapat evaluasi bulanan yang rutin dilakukan setiap awal bulan. Seluruh karyawan yang terlibat dalam manajemen halal wajib mengikuti sosialisasi dan pelatihan SJH. Pelatihan tersebut ditekankan kepada pengadaan bahan baku yang halal berdasarkan daftar bahan halal yang telah dibuat, serta pentingnya menutup pintu gudang setelah tidak digunakan.

## 2. Bahan

Bahan merupakan unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk yang dipersyaratkan dalam SJPH mencakup bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong,

kemasan, pelumas, *grease*, *sanitizer* yang kontak langsung dengan bahan atau produk, bahan penolong pencucian yang kontak langsung dengan fasilitas produksi untuk memproduksi produk dan media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk (Kepala BPJPH, No 57 Tahun 2021).

Berdasarkan hasil yang diperoleh, bahan-bahan yang digunakan oleh Kantin Halal Soedirman terdiri dari bahan-bahan yang termasuk bahan kritis dan bahan yang bisa dikategorikan sebagai bahan tidak kritis berdasarkan Surat Keputusan Menteri Agama No 1360 Tahun 2021 tentang bahan yang dikecualikan dan kewajiban bersertifikat halal. Kementerian Agama terus berupaya untuk melakukan review terhadap dokumen *Positive List* yang disesuaikan dengan perkembangan teknologi proses pembuatan bahan serta efeknya terhadap status kehalalan bahan. Bahan-bahan yang dapat dikategorikan bahan tidak kritis adalah bahan yang tidak mengalami pengolahan yang melibatkan penambahan bahan aditif dan bahan penolong atau hanya mengalami proses fisik secara alami berupa penghancuran, pemotongan, pengendapan, pengeringan dan lainnya (Tabel 1).

Tabel 1. Matrik bahan yang digunakan di Kantin Halal Soedirman

No.	Nama Bahan Makanan	Nama Produk									Titik Kritis (ya/Tidak)	Sertifikasi halal (ada/tidak)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9		
1	Ayam Potong			√				√	√		Ya	Ada
2	Telur	√	√			√	√		√		Positif list	Tidak
3	Beras	√	√	√		√		√	√		Positif list	Tidak
4	Bumbu Warasa Chicken Curry		√					√			Ya	Ada
5	Bumbu Warasa Shio Ramen						√				Ya	Ada
6	Bumbu Warasa Shoyu Ramen						√				Ya	Ada
7	Bumbu Warasa Nasi Goreng Yakimeshi	√				√					Ya	Ada
8	Bumbu Warasa Sukiyaki			√							Ya	Ada
9	Bumbu Warasa Spaghetti Carbonara				√						Ya	Ada
10	Bawang Merah								√	√	Positif list	Tidak
11	Bawang Putih	√	√	√		√	√	√	√	√	Positif list	Tidak
12	Bawang Bombay			√	√			√			Positif list	Tidak
13	Jahe						√		√		Positif list	Tidak
14	Kemiri								√		Positif list	Tidak
15	Jamur			√			√				Positif list	Tidak
16	Kunyit								√		Positif list	Tidak
17	Daun Jeruk								√		Positif	Tidak



										list	
18	Sereh							√		Positif list	Tidak
19	Daun Bawang	√	√			√	√	√		Positif list	Tidak
20	Daun Seledri							√		Positif list	Tidak
21	Cabai Rawit	√	√	√		√		√		Positif list	Tidak
22	Wortel	√	√			√		√		Positif list	Tidak
23	Kentang							√		Positif list	Tidak
24	Sawi						√		√	Positif list	Tidak
25	Tauge						√	√	√	Positif list	Tidak
26	Kol							√		Positif list	Tidak
27	Kecombrang					√				Positif list	Tidak
28	Timun	√	√			√				Positif list	Tidak
29	Tomat							√		Positif list	Tidak
30	Ketumbar									Positif list	Tidak
31	Wijen			√						Ya	Ada
32	Kecap			√			√			Ya	Ada
33	Merica Bubuk	√	√		√	√		√	√	Ya	Ada
34	Msg			√				√	√	√	Ya
35	Kecap Saus Tiram						√			Ya	Ada
36	Gula Pasir	√	√			√			√	√	Ya
37	Garam	√	√	√		√		√	√	√	Ya
38	Cuka									Ya	Ada
39	Saos								√	Ya	Ada
40	Mayyonaise			√						Ya	Ada
41	Cabe Bubuk									Ya	Ada
42	Aqua Mineral									Ya	Ada
43	Tepung Meizena						√			Ya	Ada
44	Tepung Panir							√		Ya	Ada
45	Tepung Bumbu							√		Ya	Ada
46	Mie Kering Pipih								√	Ya	Ada
47	Mie Kering Urai						√			Ya	Ada
48	Mie Spaghetti				√					Ya	Ada
49	Sohun							√		Ya	Ada
50	Kerupuk	√	√			√				Ya	Ada
51	Keju				√					Ya	Ada

52	Mentega					√			Ya	Ada
53	Minyak Goreng	√	√	√	√	√	√	√	Ya	Ada
54	Susu UHT				√				Ya	Ada
55	Sosis	√	√		√	√			Ya	Ada
56	Rumput Laut						√		Ya	Ada
57	Narutomaki						√		Ya	Ada

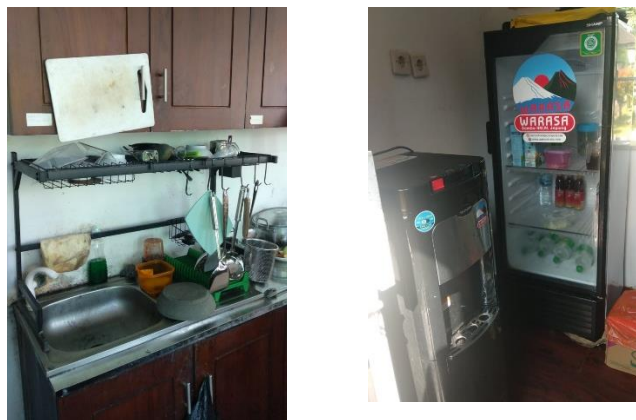
**Keterangan:**

- 1 = Warasa Nasi Goreng Yakimeshi
- 2 = Warasa Nasi Goreng Curry
- 3 = Warasa Chicken Sukiyaki
- 4 = Warasa Spaghetti Carbonara
- 5 = Warasa Nasi Goreng Yakimeshi Kecombrang
- 6 = Warasa Tamago Shio Ramen
- 7 = Warasa Jappanese Chicken Katsu Curry
- 8 = Soto Ayam
- 9 = Bakmi Goreng

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ma'rifat dan Sari (2017)) dengan menggunakan SJH 23000. Berdasarkan hasil penelitian di kantin pondok yang telah melakukan penerapan kriteria SJH keempat tentang bahan yang menunjukkan bahwa bahan yang digunakan sudah dijamin kehalalannya dan aman. Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Pratidina (2018) dengan menggunakan SJH HAS 23000. Berdasarkan hasil penelitian produk kerupuk telah melakukan penerapan kriteria SJH kelima tentang produk yang menunjukkan bahwa bahan-bahan yang digunakan tidak mengandung bahan yang haram. Komposisi yang digunakan antara lain: tepung, gula, garam, perasa dan minyak goreng.

**3. Proses Produk Halal**

Proses Produk Halal atau yang biasa disingkat PPH adalah kegiatan yang dilakukan untuk menjamin kehalalan produk dengan mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk (Kepala BPJPH, No 57 Tahun 2021). Secara umum proses produk halal di Kantin Halal Soedirman terdiri dari lokasi, tempat dan alat, peralatan dan perangkat PPH, prosedur PPH (Gambar 3). Semuanya harus menjamin kehalalan dan tidak adanya kontaminasi silang. Berdasarkan survey lapangan, Kantin Halal Soedirman telah menerapkan PPH dengan peralatan yang terstandar, penyimpanan bahan yang terpisah serta terjaga kebersihannya.



Gambar 3. Dapur dan peralatan yang digunakan di kantin halal.

**4. Produk**

Produk yang dihasilkan di kantin halal baik penamaan, bentuk, aroma dan kemasan sudah memenuhi syariat agama dan tidak melanggar syariah seperti berbentuk anjing, babi atau berbau bahan yang diharamkan.

#### 5. Pemantauan dan Evaluasi

Pelaksanaan sistem jaminan produk halal dipantau dan dievaluasi melalui suatu audit halal internal. Audit internal dilaksanakan sekurang-kurangnya setiap enam bulan, atau pada saat ada perubahan yang menyangkut bahan baku yang digunakan, proses produksi maupun perubahan pada setiap bagian yang terkait dengan sistem jaminan halal, seperti daftar bahan, spesifikasi, sertifikasi halal, formula, dokumen pembelian bahan, dokumen penggudangan dan sebagainya. Resume hasil audit lalu dilaporkan kepada BPJPH setiap enam bulan sekali terhitung dari tanggal terbitnya sertifikasi halal. Evaluasi yang telah dilakukan meliputi kelengkapan dokumen manual sistem jaminan produk halal. Berdasarkan hasil evaluasi dokumen SJPH Kantin Halal Soedirman sudah lengkap. Dalam pelaksanaan sistem jaminan produk halal, kebiasaan karyawan dalam saling mengingatkan sesama karyawan, agar pelaksanaan sistem jaminan produk halal dapat berjalan secara efektif.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nurmaydha (2018) dan Arini (2020). Berdasarkan hasil penelitian Kantin Halal Soedirman menunjukkan telah dilakukan penerapan kriteria SJH ke tujuh tentang prosedur telusuri aktivitas kritis yang menunjukkan bahwa prosedur tertulis aktivitas kritis adalah seperangkat tata cara yang dilakukan untuk mengendalikan aktivitas kritis. Kemudian penerapan kriteria SJH ke delapan tentang kemampuan telusur yang menunjukkan produk yang dijual termasuk produk titipan atau konsinyani merupakan produk yang sudah dijamin kehalalannya dan telah memiliki sertifikat halal kecuali produk wader pixel.

### KESIMPULAN

Pelaksanaan SJPH Kantin Halal Soedirman sesuai dengan pedoman yang dikeluarkan oleh Kepala BPJPH No.57 Tahun 2021 untuk menghasilkan produk halal. Pelaksanaan SJPH pada Kantin Halal Soedirman sudah konsisten pada kriteria komitmen dan tanggungjawab, bahan, proses produksi halal, produk dan pemantauan dan evaluasi.

### DAFTAR PUSTAKA

- Arini B.D. dan Nurhasanah. (2020). Dampak Positif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2004 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Menciptakan Sistem Jaminan Produk Halal di Indonesia, *Syarie: Jurnal Pemikiran Ekonomi Islam*, 3 (2), 198-218.
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. 2022. Skema Proses Sertifikasi Halal Melalui Jalur Regular. <http://www.halal.go.id/infopenting> di akses 25 mei 2022
- Braun, V., & Clarke (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Pscychology*, 3:(2), 77-101.
- Hunter, D.J., McCallum, J., & Howes, D. (2019). Defining Exploratory-Descriptive Qualitative (EDQ) research and considering its application to healthcare. *Journal of Nursing and Health Care*, 4 (1); 1-8
- \*Kementerian Agama Republik Indonesia Nomor 1360 Tahun 2021 tentang bahan yang dikecualikan dari kewajiban sertifikat halal.
- \*Kementerian Agama Republik Indonesia Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk dan Barang Gunaan yang Wajib Bersertifikat Halal.
- \*Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.

- \*Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2022 tentang Manual Sistem Jaminan Produk Halal untuk Sertifikat Halal *Self Declare*.
- Khaerunisa H., Deni L., & Qoriatul H. (2020). Kenaikan Omzet UMKM Makanan dan Minuman di Kota Bogor Pasca Sertifikat Halal. *Jurnal Intitut Pertanian Bogor*, 8 (2): 109-127.
- Lee, Y., Pennington-Gray, L., & Kim, J. (2019). Does location matter? Exploring the spatial patterns of food safety in a tourism destination. *Tourism Management*. 71, 18-33
- Ma'rifat, T., N., & Sari, M. (2017). Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani. *Jurnal Khadimul Ummah*, 1(1), 39-46.
- Mohamed, Z., Rezai, G., Shamsudin, M. N., & Chiew, E. F. C. (2008). Halal logo and consumers' confidence: What are the important factors. *Economic and Technology Management Review*, 3 (1): 37-45.
- Nurmaydha A., Siti A.M., & Sucipto. (2018). Pengembangan Konsep Model Sistem Jaminan Halal Pada Restoran (Studi Kasus Unida Gontor Inn Universitas Darrusalam Gontor). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 19 (3): 141-152.
- Pangkalan Data Pendidikan Tinggi. 2020. Profil Universitas Jenderal Soedirman. [https://pddikti.kemdikbud.go.id/data\\_pt/MzZBQjRBN0EtMEY3OS00RjZDLTkwNkMtQzMwQ](https://pddikti.kemdikbud.go.id/data_pt/MzZBQjRBN0EtMEY3OS00RjZDLTkwNkMtQzMwQ)
- Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.
- Pratidina, G.E., Santoso, H., & Prastawa, H. (2019). Perancangan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan System Jaminan Halal di UD Kerupuk Ikan Tenggiri Dua Ikan Jepara. *Industrial Engineering Online Journal*, 7(4).
- Ramadhana, A. (2020). *Dorong UMKM untuk Sertifikasi Produk, UNSOED Dirikan Halal Center (On-line)*. <https://akurat.co/news/id-986894-read-dorong-umkm-untuk-sertifikasi-produk-unsoed-dirikan-halal-center>. diakses 15 Desember 2020.
- Subianto, P. (2019). Rantai nilai dan perspektif kesadaran masyarakat muslim akan makanan halal. *In Proceeding of Conference on Islamic Management, Accounting, and Economics*, (2) : 141-146.
- Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Pasal 1 tentang Pengertian Usaha Kecil.
- Universitas Jenderal Soedirman. 2022. Launching Green Kampus dan Kantin Halal Soedirman. <https://unsoed.ac.id/id/unsoed-launching-green-campus-dan-kantin-halal-soedirman> di akses 28 Februari 2022.