



DESAIN MANUAL INTEGRASI SISTEM KEAMANAN PANGAN DAN SISTEM JAMINAN HALAL UNTUK USAHA KECIL KATERING (Studi Kasus di Pondok Selera Rumah Makan dan Katering)

MAYA RAMADHAYANTI



**DEPARTEMEN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2014**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agr

University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak Cipta Diliindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi berjudul Desain Manual Integrasi Sistem Keamanan Pangan dan Sistem Jaminan Halal untuk Usaha Kecil Katering (Studi Kasus di Pondok Selera Rumah Makan dan Katering) adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2014

Maya Ramadhayanti
NIM F34100149

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



ABSTRAK

MAYA RAMADHAYANTI. Desain Manual Integrasi Sistem Keamanan Pangan dan Sistem Jaminan Halal untuk Usaha Kecil (Studi Kasus di Pondok Selera Rumah Makan dan Katering). Dibimbing oleh MUSLICH.

Keamanan dan kehalalan pangan merupakan karakteristik mutu yang penting dalam menjaga persaingan usaha, sehingga dibutuhkan sistem yang dapat menjamin kedua karakteristik mutu tersebut. Kendala yang terdapat pada usaha kecil yaitu tidak adanya sumberdaya dalam penyusunan manual sebagai syarat sistem jaminan halal yang dapat pula digunakan untuk sistem keamanan pangan. Tujuan penelitian ini adalah menghasilkan manual yang dapat memenuhi persyaratan sistem keamanan pangan dan sistem jaminan halal serta mengimplementasikannya di usaha kecil katering. Penelitian dilakukan dengan mengidentifikasi data primer, proses bisnis, menyusun manual terintegrasi, implementasi, dan menyusun perbaikan. Berdasarkan analisis kesenjangan usaha dan uji kelayakan hygiene sanitasi, usaha belum memenuhi persyaratan HAS 23 000 dan usaha jasaboga (katering) golongan A2. Manual integrasi yang disusun terdiri dari tiga bab utama yaitu kebijakan, tim manajemen, dan prosedur. Berdasarkan hasil implementasi, komponen manual fasilitas hanya dapat diimplementasikan sebagian sehingga dapat dibuat perbaikan desain tataletak untuk memenuhi persyaratan. Tataletak didesain berdasarkan alur proses produksi dengan luas sekitar 85 m².

Kata kunci: hygiene sanitasi, manual, sistem jaminan halal, usaha kecil katering

ABSTRACT

MAYA RAMADHAYANTI. Integrated Manual Design of Food Safety System and Halal Assurance System for Small Business Catering (Case Study in Pondok Selera Rumah Makan dan Katering). Supervised by MUSLICH.

Food safety and halal are important quality characteristics to maintain bussiness competition, so system that guarantee both of quality characteristics is needed. The problem of small business is less resource to obtain manual to get halal certificate and food safety system. The objectives of this research are to obtain manual that fulfill food safety system and halal assurance system requirements and implementing the manual in small business catering. This research conducted by identifying primary data and business process, composing manual, implementation, and making improvement. The result of gap analysis and hygiene sanitation test showed this catering has not fulfilled halal assurance system and catering type A2 requirements yet. Integrated manual contains three major chapters, those are policy, management team, and procedures. The result of implementation showed only facilities that could not fully implemented so plant layout can be designed with an area of 85 m².

Keywords: halal assurance system, hygiene sanitation, manual, small bussiness catering



**DESAIN MANUAL INTEGRASI SISTEM KEAMANAN PANGAN
DAN SISTEM JAMINAN HALAL UNTUK
USAHA KECIL KATERING
(Studi Kasus di Pondok Selera Rumah Makan dan Katering)**

MAYA RAMADHAYANTI

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian
pada
Departemen Teknologi Industri Pertanian

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2014**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Inst

rt Pertanian Bogor)

Bogor Agr

University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak Cipta Diliindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Dr Ir Muslich, MSi
Pembimbing



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bogor Agricultural University

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga skripsi ini berhasil diselesaikan. Judul penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Februari 2014 ini ialah Desain Manual Integrasi Sistem Keamanan Pangan dan Sistem Jaminan Halal untuk Usaha Kecil Katering (Studi Kasus di Pondok Selera Rumah Makan dan Katering).

Terima kasih penulis ucapkan kepada Bapak Dr. Ir. Muslich, M.Si selaku pembimbing, Bapak Ir. Sugiarto, M.Si dan Bapak Drs. Purwoko, M.Si atas saran dan masukan yang diberikan. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada Bapak Matnursyah selaku pemilik Pondok Selera Rumah Makan dan Katering, yang telah membantu selama pengumpulan data. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada bapak, mama, serta seluruh keluarga tercinta, atas segala doa dan kasih sayangnya.

Semoga skripsi ini dapat bermanfaat.

Bogor, Juli 2014

Maya Ramadhayanti

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
METODE	2
Identifikasi Data Primer	2
Identifikasi Proses Bisnis	2
Penyusunan Manual Terintegrasi	2
Implementasi Manual	3
Penyusunan Perbaikan	3
HASIL DAN PEMBAHASAN	3
Profil Usaha Kecil Katering	3
Manual Terintegrasi	4
Hasil Manual Terintegrasi	7
Implementasi Manual	10
Perbaikan	13
SIMPULAN DAN SARAN	16
Simpulan	16
Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	16
LAMPIRAN	18
RIWAYAT HIDUP	36

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



DAFTAR TABEL

1	Hasil uji kelaikan fisik untuk hygiene sanitasi makanan jasaboga	6
2	Hasil implementasi aktivitas manual terintegrasi dan dokumentasinya	13
3	Hasil perhitungan TCR aktivitas dan stasiun kerja	15

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram model proses bisnis usaha kecil katering	5
2	Struktur organisasi tim manajemen	7
3	Diagram alir proses penggunaan bahan baru	8
4	<i>Layout</i> produksi (dapur)	10
5	(a) Pencucian bahan, dan (b) pencucian fasilitas produksi oleh tenaga kerja	11
6	(a) Lokasi penyimpanan bahan mentah daging dan olahannya, serta (b) penyimpanan produk sementara	12
7	Diagram keterkaitan aktivitas untuk desain tata letak	14
8	Desain tataletak usulan berdasarkan arah aliran produksi	15

DAFTAR LAMPIRAN

1	Analisis kesenjangan	18
2	Pendataan usaha jasaboga (katering)	20
3	Uji kelaikan hygiene sanitasi jasaboga	21
4	Template manual terintegrasi untuk usaha kecil katering	23
5	Tabel kebutuhan luas ruangan	35

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Mutu merupakan salah satu atribut penting yang dapat menjaga persaingan dan eksistensi suatu usaha niaga yang kian berkembang, termasuk usaha kecil. Hal ini didukung dengan data yang menyebutkan pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah secara nasional pada tahun 2012 berjumlah 56.53 juta unit, dan pada akhir 2013 bertambah menjadi 57.89 juta unit (Munthe 2014). Dalam usaha yang bergerak pada bidang jasaboga seperti catering, keamanan pangan juga menjadi karakteristik mutu yang penting. Hal ini disebabkan produk usaha jasaboga adalah makanan yang dikonsumsi oleh manusia secara langsung. Selain keamanan pangan, halal juga menjadi karakteristik mutu produk pangan penting, terutama bagi konsumen muslim yang hanya dapat mengonsumsi pangan halal. Hal ini mengindikasikan setiap usaha yang bergerak pada bidang jasaboga perlu menerapkan dua sistem yang mewakili keamanan pangan dan pangan halal, yaitu sistem keamanan pangan dan sistem jaminan halal.

Cara penerapan sistem keamanan pangan usaha di Indonesia diatur oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dalam bentuk dokumen seperti Cara Pembuatan Makanan yang Baik (CPMB) untuk produk makanan, serta untuk produk bukan makanan seperti Cara Pembuatan Obat yang Baik (CPOB), Cara Pembuatan Kosmetika yang Baik (CPKB), dan Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik (CPOTB). Cara penerapan lain juga diatur oleh Kementerian Kesehatan, salah satunya higiene sanitasi jasaboga untuk memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga. Proses sertifikasi ini tidak mensyaratkan adanya manual tertentu.

Persyaratan sistem jaminan halal di Indonesia ditetapkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dalam bentuk buku yaitu *Halal Assurance System* (HAS) 23 000. Buku HAS 23 000 memuat kriteria yang harus dipenuhi untuk memproduksi produk halal bagi tiap usaha dari berbagai bidang seperti rumah potong, industri, rumah makan, terdapat pula tahapan untuk mendapatkan Sertifikat Halal dan Sertifikat Sistem Jaminan Halal. Berbeda dengan higiene sanitasi, usaha perlu memiliki manual sebagai salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk mendapatkan sertifikat halal.

Usaha kecil memiliki beberapa kendala baik dalam membuat manual maupun mengimplementasikan sistem. Kendala terdiri atas keterbatasan sumber daya manusia atau tenaga kerja, keterbatasan dalam melakukan pelatihan, fasilitas, pengetahuan, serta keterbatasan aset. Kendala tersebut didukung oleh data berdasarkan Asisten Deputi Urusan Produktivitas dan Mutu Kementerian Koperasi dan UKM, yaitu hingga tahun 2013 terdapat 95% dari 55.7 juta UKM yang bergerak di sektor usaha makanan dan minuman yang belum bersertifikat halal MUI (Kamajaya 2013). Salah satu persyaratan untuk mendapatkan sertifikat halal yaitu usaha kecil harus menyusun manual sistem jaminan halal dan mengimplementasikannya. Manual ini dapat pula dibuat untuk memenuhi persyaratan sistem keamanan pangan. Hal ini mengindikasikan bahwa usaha kecil memerlukan desain manual yang sederhana dan jika diimplementasikan dapat memenuhi persyaratan sistem keamanan pangan dan sistem jaminan halal.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPI.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan manual sederhana dan dapat menjawab persyaratan dua sistem untuk usaha kecil katering, yaitu sistem jaminan halal dan sistem keamanan pangan, dalam hal ini hygiene sanitasi jasaboga menurut Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengimplementasikan manual terintegrasi di usaha kecil katering.

Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk membantu usaha kecil katering menghasilkan manual sistem jaminan halal yang telah terintegrasi dengan sistem keamanan pangan, yaitu hygiene sanitasi jasaboga. Manual tersebut diharapkan dapat diimplementasikan di usaha kecil sejenis, namun harus dimodifikasi sesuai dengan proses bisnis yang dikerjakan.

METODE

Identifikasi Data Primer

Data primer dihasilkan dengan melakukan observasi langsung di dapur usaha kecil katering dan wawancara dengan pemilik usaha dan tenaga kerja. Data yang diperlukan dalam penyusunan manual terintegrasi antara lain bahan yang digunakan dalam produksi, produk yang dibuat, fasilitas produksi, dan aktivitas kritis, sedangkan data yang dibutuhkan untuk hygiene sanitasi adalah yang tertera pada Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga.

Identifikasi Proses Bisnis

Identifikasi proses bisnis merupakan tahapan penting dalam merancang manual terintegrasi terutama sistem keamanan pangan yang digunakan, yaitu hygiene sanitasi. Proses bisnis usaha diketahui dengan mengamati atau mengobservasi aktivitas yang dilakukan di lokasi usaha kecil katering. Proses bisnis tidak hanya proses produksi melainkan aktivitas-aktivitas yang dilakukan di lokasi usaha, baik sebelum, sedang berlangsung, maupun setelah proses produksi.

Penyusunan Manual Terintegrasi

Manual memiliki tipe yang berbeda sesuai dengan kategori produk yang dihasilkan dan proses bisnisnya. Penyusunan manual terintegrasi dilakukan dengan melakukan analisis gap dan menyusun prosedur untuk melengkapi kriteria persyaratan dalam HAS 23000:1. Persyaratan tersebut wajib untuk dipenuhi

sehingga harus ada dalam manual yang disusun, sedangkan agar dapat terintegrasi dengan hygiene sanitasi penyusunan dilakukan pada bagian yang memiliki kesamaan dalam persyaratan seperti prosedur, tim manajemen, dan *layout* produksi. Pertimbangan aspek integrasi tersebut didukung dengan pendataan menggunakan formulir 12 dan uji laik hygiene sanitasi menggunakan formulir 3 dalam Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.

Implementasi Manual

Sebelum melakukan implementasi manual terlebih dahulu diidentifikasi kemungkinan untuk menerapkannya di lokasi usaha. Jika memungkinkan, maka implementasi dilakukan dengan melakukan demo atau uji coba manual di lokasi usaha kecil katering setelah manual yang terintegrasi selesai disusun. Tahapan ini memerlukan kerja sama dan komitmen dengan pihak dan pelaku usaha serta melibatkan tim manajemen halal atau koordinator sesuai dengan manual yang telah dibuat.

Penyusunan Perbaikan

Saran perbaikan dibuat setelah pengujian dan implementasi manual selesai diterapkan. Saran perbaikan dibuat terutama untuk mengoptimalkan proses bisnis usaha kecil katering. Saran perbaikan untuk usaha kecil katering dapat dilakukan pada aspek fisik seperti tata letak dapur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Usaha Kecil Katering

Usaha kecil yang menjadi tempat studi kasus adalah Pondok Selera Rumah Makan dan Katering. Usaha ini didirikan dan dikelola oleh Matnursyah Hasibuan pada Februari 2005. Tenaga kerja usaha ini berjumlah lima orang. Konsumen dari usaha ini adalah mahasiswa atau acara kampus, kantor, yayasan, dan rumah tangga. Lokasi produksi Pondok Selera Rumah Makan dan Katering bertempat di Perum Alam Sinar Sari Jalan Kecipir 2 B50, Cibereum, Bogor. Lokasi rumah makan berbeda dengan lokasi produksi, yaitu bertempat di Jalan Babakan Raya No 85, Darmaga, Bogor. Pembelian bahan baku dilakukan di Pasar Darmaga, Pasar Merdeka, dan Pasar Anyar. Proses bisnis yang dilakukan oleh usaha ini antara lain pembelian bahan, pencucian, pembuatan makanan, penyimpanan bahan dan makanan, pengemasan, serta distribusi. Usaha ini termasuk ke dalam usaha katering atau jasaboga karena sesuai dengan definisi jasaboga menurut Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011, yaitu usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha.

Usaha ini termasuk ke dalam kategori usaha kecil karena memiliki definisi dan omzet sesuai dengan kriteria usaha kecil berdasarkan UU Nomor 20 Tahun

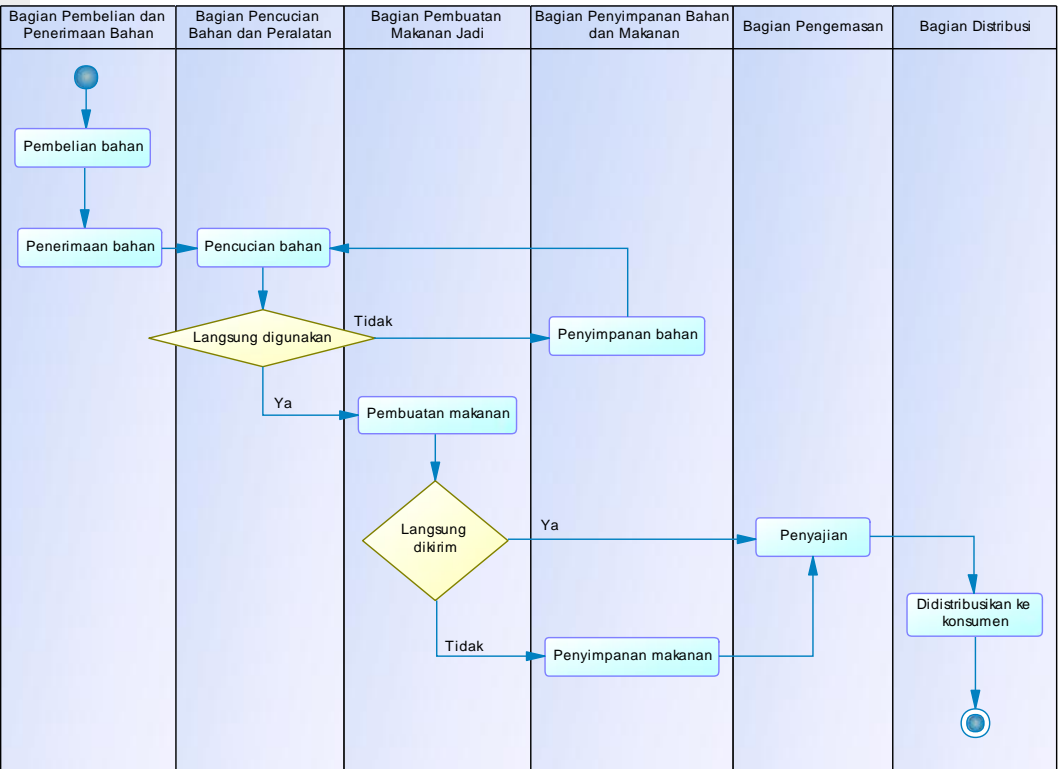
2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Dalam Undang-undang tersebut dijelaskan bahwa, usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam undang-undang ini. Undang-undang tersebut juga menjelaskan kriteria usaha kecil, salah satunya kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000 sampai dengan paling banyak Rp500.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.

Manual Terintegrasi

Aspek Integrasi

Integrasi dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2014) memiliki arti pembauran hingga menjadi kesatuan yang utuh atau bulat, dan mengintegrasikan memiliki arti menyatukan atau menggabungkan. Proses penggabungan sistem jaminan halal dan sistem keamanan pangan membutuhkan aspek penting dari kedua sistem baik persyaratan maupun hal lain yang berkaitan atau berhubungan. Masing-masing sistem memiliki persyaratan yang harus dipenuhi untuk mendapatkan hasil yang sesuai, yaitu berkesinambungannya sistem dan diberikannya sertifikat, baik sertifikat halal oleh LPPOM MUI setempat maupun sertifikat laik higiene sanitasi jasaboga oleh Dinas Kesehatan setempat. Persyaratan mengenai sistem jaminan halal tertera dalam HAS 23 000 (2012), yaitu terpenuhinya kesebelas kriteria, antara lain kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, produk, fasilitas, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, dan kaji ulang manajemen. Untuk sistem keamanan pangan, Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga memuat beberapa persyaratan teknis higiene dan sanitasi yang terdiri dari bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, ketenagaan, makanan, pemeriksaan higiene sanitasi, dan cara pengolahan makanan yang baik.

Berdasarkan persyaratan kedua sistem tersebut, dapat dikumpulkan aspek yang dapat diintegrasikan dari kedua sistem untuk penyusunan manual menjadi beberapa poin utama yaitu fasilitas, ketenagaan, bangunan, dan prosedur. Hal ini tentu saja harus mengacu pada proses bisnis yang dilakukan oleh usaha berdasarkan pengamatan langsung dan wawancara dengan pelaku usaha, yaitu pembelian bahan, pencucian, pembuatan makanan, penyimpanan bahan dan makanan, pengemasan, serta distribusi. Diagram model proses bisnis Pondok Selera Rumah Makan dan Katering dijelaskan pada Gambar 1. Diagram model proses bisnis ini dibuat menggunakan Sybase Power Designer 16. Aspek-aspek ini kemudian ditinjau kembali dengan analisis pendukung, yaitu analisis gap dan uji kelayakan higiene sanitasi.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Tabel hasil analisis gap sistem jaminan halal selengkapnya dapat dilihat pada Lampiran 1.

Higiene sanitasi jasaboga dipilih sebagai sistem keamanan pangan untuk usaha kecil katering karena menurut Handayani (2012), sistem yang diwajibkan oleh pemerintah tersebut cukup untuk menekan kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Pangan yang disebabkan oleh industri jasaboga. Pernyataan tersebut juga didukung oleh Cramer (2006) yang menyebutkan bahwa sanitasi adalah dasar keamanan dan mutu pangan. Berdasarkan hasil pendataan menggunakan formulir 12 dalam Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011, Pondok Selera Rumah Makan dan Katering merupakan usaha jasaboga golongan A2 yaitu dengan kriteria melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja. Hasil pendataan selengkapnya dapat dilihat pada Lampiran 2. Menurut Sofiatun (2010), terdapat beberapa pertanyaan dalam lembar uji kelaikan yang harus disesuaikan dengan keadaan di usaha kecil katering kemudian dinilai sesuai dengan bobot yang telah ditetapkan untuk masing-masing golongan. Berdasarkan uji kelaikan menggunakan formulir 3 dalam Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011, Pondok Selera Rumah Makan dan Katering belum memenuhi persyaratan usaha jasaboga golongan A2. Rangkuman hasil uji kelaikan dapat dilihat pada Tabel 1 dan selengkapnya pada Lampiran 3.

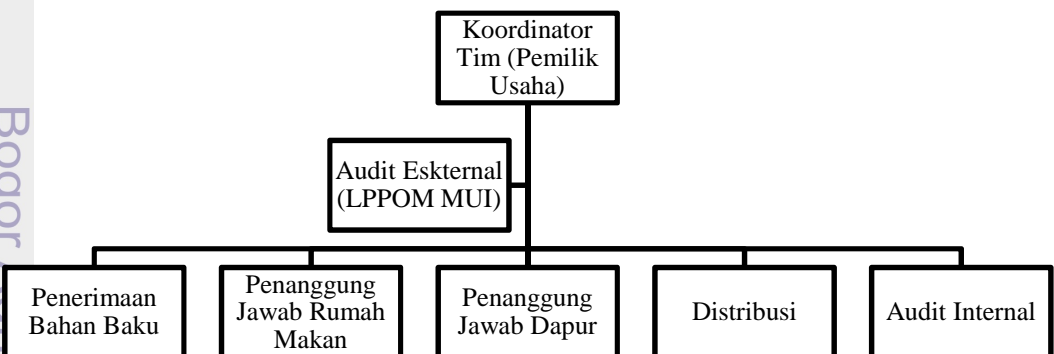
Tabel 1 Hasil uji kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan jasaboga

Aspek Uji	Bobot	
	Nilai Maksimal	Hasil Penilaian
Lokasi, bangunan, dan fasilitas	6	4
Pencahayaan	1	1
Penghawaan	1	1
Air bersih	5	5
Air kotor	1	1
Fasilitas cuci tangan dan toilet	3	3
Pembuangan sampah	2	2
Ruang pengolahan makanan	2	2
Karyawan	11	11
Makanan	6	6
Perlindungan makanan	9	9
Peralatan makan dan masak	18	14
Khusus golongan A.1	5	5
Khusus golongan A.2	4	1
Jumlah	74	65

Data pada Tabel 1 menunjukkan hasil uji kelaikan higiene sanitasi sebesar 65, sehingga tidak mencapai nilai minimum untuk golongan A2 berdasarkan Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011 yaitu sebesar 70. Kekurangan masih terdapat pada aspek lokasi, bangunan, dan fasilitas antara lain pada poin bagian dinding yang terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

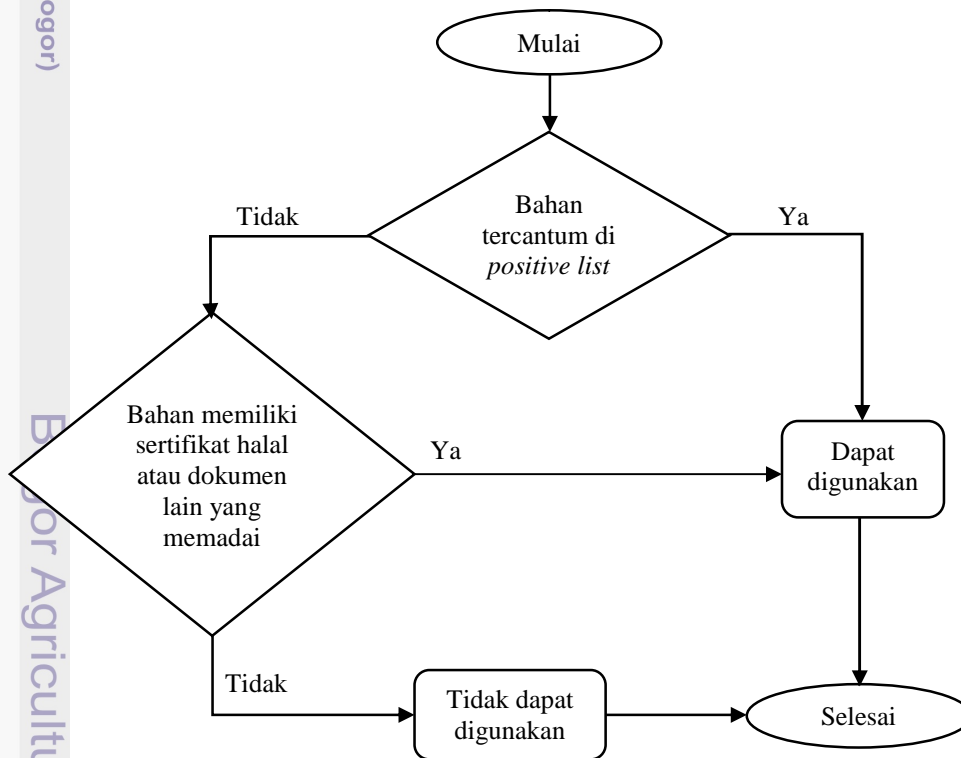
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Subbab persyaratan tim manajemen juga memuat syarat tenaga kerja berdasarkan Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011 yang harus dipenuhi saat bekerja di Pondok Selera Rumah Makan dan Katering. Bab prosedur memuat semua prosedur yang terdapat dalam proses bisnis usaha. Subbab pada bab prosedur terdiri dari prosedur pelaksanaan pelatihan, prosedur pemilihan dan penggunaan bahan baru, pembelian bahan, pencucian bahan, prosedur produksi, pencucian fasilitas, penyimpanan bahan dan produk, prosedur pengangkutan, penyajian makanan, kemampuan telusur, audit internal, dan kaji ulang manajemen. Subbab prosedur pelaksanaan pelatihan memuat tujuan, jadwal, peserta, metode, pemberi materi, dan materi yang diberikan. Pelatihan dilakukan pemilik usaha di LPPOM MUI provinsi setempat untuk pengetahuan sistem jaminan halal, sedangkan untuk higiene sanitasi dengan melaksanakan pelatihan di Dinas Kesehatan setempat. Pelatihan untuk tim manajemen minimal satu kali dalam dua tahun dapat dilakukan oleh pemilik usaha yang telah mendapatkan pelatihan. Hal ini dapat juga menjadi bagian dari proses sosialisasi sistem.

Subbab prosedur pemilihan dan penggunaan bahan baru dalam bentuk diagram tertera pada Gambar 3. Penggunaan bahan baru harus mendapat persetujuan oleh LPPOM MUI sebelum digunakan. Prosedur pembelian bahan, prosedur produksi, prosedur pencucian bahan, prosedur pencucian fasilitas produksi, prosedur penyimpanan bahan dan produk, prosedur transportasi, dan prosedur penyajian makanan memuat tahapan yang harus dilakukan oleh pegawai untuk menjamin kebersihan dan keamanan produk yang dibuat. Hal ini disebabkan prosedur tersebut sesuai dengan persyaratan cara pembuatan makanan yang baik berdasarkan Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011.



Gambar 3 Diagram alir proses penggunaan bahan baru

Subbab kemampuan telusur memuat prosedur yang dilakukan untuk dapat menjamin produk merupakan produk halal yang disetujui LPPOM MUI. Berdasarkan HAS 23 000 (2012) kemampuan telusur adalah kemampuan menelusuri produk yang dibuat berasal dari bahan yang memenuhi kriteria bahan dan diproduksi di fasilitas yang juga memenuhi kriteria. Dalam manual terdapat prosedur yang menyebutkan “setiap bukti pembelian bahan disimpan sebagai dokumentasi”, hal ini disebabkan produk yang dibuat adalah makanan yang langsung dikonsumsi sehingga cukup sulit untuk menelusuri bahan selain dengan menyimpan bukti pembelian. Subbab audit internal dan kaji ulang manajemen terdiri atas prosedur dan jadwal pelaksanaan. Jadwal audit internal yaitu dilakukan dua kali dalam setahun dengan menggunakan *checklist* yang dibuat berdasarkan HAS 23 000 dan Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011, sedangkan kaji ulang manajemen dilakukan minimal satu kali dalam setahun.

Bab lampiran memuat persyaratan sistem jaminan halal dan higiene sanitasi yang bukan berupa prosedur, antara lain bahan, produk, fasilitas, dan *checklist* audit internal. Lampiran bahan memuat daftar bahan yang digunakan untuk membuat produk. Daftar bahan dibuat dalam bentuk tabel yang memuat kolom nomor, nama bahan, merk, lembaga sertifikat halal, dan keterangan. Jika ada bahan baru yang akan digunakan, maka daftar ini harus diperbaharui dan dilaporkan ke LPPOM MUI. Bab produk membuat daftar produk yang diproduksi oleh usaha, daftar ini mirip dengan daftar menu karena produk yang dibuat usaha kecil katering adalah makanan. Pondok Selera Rumah Makan dan Katering memproduksi 78 total menu, termasuk menu yang tidak diproduksi sendiri melainkan dibeli dari *supplier*.

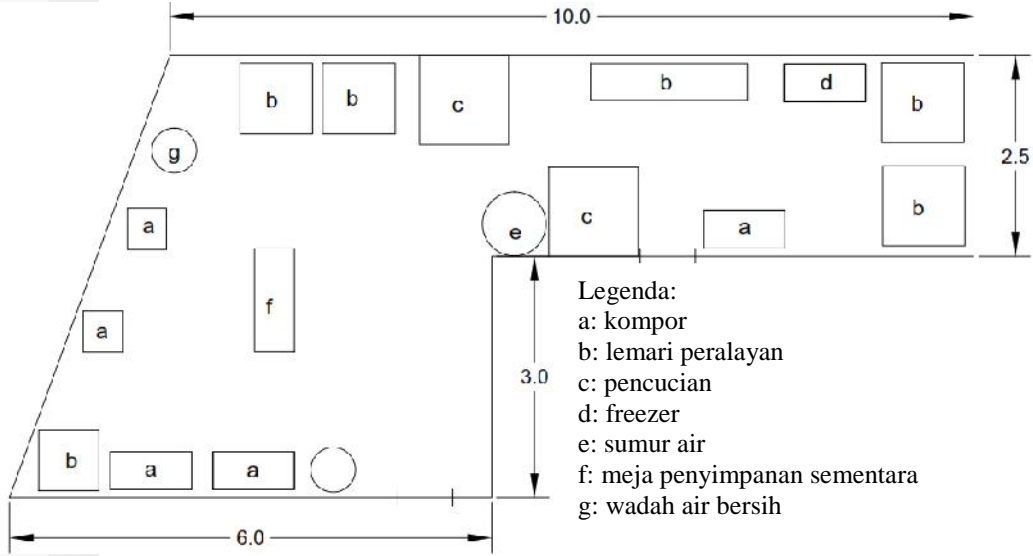
Lampiran fasilitas memuat fasilitas atau peralatan yang digunakan di area produksi. Lampiran fasilitas dalam manual terdiri dari beberapa subbab fasilitas untuk mengintegrasikan sistem jaminan halal dan higiene sanitasi jasaboga. Hal ini disebabkan HAS 23 000 mensyaratkan fasilitas produksi untuk dilampirkan, sedangkan dalam Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011 terdapat fasilitas sanitasi dan persyaratan bangunan yang harus dipenuhi, sehingga bab ini terdiri atas fasilitas produksi, fasilitas sanitasi, dan bangunan. Fasilitas produksi terbagi lagi menjadi fasilitas pencucian bahan dan peralatan, fasilitas pembuatan makanan jadi (produk), fasilitas penyimpanan bahan baku dan makanan jadi (yang tidak langsung didistribusikan ke konsumen), fasilitas pengemasan, serta fasilitas distribusi. Subbab fasilitas sanitasi terdiri dari tempat cuci tangan, air bersih, toilet, kamar mandi, dan tempat sampah. Subbab bangunan terdiri dari persyaratan lokasi, langit-langit pintu dan jendela, pencahayaan, ruang pengolahan makanan, serta *layout* produksi (dapur) Pondok Selera Rumah Makan dan Katering. *Layout* produksi (dapur) dapat dilihat pada Gambar 4. *Template* manual terintegrasi untuk usaha kecil katering selengkapnya dapat dilihat pada Lampiran 4.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang memunculkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



- Legenda:
- a: kompor
 - b: lemari peralayan
 - c: pencucian
 - d: freezer
 - e: sumur air
 - f: meja penyimpanan sementara
 - g: wadah air bersih

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak Cipta Diliindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Tabel 2 Hasil implementasi aktivitas manual terintegrasi dan dokumentasinya

Komponen Manual	Hasil	Dokumentasi
Kebijakan		
Kebijakan usaha	Dapat diimplementasikan	Berkas kebijakan
Prosedur sosialisasi	Dapat diimplementasikan	Tidak ada
Tim manajemen		
Struktur organisasi	Dapat diimplementasikan	Organigram
Persyaratan	Dapat diimplementasikan	Tidak ada
Prosedur		
Pelatihan	Dapat diimplementasikan	Daftar hadir
Prosedur produksi	Dapat diimplementasikan	Dokumen foto
Kemampuan telusur	Dapat diimplementasikan	Dokumen transaksi
Audit internal	Dapat diimplementasikan	Hasil audit
Kaji ulang manajemen	Dapat diimplementasikan	Hasil diskusi
Bahan	Dapat diimplementasikan	Daftar bahan
Produk	Dapat diimplementasikan	Daftar menu
Fasilitas		
Produksi	Sebagian	Dokumen foto
Sanitasi	Sebagian	Dokumen foto
Bangunan	Sebagian	Dokumen foto

Perbaikan

Berdasarkan hasil implementasi, komponen manual yang belum dapat diterapkan di usaha kecil antara lain pada fasilitas, terutama pada poin fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan (*wastafel*) dan persyaratan bangunan. Perbaikan yang dapat dilakukan adalah merancang desain ruang produksi dengan memasukkan persyaratan dalam Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011 dan sesuai aliran proses produksi.

Desain Tataletak Usaha Kecil Katering

Diagram keterkaitan aktivitas merupakan salah satu teknik ideal untuk merencanakan keterkaitan antara aktivitas yang saling berkaitan. Diagram ini memiliki tujuan untuk menunjukkan hubungan satu aktivitas dengan yang lainnya dan dapat menjadi landasan untuk penyusunan daerah selanjutnya (*improvement*) (Apple 1990), sehingga metode ini dipilih untuk mendesain tataletak usaha kecil katering. Sesuai dengan proses bisnis yang dilakukan oleh Pondok Selera Rumah Makan dan Katering, terdapat lima aktivitas utama yaitu penerimaan bahan, pencucian bahan dan peralatan, pembuatan makanan, penyimpanan bahan dan makanan, serta pengemasan. Terdapat pula persyaratan fisik higiene sanitasi jasaboga yang digunakan sebagai aktivitas yaitu ruang ganti, toilet, kamar mandi, tempat cuci tangan, sumber air bersih, dan tempat sampah. Ruang kantor untuk aktivitas administrasi dan diskusi pegawai juga digunakan sebagai penunjang aktivitas, sehingga terdapat total sepuluh aktivitas yang dilakukan oleh usaha karena ruang ganti, toilet, dan kamar mandi diasumsi menjadi satu aktivitas.

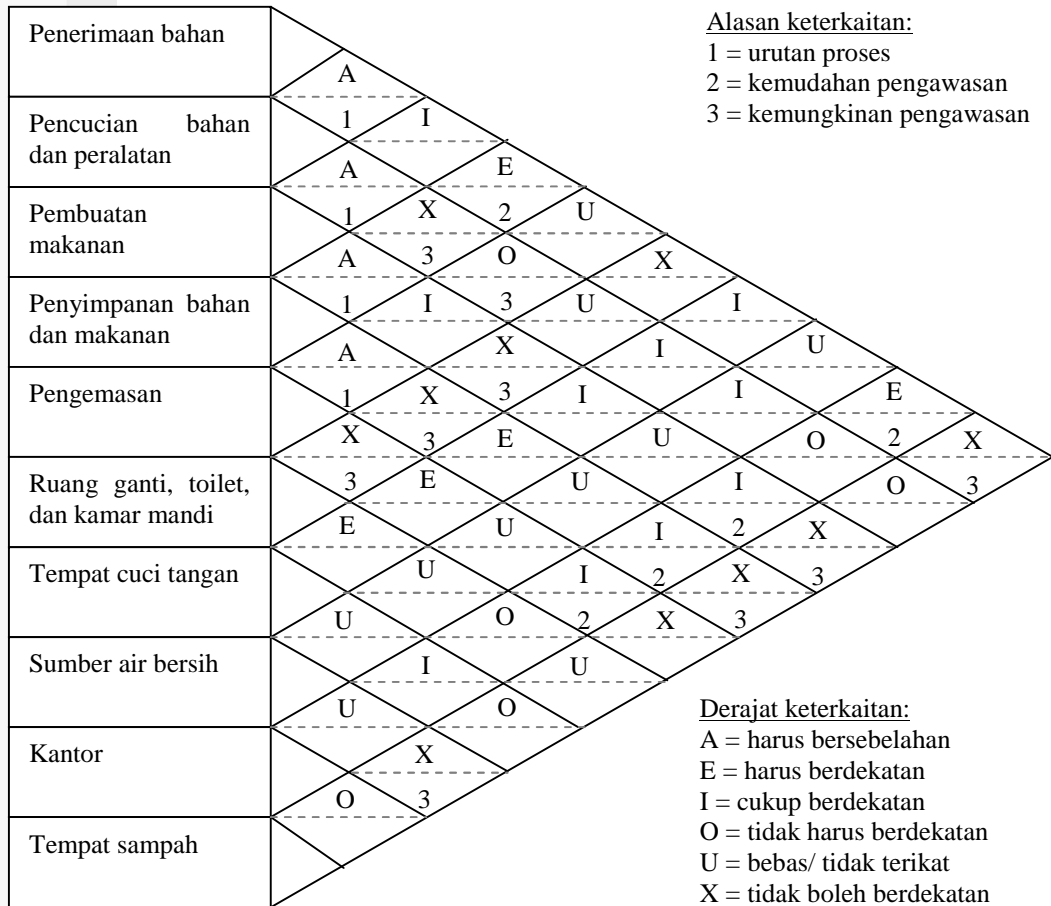
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Langkah selanjutnya yaitu memberikan derajat keterkaitan aktivitas berdasarkan Muther dalam Apple (1990) beserta alasan keterkaitan. Alasan keterkaitan yang digunakan antara lain urutan proses (alasan 1), kemudahan pengawasan (alasan 2), dan kemungkinan kontaminasi (alasan 3), sehingga didapatlah diagram keterkaitan aktivitas yang ditunjukkan oleh Gambar 7.



Gambar 7 Diagram keterkaitan aktivitas untuk desain tata letak

Berdasarkan diagram, derajat keterkaitan A (harus bersebelahan) umumnya terdapat pada aktivitas-aktivitas produksi. Hal ini disebabkan oleh aliran proses produksi sehingga dapat memudahkan dan mengoptimalkan kerja karyawan. Derajat keterkaitan X (tidak boleh saling berdekatan) umumnya terdapat pada aktivitas produksi terhadap tempat sampah dan ruang ganti, toilet, serta kamar mandi. Hal ini disebabkan alasan kontaminasi yang harus dihindari. Kantor dengan aktivitas produksi memiliki derajat keterkaitan I (cukup berdekatan) karena alasan kemudahan pengawasan koordinator atau penanggung jawab terhadap proses produksi.

Derajat keterkaitan selanjutnya dapat diolah untuk menentukan letak tiap stasiun kerja dengan menggunakan metode *Total Closeness Rating* (TCR). Berdasarkan perhitungan, nilai terbesar diperoleh aktivitas penyimpanan bahan dan makanan yaitu sebesar 226. Hal ini disebabkan aktivitas tersebut memiliki banyak keterkaitan dengan aktivitas lainnya, sedangkan nilai terendah diperoleh

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

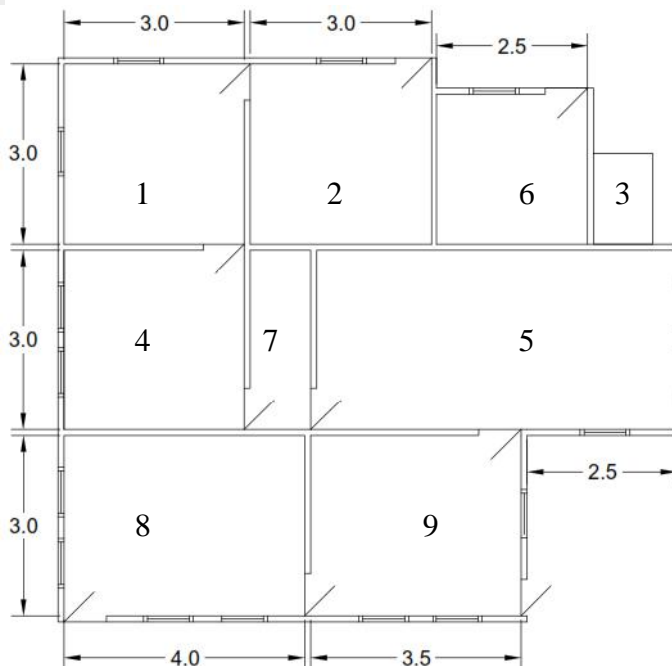
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Aktivitas/ Stasiun Kerja	Nilai Perhitungan TCR
Penerimaan bahan	130
Pencucian bahan dan peralatan	190
Pembuatan makanan	199
Penyimpanan bahan dan makanan	226
Pengemasan	133
Ruang ganti, toilet, dan kamar mandi	33
Tempat cuci tangan	121
Sumber air bersih	15
Kantor	73
Tempat sampah	10



Legenda:

1. Ruang pencucian
2. Ruang penerimaan
3. Sumber air bersih
4. Ruang penyimpanan
5. Ruang pembuatan makanan
6. Ruang ganti, toilet, dan kamar mandi
7. Tempat cuci tangan
8. Kantor
9. Ruang pengemasan

Satuan : meter

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Manual terintegrasi membutuhkan analisis untuk mendukung aspek integrasi yang mempertimbangkan persyaratan sistem jaminan halal dan sistem keamanan pangan. Berdasarkan analisis yang dilakukan, aspek integrasi yang dapat dijadikan poin utama manual antara lain fasilitas, ketenagaan, dan prosedur. Berdasarkan analisis gap dan uji kelaikan, usaha belum memenuhi kedua persyaratan sistem secara penuh sehingga perlu disusun manual yang komplit dan sederhana. Manual integrasi yang disusun terdiri dari bab kebijakan, tim manajemen, dan prosedur, sedangkan lampiran terdiri dari bab bahan, produk, dan fasilitas. Berdasarkan hasil implementasi, terdapat aspek yang tidak dapat diimplementasikan karena beberapa kendala seperti keadaan fisik bangunan. Usulan perbaikan dapat dibuat dengan merancang tataletak baru yaitu berdasarkan arah aliran proses produksi dan luas sekitar 85 m² menggunakan metode Diagram Keterkaitan Aktivitas, *Total Closeness Rating*, dan *Computerized Relationship Layout Technique*.

Saran

Untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan implementasi beberapa pengulangan sehingga dapat dibandingkan keadaan usaha sebelum dan sesudah diimplementasikannya manual terintegrasi. Perbaikan juga dapat dianalisis lebih mendalam dengan metode diagram dari-ke dan perhitungan luas ruangan berdasarkan kapasitas produksi. Fasilitas sanitasi juga dapat didesain untuk menunjang usaha dalam memenuhi persyaratan higiene sanitasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Apple JM. 1990. *Tataletak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Mardiono NMT, penerjemah. Bandung (ID): Penerbit ITB. Terjemahan dari: *Plant Layout and Material Handling*.
- Cramer MM. 2006. *Food Plant Sanitation: Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices*. Boca Raton (FL): CRC Press.
- Handayani T. 2012. Kajian sistem keamanan pangan untuk industri jasa boga, studi kasus pada PT ELN Jakarta [tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Kamajaya T. 2013. *Sertifikasi halal, 50 juta UKM terancam gulung tikar* [internet]. [Diunduh 2014 April 10]. Tersedia pada: <http://www.ekbis.sindonews.com/read/2013/04/26/34/742326/sertifikasi-halal-50-juta-ukm-terancam-gulung-tikar>.
- [KBBI] Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2014. *Integrasi* [internet]. [Diunduh 2014 April 24]. Tersedia pada: <http://www.kbbi.web.id/integrasi>.

- Lee RC, Moore JM. 1967. CORELAP-computerized relationship layout planning. *Journal of Industrial Engineering*, 18(3),195-200. [Tempat tidak diketahui]. PWS Publishing Company.
- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2012. *HAS 23 000: Persyaratan Sertifikasi Halal*. Jakarta (ID): LPPOM MUI.
- [Menkes] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta (ID): Menkes.
- Munthe MG. 2014. *Usaha Kecil Harus Responsif terhadap Perubahan* [internet]. Maskur F, editor. [Diunduh 2014 April 10]. Tersedia pada: <http://www.industri.bisnis.com/read/20140320/87/212379/usaha-kecil-harus-responsif-terhadap-perubahan>.
- Sofiatun NF. 2010. *Higiene sanitasi catering di Kota Bogor* [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- [UU] Undang-Undang Republik Indonesia. 2008. *Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)*. Jakarta (ID): UU.
- Wiyana P. 2009. *Penyusunan pedoman umum sistem jaminan halal untuk industri kecil* [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta dilindungi IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 1 Analisis kesenjangan

No.	Kriteria SJH	Eksistensi sistem di usaha kecil	Gap	Tindak lanjut
1	Kebijakan halal	Belum disusun dan diterapkannya kebijakan halal dalam manajemen dan sistem usaha	ada	Penyusunan kebijakan halal yang terintegrasi dengan sistem keamanan pangan
2	Tim manajemen halal	Belum dibentuknya tim manajemen halal, masing-masing lini atau aktivitas diurus oleh pekerja	ada	Pembentukan tim manajemen halal dengan menyusun diagram pohon atau struktur organisasi
3	Training dan edukasi	Belum pernah ada pelatihan dan edukasi mengenai sistem jaminan halal, kecuali pelatihan dan edukasi mengenai produksi dan penyajian menu	ada	Penyusunan rencana dan prosedur pelatihan dan edukasi mengenai sistem jaminan halal dan sistem keamanan pangan
4	Bahan	Pembelian bahan dilakukan secara langsung tanpa ada dokumentasi atau daftar bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi menu	ada	Penyusunan list atau daftar bahan yang digunakan dalam memproduksi menu
5	Produk	Produk atau menu yang diproduksi dan disajikan tidak mengacu pada tawaran dari usaha melainkan dari konsumen, kecuali menu rumah makan, sehingga tidak terdapat daftar menu yang pasti	ada	Penyusunan menu dan diperbaharui setiap ada menu baru
6	Fasilitas produksi	Fasilitas produksi terdiri dari alat-alat dapur dan pencucian alat	ada	Penyimpanan dan pencucian fasilitas produksi perlu dibuat prosedurnya agar menjamin kebersihan fasilitas produksi
7	Prosedur tertulis untuk aktivitas kritis	Usaha tidak mendokumentasikan setiap prosedur melainkan melakukan setiap prosedur secara langsung tanpa ada	ada	Penyusunan prosedur setiap aktivitas produksi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



		manual atau SOP		
8	Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria	Tidak ada prosedur khusus	ada	Penyusunan prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria
9	Kemampuan telusur (<i>traceability</i>)	Kemampuan telusur bahan dilakukan oleh pelaku usaha dengan menanyakan langsung pada supplier atau pedagang mengenai bahan yang akan dibeli, sehingga dapat diketahui asal bahan	ada	Penyusunan prosedur untuk menjamin <i>traceability</i> produk/menu yang disajikan, terutama dengan memelihara dokumentasi pembelian bahan
10	Audit internal	Tidak ada audit internal khusus, kecuali kontrol langsung oleh pelaku usaha di setiap aktivitas	ada	Penyusunan tim atau penanggung jawab audit internal dan prosedurnya
11	Kaji ulang manajemen	Tidak ada pembahasan khusus mengenai manajemen usaha	ada	Penyusunan prosedur manajemen <i>review</i> yang sederhana namun mencakup semua aktivitas dan kriteria SJH

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 2 Pendataan usaha jasaboga (katering)

Nama Pengusaha : Matnursyah Hasibuan
Nama Usaha : Pondok Selera Rumah Makan dan Katering
Alamat Usaha : Perum Alam Sinar Sari Jalan Kecipir 2 B50, Cibereum, Bogor

1. Kapasitas pengelolaan normal sehari : 101-500
2. Sasaran pelayanan: Masyarakat umum seperti rumah tangga, pesta, rapat (golongan A1, A2, dan A3)
3. Cara penyajian : Dos/rantang, prasmanan
4. Kendaraan pengangkutan : Kendaraan biasa
5. Cara pengelolaan : Dikelola secara amatir
6. Tenaga pengelolaan : Tenaga kerja orang/ karyawan
7. Jumlah karyawan : 6 orang (termasuk pengusaha)
8. Tenaga penjamah makanan : 6 orang
9. Dapur : Dapur rumah tangga (bersatu dengan rumah tinggal)
10. Jenis tempat penyimpanan makanan : Lemari es, freezer, rak-rak
11. Gudang penyimpanan : Bercampur
12. Sumber air bersih : Pompa
13. Pemeriksaan kualitas air bersih : Belum pernah
14. Bahan bakar : Gas/elpiji
15. Alat pencucian : Dengan tangan
16. Bak pencucian : Tidak tersedia
17. Cara pencucian : Tidak tersedia saluran air panas
18. Bahan pembersih : Deterjen biasa
19. Bahan desinfeksi/sanitasi : Tidak dilakukan
20. Pembuangan sampah : Ditampung di tempat pembuangan sendiri
21. Frekuensi pembuangan : Sampah dapat diangkat setiap hari dari tempat pembuangan sendiri
22. Pembuangan limbah cair : Dibuang ke sarana umum (got/riol)
23. Alat penangkap lemak : Tidak ada
24. Penyediaan P3K : Tersedia
25. Pemeriksaan kesehatan karyawan: Belum pernah
26. Kamar ganti : Ada
27. Kamar mandi : Ada

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 3 Uji kelaikan higiene sanitasi jasaboga

No	URAIAN	BOBOT	x
LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS			
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat/ tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	1
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih, dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa	1	1
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara, dan mudah dibersihkan.	1	1
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara, dan bebas dari debu (sarang laba-laba).	1	1
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai.	1	
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah, dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	
PENCAHAYAAN			
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	1
PENGHAWAAN			
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	1
AIR BERSIH			
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup, dan bertekanan	5	5
AIR KOTOR			
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC, dan saluran air hujan lancar, baik, dan tidak menggenang.	1	1
FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET			
11.	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai, dan mudah dibersihkan.	3	3
PEMBUANGAN SAMPAH			
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, bertutup, anti lalat, kecoa, tikus, dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	2
RUANG PENGOLAHAN MAKANAN			
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1	1
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna (barang tersebut tersimpan rapi di gudang).	1	1
KARYAWAN			
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka, dan infeksi saluran pernapasan (ISPA).	5	5
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik, dan perilaku yang higienis.	5	5
17.	Pakaian kerja dalam keadaan bersih, rambut pendek, dan tubuh bebas perhiasan.	1	1
MAKANAN			
18.	Sumber makanan, keutuhan, dan tidak rusak.	5	5
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel, dan tidak kadaluwarsa.	1	1

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

	PERLINDUNGAN MAKANAN		
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara, dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian, dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (thawing).	5	5
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	4
	PERALATAN MAKAN DAN MASAK		
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan, dan pemeliharannya.	2	2
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	2
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian, dan pembilasan.	5	5
25.	Bahan racun/ pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label/ tanda yang jelas untuk digunakan.	5	5
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan, dan hewan pengganggu lainnya.	4	
	JUMLAH	65	59
	KHUSUS GOLONGAN A.1		
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	1
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas).	4	4
	JUMLAH	70	64
	KHUSUS GOLONGAN A.2		
29.	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang asap.	1	
30.	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci.	2	
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker).	1	1
	JUMLAH	74	65
	KHUSUS GOLONGAN A.3		
32.	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penanganan lemak (<i>grease trap</i>).	1	
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4	
35.	Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan.	3	
	JUMLAH	83	
	KHUSUS GOLONGAN B		
36.	Pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung (konus).	1	
37.	Tersedia ruang belajar.	1	
38.	Alat pembuangan asap dilengkapi filter (penyaring).	1	
39.	Dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian.	2	
40.	Lemari pendingin dapat mencapai suhu -10°C.	4	
	JUMLAH	92	
	KHUSUS GOLONGAN C		
41.	Ventilasi dilengkapi dengan alat pengatur suhu.	1	
42.	Air kran bertekanan 15psi.	2	
43.	Lemari penyimpanan dingin tersedia untuk tiap jenis bahan dengan suhu yang sesuai kebutuhan.	4	
44.	Rak pembawa makanan/alat dilengkapi dengan roda penggerak.	1	
	JUMLAH	100	

Lampiran 4 Template manual terintegrasi untuk usaha kecil katering

MANUAL TERINTEGRASI

Mengacu pada *Halal Assurance System (HAS)* 23 000 Tahun 2012,
dan Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

(Nama usaha)

Disusun Oleh:
Maya Ramadhayanti

Diketahui Oleh:
(Pemilik Usaha)

PENDAHULUAN

1. Informasi Usaha

- a. Nama Usaha : _____
- b. Penjelasan Usaha : _____
- c. Alamat Usaha : _____
- d. Alamat Dapur : _____

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

2. Tujuan

Manual terintegrasi ini disusun sebagai pedoman dalam penerapan Sistem Jaminan Halal dan Higiene Sanitasi Jasaboga di usaha kecil catering, dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan HAS 23 000 dan jaminan keamanan pangan kepada konsumen.

3. Ruang Lingkup

Manual terintegrasi adalah dokumen yang menjadi panduan implementasi SJH di usaha kecil catering yang dibuat berdasarkan HAS 23 000 (2012) tentang Persyaratan Sertifikasi Halal. Manual ini berlaku untuk seluruh unit usaha kecil catering yang terkait dengan proses produksi halal.

Sistem keamanan pangan dalam manual ini dibuat berdasarkan Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Usaha kecil catering termasuk pada jasaboga golongan, sehingga persyaratan higiene sanitasi yang harus dipenuhi adalah minimal golongan

KEBIJAKAN

1. Kebijakan Usaha

“Kami berkomitmen untuk memproduksi produk/menu dengan menggunakan bahan dan fasilitas produksi yang terjamin kehalalannya sesuai dengan persyaratan LPPOM MUI atau berdasarkan HAS 23000, serta menjamin keamanan pangan dengan mengacu pada Permenkes Nomor 1096 tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Komitmen kami laksanakan dengan membentuk tim manajemen dan melakukan produksi sesuai dengan prosedur dalam manual.”

Disetujui Oleh,

(Pemilik Usaha)

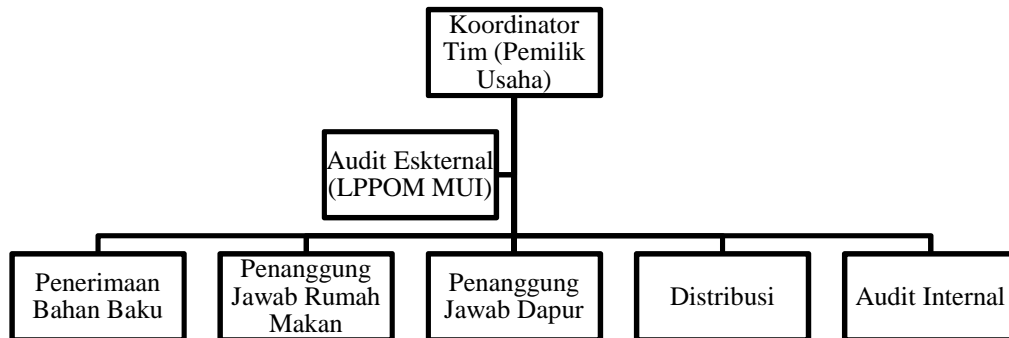
2. Prosedur Sosialisasi

1. Kebijakan usaha disosialisasikan langsung oleh koordinator kepada seluruh pegawai usaha dan pemasok bahan baku (*supplier*)
2. Kebijakan usaha juga disosialisasikan kepada pelanggan melalui poster yang ditempatkan di rumah makan dan brosur di kemasan catering

TIM MANAJEMEN

1. Struktur Organisasi Tim Manajemen Halal

Tim Manajemen Halal usaha kecil catering terdiri dari pemilik usaha sebagai koordinator tim, bagian penerimaan bahan baku, penanggung jawab rumah makan, penanggung jawab dapur, bagian distribusi, dan bagian audit internal.



Gambar 1 Struktur Organisasi Tim Manajemen Halal

2. Persyaratan Tim Manajemen Halal

Pemilik dan pegawai usaha harus melaksanakan tugasnya sesuai dengan prosedur yang tercantum dalam manual. Pegawai pengolah makanan selama bekerja harus memenuhi ketentuan dalam Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 sebagai berikut:

- a. Tidak merokok
- b. Tidak makan atau mengunyah
- c. Tidak memakai perhiasan
- d. Tidak menggunakan peralatan yang bukan keperluannya
- e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja
- f. Selalu memakai pakaian kerja dan pelindung yang benar
- g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih
- h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut atau menggunakan masker pada saat batuk atau bersin
- i. Tidak menyisir rambut di dekat makanan

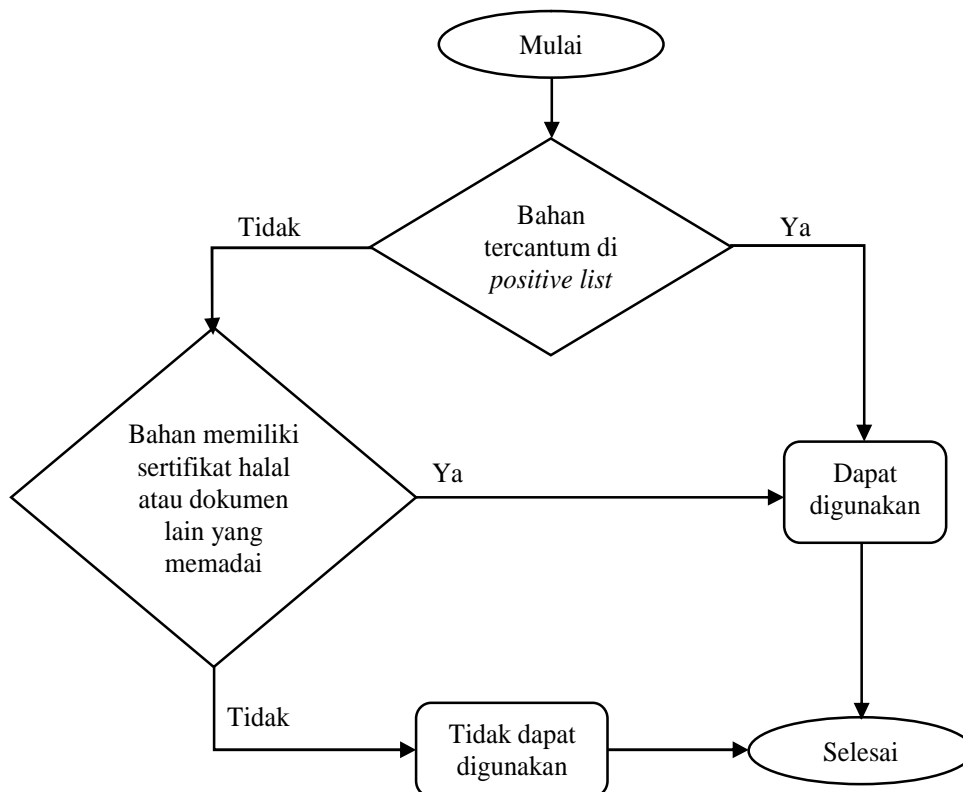
PROSEDUR

1. Prosedur Pelaksanaan Pelatihan SJH dan Higiene Sanitasi Jasaboga

- a. Tujuan : Meningkatkan pengetahuan tim mengenai HAS 23000 dan Higiene Sanitasi Jasaboga
- b. Jadwal : Minimal satu tahun sekali

- c. Peserta : Seluruh bagian dari Tim Manajemen
- d. Metode : Diskusi
- e. Pemberi materi : Koordinator dan/atau mendatangkan perwakilan LPPOM MUI dan/atau perwakilan Kementerian Kesehatan
- f. Materi : Persyaratan Sertifikasi Halal (Kriteria, Kebijakan, dan Prosedur pada HAS 23000), serta Higiene Sanitasi Jasaboga (Permenkes Nomor 1096 tahun 2011)

2. Prosedur Pemilihan dan Penggunaan Bahan Baru



Gambar 2 Diagram alir proses penggunaan bahan baru

Penggunaan bahan baru harus dilaporkan dan dengan persetujuan LPPOM MUI melalui email: pengkajianlppom@halalmui.org.

3. Prosedur Pembelian Bahan

- a. Pembelian ayam
 - Jika membeli di pasar, pastikan kepada penjual mengenai proses pemotongan ayam atau lokasi pembelian ayam
 - Jika proses pemotongan menggunakan aturan sesuai peraturan islam, yaitu dengan menyebut nama Allah, menghadap kiblat, dan tidak menggunakan pemotong yang tumpul, maka ayam dapat dibeli
 - Jika membeli di Rumah Potong Ayam (RPA), maka tanyakan mengenai sertifikat halalnya

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

- Jika sertifikat halalnya sesuai yang dirujuk oleh LPPOM-MUI, maka ayam dapat dibeli
 - Lebih baik jika kunjungi tempat atau lokasi pemotongan secara berkala untuk memastikan proses pemotongan ayam
- b. Pembelian daging/tulang iga
- Jika membeli di pasar, pastikan kepada penjual mengenai proses pemotongan daging atau lokasi pembelian daging
 - Jika proses pemotongan menggunakan aturan sesuai peraturan islam, yaitu dengan menyebut nama Allah, menghadap kiblat, dan tidak menggunakan pemotong yang tumpul, maka daging dapat dibeli
 - Jika membeli di Rumah Potong Hewan (RPH), maka tanyakan mengenai sertifikat halalnya
 - Jika sertifikat halalnya sesuai yang dirujuk oleh LPPOM-MUI, maka daging dapat dibeli
 - Lebih baik jika kunjungi tempat atau lokasi pemotongan secara berkala untuk memastikan proses pemotongan daging
- c. Pembelian ikan dan *seafood*
- Pilih ikan sesuai dengan kriteria ikan segar dan bersih
 - Pilih *seafood* sesuai dengan kriteria *seafood* segar dan bersih
- d. Pembelian sayur dan buah
- Pilih sayuran yang segar (tidak layu) dan bersih
 - Pilih buah yang segar (tidak busuk) dan bersih

4. Prosedur Pencucian Bahan

- a. Pencucian ayam
- Siapkan ayam
 - Bersihkan ayam menggunakan wadah dan air mengalir untuk menghemat air
 - Jika isi/*jeroan* ayam belum dibersihkan, maka keluarkan dan buang pada wadah terpisah
 - Pastikan ayam bersih dari kotoran, darah, dan bulu tidak tersisa
 - Sisihkan ayam untuk ditiriskan
 - Simpan dalam lemari pendingin jika tidak langsung digunakan/diolah
- b. Pencucian daging/tulang iga
- Siapkan daging/tulang iga
 - Bersihkan menggunakan wadah dan air mengalir untuk menghemat air
 - Pastikan daging/tulang iga bersih dari kotoran dan darah
 - Sisihkan daging/tulang iga untuk ditiriskan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

- c. Pencucian ikan dan *seafood*
 - Siapkan ikan
 - Bersihkan ikan menggunakan wadah dan air mengalir untuk menghemat air
 - Jika isi/*jeroan* ikan belum dibersihkan, maka keluarkan dan buang pada wadah terpisah
 - Pastikan ikan bersih dari kotoran, darah, dan sisik tidak tersisa
 - Sisihkan ikan untuk ditiriskan
 - Simpan dalam lemari pendingin jika tidak langsung digunakan/diolah
- d. Pencucian sayuran/buah
 - Siapkan sayuran/buah
 - Bersihkan sayuran/buah menggunakan wadah dan air mengalir untuk menghemat air
 - Pastikan sayuran/buah bersih dari kotoran, serangga dan ulat (jika ada), serta bagian yang busuk (jika ada)
 - Sisihkan sayuran/buah untuk ditiriskan
 - Simpan dalam lemari pendingin jika tidak langsung digunakan/diolah

5. Prosedur Produksi (Terlampir)

6. Prosedur Pencucian Fasilitas Produksi

- e. Siapkan peralatan yang akan dibersihkan
- f. Buang kotoran ke tempat sampah untuk menghindari penyumbatan drainase (selokan)
- g. Jika berminyak, maka buang minyak di tempat terpisah
- h. Bilas peralatan dengan air bersih
- i. Bersihkan dengan sabun pembersih
- j. Pastikan kotoran dan minyak/lemak terangkat
- k. Bilas peralatan dengan air bersih sampai sabun dan kotoran tidak bersisa
- l. Bersihkan tempat pencucian untuk menjaga kebersihan fasilitas pencucian

7. Prosedur Penyimpanan Bahan dan Produk

- a. Bahan makanan kering disimpan di tempat kering dan tidak lembab
- b. Bahan dan produk yang akan atau tidak habis dipakai disimpan di dalam lemari pendingin terpisah
- c. Bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa digunakan lebih dahulu (prinsip *first in first out*)
- d. Khusus ayam, daging, dan ikan lebih baik disimpan di dalam *freezer* dan terpisah dari sayuran dan buah

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

- e. Sebelum disimpan bahan dan produk perlu dikemas tertutup untuk menghindari kontaminasi dan memperpanjang umur simpan
- f. Produk atau makanan jadi tidak dicampur dengan bahan

Tabel 1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan

No	Jenis bahan makanan	Digunakan dalam waktu		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1	Daging, ikan, udang, dan olahannya	-5°C s/d 0°C	-10°C s/d -5°C	> -10°C
2	Telur, susu, dan olahannya	5°C s/d 7°C	-5°C s/d 0°C	> -5°C
3	Sayur, buah, dan minuman	10°C	10°C	10°C
4	Tepung dan biji	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang

Sumber: Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011

Tabel 2 Suhu Penyimpanan Produk/ Makanan Jadi

No	Jenis produk/ makanan jadi	Suhu penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu	Akan segera disajikan	Belum segera disajikan
1	Makanan kering	25°C s/d 30°C	-	-
2	Makanan basah (berkuah)	-	> 60°C	-10°C
3	Makanan cepat saji (santan, telur, susu)	-	>= 65.5°C	-5°C s/d -1°C
4	Makanan disajikan dingin	-	5°C s/d 10°C	< 10°C

Sumber: Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011

8. Prosedur Transportasi/ Pengangkutan

- a. Transportasi produk
 - Produk yang akan didistribusi dikemas terlebih dahulu dengan wadah atau kemasan sekunder agar terhindar dari kontaminasi
 - Produk disusun dengan rapi dan tidak melebihi beban agar tidak rusak
 - Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan mencair
 - Alat transportasi sebaiknya memiliki volume luas sehingga produk tidak berhimpitan saat didistribusikan
- b. Transportasi bahan
 - Bahan yang akan didistribusikan dikemas terlebih dahulu dengan kemasan sekunder agar terhindar dari kontaminasi

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

- Hindari membawa bahan *ditenteng* dengan motor agar tidak jatuh dan rusak
- Bahan selama pengangkutan selalu dalam keadaan dingin
- Alat transportasi sebaiknya memiliki volume luas sehingga bahan tidak berhimpitan saat didistribusikan

9. Prosedur Penyajian Makanan

- a. Setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah agar tidak terjadi kontaminasi silang
- b. Makanan berkuah dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk memperpanjang umur makanan
- c. Makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau bungkus harus dipisahkan agar tidak bercampur
- d. Semua peralatan yang digunakan harus bersih, utuh, dan tidak rusak
- e. Alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh

10. Prosedur Kemampuan Telusur

- a. Pastikan bahwa bahan yang dibeli memiliki asal yang dapat ditelusuri (contoh: bertanya kepada penjual mengenai asal bahan)
- b. Setiap *record* atau bukti pembelian bahan (contoh: struk, nota, kwitansi) terutama ayam dan daging/tulang iga disimpan sebagai dokumentasi kemampuan telusur minimal 6 bulan
- c. Simpan nama penjual, alamat, dan kontak lokasi pembelian dan pemotongan bahan

11. Prosedur Audit Internal

- a. Audit internal dilaksanakan setahun dua kali, yaitu pada tengah dan akhir tahun (Juni dan Desember)
- b. Audit internal dilakukan dengan memastikan pelaksanaan 11 kriteria Sistem Jaminan Halal dan Sistem Keamanan Pangan dengan mengisi *checklist* (**Terlampir**)
- c. Hasil audit internal disampaikan ke LPPOM MUI sebagai laporan berkala (email: sjhlppom@halalmui.org)

12. Prosedur Kaji Ulang Manajemen

- a. Kaji ulang dilakukan minimal satu kali dalam setahun, yaitu akhir tahun
- b. Evaluasi dilakukan berdasarkan hasil audit internal
- c. Hasil kaji ulang disampaikan pada setiap elemen Tim Manajemen Halal atau penanggung jawab setiap aktivitas
- d. Hasil kaji ulang atau evaluasi ditindak lanjuti dengan batas waktu maksimal seminggu setelah kaji ulang

LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Bahan untuk Seluruh Produk

No.	Nama Bahan	Merk	Lembaga SH	Keterangan
1				
2				

Lampiran 2 Daftar Produk/Menu

1. _____
2. _____
3. _____

Lampiran 3 Matriks Produk/Menu

No.	Nama Bahan	Nama Produk/Menu		
		1	2	3
1				
2				

Lampiran 4 Daftar Fasilitas Usaha

1. Fasilitas Produksi
 - a. Fasilitas pencucian bahan dan peralatan
(Masukkan daftar alat-alat yang digunakan pada fasilitas ini, dst)
- ...
 - b. Fasilitas pembuatan makanan jadi (produk)
- ...
 - c. Fasilitas penyimpanan bahan baku dan makanan jadi
- ...
 - d. Fasilitas pengemasan
- ...
 - e. Fasilitas distribusi
- ...
2. Fasilitas Sanitasi
 - a. Tempat cuci tangan
 - b. Air bersih
 - c. Toilet
 - d. Kamar mandi
 - e. Tempat sampah

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

3. Bangunan

a. Lokasi

- Bersih, tidak berdekatan dengan tempat sampah umum, dan sumber pencemar lainnya
- Halaman bersih
- Tidak terdapat genangan air
- Konstruksi kokoh, terpelihara, bersih, bebas dari barang tidak berguna, dan aman
- Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara, dan mudah dibersihkan
- Dinding rata dan tidak lembab
- Bagian dinding yang terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter

b. Langit-langit

- Menutupi seluruh atap bangunan
- Tinggi minimal 2.4 meter di atas lantai

c. Pintu dan Jendela

- Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat

d. Pencahayaan

- Sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan

e. Penghawaan

- Ventilasi yang membuat sirkulasi udara baik dan tidak pengap

f. Ruang pengolahan makanan

- Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian
- Ruang bersih dari barang tidak berguna

g. *Layout* Produksi/ Dapur

(Masukkan denah produksi)

Lampiran 5 Prosedur Produksi

(Masukkan tahapan produksi setiap produk)

Prosedur Pendahuluan

1. Setiap tenaga kerja harus dalam keadaan sehat, tidak sedang menderita penyakit terutama penyakit kulit dan ISPA
2. Pakaian tenaga kerja harus dalam keadaan bersih
3. Tangan harus dicuci bersih menggunakan sabun pencuci tangan

Lampiran 6 *Checklist* audit internal

No	Pertanyaan	Hasil Audit		
		Ya	Tidak	Keterangan
	Sistem Jaminan Halal			
1	Apakah kebijakan telah ditetapkan			
2	Apakah pegawai mengetahui dengan jelas kebijakan dan prosedur manual			
3	Apakah bahan yang dibeli sesuai dengan daftar bahan yang disetujui oleh LPPOM MUI			
4	Apakah terdapat bukti transaksi bahan			
5	Apakah proses pencucian bahan dan alat sesuai dengan prosedur			
6	Apakah usaha hanya memproduksi menu sesuai daftar produk dan halal menurut LPPOM MUI			
7	Apakah terdapat matriks produk			
8	Apakah tempat penyimpanan dan dapur terbebas dari barang haram dan najis			
9	Apakah alat transportasi dan distribusi terbebas dari barang haram dan najis			
10	Apakah terdapat bukti pembelian produk			
11	Apakah ketika melakukan pergantian bahan, telah mendapat persetujuan LPPOM MUI			
12	Apakah audit internal dilaksanakan sesuai jadwal dan dilaporkan ke LPPOM MUI			
13	Apakah terdapat hasil diskusi kaji ulang manajemen dan dilaporkan ke LPPOM MUI			
	Higiene Sanitasi			
1	Apakah kondisi bangunan produksi bersih dan mudah dibersihkan			
2	Apakah pencahayaan bangunan cukup			
3	Apakah terdapat sumber air bersih			
4	Apakah lokasi terbebas dari genangan air dan limbah rumah tangga			
5	Apakah terdapat tempat cuci tangan dan kamar mandi			
6	Apakah tempat sampah tidak menggunung dan rutin dibuang ke TPA			
7	Apakah semua pegawai dalam keadaan sehat			
8	Apakah semua pegawai selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah produksi			
9	Apakah tempat penyimpanan bahan dan produk dalam keadaan bersih			
10	Apakah pencucian bahan dan alat sesuai prosedur			
Catatan:				
				Diperiksa Oleh,
				Pemilik

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 7 Daftar Hadir Pelatihan

Tanggal Pelatihan :
Materi :

No	Nama	Bagian	Tanda Tangan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 5 Tabel kebutuhan luas ruangan

Kegiatan	Peralatan	Ukuran (m ²)		x150%	Jumlah peralatan	Jumlah luas (m ²)	Luas per kegiatan (m ²)
		Peralatan	Operator				
Penerimaan bahan	Meja pemeriksaan	2x1	1x1	4.5	2	9	9
Pencucian	Bak pencucian	2x1	1x1	4.5	1	4.5	10.5
	Rak hasil pencucian bahan	2x0.5	1x1	3	1	3	
	Rak hasil pencucian peralatan	2x0.5	1x1	3	1	3	
Pembuatan makanan	Kompor	1x1	1x1	3	4	12	18
	Meja persiapan	2x0.5	1x1	3	2	6	
Penyimpanan	Lemari bahan	2x0.5	1x1	3	1	3	9
	Freezer	2x0.5	1x1	3	1	3	
	Lemari peralatan	2x0.5	1x1	3	1	3	
Pengemasan	Lemari kemasan	2x0.5	1x1	3	1	3	9.75
	Meja pengemas	3x0.5	3x1	6.75	1	6.75	
Ruang ganti, toilet, dan kamar mandi	Ruang ganti	1x1	1x1	3	1	3	6.75
	Toilet	0.5x0.5	0	0.375	1	0.375	
	Loker	1x1	1x1	3	1	3	
	Bak mandi	0.5x0.5	0	0.375	1	0.375	
Tempat cuci tangan	Wastafel	2x0.5	1x1	3	1	3	3
Kantor	Meja pemilik	2x0.5	1x1	3	1	3	12.75
	Lemari berkas	1x0.5	1x1	2.25	1	2.25	
	Meja dan bangku diskusi	2x2	1x1	7.5	1	7.5	
Sumber air	Tampungan air	2x1	0	3	1	3	3
Tempat sampah	Tempat sampah	1x1	0	1.5	2	3	3
Total							84.75
Penggenapan							85

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Jakarta, 9 Maret 1993 sebagai anak kedua dari dua bersaudara pasangan Heru Havianta, SE dan Atina Damayanti. Penulis menyelesaikan pendidikan di Sekolah Dasar Negeri Serua VI Ciputat pada tahun 2005, kemudian menyelesaikan pendidikan di Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Pamulang pada tahun 2008, dan menyelesaikan pendidikan di Sekolah Menengah Atas Negeri 2 Tangerang Selatan pada tahun 2010. Pada tahun yang sama penulis diterima sebagai mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Institut Pertanian Bogor melalui jalur SNMPTN. Selama menjadi mahasiswa penulis pernah menjadi asisten praktikum Penerapan Komputer tahun ajaran 2012/2013 dan aktif sebagai sekretaris Departemen Komunikasi Informasi dan Jurnalistik (KOMIK) Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian (BEM Fateta) periode 2012/2013. Pada bulan Juni-Agustus 2013 penulis melaksanakan Praktik Lapangan di PT Corinthian Industries Indonesia, Gunung Putri, Bogor dengan judul Pengawasan Mutu dan Penerapan *Total Quality Management* di PT Corinthian Industries Indonesia.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.