

LAPORAN PENELITIAN

**ANALISIS RANTAI NILAI DAN IMPLEMENTASI
SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL PADA UMK MANISAN
JAHE XYZ**

**Ir. SUBARNA, MSi
Dr. DIAS INDRASTI, MSc
INTAN FITRIA MAHMUD**

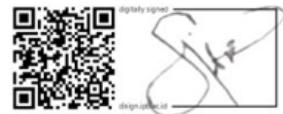


**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2023**

KATA PENGANTAR

Segala puji bagai Alloh. Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan menyusun laporan yang berjudul “Analisis Rantai Nilai dan Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal pada UMK Manisan Jahe XYZ ”. Terima kasih kepada semua yang mendukung pelaksanaan penelitian . Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukannya.

Bogor, Juni 2023



(Ir. SUBARNA, MSi)

ABSTRAK

Kewajiban untuk sertifikasi halal bagi semua produk pangan didasari oleh Pasal 4 Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Peraturan Pemerintah No.31 Tahun 2019, dan Undang-undang No.11 Tahun 2020. Dewasa ini, di Indonesia terdapat banyak usaha mikro, kecil, dan menengah yang bergerak di bidang pangan, salah satunya UMK XYZ yang memproduksi manisan jahe kering. UMK XYZ terletak di Cipanas, Kabupaten Cianjur. Penelitian ini bertujuan untuk mengimplementasikan sistem jaminan produk halal di UMK Manisan Jahe XYZ agar memperoleh sertifikat halal serta menganalisis rantai nilai dari UMK tersebut agar bisa dilakukan optimalisasi serta perbaikan dari rantai usaha mulai dari pembelian bahan baku sampai distribusi produk. Manisan jahe yang diproduksi berbahan dasar jahe gajah. Alat produksi yang digunakan masih sangat sederhana dan mayoritas tahapan produksi dikerjakan secara manual oleh tenaga manusia. Untuk memenuhi kewajiban sertifikasi halal bagi UMK, maka dilakukan implementasi SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal) dengan pemenuhan 5 kriteria halal, yaitu komitmen dan tanggug jawab, bahan, produk, proses produk halal, dan evaluasi serta pemantauan sebagai langkah pendaftaran sertifikasi halal. UMK XYZ mendaftar sertifikasi halal dengan metode *self-declare*. Adanya metode ini tentunya memudahkan para pelaku usaha mikro dan kecil untuk mengajukan sertifikasi halal. Selain itu, dilakukan analisis rantai nilai untuk menganalisis aktivitas-aktivitas yang bisa meningkatkan *value* produk. Terdapat dua aktivitas rantai nilai metode Porter, yaitu aktivitas utama dan aktivitas pendukung. Aktivitas utama terdiri dari pengadaan bahan baku, produksi, dan pemasaran. Sedangkan, aktivitas pendukung terdiri dari infrastruktur, sumber daya manusia, dan pengembangan teknologi. UMK XYZ telah mengimplementasikan sistem jaminan produk halal dan memperoleh sertifikat halal melalui pendaftaran jalur *self-declare*. Berdasarkan hasil analisis rantai nilai diperlukan perluasan relasi supplier jahe gajah untuk memenuhi kebutuhan bahan baku, peningkatan teknologi agar produksi lebih efektif dan efisien, selain itu juga diperlukan pengembangan sumber daya manusia yang mampu mengelola pemasaran produk secara daring melalui *platform e-commerce* yang kini tengah marak digunakan oleh berbagai pelaku usaha.

Kata kunci: manisan jahe, rantai nilai, *self-declare*, sertifikasi halal, UMK

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Kewajiban Sertifikasi Halal di Indonesia	3
2.2 Self-declare Halal	4
2.3 Produk Manisan Jahe Kering	4
2.4 Rantai Nilai	5
METODE	7
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	7
3.2 Prosedur Kerja	7
HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Penyusunan Manual SJPH	9
4.2 Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal	9
4.3 Pendaftaran Sertifikasi Halal	17
4.4 Analisis Rantai Nilai UMK XYZ	22
SIMPULAN DAN SARAN	34
5.1 Simpulan	34
5.2 Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	37

DAFTAR TABEL

1 Hasil implementasi sistem jaminan produk halal	9
2 Daftar bahan yang digunakan	12
3 Identifikasi aktivitas-aktivitas terhadap rantai nilai di UMK XYZ	24
4 Analisis rantai nilai UMK Manisan Jahe XYZ	30

DAFTAR GAMBAR

1 Gambar model rantai nilai metode Porter	6
2 Denah tempat produksi manisan jahe	16
3 Diagram alir proses pembuatan manisan jahe	16
4 Opsi pengajuan <i>self-declare</i>	17
5 Profil pelaku usaha	18
6 Form bagian pengajuan	19
7 Form pengisian bahan	19
8 Pencarian bahan tidak bersertifikat	19
9 Pencarian bahan bersertifikat	20
10 Pengisian data produk	20
11 Pengisian proses produk halal	21
12 Pengisian pernyataan pelaku usaha	21
13 Rantai Nilai Umum Pengolahan Manis Jahe Kering	22
14 Rantai Nilai Pengolahan Manis Jahe Kering	27

DAFTAR LAMPIRAN

1 Manual SJPH UMK XYZ	37
2 Poster komitmen/kebijakan halal	47
3 Pelatihan internal	48
4 Produk dan label manisan jahe XYZ	49
5 <i>Timeline</i> pendaftaran sertifikat halal melalui SIHALAL	50
6 Sertifikat halal terbit milik UMK XYZ	51

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini, usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) mengalami peningkatan jumlahnya di berbagai daerah. Hal ini juga dipengaruhi oleh dukungan pemerintah bagi para pelaku UMKM. Menurut Halim 2020, peran UMKM memiliki arti yang penting bagi suatu daerah karena menjadi penggerak pertumbuhan dan peningkatan ekonomi daerah. Selain itu, UMKM menjadi sebuah strategi supaya produk khas daerah dapat dikenal secara meluas dan membuka peluang bisnis serta lapangan pekerjaan yang ada di daerah. Objek dalam penelitian ini adalah salah satu UMKM yang berada di Kabupaten Cianjur. Beberapa UMKM yang bergerak di bidang kuliner dan pangan olahan tercatat belum melakukan sertifikasi halal pada produknya. Konsumen muslim di Indonesia menempati posisi tertinggi dalam mengonsumsi produk makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetika (Sutrisno 2013). Menurut Fathoni dan Syahputri 2020, Indonesia berkontribusi sebanyak 12,7% dari populasi muslim yang ada di dunia. Banyaknya konsumen muslim di Indonesia berpengaruh terhadap produk yang diproduksi oleh para produsen produk pangan. Salah satunya adalah label halal yang ada pada produk menjadi salah satu hal yang membuat konsumen muslim membeli produk tersebut atau tidak. Saat ini, tren produk pangan berlabel halal tidak hanya dikeluarkan oleh industri milik muslim saja, tetapi juga dilakukan oleh seluruh industri karena tingginya permintaan produk halal dari konsumen. Menurut Wibowo dan Madusari 2018, label pada kemasan produk pangan memiliki korelasi dan pengaruh yang signifikan terhadap keputusan konsumen dalam membeli produk pangan, hal ini menjadikan fakta bahwa labelisasi halal pada produk pangan memiliki nilai positif dan memiliki peluang dalam mempengaruhi keputusan pembelian konsumen.

Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal, Peraturan Pemerintah No. 31 Tahun 2019, dan Undang-undang Nomor 11 tahun 2020 tentang cipta kerja pada produk pangan olahan menjadi acuan tentang wajibnya sertifikasi halal pada produk pangan. Kewajiban untuk sertifikasi halal bagi semua produk makanan dan minuman ini sejak tahun 2014 dengan jelas disebutkan dalam Pasal 4 Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal bahwa, “seluruh produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal” dan mengalami perbaikan yang diatur dalam Undang-undang Cipta Kerja No. 11 Tahun 2020 tentang penyederhanaan prosedur pendaftaran sertifikasi halal. Selain itu, dipertegas oleh Kementerian Agama (Kemenag) 2021, mengenai kewajiban sertifikasi halal per tanggal 17 Oktober 2024. Dengan demikian, para pelaku usaha wajib memiliki sertifikat halal apabila ingin diproduksi dan diperdagangkan di Indonesia. Hal ini memudahkan

pemerintah yang berwenang untuk mengatur regulasi produk yang ada di pasaran sesuai dengan payung hukum yang telah ditetapkan.

UMK Manisan Jahe XYZ termasuk ke dalam kategori usaha mikro yang memproduksi produk jahe kering. Namun, produk tersebut belum tersertifikasi halal. Sebelum dilakukan implementasi sistem jaminan produk halal (SJPH) di UMK terkait, pemilik UMK belum memiliki manual SJPH, belum memiliki pendamping halal, serta belum mengetahui skema pengajuan sertifikasi halal bagi usaha mikro dan kecil. Sertifikasi halal menjadi salah faktor dapat terdistribusinya produk secara meluas dalam peningkatan bisnisnya. Oleh karena itu, dilakukan implementasi sistem jaminan produk halal dalam proses produksi manisan jahe kering ini serta pembuatan dokumen manual sistem jaminan produk halal (SJPH) sampai ke pendaftaran sertifikasi halal. Untuk proses pengajuan sertifikasi halal terdapat dua cara, yaitu metode regular dan metode *self-declare*. Pendaftaran halal melalui *self-declare* merupakan kemudahan yang diberikan oleh pemerintah dengan mereduksi beberapa prosedur bagi para pelaku UMK dengan produk yang berisiko rendah. Pendaftaran halal secara *self-declare* ini tidak dikenakan biaya, sedangkan pendaftaran halal jalur regular dikenakan biaya. Terdapat lima kriteria yang harus dipenuhi agar bisa mendapatkan sertifikasi halal. Kriteria SJPH yang harus dipenuhi menurut Keputusan Kepala Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (BPJPH) No. 57 tahun 2021, yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal (PPH), produk, pemantauan dan evaluasi (BPJPH 2021).

Selain sertifikasi halal ada beberapa hal yang perlu ditingkatkan agar UMK ini agar bisa berjalan optimal terutama dalam setiap aktivitas yang ada di usaha terkait. Untuk itu, dilakukan analisis rantai nilai pada kegiatan UMK Manisan Jahe XYZ untuk mengetahui aktivitas mana yang perlu diperbaiki dan terlebih dahulu diprioritaskan. Analisis rantai nilai menjadi salah satu strategi dalam bersaing untuk meningkatkan kapasitas produksi dan penjualan. Analisis rantai nilai juga dapat menjadi evaluasi bagi pelaku usaha untuk mengeksiskan produk dari UMK XYZ agar mampu bersaing dan memenuhi kebutuhan konsumen karena masih ditemukan beberapa kendala dalam proses pembuatan produk manisan jahe di UMK XYZ. Peningkatan kapasitas usaha menjadi kunci agar UMK XYZ tetap bertahan dan bersaing di pasar.

1.2 Rumusan Masalah

Merujuk pada latar belakang yang telah dipaparkan, rumusan masalah yang dikaji dalam penelitian ini adalah belum terlaksananya implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di UMK XYZ dan ketidaktahuan pelaku UMK mengenai kemudahan pendaftaran sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil sehingga belum terdapat dokumen manual halal milik UMK XYZ. Sebagai upaya untuk meningkatkan kapasitas usaha perlu peningkatan penjualan dengan cara meningkatkan kepercayaan konsumen dan perluasan pasar dengan *labelling* halal. Upaya yang dilakukan yaitu dengan melakukan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal sebagai proses untuk mendapatkan sertifikat halal. Selain itu untuk meningkatkan efisiensi perlu dilakukan analisis rantai nilai untuk mengevaluasi aktivitas mana yang perlu diperbaiki dan ditingkatkan di UMK XYZ.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengimplementasikan sistem jaminan produk halal di UMK Manisan Jahe XYZ agar memperoleh sertifikat halal serta menganalisis rantai nilai dari UMK tersebut agar bisa dilakukan optimalisasi serta perbaikan dari rantai usaha mulai dari pembelian bahan baku sampai distribusi produk.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat menjadi pengetahuan dan pengalaman baru untuk memiliki kemampuan dalam mengimplementasikan Sistem Jaminan Produk Halal pada UMK dan juga kemampuan menganalisis rantai nilai dalam suatu usaha. Selain itu, diharapkan dapat dijadikan tolak ukur dalam mengimplementasikan sistem jaminan produk halal di usahanya, siapnya dokumen untuk mendaftarkan sertifikat halal bagi usaha terkait, dan juga untuk meningkatkan potensi rantai nilai di usahanya mulai dari masuknya bahan baku sampai produk jadi untuk sampai ke tangan konsumen.

II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kewajiban Sertifikasi Halal di Indonesia

Halal menjadi bagian dari salah satu dari lima hukum yang ada pada hukum Islam, yaitu *fardhu* (wajib), *mustahab* (disarankan), halal (diperbolehkan), makruh (dibenci), dan haram (dilarang) (Parwati 2021). Mengonsumsi makanan halal merupakan kewajiban bagi setiap muslim karena sudah tercantum di dalam Al-Qur'an sebagai pedoman dan syariat. Di dalam surat Al Maidah ayat 88 telah diperintahkan bagi seluruh muslim bahwa, "dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya". Oleh karena itu, hal ini menjadi pedoman bagi konsumen muslim dalam membeli produk baik makanan, obat-obatan, maupun kosmetik. Sebuah produk dapat dikatakan halal apabila memenuhi syariat Islam dalam proses pembuatannya. Halal perlu diiringi juga dengan *thayyib* yang berarti baik. Makanan dan minuman selain harus halal juga harus *thayyib*. Hal ini menjadi indikator yang menentukan kelayakan konsumsi dan kemanfaatannya bagi kesehatan. Dalam industri pangan, *thayyib* selaras dengan *Good Manufacturing Practices* (GMP). *Good Manufacturing Practices* merupakan pengolahan makanan dasar untuk mendapatkan kualitas yang konsisten dan keamanan pangan (Sari 2016). Menurut Databoks tahun 2021, penduduk muslim di Indonesia mencakup 86,88% dari total jumlah penduduk yang ada di Indonesia. Hal ini, menunjukkan bahwa produk yang telah bersertifikat halal memiliki potensi pasar dan permintaan yang tinggi di Indonesia. Sertifikasi halal merupakan proses untuk memperoleh sertifikat halal dengan melalui beberapa tahapan pemeriksaan untuk membuktikan bahwa bahan baku, proses produksi, dan sistem jaminan produk halal produk pada suatu perusahaan sudah sesuai dengan standar yang telah

ditetapkan (LPPOM MUI 2008). Keberadaan lembaga sertifikasi halal yang ada di suatu negara merupakan sebuah upaya untuk meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kehalalan produk yang akan diekspansi, khususnya ke negara dengan mayoritas penduduk muslim. Saat ini, Indonesia memberikan wewenang untuk proses sertifikasi kepada lembaga pemerintah dibawah Kementerian Agama, yaitu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) (Faridah 2019). Dengan berlakunya UU No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) dan Peraturan Pemerintah (PP) No. 31 Tahun 2019 tentang JPH berdampak pada perubahan sistem prosedur dan registrasi sertifikasi halal dari bersifat sukarela menjadi wajib sejak 17 Oktober 2019. Selain itu, UU JPH membangun badan baru bernama Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) di bawah Kementerian Agama. UU JPH menjelaskan bahwa semua produk wajib bersertifikat halal oleh BPJPH. Sebelum PP JPH terbit, proses sertifikasi halal masih dilakukan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI). Namun setelah PP JPH terbit, maka kewenangan penerbitan sertifikasi halal sepenuhnya dilakukan oleh BPJPH (Warto dan Samsuri 2020).

2.2 Self-Declare Halal

Terbitnya Undang-undang No. 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja (UU Cipta Kerja), menjelaskan beberapa aturan terkait penyederhanaan, sinkronisasi , dan pemangkasan prosedur sertifikasi halal yang bertujuan untuk memudahkan pelaku usaha, khususnya bagi para pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) dalam hal perizinan tersebut. Kemudahan yang dimaksud yaitu, jangka waktu untuk mendapatkan sertifikat halal serta keringanan prosedur dalam memutuskan kehalalan produk dan pengajuan halal sesuai dengan yang diatur pada Undang-undang No.11 Tahun 2020 Pasal 4A Ayat 1, bahwa pelaku usaha mikro dan kecil diperbolehkan untuk mendeklarasikan kehalalan produknya sendiri (Dewi 2022). Deklarasi kehalalan produk secara mandiri tersebut sering disebut dengan *self-declare*. Meskipun demikian, tidak secara begitu saja UMK mendeklarasikan kehalalan produknya, tetapi saja ada mekanisme yang harus ditempuh untuk menerbitkan sertifikasi halal produk. Terdapat beberapa kriteria yang harus dipenuhi oleh UMK merujuk pada PP Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal pasal 79 yaitu, unit usaha memiliki kekayaan bersih atau omzet tahunan sesuai dengan ketentuan usaha mikro dan kecil, produknya tidak berisiko serta terbuat dari bahan yang dapat dipastikan kehalalannya dibuktikan dengan dokumen sertifikat halal bahan yang telah diterbitkan oleh Kementerian Agama, diproses dengan cara yang halal dan teknologi yang sederhana atau manual. Dalam proses implementasi SJPH dan pengajuan sertifikat halal bagi UMK dibutuhkan pendamping proses halal (PPH) untuk menjamin terimplementasinya SJPH agar pernyataan kehalalan dalam pengajuan sertifikat halal sesuai standar yang telah ditetapkan BPJPH. Berikutnya, pelaku UMK dapat melakukan permohonan sertifikat halal dengan metode *self-declare* melalui aplikasi SI HALAL atau [website ptsp.go.id](http://ptsp.go.id) secara mandiri.

2.3 Produk manisan jahe kering

Menurut Fitriani *et al.* 2013, Jahe (*Zingiber officinale R.*) merupakan tanaman herbal yang memiliki rasa agak pedas, memiliki aroma khas, dan memiliki rimpang yang berwarna coklat. Jahe menjadi salah satu tanaman herbal yang populer baik di Indonesia maupun di luar negeri. Rasa pedas yang dihasilkan jahe menjadi sebuah ciri khas. Selain itu, kemampuannya untuk memberikan kehangatan bagi tubuh menjadikan jahe sebagai salah satu komoditas yang populer di setiap zaman. Tanaman rempah ini sudah digunakan sejak lama sebagai bumbu masakan, obat-obatan dan minuman sehat. Industri-industri sudah banyak yang membuat produknya dari bahan baku jahe (Edy dan Ajo 2020). Dewasa ini, banyak sekali olahan pangan yang berbahan dasar jahe mulai dari minuman serbuk jahe, permen jahe, dan manisan kering jahe. Manisan jahe kering merupakan salah satu produk hasil olahan berbahan dasar jahe yang diproses dengan penambahan gula dan pengeringan, sehingga bisa dikonsumsi secara langsung (Fitriani *et al.* 2013). Terdapat dua jenis manisan,yaitu manisan basah dan manisan kering. Hal yang menjadi pembeda antara manisan basah dan manisan kering adalah proses pembuatannya, daya awet dan kenampakannya (Sohibulloh *et al.* 2013). Manisan kering memiliki tingkat keawetan lebih lama dibandingkan dengan tingkat keawetan manisan basah. Menurut Sediaoetomo 2006, faktor penyebab daya awet manisan kering lebih tinggi karena kadar air pada manisan kering lebih rendah dan kandungan gulanya yang lebih tinggi dibandingkan dengan manisan basah. Dalam proses pembuatannya, manisan jahe kering tergolong produk olahan yang hanya memerlukan teknologi sederhana dalam pembuatannya. Menurut Fitriani *et al.* 2013, proses pembuatan manisan jahe kering diawali dengan pencucian jahe gajah segar berumur 4 bulan sampai bersih dan perendaman dalam air selama 12 jam. Setelah itu, jahe dipotong-potong menjadi sayatan dengan ketebalan 3-4 mm lalu ditusuk-tusuk dengan garpu. Setelah itu dilakukan perebusan selama 10 menit kemudian penirisan jahe. Berdasarkan pemaparan dari pemilik UMK Manisan Jahe XYZ, setelah penirisan seluruh bahan dimasukkan ke dalam wajan, yaitu jahe yang sudah ditiris dan gula dengan perbandingan 3:2 kemudian dipanaskan diatas api sedang sampai air menyusut dan jahe mengering.

2.4 Rantai Nilai

Analisis rantai nilai dilakukan untuk mengetahui rangkaian aktivitas dari sebuah perusahaan yang menunjukkan aktivitas mana yang sudah optimal dan aktivitas mana yang belum optimal dalam memberikan kontribusi atas keberhasilan rantai nilai di industri tersebut dalam mengolah bahan baku hingga menjadi produk jadi sampai ke konsumen (Mulyani dan Haryadi 2018). Menurut Porter 1985, terdapat beberapa rangkaian kegiatan dalam rantai nilai mulai dari produsen hingga konsumen yang dibagi menjadi menjadi dua, yaitu aktivitas primer dan sekunder. Aktivitas primer merupakan aktivitas yang terlibat secara langsung dalam penciptaan produk secara fisik, penjualan dan distribusi konsumen. Sedangkan, aktivitas pendukung merupakan aktivitas pendukung aktivitas primer dalam

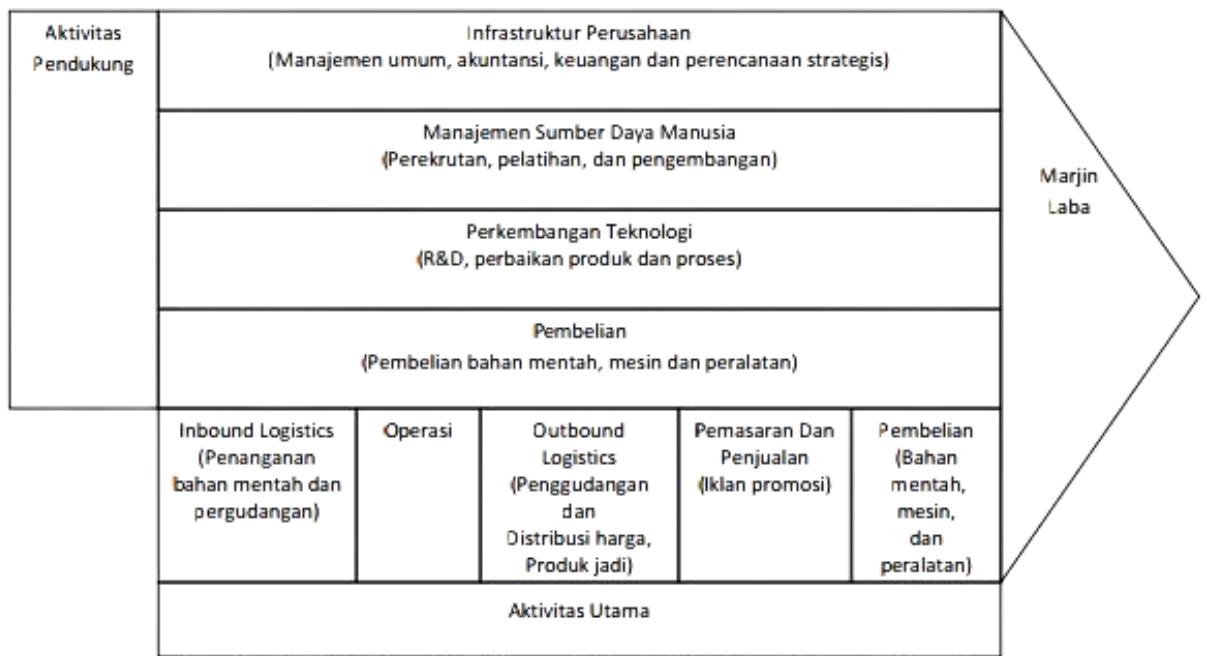
melakukan operasinya agar berjalan lebih baik (Lihawa *et al.* 2021). Aktivitas pada rantai nilai tergambar pada Gambar 1.

1. Aktivitas utama

- Logistik masuk: pemenuhan ketersediaan bahan baku untuk proses produksi;
- *Operation*: pengolahan bahan baku menjadi produk;
- Logistik keluar: proses distribusi produk sepanjang alur *supply* hingga konsumen akhir;
- *Marketing and sales*: kegiatan promosi maupun pelayanan produk, penjualan, dan penanganan keluhan.

2. Aktivitas pendukung:

- Pembelian: proses penanganan pembelian barang;
- *Technology development*: pemanfaatan teknologi yang efektif dan efisien agar mampu meningkatkan keuntungan;
- *Human resource management*: seleksi pegawai dan pengembangan SDM;
- *Firm infrastructure*: pengembangan dan pengelolaan sistem informasi dan keuangan.



Gambar 1 Gambar model rantai nilai metode Porter

III METODE

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan, yaitu November 2022 – Januari 2023. Penelitian ini dilakukan Kampung Babakan Sirna, Cipanas, Kabupaten Cianjur.

3.2 Prosedur Kerja

3.2.1 Pengumpulan data

Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan observasi lapang dan wawancara langsung kepada pelaku usaha. Jenis data primer yang diperoleh berupa deskripsi perusahaan, struktur perusahaan, alat dan bahan produksi, proses produksi, alur masuk bahan baku, pengetahuan produk halal, marketing dan penjualan, serta data-data lain yang berkaitan dengan penelitian ini. Sedangkan, data sekunder didapatkan melalui literatur sebagai penunjang penelitian. Sumber literatur berupa jurnal, artikel, website resmi BPJPH, dan sumber lain yang akurat dan terpercaya.

- Data Implementasi Sistem jaminan produk halal

Pengumpulan data dilakukan dengan dua cara yaitu secara literatur, observasi, dan wawancara. Secara literatur, mencari data seperti ketentuan halal yang dikeluarkan oleh BPJPH dan mempelajari bagaimana tata cara alur pendaftaran terkini untuk pengajuan halal metode *self-declare*. Sedangkan observasi dilakukan dengan mengamati lokasi produksi, proses dan peralatan produksi, pembelian dan penyimpanan bahan baku, pengemasan dan pendistribusian. Untuk wawancara dilakukan dengan acuan daftar pertanyaan yang telah disusun yang berkaitan dengan 5 kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal (PPH), produk, pemantauan dan evaluasi. Setelah data terkumpul kemudian dilakukan analisis terhadap aspek kriteria halal tersebut. Analisis ini dilakukan dengan mengidentifikasi keadaan sebelum dilakukan implementasi SJPH dan setelah dilakukan implementasi SJPH.

- Data Aktivitas Rantai Nilai

Pengumpulan data dilakukan dengan dua cara yaitu secara literatur, wawancara, dan observasi. Secara literatur, mencari data

mengenai jenis aktivitas serta komponen yang ada pada rantai nilai metode Porter. Wawancara dilakukan dengan memberikan pertanyaan sesuai dengan poin komponen aktivitas yang ada di rantai Porter. Observasi dilakukan dengan menilai kinerja yang dilakukan oleh UMK terkait, penilaian ini akan didiskusikan bersama dengan pelaku usaha.

3.2.2 Penyusunan Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

Manual sistem jaminan produk halal disusun berdasarkan kriteria yang telah dikeluarkan oleh BPJPH. Manual SJPH terdiri dari informasi umum perusahaan, tujuan manual SJPH, ruang lingkup penerapan SJPH dan panduan pemenuhan 5 kriteria SJPH, yakni kebijakan halal berupa komitmen dan tanggung jawab, bahan baku, produk, proses produk halal, pemantauan dan evaluasi.

3.2.3 Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

Sistem jaminan produk halal diimplementasikan dengan menerapkan 5 kriteria SJPH yang telah ditulis dan disusun dalam bentuk dokumen manual sistem jaminan produk halal.

3.2.4 Pendaftaran Sertifikasi Halal Secara Daring

Setelah dilakukan evaluasi perbaikan dan disusun dokumen sistem jaminan produk halal, dilakukan pendaftaran sertifikasi halal secara daring melalui website ptsp.halal.go.id atau melalui aplikasi yang dapat diunduh melalui Playstore yaitu, “SIHALAL”.

3.2.5 Analisis Rantai Nilai

Analisis rantai nilai dilakukan dengan pengambilan data secara primer dan sekunder. Pengambilan data secara sekunder dilakukan dengan pengamatan langsung di lokasi produksi dan wawancara dengan pemilik UMK terkait. Pengambilan data diawali dengan membuat daftar aktivitas sesuai dengan poin pokok yang ada pada aktivitas primer dan aktivitas sekunder. Setelah data diperoleh, maka akan dilakukan analisis terhadap rantai nilai. Analisis rantai nilai diperlukan untuk mengetahui kondisi rantai nilai dalam produksi manisan jahe kering. Pola rantai nilai dipetakan berdasarkan metode wawancara terhadap pelaku usaha. Setelah didapatkan gambaran aktivitas dalam rantai nilai, data-data tersebut dianalisis secara deskriptif agar mampu menggambarkan kondisi rantai nilai berdasarkan dua aktivitas yaitu aktivitas utama dan aktivitas pendukung.

IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Penyusunan Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

Merujuk pada Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal, bahwa pendaftaran permohonan sertifikat halal melalui jalur program SEHATI wajib menggunakan *template* manual sistem jaminan produk halal yang telah diatur oleh BPJPH. Dokumen manual SJPH dibuat untuk UMK Manisan Jahe XYZ sebagai panduan teknis dalam menerapkan SJPH di UMK Manisan Jahe XYZ. Manual SJPH berisi informasi umum perusahaan, tujuan, ruang lingkup manual SJPH, dan lima kriteria manual SJPH. Penyusunan Manual SJPH dilakukan dengan identifikasi setiap kriteria yang ada pada *template* manual halal dengan keadaan yang ada di UMK XYZ secara langsung bersama pemilik usaha untuk menilai penerapan kriteria-kriteria dalam Sistem Jaminan Produk. Kriteria dalam manual SJPH yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, pemantauan dan evaluasi. Manual SJPH yang telah disusun dapat dilihat pada Lampiran 1.

4.2 Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

Implementasi SJPH dilakukan agar proses produksi yang dilakukan oleh UMK XYZ sesuai dengan kriteria halal yang ditetapkan oleh BPJPH. Setelah dilakukan identifikasi terhadap 5 kriteria SJPH dilakukan implementasi sistem jaminan produk halal (SJPH) di UMK Manisan Jahe XYZ. Identifikasi terhadap 5 kriteria halal sebelum dilakukan implementasi SJPH dan setelah dilakukan setelah terlaksananya implementasi SJPH. Sebelum dilakukan implementasi SJPH, terdapat kriteria yang belum terpenuhi, yaitu komitmen dan tanggung jawab serta pemantauan dan evaluasi. Aspek tersebut belum terpenuhi karena sebelum dilakukan implementasi SJPH ini pengetahuan mengenai kebijakan halal dan proses produk halal masih terbatas. Berikut adalah tabel pemenuhan 5 kriteria SJPH setelah dilakukan implementasi SJPH.

Tabel 1 Hasil Implementasi SJPH

Kriteria	Hasil Implementasi	Keterangan
Kebijakan halal/komitmen dan tanggung jawab	Terpenuhi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kebijakan halal yang berlaku di UMK terkait sudah ditetapkan secara lisan dan tulisan berupa poster yang dipasang di ruang produksi seperti pada Lampiran 2 ▪ Ditetapkan penanggungjawab halal yaitu pelaku usaha itu sendiri sebagai bentuk tanggung jawab pemilik usaha ▪ Dilaksanakan pelatihan internal sebagai upaya pembinaan sumber daya manusia.

Tabel 1 Hasil Implementasi SJPH (lanjutan)

Kriteria	Hasil Implementasi	Keterangan	tercantum pada
Bahan	Terpenuhi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bahan baku yang digunakan telah memiliki sertifikat halal produk, Untuk bahan baku lain dan bahan penolong yang termasuk ke dalam <i>halal positive list</i> tidak diperlukan dokumen sertifikat halal produk. ▪ Daftar bahan halal disusun sebagaimana tercantum dalam Tabel 2 ▪ Setiap pembelian bahan dilakukan pencatatan pada <i>logbook</i> milik pelaku usaha ▪ UMK XYZ memiliki resep produk tersendiri sebagai upaya konsistensi dari produk manisan jahe yang diproduksi ▪ Setiap pembelian bahan dilakukan pemantauan seperti masa berlaku sertifikat halal bahan dan tanggal kadaluwarsa bahan. 	
Produk	Terpenuhi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produk yang dihasilkan telah memperoleh sertifikat halal dari BPJPH sebagaimana terlampir pada Lampiran 5 ▪ Logo halal dicantumkan pada label produk saat sudah mendapatkan sertifikat halal seperti pada Lampiran 3 ▪ Nama produk, bentuk produk, rasa dan bau dari produk manisan jahe UMK XYZ tidak mengarah ke segala sesuatu yang telah diharamkan dalam hukum Islam. 	
Prosedur produksi halal	Terpenuhi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lokasi usaha dan tempat produksi dibersihkan setiap hari dengan cara disapu dan dipel sebagai upaya menjaga agar produksi bersih, higienis, dan tidak terkontaminasi najis ▪ Fasilitas produksi seperti alat-alat dicuci bersih menggunakan <i>cleaning agent</i> setiap sebelum dan sesudah melakukan produksi ▪ Fasilitas produksi manisan jahe terpisah dengan fasilitas produksi untuk keperluan memasak pribadi ▪ Prosedur tertulis aktivitas kritis telah dibuat dan tercantum di manual SJPH ▪ Pelaku usaha sebagai penanggungjawab mencatat ketelusuran halal seperti pencatatan tanggal pembelian bahan, 	

		tanggal produksi, tanggal kadaluwarsa, dan catatan penjualan
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Label halal terbaru yang berlogo halal baru digunakan setelah sertifikat halal dikeluarkan oleh BPJPH.
Pemantauan dan evaluasi	Terpenuhi sebagian	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pemantauan dilakukan dengan proses audit secara internal oleh pelaku usaha ▪ Pelaporan hasil audit internal belum pernah diberikan pada PPH ▪ Kaji ulang manajemen belum dilaksanakan

Komitmen dan Tanggung jawab

Kebijakan halal yang ditetapkan oleh UMK Manisan Jahe XYZ disosialisasikan secara lisan kepada tim manajemen halal dan juga secara tulisan melalui poster yang dipasang pada ruang produksi. Bukti kebijakan halal dalam bentuk poster dapat dilihat pada Lampiran 2. Kebijakan halal tersebut berbunyi sebagai berikut.

“Kami berkomitmen dan bertanggung jawab untuk menghasilkan produk halal secara konsisten dan berkesinambungan dengan melakukan tindakan:

- Mematuhi peraturan perundangan terkait jaminan produk halal
- Menggunakan bahan halal dan melaksanakan proses produk halal (PPH) sesuai dengan ketentuan yang berlaku
- Menyiapkan sumber daya manusia yang mendukung pelaksanaan PPH di perusahaan
- Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan halal pada seluruh pihak terkait untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di perusahaan.”

Sebagai bentuk komitmen, UMK Manisan Jahe XYZ juga mengadakan pelatihan internal bagi staf produksi terkait proses produksi halal. Pelatihan internal ini bertujuan agar tim manajemen halal memiliki pengetahuan dasar terkait kebijakan halal dan proses produk halal. Pelatihan internal dilaksanakan pada tanggal 11 Desember 2022 bertempat di kediaman pemilik UMK. Pelatihan dilakukan agar tim manajemen halal UMK Manisan Jahe XYZ memperoleh pengetahuan mengenai proses produk halal. Pelatihan diawali dengan pemberian *pre-test* lalu berdiskusi mengenai kebijakan halal. Di akhir pelatihan diberikan *post-test* kepada seluruh tim manajemen halal UMK Manisan Jahe Ibu Iis. Saat evaluasi pengetahuan mengenai proses produk halal diperoleh rata-rata nilai *pre-test* sebesar 37,5/100. Terjadi peningkatan pengetahuan mengenai proses produk halal diperoleh rata-rata nilai *post-test* sebesar 100/100. Bukti pelatihan internal berupa contoh lembar *post-test*, daftar hadir, dan poster edukasi dapat dilihat pada Lampiran 3.

Bahan

Terdapat beberapa bahan yang digunakan dalam pembuatan produk manisan jahe. Bahan yang digunakan terdiri dari bahan baku, bahan penolong, *cleaning agent*, dan kemasan. Bahan-bahan yang digunakan telah memiliki sertifikat halal. Namun, Adapun bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal atau sering

disebut *Halal Positive List* seperti yang telah diatur pada Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 1360 tahun 2021 tentang “bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal”. Dalam diktum satu disebutkan bahwa bahan yang berasal dari alam berupa tumbuhan dan bahan tambang tanpa melalui proses pengolahan dikategorikan sebagai bahan tidak berisiko dan/atau tidak berbahaya serta tidak bersinggungan dengan bahan haram. Bahan baku yang digunakan untuk membuat manisan jahe, yaitu jahe gajah segar, air, dan gula pasir. Bahan tambahan yang digunakan kapulaga, daun sereh, dan kayu manis. Adapun *cleaning agent* yang digunakan, yaitu sabun cuci piring yang sudah dijual secara komersial di pasaran untuk membersihkan alat-alat sebelum dan sesudah melakukan produksi. *Cleaning agent* diwajibkan untuk bersertifikat halal seperti yang tercantum dalam Ketetapan Menteri Agama No. 748 Tahun 2021 Tentang “Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal” karena proses pembuatannya melalui proses saponifikasi yaitu reaksi antara lemak dan basa. Lemak menjadi titik kritis karena harus dapat dipastikan bahwa lemak yang digunakan dalam proses pembuatan *cleaning agent* tersebut tidak bersumber dari hal yang diharamkan. Daftar bahan yang digunakan untuk membuat manisan jahe kering terdapat pada Tabel 2.

Tabel 2 Daftar bahan yang digunakan

No	Nama Bahan	Merk	Produsen/Sumber	No. Sertifikat Halal	Tanggal Berlaku
1	Jahe gajah	-	-	-	-
2	Gulaku Premium 1000gr	Gulaku	PT Sweet Indolampung	ID00410000201600321	17 Juni 2025
3	Air	-	Sumur	-	-
4	Kayu manis	-	-	-	-
5	Kapulaga	-	-	-	-
6	Sereh wangi	-	-	-	-
7	Sunlight: Cairan pencuci piring	Sunlight	PT. Mitrapak Eramandiri	ID00310000241450222	19 Mei 2026
8	Kemasan jar kaca atau jar plastik	-	-	-	-

Produk

Dilakukan sertifikasi halal terhadap produk manisan jahe karena produk ini termasuk ke dalam produk yang wajib bersertifikat halal yang diatur dalam Ketetapan Menteri Agama No. 748 Tahun 2021 Tentang “Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal”. Manisan jahe termasuk ke dalam jenis buah dan sayuran dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan. Produk manisan jahe UMK XYZ diproses dengan teknologi sederhana yaitu menambahkan gula pasir ke dalam irisan jahe gajah segar di atas wajan panas. Manisan jahe milik UMK XYZ dikemas dalam kemasan *standing pouch* dan jar kaca seperti pada Lampiran 3.

Produk manisan jahe yang diproduksi oleh UMK terkait telah memenuhi kriteria produk halal menurut syariat Islam seperti yang dijelaskan oleh Hidayatullah 2020 dalam Girindra 1998, yaitu produk tidak mengandung babi dan turunannya, tidak memabukkan atau bukan khamr maupun produk turunannya, bahan yang berasal dari hewan harus berasal dari hewan yang halal serta disebelih sesuai syariat Islam, tidak termasuk dalam kategori najis seperti bangkai, darah, dan kotoran, serta semua tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan, pengelolaan dan alat transportasi untuk produk halal tidak boleh digunakan untuk babi atau barang tidak halal. Produk yang dihasilkan oleh UMK XYZ berupa manisan jahe sudah sesuai dengan persyaratan 16 kriteria produk yang dapat disertifikasi halal oleh BPJPH dengan kategori *self-declare*. Menurut Kemenag 2022, persyaratan tersebut, antara lain.

1. Produk tidak berisiko atau menggunakan bahan yang dapat dipastikan kehalalannya;
2. Proses produksi yang kehalalannya dapat dipastikan dan prosesnya sederhana;
3. Memiliki omset maksimal Rp500 juta modal usaha paling banyak Rp2 miliar rupiah;
4. Memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB);
5. Memiliki lokasi, tempat, dan alat proses produk halal (PPH) yang terpisah dengan lokasi, tempat, dan alat proses produk tidak halal;
6. Memiliki atau tidak memiliki surat izin edar (PIRT/MD/UMOT/UKOT), Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) untuk produk makanan/minuman dengan daya simpan kurang dari tujuh hari atau izin industri lainnya atas produk yang dihasilkan dari dinas/instansi terkait.
7. Memiliki outlet dan/atau fasilitas produksi paling banyak 1 (satu) lokasi;
8. Secara aktif telah berproduksi satu tahun sebelum permohonan sertifikasi halal;
9. Produk yang dihasilkan berupa barang (bukan jasa atau usaha restoran, kantin, catering, dan kedai/rumah/warung makan);
10. Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya. Dibuktikan dengan sertifikat halal, atau termasuk dalam daftar bahan sesuai Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal;
11. Tidak menggunakan bahan yang berbahaya;
12. Telah diverifikasi kehalalannya oleh pendamping proses produk halal;
13. Jenis produk/kelompok produk yang disertifikasi halal tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan, kecuali berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikasi halal;
14. Menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana atau dilakukan secara manual dan/atau semi otomatis (usaha rumahan bukan usaha pabrik);
15. Proses pengawetan produk yang dihasilkan tidak menggunakan teknik radiasi, rekayasa genetika, penggunaan ozon (ozonisasi), dan kombinasi beberapa metode pengawetan (teknologi hurdle);
16. Melengkapi dokumen pengajuan sertifikasi halal dengan mekanisme pernyataan pelaku usaha secara online melalui SIHALAL.

Proses produk halal

Terdapat beberapa aspek yang harus dipenuhi dalam implementasi SJPH untuk kriteria proses produk halal. Pertama, menjaga lokasi dan fasilitas produksi agar tidak terkontaminasi dari najis dan bahan yang diharamkan. Fasilitas produksi yang digunakan untuk memproduksi manisan jahe bertempat di dapur rumah pemilik UMK. Untuk menjaga agar produksi terjaga dalam proses produksi halal, alat-alat yang digunakan untuk memproduksi manisan jahe seperti wajan, panci, nampan, dan lain-lain terpisah dengan alat produksi yang digunakan untuk keperluan memasak pribadi atau membuat produk diluar dari produk manisan jahe. Hal ini dilakukan sebagai upaya untuk menghindari kontaminasi silang. Selain itu, sebagai upaya untuk menjaga ruang produksi agar tetap bersih dan terhindar dari hal yang najis dan diharamkan dilakukan pembersihan ruangan setiap hari terutama setiap sebelum dan setelah melakukan produksi. Alat-alat seperti wajan, nampan, pisau, dan baskom dicuci dengan *cleaning agent* sebelum dan setelah melakukan produksi. Setelah selesai digunakan untuk produksi dan dicuci bersih, peralatan yang digunakan untuk produksi dikeringkan menggunakan lap bersih untuk kemudian dimasukan ke dalam plastik sebelum disimpan di lemari penyimpanan .

Perbaikan yang perlu dilakukan agar fasilitas produksi lebih optimal adalah dengan melakukan perubahan tata letak fasilitas untuk mencuci bahan disebabkan karena tempat mencuci bahan sangat berdekatan dengan kamar mandi seperti yang tercantum pada Gambar 2. Hal tersebut diatur oleh Permenperind Nomor 75 tahun 2010 tentang pedoman *Good Manufacturing Practices* (GMP) sebagai persyaratan pengolahan pangan yang ditetapkan bagi industri, yaitu lokasi produksi harus bebas dari sumber cemaran. Perubahan tata letak ini perlu dilakukan perubahan untuk menghindari kontaminasi silang dan untuk menjaga agar pangan yang diproduksi dalam keadaan aman dari cemaran.

Setiap dilakukan proses produksi dibuktikan dengan pencatatan tanggal dan jumlah produksi yang dicatat di dalam logbook milik UMK XYZ. UMK Manisan Jahe XYZ memiliki prosedur tertulis untuk setiap tahapan produksi yang dilakukan mulai dari persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pencucian bahan dan fasilitas produksi, produksi, sampai ke tahap pengemasan. Pada Gambar 3 menunjukkan diagram alir prosedur pembuatan manisan jahe. Berikut adalah penjelasan dari setiap tahapan produksi yang dilakukan.

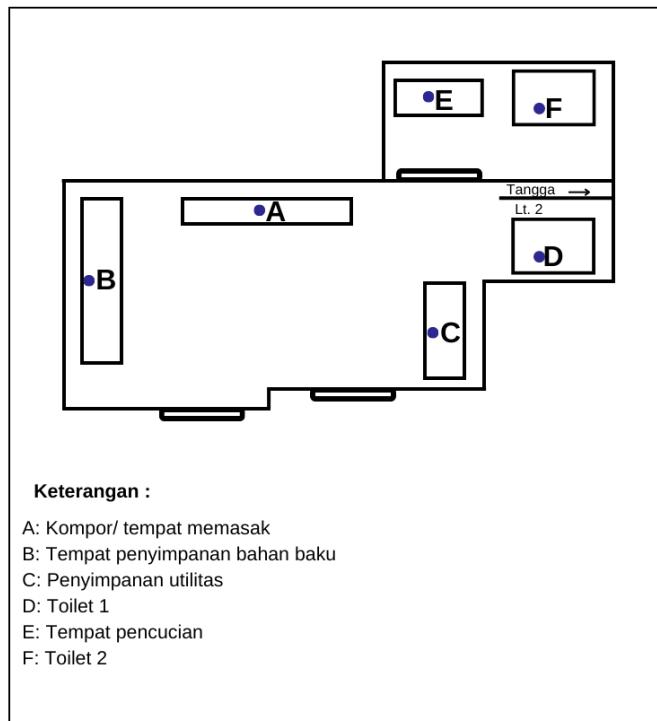
- Persiapan alat, bahan, dan tempat produksi
Sebelum melakukan proses produksi, dilakukan pembersihan dapur tempat produksi dengan disapu dan dipel. Setelah itu, peralatan produksi seperti wajan, pisau, baskom, dan nampan dicuci menggunakan *cleaning agent* dan dikeringkan menggunakan lap bersih.
- Penimbangan jahe
Dilakukan penimbangan jahe gajah yang akan diproduksi menjadi manisan jahe agar bahan tambahan yang akan diberikan dapat disesuaikan dengan berat jahe yang akan dimasak.
- Pencucian pertama

Jahe yang telah ditimbang dicuci dengan air bersih agar sisa tanah dan kotoran yang menempel tercuci.

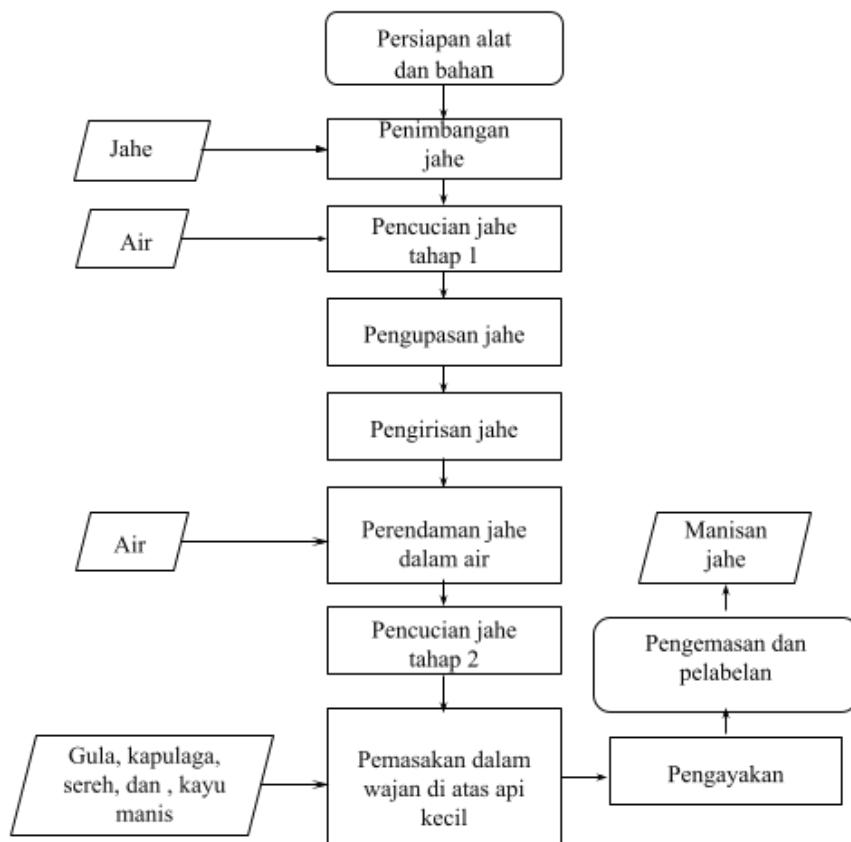
- Pengupasan jahe
Dilakukan pengupasan kulit jahe dengan pisau. Namun, jangan sampai daging bagian dalam terbuang. Proses ini memakan waktu yang cukup lama terutama apabila produksi dalam jumlah banyak.
- Pengirisan jahe
Jahe yang telah dikupas diiris tipis melintang dengan pisau untuk kemudian direndam terlebih dahulu ke dalam air sebelum proses pencucian.
- Perendaman jahe di dalam air
Jahe yang telah diiris dimasukkan ke dalam air sambal menunggu seluruh jahe tuntas untuk diiris. Perendaman ini dilakukan oleh pelaku usaha dengan tujuan mencegah pencoklatan pada jahe. Namun, berdasarkan teori dan penelitian terdahulu pencegahan reaksi pencoklatan ini dapat dilakukan dengan blansir atau perendaman dengan larutan asam. Blansir adalah proses pemanasan cepat bertujuan untuk menginaktifkan enzim pada suhu di bawah 100°C selama beberapa menit, perlakuan panas bertujuan untuk menurunkan aktivitas enzim sehingga terdenaturasi (Mardiah 2011). Sedangkan perendaman oleh larutan asam bertujuan untuk mengkompleks ion tembaga yang berperan sebagai katalis dalam reaksi pencoklatan (*browning*) enzimatis (Paiki *et al.* 2018). Contoh larutan asam yang digunakan adalah asam sitrat.
- Pencucian kedua
Setelah selesai proses pengirisan dan jahe telah terendam semua dilanjutkan proses pencucian terakhir yang bertujuan untuk membersihkan sisa kotoran yang tertinggal selama proses pengupasan dan pengirisan.
- Pemasakan diatas wajan dan penambahan bahan tambahan pangan
Jahe yang telah dicuci siap untuk dimasak diatas wajan dengan api kecil. Sebelum dipanaskan, ditambahkan terlebih dahulu gula pasir dan bahan tambahan pangan seperti kayu manis, kapulaha, dan sereh. Setelah itu seluruh bahan diaduk sampai jahe mengering menjadi manisan jahe kering.
- Pengayakan
Setelah selesai proses pemasakan manisan jahe kering, manisan jahe kemudian dilakukan pengayakan agar gula merata pada seluruh permukaan manisan jahe.
- Pengemasan dan pelabelan

Setelah selesai dimasak, jahe siap untuk dikemas ke dalam kemasan plastik (*standing pouch*) dan jar kaca. Lalu, kemasan diberi label. Manisan jahe kering UMK XYZ siap didistribusikan.

Layout/ Denah Ruang Produksi



Gambar 2 Denah tempat produksi manisan jahe



Gambar 3 Diagram alir proses pembuatan manisan jahe

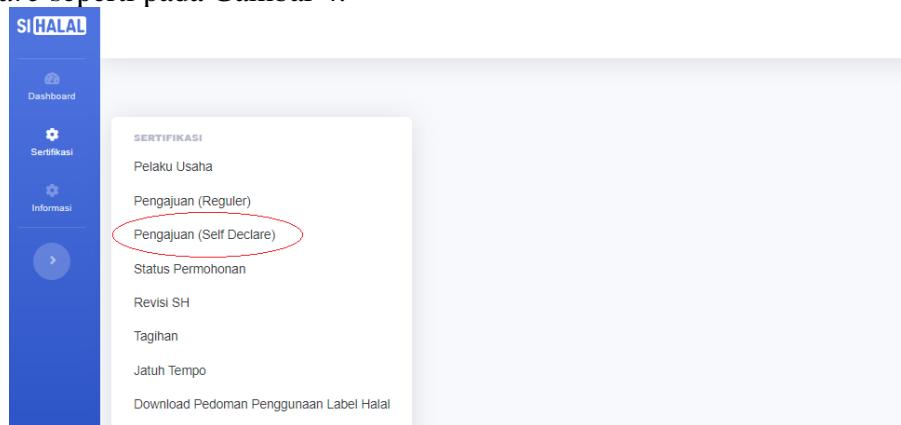
Pemantauan dan evaluasi terhadap implementasi SJPH

Pemantauan dan evaluasi berdasarkan manual halal yang ditetapkan oleh BPJPH diimplementasikan dengan cara audit internal dan kaji ulang manajemen oleh penanggungjawab yang dalam kasus ini adalah pemilik usaha sebagai manajemen puncak. UMK Manisan Jahe XYZ melakukan audit internal dengan cara mencatat informasi setiap produksi yang berisi catatan pembelian bahan dan catatan produksi pada *logbook* milik UMK XYZ untuk selanjutnya diberikan sebagai laporan bukti kepada pendamping halal tiap 6 bulan sekali. Selain itu, untuk menjaga fasilitas produksi agar tetap bersih dan terbebas dari najis dilakukan pembersihan ruangan dapur tempat produksi setiap hari dengan disapu dan dipel agar implementasi SJPH tetap terjaga. Untuk kaji ulang manajemen belum dilaksanakan oleh UMK XYZ karena implementasi SJPH baru dilaksanakan selama 4 bulan. Pemilik UMK berencana melaksanakan kaji ulang manajemen setelah satu tahun diimplementasikannya SJPH di UMK XYZ.

4.3 Pendaftaran Sertifikasi Halal

UMK XYZ melakukan pendaftaran melalui *self-declare* karena melihat dari kondisi usaha dan jenis produk memenuhi persyaratan untuk mendaftar melalui jalur ini. Mengacu pada PP Nomor 39 Tahun 2021 Pasal 79 Tentang Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil. Dalam pasal tersebut dinyatakan bahwa, unit usaha dapat memperoleh fasilitasi *self-declare* apabila usaha tersebut memiliki kekayaan bersih sebagai usaha mikro atau kecil yang telah diatur oleh undang-undang. Selain itu, terdapat kriteria yang harus dipenuhi antara lain, produk harus

terbuat dari bahan yang dapat dipastikan kehalalannya dan proses produksinya sederhana. Untuk kriteria tersebut, UMK XYZ telah memenuhi karena produk manisan jahe kering dibuat dengan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya bagi bahan yang termasuk bahan kritis yaitu gula pasir. Sedangkan, bahan lainnya termasuk ke dalam *halal positive list* yang tidak wajib bersertifikat halal. Proses produksi dari manisan jahe kering pun tergolong sangat sederhana dan konvensional sehingga memenuhi persyaratan untuk pendaftaran halal *self-declare*. Pendaftaran halal dilakukan melalui website ptsp.go.id. Setelah mengakses website tersebut lalu pelaku usaha diminta untuk membuat akun dengan memasukan email/nomor telpon dan kata sandi. Setelah itu sebelum memasuki laman pelaku usaha, pendaftar diminta untuk memasukan nomor NIB dari produk yang akan didaftarkan. Pelaku usaha masuk ke menu sertifikasi dan memilih opsi pengajuan *self-declare* seperti pada Gambar 4.



Gambar 4 Opsi pengajuan *self-declare*

Pelaku usaha terlebih dahulu mengisi data pelaku usaha, yaitu profil usaha yang terdiri dari data perusahaan, penanggung jawab usaha, aspek legal (NIB dan pajak), lokasi pabrik, dan lokasi outlet seperti pada Gambar 5.

The screenshot shows the 'Profile' tab of the 'Pelaku Usaha' profile editing page. It includes sections for 'Nama Perusahaan', 'Alamat', 'Provinsi', 'Kode Pos', 'Email', 'Skala Usaha', 'Asal Usaha', 'Tingkat Usaha', 'Modal Dasar', 'Penanggung Jawab' (with fields for 'Nama', 'Nomor Kontak', and 'Email'), and 'Aspek Legal' (with fields for 'No', 'Jenis', 'No Dokumen', 'Tanggol', 'Masa', and 'Instansi Penerbit'). To the right, there are two tables: 'Perizinan' (with one entry for SPPL) and 'KBLI' (with one entry for Industri Manisan Buah-buahan Dan Sayuran Kering).

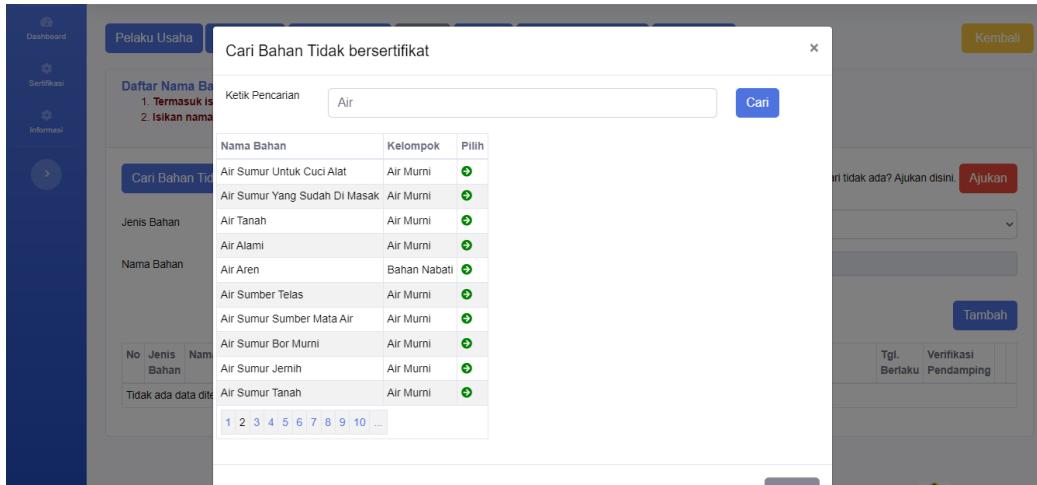
Gambar 5 Profil pelaku usaha

Setelah profil pelaku usaha diisi, selanjutnya mengisi form bagian pengajuan yang terdiri dari jenis pendaftaran yang diisi dengan “*self-declare*”, kemudian untuk kode daftar/fasilitasi menggunakan “SEHATI” agar difasilitasi oleh BPJPH seperti pada Gambar 6. Kemudian pada bagian pengajuan juga perlu diisi beberapa hal,

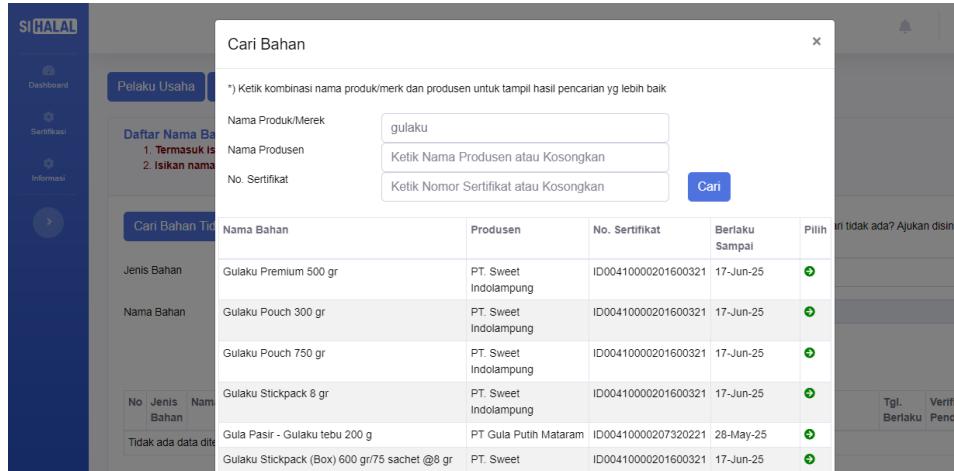
yaitu tanggal permohonan, jenis layanan produk yang akan diajukan, nama usaha, area pemasaran, lokasi pendamping, pembaga pendamping, dan pendamping. Kemudian, pelaku usaha mengisi form bagian pabrik dan outlet yang diisi dengan nama dan alamat outlet. Setelah itu, pelaku mengisi form bagian bahan. Jenis bahan yang harus dicantumkan yaitu bahan baku, cleaning agent, dan kemasan seperti pada Gambar 7. Untuk bahan yang termasuk *halal positive list* atau bahan yang tidak bersertifikat bisa memilih tombol “cari bahan tidak bersertifikat”. Misalnya, contoh pada Gambar 8 untuk mencari “air”, kemudian muncul banyak rekomendasi jenis air yang digunakan oleh pelaku usaha. Sedangkan untuk pencarian bahan bersertifikat yang tidak termasuk *halal positive list* dicontohkan pada Gambar 9 dengan pencarian gula pasir merk “Gulaku”.

Gambar 6 Form bagian pengajuan

Gambar 7 Form pengisian bahan



Gambar 8 Pencarian bahan tidak bersertifikat



Gambar 9 Pencarian bahan bersertifikat

Pelaku usaha kemudian mengisi form bagian produk yang terdiri dari klasifikasi produk yang disesuaikan dengan klasifikasi baku lapangan usaha Indonesia (KBLI) saat mendaftarkan NIB, kemudian rincian produk yang disesuaikan dengan rekomendasi yang muncul pada kolom pencarian, nama produk, merek, dan foto produk seperti pada Gambar 10.

No	Nama Produk	Merek	Foto	Jumlah Bahan Digunakan	Input Bahan	Hapus	Edit	Verifikasi Pendamping

Gambar 10 Pengisian data produk

Setelah mengisi form bagian produk, pelaku usaha mengisi bagian proses produk halal yang merupakan tahapan-tahapan dalam pembuatan produk. Tahapan proses diinput dalam bentuk poin-poin. Ketika sudah selesai maka pilih tombol simpan seperti pada Gambar 11. Setelah mengisi bagian proses, dilanjutkan dengan pengisian pernyataan pelaku usaha yang dilakukan dengan memilih tombol “setuju” seperti pada Gambar 12. Kemudian, apabila semua sudah terisi lengkap dan benar, kembali ke opsi “pendaftaran self-declare” pada dashboard dan memilih tombol “kirim”.

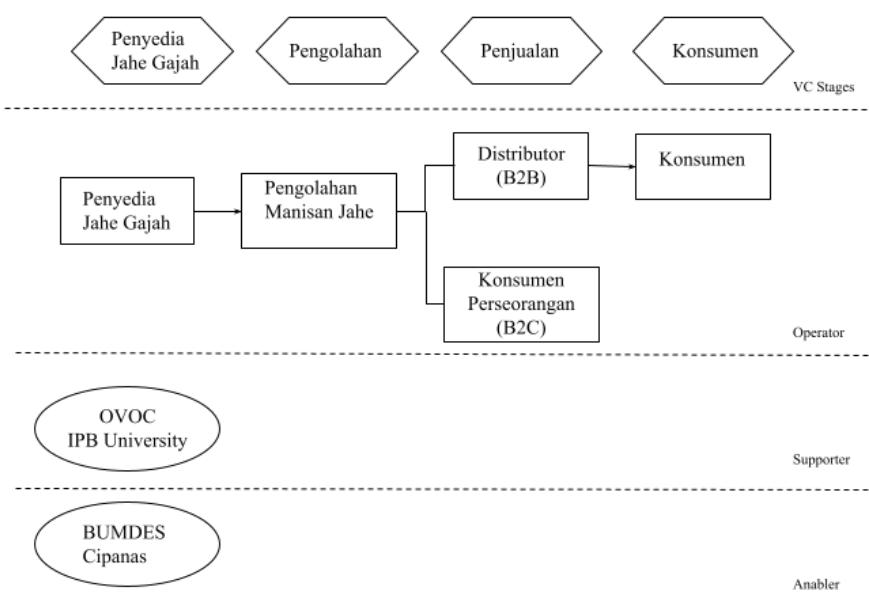
Gambar 11 Pengisian proses produk halal

Gambar 12 Pengisian pernyataan pelaku usaha

Tahapan setelah pelaku usaha melakukan submit pengajuan, yaitu menunggu verifikasi dari pendamping halal. Jarak antara submit pengajuan dan verifikasi pada pendaftaran di kasus UMK XYZ adalah 9 hari. Setelah itu, terdapat evaluasi dari lembaga pendamping agar UMK XYZ melengkapi keterangan bahan baku jenis air yang digunakan. Pemilik usaha perlu memperbaiki sebelum mengirimkan ulang. Setelah diperbaiki dan dilakukan submit ulang, pendamping halal melakukan verifikasi kembali untuk dikirim ke komisi fatwa. Setelah berkas pendaftaran dikirimkan ke komisi fatwa, dilakukan sidang fatwa yang berjarak 8 hari setelah pengiriman berkas. Kemudian, dikeluarkan hasil sidang fatwa yang membutuhkan waktu 7 hari setelah siding fatwa. Setelah itu, dilakukan persetujuan penerbitan sertifikat halal. Pada tahapan ini sudah keluar nomor sertifikat halal, tetapi berkas sertifikat belum keluar. Sertifikat halal terbit 8 hari setelah penetapan dan persetujuan penerbitan sertifikat halal. Waktu yang dibutuhkan oleh UMK XYZ untuk mendaftar sampai terbitnya sertifikat halal adalah 52 hari atau 7 minggu. *timeline* pendaftaran sertifikat halal UMK XYZ terdapat pada Lampiran 5. Sertifikat halal milik UMK XYZ yang telah diterbitkan oleh BPJPH dapat dilihat pada Lampiran 6.

4.4 Analisis Rantai Nilai UMK XYZ

Rantai nilai digunakan untuk menganalisis aktivitas-aktivitas yang bisa meningkatkan *value* produk yang diproduksi oleh suatu perusahaan. Rantai nilai masih relevan digunakan karena menurut Kusumawati dan Santosa 2013 tidak dapat dipisahkan dari teori produksi. Sehingga analisis ini akan akan berkorelasi dengan analisis lanjutan mengenai teori biaya, nilai tambah dan margin pemasaran. Terdapat dua aktivitas rantai nilai metode Porter, yaitu aktivitas utama dan aktivitas pendukung. Aktivitas utama terdiri dari pengadaan bahan baku, produksi, dan pemasaran. Sedangkan, pada aktivitas pendukung terdapat infrastruktur, sumber daya manusia, dan pengembangan teknologi. Tahapan rantai nilai pada produk manisan jahe XYZ dapat dilihat pada Gambar 13.



Gambar 13 rantai nilai umum pengolahan manisan jahe kering

Gambar 13 menunjukkan tahapan rantai nilai pengolahan manisan jahe, pelaku-pelaku dalam setiap aktivitas, lembaga pendukung langsung (*supporter*), dan lembaga pendukung tidak langsung (*enabler*). Pelaku yang terlibat dalam tahapan rantai nilai manisan jahe yaitu, pemasok yang merupakan pengepul rempah-rempah yang menyediakan produk jahe gajah segar yang berada di Pasar Cipanas, Cianjur. XYZ yang merupakan UMK yang memproduksi manisan jahe kering, distributor, konsumen perorangan. Distributor merupakan relasi dari pemilik usaha yang membantu untuk mengekspansi produk sampai ke Riau dan Sulawesi. UMK XYZ memakai modal pribadi dan memperoleh dukungan secara langsung (*supporter*) oleh kegiatan *One Village One CEO* IPB University berupa pelatihan dan pemberian alat produksi berupa wajan. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan secara langsung kepada pemilik usaha, terdapat keterlibatan lembaga pendukung tidak langsung (*enabler*), yaitu BUMDES desa setempat yang membantu dalam pemasaran produk saat pameran.

UMK XYZ mengalami hambatan saat melakukan produksi dalam jumlah besar terutama jika bentuk pesanannya adalah *pre-order* dari distributor. Selain karena fasilitas teknologi produksi yang digunakan masih konvensional, modal yang harus dikeluarkan dalam jumlah besar saat ada pesanan *pre-order* pun menjadi kendala. Ketersediaan lembaga pendukung (*supporter*) seperti lembaga keuangan ataupun bantuan permodalan dibutuhkan dalam usaha ini, dengan tersedianya modal tambahan sebagai pelaku usaha dapat mengembangkan usahanya baik dari segi peningkatan jumlah produksi, mengikuti seminar atau pelatihan dari berbagai ahli , dan meningkatkan teknologi produksi dengan alat yang lebih canggih. Peningkatan Sumber Daya Manusia (SDM) pada aktivitas pengolahan diperlukan untuk menambah pengetahuan dan keterampilan dalam manisan jahe. Peningkatan kualitas SDM dilakukan dengan mengikuti sosialisasi tentang keamanan pangan, proses produk halal, pelatihan jualan online, dan lain sebagainya. Adapun penjelasan mengenai aktivitas-aktivitas yang terdapat dalam rantai nilai produksi manisan jahe terdapat pada Tabel 3.

Tabel 3 Identifikasi aktivitas-aktivitas terhadap rantai nilai di UMK XYZ

Aktivitas utama	Logistik masuk	Operasi	Logistik keluar	Pemasaran, penjualan, dan pelayanan
	<p>a) Penyediaan bahan baku berupa jahe gajah yang diperoleh dari Pasar Cipanas, Cianjur</p> <p>b) Penyediaan bahan baku berupa gula pasir yang diperoleh dari toko grosir sembako di Pasar Cipanas, Cianjur</p> <p>c) Penyediaan bahan pelengkap berupa rempah-rempah, yaitu sereh wangi, biji kapulaga, dan kayu manis</p> <p>d) Penyediaan kemasan produk yang diperoleh dengan transaksi melalui aplikasi jual beli online.</p>	<p>a) Pengolahan jahe gajah menjadi manisan jahe</p> <p>b) Penyortiran manisan jahe</p> <p>c) Pengemasan dan pelabelan produk akhir</p>	<p>a) Distribusi produk manisan jahe Resep Ibu Iis</p>	<p>a) Produk Manisan Jahe XYZ dipasarkan dengan sistem B2B (Business to Business) melalui reseller</p> <p>b) Produk Manisan Jahe Bu Iis dipasarkan dengan sistem B2C (Business to Consumer) melalui warung-warung kecil dan <i>platform e-commerce</i>.</p>
Aktivitas pendukung	Logistik masuk	Operasi	Logistik keluar	Pemasaran, penjualan, dan pelayanan
Infrastruktur	<p>a) Tempat produksi bertempat di rumah pemilik usaha yang terletak di ruangan dapur</p> <p>b) Fasilitas produksi yang digunakan dalam membuat manisan jahe</p>	<p>a) Alat penyimpanan bahan baku berupa <i>storage box</i> plastic. Alat pendukung produksi berupa wajan, spatula, saringan, kompor,</p>	<p>a) Akses lokasi yang strategis sehingga mudah untuk memasarkan produk ke konsumen.</p>	<p>a) Adanya teknologi informasi dan sarana komunikasi seperti WhatsApp yang menjadi media pemasaran produk manisan jahe</p>

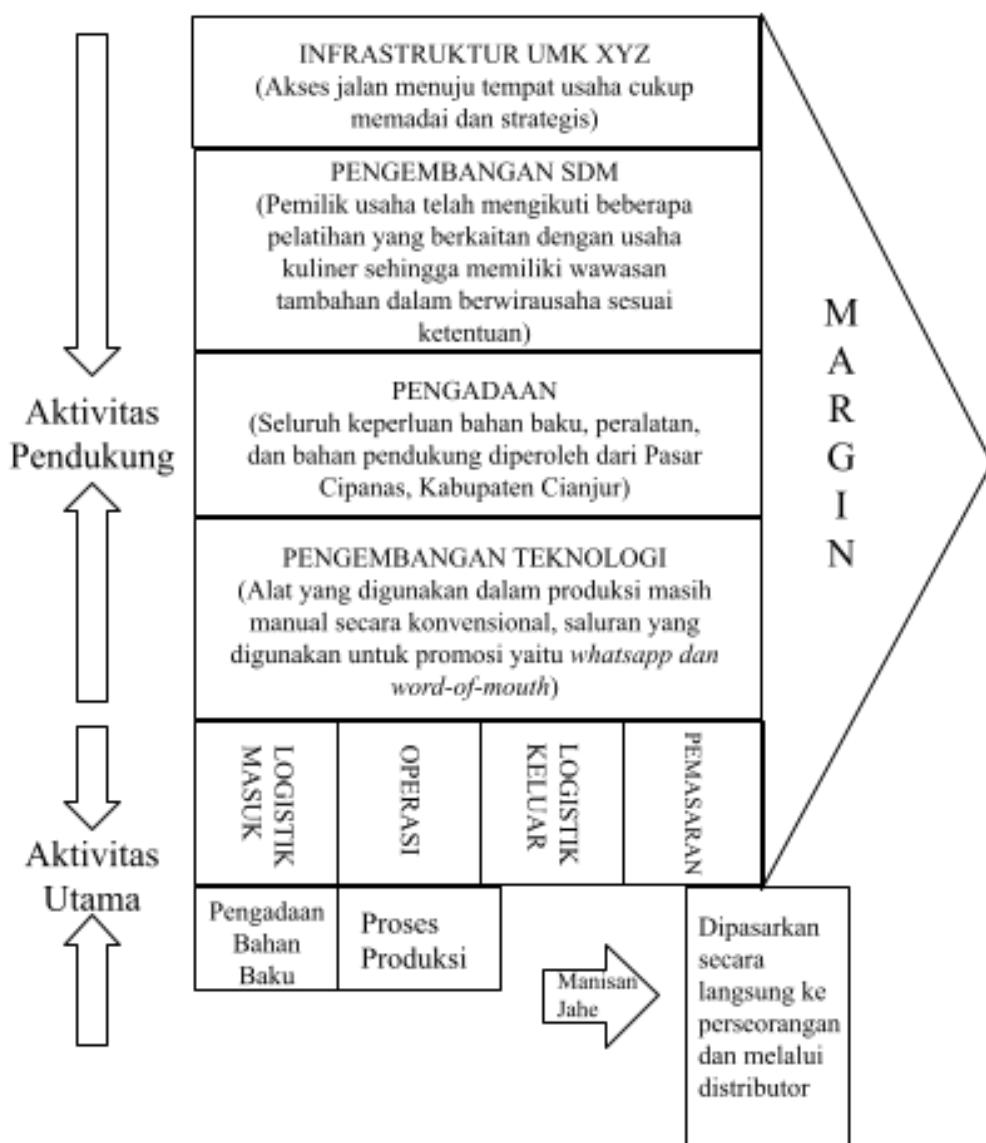
terpisah dengan peralatan dapur yang digunakan pisau, baskom, dibungkus plastik dan warung kelontong dan juga tempat

Tabel 3 Identifikasi aktivitas-aktivitas terhadap rantai nilai di UMK XYZ (lanjutan)

	<u>Produksi</u>	<u>Operasi</u>	<u>Logistik keluar</u>	<u>Pemasaran, penjualan, dan pelayanan</u>
Sumber daya manusia	<p>a) Staf produksi melakukan produksi di dapur yang menjadi tempat produksi</p> <p>b) Tenaga produksi seluruhnya adalah wanita</p> <p>c) Tenaga produksi masih memiliki relasi keluarga dengan pemilik usaha</p>	<p>a) Sebelum melakukan produksi yang pertama, pemilik usaha memberikan arahan para tenaga produksi tambahan</p>	<p>a) Distribusi produk manisan jahe dilakukan dengan menggunakan kendaraan roda dua untuk dijemput oleh distributor atau untuk dititipkan ke warung-warung yang ada di sekitar Cipanas, Cianjur</p>	<p>a) Produk manisan jahe dipasarkan secara langsung ke perseorangan melalui media sosial atau <i>word of mouth</i> di sekitar Cipanas, Cianjur</p> <p>b) Produk manisan jahe dipasarkan ke luar kota dan pulau melalui distributor yang merupakan pelanggan tetap.</p>
Pengadaan	<p>a) Bahan baku utama berupa jahe gajah digunakan untuk membuat produk manisan jahe</p> <p>b) Alat yang digunakan untuk memproduksi seperti wajan, kompor, baskom, dan pisau diperoleh dari</p>	<p>a) Bahan baku utama dan bahan baku pendukung diperoleh dari pengepul di Pasar Cipanas</p>	<p>a) Transportasi yang digunakan dalam pengadaan bahan baku maupun penunjang yaitu kendaraan roda dua milik pribadi</p>	<p>a) Ketersediaan produk manisan jahe sudah dapat terpenuhi dalam jumlah 20-30pcs, tetapi untuk jumlah banyak masih belum dapat terpenuhi dan harus dilakukan</p>

	toko perabotan di daerah Cipanas, Kabupaten Cianjur.	dalam bentuk <i>pre-order</i> .
Pengembangan teknologi	<p>a) Teknologi yang digunakan untuk memproduksi produk manisan jahe masih menggunakan peralatan sederhana konvensional.</p> <p>a) Selama proses produksi mayoritas proses dibutuhkan tenaga manusia secara manual</p>	<p>a) Produk didistribusikan melalui ekspedisi apabila terdapat pesanan di luar Cianjur.</p> <p>b) Alat komunikasi seperti <i>Whatsapp</i> mempermudah komunikasi dengan distributor</p> <p>a) Perubahan kemasan untuk konsumen perseorangan yang semula hanya menggunakan plastik <i>ziplock</i>, saat ini diganti oleh toples kaca agar terkesan lebih premium</p> <p>b) Saluran sosial media seperti <i>Whatsapp</i> menjadi sarana promosi produk untuk disebarluaskan di status dan juga grup-grup yang diikuti oleh pelaku usaha</p>

Setelah dijelaskan aktivitas-aktivitas pada setiap rantai nilai, selanjutnya dilakukan tahapan analisis terhadap rantai nilai. Analisis dilakukan untuk mengetahui seberapa berpengaruh sumber daya manusia (SDM), teknologi, dan kapabilitas dalam membentuk kemampuan bersaing perusahaan. Adapun analisis tersebut dapat dilihat pada Gambar 14.



Gambar 14. Rantai Nilai Pengolahan Manisan Jahe

Berdasarkan hasil analisis yang dimuat dalam tabel 4 menunjukkan bahwa terdapat aktivitas yang sudah berjalan baik dan masih terdapat beberapa aktivitas yang memerlukan peningkatan dan perbaikan. Pada aktivitas pengadaan bahan baku, pelaku usaha telah memiliki kemampuan untuk menentukan bahan baku. Jahe gajah dipilih karena rimpang jahe gajah paling besar dibanding kedua varietas lainnya (jahe merah dan jahe emprit), bagian dalam rimpang berwarna putih kekuningan, serta kepedasan jahe gajah lebih rendah dibandingkan varietas jahe merah (Sari dan Nasuha 2021). Jahe gajah yang cocok untuk diproduksi, yaitu jahe gajah dengan rimpang muda. Ciri-ciri rimpang muda antara lain kandungan serat rendah dan daging rimpang belum terlalu keras dibandingkan rimpang tua, kulit tidak keras dan mudah mengelupas,. Namun, dari aspek kapabilitas bahan baku terkadang sulit untuk diperoleh karena faktor cuaca hujan yang kurang mendukung sehingga *supply* jahe gajah yang berkualitas tidak mencukupi untuk kebutuhan produksi. Selain dari sisi *supply*, waktu produksi manisan jahe menjadi kurang efisien karena waktu produksi menjadi lebih lama terutama untuk proses pengupasan kulit jahe yang masih menggunakan metode manual dikupas dengan pisau.

Inovasi yang bisa diadaptasi dan dikembangkan oleh usaha mikro dan kecil dalam efektivitas waktu pengupasan kulit dan pengirisan jahe yaitu seperti pada penelitian yang dilakukan oleh Hutahaean *et al.* 2022, yaitu menciptakan mesin pengupas kulit kentang dengan prinsip memanfaatkan gerak putar dari motor listrik. Daya dan putaran dari motor listrik ini akan ditransmisikan melalui puli dan sabuk yang akan memutarkan piringan dan mendorong bahan, sehingga bahan bergesekan dengan permukaan benda kasar yang berbentuk tabung. Biaya pembuatan yang dikeluarkan untuk merancang alat pengupas kulit dan pemotong seperti pada studi yang dilakukan oleh Hutahaean *et al.* 2022 dibutuhkan dana kurang lebih lima juta rupiah.

Adapun hal yang harus ditingkatkan, yaitu pelaku usaha memperluas relasi dengan pengepul atau petani jahe gajah agar saat ada permintaan dalam jumlah yang tinggi ataupun ada kendala tidak terpenuhinya kebutuhan jahe gajah dari *supplier* yang satu bisa mencari pada *supplier* alternatif lainnya. Selain itu, pada aktivitas proses pengolahan bahan baku jahe gajah menjadi manisan jahe sudah cukup baik. Pemilik usaha juga memiliki keinginan untuk terus mengembangkan dan memperbaiki usahanya. Salah satunya dengan pelaksanaan implementasi SJPH dalam proses produksinya untuk memperoleh sertifikat halal agar terjadinya peningkatan nilai tambah dalam produknya yang bisa lebih terpercaya oleh konsumen.

Aktivitas lain yaitu dari segi aspek transportasi, Sarana transportasi yang ada telah memenuhi kebutuhan untuk pemenuhan bahan baku dan pendistribusian produk. Sarana transportasi yang digunakan untuk pembelian bahan baku adalah kendaraan roda dua milik pribadi. Sedangkan untuk sarana pendistribusian produk manisan jahe bagi distributor/*reseller* dilakukan penjemputan oleh distributor/*reseller* itu sendiri menggunakan kendaraan roda dua milik distributor/*reseller* pribadi. Pada aktivitas pengembangan sumber daya manusia dan pemasaran hasil olahan telah dilakukan berbagai upaya salah satunya mengikuti kegiatan pelatihan maupun seminar yang diadakan oleh kabupaten. Selain itu juga pemilik usaha memberikan pelatihan terlebih dahulu kepada staf produksi sebelum dilakukan produksi. Namun, pelaku usaha perlu merekrut serta meningkatkan

kemampuannya dalam hal *sales* dan *marketing* secara *online* melalui *e-commerce* yang tengah masif digunakan oleh berbagai pemilik usaha saat ini. Rata-rata produksi manisan jahe yang dilakukan setiap bulan oleh UMK XYZ adalah sebanyak 5 kg yang kemudian kembali dikemas dalam kemasan 150 gr atau menjadi sebanyak 33 bungkus. Sebagai upaya untuk melihat kapasitas usaha dari UMK XYZ dilakukan penghitungan Harga Pokok Penjualan (HPP). HPP adalah biaya yang harus dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk. HPP per produk untuk kemasan manisan jahe gajah dengan berat 150 gr adalah Rp17.000. UMK terkait menjual produk tersebut sehingga margin yang diperoleh adalah Rp18.000 atau sebesar 51%. Selama melakukan proses penjualan, belum pernah ada konsumen yang meminta agar harga produk diturunkan sehingga pemilik usaha tetap menjual produk tersebut dengan harga yang telah ditetapkan. Harapannya, angka produksi setelah mendapatkan sertifikat halal mampu meningkat karena potensi pasar yang dapat ditembus menjadi lebih luas dengan adanya *labelling* halal.

Tabel 4 Analisis rantai nilai UMK Manisan Jahe XYZ

No	Aktivitas	Sumber daya	Teknologi dan pengetahuan	Kapabilitas/kemampuan	Analisis
1	Pengadaan Bahan Baku	Bahan baku berupa jahe gajah diperoleh dari penjual di Pasar Cipanas Cianjur dengan harga sebesar Rp14.000-Rp20.000 per kilogram bergantung pada musim. Apabila memproduksi dalam jumlah kecil biasanya dibutuhkan 3 kg tiap bulannya, tetapi saat ada pesanan dari distributor kebutuhan jahe gajah meningkat 5-10kg. Tetapi, seringkali kebutuhan itu tidak dapat terpenuhi dari supplier karena tidak semua jahe yang ada baik untuk dijadikan manisan jahe. Sedangkan bahan baku berupa gula pasir merek “Gulaku” diperoleh dari toko grosir di Pasar Cipanas Cianjur. Harga gula pasir Gulaku kemasan 1 kg rata-rata sebesar Rp12.000-Rp13.000	Bahan baku yang dipilih untuk membuat manisan jahe adalah jahe gajah. Jahe gajah dipilih karena ukurannya yang lebih besar dibandingkan jenis jahe yang lainnya. Selain itu juga, jahe gajah memiliki daging berwarna putih sehingga cocok untuk penampilan akhir manisan jahe yang diinginkan. Jahe gajah dipilih karena ukuran rimpang yang lebih besar dibandingkan jahe emprit dan jahe merah, tingkat kepedasan lebih rendah dibandingkan jahe merah, serta warna daging dari rimpang jahe berwarna putih (Sari dan Nasuha 2021).	Kemampuan memilih jahe gajah yang kualitasnya cocok untuk dijadikan manisan jahe. Jahe gajah yang dipilih yaitu yang masih muda dan apabila dikupas dagingnya masih berwarna putih tidak kecoklatan.	Bahan baku berupa jahe gajah untuk pengolahan manisan jahe dapat terpenuhi, kecuali saat curah hujan yang cukup tinggi sehingga menyebabkan minimnya suplai jahe dari supplier. Kualitas jahe gajah yang diperoleh kadang tidak sesuai dengan kriteria yang dibutuhkan. Saat kapasitas produksi meningkat sebaiknya pelaku usaha membuat perjanjian dengan <i>supplier</i> jahe gajah agar bisa menyuplai bahan baku dengan jumlah dan kualitas yang konsisten sesuai dengan parameter yang ditetapkan oleh pelaku usaha.

Tabel 4 Analisis rantai nilai UMK Manisan Jahe XYZ (lanjutan)

No	Aktivitas	Sumber daya	Teknologi dan pengetahuan	Kapabilitas/kemampuan	Analisis
----	-----------	-------------	---------------------------	-----------------------	----------

2	Pengolahan jahe gajah menjadi manisan jahe dalam mengolah manisan kering jahe	Staf UMK XYZ memiliki kemampuan serta keterampilan yang baik dalam mengolah manisan jahe	Alat yang digunakan dalam proses produksi masih sederhana dan mayoritas menggunakan tenaga manual secara konvensional. Namun, pengetahuan mengenai produk diperoleh dari tenaga ahli saat pelatihan yang diselenggarakan oleh IPB University dalam kegiatan <i>One Village One CEO</i> (OVOC), selain itu juga pengetahuan mengenai keamanan pangan, bisnis kuliner, dan lain sebagainya yang diselenggarakan oleh Kabupaten Cianjur diikuti oleh pemilik usaha.	Pemilik UMK XYZ memiliki keinginan yang tinggi untuk terus mengembangkan produknya serta wawasannya dengan cara belajar sendiri dari internet serta mendatangi berbagai kegiatan seminar dan sosialisasi.	Produksi manisan jahe berjalan cukup baik. Implementasi sistem jaminan produk halal yang semula belum dilakukan, sekarang sudah diterapkan dalam proses produksinya. Performa mutu perlu untuk terus ditingkatkan salah satunya bisa dilakukan dengan evaluasi sensori agar produk bisa sesuai dengan kesukaan yang diterima konsumen.
---	---	--	--	---	--

3	Transportasi dan distribusi	Sarana transportasi dalam proses pemenuhan bahan baku dan pendistribusian produk akhir telah cukup memadai	Alat transportasi yang digunakan untuk membeli bahan dan distribusi produk adalah kendaraan roda dua milik pribadi	Pendistribusian produk dilakukan secara langsung oleh pemilik usaha menggunakan kendaraan roda dua dan dilakukan pengambilan langsung oleh distributor ke rumah pemilik usaha	Sarana transportasi yang ada telah memenuhi kebutuhan untuk pemenuhan bahan baku dan pendistribusian produk
---	-----------------------------	--	--	---	---

Tabel 4 Analisis rantai nilai UMK Manisan Jahe XYZ (lanjutan)

No	Aktivitas	Sumber daya	Teknologi dan pengetahuan	Kapabilitas/kemampuan	Analisis
----	-----------	-------------	---------------------------	-----------------------	----------

4	Pengembangan Teknologi	Alat produksi yang ada masih cukup memadai untuk memenuhi kebutuhan produksi manisan jahe yang dibutuhkan oleh UMK XYZ	Alat produksi manisan jahe yang digunakan masih sederhana dan konvensional. Mayoritas tahapan proses dibutuhkan tenaga manusia secara manual	Alat produksi yang masih sangat sederhana dan digunakan secara manual membuat waktu produksi yang dibutuhkan menjadi lama terutama saat jumlah permintaan lebih banyak dari jumlah produksi biasanya	Alat produksi yang sudah ada mampu menghasilkan produk dengan baik. Namun, apabila ada teknologi yang mampu membuat lama waktu produksi lebih efektif dan efisien akan lebih baik. Saat produksi dalam jumlah banyak waktu yang dibutuhkan untuk mengupas jahe sangat lama karena masih menggunakan metode manual.
5	Pengembangan Sumber Daya Manusia dan Pemasaran Hasil Olahan	Staf produksi tambahan yang ada di UMK XYZ masih memiliki relasi sebagai kerabat dari pemilik usaha Relasi yang dimiliki pemilik usaha mempermudah dalam menemukan distributor sebagai pelanggan tetap	Pemilik usaha mengikuti berbagai pelatihan mulai dari pelatihan keamanan pangan, pelatihan PPH (proses produk halal), dan pelatihan bisnis yang mampu menambah pengetahuan bagi pelaku usaha dalam menjalankan usahanya	UMK XYZ telah memiliki NIB (Nomor Izin Berusaha) dan melakukan proses sertifikasi halal	Pelaku usaha perlu meningkatkan kembali pengembangan SDM terutama dalam bidang pemasaran secara online agar bisa memanfaatkan e-commerce dan platform yang sedang masif di beberapa tahun belakangan ini.

V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

UMK XYZ telah melakukan implementasi SJPH (sistem jaminan produk halal) yang diawali dengan identifikasi 5 kriteria halal, berikutnya disusun manual SJPH sebagai acuan UMK terkait dalam melakukan PPH (proses produksi halal). Proses sertifikasi halal dilakukan dengan metode *self-declare* karena UMK XYZ termasuk ke dalam kategori usaha mikro yang produknya memenuhi kriteria pendaftaran dengan jalur *self-declare*. Proses sertifikasi halal sejak mulai pendaftaran sampai terbit fatwa halal kurang lebih membutuhkan waktu 5 minggu. Dilakukan juga analisis terhadap aktivitas-aktivitas rantai nilai di UMK terkait. Adapun hal yang menjadi evaluasi adalah pelaku usaha perlu memperluas relasi dengan petani atau pengepul jahe gajah agar bisa menemukan alternatif *supply* jahe gajah, pelaku usaha juga mengadaptasi teknologi mesin pengupas rakitan yang memanfaatkan motor listrik yang mampu membuat waktu produksi lebih efektif dan efisien, pelaku usaha juga perlu mengembangkan SDM terutama dalam bidang pemasaran agar mampu memanfaatkan platform penjualan daring.

5.2 Saran

Implementasi SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal) perlu dilakukan pengawasan agar tetap konsisten dilaksanakan dan 5 kriteria halal yang ditetapkan oleh BPJPH tetap terpenuhi seiring telah terbitnya sertifikat halal. Selain itu, untuk mengoptimalkan rantai nilai di UMK terkait diperlukan adanya adaptasi teknologi pengupas kulit jahe agar waktu yang diperlukan untuk produksi lebih efektif dan efisien. Promosi juga perlu ditingkatkan dengan lebih memperkenalkan produk ke masyarakat luas melalui *e-commerce* dan aplikasi *digital marketing* lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- [BPJPH]. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. 2021. Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.
- Databoks. Persentase Pemeluk Agama/Kepercayaan di Indonesia (Juni 2021). <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/09/30/sebanyak-8688-penduduk-indonesia-beragama-Islam>. Diakses pada tanggal 28 November 2022
- Dewi G. 2022. Analisis Maṣlahah pada Konsep Halal Self-Declare Sebelum dan Pasca enactment Undang-Undang Cipta Kerja. *Al' Adl : Jurnal Hukum*. 14(1):84-108
- Fathoni MA. 2020. Potret Industri Halal Indonesia: Peluang dan Tantangan. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*. 6(3):428-435.doi:[10.29040/jiei.v6i3.1146](https://doi.org/10.29040/jiei.v6i3.1146).
- Faridah HD. 2019. Halal certification in Indonesia; history, development, and implementation. *J.halal prod. Res.* 2(2):68.doi:[10.20473/jhpr.vol.2-issue.2.68-78](https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.2.68-78).
- Fitriani S, Ali A, Widiastuti D. 2013. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu manisan kering jahe (*Zingiber officinale* rosc.) dan kandungan antioksidannya. *Sagu*. 12(2): 1-8
- Halim A. 2020. Pengaruh pertumbuhan usaha mikro, kecil dan menengah terhadap pertumbuhan ekonomi Kabupaten Mamuju. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*.1(2):157-172
- Hidayatullah MS. 2020. Sertifikasi dan labelisasi halal pada makanan dalam perspektif hukum Islam (perspektif ayat ahkam). *YUDISIA*. 11(2):251.doi:[10.21043/yudisia.v11i2.8620](https://doi.org/10.21043/yudisia.v11i2.8620).
- [Kemenag] Kementerian Agama. 2022. Ini Syarat Daftar Sertifikasi Halal Gratis Kategori "Self Declare" [internet]. [diacu 2022 Desember 30]. Tersedia dari: <https://kemenag.go.id/read/ini-syarat-daftar-sertifikasi-halal-gratis-kategori-self-declare-kv1va>.
- [Kemenag] Kementerian Agama. 2023. Produk Ini Harus Bersertifikat Halal di 2024, Kemenag: Ada Sanksi Bagi yang Belum! [internet]. [diacu Januari 2023 Januari 3]. Tersedia dari: <https://kemenag.go.id/read/produk-ini-harus-bersertifikat-halal-di-2024-kemenag-ada-sanksi-bagi-yang-belum-egao2>.
- [KMA] Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia 2021. Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 1360 Tahun 2021 Tentang Bahan Yang Dikecualikan Dari Kewajiban Bersertifikat Halal.
- Kusumawati A, Santosa PB. 2013. Rantai nilai (*value chain*) agribisnis labu di Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang. *Diponegoro Journal Of Economics*. 2(4):1-10
- Lihawa A, Uloli H, Rasyid A. 2021. Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Pada Komoditas Jagung. *Jambura Industrial Review*. 1(2):94-103. DOI 10.37905/jirev.1.2.94-103.
- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia. Panduan Umum Sistem jaminan produk halal LPPOM-MUI 2008. <http://www.halalmui.org/images/stories/pdf/sjh-indonesia.pdf>
- Mardiah E. 2011. Mekanisme inhibisi enzim polifenol oksidase pada sari buah markisa dengan sistein dan asam askorbat. *Jurnal Riset Kimia*. 4(2):32 – 37.

- Mulyani E, Haryadi H. 2018. Analisis bobot dan peringkat porter untuk mengetahui aktivitas yang paling berpengaruh dalam rantai nilai mineral bijih besi di Indonesia. JTMB. 14(2):127– 139.doi:10.30556/jtmb.Vol14.No2.2018.407
- Paiki SNP, . I, Sarungallo ZL, Latumahina RMM, Susanti CME, Sinaga NI, Irbayanti DN. 2018. Pengaruh blansing dan perendaman asam sitrat terhadap mutu fisik dan kandungan gizi tepung buah pandan tikar (*Pandanus tectorius Park.*). *Agritechnology*. 1(2):76-83.doi:10.51310/agritechnology.v1i2.20.
- Parwati SA. 2021. Penerapan kriteria sistem jaminan produk halal has 23000 pada PT. Chiayo Sehat Indonesia. *Jurnal EKBIS* 9(1):63-78
- [Permenperind] Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*)
- [PP] Peraturan Pemerintah Republik Indonesia 2021. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Halal
- Porter, Michael E.1985. Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance. New York (NY): Macmillan.
- Sari D, Nasuha A. 2021. Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*). *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*. 1(2):11-18
- Sari FN. 2016. Penerapan good manufacturing practices (GMP) di dapur rumah sakit. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(2): 248–257
- Sediaoetomo AD. 2006. Ilmu gizi jilid II. Jakarta : Dian Rakyat
- Sohibulloh I, Hidayati D, Burhan. 2013. Karakteristik manisan nangka kering dengan perendaman gula bertingkat. Agrointek. 7(2):84-89
- Sutrisno R. 2013. Perilaku konsumen muslim: persepsi religiusitas dan persepsi atribut produk terhadap loyalitas produk makanan dan minuman berlabel halal di kalangan mahasiswa muslim di bandung. *Sigma-Mu*. 5(2): 18-36
- [UU] Undang- Undang Republik Indonesia 2014. Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2004 Tentang Jaminan Produk Halal
- [UU] Undang- Undang Republik Indonesia 2020. Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja Pada Produk Olahan Pangan
- Warto W, Samsuri S. 2020. Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. almaal. 2(1):98.doi:10.31000/almaal.v2i1.2803
- Wibowo ED, Madusari DB. 2018. Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Oleh Konsumen Muslim Terhadap Produk Makanan di Kota Pekalongan. *Indonesia Journal of Halal*. 1(1):73-77.doi:10.14710/halal.v1i1.3400

LAMPIRAN

Lampiran 1 Manual SJPH UMK XYZ

**SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH)
UNTUK SERTIFIKASI HALAL
DENGAN PERNYATAAN PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL
(SELF DECLARE)**

ISI NAMA USAHA/ PERUSAHAAN

Pengesahan		
Revisi 1.0		
Disiapkan/Disetujui	Pemilik Usaha	Penanggung Jawab/ Penyelia Halal
Tanda Tangan		
Nama		

Manual halal ini adalah milik (Isi Nama Perusahaan) yang memuat kebijakan dan ketentuan yang dilaksanakan dalam rangka pemenuhan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Manual halal ini hanya berlaku apabila telah diisi secara lengkap beserta lampirannya dan ditanda tangani oleh pemilik usaha. Manual halal ini tidak boleh diduplikasi/ diedit tanpa seizin dari pemilik usaha (Isi Nama Perusahaan).

**BAB I
PENDAHULUAN**

A. Informasi Umum Perusahaan

Nama Perusahaan	: PT. ABC
Nomor Induk Berusaha	: 1111111111111111
Skala Usaha	: Mikro
Nama Pimpinan	:
Nama Penanggung Jawab/ Penyelia Halal	:
Alamat Perusahaan	: Km. 12, Jl. Cikarang-Purwakarta KM. 3 Kec. Cikarang Selatan, Kab.

Telp/Fax Perusahaan	:	
Alamat Fasilitas Produksi	:	C
Telp/Fax Fasilitas Produksi	:	
Contact Perseon/Email	:	lis@gmail.com
Nama/Merk Produk	:	F
No Izin Edar (Jika Ada)	:	
Jenis Produk	:	Garam, rempah, sup, saus, salad, serta produk protein
Daerah Pemasaran	:	Kabupaten/Kota

B. Tujuan

Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) disusun untuk menjadi pedoman dalam penerapan SJPH bagi pelaku usaha mikro dan kecil, dalam rangka menjaga kesinambungan produksi halal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan keputusan penetapan kehalalan produk oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).

C. Ruang Linkup

Manual SJPH adalah dokumen yang menjadi panduan penerapan SJPH di unit usaha.

BAB II

KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

A.Komitmen dan Tanggung Jawab

1. Kebijakan Halal

KEBIJAKAN HALAL

Kami berkomitmen dan bertanggung jawab untuk menghasilkan produk halal secara konsisten dan berkesinambungan dengan melakukan tindakan:

1. Mematuhi peraturan perundangan terkait jaminan produk halal.
2. Menggunakan bahan halal dan melaksanakan proses produk halal (PPH) sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
3. Menyiapkan sumber daya manusia yang mendukung pelaksanaan PPH di perusahaan
4. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan halal pada seluruh pihak terkait untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di unit usaha

Pimpinan

1.1.Sosialisasi Kebijakan Halal kepada karyawan, suplier, atau orang yang terlibat dalam proses produksi untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di lokasi usaha. Sosialisasi dapat dilakukan dengan menggunakan poster, banner, rapat/pertemuan, atau kajian tentang halal dalam bentuk pengajian atau ceramah.

1.2.Pelaku usaha menyimpan dan memelihara bukti hasil Sosialisasi Kebijakan Halal dalam bentuk bukti catatan/rekaman, foto kegiatan, notulensi, atau bentuk lainnya.

1.3.Menempel poster kebijakan halal dan edukasi halal di kantor, area produksi atau gudang seperti tercantum dalam Lampiran 1. Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal.

2. Tanggung Jawab Pemilik Usaha

- berkomitmen dan bertanggung jawab untuk :
- Menyediakan tempat dan lokasi usaha, dan karyawan yang sesuai dengan syarat-syarat Proses Produk Halal (PPH).
 - Memastikan seluruh personel di tempat usaha bertanggungjawab dan melaksanakan serta menjaga konsistensi kehalalan produk.
 - Mengangkat dan menetapkan penanggungjawab/penyelia halal (dalam bentuk Surat Keputusan) sebagaimana tercantum dalam Lampiran 2.

3. Pembinaan Sumber Daya Manusia

- berkomitmen dan bertanggung jawab untuk :
- Melaksanakan pembinaan melalui pelatihan dan/atau kompetensi di bidang halal kepada karyawan dan orang yang terlibat dalam proses produksi.
 - Melakukan pelatihan internal dengan materi seperti tercantum dalam Lampiran 3. Materi Pelatihan Internal setidaknya setahun sekali.

B.BAHAN

- berkomitmen untuk senantiasa secara konsisten menggunakan bahan yang sesuai dengan persyaratan SJPH sebagai berikut:
 - Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya;
 - Dibuktikan dengan sertifikat halal; atau
 - Bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal (positive list) meliputi: bahan nabati; bahan hewani non sembelihan (madu murni, royal jelly murni, telur segar, ikan segar, dll); bahan berasal dari proses fermentasi mikroba; bahan berasal dari air alam (air langsung dari sumber mata air/air tanah, air untuk injeksi, es batu); bahan kimia; dan bahan tambang.
 - Tidak menggunakan bahan berbahaya atau menghindari produk yang mengandung bahan berbahaya seperti formalin, ganja, bahan yang berasal dari sumber hayati yang dilarang dalam Pangan olahan, Senyawa Yang Dilarang Ditambahkan Dalam Pangan Olahan, atau bahan berbahaya lainnya sesuai peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan.
 - Khusus bahan yang berasal dari daging atau hasil sembelihan wajib berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikat halal;
- Dalam hal terdapat perubahan bahan setelah mendapatkan sertifikat halal, (Isi Nama Usaha) wajib melaporkan kepada BPJPH.
- Membeli dan menggunakan bahan dengan nama, merek, dan dari produsen yang memiliki sertifikat halal
- Menyusun Daftar Bahan Halal sebagaimana tercantum dalam **Lampiran 4**.
- Menyimpan bukti/catatan pembelian bahan (bon/nota/kuitansi/dll.) dan contoh label kemasan

- (jika ada) selama masa berlaku sertifikat halal, kecuali untuk bahan yang jarang dibeli maka disimpan bukti pembelian terakhir (format pada Lampiran 5. Bukti/Catatan Pembelian Bahan)
6. Memeriksa label bahan pada setiap pembelian atau penerimaan bahan untuk memastikan kesesuaian nama bahan, nama produsen dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal (Format Pemeriksaan Bahan pada Lampiran 6).
 7. Membuat resep produk yang akan menjadi acuan/rujukan dalam menghasilkan produk.
 8. Melakukan pemantauan dan pemeliharaan dokumen pendukung bahan mencakup masa berlaku dan validitas.

C.PROSES PRODUK HALAL

-- -- -- -- berkomitmen untuk senantiasa secara konsisten menjalankan PPH dengan ketentuan:

1. Menjaga lokasi usaha, tempat produksi, dan alat yang digunakan untuk produksi bersih, higienis, dan tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau bahan yang diharamkan.
2. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan yang dibuktikan dengan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor dan bebas dari babi.
3. Menjaga ruang produksi tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau bahan yang diharamkan.
4. Melakukan pensucian atau penyamakan pada fasilitas produksi yang digunakan secara bersamaan antara produk yang disertifikasi halal dengan produk yang tidak diajukan sertifikasi halalnya sesuai syariat Islam yaitu:
 - Apabila terkena najis berat (mughallazah), maka fasilitas produksi tidak boleh digunakan secara bersamaan (wajib terpisah).
 - Apabila terkena najis sedang (mutawassithah), yaitu najisnya kotoran hewan dan manusia, minuman keras, bangkai hewan selain ikan dan belalang, maka caranya, dicuci dengan menggunakan air yang mengalir hingga najisnya benar-benar hilang, atau dengan membasuhnya, atau dengan istijmar (menggunakan batu, kayu, dan sejenisnya), dan dengan cara lain.
 - Apabila terkena najis ringan (mukhoffafah), yaitu najisnya urin bayi laki-laki yang belum berumur dua tahun dan tidak mengonsumsi apapun selain air susu ibu, maka caranya dicuci dengan menggunakan air (dikucur dan direndam).
 - Jika disucikan dengan menggunakan air akan merusak alat dan/atau proses produksinya, maka dapat disucikan dengan menggunakan selain air (bahan lain).
5. Menyimpan dan memelihara bukti:
 - pelaksanaan proses produksi;
 - pelaksanaan ketertelusuran kehalalan;
 - penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal; dan
 - peluncuran/penjualan produk.
6. Menetapkan tugas penanggungjawab/penyelia halal dalam PPH, yakni:
 - Memastikan proses produksi yang bersih dan bebas dari bahan haram, dengan hanya menggunakan bahan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
 - Secara rutin memeriksa sarana transportasi bahan dan produk yang digunakan untuk

memastikan dapat menjaga integritas kehalalan produk halal yang diangkutnya

- Memeriksa dan memastikan ketertelusuran kehalalan melalui
 1. Tanggal kedaluwarsa produk, dibuktikan dengan catatan pembelian, atau
 2. Catatan penjualan produk, dibuktikan dengan catatan pembelian bahan, atau
 3. Catatan bahan yang tersedia, dibuktikan dengan catatan penggunaan stok bahan terhadap resep dari produk, atau
 4. Label kode produksi, dibuktikan dengan tanggal produksi dan jam produksi.
- Melakukan penanganan terhadap produk yang tidak memenuhi kriteria halal, dengan ketentuan: apabila ditemukan produk yang tidak memenuhi kriteria halal, maka produk yang dihasilkan tidak akan dijual ke konsumen. Selanjutnya akan dilakukan penarikan atau pemusnahan.
- Memastikan bahwa peluncuran/penjualan produk berlogo halal dilakukan setelah terbit sertifikat halal

D.PRODUK

- berkomitmen untuk memenuhi persyaratan terkait produk:

 1. Produk yang dihasilkan adalah produk yang mendapatkan sertifikasi halal dari BPJPH.
 2. Menghasilkan produk yang aman, sehat, dan halal untuk dikonsumsi.
 3. Pelaksanaan proses pengemasan produk dilakukan dengan menggunakan bahan/alat yang bersih dan bebas najis.
 4. Pencantuman label halal hanya untuk kemasan produk yang disertifikasi halal.
 5. Mendaftarkan setiap ada produk baru retail (eceran) dengan merek yang sama untuk disertifikasi halal sebelum dipasarkan.
 6. Memastikan produk halal tidak menggunakan:
 - nama dan/atau simbol-simbol kekufturan dan kebatilan, contohnya roti natal;
 - nama dan/atau simbol-simbol benda binatang yang diharamkan seperti babi, anjing, khamr, kecuali yang telah mentradisi seperti bir pletok, bakmi, bakso
 - bahan campuran yang menimbulkan rasa atau aroma benda-benda atau binatang yang diharamkan, seperti mie instan rasa babi panggang;
 - bentuk anjing dan babi atau hewan haram lainnya;
 - kemasan bergambar anjing atau babi sebagai fokus utama;
 - kemasan yang bergambar erotis atau porno

E.Pemantauan dan Evaluasi

• berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Pemantauan dan Evaluasi, sebagai berikut::

1. Menggunakan prosedur audit internal yang dilakukan oleh penanggungjawab/penyelia halal untuk memantau penerapan SJPH (**Form Daftar Periksa Audit Internal pada Lampiran 7**)
2. Memiliki dan memelihara bukti pelaksanaan audit internal.
3. Jika dalam audit internal ditemukan ketidaksesuaian pelaksanaan SJPH, akan segera dilakukan tindakan perbaikan. Bukti perbaikan ketidaksesuaian harus disimpan selama masa sertifikat halal berlaku.

4. Melaporkan hasil audit internal kepada BPJPH.

Pimpinan

Lampiran 1. Materi untuk Pembuatan Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal

A. Pengertian Tentang Halal dan Haram

- Mengonsumsi makanan dan minuman yang halal adalah wajib hukumnya bagi orang Islam.
- Pengertian halal haram : (i) Halal adalah Boleh. (ii) Haram adalah sesuatu yang dilarang oleh Allah SWT dengan larangan yang tegas.
- Contoh bahan haram : (i) Babi, termasuk seluruh bagian tubuhnya dan produk turunannya (segar atau olahan), (ii) Khamr (minuman beralkohol), (iii) Hasil samping khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik, (iv) Darah, (v) Bangkai, (vi) Bagian dari tubuh manusia, binatang buas, anjing.

B. Praktek Penerapan SJPH

- Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan
- Menjaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja sehingga tidak mengotori produk yang dihasilkan.
- Tidak boleh membawa produk tidak halal di area produksi
- Tidak boleh membawa/memelihara hewan peliharaan di area produksi.
- Tidak boleh menggunakan peralatan produksi untuk kepentingan lain
- Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.
- Memastikan kendaraan yang digunakan untuk mengangkut produk halal dalam kondisi baik dan tidak digunakan untuk mengangkut produk lain yang diragukan kehalalannya.

Lampiran 2. Surat Keputusan Penetapan Penanggungjawab/Penyelia Halal

SURAT KEPUTUSAN PENETAPAN PENANGGUNGJAWAB/PENYELIA HALAL

No. Thn.

Untuk menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal dan dalam rangka menjaga konsistensi kehalalan produk, dengan ini kami tunjuk Penanggungjawab/Penyelia Halal sebagai berikut:

Nama	Agama	NIK	No. Sertifikat Penyelia Halal (Jika Ada)

Penanggungjawab/Penyelia Halal telah membaca dan memahami Manual SJPH serta akan melaksanakan dengan sungguh-sungguh seluruh kriteria SJPH sebagaimana tertulis dalam manual SJPH ini. Demikian surat penetapan ini dibuat untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Lampiran 3. Materi Pelatihan Internal

A. Pengetahuan Halal Haram

1. Mengonsumsi makanan dan minuman yang halal adalah wajib hukumnya bagi orang Islam
2. Pengertian halal haram : (i) Halal adalah Boleh. (ii) Haram adalah sesuatu yang dilarang oleh Allah SWT dengan larangan yang tegas
3. Contoh bahan haram : (i) Babi, termasuk seluruh bagian tubuhnya dan produk turunannya (segar atau olahan), (ii) Khamr (minuman beralkohol), (iii) Hasil samping khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik, (iv) Darah, (v) Bangkai, (vi) Bagian dari tubuh manusia, binatang buas, anjing

B. Pengetahuan Benda Najis

1. Pengertian najis : (i) Menurut bahasa adalah “setiap yang kotor”, (ii) Menurut syara’ adalah kotoran yang wajib dihindari dan dibersihkan oleh setiap muslim ketika terkena olehnya
2. Najis ada tiga: (1) Najis mukhaffafah (najis ringan), yaitu air seni bayi laki-laki sebelum usia dua tahun yang hanya mengonsumsi ASI, (2) Najis mughallazhah (najis berat), yaitu najis babi, anjing atau turunan keduanya, dan (3) Najis mutawassithah (najis sedang), yaitu najis kotoran hewan, khamr (minuman keras)
3. Mutanajjis adalah benda suci yang terkena najis, dapat berupa bahan, produk atau peralatan produksi. Benda mutanajjis dapat menjadi suci kembali setelah dicuci secara syar’i
4. Pensucian benda mutanajjis padat yang terkena najis mutawassithah secara syar’i yaitu dengan mengucurinya dengan air atau menyucinya di dalam air yang banyak (direndam) hingga hilang rasa, bau dan warna dari bahan najisnya
5. Pensucian benda mutanajjis padat yang terkena najis mughallazhah secara syar’i yaitu disucikan tujuh kali dengan air dan salah satunya dengan tanah atau bahan lain yang mempunyai kemampuan menghilangkan rasa, bau dan warna

C. Pengetahuan Sertifikasi Halal

1. Sertifikat halal produk di Indonesia diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan Keputusan Penetapan Kehalalan Produk dari Majelis Ulama Indonesia (MUI).
2. Perusahaan yang telah mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH harus menjaga kehalalan produknya dengan cara menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJPH).
3. Label halal tidak boleh digunakan oleh perusahaan jika tidak memiliki sertifikat halal BPJPH.

D. Penerapan Sistem Jaminan Halal (SJPH)

1. Inti dari penerapan SJPH adalah membuat kebijakan halal, membentuk penyelia halal dan melaksanakan dengan sungguh-sungguh semua prosedur operasional yang tercantum dalam Manual SJPH
2. Kebijakan halal adalah komitmen perusahaan untuk menghasilkan produk halal, dengan

- hanya menggunakan bahan yang telah disetujui oleh BPJPH serta diproduksi dengan menggunakan peralatan yang bebas dari najis
3. Bahan yang telah disetujui oleh BPJPH tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
 4. Membeli bahan dengan nama/merek dan produsen sesuai dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal
 5. Jika akan menggunakan bahan baru di luar Daftar Bahan Halal (termasuk bahan lama dengan produsen baru), akan meminta persetujuan penggunaan bahan tersebut ke BPJPH
 6. Memeriksa label bahan pada setiap pembelian bahan atau penerimaan bahan untuk memastikan kesesuaian nama bahan, nama produsen dan negara produsen dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal. Bahan yang boleh digunakan hanya bahan yang namanya, nama produsen dan negara produsennya sesuai dengan Daftar Bahan Halal
 7. Dalam proses produksi hanya menggunakan bahan dengan nama/merek dan produsen seperti yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
 8. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan.
 9. Setiap pekerja menjaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja sehingga tidak mengotori produk yang dihasilkan.
 10. Setiap pekerja tidak boleh membawa produk tidak halal di area produksi
 11. Setiap pekerja tidak boleh membawa/memelihara hewan peliharaan di area produksi.
 12. Setiap pekerja tidak boleh menggunakan peralatan produksi untuk kepentingan lain, misalnya untuk memasak karyawan atau menyimpan produk tidak halal milik karyawan.
 13. Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.
 14. Memastikan kendaraan yang digunakan untuk mengangkut produk halal dalam kondisi baik dan tidak digunakan untuk mengangkut produk lain yang diragukan kehalalannya.
 15. Mendaftarkan setiap ada produk baru dengan merek yang sama untuk disertifikasi halal sebelum dipasarkan.
 16. Mendaftarkan setiap ada penambahan fasilitas produksi baru untuk disertifikasi halal.

Lampiran 4. Daftar Bahan Halal

DAFTAR BAHAN

Nama Bahan	Merek	Produsen	No. Sertifikat Halal	Tgl. Berlaku Sertifikat Halal
Jahe Gajah (muda)				
Gulaku Premium 1000 gr		PT. Sweet Indolampung	ID004100002016 00321	17-06-2025
Kapulaga				
Kayu Manis				

Sereh				
Kemasan Jar Kaca atau Jar Plastik				
SUNLIGHT Cairan Pencuci Piring, Anti Bau	SUNLIGHT Cairan Pencuci Piring, Anti Bau	PT. MITRAPAK ERAMANDIRI	ID003100002414 50222	19-05-2026
Air sumur				

DAFTAR BAHAN YANG DIGUNAKAN PADA SETIAP PRODUK

Nama Produk	Nama Bahan Yang Digunakan
Manisan Jahe	Kemasan Jar Kaca atau Jar Plastik,Air sumur, Gulaku Premium 1000 gr,Sereh,Kapulaga,SUNLIGHT Cairan Pencuci Piring, Anti Bau,Kayu Manis,Jahe Gajah (muda)

Lampiran 2 Poster komitmen/kebijakan halal



Lampiran 3 Pelatihan internal



Dokumentasi penyampaian materi

ABSENSI PELATIHAN INTERNAL			
No.	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1	Iis Sutarsih	pemilik usaha.	
2	MENENG Nursita	ANGgota.	
3	Esih - wasi'ah.	- -	
4	Rismayanti	Anggota.	

Daftar hadir pelatihan

Nama: *Esih. wasi'ah*

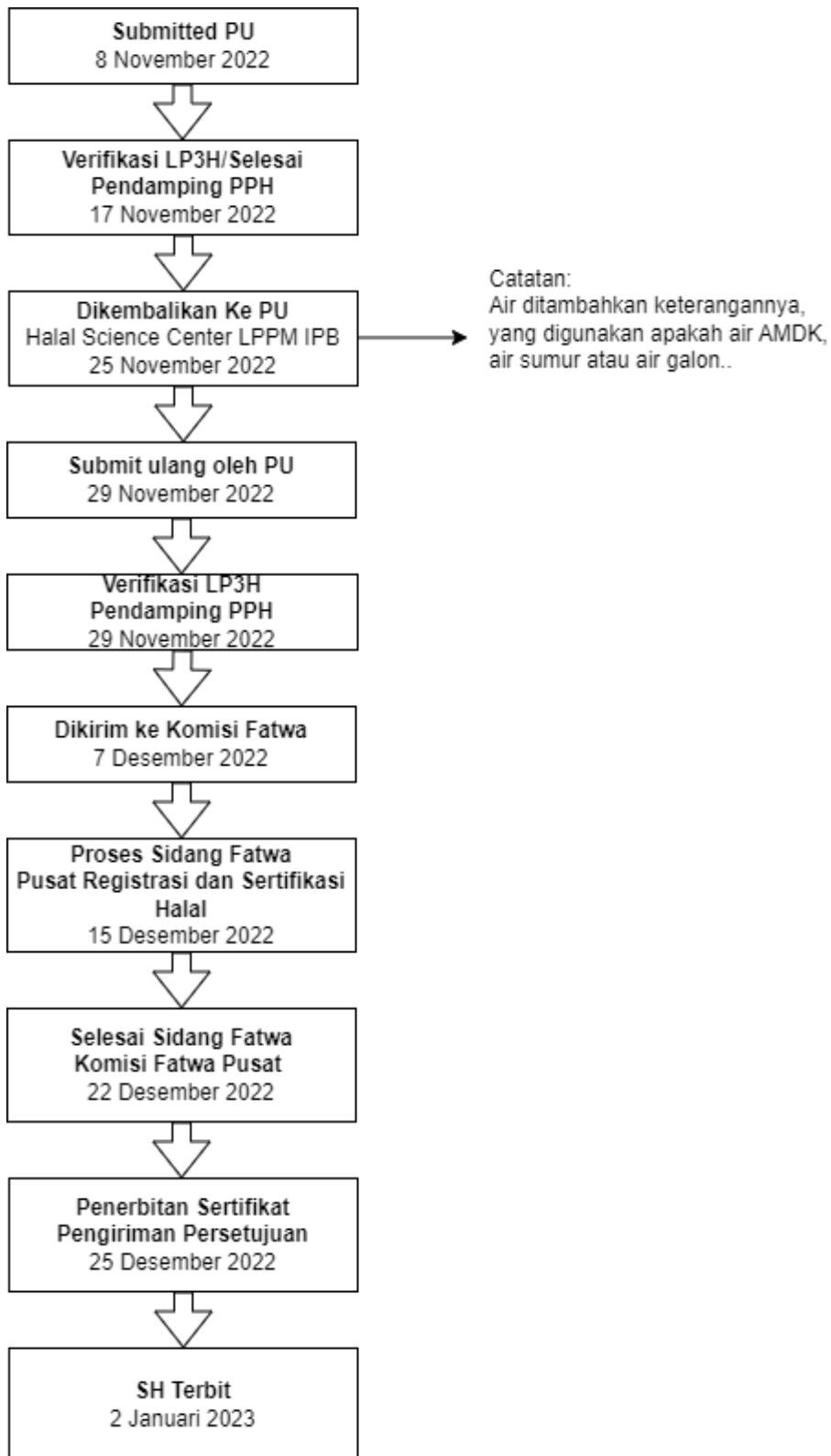
1. Contoh bahan haram yaitu
 Khamr, babi, darah b) bangkai, sayuran, daging mentah
2. Dalam proses produk halal hanya menggunakan bahan dengan nama/merek dan produsen seperti yang tercantum dalam ...
 Daftar Bahan yang disetujui oleh BPJPH dan LPH
 b) Daftar Bahan yang disetujui BPOM
3. Jika akan menggunakan bahan baru di luar Daftar Bahan Halal (termasuk bahan lama dengan produsen baru), akan meminta persetujuan penggunaan bahan tersebut ke ...
 BPJPH dan LPH b) Kemenkes
4. Audit internal dilakukan minimal ... kali
 Enam bulan sekali b) dua tahun sekali

Lembar pretest dan posttest

Lampiran 4 Produk dan label manisan jahe XYZ



Lampiran 5 *Timeline* pendaftaran sertifikat halal melalui SI HALAL



Lampiran 6 Sertifikat halal terbit milik UMK XYZ



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهوريّة إندونيسيا

SERTIFIKAT HALAL
(HALAL CERTIFICATE)

شهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID32110001054591122

رقم الشهادة

Berdasarkan keputusan penetapan halal produk Majelis Ulama Indonesia nomor :
Based on the decree to stipulating halal products of the Indonesian Council of Ulama :

استناداً على قرار مجلس العلماء الإندونيسي عن تحديد الحلال للمنتجات :

MUI-SD-0006601401222 Tanggal 17 Desember 2022

Jenis Produk <i>Type of Product</i>	Garam, rempah, sup, saus, salad, serta produk protein	نوع المنتج
Nama Produk <i>Name of Product</i>	-Terlampir / As Attached-	اسم المنتج
Nama Pelaku Usaha <i>Name of Company</i>		اسم الشركة
Alamat Pelaku Usaha <i>Company's Address</i>		عنوان الشركة

Diterbitkan di Jakarta pada 20 Desember 2022 أصدرت الشهادة بجائزنا في
Issued in Jakarta on

Berlaku sampai dengan 20 Desember 2026 سارية المفعول حتى
Valid until

telah memenuhi ketentuan perundang-undangan
Has complied with the provision of laws and regulations
قد استوفت أحكام التشريع

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY

رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال



Muhammad Aqil Irham

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diberikan oleh Balai Sertifikasi Elektronik, BSEN





REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهوریه اندونیسیا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفق لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID32110001054591122

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Garam, rempah, sup, saus, salad, serta produk protein

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
1	Manisan Jahe

Hal: 1 / Total Produk: 1

Diterbitkan di Jakarta pada
Issued in Jakarta on

20 Desember 2022

أصدرت الشهادة بجناحنا في
سارية المفعول حتى

Berlaku sampai dengan
Valid until

20 Desember 2026

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY

رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال



Muhammad Aqil Irham

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik, BSEN



Balai
Sertifikasi
Elektronik