

PERANCANGAN SISTEM JAMINAN HALAL (SJH) DI RUMAH POTONG AYAM TPA AKBAR BANDAR LAMPUNG

Popi Rahmaniati¹, Dini Nur Hakiki²

Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Terbuka, Bandar Lampung, Indonesia

Correspondence Author: popirahmaniati72@gmail.com

Abstract: *TPA Akbar, the small micro industrial chicken slaughterhouses owned by individuals located in Bandar Lampung which has not been certified halal. This study aims to determine critical control points in raw materials as well as in every production process flow and design a halal assurance system at TPA Akbar as one of the requirements for halal certification. The method used in this research is to observe each production process flow, identify the critical control points of halal in raw materials and production process flows, determine critical control points, and design a Halal Assurance System (HAS). From the results of the study, there are 2 critical points of prohibition, namely from raw materials and the slaughtering process that need to be taken preventive measures and monitoring actions. The design of the Halal Assurance System Criteria is based on 11 HAS 23000 criteria, namely starting from halal policies, halal management teams, training, materials, production facilities, products, written procedures for critical activities, traceability, handling products that do not meet the criteria, internal audits, and reviews management.*

Keywords: *Certification, Chicken Slaughterhouse, Halal, Meat.*

Abstrak: TPA Akbar merupakan salah satu tempat pemotongan ayam industri kecil mikro milik perorangan yang terletak di Bandar Lampung yang belum tersertifikasi halal. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan titik kendali kritis di bahan baku maupun disetiap alur proses produksi dan melakukan rancangan sistem jaminan halal di TPA Akbar sebagai salah satu syarat sertifikasi halal. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan mengamati setiap alur proses produksi, mengidentifikasi titik kendali kritis kehalalan dalam bahan baku dan alur proses produksi, menetapkan titik kendali kritis, serta perancangan Sistem Jaminan Halal (SJH). Dari hasil kajian terdapat 2 titik kritis keharaman yaitu dari bahan baku dan proses penyembelihan yang perlu dilakukan tindakan pencegahan dan tindakan monitoring. Perancangan Kriteria Sistem Jaminan halal berdasarkan 11 kriteria HAS 23000 yaitu mulai dari kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan, bahan, fasilitas produksi, produk, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, dan kaji ulang manajemen.

Kata kunci: Sertifikasi, Rumah Potong Ayam, Halal, Daging.

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam perlu memiliki sistem jaminan kehalalan yang dapat menjamin ketentraman batin konsumen jika mengkonsumsi produk yang beredar. Seperti yang dijelaskan dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Pasal 4 tentang Jaminan Produk Halal, menyatakan produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Globalisasi sistem perdagangan saat ini telah menyebabkan terjadinya perubahan, baik dalam

segi persaingan global, maupun dalam perubahan perilaku dan paradigma pada produsen maupun konsumen.

Halal telah mempengaruhi dan merubah persepsi sebuah bisnis termasuk dalam segi pemasaran. Persepsi konsumen atas konsepsi halal saat ini tidak hanya mempertimbangkan murni karena masalah keagamaan, melainkan karena halal telah menjadi simbol pula untuk jaminan mutu dan pilihan gaya hidup (Hanzaee & Ramezani, 2011). Bagi masyarakat muslim sendiri sertifikat halal menjadi faktor penting yang dapat mempengaruhi dalam niat membeli sebuah produk. Sertifikasi halal berpengaruh positif terhadap perilaku pembelian (Ali et al., 2017, Majid et al., 2015). Terminologi halal juga yang telah diakui dalam Codec Alimentarius sejak tahun 1997 juga mengakomodasi bahwa halal telah menjadi kebutuhan konsumen dan menjadi salah satu tolak ukur baru dalam keamanan pangan.

Rumah Potong Ayam (RPA) mempunyai peran penting dalam menjaga kehalalan pangan khususnya ayam yang beredar di masyarakat. Dalam RPA terdapat beberapa penentu status kehalalan yaitu *halal on plate* (substrat) dan *halal on production* yaitu proses produksinya mulai dari proses penerimaan ayam, proses penyembelihan ayam, sampai menjadi produk karkas ayam (Zakariah, 2018). Cara untuk menentukan kehalalan produk dengan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang dapat disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai persyaratan LPPOM MUI.

Dalam pembuatan Sistem kehalalan harus sesuai dengan kriteria Sistem Jaminan Halal dalam HAS 23000. HAS 23000 (*Halal Assurance System 23000*) merupakan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh LPPOM MUI guna sertifikasi halal suatu produk. Persyaratan tersebut berisi kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) dan persyaratan lain, seperti kebijakan dan prosedur sertifikasi halal. Terdapat 11 kriteria SJH yang dicakup dalam HAS 23000.

Kriteria Sistem Jaminan Halal ini akan diterapkan dalam Rumah Potong Ayam TPA Akbar. TPA Akbar adalah salah satu Tempat Pemotongan Ayam yang berbasis Industri Mikro Kecil (IKM) yang terletak di Bandar Lampung yang menyediakan produk ayam broiler dengan konsumen menyebar di kota Bandar Lampung. Konsumen mulai dari pasar tradisional, rumah makan, catering, dan restoran. Kapasitas produksi TPA Akbar saat ini mencapai 2.000 ekor per hari. TPA Akbar ini belum memiliki sertifikat halal, sehingga pemilik berkeinginan melakukan sertifikasi halal untuk pengembangan usahanya dengan menerapkan Sistem Jaminan Halal. Dengan dilakukannya perancangan Sistem Jaminan Halal ini diharapkan dapat mempermudah dalam sertifikasi halal juga sebagai nilai tambah untuk TPA Akbar dalam memperluas pasar.

METODE

Penelitian ini mengambil objek penelitian di Rumah Potong Ayam TPA Akbar yang berada di Bandar Lampung. Penelitian ini bersifat penelitian deskriptif analisis dengan pendekatan kualitatif. Langkah yang dilakukan adalah :Mengamati setiap alur proses produksi, mengidentifikasi titik kendali kritis kehalalan dalam alur proses produksi, menetapkan titik kendali kritis, pencegahan, monitoring, koreksi dan perancangan manual Sistem Jaminan

Halal (SJH) yang dibuat berdasarkan HAS 23000 yang memiliki 11 kriteria, yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan, bahan, fasilitas produksi, produk, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, kaji ulang manajemen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

- **Deskripsi Produk**

Rumah Potong Ayam TPA Akbar menghasilkan produk ayam sebagai berikut :

Tabel 1: Deskripsi Produk TPA Akbar

Kriteria	Keterangan
Jenis Produk	Karkas broiler utuh, Daging Ayam Potong atau <i>Parting</i> , Jeroan.
Kemasan Primer	Plastik (PE)
Kemasan Sekunder	Karung
Kondisi Penyimpanan	Segar (suhu -2 s/d 4 °C) , Beku (suhu -18 °C)
Masa Simpan	Segar (3 hari setelah penyembelihan) Beku (1 tahun setelah penyembelihan)
Konsumen	Pedagang tradisional, hotel, restoran, dan katering.
Transportasi	Produk Segar (menggunakan mobil berpendingin dengan temperatur 4 °C). Produk Beku (menggunakan mobil berpendingin dengan temperatur beku maksimal -12 °C).
Kapasitas Produksi	2.000 ekor / hari
Jumlah Karyawan	10 orang (2 orang juru sembelih, 3 orang di <i>dirty area</i> , 5 orang di <i>clean area</i>)

Dari hasil Tabel 1, TPA Akbar memproduksi beberapa jenis produk yaitu karkas broiler utuh, daging ayam potong/*parting*, dan jeroan dengan kapasitas produksi 2.000 ekor/hari. Kemasan yang digunakan menggunakan kemasan primer dengan plastik dan kemasan sekunder dengan karung. Kondisi penyimpanan produk ini setelah di produksi disimpan pada suhu dingin, untuk produk segar pada suhu -2 s/d 4 °C, dan pada suhu beku yaitu -18 °C.

Menurut Nur Sari Kasih, *et al* (2012) menyatakan bahwa daging broiler segar yang disimpan selama empat (4) hari di dalam ruangan dengan temperatur 4 °C masih menunjukkan kualitas yang baik. Sedangkan pada suhu beku bisa disimpan sampai 1 tahun setelah di produksi. Konsumen pada TPA Akbar ini adalah lokal yang mana konsumennya adalah pedagang tradisional, hotel, restoran, dan katering, Transportasi yang digunakan yaitu mobil berpendingin dengan temperatur suhu 4 °C untuk produk segar, dan temperatur beku maksimal -12 °C yang bertujuan untuk menjaga kualitas produk. Proses produksi dari awal sampai akhir ini dilakukan dengan pekerja sebanyak 10 orang.

• **Analisis Bahaya**

Menurut BPJPH (2020), sejumlah potensi titik kritis pada Rumah Potong Hewan dimulai dari asal bahan baku (*raw material*), penyembelihan (*slaughtering*), proses produksi atau peralatan dimana ada kemungkinan terjadi kontaminasi dengan benda tidak halal, penyimpanan, transportasi, hingga distribusi ke konsumen. Berikut identifikasi titik kritis keharaman dari bahan baku serta tindakan pencegahan :

Tabel 2: Identifikasi Titik Kritis Keharaman dari Bahan Baku

No	Nama Bahan	Titik Bahaya Keharaman	Tindakan Pencegahan
Bahan Utama			
1.	Ayam Hidup	Ayam yang dipanen dalam kondisi sakit, cacat, atau mati	Pemilihan ayam harus orang yang sudah terlatih, dan memastikan keadaan ayam yang baik.
Bahan Penolong			
1.	Air (berasal dari air sumur bor)	-	-
2.	Klorin	-	-
3.	Plastik	-	-

Dari hasil Tabel 2. identifikasi titik kritis keharaman dari bahan baku yang menjadi titik bahaya keharaman pada bahan utama yaitu pada ayam hidup, karena jika penerimaan ayam dalam bentuk kondisi sakit, cacat atau mati akan dapat mempengaruhi kehalalan produk. Pada titik kritis keharaman dari bahan penolong, dari survei yang telah dilakukan bahwa bahan penolong yang digunakan pada TPA Akbar ini meliputi air yang berasal dari air sumur untuk proses perebusan, pencucian dan pembersihan, klorin yang digunakan untuk mengontrol mikroba dan memperpanjang daya simpan karkas, dan plastik sebagai pengemas. Dari titik bahaya kritis tersebut didapatkan hasil pencegahan yaitu dalam pemilihan ayam harus orang yang terlatih, dan memastikan keadaan ayam yang baik. Jika didapati ayam yang mati harus segera dipisahkan untuk dimusnahkan. Berikut identifikasi titik kritis keharaman dari alur proses produksi serta tindakan pencegahan sebagai berikut :

Tabel 3. Identifikasi Titik Kritis Keharaman dari Alur Proses Produksi

No.	Tahapan Proses	Titik Kritis Keharaman	Upaya Pengendalian
1.	Penerimaan Ayam Hidup	Ayam hidup yang diterima dalam keadaan sakit atau ada yang dalam keadaan mati.	Memisahkan ayam yang sakit untuk segera dilakukan penyembelihan sesuai syariat islam. Untuk ayam yang didapati mati langsung di pisahkan dan dilakukan penanganan untuk dimusnahkan.
2.	Pengistirahatan	Ayam setelah diturunkan dari truk pengangkut mengalami stress selama perjalanan. Selain itu selama	Setelah diturunkan dari truk, ayam tidak langsung dipotong namun diistirahatkan terlebih dahulu. Tempat pengistirahatan selalu dilakukan

		pengistirahatan berisiko terkontaminasi barang najis.	pembersihan secara berkala.
3.	Penggantungan Ayam	Alat penggantung ayam di khawatirkan masih terdapat darah dari proses produksi sebelumnya yang sudah terkontaminasi mikrobiologi.	Alat penggantung ayam harus selalu dicuci dengan bersih setiap selesai produksi.
4.	Penyembelihan	Penyembelihan dilakukan secara manual, dikhawatirkan tidak terpotongnya 3 saluran yaitu saluran makanan, saluran pernafasan, dan pembuluh darah (vena dan arteri)	Pisau yang digunakan harus dipastikan dalam keadaan tajam dan bersih, dilakukan pengasahan pisau setiap 10 kali penyembelihan ayam. Penyembelihan dilakukan oleh 2 orang beragama islam, 1 orang untuk melakukan sembelih hewan, dan 1 orang untuk memastikan bahwa sudah terpotongnya 3 saluran. Jika didapati 3 saluran yang belum terpotong, maka segera di potong dengan syariat Islam. Proses penyembelihan dilakukan sekali dengan cepat.
5.	Penirisan darah	Tempat penirisan terkontaminasi barang najis.	Dipastikan tempat penirisan darah dalam keadaan bersih dan tidak tercampur dengan barang-barang yang dapat mempengaruhi kehalalan. Waktu penirisan dilakukan 3-5 menit sampai darah tiris dengan sempurna dan ayam tidak bergerak lagi. Dipastikan darah hasil penyembelihan ayam dibuang sehingga tidak dapat dimanfaatkan lagi
6.	Pencelupan air panas	Ayam masih keadaan hidup, dan belum benar-benar mati karena pencelupan air panas dapat pengaruh terhadap kehalalalan	Sebelum dilakukan pencelupan air panas, harus dipastikan ayam sudah benar-benar mati dan tidak bergerak lagi, Suhu yang digunakan adalah 60-65 °C dengan waktu pencelupan 2-3 menit.
7.	Pencabutan bulu	Pencabutan bulu dilakukan dalam mesin <i>plucker</i> , yang dikhawatirkan alat terkontaminasi hewan haram.	Alat yang digunakan hanya untuk proses produksi ayam potong yang disembelih dengan syariat islam.
8.	Pengeluaran jeroan	Alat pengeluaran jeroan terkontaminasi najis	Dilakukan pencucian alat setiap berkala
9.	Pembersihan	Air yang digunakan untuk pembersihan sudah terkontaminasi najis.	Wadah penampungan air selalu keadaan tertutup.

10.	Pemotongan karkas	Alat pemotong karkas terkontaminasi barang najis	Dilakukan pencucian setiap berkala
11.	Pengemasan	Plastik yang digunakan sudah terkontaminasi barang najis.	Plastik diletakkan di tempat yang baik. Menggunakan plastik yang sudah tersertifikasi halal.
12.	Pendistribusian	Mobil pendistribusian terkontaminasi dengan produk haram	Dipastikan pendistribusian hanya dilakukan untuk produk halal. Wadah untuk pengangkutan dipastikan tidak terkontaminasi produk non halal

- **Menetapkan TKK (Titik Kendali Kritis)**

Dalam menetapkan Titik Kendali Kritis ini dilihat dari identifikasi titik kritis keharaman dari bahan baku dan proses produksi sebagai berikut :

Tabel 4. Penetapan TKK Bahan Baku

No.	Bahan Baku	Status
1.	Ayam Hidup	TKK
2.	Air (menggunakan air sumur bor)	Non TKK
3.	Klorin	Non TKK
4.	Plastik	Non TKK

Tabel 5. Penetapan TKK Proses Produksi

No.	Proses Produksi	Status
1.	Penerimaan Ayam Hidup	Non TKK
2.	Pengistirahatan	Non TKK
3.	Penggantungan Ayam	Non TKK
4.	Penyembelihan	TKK
5.	Penirisan Darah	Non TKK
6.	Pencelupan Air Panas	Non TKK
7.	Pencabutan bulu	Non TKK
8.	Pengeluaran jeroan	Non TKK
9.	Pembersihan	Non TKK
10.	Pemotongan Karkas	Non TKK
11.	Pengemasan	Non TKK
12.	Pendistribusian	Non TKK

Pada Tabel Penetapan TKK (Titik Kendali Kritis) proses produksi meliputi : penerimaan ayam hidup, pengistirahatan, penggantungan ayam, penirisan darah, pencelupan air panas, pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, pembersihan, pemotongan karkas, pengemasan, dan pendistribusian. Dari beberapa proses produksi tersebut titik kritis keharaman yang paling berisiko adalah pada proses penyembelihan. Dalam menyembelih hewan agar menjadi makanan yang halal yang dapat dimakan harus sesuai dengan syariat Islam. Hewan dapat dimakan secara halal apabila hewan tersebut disembelih dengan cara yang benar dan diolah sesuai standar kesehatan manusia.

Menurut Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, menyatakan bahwa standar proses penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut Asma Allah, penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan, saluran pernafasan, dan dua pembuluh darah (vena dan arteri), penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat, memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut. Juru sembelih pada TPA Akbar ini ada 2 orang dengan tujuan jika saat penyembelihan pertama didapati ada yang tidak terpotong 3 saluran maka juru sembelih kedua memastikan dan menyempurnakan penyembelihan dengan syariat Islam.

Menurut Rini (2019), tata cara penyembelihan ternak yang halal juga harus memenuhi persyaratan yaitu orang yang menyembelih atau yang biasa disebut Juleha (Juru Sembelih Hewan) harus beragama Islam, dewasa (baligh) dan berakal sehat, menggunakan pisau yang tajam yang dilakukan pengasahan pisau setiap 10 kali penyembelihan hewan. Setelah proses penyembelihan ini sebaiknya ayam didiamkan terlebih dahulu sekitar 3-5 menit agar darah tiris dengan sempurna dan untuk memastikan ayam sudah benar-benar mati. Selanjutnya dilakukan pencelupan air panas dengan suhu 60-65 °C dengan waktu pencelupan 2-3 menit. Menurut Anwar (2017), proses pasca penyembelihan dilakukan perendaman air panas dengan waktu 2-3 menit, untuk mempermudah proses pembubutan atau pencabutan bulu ketika ayam masih benar-benar panas.

Tabel 6: Menetapkan Prosedur Pencegahan

Titik Bahaya Keharaman	Titik Kritis Keharaman	Tindakan Pencegahan
Ayam Hidup	Ayam yang dipanen dalam kondisi sakit, cacat, atau mati	Pemilihan ayam harus orang yang sudah terlatih, dan memastikan keadaan ayam yang baik.
Proses Penyembelihan	Pemilihan ayam harus orang yang sudah terlatih, dan memastikan keadaan ayam yang baik.	1. Pisau yang digunakan harus tajam dan diasah secara berkala. 2. Penyembelih dilakukan oleh 2 orang, 1 orang menyembelih, 1 orang lagi untuk memastikan jika didapati ayam yang belum terpotong dengan sempurna.

Tabel 7: Menetapkan Prosedur Monitoring dan Koreksi

Tindakan Monitoring					Tindakan Koreksi
Apa	Bagaimana	Dimana	Kapan	Siapa	
Bagian pembelian ayam hidup memiliki daftar <i>supplier</i> .	Memastikan ayam hidup yang baik.	Tempat <i>Supplier</i> ayam hidup.	Setiap melakukan pembelian ayam hidup	Bagian pembelian	Memisahkan ayam yang sudah mati untuk segera dimusnahkan.

Kondisi 3 saluran yang disembelih sudah terpotong sempurna	Memastikan 3 saluran saat penyembelihan sudah terpotong sempurna	Lokasi Produksi	Setiap proses produksi	Bagian Juru Sembelih	Memastikan ayam yang disembelih sudah terpotong 3 saluran dengan sempurna.
--	--	-----------------	------------------------	----------------------	--

Perancangan Kriteria Sistem Jaminan Halal

Dalam pembuatan Sistem kehalalan harus sesuai dengan kriteria Sistem Jaminan Halal dalam HAS 23000 (*Halal Assurance System 23000*), sebagai berikut :

1. Kebijakan Halal

Di dalam proses produksi TPA Akbar, berkomitmen untuk melaksanakan dan memelihara halal, standar mutu serta keamanan pangan dengan menghasilkan produk halal, berkualitas, dan keamanan pangan yang terjamin. TPA Akbar dapat memberikan sosialisasi dalam bentuk *banner* ukuran 2x1 meter yang dipasangkan di tempat produksi dan di bagian luar produksi dengan tujuan agar para pekerja dan *supplier* akan selalu memperhatikan aspek kehalalan dalam setiap produk.

2. Tim Manajemen Halal

Tim Manajemen Halal memiliki tugas dan tanggung jawab untuk menyusun, mengelola, dan mengevaluasi Sistem Jaminan Halal. Tim Manajemen Halal Internal TPA Akbar harus memahami titik kritis keharaman produk, ditinjau dari bahan baku maupun proses produksi secara keseluruhan, dan tim manajemen halal diberikan kewenangan penuh untuk melakukan tindakan yang diperlukan dalam melaksanakan Sistem Jaminan Halal termasuk tindakan perbaikan terhadap kesalahan sampai pada penghentian produksi atau penolakan bahan baku, sesuai dengan aturan yang diterapkan LPPOM MUI.

3. Pelatihan dan Edukasi

Pelatihan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan (*skill*) dan sikap untuk mencapai tingkat kompetensi yang diinginkan. Pelatihan Internal harus dilaksanakan minimal satu tahun sekali dan pelatihan eksternal harus dilaksanakan minimal dua tahun sekali. Contoh pelatihan yang dapat dilakukan yaitu dengan memberikan sosialisasi terhadap Sistem Jaminan Halal yang diimplementasikan kepada pekerja maupun *supplier* dengan metode pemasangan poster, email, dan pelaksanaan audit internal.

4. Bahan

Semua bahan yang mencakup dalam proses pemotongan tidak boleh berasal dari bahan haram atau najis, sehingga TPA Akbar harus memiliki dokumen pendukung seperti sertifikat halal, diagram alir, spesifikasi teknis, dan bahan yang digunakan harus benar-benar halal. Bahan baku utama yang digunakan dalam pemotongan TPA Akbar adalah ayam hidup jenis broiler. Bahan penolong yang digunakan yaitu air yang

berasal dari tanah (air sumur bor), plastik yang sudah bersertifikat halal, dan klorin cair yang dilengkapi dengan dokumen pendukung halal.

5. Produk

Karakteristik produk tidak boleh memiliki kecenderungan mengarah kepada produk haram. Seluruh varian produk di TPA Akbar harus didaftarkan dan disertifikasi dari LPPOM MUI. Dari survei yang telah dilakukan, dapat diketahui TPA Akbar tidak mengandung unsur-unsur produk yang bertentangan dengan syariat islam.

6. Fasilitas produksi

Fasilitas produksi pada TPA Akbar masih dilakukan secara tradisional tetapi sudah memiliki ruangan yang terpisah antara ruangan kotor (*dirty area*) dan ruangan bersih (*clean area*) yang dapat membantu menjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan yang haram.

7. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

TPA Akbar harus mempunyai prosedur tertulis mengenai pelaksanaan aktivitas kritis, yaitu aktivitas pada rantai produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk. Dari hasil survei, prosedur tertulis aktivitas kritis TPA Akbar yang dilakukan adalah pemeriksaan penerimaan ayam hidup dan dilakukan pencatatan untuk barang yang tidak sesuai.

8. Kemampuan Telusur

TPA Akbar harus mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk yang sudah disertifikasi dan fasilitas produksi yang memenuhi kriteria halal. Kemampuan telusur TPA Akbar yang dapat dilakukan yaitu dengan membuat dokumentasi sebagai informasi mengenai darimana barang atau produk tersebut berasal, *supplier* atau pemasok mana yang dipilih, tanggal penerimaan yang akurat dan juga orang yang menerima. Setiap barang atau hasil produksi harus diberi pelabelan yang dapat rapih dan teratur menunjukkan tanggal penerimaan, nomor *supplier*, dan informasi lain yang dapat membantu proses penelusuran lebih mudah.

9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Dalam penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, TPA Akbar harus melakukan penarikan kembali terhadap produk yang tidak sesuai dengan standar halal atau produk rusak maksimal 1 x 24 jam. Penarikan kembali ini berkaitan dengan tanggal produksi dan surat jalan ke konsumen.

10. Audit Internal

Audit internal yang dapat dilakukan pada TPA Akbar adalah dengan membuat pertanyaan-pertanyaan pada form Audit Halal Internal tentang kebijakan halal untuk memantau dan membuktikan bahwa penerapan Sistem Jaminan Halal berjalan efektif..

11. Kaji Ulang Manajemen

TPA Akbar dapat melakukan kaji ulang manajemen dengan cara melakukan pertemuan oleh koordinator Audit Halal Internal dengan karyawan untuk membahas hasil temuan-temuan yang berkaitan dengan sistem manajemen keamanan pangan. Hasil dari diskusi harus mencakup keputusan dan tindakan yang berkaitan dengan peningkatan efektifitas Sistem Jaminan Halal.

KESIMPULAN

Identifikasi Titik Kritis Keharaman di TPA Akbar pada bahan baku ditemukan pada bahan utama yaitu ayam hidup, karena jika penerimaan ayam dalam bentuk ayam yang sudah mati dapat mempengaruhi kehalalan produk. Titik kritis keharaman dari alur proses produksi yang paling berisiko ditemukan pada proses penyembelihan, karena pada proses penyembelihan harus sesuai ketentuan standar syariat Islam. Pada proses perancangan Sistem Jaminan Halal (SJH) mengikuti 11 kriteria HAS 23000 yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan, bahan, fasilitas produksi, produk, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, kaji ulang manajemen. Setelah perancangan Sistem Jaminan Halal ini dibuat, sebaiknya pelaku usaha segera mengikuti kegiatan pelatihan SJH dan memproses daftar guna tersertifikasinya TPA Akbar.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A., Xiaoling, G., Sherwani, M., & Ali, A. (2017). Factors affecting Halal meat purchase intention: Evidence from international Muslim students in China. *British Food Journal*, 119(3), 527-541.
- BPJPH. (2020). BPJPH Sosialisasikan Sertifikasi Halal Jasa RPH/RPU/RPA. Diambil 1 Juni 2021 dari <http://www.halal.go.id/beritalengkap/204>
- Fatwa MUI. (2009). Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Hal 706-707
- Hanzaee, K.H., & Ramezani, M.R. (2011). Intention to halal products in the world markets. *Interdisciplinary Journal of Research in Business*, 1(5), 1-7
- LPPOM MUI. (2021). Kriteria Sistem Jaminan Halal dalam HAS 23000. Diambil 5 Juni 2021 dari <http://www.halalmui.org/mui14/main/page/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000>
- Majid, M. B., Sabir, I., & Ashraf, T. (2015). Consumer Purchase Intention towards Halal Cosmetics & Personal Care Products in Pakistan. *Global of Research in Business & Management*, 1(1), 45-53.
- Nur Sari Kasih, Acmad Jaelani, Nordiansyah Firahmi. (2012). Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptic. *J Med Sains*. 4 (2):154-159
- Republik Indonesia. (2014). Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Lembaran Negara RI Tahun 2014. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Anwar R. (2017). Pengaruh Penyembelihan Halal Terhadap Perilaku Konsumen. IAIN Metro. Hal. 52.
- Rini WF. (2019). Penyembelihan Hewan yang Halal. Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Berau.
- Zakariah AM. (2018). Daging Halal dan Thoyyib. *Jurnal Syariah Hukum Islam*, 1(1), 50-59.