

**ANALISIS PEMENUHAN KRITERIA SISTEM JAMINAN
PRODUK HALAL PADA UKM MELATI AQIQAH
YOGYAKARTA**

*(Analysis Of Fulfillment Of Criteria For Assurance System
Of Halal Product in SMEs Melati Aqiqah Yogyakarta)*

Skripsi

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh
gelar Sarjana Ekonomi dari Program Studi Ekonomi Islam



ACC Munaqasyah 29/05/2023
ACC Revisi Munaqasyah 13/06/2023

Oleh :

Yudha Mauludin

NIM 16423093



Fitri Eka A.

**PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM
JURUSAN STUDI ISLAM
FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
2023**

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yudha Mauludin
NIM : 16423093
Program Studi : Ekonomi Islam
Fakultas : Fakultas Ilmu Agama Islam
Judul Skripsi : Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal pada UKM Melati Aqiqah Yogyakarta

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata dikemudian hari penulisan skripsi ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib yang berlaku di Universitas Islam Indonesia.

Demikian Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Yogyakarta, 29 Mei 2023



Yudha Mauludin

NOTA DINAS

NOTA DINAS

Yogyakarta, 29 Mei 2023

Hal : Skripsi
Kepada : Yth. Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam
Universitas Islam Indonesia
Di Yogyakarta

Assalamualaikum Wr.Wb.

Berdasarkan penunjukan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan surat No : **819/Dek/60/DAATI/FIAI/V/2023** tanggal 24 Mei 2023 atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi saudara:

Nama : Yudha Mauludin
Nomor/Pokok NIM : 16423093
Program Studi/Konsentrasi : Ekonomi Islam/Bisnis Islam
Tahun Akademik : 2022/2023
Judul Skripsi : Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal pada UKM Melati Aqiqah Yogyakarta.

Setelah kami teliti dan kami adakan perbaikan seperlunya, sudah dapat diajukan untuk memenuhi syarat memperoleh gelar sarjana. Dengan ini kami mengharap agar skripsi saudara tersebut di atas untuk di munaqasahkan. Untuk itu kami ucapkan terimakasih.

Wassalamualaikum Wr.Wb.

Yogyakarta, 29 Mei 2023



Fitri Eka Aliyanti, S.H.I., M.A.

REKOMENDASI PEMBIMBING

REKOMENDASI PEMBIMBING

Yang bertanda tangan dibawah ini, Dosen Pembimbing Skripsi.


Nama : Yudha Mauludin

NIM : 16423093

Judul Skripsi : Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal pada
UKM Melati Aqiqah Yogyakarta

Menyatakan bahwa, berdasarkan proses dan hasil bimbingan selama ini, serta dilakukan perbaikan, maka yang bersangkutan dapat mendaftarkan diri untuk mengikuti munaqasah skripsi pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Yogyakarta, 29 Mei 2023


Fitri Eka Ahyanti, S.H.I., M.A.

LEMBAR PENGESAHAN



FAKULTAS
ILMU AGAMA ISLAM

Gedung K.H. Wahid Hasyim
Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia
Jl. Kaliurang km 14,5 Yogyakarta 55584
T. (0274) 898444 ext. 4511
F. (0274) 898463
E. fiat@uii.ac.id
W. fiat.uii.ac.id

PENGESAHAN

Skripsi ini telah diujikan dalam Sidang Munaqasah Program Sarjana Strata Satu (S1) Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Program Studi Ekonomi Islam yang dilaksanakan pada:

Hari : Rabu
Tanggal : 7 Juni 2023
Judul Skripsi : Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal pada UKM Melati Aqiqah Yogyakarta
Disusun oleh : YUDHA MAULUDIN
Nomor Mahasiswa : 16423093

Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu (S1) Ekonomi Islam pada Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

TIM PENGUJI:

Ketua : Soya Sobaya, SEI, MM (.....)
Penguji I : Rheyza Virgiawan, Lc., ME (.....)
Penguji II : Anom Garbo, SEI, ME (.....)
Pembimbing : Fitri Eka Aliyanti, SHI., MA (.....)



LEMBAR PERSEMBAHAN

Skripsi penelitian ini dipersembahkan kepada:

1. Secara khusus dan yang paling utama. Kedua orang tua saya, yang senantiasa mendoakan, memotivasi, mendukung dan memberi semangat dalam bentuk apapun itu. Terimakasih saya ucapkan kepada kedua orang tua saya bapak Yaya Sutarya dan ibu Anis Niswiyah atas segala jasa dan kekuatan doanya semoga Allah SWT yang membalas segala amal kebbaikannya.
2. Saya ucapkan terimakasih juga kepada seluruh Dosen dan Staf Program Studi Ekonomi Islam khususnya dosen pembimbing skripsi saya Ibu Fitri Eka Aliyanti, S.H.I., M.A., yang selalu memberikan bimbingan dan arahan dengan sabar selama penelitian ini. Semoga ilmu yang diberikan dapat bermanfaat suatu saat nanti.
3. Saya persembahkan juga kepada adik saya tercinta Yoga Rizki Fadilah yang selalu membuat saya untuk selalu semangat dalam mengerjakan skripsi penelitian ini.
4. Skripsi ini saya persembahkan juga kepada Charisma Jalil Indranata yang telah berkontribusi selama masa perkuliahan ini, yang selalu mendukung, membantu, mensupport baik materi maupun non materi semoga Allah SWT yang membalas atas segala kebbaikannya.
5. Selanjutnya saya ucapkan terimakasih kepada teman-teman yaitu Pakde, Firman, Randa, Opal, dan teman-teman lainnya yang tidak bisa sebutkan satu persatu.
6. Almamater tercinta Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

MOTTO

“The best way to get started is to quit talking and begin doing.”

– Walt Disney –

ABSTRAK

ANALISIS PEMENUHAN KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL PADA UKM MELATI AQIQAH YOGYAKARTA

**YUDHA MAULUDIN
16423093**

Demi menjamin kepastian hukum atas perlindungan bagi konsumen muslim dalam mengkonsumsi produk halal, maka pemerintah membentuk suatu kerangka hukum salah satunya adalah Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Ketentuan ini dibentuk dengan maksud agar kesinambungan proses produksi halal dapat dijamin oleh pelaku usaha atau produsen dengan menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal. Dalam sistem tersebut terdapat beberapa kriteria yang harus dipenuhi oleh setiap pelaku usaha yang telah memiliki sertifikat halal ataupun pelaku usaha yang akan melakukan sertifikasi halal. Kriteria tersebut meliputi komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal (PPH), produk, serta pemantauan dan evaluasi. Penerapannya merupakan suatu kewajiban bagi pelaku usaha untuk menjamin seluruh tahapan kegiatan produksi telah memenuhi kriteria halal. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kesesuaian pemenuhan kriteria sistem jaminan produk halal pada UKM Melati Aqiqah berdasarkan kriteria SJPH. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu dengan melakukan wawancara dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pelaksanaan sistem jaminan produk halal oleh UKM Melati Aqiqah belum sepenuhnya sesuai dengan kriteria sistem jaminan produk halal BPJPH. Kurangnya pengetahuan mengenai kriteria sistem jaminan produk halal menjadi salah satu faktor yang menjadikan UKM Melati Aqiqah belum begitu maksimal dalam pelaksanaan atau pemenuhannya.

Kata Kunci : Makanan Halal, Implementasi, Kriteria SJPH.

ABSTRACT

ANALYSIS OF FULFILLMENT OF CRITERIA FOR ASSURANCE SYSTEM OF HALAL PRODUCT IN SMEs MELATI AQIQAH YOGYAKARTA

YUDHA MAULUDIN
16423093

To guarantee legal certainty for protection for Muslim consumers in consuming halal products, the government has established a legal framework, one of which is Law Number 33 of 2014 on the Guarantees for Halal Products. This provision was formed with an aim for the guarantee of halal production process continuity given by business actors or producers by implementing the Halal Product Assurance System. This system has several criteria that must be met by every business actor who already has a halal certificate or a business actor who will carry out halal certification. These criteria include commitment and responsibility, materials, halal product processes (PPH), products, as well as monitoring and evaluation. Its application is an obligation for business actors to guarantee that all stages of production activities have met halal criteria. This study aims to analyze the suitability of fulfilling the criteria for a halal product assurance system for SMEs Melati Aqiqah based upon the SJPH criteria. It used descriptive qualitative method and the data were collected through interviews and documentation. The results of this study showed that the implementation of the halal product guarantee system by SMEs Melati Aqiqah has not fully complied with the criteria for the BPJPH halal product guarantee system. One of the factors is the lack of knowledge about the criteria for the halal product guarantee system in which it has made SMEs Melati Aqiqah not so optimal in implementing or fulfilling it.

Keywords: Halal Food, Implementation, SPJH Criteria

June 12, 2023

TRANSLATOR STATEMENT
The information appearing herein has been translated
by a Center for International Language and Cultural Studies of
Islamic University of Indonesia
CILACS UII Jl. DEMANGAN BARU NO 24
YOGYAKARTA, INDONESIA.
Phone/Fax: 0274 540 255

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN

KEPUTUSAN BERSAMA

MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA

Nomor : 158 Th. 1987

Nomor : 0543b/U/1987

TRANSLITERASI ARAB-LATIN

Pendahuluan

Penelitian transliterasi Arab-Latin merupakan salah satu program penelitian Puslitbang Lektur Agama, Badan Litbang Agama, yang pelaksanaannya dimulai tahun anggaran 1983/ 1984. Untuk mencapai hasil rumusan yang lebih baik, hasil penelitian itu dibahas dalam pertemuan terbatas guna menampung pandangan dan pikiran para ahli agar dapat dijadikan bahan telaah yang berharga bagi forum seminar yang sifatnya lebih luas dan nasional.

Transliterasi Arab-Latin memang dikehendaki oleh bangsa Indonesia karena huruf Arab di-pergunakan untuk menuliskan kitab agama Islam berikut penjelasannya (Al-Qur'an dan Hadis), sementara bangsa Indonesia mempergunakan huruf latin untuk menuliskan bahasanya. Karena ketiadaan pedoman yang baku, yang dapat dipergunakan oleh umat Islam di Indonesia yang merupakan mayoritas bangsa Indonesia, transliterasi Arab-Latin yang terpakai dalam masyarakat banyak ragamnya. Dalam menuju kearah pembakuan itulah Puslitbang Lektur Agama melalui penelitian dan seminar berusaha menyusun pedoman yang diharapkan dapat berlaku secara nasional.

Dalam seminar yang diadakan tahun anggaran 1985/1986 telah dibahas beberapa makalah yang disajikan oleh para ahli, yang kesemuanya memberikan sumbangan yang besar bagi usaha ke arah itu. Seminar itu juga membentuk tim yang bertugas merumuskan hasil seminar dan selanjutnya hasil tersebut dibahas

lagi dalam seminar yang lebih luas, Seminar Nasional Pembakuan Transliterasi Arab-Latin Tahun 1985/1986. Tim tersebut terdiri dari 1) H. Sawabi Ihsan MA, 2) Ali Audah, 3) Prof. Gazali Dunia, 4) Prof. Dr. H.B. Jassin, dan 5) Drs. Sudarno M.Ed.

Dalam pidato pengarahannya tanggal 10 Maret 1986 pada seminar tersebut, Kepala Litbang Agama menjelaskan bahwa pertemuan itu mempunyai arti penting dan strategis karena:

1. Pertemuan ilmiah ini menyangkut perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya ilmu pengetahuan ke-Islaman, sesuai dengan gerak majunya pembangunan yang semakin cepat.
2. Pertemuan ini merupakan tanggapan langsung terhadap kebijaksanaan Menteri Agama Kabinet Pembangunan IV, tentang perlunya peningkatan pemahaman, penghayatan, dan pengamalan agama bagi setiap umat beragama, secara ilmiah dan rasional.

Pedoman transliterasi Arab-Latin yang baku telah lama didambakan karena amat membantu dalam pemahaman terhadap ajaran dan perkembangan Islam di Indonesia. Umat Islam di Indonesia tidak semuanya mengenal dan menguasai huruf Arab. Oleh karena itu, pertemuan ilmiah yang diadakan kali ini pada dasarnya juga merupakan upaya untuk pembinaan dan peningkatan kehidupan beragama, khususnya umat Islam di Indonesia.

Badan Litbang Agama, dalam hal ini Puslitbang Lektur Agama, dan instansi lain yang ada hubungannya dengan kelecturan, amat memerlukan pedoman yang baku tentang transliterasi Arab-Latin yang dapat dijadikan acuan dalam penelitian dan pengalih-hurufan, dari Arab ke Latin dan sebaliknya.

Dari hasil penelitian dan penyajian pendapat para ahli diketahui bahwa selama ini masyarakat masih mempergunakan transliterasi yang berbeda-beda. Usaha penyeragamannya sudah pernah dicoba, baik oleh instansi maupun perorangan, namun hasilnya belum ada yang bersifat menyeluruh, dipakai oleh

seluruh umat Islam Indonesia. Oleh karena itu, dalam usaha mencapai keseragaman, seminar menyepakati adanya Pedoman Transliterasi Arab-Latin baku yang dikuatkan dengan suatu Surat Keputusan Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan untuk digunakan secara nasional.

Pengertian Transliterasi

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

Prinsip Pembakuan

Pembakuan pedoman transliterasi Arab-Latin ini disusun dengan prinsip sebagai berikut:

1. Sejalan dengan Ejaan Yang Disempurnakan.
2. Huruf Arab yang belum ada padanannya dalam huruf Latin dicarikan padanan dengan cara memberi tambahan tanda diakritik, dengan dasar “satu fonem satu lambang”.
3. Pedoman transliterasi ini diperuntukkan bagi masyarakat umum.

Rumusan Pedoman Transliterasi Arab-Latin

Hal-hal yang dirumuskan secara kongkrit dalam pedoman transliterasi Arab-Latin ini meliputi:

1. Konsonan
2. Vokal (tunggal dan rangkap)
3. Maddah
4. Ta’marbutah
5. Syaddah

6. Kata sandang (di depan huruf syamsiah dan qamariah)

7. Hamzah

8. Penulisan kata

9. Huruf kapital

10. Tajwid

1. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lagi dengan huruf dan tanda sekaligus. Di bawah ini daftar huruf Arab itu dan transliterasinya dengan huruf Latin:

Tabel 0.1 Tabel Transliterasi Konsonan

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ša	š	Es (dengan titik diatas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ḥa	ḥ	Ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	Ka dan ha

د	Dal	D	De
ذ	Ẓal	Ẓ	Zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	Es dan ye
ص	Ṣad	Ṣ	Es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍad	Ḍ	De (dengan titik dibawah)
ط	Ṭa	Ṭ	Te (dengan titik di bawah)
ظ	Ẓa	Ẓ	Zet (dengan titik di bawah)
ع	‘ain	‘	Koma terbalik (di atas)
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qaf	Q	Ki
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We

ا	Ha	H	Ha
ء	Hamzah	'	Apostrof
ي	Ya	Y	Ye

2. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau monoftong dan vokal rangkap atau diftong.

a. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harkat, transliterasinya sebagai berikut:

Tabel 0.2 Tranliterasi Vokal Tunggal

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
◌َ	Fathah	A	A
◌ِ	Kasrah	I	I
◌ُ	Dhammah	U	U

b. Vokal Rangkap

Vokal rangkap dalam bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harkat dan huruf, yaitu :

Tabel 0.3 Tablel Tranliterasi Vokal Rangkap

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
-------	------	-------------	------

... يَ ...	fathah dan ya	Ai	A dan I
... وَ ...	fathah dan wau	Au	A dan U

Contoh :

كَتَبَ Kataba

فَعَلَ fa'ala

1. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harkat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda, yaitu :

Tabel 0.4 Transliterasi Maddah

Harkat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
... ا... يَ ...	fathah dan alif atau ya	A	A dan garis di atas
... يِ ...	kasrah dan ya	I	I dan garis di atas
... وَ ...	Hammah dan wau	U	U dan garis di atas

Contoh :

قَالَ Qāla

قِيلَ Qīla

رَمَى Ramā

يَقُولُ Yaqūlu

2. Ta'marbutah

Transliterasi untuk ta'marbutah ada 2 (dua) :

1. Ta'marbutah hidup

Ta'marbutah yang hidup atau mendapat harakat fathah, kasrah dan dammah, transliterasinya adalah "t".

2. Ta'marbutah mati

Ta'marbutah yang mati atau mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah "h".

3. Kalau pada kata terakhir dengan ta'marbutah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah maka ta'marbutah itu ditransliterasikan dengan ha (h).

Contoh :

رَاوِدَةُ الْأَطْفَالِ raudah al-atfāl

raudatul atfāl

الْمَدِينَةُ الْمُنَوَّرَةُ al-Madīnah al-Munawwarah

al-Madīnatul-Munawwarah

طَلْحَةَ Talhah

3. Syaddah

Syaddah atau tasydid yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda syaddah atau tasydid, dalam transliterasi ini tanda

syaddah tersebut dilambangkan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda syaddah itu.

Contoh :

رَبَّنَا	Rabbanā	الْحَجَّ	al-hajj
نَزَّلَ	Nazzala	نُعَمَّ	nu'ima
الْبِرِّ	al-birr		

4. Kata Sandang

Kata sandang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu ال, namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyah dan kata sandang yang diikuti huruf qamariyah.

1. Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyah.

Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyah ditransliterasikan dengan bunyinya, yaitu huruf /l/ diganti dengan huruf yang sama dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.

2. Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariyah.

Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariyah ditransliterasikan sesuai aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya.

Baik diikuti huruf syamsiyah maupun huruf qamariyah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanda samping.

Contoh :

الرَّجُلِ	ar-rajulu	الْقَلَمُ	al-qalamu
-----------	-----------	-----------	-----------

السَّيِّدُ as-sayyidu

الْبَدِيعُ al-badi'u

الشَّمْسُ as-syamsu

الْجَلَالُ al-jalālu

5. Hamzah

Dinyatakan di depan bahwa ditransliterasikan dengan apostrof. Namun, itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan diakhir kata. Bila hamzah itu terletak diawal kata, isi dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh:

تَأْخُذُونَ	ta'khuḏūna	إِنَّ	Inna
النَّوْءُ	an-nau'	أُمِرْتُ	Umirtu
شَيْءٌ	syai'un	أَكَلٌ	Akala

6. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fi'il, isim maupun harf ditulis terpisah. Hanya kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harakat yang dihilangkan maka transliterasi ini, penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh :

وَإِنَّ اللَّهَ هُوَ خَيْرُ الرَّازِقِينَ Wa innallāha lahuwa khair ar-rāziqīn

Wa innallāha lahuwa khairrāziqīn

وَأَوْفُوا الْكَيْلَ وَالْمِيزَانَ Wa auf al-kaila wa-almizān

Wa auf al-kaila wal mizān

إِبْرَاهِيمَ الْخَلِيلَ	Ibrāhīm al-Khalīl
	Ibrāhīmūl-Khalīl
بِسْمِ اللَّهِ مَجْرَاهَا وَمُرْسَاهَا	Bismillāhi majrehā wa mursahā
وَلِلَّهِ عَلَى النَّاسِ حِجُّ الْبَيْتِ مَنِ اسْتَطَاعَ إِلَيْهِ سَبِيلًا	Walillāhi ‘alan-nāsi hijju al-baiti manistatā’a ilaihi sabīla
	Walillāhi ‘alan-nāsi hijjul-baiti manistatā’a ilaihi sabīlā

7. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, di antaranya: Huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama diri itu didahului oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Contoh:

وَمَا مُحَمَّدٌ إِلَّا رَسُولٌ	Wa mā Muhammadun illā rasl
إِنَّ أَوَّلَ بَيْتٍ وُضِعَ لِلنَّاسِ لَلَّذِي بِبَكَّةَ مُبَارَكًا	Inna awwala baitin wudi’a linnāsi lallażi bibakkata mubārakan
شَهْرُ رَمَضَانَ الَّذِي أُنزِلَ فِيهِ الْقُرْآنُ	Syahru Ramadān al-lażi unzila fih al-Qur’ānu
	Syahru Ramadān al-lażi unzila fihil

	Qur'ānu
وَلَقَدْ رَأَوْهُ بِالْأُفُقِ الْمُبِينِ	Wa laqad ra'āhu bil-ufuq al-mubīn
	Wa laqad ra'āhu bil-ufuqil-mubīn
الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ	Alhamdu lillāhi rabbil al-'ālamīn
	Alhamdu lillāhi rabbilil 'ālamīn

Penggunaan huruf awal kapital hanya untuk Allah bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau tulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harakat yang dihilangkan, huruf kapital tidak digunakan.

Contoh :

نَصْرٌ مِنَ اللَّهِ وَفَتْحٌ قَرِيبٌ	Nasrun minallāhi wa fathun qarīb
لِلَّهِ الْأَمْرُ جَمِيعًا	Lillāhi al-amru jamī'an
	Lillāhil-amru jamī'an
وَاللَّهُ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ	Wallāha bikulli syai'in 'alīm

8. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan Ilmu Tajwid. Karena itu peresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Assalamu 'alaikum Warrahmatullahi Wabarakaatuh

الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى أَشْرَفِ الْأَنْبِيَاءِ
وَالْمُرْسَلِينَ وَعَلَى آلِهِ وَصَحْبِهِ أَجْمَعِينَ أَمَا بَعْدُ

Puji syukur penyusun panjatkan kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'ala yang telah memberikan nikmat yang luar biasa, yaitu nikmat iman dan Islam serta nikmat sehat walafiat sehingga penyusun mampu menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Tidak lupa sholawat serta salam semoga tercurahkan kepada junjungan Nabi besar Muhammad Shallallahu 'Alaihi Wasallam, kepada keluarganya, sahabatnya, pengikutnya dan semoga kita mendapatkan syafa'atnya di yaumul qiyamah nanti. Aamiin Ya Robbal 'alamin.

Skripsi dengan judul “Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal pada UKM Melati Aqiqah” telah penyusun selesaikan guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi dari Program Studi Ekonomi Islam, Jurusan Studi Islam, Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia. Penyusun menyadari dalam penyusunan skripsi ini belum bisa menghasilkan sesuatu yang sempurna, namun berkat do'a, dukungan, dan motivasi dari orang sekitar penyusun mampu menyelesaikan skripsi dengan dengan baik. Maka dari itu, penyusun mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Fathul Wahid, S.T., M.Sc., Ph.D., selaku Rektor Universitas Islam Indonesia.
2. Bapak Dr. Drs. Asmuni, M.A., selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
3. Bapak Dr. Anton Priyo Nugroho, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Studi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

4. Bapak Rheyza Virgiawan, Lc., M.E., selaku Ketua Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
5. Ibu Fitri Eka Aliyanti, S.H.I., M.A., selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah banyak membantu dan membimbing penyusun dengan berkenan meluangkan waktu, tenaga, serta pikiran dalam menyelesaikan tugas akhir atau skripsi ini.
6. Bapak Yaya Sutarya dan Ibu Anis Niswiyah selaku orang tua penyusun. Terimakasih telah merawat, mendidik, membesarkan, serta selalu mendo'akan dan mendukung segala aktivitas penyusun sampai saat ini.
7. Segenap Dosen dan Karyawan Fakultas Ilmu Agama Islam yang telah memberikan ilmu dan senantiasa membantu penyusun dengan mempermudah dalam mengurus segala administrasi mulai dari awal perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini selesai.
8. Yoga Rizki Fadilah, selaku saudara kandung penyusun serta anggota keluarga lainnya yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu. Terimakasih telah memberikan semangat dan motivasi kepada penyusun dalam mengerjakan skripsi ini.
9. Keluarga besar wisma waton (pakde Jalil, Tri, Roni, Syahid, Ipul, Dendi, Anshar, Rendra) yang sudah yang saling memberikan dukungan antar satu sama lain dan memberikan semangat untuk menyelesaikan skripsi ini, semoga Allah selalu memudahkan dan meridhai segala urusan kalian semua.
10. Teman-teman Ekonomi Islam angkatan 2016, Teman-teman Ekonomi Islam 2017 dan juga seluruh teman-temanku yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu. Semoga kesuksesan mampu mendatangkan kita semua. Dan semoga segala yang telah kalian cita kanda dapat terwujud di masa depan kalian kelak.Aamiin.

Dan semua pihak yang telah mendukung dan membantu penyusun dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Penyusun

menyadari skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, namun penyusun berharap tugas akhir skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan pihak terkait.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh

Yogyakarta, 29 Mei 2023

Penyusun,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Yudha Mauludin', written in a cursive style.

Yudha Mauludin

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
NOTA DINAS	iii
REKOMENDASI PEMBIMBING	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERSEMBAHAN	vi
MOTTO	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT.....	ix
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN.....	x
KATA PENGANTAR	xxii
DAFTAR ISI.....	xxv
DAFTAR TABEL.....	xxviii
DAFTAR GAMBAR	xxix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	7
E. Sistematika Penulisan	8
BAB II LANDASAN TEORI.....	10
A. Telaah Pustaka	10
B. Landasan Teori.....	16

1.	Konsep Makanan Halal	16
2.	Sistem Jaminan Produk Halal	20
3.	Sertifikasi Halal.....	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		32
A.	Desain Penelitian.....	32
B.	Lokasi Penelitian.....	32
C.	Waktu Pelaksanaan Penelitian	32
D.	Subjek dan Objek Penelitian	33
E.	Sumber Data.....	33
F.	Teknik Pengumpulan Data.....	34
G.	Definisi Konseptual dan Operasioanal Variabel	35
H.	Instrument Penelitian	36
I.	Teknik Analisis Data.....	43
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		45
A.	Gambaran Umum Subjek Penelitian	45
1.	Profil UKM Melati Aqiqah	45
2.	Visi dan Misi	46
3.	Struktur Organisasi	47
4.	Deskripsi Produk.....	47
B.	Analisis Hasil Penelitian dan Pembahasan	48
1.	Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal oleh UKM Melati Aqiqah.....	48
2.	Analisis Kesesuaian Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal pada UKM Melati Aqiqah dengan Standar BPJPH.....	61
BAB V PENUTUP.....		74

A. Kesimpulan	74
B. Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN.....	81

DAFTAR TABEL

Tabel 0.1 Tabel Transliterasi Konsonan	xiii
Tabel 0.2 Transliterasi Vokal Tunggal	xv
Tabel 0.3 Tabel Transliterasi Vokal Rangkap	xv
Tabel 0.4 Transliterasi Maddah.....	xvi
Tabel II.1 <i>Literature Review</i>	10
Tabel III.1 <i>Instrument Penelitian</i>	36
Tabel IV.1 Produk UKM Melati Aqiqah	47
Tabel IV.2 Bahan <i>Postive List</i> dan Bahan Kritis yang digunakan Melati Aqiqah	52
Tabel IV.3 Analisis Kesesuaian Komitmen dan Tanggung Jawab	62
Tabel IV.4 Analisis Kesesuaian Bahan	65
Tabel IV.5 Analisis Kesesuaian PPH.....	67
Tabel IV.6 Analisis Kesesuaian Produk.....	71
Tabel IV.7 Analisis Kesesuaian Pemantauan dan Evaluasi	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1 8 Negara dengan Populasi Muslim Terbanyak	2
Gambar II.1 Kerangka Kriteria SJPH	23
Gambar II.2 Kerangka Penelitian.....	31
Gambar IV.1 Sturktur Organisasi UKM Melati Aqiqah.....	47
Gambar IV.2 Denah Ruang Produksi UKM Melati Aqiqah	56

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang harus selalu terpenuhi. Berkaitan dengan makanan yang dikonsumsi, ada beberapa hal yang menjadi dasar utama yang perlu diperhatikan oleh konsumen muslim. Terkadang cita rasa menjadi faktor utama dalam memilih sebuah makanan tanpa mempedulikan aspek kehalalannya. Konsumen muslim semestinya berpegang teguh pada prinsip Islam dengan menjadikan aspek kehalalan produk sebagai faktor utama dalam memilih sebuah makanan yang akan dikonsumsi. Bahwasannya pada aspek kehalalan ini mengandung nilai-nilai spiritual bagi diri seorang muslim, karena itu syariat Islam telah menetapkan aturan terkait halal dan haram pada kajian masalah makanan (Hidayatullah, 2020).

Berkenaan dengan syariat Islam, setiap muslim wajib memastikan dan prihatin terhadap makanan dan barang yang akan dinikmatinya. Makanan yang dimakan bukan sekedar menjadi najis semata, makanan juga akan diserap dan di metabolisme ke dalam sistem pencernaan dan beredar ke seluruh bagian tubuh termasuk otak dan jantung. Bahkan sebelum memutuskan apakah suatu makanan itu layak untuk dikonsumsi atau tidak, perlu dipertimbangkan lebih dari sekedar halal atau haram semata (Wajdi & Susanti, 2021).

Syariat Islam mewajibkan kepada umat muslim agar mengkonsumsi makanan yang halal lagi baik, ketentuan ini telah tertuang di dalam Al-Quran surat Al-Baqarah ayat 168:

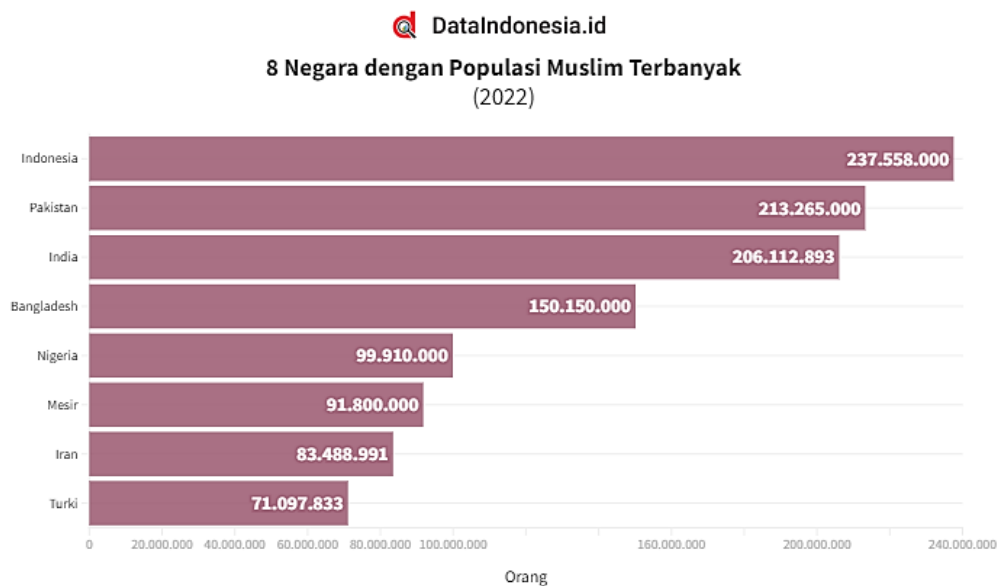
يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ (١٦٨)

Artinya: *“Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan. Sesungguhnya syaitan itu musuh yang nyata bagimu”*.

Berdasarkan ayat suci diatas, manusia diperintahkan supaya mengkonsumsi makanan yang halal dan baik. Makna halal yaitu makanan yang baik yang boleh

dimakan menurut ajaran Islam, sedangkan makna baik yaitu segala makanan yang menyehatkan bagi tubuh, dapat meningkatkan nafsu makan serta tidak ada *nash* (dalil) dalam Al-Quran maupun Hadits yang melarangnya (Idris, 2023).

Indonesia kembali menempati posisi pertama sebagai negara dengan penduduk muslim terbanyak di dunia pada 2022. Berdasarkan laporan *The Royal Islamic Strategic Studies Centre* (RISSC), jumlah penduduk muslim di Indonesia diperkirakan sebanyak 237,56 juta jiwa yang setara dengan 86,7% populasi di dalam negeri. Jika dibandingkan secara global, jumlah tersebut setara dengan 12,30% dari total populasi muslim dunia yang mencapai 1,93 miliar jiwa. Berikut merupakan grafik 8 negara dengan populasi muslim terbanyak menurut RISSC (Rizaty, 2022), adalah sebagai berikut:



Gambar I.1 8 Negara dengan Populasi Muslim Terbanyak
Sumber : DataIndonesia.Id, 2022

Potensi industri halal di Indonesia sangatlah besar, hal tersebut dikarenakan jumlah penduduknya yang mayoritas adalah muslim, bahkan hingga diproyeksikan mencapai 256 juta jiwa pada 2050. Pertumbuhan industri halal di berbagai sektor khususnya sektor keuangan, fashion dan pariwisata, mulai diakuinya prestasi Indonesia di kanca dunia, kondisi geografis dan demografinya, perkembangan teknologi, serta dengan disahkannya Undang-Undang Nomor 33

Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Potensi tersebut dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi Indonesia melalui peningkatan nilai ekspor dan cadangan devisa (Fathoni & Syahputri, 2020).

Sebagai negara dengan mayoritas penduduknya adalah muslim, tanpa dimintapun sudah semestinya negara hadir untuk melindungi warganya yang beragama Islam dalam hal pemenuhan kebutuhan akan produk halal. Mengingat, produk halal merupakan hak dasar yang harus terpenuhi oleh setiap muslim. Hal ini tidak hanya berhubungan dengan keyakinan beragama saja, akan tetapi berkaitan juga dengan berbagai dimensi seperti kesehatan, keamanan, ekonomi, dan kebutuhan ibadah.. Tak hanya itu pelaku usaha (produsen) juga sudah sepatutnya ikut bertanggung jawab dalam memberikan perlindungan kepada konsumen muslim. Demi kepentingan tersebut, maka negara dituntut untuk berperan lebih aktif dalam pengaturan sistem ekonomi yang dijabarkan melalui strategi yang dilakukan negara untuk menjalankan instrumen bisnis, di antaranya adalah melalui regulasi (Warto & Samsuri, 2020).

Demi menjamin kepastian hukum atas perlindungan bagi konsumen muslim dalam mengkonsumsi produk halal, maka pemerintah membentuk suatu kerangka hukum salah satunya adalah Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Ketentuan ini dibentuk dengan maksud agar kesinambungan proses produksi halal dapat dijamin oleh pelaku usaha atau produsen dengan menerapkan Sistem Jaminan Halal. Artinya bahwa seorang produsen harus mampu menjamin bahwa produk makanan atau minuman yang diproduksinya itu halal yang ditandai dengan telah memiliki sertifikat halal. Mengingat di dalam UUJPH yang terdiri dari 68 pasal tersebut, ada suatu keharusan bagi produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia supaya wajib bersertifikat halal. Hal tersebut menunjukkan bahawa setiap produsen berkewajiban untuk melakukan sertifikasi halal atas produknya agar terciptanya perlindungan hukum bagi pengguna produk tersebut (Hartati, 2019).

Eksistensi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal sebagaimana diubah beberapa pasal dalam Undang-Undang Nomor 11

Tahun 2020 tentang Cipta Kerja merupakan wujud peran negara dalam memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal. Hal tersebut juga merupakan perlindungan bagi konsumen muslim terhadap ketidakpastian penggunaan berbagai produk makanan dan minuman halal baik dalam bentuk barang dan jasa sesuai dengan kewajiban hukum Islam. Negara butuh berperan dikarenakan konsumen Muslim tidak mampu memvalidasi kehalalan *massive credential products*, maka sertifikasi dan labelisasi produk halal menjadi dibutuhkan (Zulham, 2018).

Dengan ditetapkannya UUJPH ini juga membawa beberapa perubahan regulasi yaitu sertifikasi yang semula dilakukan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan, dan Kosmetika (LPPOM), kemudian beralih kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang merupakan lembaga resmi pemerintah yang berada dibawah naungan Kementrian Agama. Juga sertifikasi halal yang semula hanya bersifat *voluntary* atau sukarela, berubah menjadi *mandatory* atau keharusan meskipun dalam penerapannya akan direalisasikan secara bertahap (Faridah, 2019).

Sertifikasi dan labelisasi produk halal di era sekarang sangatlah penting, dimana kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan, obat-obatan, dan kosmetik berkembang sangat pesat. Hal tersebut berpengaruh secara nyata pada perubahan proses pengolahan dan pemanfaatan bahan baku untuk makanan, minuman, kosmetik, obat-obatan, serta produk lainnya dari yang semula bersifat sederhana dan alamiah menjadi pengolahan dan pemanfaatan bahan baku hasil rekayasa ilmu pengetahuan. Pengolahan produk dengan memanfaatkan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi memungkinkan terjadinya percampuran antara yang halal dan yang haram baik yang disengaja maupun tidak disengaja. Sertifikasi dan labelisasi halal juga merupakan kemaslahatan dunia dan akhirat serta sangat perlu direalisasikan. Karena sebagaimana perintah dan kewajiban setiap muslim untuk mengkonsumsi produk halal, hal tersebut juga merupakan tindakan preventif di era sekarang untuk mengetahui kehalalan suatu produk. Oleh

karena itu pelaku usaha perlu melakukan sertifikasi dan labelisasi halal produk yang mereka produksi, guna memudahkan masyarakat muslim dalam memenuhi kebutuhan akan produk halal (Bakar & Pratami, 2021).

Sertifikasi halal merupakan proses multi-langkah untuk mendapatkan sertifikat halal dengan melalui beberapa tahap pengujian untuk membuktikan bahwa bahan baku, proses manufaktur dan Sistem Jaminan Halal telah sesuai dengan standar LPPOM MUI. Setelah disahkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Sertifikasi Halal didefinisikan sebagai pengakuan atau penetapan kehalalan suatu produk yang diterbitkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI), yang secara teknisnya dikelola oleh Lembaga Pengawas Halal (LPH) baik itu LPPOM MUI maupun LPH lainnya (Rofiqi & Qomaro, 2022).

Dalam menjamin kehalalan suatu produk diperlukan suatu sistem yang memuat kehalalan, baik ditinjau dari sisi bahan baku dan turunannya maupun dari proses produksinya. Sistem harus mampu menjamin bahwa produk yang dikonsumsi umat adalah halal yang disertai dengan lembaga penentu kehalalan suatu produk, adanya tanda produk halal yang dapat dilihat dengan mudah oleh konsumen, dan sistem pengawasan secara berkesinambungan agar tidak terjadi penyimpangan. Sistem Jaminan halal itu sendiri adalah sistem yang disusun, dilaksanakan dan dipelihara perusahaan pemegang sertifikat halal dengan tujuan untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sehingga produk yang dihasilkan dapat dijamin kehalalannya. Sistem jaminan halal dipandang sangat efektif untuk diterapkan dalam proses berlakunya sertifikasi halal. Sistem Jaminan Halal merupakan suatu kerangka kerja yang perlu diapantau dan dikaji secara berkala untuk memberikan arahan yang efektif bagi pelaksanaan kegiatan proses produksi halal, mengingat dapat memungkinkan terjadinya perubahan baik secara internal maupun eksternal (Mashudi, 2015).

Perusahaan atau UKM yang ingin mendapatkan sertifikat halal harus menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH). Namun dalam praktiknya, banyak perusahaan atau UKM dalam penerapan SJH belum terstandarisasi sesuai dengan HAS 23000. Manual SJH menjadi syarat wajib saat mengajukan sertifikasi produk

Halal baru atau yang ditingkatkan. Tanpa bimbingan teknis untuk membuat manual SJH industri kecil menengah mungkin mengalami kesulitan dalam penskalaan SJH. Sejak ditetapkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Pemeriksaan Produk, sertifikasi halal berperan penting dalam menginformasikan kepada konsumen bahwa suatu produk dijamin kehalalannya. Dalam hal UKM terus berkembang sebagai hasil dari sertifikasi Halal produknya, mereka harus memenuhi 11 kriteria SJH yang ditetapkan dalam HAS 23000 (Susihono & Fabianti, 2018).

Setelah dibentuknya lembaga resmi pemerintah yang bertanggungjawab dalam penyelenggaraan bidang jaminan produk halal dalam hal ini BPJPH, penerapan Sistem Jaminan Halal (HAS 23000) diadopsi dan dikembangkan oleh BPJPH menjadi penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sebagai salah satu persyaratan sertifikasi halal Indonesia (Yana, 2023). Sehingga yang semula terdapat 11 kriteria HAS 23000, kini telah diratifikasi oleh BPJPH menjadi 5 kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.

UKM Melati Aqiqah yang berada di Umbulharjo, Kota Yogyakarta merupakan salah satu UKM yang bergerak di bidang jasa pengadaan aqiqah. Dalam perkembangannya UKM Melati Aqiqah yang telah berdiri sejak tahun 2010 ini kini telah memiliki 6 cabang yang berletak di Yogyakarta, Kulon Progo, Klaten Utara, Klaten Selatan, Magelang, dan Wonosari. Pengolahan produk pada UKM Melati Aqiqah ini melibatkan bahan-bahan yang menjadi titik kritis kehalalan suatu produk seperti bahan utamanya yang terbuat dari daging kambing serta bahan-bahan pelengkap lainnya. Dalam menjamin kualitas serta kehalalan produknya, UKM Melati Aqiqah telah menerapkan prinsip Cara Pengolahan Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang telah dinilai oleh BPOM dengan nilai A, serta telah mendapatkan sertifikat halal dari MUI dengan masa berlaku selama empat tahun.

Dalam masa berlakunya sertifikat halal yang cukup lama tersebut, bukan tidak mungkin terjadinya perubahan baik dalam proses produksi maupun bahan baku yang digunakan. Oleh karena itu diperlukan sebuah sistem yang dapat menjamin terlaksananya proses produksi halal yang dikenal dengan Sistem

Jaminan Halal (HAS 23000) yang kini telah diadopsi dan dimodifikasi oleh BPJPH menjadi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Sistem tersebut juga perlu untuk dipantau secara berkala guna menjamin konsistensi kehalalan produk yang diproduksi.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk membahas lebih lanjut dalam bentuk skripsi mengenai bagaimana pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal yang ada di UKM Melati Aqiqah. Maka judul yang penulis angkat dalam penelitian ini adalah: “Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal pada UKM Melati Aqiqah Yogyakarta”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas, permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini yaitu; bagaimana kesesuaian penerapan sistem jaminan produk halal pada UKM Melati Aqiqah Yogyakarta berdasarkan kriteria BPJPH?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin penulis capai dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut; menganalisis kesesuaian penerapan sistem jaminan produk halal pada UKM Melati Aqiqah Yogyakarta berdasarkan kriteria BPJPH.

D. Manfaat Penelitian

Harapan penulis semoga dengan adanya penelitian ini bisa memberikan manfaat, yaitu sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis
 - a. Sebagai sarana referensi pengetahuan untuk lebih memperdalam lagi tentang implementasi Sistem Jaminan Produk Halal pada perusahaan. Karena pada saat ini pertumbuhan masyarakat muslim yang terus meningkat menjadikan permintaan akan produk halal semakin tinggi.
 - b. Untuk menambahkan Khazanah keilmuan bagi Program Studi Ekonomi Islam yang dapat berguna bagi pengembangan ilmu agama

Islam mengenai kehalalan produk yang sesuai dengan Sistem Jaminan Produk Halal.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Perusahaan

Dapat membantu pihak perusahaan dalam meningkatkan usahanya melalui Sistem Jaminan Produk Halal serta memberikan masukan atau rekomendasi kepada pelaku usaha atau perusahaan dalam pengendalian internal maupun eksternal yang sudah diterapkan.

b. Bagi Pemerintah

Dapat memberikan sumbangsih pemikiran kepada pihak pemerintah dalam mewujudkan ambisi negara Indonesia untuk menguasai *Global Halal Market* dengan cara memberikan pemahaman kepada masyarakat akan pentingnya sertifikasi halal produk.

c. Bagi Pihak Ketiga

Dapat menjadi bahan rujukan bagi penelitian selanjutnya agar bisa lebih baik serta dapat dikembangkan lebih lanjut sesuai dengan perkembangan zaman.

E. Sistematika Penulisan

Berdasarkan buku panduan penelitian ada lima pokok pembahasan yang akan dipaparkan serta dijelaskan oleh penulis pada penelitian ini.

BAB I adalah bagian awal dalam pembahasan. Pada bab ini penulis akan memaparkan hasil penelitiannya secara urut diawali latar belakang, rumusan masalah, tujuan serta manfaat penelitian secara sistematis.

BAB II adalah menjelaskan mengenai telaah pustaka dan landasan teori. Pada bagian telaah pustaka membahas tentang penelitian sebelumnya untuk menjadi titik acuan pada penelitian ini. Dan pada bab ini akan membahas tentang teori-teori yang akan berkaitan atau berhubungan sebagai dasar penelitian ini yaitu mengenai etika bisnis islam dan jaminan produk halal.

BAB III adalah bagian yang menjelaskan mengenai metode penelitian serta menggambarkan tentang desain penelitian, lokasi dan waktu penelitian, objek dan subjek penelitian, instrument penelitian, teknik dan sumber dalam pengumpulan data serta teknis analisis data untuk mendapatkan hasil dari suatu penelitian.

BAB IV adalah pembahasan untuk menjawab rumusan masalah atau disebut juga pokok utama dari suatu penelitian. Kemudian penulis akan memaparkan secara rinci dan jelas hasil dari analisa yang telah dilakukan peneliti selama penelitian.

BAB V adalah penutup pada suatu penelitian, yang mana didalamnya berisi tentang kesimpulan atau ringkasan dari seluruh pembahasan dan juga berisi saran dari penulis untuk pihak terkait.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Telaah Pustaka

Dalam penulisan skripsi ini peneliti menggali informasi dari penelitian-penelitian sebelumnya sebagai bahan perbandingan, baik mengenai kekurangan atau kelebihan yang sudah ada. Selain itu, peneliti juga menggali informasi dari buku-buku maupun skripsi dan tesis dalam rangka mendapat suatu informasi yang ada sebelumnya tentang teori yang berkaitan dengan judul yang digunakan untuk memperoleh landasan teori ilmiah yang penulis jelaskan dalam bentuk tabel yaitu sebagai berikut:

Tabel II.1 Literature Review

NO	Nama Penulis, Tahun, dan Judul	Identitas Sumber	Tujuan dan Metodologi Penelitian	Perbedaan Penelitian
1	Athaya Milda Putri Yuwana et al., (2021) “Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Pengolahan Lapis Panggang di IKM Rezzen Bakery Malang”.	JURNAL AGRO-INDUSTRI HALAL, Vol. 7, No. 2	Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi 11 kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) dengan ketentuan dan standar HAS-23000 di IKM Rezzen Bakery. Penelitian ini menggunakan metode penelitian	Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi 5 Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal hasil ratifikasi dari HAS 23000 yang memiliki 11 Kriteria. Dengan

			observasional yang bersifat deskriptif.	menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan secara yuridis dan empiris.
2	Siti Maonah & Dana Santoso Saroso (2018) “ <i>Critical Activity Identification of Halal Assurance System from Flavor Production</i> ”.	Operations Excellence: <i>Journal of Applied Industrial Engineering</i> , Vol. 10, No. 2	Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi tahapan kegiatan produksi yang dianggap sebagai kegiatan kritis. Penelitian ini menggunakan metode studi empiris kualitatif.	Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pemenuhan Kriteria SJPH dari pengadaan bahan, produksi, hingga distribusi. Menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan secara yuridis dan empiris.
3	Muhammad Rifqi & Amalya Nurul Khairi	<i>Journal of Halal Science and</i>	Tujuan dari penelitian ini adalah untuk	Penelitian ini bertujuan untuk

	(2022) “ <i>Evaluation of Halal Assurance System on Instant Products CV. X, Semarang</i> ”.	<i>Research</i> , Vol. 2	menganalisis kesesuaian penerapan Sistem Jaminan Halal berdasarkan SJH 23000 di CV. X. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data adalah observasi, wawancara, dan studi literature. Observasi dilakukan dengan memberikan checklist berdasarkan SJH 23000.	menganalisis pemenuhan 5 Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal hasil ratifikasi dari HAS 23000 yang memiliki 11 Kriteria. Dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan secara yuridis dan empiris.
4	Ahmat Muzaeni Arif Effendi (2019) “Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo)”	<i>Agroindustri al Technology Journal</i> , Vol. 3, No. 1	Tujuan penelitian ini adalah untuk menilai kesesuaian Sistem Jaminan Halal berdasarkan HAS 23102 untuk restoran halal. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan memberikan	Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kesesuaian implementasi Sistem Jaminan Produk Halal berdasarkan kriteria BPJPH dengan

			checklist.	menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan secara yuridis dan empiris.
5	Achmad Rofiqi & Galuh Widitya Qomaro (2022) “Implementasi Sistem Jaminan Halal pada Produk Olahan Kerupuk Amplang Desa Kertasada Kabupaten Sumenep”.	rizquna : Jurnal Hukum dan Ekonomi Syariah, Vol. 1. No. 2	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana Implementasi Sistem Jaminan Halal dan bagaimana langkah UD Matahari dalam menjaga produknya agar tidak terkontaminasi sesuatu yang najis. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif.	Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kesesuaian implementasi Sistem Jaminan Produk Halal berdasarkan kriterianya. Dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan secara yuridis dan empiris.
6	Khairunnisa Indah Safitri &	JURNAL TEKNOLOG	Tujuan penelitian adalah untuk	Penelitian ini bertujuan

	Ika Dyah Kumalasari (2022) “Implementasi Sistem Jaminan Halal Produk Livia Catering Berdasarkan HAS 23000”.	I PERTANIA N, Vol. 11, No. 2	mengetahui penerapan Sistem Jaminan Halal berdasarkan kriteria standar HAS 23000 serta untuk mengetahui produk dan bahan baku telah mendapat persetujuan halal oleh MUI. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dan diagram <i>fishbone</i> .	untuk mengetahui implementasi Sistem Jaminan Produk Halal berdasarkan kriteria standar BPJPH. Dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan secara yuridis dan empiris.
7	Anggi & Wahidah Mahanani Rahayu (2022) “ <i>Evaluation of The Halal Assurance System for Mininori Products at CV Panda Food, Special Region of Yogyakarta</i> ”.	<i>Journal of Halal Science and Research</i> , Vol 3.	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah bahan baku yang digunakan sudah mendapatkan sertifikat halal dan menganalisis kesesuaian penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) berdasarkan standar HAS	Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kesesuaian implementasi Sistem Jaminan Produk Halal berdasarkan kriteria standar BPJPH. Dengan

			23000. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, praktik langsung, dokumentasi, dan studi literatur.	menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan secara yuridis dan empiris.
8	Nurul Hudani Md Nawi, et al (2021) “Firms’ Commitment to Halal Standard Practice in The Food Sector: Impact of Knowledge and Attitude”.	<i>Journal of Islamic Marketing</i> , Vol. 14, No. 5	Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menguji pengaruh pengetahuan dan sikap terhadap komitmen perusahaan terhadap praktik standar halal di sektor makanan. Metode yang digunakan adalah metode kuantitatif. Teknik analisis data menggunakan (PLS-SEM).	Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kesesuaian implementasi Sistem Jaminan Produk Halal berdasarkan kriteria yang ditetapkan BPJPH. Dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan secara yuridis dan empiris.

B. Landasan Teori

1. Konsep Makanan Halal

a. Definisi dan Dasar Hukum Makanan Halal

Pada dasarnya setiap makhluk hidup didunia ini memerlukan makanan sebagai asupan energi untuk bertahan hidup. Dengan makan makhluk hidup dianugerahi kekuatan esensial untuk hidup, mensuplai zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh yang berfungsi membentuk sel baru dan memperbarui sel tubuh yang rusak. Semua makanan dan minuman yang diciptakan Allah di muka bumi, baik yang berada di daratan ataupun lautan, baik yang berasal dari hewan maupun tumbuhan adalah diperuntukan untuk manusia (Idris, 2023).

Makanan dalam bahasa arab adalah ath'imah bentuk jamak dari kata tha'am. Menurut Sabiq (2010) makanan secara etimologi artinya segala sesuatu yang dimakan atau dikonsumsi dan dijadikan sebagai kekuatan tubuh oleh manusia. Makanan tersebut dapat berupa sayur-sayuran, biji-bijian, serta berbagai jenis daging dan ikan (Manik & Zuhirsyan, 2022). Kata tha'am dirujuk kepada segala sesuatu yang dimakan dan ada juga yang berpendapat ia dikhususkan untuk gandum (Shafie et al., 2019).

Istilah halal dalam ensiklopedia hukum Islam adalah segala sesuatu yang boleh dikerjakan menurut syara, artinya seseorang tidak akan dihukum atau mendapat dosa jika menggunakannya (Dahlan, 1996). Definisi lain dari kata halal adalah segala sesuatu yang dihalalkan oleh Allah dan Rasul-Nya di dalam dalam Al-Qur'an dan hadits dalam bentuk pernyataan secara tegas maupun dalam bentuk perintah, tidak dilarang, tidak membahayakan, ataupun segala sesuatu yang didiamkan oleh Allah dan Rasul-Nya (Indra, 2004).

Jadi dapat disimpulkan bahwa makanan halal adalah segala sesuatu yang baik dimakan dan dikonsumsi oleh manusia yang sesuai dengan tuntunan Al-Quran dan hadits serta diperoleh dengan cara yang baik. Islam sangat memperhatikan tentang makanan, bahkan kata tha'am sendiri dengan berbagai bentuknya disebut dalam Al-Quran sebanyak 48

kali yang diantara lain membahas tentang berbagai aspek yang berkaitan dengan makanan (Syihab, 2017).

Prinsip syariah dalam konsep makanan adalah bahwa seluruh umat muslim diwajibkan untuk mengkonsumsi makanan yang halal serta baik. Sebagaimana firman Allah dalam surat An-Nahl ayat 114 yang berbunyi:

﴿ ۱۱۴ ﴾ فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Artinya : “Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepada-Nya saja menyembah”.

Ayat diatas bukan saja menyatakan bahwa mengkonsumsi makanan yang halal adalah wajib karena merupakan perintah agama saja, tetapi juga menunjukkan bahwa hal tersebut merupakan salah satu bentuk rasa syukur dan ketakwaan seorang muslim kepada Allah. Sebaliknya, mengkonsumsi makanan yang haram dinilai sebagai perilaku yang menyimpang (Idris, 2023).

b. Syarat-Syarat dan Kriteria Makanan Halal

Prinsip pertama yang ditetapkan Islam adalah bahwa hukum asal segala sesuatu yang diciptakan Allah itu halal tidak ada yang haram, kecuali jika ada dalil *sarih* (jelas maknanya) yang mengharamkannya. Sebagaimana hal tersebut sejalan dengan salah satu kaidah fikih (Qardhawi, 2003).

Pada umumnya semua jenis makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan, dan hewan adalah halal, kecuali yang beracun dan membahayakan nyawa manusia. Juhur ulama sepakat bahwa semua jenis makanan yang dihukumi haram dalam Al-Quran adalah haram atau tidak boleh dimakan, baik itu banyak ataupun sedikit (Tambunan & Manshuruddin, 2022).

Islam sangat memperhatikan kebersihan dan makanan yang akan dikonsumsi umat manusia, berdasarkan aturan Islam sesungguhnya makanan yang halal atau boleh dimakan oleh manusia sangatlah banyak.

Sebaliknya, hanya sedikit jenis makanan atau minuman yang dilarang untuk dikonsumsi (Manik & Zuhirsyan, 2022). Al-Quran menjelaskan terdapat beberapa makanan yang ditetapkan keharamannya seperti firman Allah yang terkandung dalam surat Al-Baqarah ayat 173 yang berbunyi:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَحُمَّ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ ﴿١٧٣﴾

Artinya : “*Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang*”.

Ayat diatas menjelaskan bahwa terdapat empat jenis makanan yang diharamkan (Shaleh, 2004), yaitu:

- 1) Bangkai, yang termasuk dalam kategori bangkai adalah hewan yang mati dengan cara tidak disembelih. Yaitu didalamnya termasuk hewan yang mati tercekk, dipukul, jatuh atau diterkan leh hewan buas kecuali yang sempat disembelih.
- 2) Darah, maksudnya adalah darah hewan baik yang disembelih ataupun tidak.
- 3) Daging babi, segala sesuatu yang berasal dari babi hukumnya adalah haram baik itu dagingnya ataupun seluruh turunannya.
- 4) Binatang yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah.

Selain makanan terdapat juga jenis minuman yang diharamkan untuk dikonsumsi menurut tutunan syariah, yaitu minuman dalam bentuk khamr. Sebagaimana firman Allah dalam surat Al-Maidah ayat 90 yaitu:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ ﴿٩٠﴾

Artinya : *"Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya (meminum) khamar, berjudi, (berkorban untuk) berhala, mengundi nasib dengan panah, adalah termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan"*.

Pada penjelasan lainnya mengatakan bahwa makanan halal menurut hukum Islam adalah makanan yang halal pada dzatnya, pengadaan atau cara mendapatkannya, dan halal pada proses pengolahannya. Artinya makanan halal itu haruslah halal secara mutlak (Masthu, 1995). Hal ini sesuai dengan firman Allah dalam surat An-Nisa ayat 29 :

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِنْكُمْ ۖ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ ۚ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا ﴿٢٩﴾

Artinya : *"Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu; sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu"*.

Ayat diatas menjelaskan bahwasannya Allah melarang umat Islam untuk memakan segala sesuatu melalui cara yang haram. Maksudnya, umat Islam dianjurkan agar selalu memakan segala sesuatu yang halal, yang cara perolehannya pun dengan cara yang dibenarkan oleh syariat bukan dengan cara yang bathil.

Berdasarkan beberapa penjelasan diatas, dapat disimpulkan terkait syarat-syarat makanan halal yang terpenuhi kehalalannya sesuai hukum Islam (Istiawan, 2019), yaitu sebagai berikut:

- 1) Tidak terbuat dari babi dan bahan yang berasal dari babi.
- 2) Tidak mengandung *khamr* atau produk turunan lainnya.
- 3) Semua bahan hewani haruslah bersumber dari hewan yang halal atau yang disembelih sesuai dengan tuntunan syariat Islam.
- 4) Tidak terbuat dari bahan-bahan lain yang diharamkan dan yang tergolong ke dalam najis seperti: bangkai, darah, organ mansia, kotoran dan lain-lain.

- 5) Semua fasilitas dan alat yang digunakan, tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan, dan media transportasi untuk produk halal tidak boleh digunakan secara bersamaan untuk produk babi atau produk yang tidak halal.

2. Sistem Jaminan Produk Halal

a. Definisi dan Pengertian

Dalam menjamin kehalalan suatu produk diperlukan sebuah sistem yang memuat jaminan kehalalan, baik ditinjau dari bahan baku yang digunakan serta turunannya maupun dari proses produksinya. Sistem tersebut harus mampu menjamin produk yang dikonsumsi oleh masyarakat khususnya muslim adalah halal yang disertai dengan lembaga penetap kehalalan suatu produk, terdapat logo atau label halal yang dapat diketahui dengan mudah oleh konsumen serta sebuah sistem pengawasan secara berkelanjutan guna menghindari terjadinya penyimpangan (Mashudi, 2015).

Sebelum hadirnya BPJPH, Sistem Jaminan Halal (Halal Assurance Sistem) diartikan sebagai sistem yang dibentuk, diterapkan serta dipelihara oleh perusahaan yang telah mendapatkan sertifikat halal yang bertujuan menjaga kesinambungan proses produksi halal agar produk yang diciptakan dapat dijamin kehalalannya sesuai dengan aturan yang digariskan LPPOM MUI. Selain itu, menurut (Parwati, 2021) Sistem Jaminan Halal juga merupakan salah satu syarat yang harus diterapkan oleh perusahaan yang ingin mengajukan sertifikasi halal. Pengakuan atas jaminan halal tersebut perlu dimiliki oleh perusahaan sebagai jaminan atas keamanan, kehalalan, dan kualitas produk mereka yang tidak hanya diperuntukan bagi konsumen muslim, tetapi juga konsumen non muslim.

Setelah dibentuknya lembaga resmi pemerintah yang bertanggungjawab dalam penyelenggaraan bidang jaminan produk halal dalam hal ini BPJPH, penerapan Sistem Jaminan Halal (HAS 23000) juga diadopsi dan dikembangkan oleh BPJPH menjadi penerapan Sistem

Jaminan Produk Halal (SJPH) sebagai salah satu persyaratan sertifikasi halal Indonesia (Yana, 2023).

Berdasarkan pada Pasal 65 (PP No. 39, 2021) tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal pada bab penjelasan, Sistem Jaminan Produk Halal adalah suatu sistem yang terintegrasi disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produk halal. Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal pada perusahaan merupakan persyaratan dalam proses sertifikasi halal yang akan memberikan jaminan kesinambungan proses produk halal.

b. Asas Sistem Jaminan Produk Halal

Berdasarkan pasal 2 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, asas yang digunakan dalam Sistem Jaminan Produk Halal ini adalah sebagai berikut:

1) Perlindungan

Asas perlindungan adalah bahwa dalam penyelenggaraan Jaminan Produk Halal bertujuan melindungi masyarakat muslim dari mengkonsumsi dan menggunakan produk tidak halal.

2) Keadilan

Asas keadilan adalah bahwa dalam penyelenggaraan Jaminan Produk Halal harus mencerminkan keadilan secara proporsional bagi setiap warga negara.

3) Kepastian Hukum

Asas kepastian hukum adalah bahwa penyelenggaraan Jaminan Produk Halal bertujuan memberikan kepastian hukum

terkait kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal.

4) Akuntabilitas dan Transparansi

Asas akuntabilitas dan transparansi adalah bahwa setiap kegiatan dan hasil akhir dari kegiatan penyelenggaraan Jaminan Halal harus dapat dipertanggungjawabkan kepada masyarakat sebagai pemegang kedaulatan tertinggi negara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

5) Efektivitas dan Efisiensi

Asas efektivitas dan efisiensi adalah bahwa penyelenggaraan Jaminan Produk Halal dilakukan dengan berorientasi pada tujuan yang tepat guna dan berdaya guna serta meminimalisasi penggunaan sumber daya yang dilakukan dengan cara cepat, sederhana, dan biaya ringan atau terjangkau.

6) Profesionalitas

Asas profesionalitas adalah bahwa penyelenggaraan Jaminan Produk Halal dilakukan dengan mengutamakan keahlian yang berdasarkan kompetensi dan kode etik.

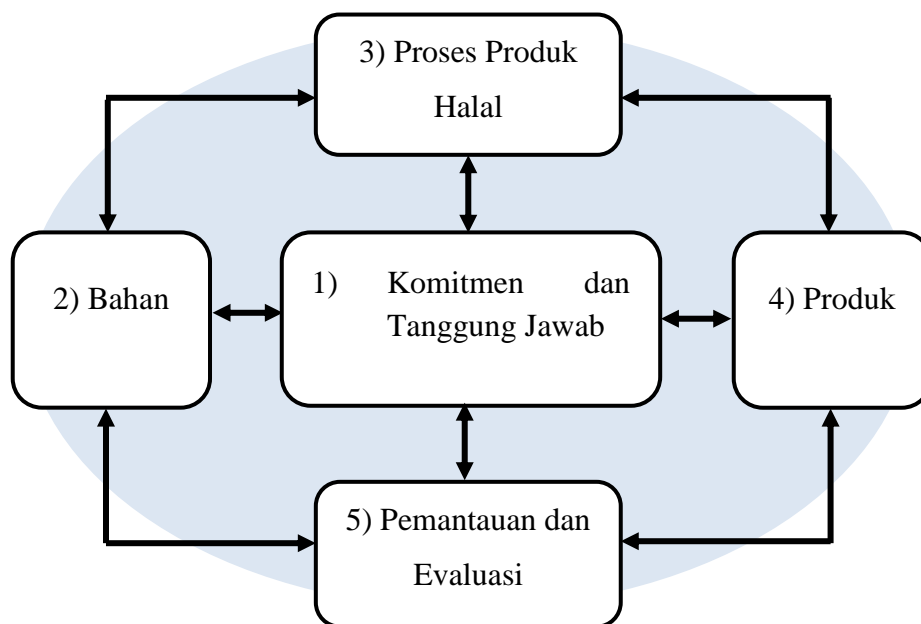
7) Nilai Tambah dan Daya Saing

Nilai tambah dan daya saing adalah bahwa penyelenggaraan Jaminan Produk Halal dilakukan untuk memberikan nilai tambah bagi produk Indonesia sehingga memiliki daya saing (KEPKABAN No. 57, 2021).

c. Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal adalah suatu ukuran yang menjadi dasar penilaian atau penetapan jaminan produk halal. Dengan demikian, suatu produk akan dikatakan halal apabila telah memenuhi kriteria tersebut.

Kriteria SJPH yang dibentuk atas lima kerangka prinsip dasar (arkan al-halal), yaitu meliputi komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, serta pemantauan dan evaluasi (KEPKABAN No. 57, 2021) sebagaimana tercantung pada gambar berikut:



Gambar II.1 Kerangka Kriteria SJPH

Yang dimaksud dengan kelima kriteria diatas adalah sebagai berikut:

1) Komitmen dan Tanggung Jawab

Komitmen dan Tanggung Jawab adalah pernyataan secara tertulis dari manajemen puncak perusahaan sebagai bentuk kesanggupan dalam mengembangkan dan menerapkan kriteria SJPH, bertanggungjawab dalam menjamin kehalalan setiap proses

dalam menciptakan produk halal dan menghilangkan setiap unsur-unsur yang tidak halal, memperbaikinya bila terdapat ketidaksesuaian dengan prinsip produk halal, serta dapat menyesuaikan dengan perkembangan peraturan perundang-undangan atau fatwa MUI.

Bentuk komitmen dan tanggung jawab manajemen puncak perusahaan yaitu mencakup unsur-unsur sebagai berikut:

- a) Kebijakan Halal
 - (1) Menetapkan kebijakan halal.
 - (2) Mensosialisasikan kebijakan halal kepada seluruh personel di perusahaan.
 - (3) Menyimpan bukti hasil sosialisasi kebijakan halal kepada semua pihak.
 - (4) Menempel poster kebijakan halal dan edukasi halal di kantor.
- b) Tanggung Jawab Manajemen Puncak
 - (1) Menyediakan Sumber Daya yang memadai dalam pelaksanaan PPH di perusahaan.
 - (2) Memastikan dan menjamin integritas halal dari seluruh personel perusahaan.
 - (3) Menetapkan tim manajemen halal atau penyelia halal serta tugas dan tanggung jawabnya.
- c) Pembinaan Sumber Daya Manusia
 - (1) Pimpinan perusahaan melakukan pembinaan SDM melalui pelatihan dan kompetensi di bidang halal sesuai kebutuhan.
 - (2) Melakukan pelatihan internal terkait materi halal setidaknya setahun sekali.

2) Bahan

Bahan adalah segala unsur yang digunakan untuk menciptakan suatu produk. Bahan-bahan yang dipersyaratkan dalam SJPH meliputi: bahan baku (*raw material*), bahan tambahan (*additive*), bahan penolong (*processing aid*), kemasan, pelumas, *grease*, *sanitizer* yang kontak langsung dengan bahan atau produk, kemudian bahan penolong pencucian yang kontak langsung dengan fasilitas produksi, dan media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk.

Adapun kriteria bahan yang wajib digunakan perusahaan dalam PPH adalah sebagai berikut:

- a) Perusahaan wajib menggunakan seluruh jenis bahan (bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong) halal yang dibuktikan dengan sertifikat halal kecuali bahan tidak kritis.
- b) Perusahaan wajib menggunakan bahan yang memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai dengan peraturan yang berlaku.
- c) Menyusun daftar bahan halal yang telah disetujui BPJPH dan LPH. Apabila terjadi perubahan wajib melaporkannya kepada BPJPH dan LPH.
- d) Membeli dan menggunakan bahan dengan nama, merk, dan produsen sesuai dengan yang tercantum dalam daftar bahan halal yang telah disetujui oleh BPJPH dan LPH.
- e) Memelihara catatan atau bukti pembelian bahan dan contoh label kemasan dselama masa berlaku sertifikat halal.
- f) Jika akan menggunakan bahan baru diluar daftar bahan halal harus meminta persetujuan terlebih dahulu dari BPJPH dan LPH.
- g) Memeriksa label bahan pada setiap pembelian atau penerimaan bahan untuk memastikan kesesuaian nama bahan,

nama produsen dan negara produsen dengan yang tercantum dalam daftar bahan halal.

- h) Membuat formula/resep produk baku yang akan menjadi acuan dalam menghasilkan produk.
- i) Melakukan produksi dengan hanya menggunakan bahan yang tercantum dalam daftar bahan halal.
- j) Melakukan pemantauan dan pemeliharaan dokumen pendukung bahan mencakup masa berlaku dan validitas.

3) Proses Produk Halal

Proses Produk Halal (PPH) adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk yang meliputi penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.

Adapun kriteria PPH yang wajib dipenuhi oleh perusahaan adalah sebagai berikut:

- a) Lokasi, Tempat, dan Alat
 - (1) Menetapkan lokasi proses produk halal jauh dari peternakan babi atau kegiatan pengolahannya, sehingga dapat terhindar dari kontaminasi.
 - (2) Menyiapkan sarana fasilitas produksi yang bebas dari babi yang didukung dengan Surat Pernyataan Bebas Babi.
 - (3) Merancang tempat produksi untuk memfasilitasi proses pembersihan dan pengawasan yang tepat, serta memastikan lokasi dan tempat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, hewan peliharaan, hewan liar, dan dari bahan tidak halal.
 - (4) Memisahkan tempat dan alat yang digunakan untuk PPH yang meliputi; pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian.

- (5) Menjaga seluruh fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan.
 - (6) Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya agar terhindar dari najis.
- b) Peralatan dan Perangkat PPH
- (1) Memisahkan peralatan dan perangkat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal.
 - (2) Menjaga dan memastikan alat PPH tetap bersih dan higienis, bebas dari najis dan bahan tidak halal.
 - (3) Menggunakan peralatan, perangkat, dan mesin yang bersentuhan langsung dengan proses produk halal tidak terbuat dari bahan tidak halal, serta memastikan penggunaan bahan perawatan dan alat penolongnya tidak terbuat dari bahan tidak halal.
 - (4) Menggunakan peralatan untuk pengambilan sampel tidak bergantian antara bahan atau produk halal dan tidak halal.
 - (5) Melengkapi dokumen fasilitas produksi untuk produk yang disertifikasi halal, apabila fasilitas produksi digunakan juga untuk memproduksi produk yang tidak disertifikasi halal.
- c) Proses Produk Halal
- Perusahaan wajib menetapkan, menerapkan, dan memelihara prosedur PPH yang meliputi:
- (1) Penyucian fasilitas produksi sesuai syariat Islam.
 - (2) Pemeriksaan kedatangan bahan.
 - (3) Proses produksi.
 - (4) Transportasi dan distribusi bahan dan produk.
 - (5) Ketertelusuran kehalalan.
 - (6) Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal.

- (7) Peluncuran/penjualan produk.
- (8) Formulasi produk/pengembangan produk baru.

4) Produk

Yang dimaksud produk disini adalah barang atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.

Berikut kriteria produk yang wajib dipenuhi oleh perusahaan adalah sebagai berikut:

- a) Produk yang disertifikasi halal adalah produk yang didaftarkan ke BPJPH dan disepakati oleh LPH.
- b) Produk yang dihasilkan haruslah dari bahan yang halal dan melalui proses sesuai syariat Islam.
- c) Fasilitas yang digunakan dan produk yang dihasilkan tidak bercampur dengan proses produksi dan produk yang tidak halal.
- d) Produk yang dihasilkan tidak mengandung nama, bentuk, dan karakteristik yang mengarah kepada produk haram
- e) Produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi.
- f) Proses pengemasan produk dilakukan dengan menggunakan yang bersih dan bebas dari najis, serta desain kemasan, tanda, symbol, logo, nama, dan gambar kemasan produk tidak menyesatkan dan mengarah kepada sesuatu yang haram, serta penyantunan logo halal hanya untuk kemasan produk yang disertifikasi.
- g) Jika terdapat penambahan dan pengembangan produk diluar yang telah didaftarkan sertifikasi halal, harus dilaporkan kepada BPJPH.

- h) Menjamin ketertelusuran kehalalan produk, bahwa produk berasal dari bahan dan diproduksi di fasilitas yang sesuai dengan kriteria halal.
- i) Mendaftarkan setiap ada produk baru retail (eceran) dengan merk yang sama untuk disertifikasi halal sebelum dipasarkan.
- j) Memastikan produk halal tidak menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang haram atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariat Islam, dan tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram.

5) Pemantauan dan Evaluasi

- a) Melakukan pemantauan dan evaluasi menggunakan prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen minimal satu tahun sekali, dan dilakukan oleh personil yang telah mempunyai kompetensi.
- b) Memiliki dan memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen.
- c) Jika dalam audit internal ditemukan ketidaksesuaian pelaksanaan SJPH pada perusahaan dengan kriteria SJPH dan persyaratan sertifikasi, maka harus dilakukan tindakan perbaikan.
- d) Melaporkan hasil audit internal dan kaji ulang manajemen kepada BPJPH dan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH).

3. Sertifikasi Halal

a. Definisi dan Urgensi Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal adalah proses multi-langkah untuk mendapatkan sertifikat halal dengan melalui berbagai tahap pengujian untuk membuktikan bahwa bahan baku, proses produksi dan Sistem Jaminan

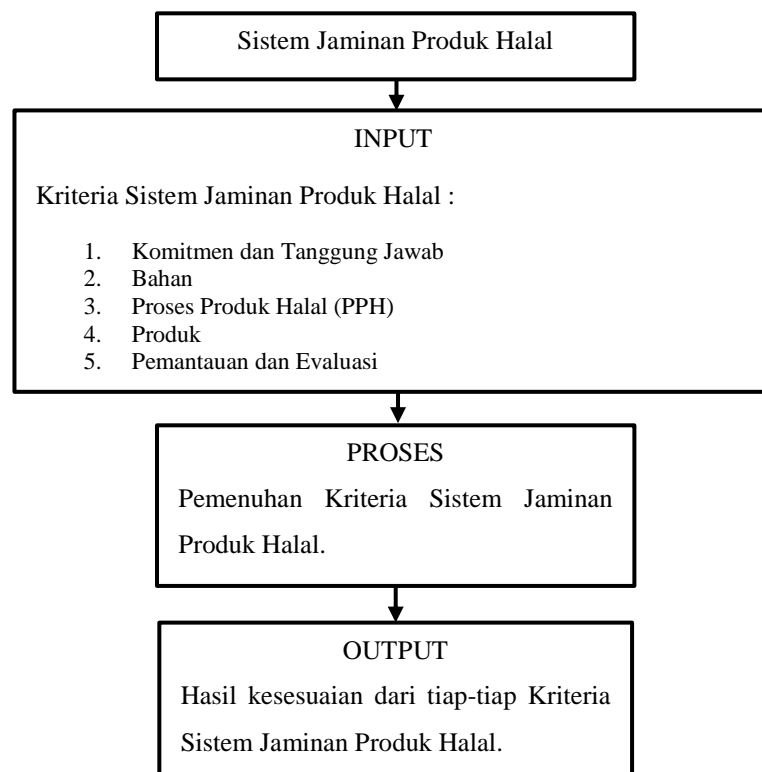
Halal telah sesuai dengan standar LPPOM MUI. Setelah disahkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Sertifikasi Halal didefinisikan sebagai pengakuan atau penetapan kehalalan suatu produk yang diterbitkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI), yang secara teknisnya dikelola oleh Lembaga Pengawas Halal (LPH) baik itu LPPOM MUI maupun LPH lainnya (Rofiqi & Qomaro, 2022).

Tujuan dari sertifikasi halal adalah adanya pengakuan secara legal formal bahwa produk yang dipasarkan telah memenuhi kriteria halal, sehingga dapat menenangkan batin konsumen muslim dalam mengkonsumsinya. Pentingnya sertifikasi halal selain sebagai bentuk perlindungan konsumen dari berbagai produk yang tidak halal, juga dapat memberikan keuntungan mendorong kompetisi dan menjadi keunggulan pasar, serta menjadi nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal (Mustika & Fajri, 2020).

Jaminan produk halal yang berupa sertifikasi halal dipandang sangat penting dan perlu dilaksanakan, karena dengan adanya sertifikasi halal, prooduk pangan yang menjadi konsumsi masyarakat telah mendapatkan perlindungan hukum dari pemerintah. Argumentasi terkait urgensi sertifikasi halal menurut (Fuadi et al., 2022) adalah sebagai berikut:

- 1) Mayoritas penduduk Indonesia adalah muslim, sehingga menjadi pasar yang potensial untuk produk halal.
- 2) Kesadaran beragama umat Islam di Indonesia cukup tinggi, sehingga dalam mengkonsumsi produk khususnya makanan dan minuman diperlukan legalisasi berupa jaminan produk halal.
- 3) Indonesia memiliki banyak UKM yang berperan penting dalam pembangunan ekonomi nasional.
- 4) Konsumen non-Muslim menganggap bahwa setiap produk halal aman, higienis, dan berkualitas tinggi.
- 5) Peran norma agama dalam pelaksanaan jaminan produk halal.

Teori-teori di atas menjadi rujukan sebagai kerangka berpikir penulis untuk mencapai tujuan dalam menganalisa implementasi SJPH oleh UKM Melati Aqiqah. Peneliti memberi cara lebih mudah agar dapat memahami jalannya penelitian ini yang digambarkan dengan kerangka berpikir sebagai berikut:



Gambar II.2 Kerangka Penelitian

Produk yang dihasilkan oleh UKM Melati Aqiqah merupakan jenis produk yang terbuat dari bahan-bahan kritis yaitu bahan utamanya adalah daging kambing. Demi menghindari keraguan atas kehalalan produk serta menjaga konsistensinya dibutuhkan Sistem Jaminan Produk Halal. Kemudian untuk prosesnya digunakan kriteria SJPH yang meliputi; komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal (PPH), produk, serta pemantauan dan evaluasi sebagai acuan dasar untuk menilai seberapa besar presentase dari tiap-tiap kriteria tersebut. *Output* yang didapatkan adalah hasil kesesuaian dari masing-masing kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan yaitu penelitian yang sumber data serta pokok pengamatannya diperoleh melalui sumber data yang berada di lapangan bukan berasal dari tinjauan kepustakaan (Surachmad, 1995). Adapun model pada penelitian ini adalah deskriptif kualitatif yaitu penelitian yang bertujuan untuk memecahkan masalah actual dengan menggambarkan data, fakta dan informasi yang berada dan diperoleh di lapangan (Moleong, 2000).

Desain penelitian ini menjelaskan atau mendeskripsikan hasil dari data yang diperoleh melalui wawancara mendalam terhadap subjek penelitian terkait pemenuhan kriteria sistem jaminan produk halal. Adapun jenis pendekatan dalam penulisan penelitian ini yaitu:

a. Pendekatan Secara Yuridis

Pendekatan yuridis sngat erat kaitannya dengan peraturan dan kebijakan pemerintah, khususnya dalam penelitian ini yaitu analisis pemenuhan kriteria sistem jaminan produk halal pada UKM Melati Aqiqah Yogyakarta.

b. Pendekatan Secara Empiris

Pendekatan empiris yaitu pengumpulan informasi yang penting dan relevan dari narasumber yang memiliki hubungan dengan topik penelitian.

B. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan di UKM Melati Aqiqah Yogyakarta yang terletak di Jl. Pramuka, No. 62, Giwangan, Umbulharjo, Kota Yogyakarta.

C. Waktu Pelaksanaan Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan mei 2023

D. Subjek dan Objek Penelitian

a. Subjek Penelitian

Pada subjek penelitian ini penulis memilih narasumber atau informan menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan oleh penulis sendiri. Narasumber atau informan merupakan orang-orang yang mengalami, mengetahui, atau memiliki wawasan terkait kegiatan pemenuhan kriteria sistem jaminan produk halal di UKM Melati Aqiqah Yogyakarta.

1) Pimpinan UKM Melati Aqiqah Yogyakarta

Penulis memilih pimpinan UKM Melati Aqiqah sebagai narasumber dikarenakan seorang pimpinan perusahaan merupakan manajemen puncak yang memiliki kebijakan terkait komitmen dan tanggung jawab dalam menerapkan kriteria SJPH.

2) Bagian Produksi Melati Aqiqah Yogyakarta

Penulis memilih bagian produksi UKM Melati Aqiqah sebagai narasumber dikarenakan seorang bagian produksi merupakan pelaksana dari setiap tahapan kegiatan proses produk halal.

b. Objek Penelitian

Objek penelitian ini berfokus pada pemenuhan kriteria sistem jaminan produk halal pada UKM Melati Aqiqah Yogyakarta.

E. Sumber Data

Adapun sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

a. Data Primer

Data primer adalah sumber data yang diperoleh secara langsung dari sumber aslinya yang berupa wawancara dan dokumentasi yang langsung peneliti tanyakan ke UKM Melati Aqiqah Yogyakarta, kemudian hasil data yang diperoleh akan dikaitkan dengan penelitian ini mengenai pemenuhan kriteria sistem jaminan produk halal.

b. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang didapatkan dari buku, *website*, jurnal, *statue*, dan literatur lainnya yang berkaitan dengan topik penelitian ini.

F. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti adalah sebagai berikut:

1. Penelitian Pustaka (*Library Research*)

Penelitian pustaka adalah suatu kegiatan dalam mencari, mengumpulkan, serta mengolah data-data dari sumber yang relevan dengan penelitian ini seperti buku, ensiklopedia, dan karya ilmiah lainnya.

2. Penelitian Lapangan (*Field Research*)

a. Wawancara

Wawancara adalah pertemuan secara langsung yang bertujuan untuk memperoleh informasi melalui proses tanya jawab guna mendapatkan maksud dan tujuan tertentu (Sodah, 2007). Untuk mendapatkan informasi tersebut, peneliti melakukan wawancara kepada beberapa pihak terkait yang ada di UKM Melati Aqiqah Yogyakarta berdasarkan fokus penelitian. Adapun media yang digunakan untuk membantu peneliti dalam proses tanya jawab yaitu menggunakan *voice recorder*, kamera, dan alat tulis. Kemudian jenis wawancara yang dilakukan secara *One On One*, yaitu peneliti melakukan tanya jawab dengan beberapa narasumber secara satu persatu.

b. Dokumentasi

Dokumentasi adalah pengumpulan catatan peristiwa yang telah berlalu yaitu dapat berupa tulisan, dokumen, gambar, ataupun karya dari seseorang (Saebani, 2008). Metode ini bermaksud untuk menggali data kepustakaan dan konsep-konsep serta catatan-catatan yang

berkaitan dengan pemenuhan kriteria sistem jaminan produk halal pada UKM Melati Aqiqah Yogyakarta yang telah bersertifikat halal.

G. Definisi Konseptual dan Operasioanal Variabel

1. Definisi Konseptual

a. Makanan Halal

Makanan halal adalah segala sesuatu yang baik dimakan dan dikonsumsi oleh manusia yang sesuai dengan tuntunan Al-Quran dan hadits serta diperoleh dengan cara yang baik.

b. Sistem Jaminan Produk Halal

Berdasarkan pada Pasal 65 (PP No. 39, 2021) tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal pada bab penjelasan, Sistem Jaminan Produk Halal adalah suatu sistem yang terintegrasi disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produk halal.

c. Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal adalah suatu ukuran yang menjadi dasar penilaian atau penetapan jaminan produk halal. Dengan demikian, suatu produk akan dikatakan halal apabila telah memenuhi kriteria tersebut.

d. Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal adalah proses multi-langkah untuk mendapatkan sertifikat halal dengan melalui berbagai tahap pengujian untuk membuktikan bahwa bahan baku, proses produksi dan Sistem Jaminan Halal telah sesuai dengan standar halal

2. Operasional Variabel

Operasional variabel pada penelitian kualitatif secara implikasi adalah variabel tersirat yang menjadi onjek penelitian itu sendiri. Pada penelitian ini, penulis menggunakan UKM Melati Aqiqah Yogyakarta

sebagai objek penelitian yang dituju dan melakukan analisis tentang pemenuhan kriteria sistem jaminan produk halal sebagai variabel yang berkaitan dengan topik penelitian.

H. Instrument Penelitian

Instrumen penelitian dalam penelitian kualitatif adalah peneliti itu sendiri, karena peneliti dalam penelitian ini bekerja penuh untuk mendapatkan dan mengolah data yang dibutuhkan.

Agar memudahkan jalannya penelitian ini, maka peneliti menggunakan instrumen bantu berupa penyusunan panduan wawancara yang memuat klasifikasi pertanyaan berdasarkan indikator-indikator pada setiap variabel yang mengacu pada manual sistem jaminan produk halal. Peneliti menyajikan data tersebut dalam bentuk tabel sebagai berikut:

Tabel III.1 *Instrument Penelitian*
Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

NO	VARIABEL PENELITIAN	INDIKATOR	SUMBER	PERTANYAAN
1	Komitmen dan Tanggung Jawab	<p>Kebijakan Halal</p> <p>a. Pemilik usaha telah menetapkan kebijakan halal secara tertulis sebagai komitmen untuk menghasilkan produk halal.</p> <p>b. Mensosialisasikan kebijakan</p>	Manual SJPH	<p>Kebijakan Halal</p> <p>a. Komitmen apa yang harus dijaga ketika sudah mendapatkan sertifikat halal?</p> <p>b. Apakah anda telah menetapkan kebijakan halal?, Apa saja bentuk kebijakan tersebut?, lalu</p>

		<p>tersebut kepada seluruh karyawan.</p> <p>c. Menempelkan poster kebijakan halal dan poster edukasi halal di kantor, area produksi dan gudang.</p> <p>Tanggung Jawab Manajemen Puncak</p> <p>a. Tersedianya sumber daya yang memadai, kepastian dan integritas halal dari seluruh personil perusahaan.</p> <p>b. Penetapan tim manajemen halal/penyelia halal melalui surat penetapan.</p> <p>Pembinaan SDM</p> <p>a. Adanya pembinaan oleh pemilik usaha melalui</p>	<p>apakah seluruh karyawan telah mengetahui kebijakan tersebut?</p> <p>Tanggung Jawab Manajemen Puncak</p> <p>a. Bagaimana cara anda dalam menyediakan sumber daya yang memadai dan berintegritas tinggi dalam pelaksanaan PPH?</p> <p>b. Apakah anda sudah menetapkan tim manajemen halal/penyelia halal?</p> <p>Pembinaan SDM</p> <p>a. Bagaimana teknis pelatihan dan pengembangan personalia/karyawan dalam mendukung sistem jaminan produk halal di perusahaan ini?</p>
--	--	--	--

		<p>pelatihan dan/atau kompetensi di bidang halal baik internal maupun external.</p>		
2	Bahan	<p>Menggunakan bahan yang sesuai persyaratan SJPH yaitu sebagai berikut:</p> <p>a. Menggunakan seluruh jenis bahan yang halal dan telah bersertifikat halal.</p> <p>b. Menggunakan bahan yang memenuhi aspek keamanan dan kesehatan.</p> <p>c. Menggunakan bahan yang sesuai dengan daftar bahan halal yang telah disetujui BPJPH dan LPH</p> <p>d. Melaporkan</p>	Manual SJPH	<p>a. Dari mana bahan-bahan produksi (bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong) didapatkan, dan apakah telah memenuhi aspek keamanan dan kesehatan, serta apakah telah sesuai dengan daftar bahan yang telah disetujui oleh BPJH dan LPH?</p> <p>b. Bagaimana langkah-langkah yang anda lakukan apabila terdapat perubahan pada bahan yang digunakan?</p> <p>c. Bagaimana</p>

		<p>kepada BPJPH dan LPH apabila terdapat perubahan atau penambahan pada bahan yang digunakan.</p> <p>e. Memiliki prosedur untuk menjamin keberlakuan sertifikat halal pada bahan yang digunakan serta memiliki dokumen pendukungnya.</p>		<p>prosedur yang anda lakukan guna menjamin keberlakuan sertifikat halal pada bahan yang digunakan?</p>
3	Proses Produk Halal (PPH)	<p>Melaksanakan PPH sesuai dengan yang dipersyaratkan yaitu sebagai berikut:</p> <p>Lokasi, Tempat, dan Alat</p> <p>a. Lokasi, tempat, dan alat harus selalu bersih dan higienis, serta bebas dari</p>	Manual SJPH	<p>Lokasi, Tempat, dan Alat</p> <p>a. Bagaimana anda merancang lokasi, tempat, dan alat produksi agar tidak terkontaminasi najis dan unsur-unsur yang tidak halal? Serta bagaimana cara</p>

		<p>kontaminasi unsur-unsur haram seperti; babi (surat bebas babi), najis, hewan liar atau peliharaan, dan bahan tidak halal yang didukung dengan fasilitas pembersihan.</p> <p>Peralatan dan Perangkat PPH</p> <p>b. Menggunakan peralatan, perangkat, dan mesin yang tidak terbuat dari bahan tidak halal. Serta tidak digunakan secara bersamaan untuk produk tidak halal.</p> <p>Prosedur PPH</p> <p>c. Memiliki prosedur PPH meliputi:</p>	<p>pemeliharaannya?</p> <p>Peralatan dan Perangkat PPH</p> <p>b. Bagaimana dengan peralatan atau perangkat yang digunakan dalam kegiatan produksi, apakah tidak terbuat dari bahan yang tidak halal? Serta apakah tidak digunakan untuk produk tidak halal?</p> <p>Prosedur PPH</p> <p>c. Bagaimana prosedur yang anda lakukan dalam memelihara kegiatan PPH mulai dari pemeliharaan fasilitas, pengadaan bahan hingga pendistribusian produk? Serta bagaimana penanganan</p>
--	--	--	---

		<ol style="list-style-type: none"> 1) Penyucian fasilitas produksi. 2) Pemeriksaan kedatangan bahan. 3) Proses produksi. 4) Transportasi dan distribusi bahan dan produk. 5) Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria. 		terhadap produk yang tidak memenuhi kriteria?
4	Produk	<ol style="list-style-type: none"> a. Berasal dari bahan yang halal dan produk telah bersertifikat halal. b. Tidak terkontaminasi dengan najis atau sesuatu yang tidak halal pada proses 	Manual SJPH	a. Bagaimana cara anda dalam meyakinkan konsumen bahwa produk dari usaha anda ini tidak mengandung unsur yang haram atau terjamin halal?

		<p>pengemasan.</p> <p>c. Tidak mengandung unsur haram pada nama, desain kemasan, tanda, simbol, dan logo.</p> <p>d. Tercantumnya logo halal pada kemasan produk yang tersertifikasi.</p>		
5	Pemantauan dan Evaluasi	<p>Melakukan pemantauan dan evaluasi sesuai dengan persyaratan SJPH yaitu menggunakan prosedur sebagai berikut:</p> <p>a. Audit internal; minimal dilakukan satu tahun sekali oleh personil yang kompeten.</p> <p>b. Kaji ulang manajemen; dilakukan satu</p>	Manual SJPH	<p>a. Bagaimana cara yang anda lakukan untuk menjamin seluruh aktivitas/kegiatan perusahaan berjalan sesuai dengan standar yang berlaku?</p> <p>b. Apakah terdapat kendala dalam penerapan sistem jaminan produk halal? Jika ada, upaya apa yang anda lakukan untuk</p>

		tahun sekali untuk mengevaluasi penerapan SJPH.		mengatasinya?
--	--	--	--	---------------

I. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisa data kualitatif. Analisa data kualitatif adalah upaya mengorganisasikan data dengan memilahnya menjadi satuan yang dapat dikelola, mencari dan menemukan pola, menemukan apa yang penting, apa yang akan dipelajari, dan apa yang akan disampaikan atau diceritakan pada orang lain (Moleong, 2009).

Adapun beberapa tahapan dalam menganalisis data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Reduksi Data

Reduksi data merupakan proses pemilihan, pemisahan, perhatian pada penyederhanaan data kasar yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dokumentasi, dan lainnya. Data atau informasi yang diperoleh dari lapangan kemudian dituangkan dalam bentuk uraian lengkap dan terperinci. Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal pokok, memfokuskan pada hal yang penting, serta mencari tema dan polanya. Hal ini bertujuan agar data yang telah direduksi akan memberikan gambaran atau informasi yang jelas.

2. Penyajian Data

Setelah proses reduksi data dilakukan, selanjutnya adalah tahap penyajian data yaitu data hasil reduksi kemudian disajikan baik itu dalam bentuk uraian, foto atau gambar. Kemudian penyajian data yang digunakan adalah teks naratif yang mendeskripsikan secara langsung mengenai hasil yang diperoleh peneliti melalui proses wawancara.

3. Pengambilan Kesimpulan

Pada tahap penarikan kesimpulan ini, peneliti akan melakukan perbandingan data wawancara dengan data dokumentasi yang diperoleh dari berbagai sumber sebagai bahan pertimbangan. Tidak hanya itu, peneliti juga akan melakukan perbandingan data hasil wawancara dari pemilik dengan data hasil wawancara dari karyawan, selanjutnya peneliti akan menarik kesimpulan dari hasil temuan selama penelitian.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Subjek Penelitian

1. Profil UKM Melati Aqiqah

UKM Melati Aqiqah yang berlokasi di Jl. Pramuka, No. 62, Giwangan, Umbulharjo, Kota Yogyakarta merupakan salah satu unit usaha yang bergerak di bidang pengadaan jasa catering untuk acara aqiqah. Kata catering adalah serapan dari bahasa Inggris yaitu dari kata *to cater* yang artinya menyediakan dan menyajikan makanan dan minuman untuk umum. Biasanya catering ditujukan untuk penyediaan makanan untuk sebuah perayaan seperti pernikahan, ulang tahun, aqiqah, dan lain sebagainya (Baso et al., 2020). Lalu aqiqah itu sendiri merupakan upacara keagamaan yang telah umum dikalangan masyarakat muslim, yaitu acara penyembelihan hewan kambing pada hari ketujuh kelahiran seorang anak untuk keselamatannya, juga sebagai bentuk rasa syukur atas karunia Allah (Aminah, 2018).

UKM ini didirikan pada tahun 2010 oleh kelompok pemuda Muhammadiyah cabang Kota Gede. Pada awalnya usaha yang dijalankan adalah jual beli hewan qurban, dimana kegiatan ini biasa dilakukan oleh organisasi pemuda Muhammadiyah Kota Gede menjelang idul adha. Namun, aktifitas ini hanya bisa dilakukan satu kali setiap tahunnya, sehingga pendapatan yang didapatpun setiap satu tahun sekali. Oleh karena itu, pak David yang sekarang sebagai direktur dari Melati Aqiqah berinisiatif untuk mendirikan sebuah usaha yang pendapatannya tidak hanya satu tahun sekali namun bisa didapat setiap hari. Akhirnya mereka mulai merintis usaha jasa Aqiqah dengan berbekal ilmu terkait pengolahan daging kambing dari aktifitas jual beli kambing qurban sebelumnya.

Saat ini pangsa pasar Melati Aqiqah tidak hanya di wilayah DIY saja, namun juga telah menjangkau beberapa wilayah di Jawa Tengah, yaitu antara lain Kalaten, Magelang, dan Wonosobo. Hal ini merupakan bentuk keseriusan Melati Aqiqah untuk memberikan layanan dan kemudahan bagi umat muslim yang ingin melaksanakan sunah aqiqah. Mengingat pelaksanaan aqiqah ini merupakan kegiatan keagamaan, serta melibatkan beberapa proses yang memang harus benar-benar terjaga kehalalan dari daging kambing yang akan dikonsumsi, oleh karena itu Melati Aqiqah hadir untuk memberikan pelayanan dan kemudahan tersebut dengan menjamin semua tahapan prosesnya dilaksanakan sesuai dengan tuntutan syariat.

Melati Aqiqah telah memiliki izin edar dengan nomor BPOM RI MD 540212001161, lalu dapur Melati Aqiqah juga adalah dapur yang sudah memenuhi Standarisasi Sanitasi Higienis dari Departemen Kesehatan, hal ini merupakan upaya pihak perusahaan untuk memberikan dan menjamin kualitas produk kepada konsumen.

Sebelumnya UKM Melati Aqiqah juga telah mengantongi sertifikat halal dari MUI, namun untuk masa berlaku sertifikat halal tersebut telah berakhir pada 2022 dan pihak perusahaan belum memperpanjangnya lagi, hal tersebut terkendala oleh belum ditetapkannya penyelia halal dari perusahaan.

2. Visi dan Misi

a. Visi

Memberikan layanan Aqiqah yang terbaik untuk masyarakat secara mudah dan murah.

b. Misi

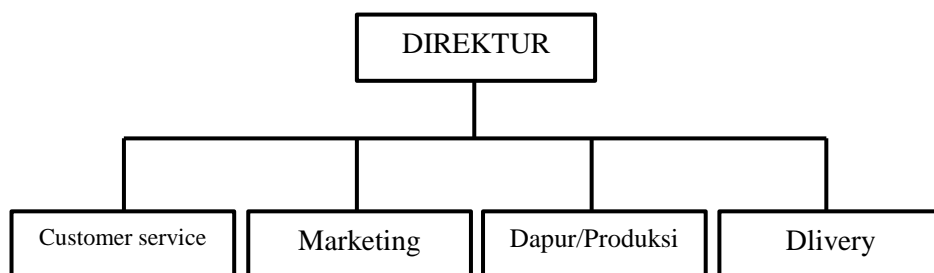
Beberapa misi Melati Aqiqah dalam menjalankan bisnisnya yaitu sebagai berikut:

- 1) Layanan prima
- 2) Bisnis yang profitable

3) Pemberdayaan masyarakat

3. Struktur Organisasi

Saat ini Melati Aqiqah Yogyakarta dipimpin oleh bapak David Nugroho Setyawan sebagai direktur. Berikut merupakan struktur organisasi yang ada di UKM Melati Aqiqah Yogyakarta:



Gambar IV.1 Struktur Organisasi UKM Melati Aqiqah

4. Deskripsi Produk

Sebagaimana UKM Melati Aqiqah merupakan penyedia jasa katering untuk aqiqah, maka produk yang dihasilkan adalah berupa produk olahan daging kambing dan beberapa menu tambahan lain yaitu sebagai berikut. Untuk menu utamanya sendiri dapat diolah menjadi berbagai bentuk olahan seperti sate, tongseng, lada hitam, asam manis, teriyaki, oseng lombok ijo, gulai, dan krengsengan. Kemudian untuk menu tambahannya yaitu berupa oseng, sambal goreng kentang, gubahan, dan acar. Ada juga beberapa jenis buah-buahan sebagai menu pelengkap.

Tabel IV.1 Produk UKM Melati Aqiqah

NO	Nama Paket	Isi Paket
1	HEMAT	Nasi putih, Gulai, Sate, Kerupuk udang, Semangka, Acar.
2	KELUARGA	Nasi putih, Gulai, Sate, Oseng, Gubahan,

		Sambal goreng kentang, Kerupuk udang, Jeruk, Acar.
3	EKSLUSIF	Nasi putih, Kambing asam manis, Gulai, Bakmi, Sambal goreng kentang, Pastel, Telur, Pisang.
4	SUPER	Nasi putih, Gulai, Kambing lada hitam, Oseng, Sambal goreng kentang, Kerupuk udang, Pisang, Acar.

B. Analisis Hasil Penelitian dan Pembahasan

Penelitian ini dilaksanakan di UKM Melati Aqiqah Yogyakarta. Adapun hasil dari penelitian ini peneliti mensajikannya ke dalam bentuk narasi dan beberapa tabel data. Pada bagian pertama peneliti membahas terkait pemenuhan kriteria sistem jaminan produk halal yang diterapkan oleh UKM Melati Aqiqah Yogyakarta. Kemudian pada bagian kedua peneliti menganalisa setiap perbedaan dan persamaan dari hasil yang diperoleh di lapangan berdasarkan indikator-indikator yang telah penulis susun berdasarkan manual SJPH sesuai dengan tujuan dari penelien ini.

1. Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal oleh UKM Melati Aqiqah

Pembahasan ini mengenai temuan hasil penelitian oleh peneliti terkait pemenuhan kriteria sistem jaminan produk halal di UKM Melati Aqiqah Yogyakarta yang meliputi komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, serta pemantauan dan evaluasi. Hasil dari penelitian ini akan penulis paparkan dalam bentuk tabel dan narasi.

a. Komitmen dan Tanggung Jawab

UKM Melati Aqiqah sebelumnya telah memiliki sertifikat halal dari MUI, namun masa berlaku sertifikat halal tersebut telah berakhir pada 2022 lalu. Belum terbentuknya penyelia halal menjadi kendala utama yang membuat UKM Melati Aqiqah belum mengajukan

perpanjangan sertifikasi. Sehingga untuk saat ini, UKM Melati Aqiqah masih berpegang pada sistem sebelumnya. Walaupun demikian, UKM Melati Aqiqah tetap berkomitmen untuk menjaga kesinambungan proses produksi yang aman dan halal. Bentuk komitmen dari UKM Melati Aqiqah sendiri yaitu dengan menetapkan kebijakan halal yaitu menjamin semua bahan-bahan yang digunakan telah bersertifikat halal. Kemudian proses dari penyembelihan kambing yang benar-benar dijaga dengan memperhatikan kompetensi dari penjagal yaitu dengan telah memiliki sertifikat JULEHA (Juru Sembelih Halal) dan merupakan insan yang taat beribadah, serta proses produksi yang selalu dijaga higienitasnya agar terhindar dari kontaminasi najis dan unsur-unsur haram lainnya. Hal tersebut disampaikan oleh pak David selaku direktur Melati Aqiqah.

Sertifikat halal yang sebelumnya berakhir pada 2022, dan kita mau ngajuin lagi tapi masih belum punya penyelia halal. Jadi sementara ya sebagaimana pada saat dengan MUI. Pada saat dengan MUI kan kita sudah berjanji, baik terkait dengan pemotongnya, bagian dapurnya, itu sudah mengucapkan sumpah untuk benar-benar menggunakan produk yang memiliki label halal. Jadi, semua bahan yang digunakan, yang mempunyai kemasan itu wajib memiliki label halal. MUI juga komitmen untuk memenuhi itu. Nah itu salah satu kebijakan kita terkait dengan halal. Termasuk juga dengan proses penyembelihan, itu juga kita perhatikan. Intinya komitmen yang kita jaga sekarang, sama seperti komitmen-komitmen sebelumnya pada saat sertifikat masih dengan MUI. Jadi kita benar-benar menjaga prosesnya itu bisa menjamin kehalalan. Meskipun secara sertifikat kita belum perpanjangan, tetapi kita berusaha untuk menjaga prosesnya itu sama seperti sebelumnya ketika memiliki sertifikat MUI (D. N. Setiawan, personal communication, May 25, 2023).

Untuk memastikan seluruh personil mengetahui terkait kebijakan halal yang ada, pak David juga telah menyampaikan dan mensosialisasikannya kepada seluruh karyawan yang ada di UKM Melati Aqiqah. Hal tersebut bertujuan agar setiap karyawan bisa

bersinergi dalam mendukung sistem jaminan produk halal di perusahaan.

Kita pernah sampaikan juga ke seluruh karyawan semua kebijakan itu mas. kan ini kita belum perpanjang sertifikat lagi, jadi untuk peraturan yang baru belum tau seperti apa. Tapi semua tim tahu kriteria-kriteria yang awal-awal itu yang dari MUI, karena kan kita libatkan semua personil, khususnya yang didapur (D. N. Setiawan, personal communication, May 25, 2023).

Hal tersebut disampaikan juga oleh pak Bangun selaku manajer produksi, bahwa karyawan telah mengetahui semua kebijakan halal yang ada di perusahaan. Namun untuk karyawan baru belum mengetahui dan hanya mengikuti SOP yang ada.

Karyawan sudah tahu, kecuali mungkin karyawan yang baru masuk didapur. Jadi kan di dapur sendiri ada 11 tim gitu ya mas, kalau yang lima orang itu kan orang lama, mereka sudah tahu. Terus yang lima yang baru mungkin masih belum tau, cuman baru ngikut aja gitu mas (B. S. Nugroho, personal communication, May 25, 2023).

Melati Aqiqah juga berusaha untuk menyediakan sumber daya manusia yang memadai yaitu dengan memfasilitasi kegiatan pelatihan SDM. Hal tersebut dilakukan untuk memberikan wawasan dan pengetahuan kepada karyawan terkait sistem halal.

Kalau untuk SDM ya seperti bagaimana kita untuk memilih jagal (juru sembelih). Pertama kita memilih yang sholatnya bagus, kemudian dia juga memiliki sertifikat JULEHA (Juru Sembelih Halal) itu sebagai salah satu cara untuk bagaimana biar benar-benar titik kritisnya itu aman. Kemudian ya kita ada pelatihan juga untuk bagian dapur. Semua itu ya usaha kami untuk mendukung tersedianya sumber daya manusia yang memadai mas (D. N. Setiawan, personal communication, May 25, 2023).

Selain itu, UKM Melati Aqiqah juga telah membentuk tim manajemen halal untuk menjamin penerapan sistem jaminan produk halal, tim yang dianggotai oleh tiga orang itu berfungsi sebagai pengawas internal dalam penerapan sistem jaminan produk halal. namun dalam pembentukannya masih melalui penunjukan, bukan

melalui surat ketetapan. Kemudian untuk penyelia halal di UKM Melati Aqiqah memang belum ditetapkan, karena terkendala oleh biaya yang cukup memberatkan dalam proses sertifikasi penyelia.

Kalau tim manajemen halal itu sudah kita tunjuk dari lama mas. Lalu kalau untuk penyelia halal belum mas, karena kan terkendalanya disitu. Untuk sertifikasi penyeliannya itu butuh biaya juga, kan tadi juga saya bilang kita ngurusnya dua sertifikat mas, buat RPH sama produk. Jadi lumayan cukup memberatkan lah buat kita pelaku UMKM (D. N. Setiawan, personal communication, May 25, 2023).

Sudah ada beberapa orang yang menjadi tim manajemen halal mas, untuk anggotanya paling dua sampai tiga orang. Yang tetap dua orang, yang satu cuma bantu, itu dari pihak manajemen, yang nantinya dipecah untuk memantau semua proses produksi biar aman dan terjaga halalnya gitu mas. Untuk SK nya mungkin belum kami bentuk (B. S. Nugroho, personal communication, May 25, 2023).

UKM Melati Aqiqah juga mengadakan pelatihan internal terkait produk halal kepada karyawannya. Pelatihan tersebut diadakan satu kali dalam setahun dengan mengundang pembicara dari pihak MUI. Namun untuk kompetensi, pihak Melati Aqiqah belum mengadakannya. Hal tersebut disampaikan oleh pak Bangun selaku manajer produksi.

Ada pelatihan 1 tahun sekali untuk bagian produksi tentang halal gitu mas, diadakan oleh internal ngundang external untuk pembicaranya, biasanya dari MUI seperti itu mas (B. S. Nugroho, personal communication, May 25, 2023).

Berbagai kebijakan tersebut dibentuk oleh pak David selaku direktur di Melati Aqiqah sebagai bentuk komitmen dan tanggung jawab kepada konsumen untuk menjamin kesinambungan dalam memproduksi produk halal agar produk yang diciptakan sesuai dengan ketentuan syariat dan peraturan yang berlaku.

b. Bahan

UKM Melati Aqiqah menggunakan bahan-bahan kritis yang memang sudah bersertikat halal, dan menggunakan bahan-bahan yang

termasuk dalam bahan *positive list* yaitu bahan yang berasal dari nabati tanpa melalui proses lanjutan. Penjelasan terkait bahan-bahan tersebut penulis uraikan dalam bentuk tabel sebagai berikut.

Tabel IV.2 Bahan *Postive List* dan Bahan Kritis yang digunakan Melati Aqiqah

No	Bahan	Merk/podusen	Kategori		Dokumen SH	
			<i>Positive List</i>	Kritis	Ada/ <i>Positive list</i>	Tidak
1	Daging kambing	RPH JEC		√		√
2	Jahe	Psr. Bringharjo	√		√	
3	Bawang putih	Psr. Bringharjo	√		√	
4	Santan	Kara		√	√	
5	Bawang bombay	Psr. Bringharjo	√		√	
6	Ketumbar	Psr. Bringharjo	√		√	
7	Serai	Psr. Bringharjo	√		√	
8	Bawang merah	Psr. Bringharjo	√		√	
9	Cabai	Psr. Bringharjo	√		√	
10	Merica putih bubuk	Ladaku		√	√	
11	Garam	Refina		√	√	
12	Tomat	Psr. Bringharjo	√		√	
13	Gula jawa	Psr. Bringharjo	√		√	
14	Gula pasir	Gulaku		√	√	
15	Lengkuas	Psr. Bringharjo	√		√	
16	Kecap manis	Bango		√	√	
17	Minyak goreng	Bimoli		√	√	
18	Saus teriyaki	Saori		√	√	
19	Minyak wijen	ABC		√	√	

20	Margarin	FILMA		√	√	
21	Kecap asin	ABC		√	√	
22	Saus tiram	ABC		√	√	
23	Daun salam	Psr. Bringharjo	√		√	
24	Daun jeruk	Psr. Bringharjo	√		√	
25	Sereh	Psr. Bringharjo	√		√	
26	Kentang	Psr. Giwangan	√		√	
27	Kerupuk udang	Prima Rasa		√	√	
28	Timun	Psr. Giwangan	√		√	
29	Beras	Psr. Giwangan	√		√	
30	Telur	Psr. Giwangan	√		√	
31	Asam jawa	Psr. Bringharjo	√		√	
32	Kapulaga	Psr. Bringharjo	√		√	
33	Toge	Psr. Giwangan	√		√	
34	Wortel	Psr. Giwangan	√		√	
35	Jagung	Psr. Giwangan	√		√	
36	Toge	Psr. Giwangan	√		√	
37	Kacang panjang	Psr. Giwangan	√		√	
38	Kelapa	Psr. Giwangan	√		√	
39	Kol	Psr. Giwangan	√		√	
40	Air	PDAM	√		√	
41	Semangka	Psr. Giwangan	√		√	
42	Pisang	Psr. Giwangan	√		√	
43	Jeruk	Psr. Giwangan	√		√	

Bahan-bahan diatas yang tidak termasuk kedalam bahan *positive list* merupakan bahan kritis yang digunakan oleh UKM Melati Aqiqah dalam membuat produknya. Semua bahan kritis yang digunakan telah memiliki dokumen pendukung berupa sertifikat halal, kecuali untuk bahan bakunya yaitu daging kambing. Daging kambing tersebut

diperoleh dari RPH JEC (Jogja Embek Center) yang menjadi mitra Melati Aqiqah.

Sebelumnya RPH JEC telah memiliki sertifikat halal, akan tetapi untuk masa berlakunya telah habis dan belum melakukan perpanjangan lagi. Sama halnya dengan Melati Aqiqah, proses perpanjangan sertifikasi belum dilakukan karena terkendala hal yang sama, yaitu belum adanya penyelia halal. Karena memang untuk kepengurusan sertifikasi halal RPH tersebut, dilakukan oleh pihak Melati Aqiqah. Namun demikian, Melati Aqiqah tetap menjamin bahwa proses penyembelihan di RPH tersebut tetap mengikuti prosedur halal yang sesuai dengan sebelumnya yaitu ketika sertifikat halalnya masih berlaku, salah satunya dengan memilih jagal yang berkompeten dan telah memiliki sertifikat JULEHA (Juru Sembelih Halal).

Untuk daging Kambing kami dapatkan dari mitra RPH. Dulu sudah punya sertifikat mas, tapi sama sertifikatnya juga belum diperpanjang, karena kan kita yang ngurusin sertifikatnya juga, kendalanya ya sama, penyelia halalnya belum ada (D. N. Setiawan, personal communication, May 25, 2023).

Kemudian untuk bahan-bahan seperti buah-buahan, sayur-sayuran, dan rempah-rempah diperoleh dari Pasar Giwangan, lalu untuk bumbu kemasan diperoleh dari Pasar Bringharjo. Semua bahan yang digunakan oleh Melati Aqiqah merupakan bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI sebelumnya. Bahan-bahan tersebut telah memenuhi aspek keamanan, karena merupakan bahan yang berasal dari nabati, dan untuk bahan-bahan yang melalui proses pengolahan telah memiliki izin edar BPOM sehingga aman untuk dikonsumsi.

Kalau kambing dari JEC (Jogja Embek Centre). Kalo untuk bahan seperti sayur dan buah dari pasar giwangan, kalo bumbu pasar bringharjo. Karena udah punya langganan to mas jadi harganya beda harganya miring gitu loh. Semuanya aman mas untuk bahan, karena bahannya kan alami gitu mas, untuk bahan yang bumbu-bumbu itu juga aman karena karena ada izin edar dari BPOM nya, dan semua bahan sudah sesuai dengan apa yang

telah didaftarkan dulu mas (B. S. Nugroho, personal communication, May 25, 2023).

UKM Melati Aqiqah juga memiliki prosedur jika terjadi perubahan dalam penggunaan bahan. Jika bahan yang telah didaftarkan dan disetujui sebelumnya tidak tersedia dipasaran, maka Melati Aqiqah akan mencari bahan yang sejenis. Bahan tersebut juga harus telah memiliki sertifikat halal.

Kita punya prosedur jika memang mau mengganti bahan mas, yaitu mencari bahan penggantinya tapi yang setipe mas, maksudnya izin edarnya terus juga harus ada label halalnya gitu mas (B. S. Nugroho, personal communication, May 25, 2023).

Pak Bangun sebagai manajer produksi UKM Melati Aqiqah selalu melakukan pemeriksaan secara rutin terkait masa berlaku sertifikat halal dari bahan-bahan yang digunakan melalui website. Kegiatan tersebut dilakukan untuk menjamin keberlakuan sertifikat halal dari bahan-bahan tersebut. Tak hanya itu, seluruh karyawan yang terlibat dengan proses produksi juga selalu memeriksa label halal pada setiap kemasan dari bahan-bahan yang termasuk kategori kritis.

Prosedurnya untuk memastikan sertifikat halal dari bahan itu, kalau yang didapur itu ngecek kemasannya apakah masih ada logo halal ngga gitu?. Lalu saya dikantor ngecek dari nomornya itu tak cek di website gitu. Misalkan produk kecap ini, nomornya ini kan saya cek, itu masih halal ga, bisa dicek kan mas seperti itu. Intinya saya ngecek di online, yang didapur ngecek di label-labelnya (B. S. Nugroho, personal communication, May 25, 2023).

Penggunaan bahan-bahan yang telah bersertifikat halal merupakan salah satu komitmen UKM Melati Aqiqah dalam menghasilkan produk halal yang berkesinambungan.

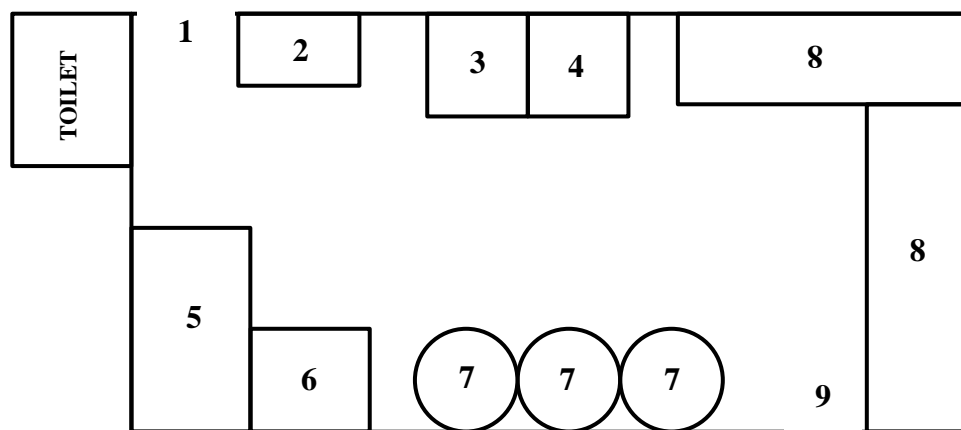
c. Proses Produk Halal (PPH)

Memiliki dapur yang telah memenuhi Standarisasi Sanitasi Higienis dari Departemen Kesehatan merupakan bukti bahwa UKM Melati Aqiqah sangat memperhatikan aspek kebersihan. Dengan

merancang tempat produksi yang dapat menjamin kebersihan dan terhindar dari kontaminasi diharapkan bisa menambah kepercayaan konsumen kepada perusahaan.

Untuk lokasi kita kebetulan di daerah gambiraloka, tapi cukup lumayan jauh lah, jadi jauh dari aktifitas binatang-binatang gitu mas. lalu kita juga membuat tempat produksi yang dijamin sanitasinya dengan membuat toilet itu diluar ruang produksinya, untuk mencegah kontaminasi najis gitu mas (B. S. Nugroho, personal communication, May 25, 2023).

Penataan fasilitas produksi juga sangat diperhatikan oleh UKM Melati Aqiqah untuk menjamin mutu produk yang higienis. Hal tersebut dilakukan dengan merancang bagaimana toilet yang merupakan tempat yang memiliki potensi besar sebagai sumber bakteri dan najis, diletakan diluar ruang produksi. Berikut peneliti uraikan terkait tata letak ruang produksi UKM Melati Aqiqah dalam bentuk gambar sebagai berikut.



KETERANGAN:

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Pintu masuk | 5. Rak penyimpanan perkakas |
| 2. Tempat cuci tangan (westafel) | 6. Tempat pencucian |
| 3. Lemari pendingin | 7. Kompor |
| 4. Rak penyimpanan bahan | 8. Meja Pengemasan |
| | 9. Pintu keluar |

Gambar IV.2 Denah Ruang Produksi UKM Melati Aqiqah

UKM Melati Aqiqah juga memiliki prosedur dalam hal pembersihan ruangan produksi agar selalu terjaga kebersihannya,

yaitu dengan membersihkan setiap sudut ruangan produksi setiap sebelum melakukan aktivitas produksi dan sesudahnya dengan menggunakan bahan pencucian yang sudah bersertifikat halal.

Untuk prosedur pemeliharaan tempat produksi itu kita punya SOP mas. Jadi setiap masuk ke dapur itu dan pas keluar itu keadaannya sama seperti pas masuk gitu mas, dalam keadaan bersih gitu mas. Semuanya bersih, meja bersih, lantai dipel seperti itu. Itu dilakukan setiap akan dan sesudah masak/setiap hari. Dan sabun-sabun yang dipakai juga sudah bersertifikat mas (B. S. Nugroho, personal communication, May 25, 2023).

Peralatan yang digunakan untuk proses produksi di UKM Melati Aqiqah sebagian besar terbuat dari bahan food grade yaitu stainless atau alumunium. Seluruh peralatan tersebut juga hanya digunakan untuk proses produksi produk-produk yang telah terdaftar di LPPOM MUI sebelumnya. Pada umumnya, metode pembaluran bumbu pada sate di Indonesia sendiri menggunakan kuas. Berbeda dengan itu, UKM Melati Aqiqah dalam prosesnya tidak menggunakan kuas untuk membaluri bumbu sate, namun dengan mencelupkan sate tersebut ke dalam wadah yang berisikan bumbu. Hal tersebut dilakukan sebagai tindakan pencegahan dalam menggunakan peralatan yang rawan, karena kuas memiliki indikasi terbuat dari bahan haram yaitu bulu babi.

Iya dari ini loh mas dari stainless, lalu alumunium, ada palatik juga. Untuk proses sate juga kita ga pake kuas, kita langsung dicelup aja. Karena ada indikasi kuas itu dari bulu babi jadi kita udah ga pake kuas dari dulu mas. Jadi sate yang udah disunduki gitu loh mas, itu nanti dicelup dibumbunya, langsung dibakar. Jadi sitemnya dicelup bukan dioles. Produk kita juga kan hanya produk olahan daging kambing dan beberapa sayuran gitu mas, jadi kita ga menggunakan alat-alat itu untuk produk yang tidak halal. karena produk kami Insya Allah produk halal semua (B. S. Nugroho, personal communication, May 25, 2023).

UKM Melati Aqiqah telah memiliki beberapa prosedur terkait proses produk halal yang meliputi pemeliharaan fasilitas produksi, penanganan fasilitas yang terkonaminasi najis, penanganan

kedatangan bahan baru, proses produksi, pengemasan, pendistribusian, dan penganan produk yang tidak memenuhi kriteria.

Pertama, pemeliharaan fasilitas produksi yang dilakukan oleh UKM Melati Aqiqah yaitu melakukan proses sterilisasi dengan menggunakan air panas. Metode perendaman atau penyiraman alat-alat dan bahan produksi menggunakan air panas setiap sebelum menggunakannya merupakan tindakan yang dilakukan untuk memusnahkan bakteri yang menempel pada alat atau bahan produksi.

Kedua, penanganan terhadap alat produksi yang terkontaminasi najis yang dilakukan UKM Melati Aqiqah adalah dengan mencucinya dengan metode yang sesuai syariah. Seperti mencucinya sebanyak 7x menggunakan air yang salah satunya dengan menggunakan tanah.

Ketiga, alur penanganan pada bahan, media dan alat transportasi yang digunakan, dan cara penyimpanan yang dilakukan oleh UKM Melati Aqiqah adalah sebagai berikut.

1. Daging kambing sebagai bahan baku didatangkan langsung oleh RPH JEC ke dapur Melati Aqiqah dengan menggunakan media plastik dan alat transportasi berupa mobil. Proses pemotongan dan pembersihan dilakukan oleh RPH langsung, sehingga daging tersebut dikirim sudah dalam kondisi bersih dan dalam bentuk potongan kecil-kecil.
2. Bahan-bahan lain yang merupakan bahan tambahan dan pelengkap seperti sayur-sayuran, buah-buahan, rempah-rempah, dan bumbu kemasan diperoleh dengan cara membeli secara langsung dari pasar dan toko sembako yang sudah menjadi langganan. Bahan-bahan tersebut didatangkan dengan menggunakan media plastik dan alat transportasi berupa motor atau mobil.
3. Setelah bahan-bahan tersebut datang, UKM Melati Aqiqah selalu memastikan terdapatnya label halal pada kemasan

bahan, dan bahan-bahan tersebut merupakan bahan-bahan yang sebelumnya telah disetujui oleh LPPOM MUI.

4. Kemudian tahapan selanjutnya adalah penyimpanan bahan. Untuk menyimpan bahan agar tetap terjaga kualitasnya, yang dilakukan Ukm Melati Aqiqah yaitu; bahan baku atau daging kambing disimpan di dalam freezer, lalu untuk bumbu-bumbu dan rempah-rempah disimpan didalam lemari pendingin. Sedangkan untuk sayur-sayuran di beli dalam keadaan segar dan menyesuaikan pesanan dari konsumen, sehingga tidak ada proses penyimpanan.

Keempat, proses produksi yang ada di UKM Melati Aqiqah sangat memperhatikan aspek kebersihan pada setiap prosesnya. UKM Melati Aqiqah membentuk *Standart Operational Procedure* (SOP) untuk menjaga proses produksi yang bersih dan higienis. Setiap karyawan bagian produksi diwajibkan untuk menjalankan SOP tersebut dalam setiap pelaksanaan proses produksi yaitu seperti seluruh karyawan diwajibkan untuk mencuci tangan sebelum bekerja. Selain itu, mereka juga diwajibkan untuk menggunakan perlengkapan yang meliputi sarung tangan, celemek, masker, serta penutup kepala agar menjaga produk tetap higienis.

Kelima, pengemasan produk di UKM Melati Aqiqah menggunakan box nasi yang terbuat dari kertas karton yang didalamnya terdapat plastic mika untuk memisahkan berbagai menu seperti nasi, olahan kambing, sayur, dan lain sebagainya. Untuk sate dikemas menggunakan kerta OPP.

Keenam, karena produk dari UKM Melati Aqiqah ini merupakan *fast food*, jadi setelah produk dikemas, kemudian produk langsung didistribusikan kepada konsumen menggunakan mobil tertutup agar terhindar dari kontaminasi dari luar.

Ketujuh, penanganan produk yang tidak sesuai dengan kriteria halal yang dilakukan oleh UKM Melati Aqiqah yaitu tidak

menjualnya kepada konsumen. lalu produk yang tidak memenuhi kriteria tersebut dimusnahkan.

d. Produk

Produk utama UKM Melati Aqiqah adalah olahan kambing. Karena produknya merupakan produk katering, sehingga terdapat beberapa varian menu tambahan di dalam satu pakatnya seperti nasi, olahan daging kambing, dan beberapa menu tambahan lainnya. Untuk menu utamanya sendiri dapat diolah menjadi berbagai bentuk olahan seperti sate, tongsseng, lada hitam, asam manis, teriyaki, oseng lombok ijo, gulai, dan krengsengan. Kemudian untuk menu tambahannya yaitu berupa oseng, sambal goreng kentang, gubahan, dan acar. Ada juga beberapa jenis buah-buahan sebagai menu pelengkap. Semua produk yang ada di UKM Melati Aqiqah tersebut merupakan produk yang sebelumnya telah disetujui dan mendapat sertifikat halal MUI karena tidak menggunakan nama yang mengarah kepada unsur yang haram, serta produk tidak memiliki karakteristik atau bau yang mengarah pada produk haram. Walaupun status sertifikat halal telah berakhir dan belum melakukan perpanjangan.

Untuk meyakinkan konsumen bahwa produk yang dihasilkan merupakan produk halal, maka UKM Melati Aqiqah mencantumkan keterangan halal di website yang mereka miliki. kemudian UKM Melati Aqiqah juga mencantumkan label halal MUI pada kemasan produknya.

e. Pemantauan dan Evaluasi

Untuk memastikan seluruh kegiatan perusahaan berjalan sesuai yang diharapkan, UKM Melati Aqiqah selalu melakukan pemantauan terhadap aktivitas kegiatan yang menjadi titik kritis kehalalan produk seperti proses penyembelihan. UKM Melati Aqiqah selalu memantau proses penyembelihan yang dilakukan oleh RPH melalui laporan

video yang didapat dari RPH langsung. Pihak RPH selalu memberikan laporan dalam bentuk video setiap proses penyembelihan, sehingga UKM Melati Aqiqah dapat memantau aktivitas kritis penyembelihan.

Selain itu, UKM Melati Aqiqah melakukan pemantauan juga terhadap kualitas bahan-bahan yang akan digunakan setiap sebelum melakukan proses produksi. Kemudian terdapat juga pemantauan terhadap bahan setiap satu minggu sekali sebagai audit yang dilakukan untuk memastikan semua bahan masih sama dengan bahan yang disetujui LPPOM.

Kemudian evaluasi rutin di UKM Melati Aqiqah dilakukan setiap satu bulan sekali membahas terkait proses-proses yang menjadi titik kritis untuk dievaluasi jika tidak sesuai dengan *Standart Operating Procedure* (SOP).

2. Analisis Kesesuaian Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal pada UKM Melati Aqiqah dengan Standar BPJPH

Berdasarkan pada pasal 65 (PP No. 39, 2021) untuk menjaga kesinambungan proses produk halal (PPH), pelaku usaha wajib menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal. Pada sistem tersebut terdapat kriteria-kriteria yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha, baik yang telah mendapatkan sertifikat halal, ataupun pelaku usaha yang ingin mendapatkan sertifikat halal.

Pada bagian ini, penulis akan menganalisis perbedaan serta persamaan kriteria sistem jaminan produk halal yang diterapkan oleh UKM Melati Aqiqah berdasarkan beberapa aspek yang telah penulis susun berdasarkan manual SJPH.

a. Komitmen dan Tanggung Jawab

Sistem Jaminan Produk Halal didasari dengan adanya komitmen dan tanggung jawab dari seluruh personil pada perusahaan untuk

beroperasi secara halal dan menciptakan produk yang halal. komitmen dan tanggung jawab tersebut terdiri dari adanya kebijakan halal yang ditetapkan oleh manajemen puncak secara tertulis, tim manajemen halal atau penyelia halal, dan pelatihan halal internal.

Komitmen dan tanggung jawab merupakan sebuah pernyataan tertulis dari manajemen puncak perusahaan untuk selalu fokus dalam menerapkan seluruh kriteria SJPH, dan bertanggungjawab dalam menghilangkan unsur-unsur yang tidak halal, serta menyesuaikan dengan perkembangan peraturan perundang-undangan dan fatwa MUI yang berlaku (KEPKABAN No. 57, 2021).

Komitmen tersebut merupakan bukti kesanggupan perusahaan untuk menggunakan bahan-bahan yang halal, mengolah atau memproses produk halal, dan menghasilkan produk halal sesuai dengan persyaratan umum sertifikasi halal secara berkesinambungan dan konsisten (Hamidatun & Pujilestari, 2022).

Tabel IV.3 Analisis Kesesuaian Komitmen dan Tanggun Jawab

No	Aspek	Penerapan	Analisis Kesesuaian
1	Pemilik usaha telah menetapkan kebijakan halal secara tertulis sebagai komitmen untuk menghasilkan produk halal.	UKM Melati Aqiqah telah menetapkan kebijakan halal sebagai komitmen untuk menciptakan produk yang halal secara konsisten dengan menggunakan bahan-bahan yang telah bersertifikat halal dan melaksanakan proses produk halal, namun belum secara tertulis.	Dalam penerapannya, UKM Melati Aqiqah belum sesuai dengan ketentuan SJPH yang mensyaratkan kebijakan halal haruslah secara tertulis.
2	Mensosialisasikan kebijakan tersebut kepada	Kebijakan halal telah disosialisasikan kepada karyawan	Bentuk sosialisasi terkait kebijakan halal yang

	seluruh karyawan.	lama, namun belum untuk beberapa karyawan baru.	ditetapkan oleh UKM Melati Aqiqah belum optimal dikarenakan terdapat beberapa karyawan yang belum mengetahuinya.
3	Menempelkan poster kebijakan halal dan poster edukasi halal di kantor, area produksi dan gudang.	Belum adanya poster kebijakan halal dan edukasi halal di kantor.	Dalam penerapannya, UKM Melati aqiqah belum sesuai dengan ketentuan SJPH yang mensyaratkan untuk memasang poster terkait kebijakan halal dan edukasi halal.
4	Tersedianya sumber daya yang memadai, kepastian dan integritas halal dari seluruh personil perusahaan.	UKM Melati Aqiqah memilih juru sembelih yang telah memiliki kompetensi, dan mengadakan pelatihan untuk mendukung integritas halal dari karyawan.	Dengan adanya upaya untuk menyediakan sumber daya yang memadai, hal tersebut telah sesuai dengan ketentuan SJPH.
5	Penetapan tim manajemen halal/penyelia halal melalui surat penetapan.	UKM Melati Aqiqah telah menetapkan tim manajemen halal, namun dalam penetapannya masih melalui penunjukan. Dan untuk penyelia halal belum tersedia.	Penetapan tim manajemen halal/penyelia halal pada UKM Melati Aqiqah belum optimal dikarenakan penetapannya belum melalui surat penetapan dan belum adanya penyelia halal.
6	Adanya pembinaan oleh pemilik usaha melalui pelatihan dan/atau kompetensi di bidang halal	Pelatihan internal diadakan setiap satu tahun sekali dengan mengundang pembicara dari pihak MUI. Sedangkan untuk kompetensi penyelia halal belum dilakukan.	Dalam pembinaan sumber daya manusia untuk mendukung SJPH yang dilakukan oleh Melati Aqiqah belum begitu optimal, dikarenakan belum adanya kompetensi

			untuk penyelia halal. mengingat kompetensi penyelia halal merupakan salah satu persyaratan sertifikasi halal bagi pelaku usaha.
--	--	--	---

UKM Melati Aqiqah telah menetapkan kebijakan halal sebagai komitmen dalam menciptakan produk halal secara berkesinambungan. Penerapannya belum begitu optimal karena kebijakan tersebut disosialisasikan kepada seluruh karyawan masih secara lisan dan belum secara tulisan. Kebijakan halal tersebut seharusnya ditetapkan secara tertulis dan ditempelkan di kantor dan di area produksi untuk menginformasikan kepada seluruh karyawan tentang komitmen perusahaan untuk selalu memproduksi produk halal (Anggi & Rahayu, 2022).

Dalam mendukung pelaksanaan Sistem Jaminan Produk Halal UKM Melati Aqiqah telah menetapkan tim manajemen halal, namun pelaksanaannya belum optimal karena penetapannya belum melalui surat pernyataan. UKM Melati Aqiqah juga belum memiliki penyelia halal yang berkompeten untuk mendukung sistem tersebut. Penyelia halal ini wajib dimiliki perusahaan sebagai syarat sertifikasi. Berdasarkan pasal 49 (PP No. 39, 2021) pelaku usaha yang ingin mengajukan permohonan sertifikasi halal wajib memiliki penyelia halal.

Untuk pengembangan Sumber Daya Manusia, UKM Melati Aqiqah dalam setiap tahunnya mengadakan pelatihan internal untuk memberikan pengetahuan dan wawasan terkait halal kepada karyawannya. Namun, UKM Melati Aqiqah belum pernah mengikuti program kompetensi. Oleh sebab itu, UKM Melati Aqiqah belum memiliki penyelia halal, karena syarat seorang penyelia selain seorang

muslim yaitu harus memiliki sertifikat kompetensi(Hulwanullah, 2022).

b. Bahan

Bahan disini merupakan berbagai unsur yang digunakan dalam menciptakan atau menghasilkan produk, yaitu mencakup bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, kemasan, bahan pencucian, serta bahan lain yang kontak langsung dengan fasilitas produksi untuk memproduksi produk. Salah satu syarat yang harus dipenuhi perusahaan untuk mendapatkan sertifikat halal adalah semua bahan yang digunakan haruslah bahan yang terbebas dari unsur haram dan najis, kecuali memang bahan tersebut merupakan bahan yang masuk kategori bahan *positive list* (Yuwana et al., 2021).

Tabel IV.4 Analisi Kesesuaian Bahan

No	Aspek	Penerapan	Analisis Kesesuaian
1	Menggunakan seluruh jenis bahan yang halal dan telah bersertifikat halal.	Semua bahan yang digunakan UKM melati selain bahan <i>positi list</i> telah memiliki sertifikat halal kecuali bahan utamanya yaitu daging kambing yang diperoleh dari RPH yang masa berlaku sertifikatnya halalnya telah habis dan belum melakukan perpanjangan.	Pelaksanaannya belum sesuai dengan standar SJPH, karena terdapat bahan yang status sertifikatnya tidak berlaku.
2	Menggunakan bahan yang memenuhi aspek keamanan dan kesehatan.	Seluruh bahan yang digunakan Selain bahan <i>positive list</i> telah memenuhi aspek keamanan dan kesehatan karena	Pelaksanaannya telah memenuhi kriteria SJPH.

		telah memiliki izin edar dari BPOM.	
3	Menggunakan bahan yang sesuai dengan daftar bahan halal yang telah disetujui BPJPH dan LPH	Seluruh bahan yang digunakan merupakan bahan yang telah terdaftar dan disetujui oleh LPPOM MUI sebelumnya.	Pelaksanaannya telah sesuai namun belum optimal karena status sertifikat dari RPH belum diperpanjang.
4	Melaporkan kepada BPJPH dan LPH apabila terdapat perubahan atau penambahan pada bahan yang digunakan.	Prosedur yang dilakukan UKM Melati Aqiqah dalam perubahan bahan yaitu dengan mencari bahan yang se-tipe dan telah bersertifikat halal.	Pelaksanaannya belum begitu optimal karena terkendala perpanjangan masa berlaku sertifikat halal dari UKM Melati Aqiqah sendiri.
5	Memiliki prosedur untuk menjamin keberlakuan sertifikat halal pada bahan yang digunakan serta memiliki dokumen pendukungnya.	UKM Melati Aqiqah selalu melakukan pemeriksaan masa berlaku sertifikat halal dari bahan-bahan yang digunakan melalui website.	Prosedur yang dilaksanakan telah sesuai dengan standar SJPH, namun belum optimal karena tidak memiliki dokumen pendukung masa berlaku.

Dalam penerapan sistem jaminan halal UKM Melati Aqiqah telah memenuhi beberapa aspek yang disyaratkan, namun terdapat juga aspek-aspek lainnya yang belum terpenuhi. Seperti penggunaan bahan utama yaitu daging kambing diperoleh dari RPH yang masa berlaku sertifikatnya telah berakhir. Sehingga dalam penerapannya belum begitu optimal. Bahan yang digunakan dalam proses produk halal wajib bersertifikat halal kecuali bahan yang termasuk bahan tidak kritis (*positive list*) yang diterbitkan oleh BPJPH (KEPKABAN No. 57, 2021).

c. Proses Produk Halal (PPH)

Proses Produk Halal (PPH) merupakan rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk yang meliputi penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk (PP No. 39, 2021).

Tabel IV.5 Analisis Kesesuaian PPH

No	Aspek	Penerapan	Analisis Kesesuaian
1	Lokasi, tempat, dan alat harus selalu bersih dan higienis, serta bebas dari kontaminasi unsur-unsur haram seperti; babi (surat bebas babi), najis, hewan liar atau peliharaan, dan bahan tidak halal yang didukung dengan fasilitas pembersihan.	UKM Melati Aqiqah telah merancang dapur produksi agar terhindar dari najis dan kontaminasi dengan meletakkan toilet di luar ruangan produksi serta memfasilitasi untuk proses pembersihan. Hal tersebut didukung dengan telah memenuhi standar sanitasi higienis dari departemen kesehatan.	Pelaksanaannya telah sesuai dengan SJPH, namun kurang didukung dengan surat pernyataan bebas babi.
2	Menggunakan peralatan, perangkat, dan mesin yang tidak terbuat dari bahan tidak halal. Serta tidak digunakan secara bersamaan untuk produk tidak halal.	Semua peralatan dan perangkat yang digunakan terbuat dari bahan <i>food grade</i> yaitu aluminium, <i>stainless</i> , dan plastik.	Pelaksanaannya telah sesuai dengan kriteria SJPH.
3	Memiliki prosedur penyucian fasilitas produksi dengan menggunakan bahan pencucian yang halal dan cara yang sesuai	Melati Aqiqah memiliki SOP untuk selalu menjaga semua fasilitas produksi tetap bersih dan higienis dengan	Pelaksanaannya telah sesuai dengan kriteria SJPH.

	dengan syariat	cara sterilisasi menggunakan air panas, mencuci setiap peralatan produksi sebelum dan sesudah melakukan kegiatan produksi, kemudian bentuk penanganan terhadap fasilitas produksi yang terkena najis dilakukan penyucian sesuai dengan prinsip syariah, serta bahan yang digunakan untuk pencucian telah bersertifikat halal.	
4	Melakukan pemeriksaan pada label bahan ketika datang.	UKM Melati Aqiqah selalu melakukan pemeriksaan label pada setiap bahan berkemasan sebelum melakukan pembelian dan ketika bahan datang.	Pelaksanaannya telah sesuai dengan kriteria SJPH.
5	Proses produksi menggunakan bahan yang tercantum dalam daftar bahan halal dan pengemasan yang bersih dan bebas dari bahan haram	Dalam kegiatan produksi seluruh karyawan diwajibkan untuk memakai perlengkapan seperti sarung tangan, masker, penutup kepala, dan celemek untuk menjaga proses produksi agar selalu bersih dan higienis. Pengemasan produk menggunakan kemasan yang terbuat dari bahan <i>food grade</i> yaitu mika dan kertas	Pelaksanaannya kurang optimal karena bahan baku yang digunakan yaitu daging kambing tidak memiliki sertifikat halal yang valid.

		karton. Seluruh prosesnya menggunakan alat-alat yang tidak terbuat dari bahan najis.	
6	Penyimpanan bahan dan produk di tempat yang bersih dan terhindar dari najis	Bahan utama seperti daging disimpan di <i>freezer</i> , kemudian bahan sayur-sayuran dan rempah-rempah disimpan di lemari es dalam keadaan terbungkus plastik. Kemudian untuk produk tidak disimpan, melainkan langsung didistribusikan.	Pelaksanaannya telah sesuai dengan kriteria SJPH
7	Sarana transportasi untuk bahan dan produk selalu terjaga kebersihan dan terhindar dari kontaminasi najis	Bahan baku didatangkan dari RPH dengan menggunakan media plastik dan menggunakan alat transportasi berupa mobil. Lalu untuk sayur-sayuran, rempeh-rempahan, dan buah-buahan di beli langsung dari pasar menggunakan media plastic dan alat transportasi berupa mobil. Kemudian untuk produk , setelah proses pengemasan langsung didistribusikan menggunakan mobil tertutup untuk menghindari kontaminasi.	Pelaksanaannya telah sesuai dengan kriteria SJPH.
8	Tidak menjual produk yang tidak	Untuk produk yang tidak memenuhi	Pelaksanaannya telah sesuai

	sesuai dengan kriteria halal kepada konsumen dan melakukan pemusnahannya	kriteria halal akan dimusnahkan.	dengan kriteria SJPH.
--	--	----------------------------------	-----------------------

Untuk kegiatan proses produk halal yang dilakukan oleh UKM, telah sesuai dengan beberapa kriteria SJPH seperti menjaga kebersihan fasilitas produksi sehingga terhindar dari kontaminasi najis, kemudian prosedur penyucian yang sesuai dengan syariat, penanganan terhadap bahan yang baru datang dengan memeriksa label pada kemasan, penyimpanan bahan yang menjamin kebersihan serta terhindar dari najis, prosedur karyawan dalam melaksanakan kegiatan produksi, menjaga proses pengemasan agar terhindar dari najis dengan menggunakan alat-alat yang tidak terbuat dari bahan yang tidak halal, kemudian media dan alat transportasi untuk bahan dan produk selalu dijaga kebersihannya, dan melakukan pemusnahan pada produk yang tidak memenuhi kriteria halal.

Namun untuk bahan yang digunakan tidak sepenuhnya memiliki dokumen halal yang valid. Bahan baku yang digunakan berasal dari RPH yang masa berlaku sertifikat halalnya telah habis. Menurut Pridhandini *et al.* (2016) penentuan titik kritis pada proses produk halal berpengaruh pada tingkat kehalalan dari produk yang akan dihasilkan. Bahaya kehalalan produk yang mungkin terjadi adalah adanya penggunaan bahan kritis halal, penggunaan bahan baku tanpa label halal, serta kemungkinan terjadinya kontaminasi najis atau unsur haram lainnya pada proses penyimpanan (Yuwana *et al.*, 2021).

d. Produk

Produk adalah barang atau jasa yang berkaitan dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetic, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau

dimanfaatkan oleh masyarakat. Sedangkan produk halal adalah produk yang memiliki kepastian hukum sebagai jaminan kehalalan yang dibuktikan dengan sertifikat halal produk (Rahayuningsih & Ghozali, 2021).

Tabel IV.6 Analisis Kesesuaian Produk

No	Aspek	Penerapan	Analisis Kesesuaian
1	Berasal dari bahan halal, produk telah bersertifikat halal dan tidak terkontaminasi dengan najis atau sesuatu yang tidak halal	Produk UKM Melati Aqiqah belum berasal dari bahan yang sepenuhnya memiliki sertifikat halal, dan produk UKM Melati Aqiqah telah bersertifikat halal namun masa berlakunya telah habis. Kemudian untuk menjaga produk terhindar dari kontaminasi, UKM Melati Aqiqah memiliki prosedur untuk penanganan produk secara bersih dan higienis dalam proses pengemasan dan pendistribusian.	Produk dari UKM Melati Aqiqah belum sepenuhnya memenuhi kriteria SJPH. Karena bahan baku yang digunakan belum memiliki sertifikat halal yang valid.
2	Tidak mengandung unsur haram pada nama, desain kemasan, tanda, simbol, dan logo	Produk tidak mengandung unsur yang haram dari nama, desain, kemasan, dan logo. Produk juga tidak memiliki karakteristik atau bau yang mengarah pada unsur yang tidak halal.	Telah sesuai dengan kriteria SJPH
3	Tercantumnya logo halal pada kemasan	Logo halal MUI tercantum pada	Belum sesuai dengan kriteria,

	produk yang tersertifikasi.	kemasan. Status sertifikasi yang belum perpanjangan	karena status sertifikat telah habis masa berlakunya.
--	-----------------------------	---	---

Produk UKM Melati Aqiqah telah memenuhi beberapa kriteria SJPH seperti karakteristik, nama, logo, dan kemasan tidak mengandung unsur yang mengarah kepada produk yang tidak halal. adapun beberapa kriteria yang belum terpenuhi seperti bahan baku yang digunakan dan produk dari UKM Melati Aqiqah itu sendiri belum memiliki sertifikat halal yang valid. Mengingat keduanya belum melakukan proses perpanjangan sertifikat halal. penggunaan nama menu dalam restoran atau katering tidak boleh mengandung nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariat Islam (Efendi et al., 2019).

e. Pemantauan dan Evaluasi

Dalam pelaksanaan pemantauan dan evaluasi, pelaku usaha harus menggunakan prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen. Audit internal adalah audit yang dilakukan oleh tim manajemen halal untuk menilai kesesuaian penerapan SJPH di perusahaan dengan persyaratan sertifikasi halal. Sedangkan kaji ulang manajemen adalah kajian yang dilakukan oleh manajemen puncak untuk menilai efektifitas pelaksanaan Sistem Jaminan Produk Halal dan merumuskan perbaikan berkelanjutan.

Tabel IV.7 Analisis Kesesuaian Pemantauan dan Evaluasi

No	Aspek	Penerapan	Analisis Kesesuaian
1	Audit internal; minimal dilakukan satu tahun sekali oleh personil yang	Pemantauan terhadap proses pembelian, Pemeriksaan kualitas	Pelaksanaan audit internal yang dilakukan UKM Melati Aqiqah

	kompeten.	bahan sebelum proses produksi. Audit pada bahan dilakukan setiap satu minggu sekali	belum optimal karena belum mencakup keseluruhan sistem SJPH
2	Kaji ulang manajemen; dilakukan satu tahun sekali untuk mengevaluasi penerapan SJPH	Evaluasi rutin di UKM Melati Aqiqah dilakukan setiap satu bulan sekali membahas terkait proses-proses yang menjadi titik kritis untuk dievaluasi jika tidak sesuai dengan <i>Standart Operating Procedure (SOP)</i> .	Pelaksanaanya telah sesuai dengan kriteria SJPH.

Bentuk pemantauan dan evaluasi yang dilakukan oleh UKM Melati Aqiqah adalah dengan melakukan pemantauan terhadap kegiatan kritis seperti proses penyembelihan, proses produksi, dan melakukan audit terkait bahan yang dilakukan sekali dalam seminggu untuk memastikan bahwa bahan yang digunakan masih sesuai dengan yang sebelumnya telah disetujui oleh LPPOM MUI. Kemudian dilakukan juga evaluasi rutin setiap satu bulan sekali untuk membahas terkait membahas terkait proses-proses yang menjadi titik kritis untuk dievaluasi jika tidak sesuai dengan *Standart Operating Procedure (SOP)*. Untuk pelaksanaan audit internal yang dilakukan UKM Melati Aqiqah belum terlaksana secara optimal. Audit yang dilakukan masih hanya berfokus kepada bahan dan belum mencakup keseluruhan Sistem Jaminan Produk Halal.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari pembahasan di atas tentang Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal pada UKM Melati Aqiqah Yogyakarta, penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa pelaksanaan sistem jaminan produk halal oleh UKM Melati Aqiqah belum sepenuhnya sesuai dengan kriteria sistem jaminan produk halal BPJPH. Terdapat beberapa aspek yang belum terpenuhi oleh UKM Melati Aqiqah, seperti; kebijakan halal yang belum dinyatakan secara tertulis serta sosialisasinya yang belum optimal, belum adanya penyelia halal, sehingga perusahaan terkendala dalam proses perpanjangan sertifikasi, kompetensi yang belum terlaksana, bahan baku yang digunakan oleh UKM Melati Aqiqah diperoleh dari RPH yang masa berlaku sertifikat halalnya telah berakhir, penggunaan kemasan yang masih terdapat logo halal MUI pada produk yang belum dilakukan perpanjangan sertifikasi, dan audit internal yang belum optimal. Kurangnya pengetahuan mengenai kriteria sistem jaminan produk halal menjadi salah satu faktor yang menjadikan UKM Melati Aqiqah belum begitu maksimal dalam pelaksanaan atau pemenuhannya.

B. Saran

Dari hasil pembahasan di atas, ada beberapa masukan kepada pihak-pihak yang terkait agar bisa lebih baik lagi dari sebelumnya. Maka penulis memberikan saran untuk perbaikan kedepannya yaitu sebagai berikut:

1. Bagi UKM Melati Aqiqah Yogyakarta diharapkan segera memperbarui sertifikat halal yang telah berakhir masa berlakunya, agar dapat memberikan jaminan kepastian hukum terhadap konsumen, sehingga perusahaan akan terus berkembang dan memiliki daya saing yang lebih.
2. Bagi Pemerintah sebagai pihak yang bertanggungjawab dalam menyelenggarakan jaminan produk halal agar bisa lebih lagi dalam

memberikan informasi kepada pelaku usaha terkait kebijakan dan fasilitas mengenai sertifikasi halal.

3. Penulis berharap untuk peneliti selanjutnya agar dapat melengkapi dan mengkaji lebih dalam lagi mengenai informasi kriteria SJPH serta bagaimana langkah-langkah atau tindak lanjut UKM Melati Aqiqah Yogyakarta dalam melakukan perpanjangan sertifikat halal yang telah berakhir. Penulis sadar dan merasa masih terdapat kekurangan baik mengenai informasi ataupun referensi yang didapat, penulis yakin tidak ada yang sempurna di dunia ini dan kesempurnaan hanya milik Allah SWT.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S. (2018). Tradisi Penyelenggaraan Aqiqah Masyarakat Desa Purworejo Kecamatan Sanankulon Kabupaten Blitar (Kajian Living Hadis). *UNIVERSUM: Jurnal Keislaman Dan Kebudayaan*, 12(02), Article 02. <https://jurnalfuda.iainkediri.ac.id/index.php/universum/article/view/719>
- Anggi, A., & Rahayu, W. M. (2022). Evaluation of The Implementation of The Halal Assurance System For Mininori Products At CV. Panda Food, Special Region of Yogyakarta. *Journal of Halal Science and Research*, 3, 58–69. <https://doi.org/10.12928/jhsr.v3i2.6866>
- Apriani, F. (2022). Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Ruminansia Kota Singkawang. *Cross-Border*, 5(2), Article 2.
- Bakar, A., & Pratami, A. (2021). Analisis Fiqih Industri Halal. *Taushiah: Jurnal Hukum, Pendidikan Dan Kemasyarakatan*, 11(1), Article 1.
- Baso, K. J., Rindengan, Y. D. Y., & Sengkey, R. (2020). Perancangan Aplikasi Catering Berbasis Mobile. *Jurnal Teknik Elektro Dan Komputer*, 9(2), Article 2.
- Dahlan, A. A. (1996). *Ensiklopedia Hukum Islam* (Cet. ke-1). Jakarta: Ikhtiar Baru van Hoeve.
- Efendi, A. M. A., Kholis, M. N., & Nurmaydha, A. (2019). Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo). *Agroindustrial Technology Journal*, 3(1), Article 1. <https://doi.org/10.21111/atj.v3i1.3845>
- Faridah, H. D. (2019). Sertifikasi Halal Di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research*, 2(2), 68. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.2.68-78>

- Fathoni, M. A., & Syahputri, T. H. (2020). Potret Industri Halal Indonesia: Peluang dan Tantangan. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6(3), Article 3. <https://doi.org/10.29040/jiei.v6i3.1146>
- Fuadi, Soemitra, A., & Nawawi, Z. M. (2022). Studi Literatur Implementasi Sertifikasi Halal Produk UMKM. *Jurnal EMT KITA*, 6(1), Article 1. <https://doi.org/10.35870/emt.v6i1.541>
- Hamidatun, H., & Pujilestari, S. (2022). Pendampingan Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal di UMKM Sayap Ayam Krispi Kota Bekasi. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2), Article 2. <https://doi.org/10.54082/jamsi.302>
- Hartati, R. (2019). Peran Negara Dalam Pelaksanaan Jaminan Produk Halal. *ADIL: Jurnal Hukum*, 10(1), Article 1. <https://doi.org/10.33476/ajl.v10i1.1066>
- Hidayatullah, M. S. (2020). Sertifikasi dan Labelisasi Halal Pada Makanan dalam Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam). *YUDISIA : Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam*, 11(2), Article 2. <https://doi.org/10.21043/yudisia.v11i2.8620>
- Hulwanullah, H. (2022). Profesi Penyelia Halal dalam Percepatan Sertifikasi Halal Indonesia. *Transformasi*, 4(2), Article 2.
- Idris, M. (2023). Konsep Konsumsi dalam Tafsir Al-ManĀr Karya Muḥammad Abduh. *AL-WAJID: JURNAL ILMU AL-QURAN DAN TAFSIR*, 3(2), Article 2. <https://doi.org/10.30863/alwajid.v3i2.3806>
- Indra, H. (2004). *Halal Haram dalam Makanan*. Jakarta: Penamadani.
- Istiawan, A. O. (2019). *Studi analisis terhadap Sistem Jaminan Halal Produk Home Industry pada Kampung Abon di Padmosusastro Wonokromo*

Surabaya [Masters, UIN Sunan Ampel Surabaya].
<https://digilib.uinsa.ac.id/38846/>

KEPKABAN No. 57. (2021). *KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL NOMOR 57 TAHUN 2021 TENTANG KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL.*

Manik, M. R. E., & Zuhirsyan, M. (2022). Makanan Halal dan Makanan Haram dalam Perspektif Fikih Muamalah. *Jurnal Hukum Kaidah: Media Komunikasi Dan Informasi Hukum Dan Masyarakat*, 22(1), Article 1.
<https://doi.org/10.30743/jhk.v22i1.6033>

Mashudi. (2015). *Kontruksi Hukum & Respons Masyarakat terhadap Sertifikasi Produk Halal*. Yogyakarta: PUSTAKA PELAJAR.

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

Moleong, L. J. (2000). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosda Karya.

Moleong, L. J. (2009). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosda Karya.

Mustika, D. A., & Fajri, I. (2020). *Perlindungan Hukum terhadap Konsumen melalui Sertifikasi Halal pada Produk Pangan dan Kosmetik*. Bogor: UIKA PRESS.

Nugroho, B. S. (2023, May 25). *Personal Interview* [Personal communication].

Parwati, S. A. S. A. (2021). Penerapan Kriteria Sistem Jaminan Halal HAS 23000 Pada PT. Chiayo Sehat Indonesia. *EKBIS (Ekonomi & Bisnis)*, 9(1), Article 1.

- PP No. 39. (2021). *PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA NOMOR 39 TAHUN 2021 TENTANG PENYELENGGARAAN BIDANG JAMINAN PRODUK HALAL*.
- Qardhawi, Y. (2003). *Halal Haram Dalam Islam*. Solo: Era Intermedia.
- Rahayuningsih, E., & Ghozali, M. L. (2021). Sertifikasi Produk Halal dalam Perspektif Mashlahah Mursalah. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(1), Article 1. <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1929>
- Rizaty, M. A. (2022, November 3). *Jumlah Penduduk Muslim Indonesia Terbesar di Dunia pada 2022*. Dataindonesia.id. <https://dataindonesia.id/ragam/detail/populasi-muslim-indonesia-terbesar-di-dunia-pada-2022>
- Rofiqi, A., & Qomaro, G. W. (2022). Implementasi Sistem Jaminan Halal pada Produk Olahan Kerupuk Amplang Desa Kertasada Kabupaten Sumenep. *Rizquna : Jurnal Hukum Dan Ekonomi Syariah*, 1(02), Article 02.
- Saebani, B. A. (2008). *Metode Penelitian*. Bandung: Pustaka Setia.
- Setiawan, D. N. (2023, May 25). *Personal Interview* [Personal communication].
- Shafie, A., Nazri, M. A., & Hussin, H. (2019). Makanan Halal Menurut Perspektif Islam dan Kepentingan Pelabelan. *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences (e-ISSN: 2600-9080)*, 2(3), Article 3.
- Shaleh, Q. (2004). *Ayatul Ahkam Ayat-ayat Larangan dan Perintah dalam Al-Qur'an Pedoman Menuju Akhlak Muslim*. Bandung: Diponegoro.
- Sodah, N. (2007). *Metode Penelitian*. Bandung: Rosadakarya.
- Surachmad, W. (1995). *Pengantar Penelitian Ilmiah; Dasar, Metode dan Teknik*. Bandung: Tarsito Rimbun.

- Susihono, W., & Fabianti, E. (2018). Implementasi Sistem Jaminan Halal melalui Bimbingan Teknis Penerapan HAS-23000 di Industri Gipang Tiga Bunda Cilegon Banten. *Teknika: Jurnal Sains dan Teknologi*, 14(2), Article 2. <https://doi.org/10.36055/tjst.v14i2.5874>
- Syihab, M. Q. (2017). *Wawasan Al-Qur'an* (Cet. 2). Bandung: Mizan.
- Tambunan, N., & Manshuruddin. (2022). *Makna Makanan Halal dan Baik Dalam Islam*. Cattleya Darmaya Fortuna.
- Wajdi, F., & Susanti, D. (2021). *Kebijakan Hukum Produk Halal di Indonesia* (Tarmizi, Ed.). Jakarta: Sinar Grafika.
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), Article 1. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>
- Yana. (2023, January 16). *Sejarah Dan Peran LPPOM MUI Dalam Merintis Sertifikasi Halal Menuju Wajib Sertifikasi Halal 2024 | LPPOM MUI*. <https://halalmui.org/sejarah-dan-peran-lppom-mui-dalam-merintis-sertifikasi-halal-menuju-wajib-sertifikasi-halal-2024/>
- Yuwana, A. M. P., Novia, V., Octarina, A. D., Eureksa, R. M., Ramadhani, F. D., Wulandari, A., & Putri, D. N. (2021). Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Pengolahan Lapis Panggang di IKM Rezzen Bakery Malang. *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 7(2), Article 2.
- Zulham. (2018). *Peran Negara dalam Perlindungan Konsumen Muslim*. Jakarta: Kencana.

LAMPIRAN

NO	Narasumber	Jabatan
1.	Bangun Setyo Nugroho	Manajer Produksi
2.	David Nugroho Setiawan	Direktur



Wawancara bersama Pak Bangun (Manajer Produksi) UKM Melati Aqiqah.



Wawancara bersama Pak David (Direktur) UKM Melati Aqiqah.

NO	PERTANYAAN	JAWABAN 1	JAWABAN 2
1	Komitmen apa yang harus dijaga ketika sudah mendapatkan sertifikat halal?	Komitmen yang kita jaga ya seperti menjaga prosesnya itu mas agar selalu terjamin gitu kehalalan sama higienitasnya gitu, dari penggunaan bahan juga semuanya wajib sudah bersertifikat halal.	<p>Untuk sertifikat yang terbaru belum selesai, karena kita terkendala di penyelia halal, kita belum membentuk penyelia halal. Jadi sementara ya sebagaimana pada saat dengan MUI. Pada saat dengan MUI kan kita sudah berjanji, baik terkait dengan pemotongnya, bagian dapurnya, itu sudah mengucapkan sumpah untuk benar-benar menggunakan produk yang memiliki label halal. Jadi, semua bahan yang digunakan, yang mempunyai kemasan itu wajib memiliki label halal. MUI juga komitmen untuk memenuhi itu. Nah itu salah satu kebijakan kita terkait dengan halal. Termasuk juga dengan proses penyembelihan, itu juga kita perhatikan.</p> <p>Apakah sudah mendaftarkan sertifikasi lagi? Kita belum mengajukan sertifikasi ke BPJPH lagi, karena kita belum punya penyelia halal yang menjadi salah satu syaratnya.. Karena kan walaupun banyak program-program pemerintah seperti self declare (gratis), tapi kalau bahan dasarnya hewan itu kan ga bisa mendaftarkan, jadi harus melalui jalur regular berbayar. Soalnya kan kita ngurusnya dua sertifikat mas, RPH sama produk Melati Aqiqah. Karena RPH nya kita juga yang ngurus sertifikatnya</p>

		<p>mas, karena kan RPH setempat dia ngga ngurus, yaudah kita yang ngurus sertifikatnya, jadi RPH nya atas nama melati</p> <p>Kapan masa berlaku sertifikat halal sebelumnya berakhir? Sertifikat halal yang sebelumnya berakhir pada 2022, dan kita mau ngajuin lagi tapi masih belum punya penyelia halal. Lalu untuk mendapatkan sertifikat kan ada biaya juga, ngga murah juga, apalagi nanti kita juga ngurusnya dua sertifikat. RPH nya sendiri, Melati Aqiqahnya sendiri, jadi dua sertifikat. Dan untuk sertifikat itu juga ga murah, sekitar 3-4jt satunya. Ya lumayan cukup memberatkan lah, nanti-nanti dulu gitu kan, untuk yang pokok dulu gitu, untuk bayar karyawan dan sebagainya. Sehingga itu ee apa belum sempet kita cross-check ulang untuk yang ganti ke BPJPH itu.</p> <p>Komitmen seperti apa yang benar-benar dijaga oleh anda ketika masa berlaku SH habis? Komitmen yang kita jaga misalnya, untuk manajer produksi selau kita pantau, dan kadang-kadang kita cek juga. Kalau dia mau ganti bahan, tak suruh cek, ada label halalnya ga gitu? Kalau ga ada ya lebih baik jangan. Intinya komitmen yang kita jaga sekarang sama seperti</p>
--	--	--

		<p>komitmen-komitmen sebelumnya pada saat sertifikat masih dengan MUI. Jadi kita benar-benar menjaga prosesnya itu bisa menjamin kehalalan. Meskipun secara sertifikat kita belum perpanjangan, tetapi kita berusaha untuk menjaga prosesnya itu sama seperti sebelumnya ketika memiliki sertifikat MUI.</p> <p>Selain terkendala penyelia halal, apakah ada kendala lainnya yang menghambat pengajuan ulang/perpanjangan sertifikasi?</p> <p>Ga ada sih, paling sama pembiayaan sih mas. karena kan sertifikasi penyelia juga kemarin saya sempat tanya untuk harganya sekitar 3,5jt an. Untuk dapat sertifikat penyelia butuh biaya, belum nanti sertifikat halalnya sendiri. Apalagi kita mengurus dua sertifikat yaitu RPH sama produk, udah hampir 10 juta mungkin totalnya. Cukup memberatkan sih mas di biayayanya. Karena kan satu dapur harus satu penyelia, nggak bisa satu penyelia membawahi banyak dapur. Nah kalau seperti ini enak, misalkan kita kan punya asosiasi pengusaha aqiqah indonesia (ASPAQIN), yaudah kita bareng-bareng menunjuk satu penyelia halal bisa untuk semua lembaga kan lebih enteng, nah itu kalo memungkinkan ya bisa seperti itu, tapi ternyata engga,</p>
--	--	--

			<p>satu lokasi ya satu penyelia halal. Itu cukup memberatkan bagi kami pelaku umkm. Jadi sekarang kita masih berpegang pada sistem yang sebelumnya ketika dengan MUI. Jadi pada saat itu kita kan dibaiat, kita berjanji, baik untuk pemotongnya maupun untuk yang didapur, untuk bisa benar-benar dan bersungguh-sungguh untuk menghasilkan produk-produk yang mempunyai kehalalan yang jelas gitu.</p> <p>Untuk RPH itu milik sendiri atau sebagai mitra? Dan apakah sudah bersertifikat halal?</p> <p>RPH itu mitra kita mas, tapi memang kita sendiri yang mengurus untuk sertifikatnya. Dulu sudah punya sertifikat mas, tapi sama sertifikatnya juga belum diperpanjang. Kendalanya juga ya sama di penyelia halalnya. Nah itu nambah biaya lagi, jadi ada dua penyelia halal, yang satu di RPH, kemudian yang satu di dapurnya nah kan itu butuh biaya lagi, belum sertifikatnya, mungkin hampir 20 jt.</p> <p>Dan banyak juga temen-temen di aqiqah juga belum perpanjangan, sertifikatnya yang udah mati, belum perpanjangan segala macam banyak. Karena kan pada belum punya penyelia halal.</p>
2	Apakah telah	Sudah, contohnya di	Sudah mas, ya kebijakannya

	<p>ditetapkan kebijakan halal?, Apa saja bentuk kebijakan tersebut?, lalu apakah seluruh karyawan telah mengetahui kebijakan tersebut?</p>	<p>Melati aqiqah itu ada menu kerupuk itu lo mas, nah itu kerupuknya juga harus kerupuk yang sudah bersertifikat halal seperti itu. Jadi intinya untuk bahan-bahan sendiri sudah dipastikan semuanya sudah bersertifikat halal, termasuk kambingnya juga, RPH nya juga sudah bersertifikat seperti itu.</p> <p>Lalu apakah seluruh karyawan telah mengetahui kebijakan tersebut? Karyawan sudah tahu, kecuali mungkin karyawan yang baru masuk didapur. Jadi kan di dapur sendiri ada 11 tim gitu ya mas, kalau yang lima orang itu kan orang lama, mereka sudah tahu. Terus yang lima yang baru mungkin masih belum tau, cuman baru ngikut aja gitu mas .</p>	<p>yaitu kita wajib menggunakan seluruh bahan yang sudah bersertifikat halal mas, kemudian prosesnya juga, penyembelihan juga harus benar-benar kita jaga, agar produk yang dihasilkan terjamin kehalalannya.</p> <p>Lalu apakah seluruh karyawan telah mengetahui kebijakan tersebut? Kita pernah sampaikan juga ke seluruh karyawan semua kebijakan itu mas. kan ini kita belum perpanjang sertifikat lagi, jadi untuk peraturan yang baru belum tau seperti apa. Tapi semua tim tahu kriteria-kriteria yang awal-awal itu yang dari MUI, karena kan kita libatkan semua personil, khususnya yang didapur.</p>
3	<p>Bagaimana cara anda dalam menyediakan sumber daya yang memadai dan berintegritas tinggi dalam pelaksanaan PPH?</p>	<p>Melalui pelatihan untuk bagian produksi tentang halal gitu mas, itu juga kita lakukan biasanya setiap satu tahun sekali.</p>	<p>Kalau untuk SDM ya seperti bagaimana kita untuk memilih jagal (juru sembelih). Pertama kita memilih yang sholatnya bagus, kemudian dia juga memiliki sertifikat JULEHA (Juru Sembelih Halal) itu sebagai salah satu cara untuk bagaimana biar benar-benar</p>

			<p>titik kritisnya itu aman. Kemudian ya kita ada pelatihan juga untuk bagian dapur. Semua itu ya usaha kami untuk mendukung tersedianya sumber daya manusia yang memadai mas .</p>
4	<p>Apakah anda (Pimpinan) sudah menetapkan tim manajemen halal/penyelia halal? (dalam bentuk surat keputusan)</p>	<p>Sudah ada beberapa orang yang menjadi tim manajemen halal mas, untuk anggotanya paling dua sampai tiga orang. Yang tetap dua orang, yang satu cuma bantu, itu dari pihak manajemen, yang nantinya dipecah untuk memantau semua proses produksi biar aman dan terjaga halalnya gitu mas. Untuk SK nya mungkin belum kami bentuk.</p>	<p>Kalau tim manajemen halal itu sudah kita tunjuk dari lama mas. Lalu kalau untuk penyelia halal belum mas, karena kan terkendalanya disitu. Untuk sertifikasi penyeliannya itu butuh biaya juga, kan tadi juga saya bilang kita ngurusnya dua sertifikat mas, buat RPH sama produk. Jadi lumayan cukup memberatkan lah buat kita pelaku UMKM</p>
5	<p>Bagaimana teknis pelatihan dan pengembangan personalia/karyawan dalam mendukung sistem jaminan produk halal di perusahaan ini? Apakah ada kompetensi?</p>	<p>Ada pelatihan 1 tahun sekali untuk bagian produksi tentang halal gitu mas, diadakan oleh internal ngundang external untuk pembicaranya, biasanya dari MUI seperti itu mas.</p>	<p>Bentuk pelatihan yang dilakukan seperti bagaimana semua bagian yang ada di Melati Aqiqah ini memiliki Visi dan Misi yang sama, yah untuk semuanya bersinergi dalam mendukung sistem halal gitu mas.</p> <p>Ada juga pelatihan yang kita lakukan untuk bagian produksi/dapur tentang bagaimana cara penanganan makanan secara higienis. Seperti bagaimana pakaiannya ketika melaksanakan kegiatan produksi, yaitu menggunakan perlengkapan pendukung seperti sarung tangan,</p>

			<p>masker, penutup kepala, clemek, dan yang lain-lain, kemudian sebelum masuk area produksi wajib mencuci tangan dulu. Lalu kita memberikan pemahan juga terkait halal dan haram.</p> <p>Kalau untuk kompetensi kita belum mas.</p>
6	<p>Dari mana bahan-bahan produksi (bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong) didapatkan, dan apakah telah memenuhi aspek keamanan dan kesehatan, serta apakah telah sesuai dengan daftar bahan yang telah disetujui oleh BPJH dan LPH?</p>	<p>Kalau kambing dari JEC (Jogja Embek Centre). Kalo untuk bahan seperti sayur dan buah dari pasar giwangan, kalo bumbu pasar bringharjo. Karena udah punya langganan to mas jadi harganya beda harganya miring gitu loh. Semuanya aman mas untuk bahan, karena bahannya kan alami gitu mas, untuk bahan yang bumbu-bumbu itu juga aman karena kana da izin edar dari BPOM nya. Dan semua bahan sudah sesuai dengan apa yang telah didaftarkan dulu mas.</p>	<p>Untuk daging Kambing kami dapatkan dari mitra RPH. Dulu sudah punya sertifikat mas, tapi sama sertifikatnya juga belum diperpanjang, karena kan kita yang ngurusin sertifikatnya juga, kendalanya ya sama, penyelia halalnya belum ada. Lalu untuk bumbu-bumbu dari toko sembako langganan kami mas, kemudian buah dan sayur-sayuranya kita beli dari pasar yang sudah langganan juga. Ya untuk bahan-bahannya memang kita wajib sesuai sama yang dulu disetujui MUI.</p>
7	<p>Bagaimana langkah-langkah yang anda lakukan apabila terdapat perubahan pada bahan yang digunakan?</p>	<p>Kita punya prosedur jika memang mau mengganti bahan mas, yaitu mencari bahan penggantinya tapi yang setipe mas, maksudnya izin edarnya terus juga harus ada label halalnya gitu mas.</p>	<p>Kita cari bahan yang setipe dan memang sudah punya label halalnya mas.</p>
8	<p>Bagaiaman</p>	<p>Prosedurnya untuk</p>	<p>Saya juga kadang ngecekin</p>

	<p>prosedur yang anda lakukan guna menjamin keberlakuan sertifikat halal pada bahan yang digunakan?</p>	<p>memastikan sertifikat halal dari bahan itu, kalau yang didapur itu ngecek kemasannya apakah masih ada logo halal ngga gitu?. Lalu saya dikantor ngecek dari nomornya itu tak cek di website gitu. Misalkan produk kecap ini, nomornya ini kan saya cek, itu masih halal ga, bisa dicek kan mas seperti itu. Intinya saya ngecek di online, yang didapur ngecek di label-labelnya.</p>	<p>mas bahan-bahan kemasan yang dipakai itu apakah masih ada label halalnya apa tidak gitu.</p>
9	<p>Bagaimana anda merancang lokasi, tempat, dan alat produksi agar tidak terkontaminasi najis dan unsur-unsur yang tidak halal? Serta bagaimana cara pemeliharannya?</p>	<p>Untuk lokasi kita kebetulan di daerah gembiraloka, tapi cukup lumayan jauh lah, jadi jauh dari aktifitas binatang-binatang gitu mas. lalu kita juga membuat tempat produksi yang dijamin sanitasinya dengan membuat toilet itu diluar ruang produksinya, untuk mencegah kontaminasi najis gitu mas.</p> <p>Serta bagaimana cara pemeliharannya? Untuk prosedur pemeliharaan tempat produksi itu kita punya SOP mas. Jadi setiap masuk ke dapur itu dan pas keluar itu keadaannya sama seperti pas masuk gitu</p>	<p>Kita merancang tempat produksi itu terpisah dengan toilet atau kamar mandi mas, karena khawatir terkena najis dari kamar mandi.</p> <p>Serta bagaimana cara pemeliharannya? Selalu kita bersihkan semuanya mas, ya intinya kita sangat memperhatikan kebersihan di dapur itu mas.</p>

		<p>mas, dalam keadaan bersih gitu mas. Semuanya bersih, meja bersih, lantai dipel seperti itu. Itu dilakukan setiap akan dan sesudah masak/setiap hari. Dan sabun-sabun yang dipakai juga sudah bersertifikat mas.</p>	
10	<p>Bagaimana dengan peralatan atau perangkat yang digunakan dalam kegiatan produksi, apakah tidak terbuat dari bahan yang tidak halal? Serta apakah tidak digunakan untuk produk tidak halal?</p>	<p>Iya dari ini loh mas dari stainless, lalu alumunium, ada palatik juga. Untuk proses sate juga kita ga pake kuas, kita langsung dicelup aja. Karena ada indikasi kuas itu dari bulu babi jadi kita udah ga pake kuas dari dulu mas. Jadi sate yang udah disunduki gitu loh mas, itu nanti dicelup dibumbunya, langsung dibakar. Jadi sitemnya dicelup bukan dioles.</p> <p>apakah tidak digunakan untuk produk tidak halal? Produk kita kan hanya produk olahan daging kambing dan beberapa sayuran gitu mas, jadi kita ga memakai alat-alat itu untuk produk yang tidak halal. karena produk kami Insya Allah produk halal semua.</p>	<p>Insya Allah ga ada mas yang terbuat dari bahan haram, itu kan alat-alatnya dari alumunium sama plastik sih rata-rata</p> <p>apakah tidak digunakan untuk produk tidak halal? Oh engga mas, kita memakainya itu ya Cuma untuk produk kita.</p>
11	Bagaimana	Bagaiman	Nah kalau untuk prsos

	<p>prosedur yang anda lakukan dalam memelihara kegiatan PPH mulai dari pemeliharaan fasilitas, pengadaan bahan, hingga produksi dan pendistribusian produk? Serta bagaimana penanganan terhadap produk yang tidak memenuhi kriteria?</p>	<p>pemeliharaan fasilitas produksi? Ya di sterilisasi mas untuk pemeliharaan fasilitas produkasinya, seperti wajan atau alat-alat yang lain itu kita siram dengan air panas sebelum digunakan gitu mas walaupun dalam keadaan bersih. Lalu kalau sudah digunakan kita cuci dengan sabun cuci mas, pakai sunlight yang memang sudah halal.</p> <p>Jika terkontaminasi oleh najis, prosedur apa yang dilakukan? Kalo terkontaminasi dengan Najis, jadi kalau selama ini memang belum pernah ada ya mas. Karena memang tidak ada barang Najis di dapur, kaya urin kambing itu tuh ga ada gitu mas, hampir tidak ada gitu, karena sampai dapur itu kan sudah dalam bentuk irisan daging dan kondisi bersih, jadi tinggal cuci ulang lalu masak gitu, jadi dibersihkannya sudah di RPH dalam bentuk potongan kecil-kecil, tulang juga sama. Nah kalo memang misalkan ada yang terkontaminasi oleh najis, ya nanti kita tangani menurut</p>	<p>produksinya nanti sama manjer produksinya ya mas.</p>
--	--	---	--

		<p>syariah Islam saja, nah misalkan kalau terkena najis, kita cuci pakai air 7 kali terus pakai tanah juga. Tapi selama ini belum pernah ada, karena didapur tidak ada bahan najis.</p> <p>Bagaimana penganan terhadap bahan yang baru datang, media yang digunakan, dan cara penyimpanannya? kita belanja mas, terus nanti diantarnya langsung ke dapur. Untuk yang mengantarkan itu beberapa dari produsen seperti daging dari RPH langsung yang mengantarkan, jadi RPH itu ngirimnya sudah dalam bentuk potongan kecil-kecil di plastik bening tapi yang tebal itu mas, dan sudah dicuci disana, ada juga beberapa bahan yang memang masih harus ke lokasi, seperti sayuran dan rempah-rempah. Itu kita belanjanya menggunakan plastik biasa mas untuk membawanya. Lalu ketika bahan-bahan datang, langkah awal kita itu memastikan apakah bahannya itu sama</p>	
--	--	---	--

		<p>dengan bahan yang biasa digunakan yang ada label halal nya gitu mas.</p> <p>Untuk penyimpanannya, kalau daging dibekukan didalam freezer, lalu untuk bumbu-bumbu, rempah-rempah ditutup rapat dalam plastik terus disimpan di cold storage. Tapi kalo sayur seperti itu kita belinya fresh mas, jadi untuk menjaga kualitas gitu, kita ga pernah kaya misalkan kentang itu kita beli banyak terus dimasak terus disimpen itu ga pernah gitu. Jadi setiap ada order baru kita beli gitu loh mas. Jadi semua bahan itu dalam keadaan fresh seperti itu.</p> <p>Bagaimana proses produksinya?</p> <p>Kita selalu menjaga proses produksi itu dari kebersihannya mas supaya produk itu tetap higienis gitu mas. Kita kan punya SOP untuk kegiatan produksi, yaitu semua bagian dapur itu wajib mencuci tangan sebelum melakukan proses produksi, lalu wajib juga untuk memakai</p>	
--	--	--	--

		<p>perlengkapan, dari mulai sarung tangan, masker, celemek, dan penutup kepala atau kerudung mas, karena khawatir ada rambut yang jatuh dan mengenai produk gitu mas. Terus kita juga benar-benar menjaga ketika masak itu supaya tidak <i>over cook</i>/gosong. Itu kan kalau semisal masaknya berlebihan akan mengurangi nilai gizi dan rasanya juga pasti ga enak kan mas. Jadi kita menjaga supaya produk kita itu tetap tejamin higienitas dan juga kualitas rasanya.</p> <p>Bagaimana proses pengemasan? lalu setelah produk itu jadi kita kemas menggunakan box nasi mas yang dari kertas karton itu, didalemnya itu pake mika kecil buat memisahkan nasi, sayur, lauk, buah gitu mas. Kalau sate itu kita bungkus pakai plasti opp.</p> <p>Bagaimana cara penyimpanan produk? Lalu bagaimana cara penyajian/ pendistribusiannya? Kalau produknya udah jadi kan langsung</p>	
--	--	---	--

		<p>langsung dimasukan ke box, terus kemudian langsung diantar ke konsumen, udah selesai mas itu. Karena kan produk kita itu <i>fast produk</i>. Jadi ga pernah ada yang disimpen. Kita produksinya pun sesuai dengan orderan mas.</p> <p>Cara penyampaian atau pendistribusiannya kita punya armada mas, kita punya mobil gitu ya mas, nanti ada tim driver sendiri, jadi nanti kalo sudah mateng kita packing didapur, kita masukan didalam dus nasi, terus diantar ke konsumen pake mobil, kita harus pakai mobil wajib menggunakan mobil mas yang tertutup gitu, biar produknya tetap aman.</p> <p>Bagaimana cara penanganan produk yang tidak memenuhi satandar halal? Kita ganti mas, terus untuk produk yang tidak memenuhi satandar halal itu kita musnahkan.</p>	
12	Bagaimana cara anda dalam meyakinkan konsumen bahwa	Kita sudah nulis di website kita mas, sudah nulis halal seperti itu, terus	Kita selalu memberikan bukti penyembelihan hewan qurbannya ke konsumen mas, itu dalam bentuk video. Jadi

	<p>produk dari usaha anda ini tidak mengandung unsur yang haram atau terjamin halal?</p>	<p>konsumen juga kita ajak ke tempat penyembelihan gitu loh mas. Nanti kan mereka tahu sendiri tata caranya seperti apa, udah syar'I atau belum, mereka bisa nilai.</p>	<p>nanti konsumen bisa tahu tata cara penyembelihan dari kita itu seperti apa. Insya Allah proses penyembelihannya telah sesuai dengan syariat mas, karena ya itu tadi kita memilih jagalnya itu yang memang kompeten dan punya sertifikat JULEHA (Juru Sembelih Halal).</p>
13	<p>Bagaimana cara yang anda lakukan untuk menjamin seluruh aktivitas/kegiatan berjalan sesuai dengan standar yang berlaku?</p>	<p>Jadi saya biasanya kalo malam itu saya ngecekin bahan yang untuk dimasak besok, itu saya cekin gitu mas, bahannya bagus apa engga gitu terus bahannya masih sama apa engga. Nanti kalo misalkan ada yang busuk ya dibuang. Terus kemudian daging, daging sendiri kan, ya dipastikan dagingnya tu bener-bener daging baru dipotong, kan dicium baunya kan bisa. Nah terus pas masak juga ma, pas masak bahan-bahannya juga dicek, tapi saya ga tiap hari ngecknya mas, tapi cuma seminggu sekali aja, ya untuk semacam auditnya itu loh mas. Untuk kecapnya masih ini, penyedap rasanya masih ini, terus gula pasirnya masih ini, kan gula pasir juga ada yang hahal MUI ada yang engga to mas, kita harus pake yang ada halalnya seperti itu. Nah terus nanti</p>	<p>Untuk yang pertama kita memantau RPH nya, karena RPH nya sendiri kan punya supervisor RPH. Nah supervisor ini yang akan mengecek langsung prosesnya, karena titik kritis halal haramnya kan di penyembelihan, jadi dia yang bertanggungjawab terkait dengan proses penyembelihannya. Kemudian nanti dia laporan, Itu kan bisa terlihat atau kedengeran jagalnya itu baca doa apa tidak, karena kan setiap penyembelihan ada laporannya dalam bentuk video, nah dari situ kita bisa melihat juga.</p> <p>Kemudian kita evaluasi kita selalu evaluasi mas, jadi kita ada rapat bulanan untuk membahas proses-proses yang merupakan titik kritisnya, terutama di penyembelihan, itu sangat kita perhatikan juga. Apakah masih konsisten menggunakan SOP yang sama atau tidak. Salah satunya seperti memastikan kambingnya sudah mati dulu, baru dikuliti. contohnya yaitu dilihat dari matanya, kalo</p>

		<p>setelah matangkan diicipi mas kurang apa kurang apa, kalo udah oke yaudah ditata, kemudian baru diantar seperti itu.</p>	<p>sama jagalnya dicongkel/disentuh matanya untuk memastikan sudah mati atau belum. Nanti klau sudah mati baru dikulitin. SOP nya seperti itu. Dengan menjalankan SOP seperti itu kita anggap masih terjamin, dan mudah-mudahan titik kritisnya benar-benar sudah kita perhatikan.</p> <p>Evaluasi menyeluruh dilakukan satu bulan sekali, baik untuk RPH, kemudian untuk delivery, kemudian dapur, untuk cs, untuk marketing kita melakukannya setiap 1 bulan sekali untuk membahas semua prosedur telah sesuai dengan SOP atau belum.</p>
14	<p>Apakah terdapat kendala dalam penerapan sistem jaminan produk halal? Jika ada, upaya apa yang anda lakukan untuk mengatasinya?</p>	<p>Selama ini belum ada sih mas.</p>	<p>Belum ada mas, mungkin kendalanya yang tadi, kita belum perpanjang sertifikat karena memang kita belum punya penyelia halal mas. Karena memang biayanya cukup memberatkan gitu. Kedepannya mungkin akan kita usahan untuk ikut serta dalam pelatihan penyelia halal mas.</p>

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Serang pada hari Jum'at tanggal 19 Juli 1996. Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara dari pasangan Yaya Sutarya dan Anis Niswiyah. Alamat asal penulis Jl. Yudha Manggala, RT. 03/ RW. 01, Desa Cijeler, Kecamatan Situraja, Kabupaten Sumedang, Provinsi Jawa Barat. Namun, saat menempuh perkuliahan penulis berdomisili di Jl. Wijaya Kusuma, Dusun Lempong, Desa Umbulmartani, Kecamatan Ngemplak, Kabupaten Sleman, Provinsi DI Yogyakarta. Penulis dapat dihubungi melalui Nomor Handphone dan WhatsApp (082137903873) atau dapat melalui alamat Email (Yudha.Mauludin@gmail.com).

Penulis menempuh pendidikan SD di sekolah SDN Cijeler 3 lulus pada tahun 2008, pendidikan SMP di sekolah SMPN 4 Situraja lulus pada tahun 2011, dan pendidikan SMA di sekolah Kulliyatu-l-Mu'allimin Al-Islamiyah (KMI) Pondok Modern Darussalam Gontor Ponorogo (PMDG) lulus pada tahun 2015. Kemudian belajar satu tahun di UNIDA Gontor pada tahun 2016. Setelah itu penulis melanjutkan studi ke Universitas Islam Indonesia. Selama menempuh perkuliahan penulis aktif menjadi anggota Forum Kajian Ekonomi Islam (FKEI).