



## Pendampingan Menuju Sertifikasi Halal pada Industri Olahan Daging

Irdawati Baswir<sup>1</sup>, Aji Jumiono<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas Djuanda, Indonesia

### ARTICLE INFO

Volume 11 Issue 2 (August 2025) e-ISSN 2550-1143 doi: <a href="https://doi.org/10.30997/gh.v11i2.20458">10.30997/gh.v11i2.20458</a>	<b>Corresponding Author:</b> Irdawati Baswir <a href="mailto:baswirirda4@gmail.com">baswirirda4@gmail.com</a>	<b>Article history:</b> Received: 07-04-2025 Accepted: 07-21-2025 Available online: 08-07-2025
--	---	---

#### How to Cite:

Baswir, I., & Jumiono, A. Pendampingan Menuju Sertifikasi Halal pada Industri Olahan Daging. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(2), 181-196. <https://doi.org/10.30997/gh.v11i2.20458>

### ABSTRACT

To increase consumer confidence and as a form of compliance with regulations, PT Mamalelow Sumber Berkas (PT MSB) plans to certify their sausage products. The problem is that no one understands the halal certification requirements and how to fulfill them. This activity aims to carry out the mentoring process for PT Mamalelow Sumber Berkas in preparation for halal certification. The mentoring activity begins by examining the company's initial condition through diagnostic assessment activities and identifying the company's business processes and scope. Continued with the formation and training of a halal management team, identification of critical materials and critical points of non-halal in each activity, development and implementation of the Halal Assurance System including critical activity procedures, and evaluation of the implementation of the Halal Product Assurance System (SJPH) through internal audits and management reviews. The results show that mentoring is able to improve the understanding of actors about SJPH and implement it properly in the company according to the requirements. It can be concluded that mentoring plays an important role in accelerating the preparation process of PT Mamalelow Sumber Berkas towards halal certification, and is ready to face the halal certification process from BPJPH.

**Keywords:** BPJPH, halal certification, mentoring, sausage, SJPH.

### ABSTRAK

Untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan sebagai bentuk kepatuhan terhadap regulasi, PT Mamalelow Sumber Berkas (PT MSB) berencana untuk mensertifikasi produk sosis mereka. Masalahnya tidak ada yang memahami persyaratan sertifikasi halal dan cara pemenuhannya. Kegiatan ini bertujuan melakukan proses pendampingan UMK PT Mamalelow Sumber Berkas dalam persiapan menuju sertifikasi halal. Kegiatan pendampingan diawali dengan memeriksa kondisi awal perusahaan melalui kegiatan asesmen diagnostik dan mengidentifikasi proses bisnis dan ruang lingkup perusahaan. Dilanjut dengan pembentukan dan pembinaan tim manajemen halal, identifikasi bahan kritis dan titik kritis ketidakhalalan di setiap aktivitas, pengembangan dan implementasi Sistem Jaminan Halal mencakup prosedur aktivitas kritis, dan evaluasi implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) melalui pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen. Hasilnya menunjukkan bahwa pendampingan mampu meningkatkan pemahaman pelaku usaha terkait SJPH serta mengimplementasikannya dengan baik di perusahaan sesuai persyaratan. Dapat disimpulkan bahwa pendampingan membantu mempercepat proses persiapan PT Mamalelow Sumber Berkas menuju sertifikasi halal, dan siap menghadapi proses sertifikasi halal dari BPJPH.

**Kata kunci:** BPJPH, sertifikasi halal, SJPH, sosis, pendampingan.



Available online at <https://ojs.unida.ac.id/QH/>

Copyright (c) 2025 by Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat



## 1. Pendahuluan

Kewajiban mengonsumsi makanan halal merupakan ketentuan syariat Islam yang harus dipatuhi oleh setiap Muslim. Namun, kemajuan teknologi pangan serta kompleksitas komposisi bahan baku menyebabkan masyarakat awam mengalami kesulitan dalam mengidentifikasi kehalalan suatu produk. Oleh karena itu, diperlukan sistem sertifikasi halal yang dapat menjamin bahwa suatu produk aman dikonsumsi dan sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam (Warto & Samsuri, 2020).

Sertifikasi halal merupakan bentuk jaminan dari lembaga berwenang bahwa suatu produk telah memenuhi persyaratan halal dan aman bagi konsumen Muslim. Di Indonesia, sertifikasi halal dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), lembaga pemerintah yang bertugas menyelenggarakan sistem Jaminan Produk Halal (JPH) (Durrotul et al., 2019). Prosedur sertifikasi ini diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024. Pemeriksaan kehalalan dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), hasilnya diserahkan kepada Majelis Ulama Indonesia (MUI) untuk mendapatkan ketetapan halal melalui sidang Komisi Fatwa, yang selanjutnya digunakan BPJPH sebagai dasar penerbitan sertifikat halal (Ningrum, 2022).

Produk sosis, sebagai salah satu olahan daging yang populer terutama di kalangan anak-anak dan remaja, perlu mendapatkan perhatian serius terkait kehalalannya. Mengingat sosis berbahan dasar daging, maka kehalalannya sangat bergantung pada proses penyembelihan hewan yang harus sesuai syariat Islam (Jumiono, 2022; Buana, 2023). Salah satu indikator kualitas sosis adalah penggunaan daging segar yang disembelih dalam kurun waktu kurang dari enam jam untuk mempertahankan daya ikat air yang tinggi dan pH optimal, sehingga menghasilkan produk dengan tekstur yang halus dan rasa yang juicy (Morton et al., 2018). Kebutuhan ini mengharuskan pelaku usaha bekerja sama dengan Rumah Potong Hewan (RPH) yang memenuhi standar halal dan mutu. Namun, ketersediaan RPH atau RPH Unggas (RPHU) bersertifikat halal yang dekat dengan lokasi produksi masih terbatas (Sandela et al., 2023). Sementara itu, daging yang diperoleh dari pasar umumnya tidak memiliki sertifikat halal, dan penelusuran kehalalan daging tersebut sulit dilakukan tanpa observasi langsung ke tempat penyembelihan (Harahap et al., 2019).

Kegiatan pendampingan kepada PT Mamalelow Sumber Berkah (PT MSB), pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) yang memproduksi berbagai varian sosis, dilakukan untuk membimbing dalam mengembangkan dan mengimplementasikan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) serta memastikan seluruh bahan baku memenuhi persyaratan halal. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024, setiap pelaku usaha wajib menerapkan SJPH sebagai syarat sertifikasi halal (Nugroho, 2025). Bagi PT MSB, yang merupakan entitas usaha yang baru berdiri selama enam bulan, sertifikasi halal memiliki urgensi strategis dalam membangun kepercayaan konsumen, meningkatkan daya saing produk, serta memenuhi kewajiban regulasi (Kusbiantara & Hendayani, 2022; Warto & Samsuri, 2020).

## 2. Metode

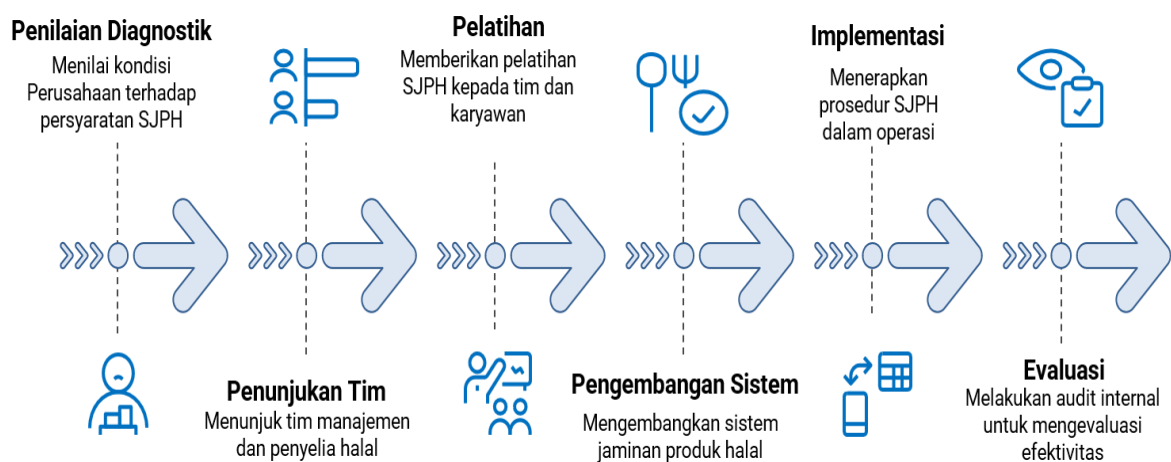
### 2.1. Lokasi dan Waktu

Kegiatan pendampingan dalam pengembangan dan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dilaksanakan pada usaha mikro dan kecil (UMK) PT Mamalelow Sumber Berkat (PT MSB), yang berlokasi di Jl. Pinang Raya No. 41, Pamulang Timur, Tangerang Selatan. Kegiatan berlangsung selama tiga bulan, dimulai pada Maret hingga Juni 2025.

### 2.2. Prosedur Kegiatan

Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah *Participatory Action Research* (PAR), yang menekankan partisipasi aktif pelaku usaha dalam setiap tahap pendampingan. Proses dimulai dengan asesmen diagnostik untuk mengidentifikasi kondisi awal perusahaan dan mengevaluasi kesesuaiannya dengan persyaratan SJPH melalui analisis kesenjangan. Selanjutnya, perusahaan menunjuk Tim Manajemen Halal dan Penyelia Halal yang telah memiliki pelatihan dari lembaga terakreditasi BPJPH (Hulwanullah, 2022). Pelatihan SJPH kemudian diberikan kepada seluruh karyawan yang terlibat dalam aktivitas kritis untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan implementasi sistem (Jumiono & Rahmawati, 2020).

Tahap berikutnya adalah pengembangan dokumen SJPH yang mencakup Daftar Bahan Halal, Manual SJPH, prosedur operasional standar (SOP), dan perangkat dokumentasi lain (Jumiono & Rahmawati, 2020; Hartina, 2019). Setelah dokumen ditetapkan, dilakukan implementasi menyeluruh melalui sosialisasi dan penerapan prosedur di seluruh proses produksi, dengan memastikan fasilitas terbebas dari kontaminasi bahan haram atau najis (Putri et al., 2023). Terakhir, evaluasi terhadap penerapan SJPH dilakukan melalui audit internal oleh Tim Manajemen Halal dengan dukungan fasilitator, dan hasilnya menjadi dasar pelaksanaan kaji ulang manajemen (Amrizal & Hasibuan, 2025).



Gambar 1 Tahapan proses pendampingan di PT MSB



### 3. Hasil dan Pembahasan

#### 3.1. Profil PT Mamalelow Sumber Berkat dan Hasil Pendampingan

PT Mamalelow Sumber Berkat (PT MSB) merupakan pelaku usaha mikro yang didirikan dengan motivasi untuk menyediakan produk pangan yang aman dan berkualitas bagi anak-anak. Inisiatif usaha ini bermula dari keinginan pemilik untuk memproduksi sendiri sosis yang terbuat dari daging murni tanpa penambahan bahan pengawet maupun substitusi daging (*meat replacer*). Saat ini, PT MSB memproduksi lima varian produk, yaitu Sosis Sapi Keju, Bos Sapi Keju Lumer, Bos Ayam Keju Lumer, Sosis Ayam Keju, dan Otak-Otak. Bahan baku utama yang digunakan meliputi daging sapi segar, daging ayam, dan ikan tenggiri, sedangkan bahan tambahannya terdiri dari campuran rempah dan seasoning yang mendukung cita rasa produk. Perusahaan ini saat ini mempekerjakan 14 orang tenaga kerja tetap yang terlibat langsung dalam proses produksi.

Kegiatan pendampingan yang dilakukan dalam rangka pengembangan dan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal terbukti memberikan dampak positif terhadap perbaikan sistem operasional perusahaan. Melalui intervensi tersebut, PT MSB berhasil memenuhi seluruh persyaratan dasar untuk mengajukan sertifikasi halal. Selanjutnya, PT MSB telah siap untuk melanjutkan proses registrasi dan pengajuan sertifikasi halal produknya ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sebagai langkah strategis dalam memperluas pasar dan meningkatkan kepercayaan konsumen.

#### 3.2 Proses Pendampingan SJPH

Pendampingan penyusunan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada PT MSB diawali dengan serangkaian tahapan yang sistematis dan berkesinambungan. Tahapan tersebut mencakup asesmen diagnostik untuk mengidentifikasi kesenjangan, diikuti dengan pengembangan dokumen SJPH yang selaras dengan proses bisnis perusahaan.

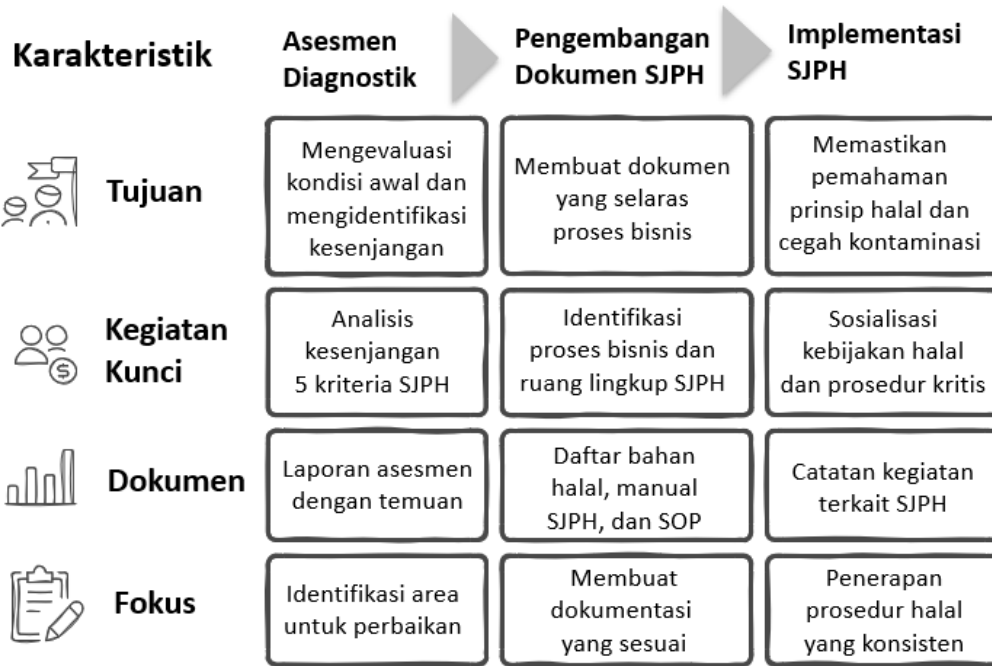
Pendampingan dalam penguatan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada PT MSB diawali dengan asesmen diagnostik untuk mengevaluasi kondisi awal dan mengidentifikasi kesenjangan antara praktik operasional perusahaan dengan persyaratan SJPH. Evaluasi ini dilaksanakan melalui analisis kesenjangan (*gap analysis*) terhadap lima kriteria utama, yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk akhir, serta evaluasi dan monitoring. Masing-masing aspek dianalisis secara menyeluruh, mencakup pemeriksaan kebijakan halal, validitas bahan baku dan tambahan, kesiapan fasilitas dan prosedur aktivitas kritis, pemenuhan kriteria produk halal, serta pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen (Sariah et al., 2023; Nahara et al., 2022; Amrizal & Hasibuan, 2025).



Gambar 2 Kegiatan pendampingan implementasi SJPH di PT MSB

Hasil asesmen menunjukkan bahwa mayoritas elemen SJPH belum dipenuhi secara optimal. Pihak manajemen dan karyawan belum memiliki pemahaman yang memadai terhadap persyaratan SJPH. Beberapa bahan baku yang digunakan teridentifikasi sebagai bahan kritis yang memerlukan verifikasi status kehalalannya. Selain itu, belum terdapat sistem dokumentasi untuk aktivitas operasional harian, sementara proses produksi masih dijalankan berdasarkan instruksi lisan tanpa pencatatan. Dari aspek legalitas, PT MSB telah memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB), namun belum memperoleh izin edar dari BPOM, yang merupakan persyaratan penting untuk pendaftaran produk ke dalam sistem SIHALAL milik BPJPH.

Sebagai tindak lanjut dari asesmen tersebut, pengembangan dokumen SJPH dilakukan secara bertahap, mencakup penyusunan Daftar Bahan Halal, Manual SJPH, prosedur operasional baku (SOP), serta dokumen pendukung implementasi seperti formulir dan ceklis. Tahapan awal difokuskan pada identifikasi proses bisnis dan ruang lingkup penerapan SJPH. PT MSB yang bergerak di industri pengolahan daging, melaksanakan seluruh proses produksi secara terintegrasi, mulai dari pengembangan produk hingga pemasaran. Manual SJPH disusun berdasarkan template resmi BPJPH dan mencakup seluruh aspek operasional, termasuk kebijakan halal, struktur organisasi, prosedur pelatihan, pengadaan bahan, produksi, pencucian fasilitas, penanganan produk, serta sistem monitoring dan evaluasi SJPH (Amanda & Jumiono, 2021). Seluruh dokumen disertai bukti implementasi dan disahkan oleh pimpinan perusahaan, sebagai bentuk komitmen dalam penerapan prinsip halal secara menyeluruh. Karakteristik setiap tahap dalam proses pendampingan SJPH dapat dilihat pada Gambar .



Gambar 3 Karakteristik setiap tahap dalam proses pendampingan SJPH

### 3.3 Kriteria Sistem Jaminan produk Halal

#### *Kriteria ke-1 : Komitmen dan tanggung jawab*

Hasil asesmen diagnostik dan audit internal terhadap implementasi kriteria pertama dalam Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), yang mencakup aspek komitmen dan tanggung jawab, disajikan pada Tabel 1. Penilaian meliputi tiga subkriteria utama, yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, dan pembinaan sumber daya manusia, sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 1.

Hasil asesmen diagnostik dan audit internal terhadap implementasi kriteria pertama dalam SJPH, yang mencakup aspek komitmen dan tanggung jawab, disajikan pada Tabel 1. Berdasarkan hasil asesmen, seluruh persyaratan pada subkriteria kebijakan halal, tim manajemen halal, dan pembinaan sumber daya manusia belum terpenuhi pada tahap awal pendampingan. Sementara itu, hasil audit internal menunjukkan adanya peningkatan signifikan, di mana hampir seluruh persyaratan telah dipenuhi, kecuali pelatihan eksternal bagi penyelia halal yang masih belum dilaksanakan.

Kebijakan Halal merupakan bentuk komitmen tertulis perusahaan dalam menjamin konsistensi penggunaan bahan halal dan proses produksi yang sesuai dengan prinsip kehalalan (Jumiono & Rahmawati, 2020). Dokumen ini ditandatangani oleh pimpinan perusahaan dan disosialisasikan kepada seluruh karyawan dan pemasok agar mendukung serta menjalankan SJPH sesuai tanggung jawab masing-masing. PT MSB telah menetapkan Kebijakan Halal dan menyosialisasikannya melalui pemasangan dokumen tersebut di area produksi.

Sebagai bagian dari struktur pelaksana SJPH, PT MSB membentuk Tim Manajemen Halal (TMH) dan menunjuk Penyelia Halal secara resmi melalui surat yang



ditandatangani oleh manajemen puncak, sesuai ketentuan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 (Yuwana et al., 2021; Hulwanullah, 2022). TMH terdiri atas karyawan dari divisi aktivitas kritis dan bertugas memastikan penerapan SJPH berjalan konsisten. Selain itu, pelatihan tatap muka untuk seluruh karyawan dilaksanakan pada 5 April 2025 guna meningkatkan pemahaman terhadap prinsip halal dan implementasi SJPH. Hasil evaluasi menunjukkan tingkat pemahaman yang baik melalui post-test tertulis, menandakan kesiapan internal perusahaan dalam penerapan sistem secara berkelanjutan.

Tabel 1 Hasil asesmen diagnostik dan audit internal implementasi kriteria ke-1 tentang komitmen dan tanggung jawab

No	Kriteria SJPH	Persyaratan SJPH	Hasil asesmen diagnostik	Hasil audit internal
1.1	Kebijakan Halal	Tersedia Kebijakan Halal perusahaan yang ditandatangani Manajemen Puncak dan telah disosialisasikan	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		Tersedia Manual SJPH	Belum terpenuhi	Terpenuhi
1.2	Tim Manajemen Halal	Tim Manajemen Halal ditetapkan dengan surat penunjukan yang ditandatangani Manajemen Puncak	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		Penyelia Halal ditetapkan dengan surat penunjukan yang ditandatangani Manajemen Puncak	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		Tugas dan tanggung jawab Tim Manajemen Halal dan Penyelia Halal telah ditetapkan	Belum terpenuhi	Terpenuhi
1.3	Pembinaan Sumber Daya Manusia	1. Tersedia prosedur pelatihan	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		2. Penyelia Halal telah mengikuti pelatihan eksternal, sertifikat pelatihan tersedia	Belum terpenuhi	Belum terpenuhi
		3. Dilakukan pelatihan internal SJPH untuk seluruh karyawan dan karyawan baru yang dibuktikan dengan daftar hadir, materi pelatihan, dan post test.	Belum terpenuhi.	Terpenuhi



### Kriteria ke-2 : Bahan

Hasil evaluasi terhadap implementasi kriteria kedua dalam SJPH menunjukkan pencapaian perusahaan dalam aspek pengelolaan bahan, termasuk validitas dokumen dan prosedur pemantauan. Rincian capaian tersebut disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2 Hasil asesmen diagnostik dan audit internal implementasi kriteria ke-2 tentang bahan

No	Kriteria SJPH	Persyaratan SJPH	Hasil asesmen diagnostik	Hasil audit internal
1	Bahan	1. Tersedia daftar bahan yang mencakup bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, kemasan, sanitizer.	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		2. Tersedia dokumen pendukung halal yang valid untuk setiap bahan	Belum terpenuhi	Terpenuhi, kecuali daging sapi
		3. Tersedia prosedur monitoring masa berlaku SH	Belum terpenuhi	Terpenuhi

Implementasi kriteria kedua dalam SJPH difokuskan pada pengelolaan bahan, yang mencakup ketersediaan daftar bahan, dokumen pendukung kehalalan, dan prosedur monitoring masa berlaku. Sebagian besar persyaratan pada tahap asesmen diagnostik belum terpenuhi, khususnya terkait validitas dokumen dan pengelolaan bahan. Capaian perbaikan terhadap aspek-aspek tersebut dapat dilihat pada Tabel 2, yang menunjukkan bahwa sebagian besar temuan telah ditindaklanjuti melalui audit internal, meskipun masih terdapat kekurangan pada dokumen bahan tertentu seperti daging sapi.

Penyusunan Daftar Bahan Halal merupakan langkah penting dalam implementasi SJPH, yang mencakup seluruh bahan yang digunakan dalam proses produksi, seperti bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, bahan kemasan, dan bahan pencuci peralatan. Setiap bahan harus diverifikasi kehalalannya melalui dokumen pendukung dari pemasok atau pengecekan terhadap data resmi BPJPH. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 dan Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021, hanya bahan bersertifikat halal atau yang termasuk dalam daftar bahan tidak kritis yang dapat digunakan (Hartina, 2019; Jumiono & Rahmawati, 2020). Sertifikat halal yang diakui harus berasal dari BPJPH atau lembaga luar negeri yang telah terdaftar secara resmi.

Pada implementasinya, PT MSB menggunakan berbagai bahan seperti daging sapi, ayam, ikan, rempah, serta selongsong sosis yang dapat dikonsumsi. Meskipun sebagian besar bahan telah bersertifikat halal, terdapat kendala pada daging sapi yang hanya memiliki sertifikat dari MUI Kota Depok dan belum terdaftar di BPJPH. Kondisi ini menimbulkan kewajiban bagi pihak penyembelih (RPH) untuk mendaftarkan



sertifikasinya ke BPJPH atau bagi PT MSB untuk mencari alternatif pemasok yang sesuai regulasi. Informasi rinci terkait setiap bahan dicantumkan dalam Daftar Bahan Halal, yang kemudian digunakan sebagai acuan dalam kegiatan operasional harian seperti pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penimbangan bahan.

### **Kriteria ke-3 : Proses produk halal**

Evaluasi terhadap implementasi kriteria ketiga dalam SJPH mencakup aspek fasilitas dan prosedur tertulis untuk aktivitas kritis dalam proses produksi halal. Rincian hasil asesmen diagnostik dan audit internal terkait pemenuhan masing-masing persyaratan tersebut disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3 Hasil asesmen diagnostik dan audit internal implementasi kriteria ke-3 tentang proses produk halal

No	Kriteria SJPH	Persyaratan SJPH	Hasil asesmen diagnostik	Hasil audit internal
3.1	Fasilitas	Tersedia layout fasilitas produksi	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		Tersedia surat pernyataan fasilitas bebas babi	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		Gudang penyimpanan bahan kering bersih dan tertata rapi.	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		Gudang penyimpanan daging (chiller dan freezer) halal dedicated	Terpenuhi	Terpenuhi
		Fasilitas produksi halal dedicated, bersih dan bebas dari kontaminasi bahan haram dan najis	Terpenuhi	Terpenuhi
		Fasilitas pencucian alat hanya untuk mencuci peralatan produksi produk halal	Terpenuhi	Terpenuhi
3.2	Prosedur tertulis untuk aktifitas kritis	1. Tersedia prosedur seleksi bahan baru	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		2. Tersedia catatan seleksi bahan baru	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		3. Tersedia prosedur pengembangan produk baru	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		4. Tersedia formula baku setiap produk	Belum terpenuhi	Terpenuhi



No	Kriteria SJPH	Persyaratan SJPH	Hasil asesmen diagnostik	Hasil audit internal
		5. Tersedia prosedur pembelian bahan	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		6. Tersedia catatan pembelian bahan	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		7. Tersedia prosedur pemeriksaan bahan datang	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		8. Tersedia catatan pemeriksaan bahan datang	Belum terpenuhi	Belum terpenuhi
		9. Tersedia prosedur produksi	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		10. Tersedia catatan produksi	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		11. Tersedia prosedur pencucian peralatan produksi	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		12. Tersedia ceklis pencucian peralatan produksi	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		13. Tersedia prosedur penyimpanan bahan/produk	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		14. Tersedia catatan penyimpanan bahan/produk	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		15. Tersedia prosedur pemeriksaan kebersihan kendaraan	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		16. Tersedia ceklis pemeriksaan kebersihan kendaraan	Belum terpenuhi	Terpenuhi

Implementasi kriteria ketiga dalam SJPH mencakup dua aspek utama, yaitu fasilitas dan prosedur tertulis untuk aktivitas kritis dalam proses produksi, sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 3. Berdasarkan hasil asesmen diagnostik, sebagian besar persyaratan belum terpenuhi, terutama dalam hal dokumentasi prosedur dan pencatatan kegiatan. Namun demikian, hasil audit internal menunjukkan adanya peningkatan signifikan, dengan seluruh persyaratan berhasil dipenuhi. Rincian pencapaian masing-masing indikator pada kedua aspek tersebut mengindikasikan kemajuan dalam konsistensi pelaksanaan SJPH.



Prosedur tertulis merupakan elemen esensial dalam penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), berfungsi sebagai acuan operasional bagi seluruh karyawan dalam menjalankan tugas harian secara konsisten dan sesuai standar. Dokumen ini wajib mencakup seluruh aspek SJPH, meliputi pelatihan, aktivitas kritis, ketelusuran produk, penanganan produk tidak halal, audit internal, serta kaji ulang manajemen (Jumiono & Rahmawati, 2020). Aktivitas kritis sendiri mencakup proses seleksi bahan baru, pengembangan produk, pembelian dan pemeriksaan bahan, penyimpanan, produksi, pencucian fasilitas, hingga transportasi.

Sebagai bentuk pemenuhan terhadap persyaratan tersebut, telah disusun sebanyak 13 prosedur operasional baku (SOP) dan 10 formulir pendukung dokumentasi yang mendetail. Seluruh dokumen tersebut disahkan oleh pimpinan perusahaan untuk menjamin legitimasi dan kesesuaian dengan kebijakan halal internal. Prosedur ini bersifat dinamis dan akan direvisi apabila terjadi perubahan dalam proses bisnis, guna memastikan seluruh unit kerja menerapkan prosedur terkini sesuai ketentuan SJPH.

#### **Kriteria ke-4 : Produk**

Evaluasi terhadap kriteria keempat dalam SJPH mencakup aspek pemenuhan terhadap karakteristik produk halal, ketelusuran bahan, dan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria. Rincian hasil asesmen diagnostik dan audit internal terkait aspek tersebut ditunjukkan pada Tabel 4.

Tabel 4 Hasil asesmen diagnostik dan audit internal implementasi kriteria ke-4 tentang produk

No	Kriteria SJPH	Persyaratan SJPH	Hasil asesmen diagnostik	Hasil audit internal
4.1	Produk	Nama, bentuk, desain kemasan, dan profil sensori produk memenuhi kriteria produk halal	Terpenuhi	Terpenuhi
		Tersedia diagram alir produksi	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		Tersedia matriks bahan vs produk	Belum terpenuhi	Terpenuhi
4.2	Ketelusuran (Traceability)	Tersedia prosedur mampu telusur produk hingga bahan	Belum terpenuhi	Terpenuhi
4.3	Penanganan produk yang tidak halal	Tersedia prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal	Belum terpenuhi	Terpenuhi

Kriteria keempat dalam SJPH mencakup pemenuhan standar produk halal, ketelusuran bahan, dan prosedur penanganan produk tidak halal. Berdasarkan hasil



asesmen diagnostik, sebagian besar persyaratan belum terpenuhi, kecuali pada aspek kesesuaian karakteristik produk. Tabel 4 menunjukkan bahwa seluruh kekurangan tersebut telah diperbaiki pada tahap audit internal, termasuk penyusunan diagram alir produksi, matriks bahan, dan prosedur traceability. Hal ini mencerminkan peningkatan kepatuhan PT MSB terhadap prinsip ketertelusuran dan penanganan risiko kontaminasi produk haram.

Produk yang akan disertifikasi harus didata secara lengkap dan memenuhi persyaratan SJPH, termasuk nama, bentuk, desain kemasan, dan profil sensori yang tidak mengandung unsur haram, kufur, atau simbol ibadah agama lain (Jumiono & Rahmawati, 2020). Setiap produk wajib memiliki formula baku yang disahkan oleh pimpinan perusahaan dan digunakan sebagai acuan dalam proses produksi, dengan seluruh bahan yang digunakan telah tercantum dalam Daftar Bahan Halal. Penggunaan bahan di luar formula atau yang tidak terdaftar tidak diperbolehkan. Untuk mendukung transparansi dan ketelusuran, disusun diagram alir proses produksi serta matriks bahan terhadap produk yang menggambarkan komposisi masing-masing produk secara rinci.



Gambar 4 Produk sosis Mamalelow

#### ***Kriteria ke-5 : Monitoring dan evaluasi***

Evaluasi terhadap kriteria kelima dalam SJPH difokuskan pada pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen sebagai mekanisme monitoring dan evaluasi sistem. Hasil asesmen diagnostik dan audit internal terkait aspek tersebut disajikan pada Tabel 5.

Pelaksanaan monitoring dan evaluasi dalam SJPH dinilai melalui dua aspek utama, yaitu audit internal dan kaji ulang manajemen, sebagaimana disajikan pada Tabel 5. Hasil asesmen menunjukkan bahwa seluruh persyaratan pada kedua aspek tersebut belum terpenuhi pada tahap awal pendampingan. Namun, berdasarkan hasil audit internal, terjadi perbaikan signifikan pada hampir seluruh persyaratan, kecuali pada bukti pelaksanaan kaji ulang manajemen yang masih belum tersedia.

Audit internal merupakan mekanisme evaluasi yang dijalankan oleh Tim Manajemen Halal untuk mengukur kesesuaian penerapan SJPH dengan standar yang berlaku (Hartina, 2019). Audit dilakukan setelah sistem berjalan konsisten selama satu bulan, tepatnya pada 5 Juni 2025, dengan menggunakan ceklis yang mencakup seluruh



kriteria SJPH. Pelaksanaan audit didampingi oleh fasilitator, Penyelia Halal, dan Tim Manajemen Halal. Hasilnya menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemenuhan persyaratan SJPH sebagaimana tercantum pada Tabel 1. Sebagai tindak lanjut, perusahaan menetapkan beberapa tindakan perbaikan seperti penugasan Penyelia Halal untuk mengikuti pelatihan SJPH, pencarian alternatif pemasok daging bersertifikat BPJPH, serta pembinaan karyawan gudang dan produksi terkait pencatatan bahan. Untuk pengiriman dengan jasa Gojek, dilakukan mitigasi risiko kontaminasi melalui pengemasan rangkap dan pembinaan bagian pengemasan agar prosedur dijalankan secara konsisten.

Meskipun terjadi peningkatan, audit masih mengidentifikasi beberapa temuan yang belum sesuai, seperti belum adanya pelatihan resmi bagi Penyelia Halal, penggunaan daging sapi yang belum tersertifikasi BPJPH, serta pencatatan bahan dan kebersihan kendaraan yang belum konsisten. Kaji ulang manajemen kemudian dilaksanakan sebagai bagian dari evaluasi menyeluruh yang melibatkan manajemen puncak dan divisi terkait untuk menilai efektivitas implementasi SJPH dan sistem manajemen lainnya (Yuwana et al., 2021; Hartina, 2019). Dalam konteks SJPH, kaji ulang dilakukan untuk mengevaluasi hasil audit internal, efektivitas tindakan korektif, dan kesiapan menghadapi sertifikasi. Rapat menghasilkan notulen, daftar hadir, dan keputusan strategis yang menunjukkan komitmen kuat PT MSB dalam penerapan SJPH sesuai regulasi BPJPH.

Tabel 5 Hasil asesmen diagnostik dan audit internal implementasi kriteria ke-5 tentang monitoring dan evaluasi

No	Kriteria SJPH	Persyaratan SJPH	Hasil asesmen diagnostik	Hasil audit internal
5.1	Audit Internal	Tersedia prosedur audit internal	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		Tersedia bukti pelaksanaan audit internal (ceklis audit internal)	Belum terpenuhi	Terpenuhi
5.2	Kaji Ulang Manajemen	Tersedia prosedur kaji ulang manajemen	Belum terpenuhi	Terpenuhi
		Tersedia bukti pelaksanaan kaji ulang manajemen berupa notulensi rapat kaji ulang manajemen dan daftar hadir.	Belum terpenuhi	Belum terpenuhi

#### 4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pendampingan, dapat disimpulkan bahwa intervensi terhadap PT MSB berhasil meningkatkan pemahaman dan kapasitas pelaku usaha serta karyawan dalam mengimplementasikan SJPH sesuai regulasi yang ditetapkan oleh BPJPH. Kegiatan ini mencakup asesmen diagnostik, penunjukan Tim Manajemen Halal



dan Penyelia Halal, pelatihan, penyusunan dokumen, implementasi prosedur, serta evaluasi melalui audit internal dan kaji ulang manajemen. Proses pendampingan tersebut terbukti efektif dalam membangun sistem halal yang terstruktur dan terdokumentasi secara baik, serta mendorong budaya kerja yang menjunjung tinggi prinsip kehalalan dan ketelusuran produk.

PT MSB dinilai telah memenuhi persyaratan dasar untuk melanjutkan ke tahapan sertifikasi halal resmi dan siap menghadapi pemeriksaan dari LPH. Temuan dan tindak lanjut yang diambil menunjukkan adanya komitmen perusahaan untuk terus melakukan perbaikan berkelanjutan. Kegiatan ini menjadi model praktik baik dalam pemberdayaan UMK menuju sertifikasi halal, yang dapat direplikasi di wilayah atau sektor lain. Penelitian lanjutan disarankan untuk mengidentifikasi strategi efektif dalam memperluas keterlibatan pemangku kepentingan dalam mendukung target pemerintah dalam sertifikasi halal nasional.

### **Ucapan Terima Kasih**

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Pimpinan dan seluruh staf PT Mamalelow Sumber Berkat atas dukungan dan kerja sama yang diberikan, khususnya dalam penyediaan informasi yang diperlukan sehingga kegiatan pendampingan dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

### **Daftar Pustaka**

- Alfa, B. N., Widayat, P. D., & Ismail, A. (2023). Proses penanganan produk halal bagi pelaku UMKM. *Teknovokasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1.
- Aldista, D. I., Atmaja, D., Kurniawan, J., & Lestari, R. (2017). The Effects of the Implementation of Halal Critical Activities on the Quantity of the Order Received By Company Which Has Run Iso Case Study: PT YCH Indonesia, 2018; 147 (Grost): 880–891.
- Amanda Lestari, T., & Jumiono, A. (2021). Pendampingan Penyusunan Manual Sistem Jaminan Produk Halal Dan Digital Marketing di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1).
- Amrizal, D., & Hasibuan, D. S. (2025). Internal Audit Model for Strengthening Governance in Halal Certification Assistance Institutions. *Research Horizon*, 5(2), 437-446.
- Durrotul, H., Riset, F. P., Pengembangan, D., & Halal, P. (2019). Sertifikasi Halal Di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, Dan Implementasi Halal Certification In Indonesia; History, Development, and Implementation. In *Journal of Halal Product and Research*.
- Elizabeth, I. R., Suyatma, N. E., Yuliana, N. D., Ranasasmita, R., & Syaifullah, S. J. (2021). Integration of ISO 22000 (2018) and HAS 23000 through management system audit: case study in corned beef producer. *Indonesian Journal of Halal Research*, 3(2), 43-55.



- Harahap, A. S., Saragih, A., & Siregar, D. A. (2019). Kehalalan daging ayam potong di pasar tradisional Kota Medan. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 396-403.
- Hartina, S. (2019). Analisis kriteria sistem jaminan halal pada produksi susu di PT. Greenfields Indonesia tahun 2019 (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Hulwanullah, H. (2022). Profesi Penyelia Halal dalam Percepatan Sertifikasi Halal Indonesia. *transformasi*, 4(2), 352-369.
- Juhariyah, J., Jariyah, J., Munarko, H., Winarti, S., & Wahyusi, K. N. (2023). Sosialisasi dan Pendampingan Sistem Kemampuan Telusur (Traceability) untuk mendukung Sistem Produk Jaminan Halal (SJPH) di UD Sofia Cookies, Surabaya. *Dharma Pengabdian Perguruan Tinggi (DEPATI)*, 3(1), 26-31.
- Jumiono, A. (2022). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Bahan Hewani dan Produk Turunan Hewan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 51-58.
- Jumiono, A., & Rahmawati, S. I. (2020). Kriteria Sertifikasi Halal Barang Gunaan di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2(1), 10-16.
- Kusbiantara, E. H. S., & Hendayani, R. (2022). Pengaruh Penyembelihan Hewan, Negara Asal, Penyimpanan dan Pengangkutan, Logo Halal, Harga, Kualitas, dan Komitmen Beragama pada Ketersediaan Umat Islam di Kota Bandung untuk Membayar Makanan Bersertifikat Halal. *SEIKO: Journal of Management & Business*, 4(3), 86-103.
- Kusuma, W. I. (2024). Kepastian Hukum Aturan Kriteria Merek Produk Sebagai Syarat Dalam Memperoleh Sertifikat Halal (Doctoral dissertation, UIN KH Abdurrahman Wahid Pekalongan).
- Morton, J. D., Lee, H. Y. Y., Pearson, R. G., & Bickerstaffe, R. (2018). The physical and biochemical effects of pre-rigor high pressure processing of beef. *Meat Science*, 143, 129-136.
- Nahara, A. R., Mahardika, G. B., & Gunawan, S. (2022). Titik kritis halal olahan produk alami sebagai bahan aditif pangan. *Halal Research*, 2(2), 112-119.
- Ningrum, R. T. P. (2022). Problematika Kewajiban Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) di Kabupaten Madiun. *Istithmar*, 6(1), 43-58.
- Nugroho, F. (2025). Dampak Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal terhadap Perdagangan Syariah. *Circle Archive*, 1(7).
- Putri, A. A., Rohmah, M., Emmawati, A., Andriyani, Y., & Rahmadi, A. (2023). Penerapan CPPB-IRT dan sistem jaminan produk halal sebagai upaya peningkatan mutu dan kehalalan produk UMKM. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 6(2), 373-391.
- Sandela, I., Yuana, A., & Sari, P. K. (2023). Pengaturan Sertifikasi Halal bagi Rumah Pemotongan Hewan (RPH) di Indonesia. *Ius Civile: Refleksi Penegakan Hukum dan Keadilan*, 7(2), 56-69.
- Sariah, S., Thohir, L. U. T. H., Sukarmi, S., & Hamidah, S. (2023). Comparison of Halal Product Assurance System Criteria Arrangement in Indonesia and



Malaysia. *International Journal of Environmental, Sustainability, and Social Science*, 4(2), 417-429.

Suastrini, F. (2023). Manajemen Logistik Halal. *Nusantara Hasana Journal*, 2(9), 260-268.

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), 98-112.

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), 195-206.