

Penerapan Sistem Penerimaan Bahan Baku Halal Pada PT. Gizi Indonesia

Muhammad Ikbal Rambe¹, Noli Novidahlia², Lia Amalia³, Aminullah⁴

¹Prodi Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, rambe.ikbal@gmail.com

²Prodi Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, noli.novidahlia@unida.ac.id

³Prodi Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, lia.amalia@unida.ac.id

⁴Prodi Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, aminullah@unida.ac.id

ABSTRAK

Sistem Penerimaan Bahan Baku Halal merupakan bagian integral dari Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang bertujuan memastikan kehalalan bahan baku yang digunakan dalam proses produksi suatu produk. PT. Gizi Indonesia bergerak pada sektor industri kosmetik yang berbasis bahan alami berupa ekstrak. Kosmetik merupakan produk wajib bersertifikat halal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sistem penerimaan bahan baku pada PT. Gizi Indonesia. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode yang menggunakan studi pustaka atau berbagai literatur sebagai sumber informasi yang telah dilakukan sebelumnya. Metode analisis data pada penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Hal ini dilakukan agar penyusunan data yang sudah didapatkan kemudian dipaparkan dan dianalisis sehingga bisa menginformasikan bagi pemecahan masalah yang dihadapi. Salah satu hal yang menentukan terpenuhinya kriteria jaminan halal adalah proses penerimaan bahan baku, dimana bahan baku merupakan asal mula dihasilkannya produk halal sehingga terjaminnya bahan baku yang digunakan menjadi sangat penting untuk diperhatikan. PT Gizi Indonesia dalam hal ini sudah mengatur prosedur tetap untuk menjamin bahwa setiap bahan baku yang masuk dan digunakan terjamin kehalalannya sehingga bisa menghasilkan produk berkualitas yang juga terjamin kehalalannya.

Kata Kunci: Sistem Penerimaan bahan baku, Halal, Kosmetik.

PENDAHULUAN

Globalisasi sistem perdagangan saat ini telah menyebabkan terjadinya perubahan, baik dalam segi persaingan global, maupun dalam perubahan perilaku dan paradigma pada produsen maupun konsumen. Tuntutan akan standar mutu produk yang tinggi yang menjamin keamanan dan asal-usul produk menjadi perhatian yang tinggi dari masyarakat internasional pada saat ini. Termasuk

komunitas muslim yang semakin kritis dan meminta jaminan yang tinggi akan kehalalan maupun mutu produk yang akan dikonsumsi.

Sistem Penerimaan Bahan Baku Halal merupakan bagian integral dari Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang bertujuan memastikan kehalalan bahan baku yang digunakan dalam proses produksi suatu produk. Setiap perusahaan yang mensertifikasi halal produknya memiliki kewajiban untuk menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) sesuai Standar HAS 23000 dari LPPOM MUI. Sistem ini dimaksudkan untuk menjaga konsistensi kehalalan produk yang dihasilkan.

SJH adalah suatu sistem manajemen yang disusun, diterapkan dan dipelihara oleh perusahaan pemegang sertifikat halal untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. Implementasi SJH dilaksanakan melalui tim manajemen halal internal yang kesehariannya bertanggungjawab terhadap kehalalan sesuai dengan bidang tugasnya masing-masing.

Tim ini terdiri dari berbagai bagian yang terlibat dalam aktivitas kritis dan telah memiliki kompetensi yang dibutuhkan dalam menjalankan tugasnya untuk menjaga kehalalan bahan, proses produksi dan fasilitas yang digunakan agar produk akhirnya berstatus halal sebagaimana yang akan di klaim perusahaan untuk diketahui oleh konsumennya.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode yang menggunakan studi pustaka atau berbagai literatur sebagai sumber informasi yang telah dilakukan sebelumnya. Metode analisis data pada penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Hal ini dilakukan agar penyusunan data yang sudah didapatkan kemudian dipaparkan dan dianalisis sehingga bisa menginformasikan bagi pemecahan masalah yang dihadapi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada Sistem Jaminan Halal terdapat 11 kriteria Sistem Jaminan Halal yang wajib diterapkan pada setiap perusahaan yang mendaftarkan kehalalan produknya ke LPPOM MUI, karena akan mempengaruhi penilaian pada saat dilakukan audit. Sebelas kriteria dari LPPOM MUI yang diterapkan oleh PT Gizi Indonesia adalah:

1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal PT Gizi Indonesia yang merupakan komitmen perusahaan terhadap konsumen untuk memproduksi produk kosmetik yang halal. Bunyi kebijakan halal PT Gizi Indonesia adalah “Pioneer produsen kosmetik dan natural produk tradisional Indonesia yang menerapkan SJH sebagai wujud komitmen terhadap orientasi kepuasan pelanggan dari berbagai kalangan.”

2. Tim Manajemen Halal

Tim Manajemen Halal adalah sekumpulan personil PT Gizi Indonesia yang ditunjuk oleh manajemen puncak yang dipilih dari setiap departemen yang ada pada PT Gizi Indonesia, dan pemilihannya ditetapkan dengan Surat Keputusan resmi yang telah disetujui dan ditandatangani oleh pimpinan puncak. Personil tim manajemen halal PT Gizi Indonesia terdiri dari perwakilan beberapa departemen utamanya departemen yang berkaitan erat dengan aktifitas kehalalan produk. Tim manajemen halal memiliki tugas dan wewenang berbeda-beda untuk setiap departemennya.

3. Pelatihan dan Edukasi

Pelatihan dan edukasi yang diterapkan di PT Gizi Indonesia dibagi menjadi dua yaitu pelatihan eksternal yang dilakukan di kantor LPPOM-MUI setiap 2 tahun sekali yang diikuti oleh Ketua Auditor Halal Internal (KAHI) dan pelatihan internal dilakukan setahun 2 kali yaitu setiap 6 bulan, yang disampaikan oleh Ketua Auditor Halal Internal (KAHI) dengan materi-materi yang berkaitan dengan proses produksi kosmetik halal, sebagaimana yang tercantum dalam SOP QA-SOP 014.00 tentang Prosedur Tetap Pelatihan Internal dan Eksternal Sistem Jaminan Halal.

4. Bahan

Dalam proses pemilihan bahan baku di PT Gizi Indonesia bagian R&D dan Purchasing bekerja sama dalam menentukan bahan yang akan diorder dan supplier yang akan dipilih. Pada saat proses penawaran bahan baku pihak R&D dan Purchasing akan memilih berdasarkan kelengkapan dokumen penunjangnya seperti Sertifikat halal, flow chart, CoA (Certificate of Analyst), COO (Certificate of Origin), MSDS (Material Safety Data Sheet).

5. Produk

Saat ini PT Gizi Indonesia telah memiliki dua produk yang telah disertifikasi halal.

6. Fasilitas Produksi

Proses produksi kosmetik PT Gizi Indonesia dilakukan dengan menggunakan fasilitas produksi milik sendiri. Dan hanya memproduksi produk-produk yang telah terjamin kehalalannya. Semua fasilitas produksi yang digunakan dibersihkan dengan menggunakan air panas terlebih dahulu baru setelah itu menggunakan air dingin sebagai pembilas hal ini dikarenakan dalam proses pembuatan kosmetik hanya terdiri dari dua fase yaitu fase air dan fase minyak.

7. Prosedur Tertulis Aktifitas Kritis

Sebagaimana yang tertera dalam SOP QA-SOP 017.00 tentang Prosedur Tetap Identifikasi Aktivitas Kritis, prosedur aktivitas kritis ini meliputi proses seleksi bahan baku, formulasi produk, pemeriksaan bahan datang, proses produksi, proses pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu, penyimpanan dan penanganan bahan dan produk, serta transportasi.

8. Kemampuan Telusur

Kemampuan telusur sebagaimana tertera dalam SOP QA-SOP 009.00 adalah prosedur tertulis yang ditetapkan perusahaan untuk menjamin bahan yang digunakan dan proses yang dilakukan untuk memproduksi suatu produk dalam satu batch tertentu telah terjamin kehalalannya. Kemampuan telusur dapat dilihat dari nomer batch yang ada dari suatu produk sebagaimana yang diterapkan oleh PT Gizi Indonesia.

9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Setiap produk yang tidak memenuhi kriteria halal seperti misalnya menggunakan bahan baku yang belum jelas status kehalalannya, atau terkontaminasi oleh sesuatu yang tidak halal maka sesuai dengan Manual Sistem Jaminan Halal (SJH), dan SOP No QA-SOP 015.00 produk tersebut akan segera ditarik dari pasaran dan selanjutnya produk tersebut akan dimusnahkan, dengan catatan yang terpelihara. Hal ini bertujuan untuk menjaga konsumen PT Gizi Indonesia tetap merasa aman menggunakan produk tersebut.

10. Audit Internal

Audit internal adalah audit yang dilakukan antar departemen dalam PT Gizi Indonesia yang hasil auditnya dilaporkan kepada KAHl, audit internal dilakukan minimal 6 bulan sekali dalam satu tahun dan setelah diperiksa oleh KAHl. Pelaksanaan audit ini biasa dilakukan dengan sistem audit silang departemen, misalnya saja departemen QC melaksanakan audit kepada departemen R&D, departemen purchasing melaksanakan audit kepada departemen produksi, dan seterusnya.

Audit Internal di PT Gizi Indonesia dilakukan oleh Auditor Halal Internal dengan penerapan beberapa metode, dan uji selain pemantauan untuk membuktikan bahwa penerapan Sistem Jaminan Halal berjalan efektif sesuai dengan Panduan Halal dan untuk menentukan apakah Panduan Halal perusahaan memerlukan modifikasi dan revalidasi.

Apabila pada saat pelaksanaan audit terdapat temuan yang tidak sesuai dengan prosedur halal maka departemen terkait wajib memperbaikinya dengan jangka waktu tertentu sesuai dengan kesepakatan dan dilaporkan perbaikan tersebut kepada KAHl. Namun di PT Gizi Indonesia KAHl belum pernah melaporkan hasil audit internal yang telah dilakukan kepada LPPOM

MUI, padahal audit internal telah dilakukan sebanyak sekitar 3 kali selama jangka waktu hampir 2 tahun.

11. Kaji Ulang Manajemen

Kaji ulang manajemen dilakukan oleh manajemen puncak PT Gizi Indonesia bersama dengan anggota tim manajemen halal dengan tujuan untuk melakukan kajian terhadap efektifitas pelaksanaan SJH yang minimalnya dilakukan setiap satu kali dalam setahun sesuai dengan SOP No. QA-SOP 002.00. Setiap masalah yang terkait dengan aktifitas kehalalan akan dibahas dalam kaji ulang manajemen ini, dan perlu ditindak lanjuti dengan adanya tindakan perbaikan.

Tindakan perbaikan atas pelaksanaan sistem jaminan halal dilakukan jika pada saat dilakukan audit halal internal ditemukan ketidaksesuaian pelaksanaannya. Tindakan perbaikan harus dilakukan sesegera mungkin, jika temuan yang didapatkan berdampak langsung terhadap status kehalalan produk. Semua bentuk tindakan perbaikan dilakukan oleh perusahaan dengan dibuatkan berita acara. Bukti tentang pelaksanaan kaji ulang manajemen dipelihara dan didokumentasikan dengan baik.

Dalam penerapan 11 kriteria yang harus dipenuhi meliputi setiap proses dalam produksi mulai dari persiapan hingga produk didistribusikan. Salah satu proses yang sangat penting dalam penerapan sistem jaminan halal adalah proses penerimaan bahan baku. Bahan baku merupakan titik awal yang menentukan bagaimana suatu produk dihasilkan setelahnya, yang juga berarti sangat perlu diperhatikan kualitas

serta status halalnya. Dalam sebuah perusahaan bahan baku dan bahan penolong memiliki arti yang sangat penting, karena menjadi modal terjadinya proses produksi sampai hasil produksi.

Dalam proses penerimaan bahan baku yang sesuai dengan kriteria sistem jaminan halal, dibutuhkan kerja sama dan koordinasi dari berbagai pihak serta melibatkan lintas departemen. Hal ini karena bahan baku yang datang harus dipilih mulai dari proses pembeliannya yang menyesuaikan dengan ketentuan dalam sistem jaminan halal. Departemen yang terkait diantaranya adalah RnD yang menentukan bahan baku sesuai dengan kebutuhan, purchasing yang berwenang memilih produsen bahan baku dalam proses pembelian, serta Quality Control sebagai penjamin mutu yang memastikan setiap bahan baku datang sesuai dengan kualifikasi sistem jaminan halal yang harus dipenuhi.

PT Gizi Indonesia dalam hal ini telah memiliki prosedur tetap pada proses penerimaan bahan baku yang melibatkan berbagai pihak di lintas departemen. Sebagaimana yang telah diketahui bahwa perusahaan ini memiliki tiga jenis produk yang telah disertifikasi halal, sehingga PT Gizi Indonesia memiliki daftar bahan baku yang telah didaftarkan pada cerol dan telah mendapat persetujuan dari LPPOM MUI. Daftar bahan baku ini yang kemudian menjadi acuan bagi tiap departemen terkait untuk bisa mendatangkan bahan baku yang sesuai dengan sistem jaminan halal yang harus dipenuhi.

Dimulai dari proses pembelian, departemen purchasing yang dalam hal ini memiliki kewenangan untuk menentukan produsen bahan baku harus membeli bahan baku dari produsen yang sesuai dengan daftar yang telah disetujui LPPOM MUI. Jika ada kondisi dimana harus membeli bahan baku dari produsen lain, purchasing harus berkoordinasi dengan departemen RnD untuk memastikan bahwa bahan baku yang dibeli memenuhi kriteria, serta berkoordinasi dengan auditor halal internal untuk memastikan serta mendaftarkan nama produsen baru tersebut pada

cerol LPPOM MUI. Jika telah mendapat persetujuan dari LPPOM MUI maka proses pembelian bahan baku tersebut bisa dilakukan.

Setelah dilakukan proses pembelian bahan baku oleh purchasing selanjutnya barang datang diterima oleh departemen gudang, dimana dalam hal ini departemen gudang menjadi filter awal pada proses penerimaan bahan baku yang sesuai dengan sistem jaminan halal. Departemen gudang harus memastikan bahwa setiap barang yang datang sesuai dengan order yang dilakukan oleh purchasing, jika sudah sesuai maka selanjutnya diserahkan pada departemen Quality Control untuk pemeriksaan lebih lanjut.

Tim Quality Control pertama-tama harus memastikan setiap barang yang datang memiliki kelengkapan dokumen yang dibutuhkan, seperti Certificate of Analys, Certificate of Origin, sertifikat halal atau flow chart, dan MSDS. Setelah dipastikan bahwa dokumen yang diperlukan lengkap, selanjutnya dilakukan pengecekan pada kondisi fisik bahan baku. Hal yang perlu diperhatikan antara lain kesesuaian antara label pada kemasan bahan dengan informasi yang tertera pada dokumen yang menyertai, yaitu meliputi nama bahan, nomor batch, tanggal produksi dan kadaluwarsa, nama produsen dan supplier, negara asal pembuatan, dan jumlah.

Jika identitas yang tertera pada kemasan bahan dipastikan sesuai dengan dokumen yang menyertai dan tidak terdapat kerusakan pada fisik bahan tersebut, selanjutnya dilakukan analisis sampling pada bahan baku. Analisis yang dilakukan disesuaikan dengan analisis yang telah dilakukan oleh produsen sebagaimana yang tertera pada Certificate of Analys, yang berarti bahwa setiap bahan dianalisis dengan cara yang berbeda. Proses analisis sampling ini dilakukan diruang sampling khusus, jika hasil sampling menunjukkan kesesuaian dengan hasil yang telah dicantumkan maka bahan dinyatakan memenuhi standar sistem jaminan halal dan selanjutnya di realease oleh bagian Quality Control serta diberikan label realease halal pada fisik barang. Barang yang telah dinyatakan memenuhi standar selanjutnya bisa masuk kedalam gudang dan digunakan pada proses produksi.

Bahan-bahan yang tidak memenuhi standar atau tidak memiliki kelengkapan dokumen yang memadai akan ditolak pada kedatangannya. Proses penurunan barang dari mobil pengantar baru bisa dilakukan setelah barang dinyatakan memenuhi standar, jika tidak barang langsung ditolak dengan menyertakan claim letter sebagai dokumen pendukung, dimana pada dokumen tersebut dijelaskan mengenai identitas barang yang ditolak, hasil pengecekan yang telah dilakukan serta alasan penolakan. Demikian prosedur penerimaan bahan baku yang harus diterapkan dalam pemenuhan sistem jaminan halal produk, jika salah satu saja prosedur tersebut tidak terpenuhi maka dipastikan akan sulit mendapatkan bahan baku yang sesuai dengan kriteria.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa PT Gizi Indonesia sudah memenuhi 11 kriteria meliputi setiap proses dalam produksi mulai dari persiapan hingga produk didistribusikan. Salah satu hal yang menentukan terpenuhinya kriteria jaminan halal adalah proses penerimaan bahan baku, dimana bahan baku merupakan asal mula dihasilkannya produk halal sehingga terjaminnya bahan baku yang digunakan menjadi sangat penting untuk diperhatikan. PT Gizi Indonesia dalam hal ini sudah mengatur prosedur tetap untuk menjamin bahwa setiap bahan baku yang masuk dan digunakan terjamin kehalalannya sehingga bisa menghasilkan produk berkualitas yang juga terjamin kehalalannya.

REFERENSI

- Assauri, S. 1999. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Revisi. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi, Universitas Indonesia.
- Hanggana, Sri. 2006. *Prinsip Dasar Akuntansi Biaya*. Surakarta : Mediatama.

Hermanus Nawaly , A.B. Susanto , Jacob L.A. Uktolseja. 2008. "Aplikasi Antioksidan Dari Rumput Laut". Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS. Semarang.

LPPOM MUI. 2012. HAS 23000:1 Persyaratan Sertifikasi Halal Kriteria Sistem Jaminan Halal.

LPPOM MUI. 2012. HAS 23000:2 Persyaratan Sertifikasi Halal Kebijakan dan Prosedur.