

Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada Industri Skala UMKM: Studi Kasus CV. Amal Mulia Sejahtera

Qatrun Nada Aghia Samsu¹, Lia Amalia²

[1qatnaghias29@gmail.com](mailto:qatnaghias29@gmail.com)

[2lia.amalia@unida.ac.id](mailto:lia.amalia@unida.ac.id)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada industri herbal skala Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di CV Amal Mulia Sejahtera, Bogor. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data diperoleh melalui observasi langsung di lapangan, wawancara dengan pihak Quality Assurance dan Quality Control, serta penelaahan dokumen terkait SJPH. Hasil penelitian menunjukkan bahwa CV Amal Mulia Sejahtera telah mengimplementasikan sebagian besar kriteria utama SJPH, mencakup komitmen dan tanggung jawab manajemen, pengendalian bahan baku, penerapan proses produksi halal, serta sistem keterlacakan (traceability) produk. Meskipun demikian, pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen belum dilakukan secara formal dan terdokumentasi. Secara umum, penerapan SJPH memberikan dampak positif terhadap peningkatan mutu produk herbal dan kepercayaan konsumen. Namun, diperlukan penguatan pada aspek evaluasi dan pemantauan agar implementasi SJPH dapat berjalan secara lebih optimal dan berkelanjutan. **Kata Kunci:** Sistem Jaminan Produk Halal, SJPH, UMKM herbal, industri halal

PENDAHULUAN

Perkembangan industri pangan dan herbal di Indonesia menunjukkan tren yang semakin meningkat, seiring bertambahnya kesadaran masyarakat terhadap aspek kesehatan, mutu produk, serta jaminan kehalalan. Dalam konteks tersebut, penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) menjadi kewajiban bagi pelaku usaha sebagaimana diamanatkan dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan diperkuat melalui Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Regulasi tersebut menegaskan bahwa setiap produk pangan, minuman, obat, kosmetik, serta baranggunaan yang beredar di Indonesia wajib memiliki sertifikat halal.

Ketentuan tersebut menuntut seluruh pelaku usaha, termasuk sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), untuk menerapkan SJPH sebagai prasyarat

utama dalam proses sertifikasi halal. Namun demikian, penerapan SJPH di tingkat UMKM masih menghadapi berbagai tantangan. Beberapa studi melaporkan bahwa keterbatasan sumber daya manusia, persepsi tingginya biaya sertifikasi, serta rendahnya pemahaman terhadap prosedur halal menjadi faktor utama yang menghambat implementasi SJPH secara optimal (Arsil *et al.*, 2022). Kondisi ini berpotensi memengaruhi daya saing produk UMKM di tengah meningkatnya permintaan konsumen terhadap produk halal.

Di sisi lain, sertifikasi halal tidak hanya berkaitan dengan aspek religius, tetapi juga memiliki nilai strategis dari sisi ekonomi. Keberadaan logo halal pada kemasan produk terbukti berpengaruh terhadap keputusan pembelian konsumen serta mampu meningkatkan daya saing produk di pasar (Munawar *et al.*, 2023). Selain itu, penerapan SJPH berfungsi sebagai sistem manajemen mutu yang memastikan kehalalan produk secara menyeluruh, mulai dari pengendalian bahan baku, proses produksi, hingga distribusi produk.

CV. Amal Mulia Sejahtera (AMS) merupakan salah satu UMKM yang bergerak dalam produksi dan distribusi produk herbal berbasis madu dan kurma di Kabupaten Bogor. Seiring meningkatnya permintaan pasar terhadap produk herbal halal, penerapan SJPH menjadi aspek penting bagi perusahaan dalam menjaga mutu produk, meningkatkan kepercayaan konsumen, serta mendukung keberlanjutan usaha. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di CV Amal Mulia Sejahtera berdasarkan kriteria utama SJPH, sekaligus mengidentifikasi kendala yang dihadapi serta peluang perbaikan yang dapat dilakukan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Pendekatan ini dipilih untuk memperoleh gambaran mendalam mengenai kondisi aktual penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada satu

objek penelitian tanpa adanya perlakuan tertentu. Melalui studi kasus, peneliti dapat memahami secara kontekstual proses implementasi, kendala yang dihadapi, serta praktik penerapan SJPH sesuai dengan kondisi lapangan.

Penelitian dilaksanakan di CV. Amal Mulia Sejahtera yang berlokasi di Kabupaten Bogor. Subjek penelitian meliputi pihak manajemen, *Quality Assurance* (QA), dan *Quality Control* (QC) yang terlibat langsung dalam penerapan serta pengawasan SJPH. Informan dipilih secara purposive berdasarkan tingkat keterlibatan dan perannya dalam sistem jaminan halal perusahaan.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung terhadap aktivitas produksi dan pengendalian mutu, wawancara semi-terstruktur dengan pihak terkait, serta studi dokumentasi yang mencakup dokumen SJPH, kebijakan halal, standar operasional prosedur (SOP) penerimaan bahan baku, dan dokumen pendukung lainnya. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan kondisi aktual di lapangan terhadap kriteria utama Sistem Jaminan Produk Halal sesuai regulasi yang berlaku.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Komitmen dan Tanggung Jawab

CV. Amal Mulia Sejahtera menunjukkan komitmen terhadap penerapan SJPH melalui pemasangan kebijakan halal di sejumlah area strategis Pabrik 1, seperti kantor dan ruang produksi. Kebijakan halal tersebut berfungsi sebagai pedoman sekaligus pengingat bagi seluruh karyawan agar senantiasa menerapkan prinsip halal dalam setiap aktivitas kerja. Keberadaan kebijakan halal secara tertulis mencerminkan keseriusan manajemen dalam mengimplementasikan SJPH secara terstruktur.

Namun demikian, pemasangan kebijakan halal di Pabrik 2 belum dilakukan secara menyeluruh karena area tersebut masih dalam tahap penataan dan hanya digunakan untuk kegiatan tertentu. Kondisi ini berpotensi

menimbulkan ketidakkonsistenan dalam internalisasi budaya halal di seluruh fasilitas perusahaan. Habibi, (2022) menegaskan bahwa pemerataan kebijakan halal di seluruh area produksi sangat penting untuk membangun kesadaran kolektif dan kepatuhan karyawan terhadap sistem jaminan halal.

Struktur Tim Manajemen Halal (TMH) di CV Amal Mulia Sejahtera telah ditetapkan melalui Surat Keputusan (SK). Namun, dokumen tersebut perlu diperbarui agar sesuai dengan kondisi organisasi dan pembagian tugas terkini. Selain pembentukan TMH, perusahaan juga telah menyelenggarakan pelatihan halal internal yang dipimpin oleh pihak QA bagi karyawan baru maupun karyawan lama yang belum pernah mengikuti pelatihan. Kegiatan ini berperan penting dalam meningkatkan pemahaman karyawan mengenai prinsip SJPH dan mendukung terbentuknya budaya halal di lingkungan kerja, sejalan dengan pendapat Syamsuri *et al.*, (2024).

B. Bahan

Bahan baku utama yang digunakan CV Amal Mulia Sejahtera meliputi madu, kurma, fruktosa, dan glukosa yang diperoleh dari pemasok terpercaya. Setiap bahan baku yang diterima melalui proses pemeriksaan mutu berupa inspeksi visual serta verifikasi dokumen *Certificate of Analysis* (COA) dan sertifikat halal. Perusahaan juga telah memiliki SOP penerimaan bahan baku yang mendukung konsistensi pengendalian dan keterlacakan data. Penerapan pengendalian bahan sejak tahap awal ini telah sesuai dengan prinsip SJPH (Nahara *et al.*, 2022).

C. Proses Produk Halal

Seluruh proses produksi dilakukan di fasilitas yang secara khusus diperuntukkan bagi produk halal, sehingga risiko terjadinya kontaminasi silang dengan bahan non-halal dapat diminimalkan. Proses pengolahan sari kurma meliputi tahap pencucian, penggilingan, pemerasan, pemasakan, hingga pengemasan, yang disertai dengan pengujian kadar gula dan viskositas di laboratorium. Produk madu juga melalui tahapan pemeriksaan mutu

sebelum dikemas. Pengendalian terhadap aktivitas kritis, seperti penanganan produk tidak sesuai dan kebersihan area pengemasan, telah diterapkan sesuai prinsip halalan thayyiban (Munawar *et al.*, 2023).

D. Produk

Sebagian besar produk CV Amal Mulia Sejahtera telah memiliki izin edar dari BPOM maupun PIRT serta sertifikat halal. Namun demikian, terdapat beberapa dokumen sertifikasi yang perlu diperbarui agar tetap sesuai dengan ketentuan regulasi yang berlaku. Dari aspek keterlacakan, perusahaan telah mencantumkan nomor batch pada kemasan produk, sehingga memungkinkan penelusuran produk apabila terjadi keluhan dari konsumen.

E. Evaluasi dan Pemantauan

Pemantauan penerapan SJPH di CV Amal Mulia Sejahtera dilakukan oleh QA dan QC melalui pengawasan rutin di area produksi, pemeriksaan bahan baku, serta pengendalian mutu produk akhir. Kegiatan pengawasan ini bersifat operasional dan menjadi bagian dari aktivitas produksi sehari-hari.

Namun, audit internal SJPH dan kaji ulang manajemen belum dilaksanakan secara formal dan terdokumentasi. Ketiadaan audit internal yang terjadwal menyebabkan proses evaluasi sistem belum berjalan secara sistematis. Padahal, audit internal merupakan elemen penting dalam siklus perbaikan berkelanjutan guna memastikan kesesuaian penerapan SJPH dengan standar yang ditetapkan (Arsil *et al.*, 2022). Selama ini, kaji ulang manajemen masih dilakukan melalui diskusi informal terkait hasil produksi, keluhan konsumen, dan kondisi fasilitas. Untuk mengoptimalkan penerapan SJPH, perusahaan disarankan menyusun jadwal audit internal secara berkala serta mendokumentasikan hasil kaji ulang manajemen secara tertulis.

KESIMPULAN

Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di CV Amal Mulia Sejahtera secara umum telah mencakup sebagian besar kriteria utama, termasuk komitmen manajemen, pengendalian bahan baku, pelaksanaan proses produksi halal, serta pengelolaan produk. Implementasi SJPH memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan mutu produk herbal dan kepercayaan konsumen. Meskipun demikian, aspek evaluasi dan pemantauan masih perlu diperkuat melalui pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen yang terdokumentasi secara formal. Penguatan pada aspek tersebut diharapkan dapat meningkatkan kesiapan perusahaan dalam menghadapi audit eksternal serta memperkuat daya saing di industri halal.

REFERENSI

- Arsil, P., Wicaksono, R., & Hidayat, H. H. (2022). Penerapan Sistem Jaminan Halal untuk Memenuhi Kewajiban Sertifikasi Halal dan Meningkatkan Daya Saing UMKM Olahan Duren. *Jurnal Pengabdian Al-Ikhlas*, 8(1). <https://doi.org/10.31602/jpaiuniska.v8i1.5618>
- Habibi, N. A. (2022). Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Produsen Kecap. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 5(1). <https://doi.org/10.36722/jpm.v5i1.1754>
- Munawar, M. S. Al, Rohmah, M., Anton Rahmadi, Marwati, & Rachmawati, M. (2023). Penerapan sistem jaminan produk halal pada UMKM untuk meningkatkan daya saing produk. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(1). <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i1.19996>
- Nahara, A. R., Bagus Mahardika, G., & Gunawan, S. (2022). Titik Kritis Halal Olahan Produk Alami Sebagai Bahan Aditif Pangan. *Halal Research*, 2(2), 112–119.
- Republik Indonesia. (2014). *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*.
- Republik Indonesia. (2024). *Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang*

Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

Syamsuri, H., Parakkasi, I., Muthiadin, C., & Amril. (2024). Transformasi Industri Pangan Melalui Undang - Undang Pangan Halal : Manajemen Efektif Sistem Jaminan Halal. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 13(3), 274–285. <https://doi.org/10.37476/jbk.v13i3.4684>