



Analisis Konsep Independensi dan Profesionalisme Majelis Ulama Indonesia terhadap Sertifikasi Jaminan Halal pada Industri Makanan Olahan di Jawa Barat

Neng Yani Nurhayani, Aziz Sholeh, Zulbaidah, Bobang Noorisnan Pelita, Dedi Supriyadi

Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung

Surel Korespondensi: nengyaninurhayani@uinsgd.ac.id

Keywords:

*Halal
Certification;
LPPOM MUI;
Independence;
Professionalism.*

Abstract

The Indonesian Ulema Council should maintain professionalism and independence when providing halal certification to ensure that the needs of Muslim consumers are met in accordance with religious teachings. Objectivity should be prioritized to avoid any subjective evaluations. The purpose of this research was to investigate the mechanism for issuing halal guarantee certification in the Processed Food Industry in West Java. Additionally, the study aimed to examine the application of the principles of independence and professionalism of the Indonesian Ulema Council in issuing Halal Guarantee Certification. The methodology employed in this research involved a qualitative approach through field research. The process for obtaining halal assurance certification starts when the Company provides written confirmation that it intends to implement SJH in accordance with the rules outlined by LPPOM MUI. Independence is not just determined by the organizational structure of an institution; expertise, field data, and appearance must also be considered. The Indonesian Ulema Council's application of the Professionalism principle in granting Halal Guarantee Certification to the food processing industry in West Java is evident in its product assessment methods. The Council has effectively coordinated with LPPOM to carry out the process appropriately and efficiently.

Kata Kunci:

*Sertifikasi Halal;
LPPOM MUI;
Independensi;
Profesionalisme*

Abstrak

Majelis Ulama Indonesia senantiasa dituntut untuk menjunjung profesionalisme dan independensi dalam pemberian penetapan halal agar kebutuhan konsumen muslim dapat tetap terjaga dari hal-hal yang diharamkan menurut ajaran agama. Penelitian dilakukan untuk mengetahui mekanisme penerbitan sertifikasi jaminan halal pada Industri Olahan Makanan di Jawa Barat; serta penerapan prinsip independensi dan profesionalisme Majelis Ulama Indonesia dalam menerbitkan Sertifikasi Jaminan Halal. Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*) dengan pendekatan kualitatif. Mekanisme penerbitan sertifikasi jaminan halal diawali dengan Perusahaan menyatakan secara tertulis tujuan penerapan SJH di perusahaannya sesuai dengan aturan yang telah digariskan oleh LPPOM MUI. Aspek independensi tidak hanya dilihat dari kemandirian dalam penyelenggaraan suatu lembaga saja, jauh dari itu pertimbangan keahlian, data lapangan dan juga penampilan harus menjadi tolak ukur utama. Penerapan prinsip Profesionalisme Majelis Ulama Indonesia dalam menerbitkan Sertifikasi Jaminan Halal pada industri makanan olahan di Jawa Barat dapat dilihat pada metode pengkajian produk industri olahan makanan. Majelis Ulama Indonesia telah mampu melaksanakan koordinasi yang baik dan tepat dengan memberikan peran ini pada LPPOM.

PENDAHULUAN

Pangan merupakan hal pokok yang mempunyai nilai tinggi bagi kehidupan manusia. Manusia sebagai pihak konsumen mempunyai sikap yang instan, terlebih dalam konsumsinya terhadap pangan, misalnya adalah penyajian makanan yang dirasa dapat menghemat waktu itulah yang akan dipilih. Dilihat dari perkembangan zaman dan teknologi sekarang ini, banyak pelaku usaha dan bisnis memanfaatkannya untuk peluang-peluang usaha yang dikira dapat menghasilkan keuntungan yang lebih besar.

Akan tetapi perlu ditinjau kembali sekiranya dalam hal pangan, dalam undang-undang mengenai kesehatan disebutkan bahwa penyediaan makanan yang aman, bergizi dan cukup merupakan strategi yang penting untuk mencapai sasaran dalam bidang kesehatan. Mutu dan keamanan makanan tidak hanya berpengaruh langsung terhadap produktivitas ekonomi dan perkembangan sosial baik individu, masyarakat maupun Negara. Dengan persaingan internasional yang semakin tinggi maka dalam bidang perdagangan makanan menuntut setiap produksi agar memproduksi makanan yang lebih bermutu, aman, dan sehat. Hal tersebut dilakukan dalam rangka meningkatkan kesadaran dan kemauan hidup sehat secara adil dan merata.¹

Sebagai produsen dan sebagai pencipta makanan atau pangan sekiranya untuk dapat menyediakan konsumsi publik yang baik. Karena ketika konsumen khususnya konsumen muslim mengonsumsi hasil dari produksi tersebut tidak terdapat dalih keragu-raguan atas kehalalannya.²

Produsen sekiranya mempunyai standar jaminan kehalalan dalam produk yang dihasilkannya, sehingga mutu dan kualitas produk yang dihasilkan dapat dikonsumsi dengan nyaman. Karena sikap konsumen di Indonesia cenderung sensitif terhadap suatu produk makanan atau minuman, kedudukan soal halal dan haram memang harus menjadi dasar pertimbangan dalam menyikapi era globalisasi yang berkaitan dengan kompetisi antar produsen yang mempunyai ambisi besar untuk meraih keuntungan ekonomi dengan pasaran produknya.

Adanya sertifikasi halal di berbagai negara, baik itu di negara Islam atau di negara non Islam, saat ini tidak lagi sebatas upaya perlindungan bagi umat Islam terhadap zat halal dan haram, tetapi melebar menjadi komoditas dagang. Tujuan pelaksanaan program ini pada produk pangan, obat-obatan dan kosmetika adalah untuk memberikan kepastian kehalalan suatu produk, sehingga dapat memberikan ketenangan bagi konsumernya.

Adanya sertifikasi halal menunjukkan terdapat perlindungan terhadap kepentingan umat Muslim yang mengarah pada hukum formal. Perlindungan dalam hukum formal menunjukkan kandungan hukum yang dibuat oleh agama telah tereduksi dan kurang kuat dalam mengatur hubungan yang lebih nyata dalam kehidupan bernegara.³

Sertifikasi kehalalan produk dari industri terdiri dari 2 Jenis: Sertifikasi Halal Dan Sertifikasi Sistem Jaminan Halal. Sertifikat Halal merupakan fatwa halal MUI yang

¹ Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga

² Sunita Almatsier, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi* (Bandung: Gramedia Pustaka Utama, 2002), 4.

³ Ahmadi Miru dan Sutarman Yodo, *Hukum Perlindungan Konsumen* (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2004), 80–81.

menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam dan menjadi syarat pencantuman label halal dalam setiap produk makanan minuman, obat-obatan, dan kosmetika.⁴

Sedangkan Sertifikat Sistem Jaminan Halal adalah pernyataan tertulis bahwa perusahaan pemegang sertifikat halal MUI telah mengimplementasikan SJH sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. Sertifikat tersebut dapat dikeluarkan setelah melalui proses audit SJH sebanyak dua kali dengan status SJH dinyatakan Baik (Nilai A).

Tentunya fenomena tersebut bisa disebabkan oleh beberapa hal. Misalnya di negara-negara sekuler, nilai-nilai yang terkandung dalam agama tidak lagi menjadi pertimbangan dalam perumusan kebijakan atau undang-undang. Sebab agama menjadi urusan personal atau urusan warga negaranya secara perorangan.

Sertifikasi halal tidak bisa lagi berupa bentuk kepercayaan semata. Dengan kata lain, sertifikasi halal tidak lain adalah upaya antisipasi terhadap bentuk-bentuk penipuan atas kandungan halal dalam suatu produk. Misalnya dalam produk olahan daging yang sebagian oleh masyarakat muslim dianggap halal. Namun ketika diteliti lebih lanjut, daging olahan tersebut ternyata mengandung bahan atau proses yang tidak halal. Maka, dalam hal ini negara bertindak sebagai pengawas dengan menjadikan sertifikasi sebagai sarana yang diwajibkan kepada pengusaha.⁵

Permasalahan lain yang memunculkan pertanyaan ialah, kegiatan ekonomi dalam lingkup produksi merupakan sebuah proses yang bersifat dinamis. Artinya dapat dimungkinkan adanya perubahan-perubahan tertentu pada suatu produk melihat kepada ketersediaan bahan baku yang terkadang sulit untuk ditemukan, atau terpengaruh akibat pasang surut harga standar. Hal ini sangat riskan akan potensi masuknya bahan-bahan yang diharamkan secara Syari, terlebih lagi proses sertifikasi dan audit kehalalan produksi yang berlangsung dalam waktu paling lama 3 Minggu⁶ tidak dapat mengawasi pengolahan produk selama setidaknya sampai sertifikasi habis atau 2 tahun.

Berdasarkan uraian di atas maka muncul pertanyaan mengenai sejauh mana kredibilitas sertifikasi halal Majelis Ulama Indonesia terhadap produk makanan atau minuman dalam menjaga kehalalan produk selama masa sertifikasi berlaku. Oleh karena itu penulis dalam hal ini mengajukan penelitian yang berjudul “Analisis Konsep Independensi dan Profesionalisme Majelis Ulama Indonesia Terhadap sertifikasi Jaminan Halal Pada Industri Makanan Olahan di Jawa Barat”

METODE PENELITIAN

Metodologi penelitian adalah serangkaian hukum, aturan, dan tata cara tertentu yang diatur dan ditentukan berdasarkan kaidah ilmiah dalam menyelenggarakan suatu penelitian dalam koridor keilmuan tertentu yang hasilnya dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.

⁴ Aal Lukmanul Hakim, “Dissecting the Contents of Law in Indonesia on Halal Product Assurance,” *Indon. L. Rev.* 5 (2015): 89.

⁵ Lies Afronyati, “Analisis Ekonomi Politik Sertifikasi Halal Oleh Majelis Ulama Indonesia,” *JKAP (Jurnal Kebijakan dan Administrasi Publik)* 18, no. 1 (2014): 37.

⁶ Kompas Cyber Media, “MUI: Urus Sertifikat Halal Paling Lama 3 Minggu,” KOMPAS.com, 20 April 2012, [https://ekonomi.kompas.com/read/2012/04/20/12482436/~Bisnis & Keuangan~Ekonomi](https://ekonomi.kompas.com/read/2012/04/20/12482436/~Bisnis%20&%20Keuangan~Ekonomi).

Berdasarkan rumusan masalah, Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*) dengan pendekatan kualitatif. Metode pengumpulan data meliputi wawancara dan dokumentasi, sedangkan teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif analisis dengan pola berpikir induktif, melakukan analisa dari data-data yang telah terkumpul sebelumnya kemudian diuraikan agar mendapatkan kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan.⁷

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mekanisme Penerbitan Sertifikasi Jaminan Halal pada Industri Olahan Makanan di Jawa Barat

Jaminan kehalalan suatu barang atau produk merupakan kunci utama dalam kriteria konsumsi halal. Jaminan kehalalan dapat dilakukan oleh siapa saja dengan dalih bahwa apa yang diharamkan menurut syariat-Nya yang mana mereka menerapkan dalam produksinya maka itu adalah benar dan sah. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM) MUI menerapkan sistem jaminan kehalalan sebagai bahan terapan yang dapat digunakan oleh pihak-pihak produsen, termasuk oleh industri kecil menengah (IKM).

Sistem jaminan halal yang dimaksud oleh lembaga tersebut adalah untuk menjamin kepada MUI atas kehalalan produk suatu perusahaan sepanjang masa perusahaan itu memegang sertifikat halal MUI.⁸

Sesuai dengan ketentuan MUI bahwa setiap produsen yang mendaftarkan produknya dalam jaminan sertifikat halal maka masa periode kadaluwarsa sertifikat tersebut adalah dua tahun. Dengan demikian sebuah perusahaan harus dapat memberikan jaminan kepada MUI dan konsumen muslim bahwa perusahaan tersebut senantiasa menjaga konsistensi kehalalan produknya dengan mewajibkan perusahaan untuk menyusun suatu sistem jaminan halal dan dokumentasi.

Manual sistem jaminan halal memiliki komponen-komponen seperti kendali dokumen, pendahuluan yang terdiri dari informasi dasar perusahaan; tujuan penerapan; ruang lingkup penerapan, dan komponen yang ketiga adalah komponen SJH.

Informasi dasar perusahaan merupakan pernyataan identitas diri atau profil perusahaan berisi nama perusahaan, alamat, jenis produk, kapasitas produksi, tempat maklon jika ada, jumlah lini produksi, jumlah tenaga kerja, jangkauan pasar, dan lain-lain. Perusahaan juga harus menyatakan secara tertulis tujuan penerapan SJH di perusahaannya sesuai dengan aturan yang telah digariskan oleh LP POM MUI yaitu : menjamin kehalalan produk yang dihasilkan secara sinambung dan konsisten sesuai dengan Syariat Islam yang telah ditetapkan berdasarkan fatwa MUI. Ruang lingkup penerapan ialah jangkauan penerapan sistem jaminan perusahaan di lingkungan perusahaan, antara lain pembelian, penerimaan bahan, lini produksi, penyimpanan bahan dan produk, transportasi dan distribusi, serta pemajangan dan penghidangan (untuk restoran).

⁷ Soerjono Soekanto, *Pengantar Penelitian Hukum* (Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press), 2006).

⁸ LPPOM MUI, "Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI" (LPPOM MUI, 2008), 7.

Sedangkan untuk komponen SJH adalah adanya keterangan komitmen kebijakan halal, panduan halal, organisasi manajemen halal, Standar operasional prosedur, acuan teknis, sistem administrasi dan dokumentasi, sosialisasi, pelatihan, komunikasi internal dan eksternal, serta audit.

1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal merupakan pernyataan tertulis tentang komitmen perusahaan untuk memproduksi produk halal secara konsisten, mencakup konsistensi dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta konsistensi dalam proses produksi halal.

2. Panduan Halal

Panduan Halal adalah pedoman perusahaan dalam melaksanakan kegiatan untuk menjamin produksi halal. Panduan Halal yang disusun perusahaan mencakup: 1) Pengertian halal dan haram; 2) Dasar Al Qur'an dan Fatwa MUI (Lampiran 5); 3)Pohon keputusan untuk identifikasi titik kritis keharaman bahan dan proses produksi (Lampiran 6); 4)Tabel hasil identifikasi titik kritis keharaman bahan dan tindakan pencegahannya (Lampiran 7); 5)Tabel hasil identifikasi titik kritis peluang kontaminasi proses produksi dari bahan haram/najis dan tindakan pencegahannya (Lampiran 8); 6) Publikasi LPPOM MUI (Jurnal Halal LPPOM MUI dan website www.halalmui.org).

3. Manajemen Halal

Manajemen halal merupakan organisasi internal perusahaan yang mengelola seluruh fungsi dan aktivitas manajemen dalam menghasilkan produk halal. Dalam mengelola fungsi dan aktivitas tersebut pihak perusahaan dapat melibatkan seluruh departemen atau bagian yang terkait dengan sistem memproduksi halal, mulai dari tingkat pengambil kebijakan tertinggi sampai tingkat pelaksana teknis di lapangan. Manajemen yang terlibat merupakan perwakilan dari manajemen puncak, *Quality Assurance (QA)/Quality Control (QC)*, produksi, *research and development (R&D)*, *purchasing*, PPIC serta pergudangan. Organisasi manajemen halal dipimpin oleh seorang Koordinator Auditor Halal Internal (KAHI) yang melakukan koordinasi dalam menjaga kehalalan produk serta menjadi penanggung jawab komunikasi antara perusahaan dengan LPPOM MUI.

4. *Standard Operating Procedures (SOP)*

Standard Operating Procedures (SOP) adalah suatu perangkat instruksi yang dibakukan untuk menyelesaikan suatu proses kerja rutin tertentu. SOP dibuat agar perusahaan mempunyai prosedur baku untuk mencapai tujuan penerapan SJH yang mengacu kepada kebijakan halal perusahaan. SOP dibuat untuk seluruh kegiatan kunci pada proses produksi halal yaitu bidang R&D, *Purchasing*, QA/QC, PPIC, Produksi dan Gudang. Adanya perbedaan teknologi proses maupun tingkat kompleksitas di tiap perusahaan maka SOP di setiap perusahaan bersifat unik. Contoh kegiatan-kegiatan kunci yang masuk dalam SOP antara lain SOP pembelian bahan, penggunaan bahan baru, penggantian dan penambahan pemasok baru.

5. Acuan Teknis

Pelaksanaan SJH dilakukan oleh bidang-bidang yang terkait dalam organisasi manajemen halal. Dalam pelaksanaannya perlu dibuat acuan teknis yang berfungsi sebagai dokumen untuk membantu pekerjaan bidang-bidang terkait dalam melaksanakan fungsi kerjanya.

- a. Acuan Teknis untuk Bagian Pembelian: 1) Daftar bahan meliputi nama bahan, pemasok dan produsen yang telah disusun oleh KAHl dan diketahui oleh LP POM MUI; 2) Daftar Lembaga sertifikasi halal yang telah diakui LP POM MUI; 3) Kebijakan dari masing-masing lembaga sertifikasi yang terkait dengan produk (Sertifikat per pengiriman, wilayah berlakunya Sertifikat Halal, masa berlaku Sertifikat Halal, logo halal pada kemasan dan lain-lain.); 4) SOP penambahan pemasok baru
 - b. Acuan Teknis untuk Bagian R&D: 1) Daftar bahan meliputi nama bahan, pemasok dan produsen yang telah disusun oleh KAHl dan diketahui oleh LP POM MUI; 2) Kebijakan dari masing-masing lembaga sertifikasi yang terkait dengan produk (Sertifikat per pengiriman, wilayah berlakunya Sertifikat Halal, masa berlaku Sertifikat Halal, logo halal pada kemasan dan lain-lain.). 3) Tabel hasil identifikasi titik kritis keharaman bahan; 4) SOP penggunaan bahan baru.
 - c. Acuan Teknis untuk Bagian Produksi: 1) Daftar bahan meliputi nama bahan, pemasok dan produsen yang telah disusun oleh KAHl dan diketahui oleh LP POM MUI; 2) Formula/instruksi kerja produksi sesuai dengan matriks bahan; 3) Tabel hasil identifikasi peluang kontaminasi proses produksi dari bahan haram/najis dan tindakan pencegahannya; 4) SOP produksi halal.
 - d. Acuan Teknis untuk Bagian QC/QA: 1) Daftar bahan meliputi nama bahan, pemasok dan produsen yang telah disusun oleh KAHl dan diketahui oleh LP POM MUI; 2) Kebijakan dari masing-masing lembaga sertifikasi yang terkait dengan produk (Sertifikat per pengiriman, wilayah berlakunya Sertifikat Halal, masa berlaku Sertifikat Halal, dan lain-lain); 3) SOP pemeriksaan bahan.
 - e. Acuan Teknis untuk Bagian Pergudangan: 1) Daftar bahan meliputi nama bahan, pemasok dan produsen yang telah disusun oleh KAHl dan diketahui oleh LP POM MUI; 2) Tanda pada kemasan (logo, *lot number*, nama dan alamat/lokasi produksi) yang harus disesuaikan dengan dokumen kehalalan; 3) Prosedur penyimpanan bahan/produk yang menjamin terhindarnya bahan/produk dari kontaminasi oleh barang haram dan najis; 4) SOP penerimaan dan penyimpanan bahan.
6. Sistem Administrasi

Perusahaan harus mendesain suatu sistem administrasi terintegrasi yang dapat ditelusuri (*traceable*) dari pembelian bahan sampai dengan distribusi produk. Secara rinci administrasi yang terkait dengan SJH dimulai dari administrasi bagian pembelian bahan (*purchasing*), penerimaan barang (*Quality Control/QC*), penyimpanan bahan

(*Warehousing/PPIC*), Riset dan Pengembangan (R&D), Produksi/Operasi, Penyimpanan Produk (*Finish Product*) dan Distribusi.

7. Sistem Dokumentasi

Pelaksanaan SJH di perusahaan harus didukung oleh dokumentasi yang baik dan mudah diakses oleh pihak yang terlibat dalam proses produksi halal termasuk LP POM MUI sebagai lembaga sertifikasi halal. Dokumen yang harus dijaga antara lain: 1) Pembelian bahan; 2) Penerimaan Bahan; 3) Penyimpanan Bahan; 4) Riset dan Pengembangan (Formulasi); 5) Produksi (Proses Produksi dan Pembersihan Fasilitas Produksi); 6) Penyimpanan Produk; 7) Distribusi Produk; 8) Evaluasi dan Monitoring (laporan berkala); 9) Kegiatan Pelatihan dan Sosialisasi; 10) Tindakan Perbaikan atas Ketidaksiesuaian; 11) Manajemen *Review* dalam Manual SJH akan dijelaskan dokumentasi tiap fungsi operasi disertai penanggung jawab dan lokasinya.

8. Sosialisasi

SJH yang telah dibuat dan diimplementasikan oleh perusahaan harus disosialisasikan ke seluruh pemangku kepentingan (*stakeholder*) perusahaan termasuk kepada pihak ketiga (pemasok, maklon). Tujuan kegiatan ini adalah agar seluruh pemangku kepentingan memiliki kepedulian (*awareness*) terhadap kebijakan halal sehingga timbul kesadaran menerapkannya di tingkat operasional. Metode sosialisasi yang dilakukan dapat berbentuk poster, leaflet, ceramah umum, buletin internal, audit *supplier* atau memo internal perusahaan.

9. Pelatihan

Perusahaan perlu melakukan pelatihan bagi seluruh jajaran pelaksana SJH. Untuk itu perusahaan harus mengidentifikasi kebutuhan pelatihan dalam periode waktu tertentu. Pelatihan harus melibatkan semua personal yang pekerjaannya mungkin mempengaruhi status kehalalan produk. Pekerjaan yang mungkin mempengaruhi status kehalalan produk harus diserahkan kepada personal yang kompeten sesuai dengan pendidikan, pelatihan, dan pengalaman (dalam hal ini di bidang pekerjaan dan hukum Islam). Contoh perencanaan pelatihan dapat dilihat pada Lampiran 12. Tujuan dari pelatihan adalah: 1) Meningkatkan pemahaman karyawan tentang pengertian halal haram, pentingnya kehalalan suatu produk, titik kritis bahan dan proses produksi; 2) Memahami SJH.

Bentuk-bentuk pelatihan yang dapat dilakukan: 1) Pelatihan eksternal (a. Pelatihan yang diselenggarakan oleh LPPOM MUI; b. Pelatihan lain yang relevan); 2) Pelatihan internal (a. Pelatihan yang diselenggarakan oleh internal perusahaan; b. *In-house training*).

10. Komunikasi Internal dan Eksternal

Perusahaan dalam melaksanakan SJH perlu melakukan komunikasi dengan berbagai pihak yang terkait baik secara internal maupun eksternal. Untuk itu perusahaan harus membuat dan melaksanakan prosedur untuk: 1) Melakukan komunikasi internal antara berbagai tingkatan dan fungsi organisasi; 2) Menerima,

mendokumentasi, dan menanggapi komunikasi dari pihak luar termasuk dengan LPPOM MUI.

11. Audit Internal

Pemantauan dan evaluasi SJH pelaksanaannya diwujudkan dalam bentuk audit internal. Tujuan dari diadakannya audit mutu internal adalah untuk menentukan kesesuaian SJH perusahaan dengan standar yang telah ditetapkan oleh LP POM MUI, menentukan kesesuaian pelaksanaan SJH perusahaan dengan perencanaannya, mendeteksi penyimpangan yang terjadi serta menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan dan memastikan bahwa permasalahan yang ditemukan pada audit sebelumnya telah diperbaiki sesuai dengan kerangka waktu yang telah ditetapkan.

Tujuan lainnya dari audit mutu internal juga mampu menyediakan informasi tentang pelaksanaan SJH kepada manajemen dan LP POM MUI.

Ruang Lingkup Audit Internal pada dasarnya terdiri dari Dokumentasi SJH Pemeriksaan kelengkapan dan kesesuaian dokumen-dokumen pendukung kehalalan produk yang menyangkut bahan, proses maupun produk di setiap bagian yang terkait, seperti : daftar bahan, spesifikasi, sertifikat halal, formula, dokumen pembelian bahan, dokumen penggudangan, dan sebagainya.

Hal-hal yang lainnya juga yang perlu diperhatikan adalah: 1) Kelengkapan spesifikasi bahan; 2) Kelengkapan dokumen SJH; 3) Kelengkapan, keabsahan dan masa berlaku sertifikat halal bahan; 4) Kecocokan formula dengan daftar bahan halal; 5) Kecocokan dokumen pembelian bahan dengan daftar bahan halal; 6) Kelengkapan dan kecocokan dokumen produksi dengan daftar bahan dan formula halal; 7) Kelengkapan dan kecocokan dokumen penggudangan dengan daftar bahan dan daftar produk hala; 8) Uji mampu telusur (*traceability*) sistem

12. Pelaksanaan SJH

Audit pelaksanaan SJH di perusahaan mencakup: 1) Organisasi Manajemen Halal' 2) Kelengkapan Dokumen Acuan Teknis Pelaksanaan SJH; 3) Implementasi dokumen; 4) Pelaksanaan sosialisasi SJH; 5) Pelatihan; 6) Komunikasi internal dan eksternal dalam Pelaksanaan SJH.

Pemantauan dan Evaluasi Pelaksanaan SJH: 1) Pelaporan internal dan eksternal Pelaksanaan SJH; 2) Pengambilan bukti berupa *form-form* atau hal-hal lain tentang pelaksanaan SJH di perusahaan jika dianggap perlu Obyek dari audit adalah bukti-bukti pelaksanaan sistem pada setiap bagian yang terkait mulai dari sistem pembelian bahan, penerimaan bahan, penyimpanan bahan, pengembangan produk baru, perubahan bahan, perubahan vendor/*supplier*, komunikasi internal dan eksternal, perencanaan produksi, proses produksi, penyimpanan produk jadi, dan transportasi.

Adapun Prinsip-prinsip yang ditegakkan dalam operasional SJH adalah:

1. *Maqoshidu syariah*

Pelaksanaan SJH bagi perusahaan yang memiliki SH MUI mempunyai maksud memelihara kesucian agama, kesucian pikiran, kesucian jiwa, kesucian keturunan, dan kesucian harta.

2. Jujur

Perusahaan harus jujur menjelaskan semua bahan yang digunakan dan proses produksi yang dilakukan di perusahaan di dalam Manual SJH serta melakukan operasional produksi halal sehari-hari berdasarkan apa yang telah ditulis dalam Manual SJH.

3. Kepercayaan

LPPOM memberikan kepercayaan kepada perusahaan untuk menyusun sendiri Manual SJHnya berdasarkan kondisi nyata internal perusahaan.

4. Sistematis

SJH didokumentasikan secara baik dan sistematis dalam bentuk Manual SJH dan arsip terkait agar bukti-bukti pelaksanaannya di lingkungan perusahaan mudah untuk ditelusuri.

5. Disosialisasikan

Implementasi SJH adalah merupakan tanggung jawab bersama dari level manajemen puncak sampai dengan karyawan, sehingga SJH harus disosialisasikan dengan baik di lingkungan perusahaan.

6. Keterlibatan *key person*

Perusahaan melibatkan personal-personal dalam jajaran manajemen untuk memelihara pelaksanaan SJH.

8. Komitmen manajemen

Implementasi SJH di perusahaan dapat efektif dilaksanakan jika didukung penuh oleh top manajemen. Manajemen harus menyatakan secara tertulis komitmen halalnya dalam bentuk kebijakan halal.

9. Pelimpahan wewenang

Manajemen memberikan wewenang proses produksi halalnya kepada auditor halal internal.

10. Mampu telusur

Setiap pelaksanaan fungsi produksi halal selalu ada bukti dalam bentuk lembar kerja yang dapat ditelusuri keterkaitannya.

11. Absolut

Semua bahan yang digunakan dalam proses produksi halal harus pasti kehalalannya. SJH tidak mengenal adanya status bahan yang berisiko rendah, menengah atau tinggi terhadap kehalalan suatu produk.

12. Spesifik

Sistem harus dapat mengidentifikasi setiap bahan secara spesifik merujuk pada pemasok, produsen, dan negara asal. Ini berarti bahwa setiap kode spesifik untuk satu bahan dengan satu status kehalalan.

Untuk menjamin kehalalan suatu produk yang telah mendapat sertifikat halal, selain menunjuk Auditor Internal di setiap perusahaan yang bertugas mengawasi kehalalan produknya, MUI menetapkan dan menekankan bahwa jika sewaktu-waktu ternyata diketahui produk-produk tersebut mengandung unsur-unsur barang haram (najis), MUI

berhak mencabut sertifikat halal produk bersangkutan. Disamping itu, setiap produk yang telah mendapat sertifikat halal diharuskan pula memperbaharui atau memperpanjang sertifikat halalnya setiap dua tahun, dengan prosedur dan mekanisme yang sama. Jika setelah dua tahun terhitung sejak berlakunya sertifikat halal, perusahaan yang bersangkutan tidak mengajukan permohonan (perpanjangan) sertifikat halal, perusahaan itu dipandang tidak lagi berhak atas sertifikat halal dan kehalalan produk-produknya di luar tanggung jawab MUI.

Dari keseluruhan mekanisme tersebut, dapat dilihat bahwa terdapat pembagian kerja yang dilaksanakan guna menilai kehalalan suatu produk secara objektif.

Penerapan Prinsip Independensi Majelis Ulama Indonesia dalam Menerbitkan Sertifikasi Jaminan Halal pada Industri Makanan Olahan di Jawa Barat

Majelis Ulama Indonesia adalah organisasi keagamaan yang bersifat independen, tidak berafiliasi kepada salah satu partai politik, mazhab atau aliran keagamaan Islam yang ada di Indonesia.⁹ Oleh karena itu, MUI sebagai organisasi keagamaan yang independen menurut Muhammad Atho Mudzhar mempunyai fungsi-fungsi sebagai berikut: (1) sebagai pewaris tugas-tugas para nabi (*Warasatul Anbiya*); (2) sebagai pemberi fatwa (*Mufti*); (3) sebagai pembimbing dan pelayan umat (*Ri'ayat wa khaim al ummah*); (4) sebagai *gerakan Islah wa al Tajdid*; dan (5) sebagai penegak *amar ma'ruf nahi munkar*.¹⁰ Berdasarkan fungsi-fungsi tersebut, yang paling menonjol dan berpengaruh terhadap kehidupan berbangsa dan bernegara khususnya bagi umat Islam adalah fungsi MUI sebagai pemberi fatwa (*Mufti*). Sebab, hal tersebut dapat dijadikan dasar dalam setiap tindakan baik bagi umat muslim di Indonesia maupun bagi pemerintah dalam hal menetapkan kebijakan yang berkaitan dengan hukum Islam (*syari'ah*). Sebab bagaimanapun juga Indonesia sebagai negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam atau muslim, sehingga setiap kebijakan yang diambil oleh pemerintah harus memperhatikan nilai-nilai keislaman.

Kewenangan MUI sebagai pemberi fatwa tidak terlepas dari fungsi MUI yang ditentukan dalam Pasal 4 Anggaran Dasar dan Anggaran Rumah Tangga (AD/ART) MUI, yakni sebagai berikut Majelis Ulama Indonesia berfungsi: Pertama Sebagai wadah musyawarah para ulama, zu'ama dan cendekiawan muslim dalam mengayomi umat dan mengembangkan kehidupan yang Islami, Kedua Sebagai wadah silaturahmi para ulama, zu'ama dan cendekiawan muslim untuk mengembangkan dan mengamalkan ajaran Islam dan menggalang ukhuwah Islamiyah, Ketiga Sebagai wadah yang mewakili umat Islam dalam hubungan dan konsultasi antar umat beragama, dan Keempat Sebagai pemberi fatwa kepada umat Islam dan pemerintah, baik diminta maupun tidak diminta.

Sebagaimana yang telah disebutkan di atas, disamping memberikan fatwa MUI juga memiliki wewenang untuk mengayomi dan mengembangkan ajaran Islam dari berbagai lini. Dalam hal sertifikasi halal, MUI memiliki lembaga kajian olahan pangan yang disebut dengan LPPOM MUI. Ulama tidak dapat berjalan sendiri-sendiri dalam hal mengkaji kandungan zat

⁹ Azyumardi Azra, *Menuju Masyarakat Madani: Gagasan, Fakta dan Tanggapan* (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2000), 65.

¹⁰ M Atho Mudzhar, *Fatwa-Fatwa Majelis Ulama Indonesia: Sebuah Studi tentang Pemikiran Hukum Islam di Indonesia, 1975-1988* (Jakarta: INIS, 1993), 63.

pada olahan makanan, dan juga mengkaji apakah makanan tersebut bermutu bagi kehidupan tahu tidak.¹¹

Sebagai organisasi yang dilahirkan oleh para ulama, *zu'ama* dan cendekiawan muslim serta tumbuh berkembang di kalangan umat Islam, Majelis Ulama Indonesia adalah gerakan masyarakat. Dalam hal ini, Majelis Ulama Indonesia tidak berbeda dengan organisasi-organisasi kemasyarakatan lain di kalangan umat Islam, yang memiliki keberadaan otonom dan menjunjung tinggi semangat kemandirian.

Semangat ini ditampilkan dalam kemandirian, dalam arti tidak tergantung dan terpengaruh, kepada pihak-pihak lain di luar dirinya dalam mengeluarkan pandangan, pikiran, sikap dan mengambil keputusan atas nama organisasi. Begitu halnya dalam melakukan pemeriksaan dan pengkajian terhadap produk makanan.

Oleh karena itu, LPPOM MUI senantiasa melibatkan pihak-pihak yang memiliki kompetensi sumber daya manusia dan juga teknologi memadai dan mumpuni guna memberikan gambaran objektif pada suatu produk olahan makanan. Hal tersebut dilakukan sebagai fungsi pelaksana dari pemerintah dalam hal mengkaji kualitas suatu produk makanan laik dalam perspektif agama.¹²

Peran MUI dalam RUU JPH adalah menjalankan sertifikasi halal yang terdiri atas penetapan standar halal, pemeriksaan produk, penetapan fatwa, dan menerbitkan sertifikat halal sebagai suatu kesatuan yang tidak terpisahkan. Posisi MUI untuk menjalankan sertifikasi halal hendaknya terakomodasikan RUU JPH.

MUI berpendirian dalam penjaminan produk halal di Indonesia tidak perlu dibentuk badan/lembaga baru yang bersifat struktural. Kelembagaan penjaminan produk halal dirancang dengan pertimbangan efisiensi dengan membentuk gugus tugas antar departemen, kementerian, lembaga terkait, seperti halnya pengaturan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2008 tentang Pornografi.

Independensi adalah keadaan bebas dari pengaruh, tidak dikendalikan oleh pihak lain, tidak tergantung pada orang lain.¹³ Independen, artinya tidak mudah dipengaruhi, karena ia melaksanakan pekerjaannya untuk kepentingan umum.¹⁴ Dengan demikian, ia tidak dibenarkan memihak kepada kepentingan siapa pun sebab bagaimanapun sempurnanya keahlian teknis yang ia miliki, ia akan kehilangan sikap tidak memihak, yang justru sangat penting untuk mempertahankan kebebasan pendapatnya.

Independensi merupakan standar kualitatif yang diperlukan oleh suatu lembaga untuk bertindak dengan integritas dan obyektivitas dalam melaksanakan tugas profesionalnya. Setidaknya terdapat tiga macam independensi yaitu *independence in fact* (independensi senyatanya), *independence in appearance* (independensi dalam penampilan), dan *independence in competence* (independensi dari sudut keahlian).

¹¹ Rohil Salsabiila, Wawancara dengan Pengurus LPPOM MUI Jawa Barat, diwawancara oleh Neng Yani Nurhayani, 19 April 2018.

¹² Salsabiila.

¹³ Mulyadi dan Puradiredja, *Auditing* (Jakarta: Salemba Empat, 2002), 26.

¹⁴ Fred Luthans, *Perilaku Organisasi*, trans. oleh Vivin Andhika Yuwono dkk., Sepuluh (Yogyakarta: Penerbit Andi, 2005), 70.

Seperti telah dinyatakan selama ini, Dewan Pimpinan MUI berketetapan hati apabila sertifikasi halal sebagaimana yang dijelaskan di atas diambil alih oleh lembaga lain dari MUI, maka MUI mengambil sikap untuk tidak ikut terlibat secara keseluruhan dalam proses sertifikasi halal, termasuk pemberian fatwa.

MUI dalam menetapkan fatwa halal bagi suatu produk senantiasa mengacu pada data dan fakta yang tertuang pada hasil audit LPPOM. Perlu adanya peran dari LPPOM memberikan data audit berdasarkan keahlian untuk menguraikan kandungan zat. Hal ini bermakna bahwa aspek *independence in fact, competence, dan appearance* merupakan suatu hal yang dikedepankan, MUI dituntut untuk mengedepankan penilaian objektif dalam menyatakan pendapat hukum. sehingga aspek independensi tidak hanya dilihat dari kemandirian dalam penyelenggaraan suatu lembaga saja, jauh dari itu pertimbangan keahlian, data lapangan dan juga penampilan harus menjadi tolak ukur utama.

Guna mendapatkan gambaran mengenai independensi Majelis Ulama Indonesia dan MUI setempat, kami mencoba melakukan penelitian di salah satu Industri olahan Makanan di Tasikmalaya yang memproduksi Abon dan juga dendeng Sapi Unggulan.

Dalam penelitian lapangan tersebut, penulis menemukan informasi bahwa upaya untuk mendapatkan sertifikasi halal dan jaminan sistem halal merupakan upaya yang tidak mudah, di samping banyaknya persyaratan yang dikenakan, waktu yang harus ditempuh juga tidak sebentar. Setidaknya dibutuhkan waktu 4-6 bulan untuk memperoleh hasil sertifikasi dan SJH yang diinginkan.¹⁵

Industri makanan harus menguraikan bahan makanan apa saja yang digunakan sambil dilakukan kajian terhadap bahan baku produksi. Kajian dilakukan dengan sebagian uji kadar di tempat sedangkan sebagian lagi harus menggunakan laboratorium utama (diambil untuk sampel).¹⁶

Di samping penilaian terhadap bahan baku, proses pengerjaan dari produk yang akan dipasarkan juga setidaknya harus melalui uji kelayakan yang ketat. Unsur teknis dalam pembuatan produk diawasi agar tidak adanya zat-zat berbahaya yang tercampur dalam bahan baku. Hal tersebut tentunya dapat mempengaruhi kadar kesehatan dari produk

Metode pengolahan ampas bahan baku juga tak luput dari sasaran para auditor, mereka melakukan analisa terhadap dampak yang ditimbulkan limbah bagi masyarakat. Oleh karena itu, tuntutan SJH Halal juga sering kali berbanding lurus dengan tuntutan pengelolaan limbah secara baik dan bijak.¹⁷

Pada dasarnya data lapangan yang dilakukan pada saat auditing sangat menentukan nilai SJH yang akan ditampilkan. Oleh karena itu, informan senantiasa menggunakan peralatan dan bahan baku secara tepat guna dan efektif

Penerapan Prinsip Profesionalisme Majelis Ulama Indonesia dalam Menerbitkan Sertifikasi Jaminan Halal pada Industri Makanan Olahan di Jawa Barat

¹⁵ Merlin, Wawancara dengan Owner Abon dan Dendeng Unggulan Tasikmalaya, diwawancara oleh Neng Yani Nurhayani, 20 Juni 2018.

¹⁶ Merlin.

¹⁷ Merlin.

Sertifikasi Halal telah dijalankan oleh MUI sebagai lembaga keagamaan/keulamaan selama 25 tahun, semenjak tahun 1989. Sertifikasi halal meliputi menetapkan standar halal, memeriksa produk, menetapkan fatwa, dan menerbitkan sertifikat halal sebagai satu kesatuan yang tidak terpisahkan.

Sertifikat halal merupakan fatwa tertulis yang harus dikeluarkan oleh lembaga yang memiliki kompetensi dan otoritas dalam penetapan fatwa. Suatu hal yang tidak bisa dipungkiri, selama ini lembaga yang diakui di Indonesia memiliki kompetensi tersebut adalah Majelis Ulama Indonesia. Kedudukan MUI sebagai pelaksana sertifikasi halal dipandang bisa mencegah adanya perpecahan dan perbedaan (khilafiyah) terhadap fatwa produk halal. Alhamdulillah, apa yang telah dilakukan oleh MUI selama ini telah dijadikan rujukan dan model bagi lembaga sertifikasi halal di luar negeri.

Terhadap pelaku Industri, MUI Tidak hanya menerbitkan Sertifikat Jaminan halal, namun juga berpartisipasi dalam pemberian label pada produk olahan makanan, selama ini merujuk pada UU 7 Tahun 1996 tentang Pangan (telah diubah menjadi UU No. 12 Tahun 2012 tentang Pangan). Pelaksanaan mengenai pencantuman label halal selama ini dilakukan oleh Badan POM. MUI bisa memahami pemberian label merupakan kewenangan Pemerintah yang diatur dalam RUU JPH.

Dalam profesinya, MUI juga melakukan pengawasan dalam penjaminan produk halal di antaranya meliputi pengawasan terhadap pelaku usaha (produsen), distribusi, dan peredaran produk halal. Pengawasan selama ini telah dilakukan oleh MUI terbatas pada mengawasi ketaatan pelaku usaha (produsen) dalam menerapkan sistem jaminan halal (SJH). Selain itu, secara parsial dan temporer MUI juga melakukan pengawasan terhadap produk yang beredar di pasaran dengan menggunakan metode sampling.¹⁸ MUI memahami jika pengawasan berdasarkan RUU JPH ini merupakan kewenangan Pemerintah.

Penindakan (*law enforcement*) merupakan wilayah hukum sebagai kelanjutan dari pengawasan. MUI mendukung jika penindakan terhadap setiap orang dan obyek hukum terhadap jaminan produk halal yang diatur dalam RUU JPH merupakan kewenangan Negara, melalui aparat penegak hukum

Selain pemberian label, pengawasan, dan penindakan sebagaimana dijelaskan di atas; peran Pemerintah dalam RUU JPH masih terbuka luas dalam penjaminan produk halal, di antaranya melakukan registrasi sertifikat, KIE (komunikasi, informasi dan edukasi), pembinaan, maupun urusan teknis lain.

Melihat pada perjalanannya, MUI telah memperoleh kepercayaan dari Pemerintah RI dan masyarakat untuk menjalankan fungsi sertifikasi halal di Indonesia sejak tahun 1988 yang meliputi penetapan standar halal, pemeriksaan produk, penetapan fatwa, dan menerbitkan sertifikat halal. Posisi MUI sebagai pelaksana sertifikasi halal masih sejalan dan selaras dengan peraturan perundangan yang berlaku di Negara Kesatuan Republik Indonesia, antara lain diperolehnya Piagam Kerja sama Departemen Kesehatan, Departemen Agama, dan Majelis Ulama Indonesia tentang Pelaksanaan Pencantuman Label Halal pada Makanan tertanggal 21 Juni 1996. Berperan aktif dalam merumuskan dan melakukan pengawalan

¹⁸ Salsabiila, Wawancara dengan Pengurus LPPOM MUI Jawa Barat.

Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen, Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, KMA Nomor 518 tanggal 30 November 2001 tentang Pedoman dan Tata Cara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal, KMA Nomor 519 tanggal 30 November 2001 tentang Lembaga Pelaksana Pemeriksaan Pangan Halal, serta Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan.

Majelis Ulama Indonesia (MUI) telah memberikan kemudahan bagi para pelaku usaha untuk membuat sertifikasi halal. Di antaranya adalah proses sertifikasi yang relatif cepat yaitu hanya butuh waktu maksimal 50 hari dan biaya yang terjangkau hanya sekitar Rp 2-5 juta per kelompok produk. Sertifikasi halal penting agar masyarakat tidak ragu mengonsumsi produk yang bersangkutan.¹⁹

Berdasarkan Lampiran Surat Keputusan Direktur LPPOM MUI Nomor SK 24/Dir/LPPOM/MUI/VII/14 Tentang pedoman penilaian hasil Audit Implementasi Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan, disebutkan bahwa nilai SJH mencerminkan kualitas penerapan SJH perusahaan yang dinilai oleh LPPOM MUI melalui proses audit. Nilai SJH Diberikan sesuai dengan level pemenuhan syarat lulus sertifikasi pada HAS 2300.

Sistem penilaian dari hasil audit bersifat kualitatif yaitu ditentukan berdasarkan kelemahan yang ditemukan dalam implementasi SJH.

Setidaknya terdapat tiga kategori kelemahan, yakni : Kelemahan kritis, kelemahan perlu perbaikan, dan kelemahan minor. Kelemahan kritis adalah kelemahan yang secara serius menyebabkan tidak terpenuhinya sertifikat halal 23000. Jika kelemahan tersebut ditemui pada saat audit maka perusahaan harus segera melakukan perbaikan. Laporan penyelesaian harus dikirim kepada LPPOM MUI dan bagian SJH akan menentukan kecukupannya. Laporan hasil audit akan diserahkan kepada komisi fatwa jika seluruh kelemahan tersebut telah terpenuhi.²⁰

Kelemahan perbaikan merupakan kelemahan yang berpotensi menyebabkan tidak terpenuhinya persyaratan sertifikasi halal jika tidak diperbaiki. Penyelesaian segala jenis kelemahan ini memungkinkan perusahaan mendapatkan status A.

Sedangkan kelemahan minor adalah kelemahan yang tidak berpotensi menyebabkan tidak terpenuhinya persyaratan sertifikasi halal. Kelemahan minor masih dapat ditoleransi karena adanya tindakan lain yang menutupi kelemahan ini.

Skema penilaian hasil audit Implementasi SJH diberikan dengan kualifikasi nilai A, B, dan C. Untuk mendapatkan nilai A, maka kualitas SJH perusahaan harus sangat baik yang diindikasikan dengan tidak adanya kelemahan kritis pada saat audit. Untuk mendapatkan nilai B diberikan pada perusahaan yang telah memenuhi persyaratan minimum kualitas implementasi SJH yang diindikasikan telah diselesaikannya kelemahan kritis jika dalam audit ditemukan. Sedangkan untuk nilai C diberikan pada perusahaan yang tidak memenuhi

¹⁹ Salsabiila.

²⁰ Salsabiila.

persyaratan minimum kualitas SJH yang diindikasikan dengan tidak diselesaikannya sebagian/seluruh kelemahan kritis yang ditemukan saat audit.²¹

Direktur Pelaksana Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM) MUI Lukmanul Hakim mengatakan, ada beberapa kriteria yang diberikan MUI untuk menyatakan suatu produk tersebut halal atau tidak. Misalnya bahan bakunya harus halal.²²

Secara global ada tiga, bahan bakunya harus halal, fasilitasnya tidak terkontaminasi, sistemnya yang dapat menjamin konsistensi produk halal. Secara spesifik, lanjutnya, ada 11 kriteria suatu produk dinyatakan halal. Salah satunya yaitu produk tersebut memiliki sistem ketelusuran. Artinya, bahan dasar produk yang dihasilkan bisa ditelusuri kehalalannya.

Untuk lebih jelasnya, berikut ini 11 kriteria suatu produk dilabeli halal oleh MUI:

1. Perusahaan memiliki kebijakan halal.
2. Tim manajemen pengelola kebijakan halal.
3. Melakukan pelatihan dan pendidikan mengenai konsep halal.
4. Memiliki kriteria tentang bahan halal dan non halal.
5. Mengetahui kriteria produk yang bisa dan tidak bisa disertifikasi.
6. Memiliki fasilitas yang bebas dari hal yang mencemari kehalalan.
7. Memiliki kriteria prosedur tertulis untuk aktivitas produksi dalam keadaan kritis.
8. Memiliki sistem ketelusuran, Artinya, bahan dasar produk yang dihasilkan bisa ditelusuri kehalalannya.
9. Prosedur menangani produk yang tidak halal.
10. Memiliki tim audit internal untuk melakukan evaluasi minimal enam bulan sekali.
11. Memiliki tinjauan manajemen atau manajemen *review*.

KESIMPULAN

Mekanisme penerbitan sertifikasi jaminan halal diawali dengan Perusahaan menyatakan secara tertulis tujuan penerapan SJH di perusahaannya sesuai dengan aturan yang telah digariskan oleh LPPOM MUI yaitu: menjamin kehalalan produk yang dihasilkan secara sinambung dan konsisten sesuai dengan Syariat Islam yang telah ditetapkan berdasarkan fatwa MUI. Ruang lingkup penerapan ialah jangkauan penerapan sistem jaminan perusahaan di lingkungan perusahaan, antara lain pembelian, penerimaan bahan, lini produksi, penyimpanan bahan dan produk, transportasi dan distribusi, serta pemajangan dan penghidangan (untuk restoran). Kemudian LPPOM Menilai keterangan komitmen kebijakan halal, panduan halal, organisasi manajemen halal, *Standard oprational procedure*, acuan teknis, sistem administrasi dan dokumentasi, sosialisasi, pelatihan, komunikasi internal dan eksternal, serta audit perusahaan untuk diserahkan kepada MUI untuk dinilai berhak mendapatkan sertifikasi halal atau tidak.

Penerapan prinsip independensi Majelis Ulama Indonesia dalam menerbitkan Sertifikasi Jaminan Halal pada industri makanan olahan di Jawa Barat senantiasa mengacu pada data dan fakta yang tertuang pada hasil audit LPPOM. Perlu adanya peran dari LPPOM

²¹ Salsabiila.

²² Salsabiila.

memberikan data audit berdasarkan keahlian untuk menguraikan kandungan zat. Hal ini bermakna bahwa aspek *independence in fact*, *competence*, dan *appearance* merupakan suatu hal yang dikedepankan, MUI dituntut untuk mengedepankan penilaian objektif dalam menyatakan pendapat hukum. sehingga aspek independensi tidak hanya dilihat dari kemandirian dalam penyelenggaraan suatu lembaga saja, jauh dari itu pertimbangan keahlian, data lapangan dan juga penampilan harus menjadi tolak ukur utama.

Penerapan prinsip Profesionalisme Majelis Ulama Indonesia dalam menerbitkan Sertifikasi Jaminan Halal pada industri makanan olahan di Jawa Barat dapat dilihat pada metode pengkajian produk industri olahan makanan. Majelis Ulama Indonesia telah mampu melaksanakan koordinasi yang baik dan tepat dengan memberikan peran ini pada LPPOM. MUI tentunya memiliki keterbatasan pengetahuan dan sarana dalam kajian laboratorium, hal ini disempurnakan dengan adanya LPPOM sebagai lembaga yang fokus dan kompeten dalam uji lab bahan baku dan audit proses.

REFERENSI

- Afroniyati, Lies. "Analisis Ekonomi Politik Sertifikasi Halal Oleh Majelis Ulama Indonesia." *JKAP (Jurnal Kebijakan dan Administrasi Publik)* 18, no. 1 (2014): 37–52.
- Almatsier, Sunita. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Bandung: Gramedia Pustaka Utama, 2002.
- Azra, Azyumardi. *Menuju Masyarakat Madani: Gagasan, Fakta dan Tanggapan*. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2000.
- Hakim, Aal Lukmanul. "Dissecting the Contents of Law in Indonesia on Halal Product Assurance." *Indon. L. Rev.* 5 (2015): 88.
- Kompas Cyber Media. "MUI: Urus Sertifikat Halal Paling Lama 3 Minggu." KOMPAS.com, 20 April 2012. [https://ekonomi.kompas.com/read/2012/04/20/12482436/~Bisnis & Keuangan~Ekonomi](https://ekonomi.kompas.com/read/2012/04/20/12482436/~Bisnis%20&%20Keuangan~Ekonomi).
- LPPOM MUI. "Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI." LPPOM MUI, 2008.
- Luthans, Fred. *Perilaku Organisasi*. Diterjemahkan oleh Vivin Andhika Yuwono, Shekar Purwanti, Th Arie Prabawati, dan Winong Rosari. Sepuluh. Yogyakarta: Penerbit Andi, 2005.
- Merlin. Wawancara dengan Owner Abon dan Dendeng Unggulan Tasikmalaya. Diwawancara oleh Neng Yani Nurhayani, 20 Juni 2018.
- Miru, Ahmadi, dan Sutarman Yodo. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2004.
- Mudzhar, M Atho. *Fatwa-Fatwa Majelis Ulama Indonesia: Sebuah Studi tentang Pemikiran Hukum Islam di Indonesia, 1975-1988*. Jakarta: INIS, 1993.
- Mulyadi, dan Puradiredja. *Auditing*. Jakarta: Salemba Empat, 2002.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
- Salsabiila, Rohil. Wawancara dengan Pengurus LPPOM MUI Jawa Barat. Diwawancara oleh Neng Yani Nurhayani, 19 April 2018.
- Soekanto, Soerjono. *Pengantar Penelitian Hukum*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press), 2006.
- Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.