

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Industri pengolahan rempeyek (rakik) Istiqamah, kerupuk bawang Usaha Ibu dan kerupuk ubi ungu 3 Juanda, diketahui belum menerapkan Sistem Jaminan Halal (*Halal Assurance System*) sesuai kriteria yang berlaku. Hal yang menunjukkan bahwa penerapan UU No 33 Tahun 2014 belum terlaksana terpadu optimal. Hal tersebut dibuktikan dengan tetap diperolehnya sertifikat halal pada tiga industri tersebut tanpa menerapkan Sistem Jaminan Halal (*Halal Assurance System*) yang menjadi pra syarat sertifikasi halal. Saat ini ketiga industri tersebut masih didampingi dalam mengupayakan penerapan sistem jaminan halal sesuai kriteria, karena masih terdapat kekurangan dalam pelaksanaannya sehingga perlu penyesuaian untuk bisa terlaksana secara konsisten.
2. Potensi yang menjadi titik kritis kehalalan pada industri rempeyek (rakik), kerupuk bawang Usaha Ibu dan kerupuk ubi ungu 3 Juanda terdapat pada jenis bahan yang digunakan yaitu terdapat bahan yang terkemas tidak memiliki label halal serta fasilitas dan lingkungan proses pengolahan produk yang belum sesuai *Good Halal Manufacturing Practices*.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang perlu diperhatikan selanjutnya adalah:

1. Kepada pelaku usaha harus berupaya untuk memahami Sistem Jaminan Halal (*Halal Assurance System*) lebih jelas, sehingga mampu menerapkan 11 kriteria yang ada sebagai wujud komitmen menjamin menghasilkan produk halal. Hal ini dikarenakan pihak industri telah mencantumkan label halal pada kemasan produk yang akan dipasarkan. Selain itu, Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sebaiknya perlu melakukan sistem audit mendadak secara berkala pada setiap industri. Jika ditemukan ketidaksesuaian atau

pelanggaran langsung ditindaklanjuti, dalam menegakan ketegasan kepastian hukum terkait pemberlakuan sanksi pada seluruh industri pengolahan pangan yang ada. Dengan begitu diharapkan tidak ada lagi kesenjangan penerapan Sistem Jaminan Halal (*Halal Assurance System*)

2. Pihak pelaku usaha perlu membuat dokumen/*form* yang digunakan sebagai bukti tertulis untuk memastikan kualitas dan kehalalan dari produk yang dihasilkan. Penataan fasilitas dan peralatan serta sanitasi lingkungan produksi sebaiknya diperhatikan kembali, untuk menghindari kontaminasi silang dari bahan haram/najis pada produk yang dihasilkan. Oleh karena itu perlu dilakukan pendampingan pada ketiga industri tersebut dalam upaya menjamin kehalalan produk yang dihasilkan sesuai dengan kriteria Sistem Jaminan Halal (*Halal Assurance System*) yang mengacu pada syariat islam.

