

BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan laporan.

1.1 Latar Belakang

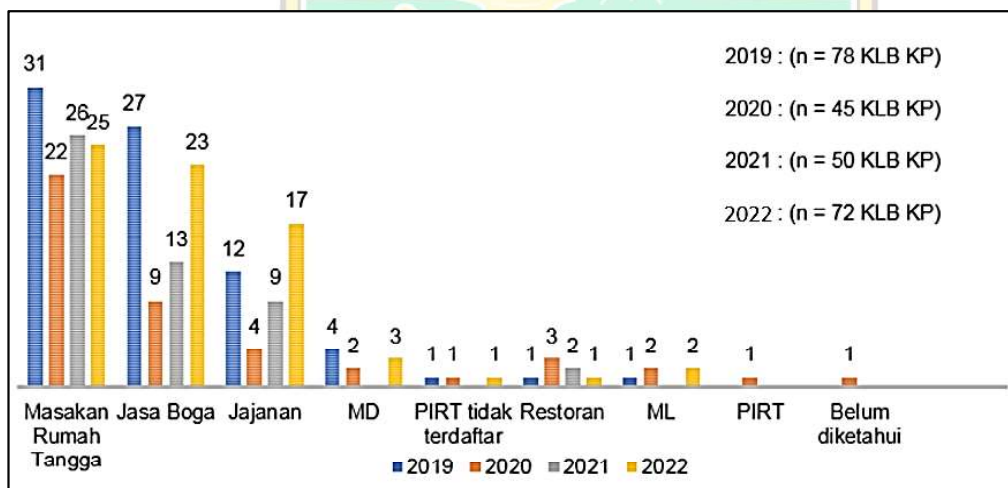
Indonesia merupakan salah satu negara yang dikenal dengan mayoritas penduduk beragama Islam. Berdasarkan data demografi populasi muslim, Indonesia memiliki penduduk muslim sebesar 84,35% atau mencapai 236 juta orang (World Population Review, 2024). Mayoritas penduduk muslim menjadikan pangan sebagai perhatian utama yang sangat penting untuk dibahas karena kewajiban kaum muslim untuk mengonsumsi makanan halal sesuai dengan yang tertuang dalam Q.S Al-Baqarah ayat 168 yang berbunyi, *“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”*. Oleh karena itu, pemerintah berupaya menjamin kehalalan pangan yang beredar di Indonesia.

Upaya yang dilakukan pemerintah untuk menjamin kehalalan pangan yaitu melalui kewajiban sertifikasi halal. Berdasarkan Pasal 4 UU No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Sertifikat halal berisikan pernyataan kehalalan produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa halal tertulis Majelis Ulama Indonesia (MUI). Dalam pelaksanaannya, pemerintah memberikan tenggat waktu kewajiban bersertifikat halal untuk produk makanan, minuman, hasil sembelihan, dan jasa penyembelihan pada 17 Oktober 2024 sesuai dengan yang tercantum dalam Pasal 140 PP No. 39 Tahun 2021. Adapun, berdasarkan hasil keputusan presiden dalam Rapat Terbatas pada 15 Mei 2024, pemerintah memutuskan penundaan kewajiban

sertifikasi halal tersebut menjadi Oktober 2026 yang berlaku khusus untuk usaha mikro dan kecil (UMK) (BPJPH, 2024b).

Sertifikat halal dapat diperoleh pelaku usaha dengan menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) secara konsisten dan berkesinambungan. Penerapan SJPH dapat menjamin konsistensi halal produk melalui 5 kriteria SJPH. Hal ini penting untuk diterapkan karena kegiatan industri pangan mulai dari pembuatan, pengangkutan, penyimpanan, hingga penanganan dapat memiliki risiko kontaminasi silang dengan bahan yang haram atau najis (Supian, 2018). Rangkaian kegiatan industri pangan tersebut tentu harus diawasi karena kategori halal bukan hanya berdasarkan produk akhir, melainkan seluruh proses produksi makanan dan minuman serta jasa yang terkait (LPPOM MUI, 2024).

Selain menjamin produk halal, menjamin keamanan pangan juga merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari pembahasan pangan karena adanya isu-isu keamanan pangan. Isu keamanan pangan di Indonesia salah satunya berupa Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLB KP). KLB KP ditunjukkan melalui jumlah laporan KLB KP pada **Gambar 1.1** berikut.



Gambar 1.1 Diagram Tren Sumber Pangan Penyebab KLB KP
(Sumber: BPOM, 2022)

Adanya kejadian KLB KP menunjukkan bahwa diperlukan pemenuhan regulasi atau standar keamanan pangan bagi para pelaku usaha pangan dengan baik

dan benar. Berdasarkan **Gambar 1.1**, jasaboga atau katering selalu menjadi sumber pangan penyebab KLB KP tertinggi kedua. Tingginya KLB KP di jasaboga menunjukkan bahwa diperlukannya penyegaran kembali terhadap pemahaman pelaku usaha dalam mengolah dan menyajikan pangan yang baik agar diperoleh pangan yang aman (BPOM, 2022). Keamanan pangan di jasaboga dapat terjamin melalui Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Peraturan tersebut menyebutkan bahwa setiap jasaboga harus memiliki izin usaha, Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga (SLHS), dan memenuhi higiene sanitasi dalam pengelolaan makanan.

Salah satu penyedia jasa katering adalah R3i Catering. R3i Catering berlokasi di Jl. Linggarjati IX No.11, Parupuk Tabing, Kec. Kota Tengah, Kota Padang, Sumatera Barat. R3i Catering menyediakan berbagai macam menu yang disajikan untuk acara pesta ataupun acara pada suatu instansi seperti seminar. R3i Catering telah memperoleh sertifikat laik higiene sanitasi (SLHS) untuk menjamin keamanan pangannya. Selain itu, R3i Catering juga telah memperoleh sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) untuk menjamin kehalalan pangannya pada tahun 2017. Kemudian, R3i Catering memperbarui sertifikat halalnya pada tahun 2023 dengan nomor registrasi MUI-LPPOM-13160033440923.

Sebagai usaha yang telah memiliki sertifikat halal, R3i Catering harus mampu menjaga kehalalan produknya guna mempertahankan keberlakuan sertifikat halalnya. Seperti yang diketahui, berdasarkan regulasi terbaru UU No.6 Tahun 2023, selama tidak ada perubahan komposisi bahan dan proses produksi halal (PPH) sertifikat halal berlaku sepanjang masa. Meskipun demikian, pelaku usaha tetap wajib memastikan penerapan SJPH disertai dengan pelaksanaan audit internal secara berkala yang hasilnya harus dilaporkan secara lengkap kepada BPJPH (BPJPH, 2023a). Hal ini mengartikan bahwa segala aktivitas yang berkaitan dengan proses produksi di R3i Catering harus tetap berlangsung secara halal dengan cara memenuhi ketentuan yang telah ditetapkan dalam manual SJPH secara konsisten.

Pemeriksaan konsistensi penerapan SJPH suatu perusahaan yang telah memperoleh sertifikat halal dilakukan melalui kriteria kelima SJPH, yaitu pemantauan dan evaluasi. Pemantauan dan evaluasi ini berguna untuk menjamin penerapan SJPH selalu berada dalam batas kehalalan (Utama, 2023). Melalui penerapan kriteria ini, kelemahan selama pelaksanaan SJPH dapat ditemukan. Kelemahan dapat terjadi karena prosedur pelaksanaan SJPH sudah tersedia tetapi sulit dijalankan atau karena prosedur belum dituliskan secara detail dan lengkap. Oleh karena itu, untuk mencegah kelemahan terjadi di masa mendatang, perbaikan perlu dilakukan, yaitu dengan memperbaiki prosedur penerapan SJPH atau menambah prosedur jika diperlukan.

Identifikasi awal terhadap ketentuan umum kriteria SJPH menunjukkan prosedur tertulis dibutuhkan untuk menyempurnakan pelaksanaan SJPH. Prosedur-prosedur tersebut diperlukan dengan pertimbangan bahwa tidak semua karyawan memiliki pemahaman mendasar terhadap SJPH sehingga prosedur berguna untuk membantu karyawan dalam melakukan tugas atau aktivitasnya secara konsisten dan sesuai dengan kriteria SJPH. Selain prosedur untuk SJPH, prosedur untuk melaksanakan sistem keamanan pangan juga dibutuhkan. Identifikasi awal dilakukan berdasarkan aspek-aspek yang terdapat dalam GMP karena mengandung informasi mengenai dokumen yang dibutuhkan. Hasil wawancara dengan penyelia halal R3i Catering menunjukkan bahwa prosedur-prosedur terkait pelaksanaan aktivitas di tempat usaha agar dapat memenuhi kriteria halal dan keamanan pangan telah disampaikan kepada karyawannya. Prosedur untuk menggunakan bahan halal, menjaga kebersihan di area dapur, dan higiene karyawan di dapur dan di area penyajian juga sudah disampaikan kepada karyawan. Namun, prosedur-prosedur tersebut belum dirancang secara tertulis dan belum terdokumentasi dengan baik. **Tabel 1.1** merupakan hasil identifikasi awal mengenai prosedur yang dibutuhkan dan pemenuhannya oleh R3i Catering.

Tabel 1.1 Identifikasi Awal Pemenuhan Kebutuhan Prosedur oleh R3i Catering

No.	Kebutuhan Prosedur SJPH dan Keamanan Pangan	Pemenuhan oleh R3i Catering
1	Prosedur penyucian fasilitas produksi sesuai syariat Islam	Belum ada prosedur tertulis untuk melakukannya
2	Prosedur pembelian bahan	Dilakukan pembelian bahan sesuai dengan ketentuan bahan dalam manual SJPH, tetapi belum ada prosedur tertulis untuk melakukannya
3	Prosedur pemeriksaan kedatangan bahan	Pemeriksaan dilakukan ketika akan memasak, belum ada prosedur tertulis untuk melakukannya
4	Prosedur produksi	Dilakukan proses produksi sesuai dengan proses produk halal (PPH), tetapi belum ada prosedur tertulis untuk melakukannya
5	Prosedur penyimpanan bahan dan produk	Belum ada prosedur tertulis untuk melakukannya
6	Prosedur transportasi produk	Tersedia formulir pemberangkatan makanan dan formulir pemberangkatan barang. Belum ada prosedur tertulis untuk melakukannya
7	Prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal	Belum ada prosedur tertulis untuk melakukannya
8	Prosedur pembersihan dan sanitasi	Belum ada prosedur tertulis untuk melakukannya
9	Prosedur penarikan produk	Belum ada prosedur tertulis untuk melakukannya
10	Dokumentasi dan pencatatan bahan yang masuk, proses produksi, jumlah dan tanggal produksi, inspeksi dan pengujian, penyimpanan, kontrol hama, kesehatan karyawan, dan pelatihan	Belum ada prosedur tertulis untuk melakukannya

Berdasarkan **Tabel 1.1** dapat diketahui bahwa masih terdapatnya *gap* dalam pemenuhan SJPH dan keamanan pangan, yaitu R3i Catering belum menetapkan prosedur tertulis dan memelihara dokumentasi yang diperlukan selama pelaksanaannya. Meskipun dalam higiene sanitasi tidak menyebutkan bahwa diperlukannya prosedur tertulis dan terdokumentasi, prosedur terkait higiene sanitasi juga dibutuhkan untuk menjamin konsistensi keamanan pangan sebagaimana yang terdapat dalam aspek GMP. Oleh karena itu, penelitian ini akan

mengevaluasi dan mengkaji lebih lanjut mengenai dokumen yang dibutuhkan dan perlu dirancang untuk melengkapi penerapan SJPH dan keamanan pangan di R3i Catering.

Permasalahan kembali muncul jika perancangan dokumen yang mengadopsi dua sistem berbeda disusun dan dijalankan masing-masing. Suatu industri yang mengadopsi banyak standar akibat tuntutan eksternal atau untuk menyesuaikan diri dengan perkembangan seringkali berakhir menjadi sistem independen yang menghasilkan sasaran dan tujuan yang berbeda, termasuk pelaksanaan audit menjadi terpisah (Simion, Popescu, Popescu, & Militaru, 2021). Hal tersebut mengartikan bahwa penerapan beberapa standar secara terpisah dapat menimbulkan kesulitan dan kompleksitas. Permasalahan tersebut dapat diatasi dengan menerapkan sistem manajemen terintegrasi yang mampu memberikan efektivitas dan efisiensi (Simion et al., 2021). Berdasarkan hal ini, maka diperlukan integrasi SJPH dengan keamanan pangan.

Pembuatan dokumen SJPH dan keamanan pangan terintegrasi menjadi langkah yang dapat dilakukan sehingga penerapan dua sistem yang berbeda di catering dapat berjalan efektif dan efisien. Dokumen yang dimaksud meliputi manual dan prosedur (SOP, instruksi kerja, dan formulir rekaman). Dokumen yang dibuat harus mudah dijalankan dan sesuai dengan kebutuhan atau proses bisnis catering agar dapat diimplementasikan. Melalui perancangan dokumen yang terintegrasi, diharapkan dapat melengkapi kebutuhan dokumen R3i Catering untuk menerapkan SJPH dan keamanan pangan yang baik.

1.2 Perumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian tugas akhir ini adalah bagaimana rancangan dokumen yang dapat memenuhi kebutuhan sistem jaminan produk halal dan keamanan pangan di R3i Catering.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian tugas akhir ini adalah memperoleh rancangan dokumen yang dapat memenuhi kebutuhan sistem jaminan produk halal dan keamanan pangan di R3i Catering.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah penelitian dari penulisan tugas akhir ini yaitu sebagai berikut.

1. Rencana HCP-HACCP dibuat untuk menu yang terdapat dalam manual SJPH R3i Catering saat ini.
2. Perancangan dokumen sistem jaminan produk halal dan keamanan pangan terintegrasi tidak sampai pada tahap implementasi.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan definisi, teori, dan penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian meliputi jasaboga, sistem jaminan produk halal (SJPH), sistem keamanan pangan (Higiene Sanitasi, GMP, *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP), *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), matriks RACI, dan informasi terdokumentasi.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan studi pendahuluan, studi literatur, pemilihan metode penelitian, perancangan dokumen, dan penutup.

BAB IV PENYELESAIAN MASALAH

Bab ini berisikan perancangan dokumen sistem jaminan produk halal (SJPH) dan keamanan pangan. Dokumen yang dirancang meliputi manual SJPH, SOP, instruksi kerja, dan formulir rekaman.

BAB V ANALISIS

Bab ini berisikan analisis dan pembahasan terhadap hasil penelitian dan dampaknya terhadap ekonomi, sosial, dan lingkungan.

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan dan saran-saran terhadap hasil penelitian.

