



Implementasi Sertifikasi Halal pada Produk Pangan dalam Rangka Perlindungan Konsumen (Studi Kasus Dominos Pizza)

Najib Rasid Raisqi¹ & Andi Fariana²

¹ Ekonomi Syariah, ABFII Perbanas, Karet Kuningan, Setiabudi, Jakarta. E-mail: najibrasyid1@gmail.com

² Ekonomi Syariah, ABFII Perbanas, Karet Kuningan, Setiabudi, Jakarta. E-mail: Andi.fariana@perbanas.id

ARTICLE INFO

Keywords:

Consumer Protection;
Halal Certification;
Quality Assurance

Kata Kunci:

Perlindungan
Konsumen; Quality
Assurance; Sertifikasi
Halal

ABSTRACT

The Purpose of this study is to determine the implementation of halal certification of food product in consumer protection. Starting from Eating halal and good food (halal and thayyib) is a religious commandment mentioned in the Al-Quran Surah Al Baqarah verse 168 and this has an influence on people's choices and consumption patterns (especially Muslims). As a producer who understands this, it is certainly a wise choice to provide and give confidence to consumers in their food products. This is a reflection of the protection of consumers' rights to obtain halal and good food products. The first step in this research is to conduct a search and analysis of various related regulations, especially regarding halal certification and logos, both from the aspect of legislation and the MUI fatwa (statute approach) then explore the process of implementing halal certification in one of the food products (case study). It was found that establishing a QA (quality assurance) unit and giving it the authority to test, monitor and execute all products that will be released starting from raw materials, processing until finally the product arrives in the hands of consumers is a smart move. This is because not only it is aimed to protect the rights of consumers to obtain halal and good food products, namely by maintaining the existence of halal certification which must be renewed every two years, it indirectly becomes an indication of an attempt to seize market share (Muslim consumers) for similar food products.

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui implementasi sertifikasi halal produk pangan dalam perlindungan konsumen. Dimulai dari Memakan makanan yang halal dan baik (halal dan thayyib) merupakan perintah agama yang disebutkan di dalam Al Quran Surat Al Baqarah ayat 168 dan hal ini memberi pengaruh terhadap pilihan dan pola konsumsi masyarakat (khususnya umat muslim). Sebagai produsen yang memahami hal ini, tentu pilihan bijak jika menyediakan dan memberikan keyakinan kepada konsumen atas produk pangannya dan secara umum merupakan cermin perlindungan atas hak konsumen untuk mendapat produk pangan yang halal dan baik. Langkah pertama di dalam penelitian ini adalah

melakukan penelusuran dan analisis terhadap berbagai peraturan terkait khususnya mengenai sertifikasi dan logo halal baik dari aspek peraturan perundang-undangan maupun fatwa MUI (*statute approach*) kemudian menelusuri proses implementasi sertifikasi halal pada salah satu produk makanan (*case study*) dan ditemukan bahwa pembentukan unit QA (*quality assurance*) dan memberikannya otoritas di dalam menguji, mengawasi dan mengeksekusi semua produk yang akan dikeluarkan mulai dari bahan baku, proses sampai akhirnya produk tersebut tiba ditangan konsumen merupakan langkah cerdas. Hal ini karena selain untuk melindungi hak konsumen dalam memperoleh produk pangan yang halal dan baik yaitu dengan cara menjaga keberadaan sertifikasi halal yang setiap dua tahun harus diperbaharui maka secara tidak langsung menjadi indikasi adanya usaha untuk merebut pangsa pasar (konsumen muslim) atas produk pangan sejenis.

Pendahuluan

Jaminan halal terhadap produk pangan sangat penting yaitu untuk memberikan jaminan bahwa setiap produk pangan yang di produksi atau dihasilkan adalah produk yang halal, artinya terbebas dari kontaminasi zat berbahaya serta najis dan dapat memberikan ketentraman batin bagi konsumen (khususnya konsumen muslim). Untuk itu, setiap pelaku usaha (produsen) memiliki tanggung jawab dalam rangka memberikan perlindungan kepada konsumen dan sebagai pelaku usaha baik individu maupun berbadan hukum perlu memiliki sertifikat halal MUI pada produk yang dihasilkan yang saat ini menjadi kewenangan dari BPJPH (Badan Pengelola Jaminan Produk Halal) sesuai Undang Undang Noor 33 tahun 2014.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Debby Nukeriana pada tahun 2018 menemukan bahwa sebagian produsen makanan yakin atas produk yang dibuatnya halal walaupun belum melakukan sertifikasi halal. Hal ini dikarenakan bahan baku yang digunakan merupakan bahan bahan yang diyakini sudah terjamin kehalalannya.¹

Produsen memerlukan pendampingan dalam hal proses sertifikasi atas produk yang dijualnya dikarenakan kurangnya informasi sertifikasi halal.² Sebab tingkat pengetahuan produsen khususnya dalam kehalalan suatu bahan pangan tentu berbeda-beda. Bahkan produk yang dibuat berasal dari bahan baku halal perlu dipertegas kembali kehalalannya dari berbagai aspek dan keamanan pangannya untuk memberikan rasa aman bagi konsumen yang mengkonsumsinya dengan berdasarkan 11 kriteria sistem jaminan halal.

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini dilakukan untuk melengkapi dan memberikan informasi tambahan bagi masyarakat dalam menjamin kehalalan dan keamanan produk yang dijual, serta regulasi yang mengatur jaminan produk halal. Hal ini

¹ Nukeriana.Debbi, 'Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan', QIYAS, Vol.3, No.2, 2018.

² Agustina.Yuli. dkk, 'Pentingnya Penyuluhan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Untuk Usaha Kecil Menengah (UMKM), Jurnal Graha Pengabdian, (E-ISSN: 2715-5714), Vol. 1, No. 2, 2019

dikarenakan dalam hal menjamin produk halal maka produsen harus menjaga *halal food supply chain* untuk menjaga integritas produk halal dari hulu hingga hilir.³

Kehalalan suatu produk merupakan perwujudan perlindungan hukum terhadap konsumen (khususnya konsumen muslim) yang berkaitan dengan upaya menjaga spiritualitas konsumen muslim⁴. Di dalam Syariat Islam perintah mengkonsumsi produk halal menjadi sebuah keharusan sebagaimana disebutkan di dalam Al Quran surat Al-Baqarah Ayat 168: *"Hai sekalian manusia makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan"*.

Halal disini diartikan sebagai halal secara keseluruhan yang menyentuh aspek bahan baku, perkakas, aktivitas, dan prosedur. Halal thayyiban harus meliputi semua rantai produksi, yakni dari bahan baku, perencanaan, pembuatan, pengemasan, logistik, dan pengiriman, gudang, pemasaran dan konsumsi.⁵ Halal dan thayyib bagi konsumen muslim sebenarnya identik dengan memberikan perlindungan kepada mayoritas masyarakat Indonesia.

Berdasarkan data World Population Review jumlah umat muslim di Indonesia berjumlah 87,2% dari jumlah penduduk Indonesia dan tentu saja menjadi hal yang penting untuk mendapatkan perhatian dari negara karena menyangkut aspek keadilan sosial dan hal ini merupakan keadilan yang berlaku bagi masyarakat pada semua aspek kehidupan, baik materil dan spiritual termasuk menyangkut keadilan dimata hukum, ekonomi, politik, sosial dan budaya.⁶

Kahalalan produk bukan hanya berarti bebas dari bahan yang tidak halal tetapi juga aman dari bahan yang berbahaya. Berkaitan dengan hal tersebut maka menjadi relevan pentingnya perlindungan bagi konsumen. Kehalalan produk pangan sangat penting, hal ini terbukti dari banyaknya terjadi kasus keracunan pada produk olahan rumah tangga (265 kasus), kemudian diikuti oleh makanan olahan jasaboga (97 kasus), sektor minuman (819 kasus), alergi makanan (535 kasus) (BPOM, 2019), dan perolehan sertifikasi halal bagi suatu produk tentu mengandung konsekuensi yaitu untuk menjaga kehalalannya. Oleh karena itu, sertifikasi halal perlu dilakukan "peninjauan" setiap dua tahun sekali dan hal ini tentu tidak mudah karena menyangkut perlunya dibuat kebijakan-kebijakan yang sifatnya internal, namun menjaga kehalalan merupakan cerminan dari memberikan perlindungan terhadap hak konsumen. Untuk itulah, kajian ini dilakukan yaitu untuk melihat bagaimana sertifikasi halal itu dapat diperoleh dan yang lebih utama bagaimana kebijakan dan strategi yang dibuat untuk menjaga kehalalan produknya (dalam hal ini adalah Domimos Pizza)

³ Handayani, 'Pemodelan Sistem Traceability Halal Supply Chain Dalam Menjaga Integritas Produk Makanan Halal Dengan Pendekatan Interpretive Structural Modeling (ISM)', 02.02 (2018).

⁴ Nurhasanah and Ariny, 'Dampak Positif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Menciptakan Sistem Jaminan Produk Halal Di Indonesia', 03.02 (2020).

⁵ Ashadi R. W., 'Ilmu Halal: Pengantar', *Journal-of-Halal-Research*.

⁶ Fariana. A and Sufiarina, 'Justice (Al Mashlahah) For The Economic Dimension. Istinbath', *Jurnal Hukum Dan Ekonomi Islam*, 2019.

dalam rangka melindungi konsumennya untuk tetap dapat memperoleh dan menikmati produk yang bermutu dan halal (thayyib dan halal).

Landasan Teori

Sertifikasi halal menurut definisi sederhananya adalah kegiatan penyelidikan untuk membuktikan bahwa suatu produk halal, mulai dari bahan baku, pengolahan hingga pengemasan dan peredarannya, termasuk sistem internal perusahaan yang dapat menjamin konsistensi kehalalan produk yang dihasilkan, berdasarkan landasan syariah yang bersumber dari Al-Quran dan Al-Hadist yang kemudian disusun oleh para ulama dalam bentuk fatwa. Dalam pelaksanaan audit diperlukan pengamatan yang cermat, metodologis, pemahaman tentang proses bisnis yang terlibat, dan keahlian investigator (Auditor) yang memadai untuk menetapkan persyaratan kedalam proses sertifikasi⁷. Dalam hal ini Sertifikasi halal merupakan fatwa tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai syariat islam melalui pemeriksaan selektif dan terperinci oleh auditor yang berkompeten yakni LPPOM MUI⁸. Sertifikasi halal ini dapat juga sebagai bentuk pengakuan kehalalan suatu produk untuk memberikan perlindungan hukum dalam kerangka hubungan hukum antara pelaku usaha dengan konsumen dan untuk itu pelaku usaha wajib memberikan labelisasi halal⁹. Hal ini menjadi isyarat bahwa suatu produk tersebut halal yaitu mulai dari bahan mentah, pengolahan sampai pengemasan dan distribusinya, termasuk dan menjadi bagian di dalam implementasi sistem internal perusahaan yang dapat menjamin konsistensi status kehalalan produk.¹⁰ Sertifikasi Halal bertujuan untuk mententramkan batin konsumen dalam mengkonsumsinya. Proses produksi halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan Sistem Jaminan Halal, dan sertifikat halal ini berarti menjadi syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang dengan masa berlaku sertifikat halal yakni selama 2 tahun.¹¹

Sedangkan Sistem Jaminan Halal HAS 23000 adalah persyaratan dalam sertifikasi halal yang telah ditetapkan oleh MUI dalam sertifikasi halal suatu produk. Persyaratan tersebut berisi kriteria sistem jaminan halal (SJH) dan persyaratan lain, seperti kebijakan dan prosedur sertifikasi halal. Terdapat 11 kriteria sistem jaminan halal (SJH). Antara lain Kebijakan Halal, Organisasi Manajemen Halal, Pelatihan, Bahan (dengan memperhatikan titik kritis bahan), Produk, Fasilitas produksi, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi

⁷ Hakim. L, 'Globalisasi Ilmu Halal', *Journal-of-Halal-Research*, 2015.

⁸ Paju. P, 'Jaminan Sertifikat Produk Halal Sebagai Salah Satu Perlindungan Terhadap Konsumen Menurut Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen', 2016.

⁹ Triyanto. W. A., 'Sertifikasi Jaminan Produk Halal Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 (Perspektif Hukum Perlindungan Konsumen)', *Lex Administratum*, 05.01 (2017).

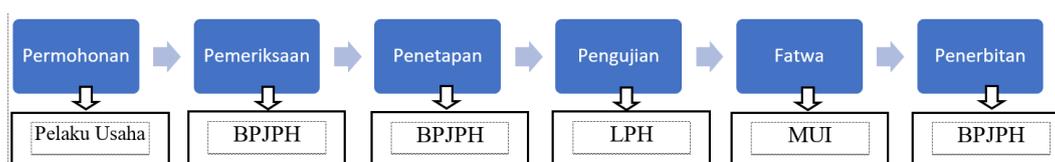
¹⁰ Hakim. L, 'Globalisasi Ilmu Halal', *Journal-of-Halal-Research*, 2015.

¹¹ Rahayuningsih. M., 'Tantangan Penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Organisasi Pangan', 2021.

kriteria, audit internal, dan kaji ulang manajemen. Menurut LPPOM MUI di dalam implementasi Sistem Jaminan Halal, bahan baku menjadi sangat penting karena harus terhindar dari unsur babi dan turunannya, serta bahan-bahan haram diluar dari babi. Berikut terlampir data unsur babi dan turunannya yang dapat dijumpai pada produk olahan, atau peralatan yang terbuat dari unsur babi, dan bahan-bahan haram di luar dari babi.

Untuk memperoleh sertifikasi halal, berikut alurnya berdasarkan UU No 11 Tahun 2020 (UU CIPTAKER):

Gambar 1. Alur Sertifikasi Halal



1. Pada tahap permohonan, pelaku usaha mengajukan permohonan sertifikasi halal;
2. Pada tahap pemeriksaan, BPJH melakukan pemeriksaan dokumen permohonan (maksimal 1 hari kerja);
3. Pada tahap penetapan BPJPH menetapkan LPH berdasarkan pilihan pemohon (maksimal 1 hari kerja);
4. Pada tahap pengujian LPH melakukan pemeriksaan dan pengujian produk (maksimal 15 kerja);
5. Pada tahap penetapan Fatwa, MUI menyelenggarakan sidang fatwa halal dan menerbitkan keputusan penetapan kehalalan (maksimal 3 hari kerja);
6. Pada tahap penerbitan, BPJPH menerbitkan sertifikat berdasarkan keputusan penetapan kehalalan produk yang ditetapkan MUI (maksimal 1 hari kerja). Dengan demikian waktu maksimal yang dibutuhkan dalam proses sertifikasi halal adalah 21 hari kerja (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 2021)

Sertifikasi halal jelas ketentuannya sedemikian rupa maka perlindungan konsumenpun sangat jelas yaitu dalam rangka memberikan kepastian hukum atas perlindungan konsumen dan memastikan kehalalan produk yang beredar di Indonesia, maka Negara telah memberikan perlindungan dan kepastian hukum melalui beberapa Peraturan dan Perundang-undangan antara lain: Keputusan Menteri dan keputusan bersama Menteri, Keputusan Bersama Menteri Kesehatan dan Menteri Agama RI Nomor: 427/Menkes/SKB/VII/ 1985, Nomor 68 Tahun 1985 tentang Pencantuman Tulisan “Halal” pada label Makanan, Surat Keputusan Bersama (SKB) Menteri Agama dan Menteri Kesehatan Nomor 472/MENKES/SKB/VIII/1985 dan Nomor 68/1985 tentang Pengaturan tulisan “halal” pada label makanan, Instruksi Presiden (INPRES) Tahun 1991 Tentang Peningkatan Pembinaan, Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 82/MENKES/SK/I/1996 tentang Pencantuman tulisan “Halal” pada label makanan, yang diubah dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor: 924/MENKES/SK/VIII/1996 tentang perubahan atas Kepmenkes RI Nomor 82/Menkes/SK/1996, Undang Undang Nomor 7 tahun 1996 tentang pangan,

Peraturan pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, Undang Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan, Undang Undang Nomor 33 Tahun 2014 yang mengatur tentang jaminan produk halal, atau yang lebih dikenal dengan UUJPH, Peraturan pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Peraturan Menteri Agama Nomor 26 Tahun 2019 tentang penyelenggaraan Jaminan Produk Halal, Keputusan Menteri Agama Nomor 982 Tahun 2019 tentang Layanan Sertifikasi Halal, Keputusan Kepala BPJPH Nomor 177 Tahun 2019 tentang penetapan LPPOM MUI sebagai LPH, Keputusan kepala BPJPH Nomor 113 Tahun 2020 tentang prosedur Pelaksanaan Layanan Sertifikasi Halal dan Satgas Layanan Sertifikasi Daerah. Undang Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Ciptakerja, Peraturan pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 tentang penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, Keputusan Menteri Agama Nomor 558 Tahun 2021 tentang layanan Sertifikasi Halal dan Peraturan Menteri Keuangan Nomor 57 Tahun 2021 tentang tarif layanan BLU BPJPH pada kementerian Agama.

Implementasi dari berbagai peraturan perundang-undangan tersebut antara lain adalah penerbitan Sertifikasi Halal bagi produk pangan, dan untuk itu lembaga yang berwenang dalam sertifikasi halal serta melakukan pemeriksaan, penetapan fatwa, dan menerbitkan sertifikat halal adalah Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia¹². Dalam hal proses dan pelaksanaan sertifikasi halal, LPPOM MUI memang melakukan kerjasama dengan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dan saat ini setelah MUI menerbitkan fatwa tentang halalnya suatu produk maka selanjutnya BPJPH yang bertanggungjawab menerbitkan sertifikat. Terlihat adanya sinergi yang kuat antara beberapa institusi antara lain Kementerian Agama, Kementerian Pertanian, Kementerian Koperasi dan UMKM, Kementerian Perdagangan, Kementerian Perindustrian, Kementerian kelautan dan perikanan, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, serta perguruan tinggi di Indonesia¹³. Dengan komprehensifnya Peraturan Perundang Undangan mengatur mengenai perlindungan konsumen menunjukkan bahwa persoalan ini bukan soal sederhana sebagaimana disebutkan di dalam UU Nomor 8 Tahun 1999 butir 1 bahwa perlindungan konsumen adalah segala upaya yang menjamin adanya kepastian hukum untuk memberi perlindungan kepada konsumen, sementara di dalam Pasal 2 disebutkan bahwa asas dan tujuan perlindungan konsumen berasaskan manfaat, keadilan, keseimbangan, keamanan dan keselamatan konsumen serta kepastian hukum. Hal ini diperkuat lagi dengan tujuan dari perlindungan konsumen salah satunya sebagaimana yang disebutkan di dalam Pasal 3 butir 6 adalah meningkatkan kualitas barang dan/atau jasa yang menjamin kelangsungan usaha produksi barang

¹² Sopa. Dr, 'Sertifikasi Halal Majelis Ulama Indonesia Studi Atas Fatwa Halal MUI Terhadap Produk Makanan, Obat-Obatan, Dan Kosmetika', *Cetakan Pertama. Tangerang Selatan: Gaung Persada Press Group (GP Press).*, 2013.

¹³ Ramlan. R. and Nahrowi. N., 'Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim', *AHKAM : Jurnal Ilmu Syariah.*, 2014.

dan/atau jasa, Kesehatan, kenyamanan, keamanan, dan keselamatan konsumen. Jadi, perlindungan terhadap konsumen menyentuh aspek yang sangat luas bukan hanya soal pilihan untuk mendapatkan produk yang halal tetapi juga menyangkut soal Kesehatan, keamanan dan keselamatan konsumen.

Metode Penelitian

Kajian ini merupakan kajian yang bersifat kualitatif dalam bentuk studi kasus, dilakukan secara diskriptif analitik dengan pendekatan hukum secara normatif dan ekonomi, yang diawali dengan melakukan penelusuran tentang perundang-undangan berkaitan dengan jaminan produk halal dan perlindungan konsumen serta menelusuri aspek-aspek internal di dominos pizza berkaitan dengan konsekuensi atau implementasi atas sertifikasi halal yang diperoleh dalam rangka menjaga kehalalan produknya untuk kepentingan perlindungan konsumennya.

Hasil dan Diskusi

Dalam studi yang dilakukan di Dominos Pizza, perlu diketahui terlebih dahulu karakteristik penyedia (produk) pangan ini. Dominos Pizza masuk di Indonesia pada tahun 2008 merupakan *restaurant* cepat saji yang menu utamanya adalah Pizza dan menu pendamping seperti *pasta, side, chicken, dessert, beverages*. Pada tahun 2012, Dominos Pizza pertama kali mengajukan sertifikat halal. Sebagai tolak ukur dalam menjamin kehalalan produknya Dominos Pizza harus mengantongi sertifikat halal dan mendapatkan predikat baik. Pada tahun 2013 Dominos pizza melakukan audit halalnya dan mendapatkan predikat nilai baik, hal ini tidaklah cukup bagi perusahaan yang menyatakan produknya halal, maka Dominos Pizza wajib untuk setiap tahunnya melakukan pembaharuan masa berlaku sertifikat halal. Hal ini sebagai tambahan validitas dari sertifikasi halal yang diterima.¹⁴

Pentingnya penerapan sistem jaminan halal bagi Produsen sebenarnya bukan hanya untuk kepentingan konsumen tetapi juga dalam rangka pengembangan bisnis berdasarkan potensi pangsa pasar dengan pendekatan produk yang sudah tersertifikasi.¹⁵ Ini dapat dijadikan dasar adanya dua motif utama bagi LPPOM MUI tentang pentingnya sertifikasi halal yaitu dapat mewujudkan perlindungan konsumen muslim terhadap hak-nya berupa keamanan dalam berkonsumsi, serta meningkatkan kepercayaan masyarakat dikarenakan produk yang dipasarkan produsen berlabel halal, sehingga produsen tidak kesulitan dalam menyakinkan konsumen muslim dan bagi produsen dapat merambah pangsa pasar yang lebih luas. Berkaitan dengan penelitian ini untuk menyakinkan bahwa produk Dominos Pizza adalah halal dan memberikan keamanan kepada konsumen khususnya konsumen muslim perlu

¹⁴ Republika, 'Dominos Pizza Kantungi Sertifikat Halal MUI', 2015 <<https://republika.co.id/amp/nqf3u>>.

¹⁵ Ma'rifat and Sari, 'Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UMKM Bidang Olahan Pangan Hewani', 2017.

ditelusuri rekam jejak konsistensi Dominos Pizza dalam melakukan pembaharuan Sertifikat Halal yang diperoleh, salah satunya dengan melakukan wawancara kepada pihak yang menjadi promotor dalam melakukan sertifikasi halal dan menjaga kehalalan produk dari hulu hingga hilir yakni bagian Quality Assurance. Berikut terlampir data yang diperoleh dari hasil wawancara dengan Bapak Asep Sopian selaku Senior Manager Quality Assurance Dominos Pizza Indonesia / Ketua Koordinator Halal Internal (KAHI) Dominos Pizza Indonesia.

Tabel 1. Rekam Jejak Sertifikasi Halal Dominos Pizza

No	Deskripsi	Tahun	Status/predikat
1	Pengajuan sertifikat halal	2012	A (sangat baik)
2	Perpanjangan sertifikat halal	2015	A (sangat baik)
3	Perpanjangan sertifikat halal	2017	A (sangat baik)
4	Perpanjangan sertifikat halal	2019	A (sangat baik)
5	Perpanjangan sertifikat halal	2021	A (sangat baik)

Indikator dari kehalalalanan suatu produk harus memenuhi 11 Kriteria Sistem Jaminanan Halal, Berikut 11 kriteria Sistem Jaminan Halal Dominos Pizza antara lain:

1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal harus bersifat tertulis, dan Kebijakan Halal yang di buat oleh Dominos Pizza yakni, "PT Dom Pizza Indonesia Berkomitmen Menjalankan Sistem Jaminan Halal Sesuai Ketentuan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOMMUI)". Kebijakan ini wajib dijalankan oleh seluruh karyawan Dominos Pizza Indonesia, baik pada rumah produksi maupun seluruh outlet cabang.

2. Tim Manajemen Halal

Tim Manajemen halal Dominos Pizza Indonesia terdiri dari Koordinator Auditor Halal Internal (KAHI), dan Auditor Halal Internal (AHI). Adapun memiliki tugas antaralain: Menyusun manual sistem jaminan halal, Mengkoordinasi atau mensosialisasikan pelaksanaan sistem jaminan halal di perusahaan, mengaudit sistem jaminan halal diperusahaan, mengaudit kehalalan produk dari pembelian kepada supplier serta pendistribusian. Proses audit yang dilakukan disetiap cabang meliputi *Quality Control* melibatkan *Field Operation Manager, Area Manager, Area Leader*.

3. Pelatihan

Sebagai indikator sebuah perusahaan konsisten terhadap menjaga kehalalan produknya maka dapat di analisis dari sistem pelatihan internal yang dilakukan. Dalam penelitian ini perlu dilihat pelatihan yang dilakukan oleh Dominos Pizza. Pelatihan yang dilakukan di Dominos Pizza antara lain: Pelatihan dilakukan setiap 6 (enam) bulan sekali, Auditor halal internal mensosialisasikan sistem jaminan halal kepada seluruh karyawan baik commissary maupun outlet, dengan metode

video conference, maupun secara tatap muka, dan dilakukan review dengan evaluasi test.

4. Bahan

Dalam Ketentuan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOMMUI). Semua bahan yang digunakan harus terbebas dari Babi dan turunannya. Dalam penelitian ini ditemukan bahwa Kebijakan yang dilakukan oleh Dominos Pizza antarlain, Semua bahan ataupun minuman Dominos Pizza yang berasal dari bahan nabati maupun hewani melewati proses uji yang harus bersertifikat halal MUI atau Lembaga Sertifikat halal luar negeri yang telah disetujui oleh MUI, dengan spesifikasi bahan telah diuji oleh MUI dan harus mendapatkan surat keterangan dari MUI yang menyatakan bahwa bahan adalah halal dan dapat digunakan oleh Dominos Pizza.

5. Fasilitas Produksi

Dalam Ketentuan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOMMUI) fasilitas harus terbebas dari najis. Data yang diperoleh dalam penelitian ini adalah, Dominos Pizza membuat sistem Standard Operating Procedure pada penyimpanan bahan baku yakni harus terpisah antara produk *Frozen*, dan produk *Dry*. Serta produk tidak boleh menyentuh lantai atau harus memiliki alas berjarak 15 cm atau 6 inch dari permukaan lantai. Dan melakukan audit terhadap fasilitas yang dimiliki untuk memastikan tidak adanya fasilitas yang berkarat, dan kotor, serta tidak berstatus *foodgrade*.

6. Produk

Dalam Ketentuan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOMMUI) produk tidak boleh mengandung unsur babi dan turunannya. Data yang diperoleh dalam penelitian ini adalah, Dominos Pizza memiliki sistem produk tertulis yang disebut Approved Supplier List (ASL) dan Dominos Supplier List (DSL), dan harus melalui tahap pendaftaran dan uji pada produk halal MUI. Dan Setiap produk yang beredar di rumah produksi atau Commisary maupun di outlet Dominos Pizza harus terdaftar pada ASL dan DSL.

7. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Data yang diperoleh dari hasil wawancara dalam penelitian ini adalah bahwa Prosedur yang terdapat pada Dominos Pizza yakni, Setiap tahap penerimaan dari gudang atau commissary dan supplier baik yang dikirim ke outlet adalah kritis, makadriitu upaya yang dilakukan oleh Dominos Pizza adalah membuat buku penerimaan bahan baku yang berisi, Nama produk, produsen, negara asal, supplier/pengirim, Logo halal (Ada/Tidak), Jumlah produk, kode produksi dan umur masa berlaku produk, temperatur, kondisi produk, kondisi kendaraan, dan tindak lanjut.

8. Kemampuan Telusur

Upaya dalam kemampuan telusur yang dilakukan oleh Dominos Pizza antara lain, Sistem penerimaan bahan baku dari supplier melalui proses pemeriksaan yang dilakukan oleh Quality Control, dengan memeriksa, nomor PO (*Purchase Order*) / Surat jalan, kondisi fisik produk, kesesuaian produk dan logo halal, serta terdapat pelatihan simulasi prosedur penelusuran dan penarikan produk yang tidak sesuai (*Traceability & Mock Recall*).

9. Penangan Produk yang tidak memenuhi kriteria

Upaya yang dilakukan oleh Dominos Pizza dalam penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria antara lain, Jika terdapat ketidak sesuain kriteria bahan baku terkait halal, umur simpan, jumlah dan kualitas maka dilakukan penolakan ditempat dan produk tidak dapat digunakan. Dengan Mengisi form keluhan produk yang telah dibuat oleh Quality Assurance / KAHI, dan didokumentasikan serta ditindak lanjuti oleh pihak SCM (*Supply Chain Management*), dan *Quality Assurance*.

10. Audit Internal

Upaya yang dilakukan oleh Dominos Pizza dalam menjamin kehalalan dan keamanan pangan produk yang dijual yang dilakukan oleh Manajemen antara lain, Quality Assurance / KAHI melakukan audit kepada gudang / Commisary, dan Outlet agar dapat menemukan penyimpangan yang terjadi. Minimal dilakukan dua (2) kali dalam satu tahun, atau enam (6) bulan sekali. Terdapat indikator yang menjadi tolak ukur Keamanan pangan dan kehalalan produk antara lain.

- a. Food Safety Risk Factor
- b. Cleanliness
- c. Maintenance and Facility
- d. Storage
- e. Knowledge and Compliance
- f. Critical Violation

11. Kaji Ulang Manajemen

Berdasarkan sistem laporan kepada LPPOMMUI dibagi menjadi dua bagian antara lain, 1). Laporan berkala, laporan akan diberikan minimal 2 (dua) kali per tahun, dan laporan ini berisi resume dari tinjauan data audit internal yang di rilis oleh Koordinator Auditor Halal Internal. 2). Laporan Insidentil, laporan yang diberikan berdasarkan adanya perubahan yang mencangkup supplier, bahan baku, dan komposisi menu. Pelaporan dilakukan dalam bentuk konfirmasi persetujuan dan juga dapat berupa hanya sebatas informasi perubahan.

Namun demikian, hal yang paling penting diperhatikan dalam rangkaian proses adalah bahwa setiap produk akhir memiliki titik kritisnya masing masing. Misalnya, titik kritis pada produk akhir commissary ialah pada saat produk keluar dari tempat

penyimpanan, hingga di masukan kedalam truk/mobil pengirim dengan menerapkan prosedur pengiriman barang yang memastikan produk tidak terkontaminasi dengan najis, kontaminasi fisik, maupun zat kimia. Dan pada produk akhir store atau restaurant, hal yang sangat diperlukan ketelitiannya adalah dalam memproses produk hingga produk di terima oleh konsumen. Dalam hal ini titik kritis dimulai dari penerimaan bahan baku dari commissary dengan menerapkan SOP penerimaan bahan baku yang telah dibuat, dan penyimpanan produk dilakukan sesuai prosedur, serta memastikan bahwa karyawan yang memproses produk telah memahami prosedur sistem jaminan halal perusahaan, hal ini untuk memastikan dan menjamin bahwa produk yang dijual oleh Dominos Pizza merupakan produk yang terjamin keamanan mutunya dan kehalalannya.

Selain kebijakan dan prosedur yang telah diterapkan, dalam rangka menjaga mutu dan kehalalan suatu produk, diperlukan pencegahan agar produk tidak terkontaminasi yaitu suatu keadaan dimana produk tercampur dengan zat, benda, atau bahan berbahaya bagi Kesehatan manusia. Adapun jenis jenis kontaminasi antara lain: kontaminasi fisik, kontaminasi kimia, kontaminasi Biologi dan Dominos Pizza menjegah terjadinya kontaminasi pada produk dengan cara antara lain:

1. Menjaga Kebersihan Diri: a). Menggunakan penutup kepala (Topi) dengan baik dan benar; b). Tidak terdapat jenggot dan kumis; c). Menggunakan masker pada saat bekerja, dan diarea proses; d). Tidak menggunakan bulu mata; e). Menggunakan baju dan celana yang bersih; f). Menggunakan apron /celemek yang bersih; g). Tidak menggunakan perhiasan yang telah ditentukan untuk karyawan; h). Menggunakan sepatu sesuai dengan SOP; i). Selalu mencuci tangan dengan prosedur yang berlaku dengan baik dan benar
2. Menjaga Kebersihan Area Kerja:
 - a. Sesering mungkin membersihkan area kerja dengan prosedur yang berlaku pada setiap area kerja;
 - b. Mengontrol konsentrasi air sanitasi;
 - c. Membersihkan peralatan kebersihan setelah digunakan dan disimpan pada tempat yang telah ditentukan;
 - d. Tersedianya chemical yang sudah terdaftar halal dan terdapat MSDSnya;
 - e. Tidak ada kotoran yang tertinggal pada peralatan dan setiap area kerja;
 - f. Tidak boleh ada peralatan bekarat dan rusak;
 - g. Mengontrol sampah pada tempat sampah tidak boleh sampah menumpuk dalam waktu lama, dan selalu di bersihkan pada saat berakhirnya operasional.
3. Mengikuti Standard Operating Procedures yang berlaku

Itulah sebabnya dapat dikatakan bahwa Implikasi Sertifikasi Halal yang diperoleh Dominos Pizza menyebabkan terbentuknya Sistem Jaminan Halal Dominos Pizza yang memiliki peran dalam langkah perusahaan untuk memberikan perlindungan kepada konsumen Dominos Pizza. Khususnya konsumen muslim, dengan memberikan

jaminan atas mutu produk yang dijual yang bermutu baik dan terjamin status kehalalan produk, sehingga dapat memberikan kepuasan terhadap konsumen. Dalam 11 Kriteria Sistem Jaminan Halal Dominos Pizza yang telah diimplementasikan, Dominos Pizza membentuk komitmen atas kebijakan halal yang telah dibuat kepada seluruh karyawan, sehingga dapat terbentuk sumber daya manusia yang memiliki pengetahuan tentang halal. Komitmen dijaga oleh manajemen halal, dalam hal menjaga komitmen atas kebijakan halal yakni dengan cara memberikan sosialisasi tentang pengetahuan halal yang dilakukan dengan membuat pelatihan kepada seluruh karyawan atau staff, meningkatkan rasa kepedulian karyawan terhadap persoalan food safety dan halal.

Departement Quality Assurance adalah unit organisasi yang menjadi garda terdepan dalam memastikan kualitas bahan baku yang baik dan terjamin kehalalannya. Dalam hal ini Dominos Pizza membentuk manajemen halal yang memiliki kompetensi dalam bidang keamanan pangan dan halal, pembentukan sistem halal perusahaan (Manual Sistem Jaminan Halal), pembentukan kebijakan halal perusahaan, pembentukan standard operating procedure, penyediaan bahan baku halal yang dipilih dari supplier yang sudah bersertifikat halal, prosedur penerimaan bahan baku, prosedur penyimpanan produk jadi, frozen, dry yang memiliki tempat penyimpanan terpisah, prosedur pengiriman bahan baku atau distribusi bahan baku dari commissary ke restaurant, prosedur penelusuran dan penarikan produk (Traceability, & Mock Recall), prosedur ketidaksesuaian produk, prosedur penanganan produk tidak sesuai, prosedur pemusnahan produk, prosedur kebijakan kaca, plastik, dan keramik, prosedur cegah tangkal darurat, prosedur tindak perbaikan dan pencegahan, prosedur kalibrasi dan prosedur kegiatan audit halal internal dan keamanan pangan yang hanya dilakukan oleh department quality assurance pada commissary dan store, dan dilakukannya audit internal yang dilakukan dalam waktu 6 (enam) bulan sekali. Semua hal tersebut dilakukan dengan tujuan untuk memastikan bahwa setiap produk yang diterima, di produksi, dan dijual hingga produk diterima oleh customer adalah produk yang sudah terjamin keamanannya dan kehalalannya.

Dalam melindungi konsumennya, Dominos Pizza mengambil langkah dalam memberikan keamanan pangan pada produknya, selain dengan prosedur peraturan dalam kegiatan operasionalnya, yakni dengan melakukan audit internal pada commissary dengan sistem cross audit antar department, audit supplier, Semua langkah dan prosedur ini bertujuan untuk dapat menjamin keamanan pangan atas bahan baku dan menjadikan produk yang dijual Dominos Pizza memiliki kualitas mutu yang baik, dan tentu tujuan akhirnya adalah melindungi hak konsumen sebagaimana disebut di dalam UU No 8 Tahun 1999 Pasal 1 butir 1 bahwa perlindungan konsumen adalah segala upaya yang menjamin adanya kepastian hukum untuk memberi perlindungan kepada konsumen karena konsumen memiliki hak untuk mendapatkan kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa serta hak untuk mendapatkan informasi yang benar. Dengan demikian, produk pangan dari Dominos Pizza yang bermutu dan halal serta informasinya mengenai hal tersebut merupakan hak konsumen yang dilindungi oleh negara.

Kesimpulan

Sertifikasi halal bagi produsen merupakan pilihan yang tepat karena sertifikasi halal berarti produk yang dihasilkan terjamin dan telah teruji mutu dan kehalalannya. Hal ini akan membuat konsumen (khususnya konsumen yang beragama Islam) merasa nyaman dan tenang di dalam mengkonsumsinya karena halal dan thoyib merupakan perintah yang diwajibkan didalam Al Quran. Namun, konsekuensi dari diperolehnya sertifikasi halal bagi produsen tentu perlu dicermati dan ditindaklanjuti. Beberapa upaya, kebijakan dan strategi perlu dilakukan untuk menjaga mutu dan kehalalan tersebut karena setiap dua tahun sertifikasi halal tersebut harus ditinjau ulang. Langkah-langkah strategis sebagaimana mestinya telah dilakukan dalam persoalan mutu dan kehalalan dalam rangka melindungi hak konsumen menjadi utama yang wajib diperhatikan oleh setiap produsen khususnya bagi Dominos Pizza sikap yang telah diambil dalam melakukan sertifikasi halal bukan hanya berdampak terhadap kenyamanan, ketenangan dan keamanan serta kesehatan konsumen sebagaimana yang diisyaratkan oleh UU No 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen tetapi juga berdampak terhadap keberadaan/perkembangan perusahaan khususnya Dominos Pizza di Indonesia.

Daftar Pustaka

- Ashadi R. W., 'Ilmu Halal: Pengantar', *Journal-of-Halal-Research*
- Agustina.Yuli. dkk. 'Pentingnya Penyuluhan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Untuk Usaha Kecil Menengah (UMKM)', *Jurnal Graha Pengabdian*, (E-ISSN: 2715-5714), Vol. 1, No. 2, 2019
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2021). "Perkembangan Sertifikasi Halal Di Indonesia".
- BPOM. 2019. "Laporan Tahunan Pusat Data Dan Informasi Obat Dan Makanan"
- Fariana. A, and Sufiarina, 'Justice (Al Mashlahah) For The Economic Dimension. Istinbath', *Jurnal Hukum Dan Ekonomi Islam*, 2019
- Hakim. L, 'Globalisasi Ilmu Halal', *Journal-of-Halal-Research*, 2015
- Handayani, 'Pemodelan Sistem Traceability Halal Supply Chain Dalam Menjaga Integritas Produk Makanan Halal Dengan Pendekatan Interpretive Structural Modeling (ISM)', 02.02 (2018)
- Hurdawaty. R., and Madaniyah. U., 'Pengaruh Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Pada Domino's Pizza Lippo Karawaci Utara', *Jurnal Mandiri : Ilmu Pengetahuan, Seni, Dan Teknologi*, 4.1 (2020)
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2008."Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI".Edisi. IV. Hal. 78. Jakarta: LPPOM MUI

- Ma'rifat, and Sari, 'Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UMKM Bidang Olahan Pangan Hewani', 2017
- Nukeriana. Debbi, 'Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan, QIYAS, Vol. 3, No. 2, 2018
- Nurhasanah, and Ariny, 'Dampak Positif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Menciptakan Sistem Jaminan Produk Halal Di Indonesia', 03.02 (2020)
- Paju. P, 'Jaminan Sertifikat Produk Halal Sebagai Salah Satu Perlindungan Terhadap Konsumen Menurut Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen', 2016
- Rahayuningsih. M., 'Tantangan Penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Organisasi Pangan', 2021
- Ramlan. R., and Nahrowi. N., 'Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim', AHKAM : Jurnal Ilmu Syariah., 2014
- Republika, 'Dominos Pizza Kantungi Sertifikat Halal MUI', 2015
<<https://republika.co.id/amp/nquf3u>>
- Sopa. Dr, 'Sertifikasi Halal Majelis Ulama Indonesia Studi Atas Fatwa Halal MUI Terhadap Produk Makanan, Obat-Obatan, Dan Kosmetika', Cetakan Pertama. Tangerang Selatan: Gaung Persada Press Group (GP Press)., 2013
- Triyanto. W. A., 'Sertifikasi Jaminan Produk Halal Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 (Perspektif Hukum Perlindungan Konsumen)', Lex Administratum, 05.01 (2017)