

**PELAKSANAAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) SERTIFIKASI HALAL
OLEH MAJELIS ULAMA INDONESIA (MUI) RIAU (STUDI KASUS USAHA
KATERING DI KOTA PEKANBARU)**

OLEH

ALDINI FITRI / 1301114063

(aldinifitri@gmail.com)

Pembimbing : Abdul Sadad, S.Sos , M.Si

Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Riau

Program Studi Ilmu Administrasi FISIP Universitas Riau

Kampus Bina Widya Jl. HR Soebrantas Km. 12,5 Simpang Baru Pekanbaru 28293

Telp/Fax 0761-63272

Abstract

Standard Operating Procedure (SOP) is guidance of work stages to perform tasks based on function and tools of work assessment made systematically in order to maintaining bureaucratic effectively and efficiently. SOP arranged to abridging, straightening, and ordering tasks which it is contained chronology of process in performing tasks from the beginning task until the last task. Therefore, in making of halal certification, LPPOM MUI as executioner of the process has arranged a plot of SOP systematically before the certification being published including catering enterprise. Facts on field that society and producer are in misperception to SOP halal licence publication. This research aimed to understand SOP of halal licence and its application to Catering Enterprise in Pekanbaru City.

Theory of concept which is used by researcher is SOP theory by Purnamasari, which indicators such as Consistency, Efficiency, Minimization of Error, Problem Resolution and Working Map. This research use qualitative research method which data analyzed descriptively. In data collecting, researcher use interview technique, observation and documentation. With using technique of purposive sampling as source of information and triangulation technique as source of data validity

Result of this research shows that SOP of Halal Certification by LPPOM MUI Riau generally and catering enterprise particularly is good enough, nevertheless not implemented maximally based on efficiency which is not fast by time and precise along with lack of public socialization to society or producers in Pekanbaru City. On the other hand, process that working manually made execution of certification still not fast by time and Halal Guarantee System (HGS) not fully implemented by LPPOM to catering enterprise in Pekanbaru City.

Keywords: Implementation, SOP, Certification, Halal

PENDAHULUAN

Pembangunan dan perkembangan perekonomian di bidang perindustrian dan perdagangan nasional telah menghasilkan berbagai variasi barang dan jasa yang dapat dikonsumsi, yaitu semakin banyaknya pilihan barang dan jasa yang ditawarkan dengan aneka jenis dan kualitas. Semakin meningkatnya kebutuhan manusia dalam hal makanan *instant* sehingga bermunculan perusahaan – perusahaan makanan sebagai penyedia jasa pengolahan makanan.

Kondisi seperti ini, pada satu sisi memberikan manfaat bagi konsumen karena kebutuhan akan barang atau jasa yang diinginkan dapat terpenuhi serta semakin terbuka lebar kebebasan untuk memilih aneka jenis dan kualitas barang dan jasa sesuai dengan keinginan dan kemampuan konsumen. Namun pada sisi lain dapat mengakibatkan kedudukan pelaku usaha dan konsumen menjadi tidak seimbang, di mana konsumen berada pada posisi yang lemah. Konsumen menjadi objek aktifitas bisnis untuk meraup keuntungan yang sebesar-besarnya oleh pelaku usaha melalui kiat promosi, cara penjualan serta penerapan perjanjian standar yang merugikan konsumen.

Undang-Undang Perlindungan Konsumen Nomor 8 Tahun 1999, di dalam Pasal 4 disebutkan bahwa konsumen memiliki hak-hak yang harus dilindungi salah satunya adalah hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa. Hak atas keamanan dan keselamatan ini dimaksudkan untuk menjamin keamanan dan keselamatan konsumen dalam penggunaan barang dan jasa yang diperolehnya sehingga konsumen dapat terhindar dari kerugian baik fisik maupun

psikis. Tentunya maksud dari pasal 4 ini apabila dilihat melalui perspektif umat Islam mengkonsumsi makanan haram mengancam keamanan serta keselamatan dan mengganggu kenyamanan.

Secara ideologis, khususnya bagi umat Islam persoalan makanan bukan hanya harus sehat, melainkan juga harus halal. Persoalan makanan bagi umat Islam selain harus memperhatikan aspek kesehatan, juga harus sesuai dengan tuntunan Syariat (Hukum Islam). Makanan dan minuman halal adalah makanan dan minuman yang baik yang dibolehkan memakan atau meminumnya menurut ajaran Islam yaitu sesuai dengan yang diperintahkan dalam Al- Quran dan Hadits. Keamanan pangan (*food safety*) secara implisit dinyatakan dalam QS. Al-Maidah:88

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

“Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rizkikan kepadamu, dan bertawakallah kepada Allah dan kamu beriman kepada-Nya”.

Dilihat dari konteks negara bahwasanya Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI) bukanlah Negara Islam sehingga bahan baku dan bahan tambahan yang haram banyak beredar. Pemerintah tidak bisa menjamin 100% produk yang beredar adalah halal walaupun pengusaha adalah orang beragama Islam, karena bisa saja bahan baku yang digunakan merupakan produk import yang berstatus haram atau yang belum jelas status kehalalannya.

Disisi lain menurut hasil sensus tahun 2010, 87,18% dari 237.641.326 penduduk Indonesia adalah pemeluk agama Islam . Maka diperlukan sistem

jaminan halal untuk memastikan kehalalan produk yang beredar di pasaran dengan adanya sertifikasi halal dan pencantuman label halal.

Sertifikasi halal dapat didefinisikan sebagai suatu kegiatan pengujian secara sistimatis untuk atau mengetahui apakah suatu barang yang diproduksi suatu perusahaan telah memenuhi ketentuan halal. Hasil dari kegiatan sertifikasi halal adalah diterbitnya sertifikat halal apabila produk yang dimaksudkan telah memenuhi ketentuan sebagai produk halal. Sertifikat halal ini diperlukan selain dari sisi ideologis juga sebagai pendukung perekonomian sehingga produk – produk lokal tidak kalah saing dengan produk – produk luar negeri .

Menurut Undang – Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada pasal 60. Dalam penentuan kehalalan ini merupakan sepenuhnya otoritas dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebelum terbentuknya Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) . MUI adalah Lembaga Swadaya Masyarakat yg mewadahi ulama, zu'ama, & cendikiawan Islam di Indonesia utk membimbing, membina & mengayomi kaum muslimin di seluruh Indonesia.

MUI memiliki beberapa lembaga dan komisi , adapun untuk masalah yang berhubungan dengan produk halal merupakan kewenangan dari Lembaga Pengkajian Pangan Obat – Obat dan Kosmetika (LPPOM). LPPOM MUI bertugas untuk melakukan pengkajian kehalalan produk pangan, obat dan kosmetika. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), merupakan sebuah lembaga yang dibentuk oleh MUI dengan tugas menjalankan fungsi MUI untuk melindungi konsumen muslim dalam mengkonsumsi makanan,

minuman, obat-obatan maupun kosmetika. Sebagai lembaga otonom bentukan MUI, LPPOM –MUI tidak berjalan sendiri. Keduanya memiliki keterkaitan erat dalam mengeluarkan keputusan.

Latar belakang terbentuknya LPPOM adalah karena publikasi penelitian Dr.Ir. Tri Susanto dalam Buletin Canopy yang diterbitkan oleh sanat mahasiswa Universitas Brawijaya Malang pada bulan januari 1988 tentang jenis-jenis makanan dan minuman yang mengandung lemak babi yang membuat umat Islam Indonesia heboh.

LPPOM MUI memiliki cabang di setiap provinsi termasuk adalah Provinsi Riau yang dikenal sebagai negeri melayu dan melayu identik dengan agama Islam. Menurut data yang dilansir oleh Kementerian Agama Provinsi Riau pada tahun 2012 penduduk Provinsi Riau pemeluk agama Islam sebanyak 88.31%, Namun produk halal masih sedikit. LPPOM MUI Provinsi Riau berdiri pada Februari 1999. Dalam perkembangannya dari tahun ke tahun LPPOM MUI Riau cukup stabil. Dengan semakin bertambahnya produk – produk yang mendapatkan sertifikasi halal walaupun mengalami peningkatan dan penurunan.

Pekanbaru sebagai ibukota provinsi Riau keadaannyapun tidak jauh berbeda karena jumlah tempat usaha makanan dan minuman yang memiliki sertifikat halal di Pekanbaru masih sangat minim. Sedangkan jasa usaha makanan dan minuman terus meningkat tak terkecuali adalah usaha katering.

Di Kota Pekanbaru perusahaan katering yang mengantongi sertifikat halal masih sangat sedikit yaitu 25 perusahaan pada tahun 2014 dan 2015 , yaitu 25 perusahaan dari 64 perusahaan katering yang terdaftar di Dinas Pariwisata dan Kebudayaan.

Pentingnya catering untuk disertifikasi karena beberapa hal dibawah ini :

1. Pengguna jasa catering mencakup masyarakat luas karena bersifat tender atau borongan. Yaitu dari mulai skala kecil yaitu melayani kebutuhan masyarakat umum seperti pesta pernikahan, pesta ulang tahun dan hajatan skala kecil sampai pada skala besar dan sangat besar. Skala besar yaitu melayani kebutuhan khusus seperti haji, perusahaan, instansi pemerintahan, rumah sakit dan lain – lain sedangkan skala sangat besar yaitu pelayanan angkutan umum internasional dan pesawat udara.
2. Produksi catering bervariasi sehingga kemungkinan ditemukannya titik kritis semakin banyak. Sehingga banyak bahan – bahan yang perlu diwaspadai pada produk catering.

Pentingnya produk catering disertifikasi yaitu untuk menenangkan batin konsumen juga untuk persaingan usaha lokal di era Masyarakat Ekonomi Asean (MEA). Untuk mendapat sertifikat halal untuk jasa usaha makanan dan minuman harus memenuhi standar dan melewati alur yang telah ditentukan. Yang termuat dalam Standar Prosedur Sertifikasi Halal yang biasa disebut dengan *Standard Operating Procedure* (SOP). Prosedur-prosedur kerja ukuran-ukuran dasar atau berkembang sebagai tanggapan internal terhadap waktu yang terbatas dan sumber-sumber dari pelaksana sertifikasi halal yaitu LPPOM MUI sebagai pelaksana yang membidangi proses ilmiah dan kimiawi dengan Komisi Fatwa MUI sebagai penentu final apakah sesuai dengan syari'at Islam atau belum.

SOP merupakan bagian dari pelayanan MUI kepada para produsen yang berkeinginan menerbitkan sertifikasi halal. Bahwasanya sertifikasi halal ini

menjamin status kehalalan suatu produk dengan memperhatikan standart dan prosedur yang berlaku.

Melihat penjelasan diatas dapat dilihat bahwa perusahaan – perusahaan di Provinsi Riau baik di kota Pekanbaru ataupun di daerah disertifikasi oleh LPPOM MUI Riau.

Oleh sebab itu diupayakan kebutuhan masyarakat tersebut dapat terakomodasi agar pelayanan yang diberikan dapat memuaskan masyarakat dengan sumber daya pegawai LPPOM MUI Riau dengan tetap merujuk pada SOP yang berlaku.

A. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pelaksanaan *Standard Operating Procedure* (SOP) sertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) Riau pada usaha catering di Kota Pekanbaru

B. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan Penelitian

- a. Untuk menganalisa pelaksanaan *Standard Operating Procedure* (SOP) sertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) Riau pada usaha catering di Kota Pekanbaru

2. Kegunaan Penelitian

- a. Kegunaan Teoritis
Hasil penelitian diharapkan dapat memacu perkembangan ilmu administrasi negara dan memperkaya inventaris hasil-hasil penelitian dibidang administrasi khususnya serta menambah pengetahuan dan pengalaman serta memperluas wawasan dalam menerapkan teori yang diperoleh selama perkuliahan dan bagi pembangunan ilmu administrasi kebijakan publik umumnya, khususnya dalam pelaksanaan SOP sertifikasi halal pada usaha catering

- b. Kegunaan Praktis
Diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan masukan bagi pihak-pihak terkait untuk pertimbangan dan sumbanga pemikiran yang bermanfaat mengenai masalah pelaksanaan SOP sertifikasi halal pada usaha catering oleh MUI Riau.

KONSEP TEORI

1. Manajemen

Dikutip dari **Samsudin (2006:15)** secara etimologis, kata *manajemen* berasal dari Bahasa Inggris, yakni *management*, yang dikembangkan dari kata *to manage*, yang artinya mengatur atau mengelola. Kata *manage* itu sendiri berasal dari Bahasa Italia, *maneggio*, yang diadopsi dari Bahasa Latin *managiare*, yang berasal dari kata *manus*, yang artinya tangan.

Manajemen dalam bahasa Arab menurut Al-Wajiz dalam kitab *Majmaul-Lughoh Al-'Arabiyyah* yang dikutip oleh **Munir dan wahyu (2006: 10)** diartikan sebagai *munazzamun* yang merupakan segala sesuatu dan menempatkan segala sesuatu pada tempatnya. Kata manajemen di atas mengartikan adanya pengelolaan.

Robbin dalam **Tunggal (2002: 31)** mendefinisikan manajemen adalah proses menyelesaikan aktifitas secara efisien dengsn dan melalui orang lain. Manajemen menurut **Terry** dalam **Hasibuan (2001:3)** adalah sebuah proses yang khas, yang terdiri dari tindakan-tindakan perencanaan, pengorganisasian, penggerakan dan pengendalian yang dilakukan untuk mencapai sasaran-sasaran yang telah ditetapkan melalui pemanfaatan sumber daya manusia dan sumber-sumber lainnya.

Sedangkan **Millet** dalam **Siswanto (2013:1)** mendefinisikan manajemen sebagai suatu proses pengarahan dan

pemberian fasilitas kerja kepada orang yang diorganisasikan dalam kelompok formal untuk mencapai tujuan. Manajemen menurut **Siswanto (2013:2)** adalah seni dan ilmu dalam perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pemotivasian, dan pengendalian terhadap orang dan mekanisme kerja untuk mencapai tujuan.

Dari beberapa definisi yang tersebut di atas, dapat disimpulkan bahwa manajemen merupakan usaha yang dilakukan secara bersama-sama untuk menentukan dan mencapai tujuan-tujuan organisasi dengan pelaksanaan fungsi-fungsi perencanaan (*planning*), pengorganisasian (*organizing*), pelaksanaan (*actuating*), dan pengawasan (*controlling*).

2. Pelaksanaan

Dari seluruh rangkaian proses manajemen, pelaksanaan (*actuating*) merupakan fungsi manajemen yang paling utama. Dalam fungsi perencanaan dan pengorganisasian lebih banyak berhubungan dengan aspek-aspek abstrak proses manajemen, sedangkan fungsi *actuating* justru lebih menekankan pada kegiatan yang berhubungan langsung dengan orang-orang dalam organisasi.

Actuating adalah bagian yang penting dari proses manajemen, berbeda dengan ketiga fungsi fundamental yang lain (*planning*, *organizing*, dan *controlling*), *actuating* khususnya berhubungan dengan orang-orang, bahkan banyak manajer praktis beranggapan bahwa *actuating* merupakan intisari dari manajemen, karena banyak hubungannya dengan unsur manusia. Terdapat pula pendapat bahwa *actuating* merupakan suatu seni dan penerapannya secara berhasil tergantung dari pemikiran yang intensif.

Dalam hal ini, **Terry** dalam **Hajar (2016: 17)** mengemukakan bahwa *actuating* merupakan usaha menggerakkan anggota-

anggota kelompok sedemikian rupa hingga mereka berkeinginan dan berusaha untuk mencapai sasaran perusahaan dan sasaran anggota-anggota perusahaan tersebut oleh karena para anggota itu juga ingin mencapai sasaran-sasaran tersebut.

Actuating (Pelaksanaan) menurut **Winardi (2000:197)** berasal dari kata kerja 'to actuate'. Yang dimaksud dengan 'to actuate' adalah berhubungan dengan aktivitas mempengaruhi orang – orang agar mereka suka melaksanakan usaha – usaha ke arah pencapaian sasaran – sasaran tertentu. Tindakan perencanaan serta pengorganisasian belumlah akan memberikan hasil nyata sebelum kita melaksanakan aktivitas – aktivitas yang berhubungan dengannya.

Dari pengertian di atas, pelaksanaan (*actuating*) tidak lain merupakan upaya untuk menjadikan perencanaan menjadi kenyataan, dengan melalui berbagai pengarahan dan pemotivasian agar setiap karyawan dapat melaksanakan kegiatan secara optimal sesuai dengan peran, tugas dan tanggung jawabnya.

3. SOP

Ada beberapa istilah acuan dalam pekerjaan, antara lain *Work Instruction* (Instruksi Kerja) dan *Standard Operating Procedure* (SOP) . Kedua istilah tersebut memiliki fungsi dan makna yang sama yaitu sebagai acuan kerja perbedaannya hanya dari pemakaian istilah / bahasa dalam tiap-tiap organisasi.

Menurut **Tambunan (2008:79)** SOP pada dasarnya adalah pedoman yang berisi prosedur – prosedur operasional standar yang ada di dalam suatu organisasi yang digunakan untuk memastikan bahwa semua keputusan dan tindakan, serta penggunaan fasilitas – fasilitas proses yang dilakukan oleh orang-orang di dalam organisasi yang adalah anggota organisasi berjalan secara

efektif dan efisien, konsisten, standar, dan sistematis.

Menurut **Purnamasari (2015:7)** SOP merupakan hal yang terpenting dalam perusahaan, lembaga, atau organisasi, baik itu perusahaan kecil, menengah, atau perusahaan besar.

Implementasi SOP dalam organisasi dimaksudkan agar organisasi dapat menghadapi tantangan – tantangan sebagai berikut :

1. Tingkat kesulitan kegiatan operasional semakin tinggi sehingga risiko terjadinya kesalahan atau penyimpangan juga semakin tinggi
2. Semakin banyak persyaratan dan peraturan perundangan yang harus dipatuhi organisasi
3. Pelanggan yang semakin kritis dengan tuntutan mutu produk organisasi yang konsisten atau semakin baik

Dari teori-teori diatas, dapat disimpulkan bahwa SOP adalah sebagai landasan atau pedoman dalam menjalankan tugas, alat ukur kinerja, dan juga dapat memberikan rasa percaya diri karyawan dalam melakukan setiap langkah kerja.

Purnamasari (2015:13) mengatakan bahwa hal-hal yang perlu ada di dalam SOP yaitu seperti tertera di bawah ini.

1. Konsistensi

Karena SOP sebagai suatu ketetapan atau prosedur kerja maka harus konsisten. Oleh karena itu, semua yang terlibat di dalamnya harus mempunyai kedisiplinan yang tinggi. Tanpa kedisiplinan konsistensi tidak akan pernah tercapai.

2. Efisiensi

Di dalam SOP harus ada unsur efisiensi. Karena semua aktivitas kerja diharapkan dapat dilaksanakan secara

cepat, cermat, dan tepat sesuai dengan tujuan atau hasil yang ingin diraih. Ketika terjadi kerugian, langsung bisa di cek dari efisiensi sumber daya yang dimaksudkan.

3. Meminimalkan Kesalahan

SOP menjadi panduan pasti atau prosedur kerja yang membimbing para karyawan agar bekerja secara sistematis. Oleh karena sistematika yang jelas ini, karyawan diharapkan tidak membuat kesalahan yang berakibat fatal bagi instansi atau perusahaan yang terkait. Melalui SOP diharapkan para karyawan dapat meminimalkan kesalahan.

4. Penyelesaian Masalah

Kadangkala konflik bisa saja terjadi, misalnya dengan sesama karyawan, karyawan dengan supervisor, karyawan dengan pimpinan dan sebagainya. Konflik bisa menjadi berkepanjangan dan seakan-akan tidak ada yang menjadi penengah untuk menyelesaikan konflik tersebut. Jika dikembalikan ke SOP yang telah disusun secara tepat maka kedua belah pihak yang sedang berkonflik harus tunduk terhadap SOP tersebut sehingga konflik pun dapat segera diatasi dengan mudah dan dicari jalan keluarnya.

5. Peta kerja

SOP yang dibuat bisa sebagai pola dimana semua aktivitas yang dilakukan sudah tertata secara rapi dan dijalankan didalam pikiran masing-masing sebagai suatu kebiasaan yang pasti. Melalui SOP, pola kerja menjadi lebih fokus dan tidak melebar kemana-mana. Hal ini akan sangat membantu dalam kemajuan perusahaan. Selain itu peta kerja yang jelas akan mendukung aktivitas lebih disiplin.

4. Halal

Halal atau haram suatu produk pangan yang telah termaktub dalam Alquran dan Sunnah adalah salah satu ketentuan yang harus dipatuhi oleh pemeluknya. Secara substansi produk yang dihasilkan yang diharam-halalkan pada dasarnya memiliki kadungan hikmah dan manfaat. Kehalalan dan keharaman produk pangan menurut ajaran islam merupakan otoritas mutlak yang dimiliki oleh Allah Subhanahuwata'ala Manusia tidak bisa mengubah apapun ketetapan yang diberikan-Nya, karena keterbatasan daya jangkau akal yang dimiliki oleh manusia.

Kata “halal” berasal dari bahasa Arab yang berarti melepaskan dan tidak terikat. Secara etimologi halal berarti hal-hal yang dapat dilakukan karena bebas dan tidak terikat dengan sesuatu yang bebas dari bahaya duniawi dan ukhrawi. Sedangkan *thayyib* berarti makanan yang tidak kotor dan rusak dari segi zatnya atau bercampur benda najis dengan pengertian baik. Makanan dan minuman yang haram dan yang halal adalah merujuk pada zatnya (substansinya), dan bukan karena faktor eksternalnya seperti karena hasil rampasan, curian dan sebagainya.

Makanan halal secara *dzatiah* (substansi barangnya), menurut **Thobieb (2003)** dibagi dalam dua kategori, yaitu *jamad* (benda mati) dan hayawan (binatang). Yang termasuk makanan dan minuman yang halal adalah:

- a. Bukan terdiri dari atau mengandung bagian atau benda dari binatang yang dilarang oleh ajaran Islam untuk memakannya atau yang tidak disembelih menurut ajaran Islam
- b. Tidak mengandung sesuatu yang digolongkan sebagai najis menurut ajaran Islam.
- c. Dalam proses, menyimpan dan menghidangkan tidak bersentuhan atau

berdekatan dengan makanan yang tidak memenuhi persyaratan.

METODE

Analisis data yang penulis gunakan adalah metode deskriptif kualitatif, dengan pengambilan data primer dan data sekunder melalui wawancara, observasi dan dokumentasi. informan ditentukan dengan teknik purposive sampling. data – data yang diperoleh akan dibahas secara menyeluruh dengan dibandingkan konsep teori yang mendukung pembahasan penelitian ini.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Masalah halal dan haram bukan hanya merupakan isu yang sensitif di Indonesia, tetapi juga selalu mengusik keyakinan umat Islam di seluruh dunia. Umat Islam di seluruh dunia amat berkepentingan atas jaminan halal. Indonesia dalam menghadapi perdagangan bebas tingkat regional, internasional dan global, dikhawatirkan sedang dibanjiri pangan dan produk lainnya yang mengandung atau terkontaminasi unsur haram. Dalam teknik pemrosesan, penyimpanan, penanganan, dan pengepakan acapkali digunakan bahan pengawet yang membahayakan kesehatan atau bahan tambahan yang mengandung unsur haram yang dilarang dalam agama Islam.

Prinsipnya, halal atau tidak halal tidak hanya berkutat pada masalah penggunaan bahan, namun juga proses produksi, sarana distribusi, transportasi dan penyimpanannya. Hal yang sangat dikhawatirkan adalah adanya kontaminasi antara produk haram dan halal. Pada prinsipnya semua bahan makanan dan minuman adalah halal, kecuali yang diharamkan oleh Allah dan Rosul-Nya. Bahan yang diharamkan Allah adalah

bangkai, darah, babi dan hewan yang disembelih dengan nama selain Allah. Sedangkan minuman yang diharamkan Allah adalah semua bentuk khamar (minuman beralkohol) . Hewan yang diharamkan akan berubah statusnya menjadi haram apabila mati karena tercekik, terbentur, jatuh ditanduk, diterkam binatang buas dan yang disembelih untuk berhala.

“Sertifikasi halal untuk catering penting sekali yaitu untuk menjaga keamanan bahan makanan dalam catering tersebut, pemeriksaannya terhadap bahan – bahan makanan yang digunakan untuk catering ini , pertama kita lihat dari jenis bahannya apa saja yang digunakan kemudian jenis menunya. menu pada catering sangat banyak mulai dari sayuran sampai dengan dessert yang banyak pula terdapat titik kritisnya. penting karena menjaga keamanan pangan” ”(wawancara dengan Ibu Amelia , Auditor Halal LPPOM MUI Riau)

Selain untuk menjaga dan memberikan kenyamanan, menyediakan pangan yang halal juga menjadi bisnis yang sangat prospektif. Karena, dengan logo halal itu dapat mengundang pelanggan yang loyal. Dan ini ternyata bukan hanya diminati oleh kalangan muslim, tetapi juga oleh banyak pelanggan yang non-muslim.

“Kami melakukan sertifikasi untuk usaha kami agar pelanggan lebih yakin terhadap kami , supaya orang percaya dan mendapat nilai tambah di mata masyarakat. Apalagi jika ingin masuk suatu proyek atau tender , perusahaan akan menanyakan sertifikasi halal jika catering belum punya sertifikasi halal maka otomatis tidak lolos. Namun yang lebih penting dari itu agar konsumen yakin dan kamipun menjadi yakin bahwa yang

kami oleh ini sudah sesuai dengan tuntunan agama” ”(wawancara dengan Ibu Yus, Produsen Katering)

Sertifikasi Halal harus menempuh langkah – langkah yang telah ditetapkan LPPOM MUI yaitu sebagai berikut :

1. Pendaftaran

Setiap produsen yang mengajukan sertifikat halal bagi produknya harus mengajukan surat permohonan serta mengisi formulir yang telah disediakan. Formulir pendaftaran harus diisi lengkap, disertai dengan dokumen pendukungnya.

2. Pembiayaan Sertifikasi

Pembiayaan sertifikasi dilakukan setelah pendaftaran melalui akad sertifikasi. Biaya Sertifikat Halal ditentukan atas dasar besar kecil perusahaan dengan mempertimbangkan :

- (1) Golongan usaha / kapasitas produksi / omzet
- (2) Kerumitan Pemeriksaan
- (3) Teknologi yang digunakan

3. Pemeriksaan Kecukupan Dokumen

Jika dokumen pendaftaran dinilai cukup, maka audit dapat dilakukan. Pemeriksaan kecukupan dokumen dilakukan terhadap formulir pendaftaran beserta seluruh dokumen pendaftaran yang dipersyaratkan. Jika hasil pemeriksaan menunjukkan belum terpenuhinya persyaratan pendaftaran, maka Bidang Auditing mengirimkan surat (Pre Audit Memorandum) yang berisi informasi tentang semua kekurangan yang harus segera ditindaklanjuti perusahaan.

4. Pelaksanaan Audit

Untuk menjalankan tugas melakukan pemeriksaan produk yang hendak disertifikasi halal, LPPOM MUI didukung oleh para auditor halal yang bertugas melakukan pemeriksaan produk dari sisi kandungan, proses produksi, penyimpanan,

hingga pendistribusiannya. Sedangkan pemeriksaan dari aspek syariah dilakukan oleh Komisi Fatwa MUI.

Hasil pemeriksaan/audit dan hasil laboratorium dievaluasi dalam Rapat Tenaga Ahli LPPOM MUI.

Jika telah memenuhi persyaratan, maka dibuat laporan hasil audit untuk diajukan kepada Sidang Komisi Fatwa MUI untuk diputuskan status kehalalannya.

5. Evaluasi Pasca Audit

- a. Rapat Auditor
- b. Rapat Komisi Fatwa

Sertifikat halal akan diterbitkan jika produk sudah dinyatakan halal dalam Rapat Komisi Fatwa. Jika Rapat Komisi Fatwa memutuskan bahwa masih terdapat kekurangan persyaratan sehingga status halal produk belum dapat diputuskan, maka Bidang Auditing mengirimkan kembali audit memorandum yang berisi informasi tentang semua kekurangan yang harus segera ditindaklanjuti perusahaan. Bila semua kekurangan telah dilengkapi, maka laporan akan dibahas kembali dalam Rapat Komisi Fatwa berikutnya.

6. Penerbitan Sertifikat Halal

Sertifikat halal produk diterbitkan setelah produk tersebut dinyatakan halal dalam rapat komisi fatwa MUI.

1. Masa berlaku Sertifikasi halal
 - a. Sertifikat Halal hanya berlaku selama dua tahun.
 - b. Tiga bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, LPPOM MUI akan mengirimkan surat pemberitahuan kepada produsen yang bersangkutan.
 - c. Dua bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, produsen harus daftar kembali untuk Sertifikat Halal yang baru.
 - d. Produsen yang tidak memperbaharui Sertifikat Halalnya, tidak diizinkan

lagi menggunakan Sertifikat Halal tersebut dan dihapus dari daftar yang terdapat dalam majalah resmi LPPOM MUI, Jurnal Halal.

- e. Jika Sertifikat Halal hilang, pemegang harus segera melaporkannya ke LPPOM MUI.
- f. Sertifikat Halal yang dikeluarkan oleh MUI adalah milik MUI. Oleh sebab itu, jika karena sesuatu hal diminta kembali oleh MUI, maka pemegang sertifikat wajib menyerahkannya.
- g. Keputusan MUI yang didasarkan atas fatwa MUI tidak dapat diganggu gugat.

Gambar logo halal resmi MUI adalah sebagai berikut :



2. Sistem Pengawasan

Yaitu Perusahaan wajib menandatangani perjanjian untuk menerima Tim Sidak LPPOM MUI, Perusahaan berkewajiban menyerahkan laporan audit internal setiap 6 (enam) bulan setelah terbitnya Sertifikat Halal, Jika terjadi perubahan bahan baku, bahan tambahan dan penolong, serta jenis pengelompokan produk harus diinformasikan kepada LPPOM MUI serta produsen berkewajiban melengkapi dokumen terbaru tentang spesifikasi, sertifikat halal dan bagan alir proses.

Pelaksanaan SOP sertifikasi halal produk makanan pada umumnya dan usaha

katering khususnya dilihat dari beberapa indikator.

A. Konsistensi

Indikator pertama dari teori Purnamasari adalah tentang Konsistensi. Konsistensi merupakan suatu ketetapan dalam menjalankan kegiatan terutama pada pelaksanaan sertifikasi halal suatu produk makanan termasuk adalah usaha katering. Dengan diberlakukannya SOP oleh LPPOM MUI Riau yang mengacu pada LPPOM MUI Pusat dimaksudkan agar alur pelaksanaan pemberian sertifikasi berjalan dengan konsisten dan terarah. Kegiatan pelaksanaan sertifikasi halal khususnya pada pengusaha katering dapat dilihat dari konsistensi LPPOM MUI Riau yang tetap berpedoman pada petunjuk teknis sesuai SOP yang sudah ditetapkan sebelumnya.

Selanjutnya, dengan mengetahui ketetapan administrasi prosedur, produsen katering dapat pula membantu para auditor halal untuk dapat terus memperbaiki dan meningkatkan kualitas dan prosedur pelaksanaan sertifikasi halal yang sudah ditetapkan.

Untuk menjaga konsistensi dari proses sertifikasi halal kegiatan di LPPOM juga harus bisa membagi waktu pelayanan terhadap produk – produk yang akan disertifikasi serta kegiatan – kegiatan LPPOM lainnya.

Banyaknya produk yang disertifikasi dan kegiatan lainnya tidak membuat LPPOM mengambil jalan pintas dalam prosesnya, semua kegiatan dilakukan sesuai dengan alur yang telah ada LPPOM Konsistensi dalam pelaksanaan sertifikasi untuk semua produk yang mendaftar bahkan setelah produk tersebut telah mendapatkan sertifikat halal. LPPOM Konsisten dalam mengawasi produk dengan cara melakukan inspeksi mendadak. Dengan adanya azas konsistensi dalam pelaksanaan sertifikasi akan membuat masyarakat semakin yakin

dengan produk yang beredar yang telah mendapat sertifikat halal.

B. Efisiensi

1. Segi biaya

Biaya sangat dibutuhkan untuk kelangsungan suatu kegiatan termasuk juga pelaksanaan sertifikasi halal. Berdasarkan observasi dan pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti biaya yang dihabiskan dalam pelaksanaan sertifikasi halal cukup besar baik itu dari segi pengeluaran produsen katering untuk mendapatkan sertifikat halal ataupun dari segi LPPOM MUI Riau sebagai pelaksananya. Dari segi produsen katering, di Pekanbaru usaha katering bisa diklasifikasikan dari golongan A2 sampai A3 yaitu dengan biaya berkisar antara Rp.3.500.000 sampai dengan Rp. 800.000. Golongan A2 untuk usaha menengah dengan cakupan PT, CV, dan UD. sedangkan golongan A3 mencakup usaha kecil seperti PIRT.

2. Segi Waktu

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti waktu yang digunakan untuk mendapatkan sertifikat halal oleh usaha katering yaitu berkisar antara 3 minggu sampai 1 bulan, Namun bisa mencapai 3 bulan apabila ditemukan banyak permasalahan.

3. Segi Tenaga

karyawan LPPOM MUI Riau ditempatkan sesuai dengan keahlian masing – masing, untuk auditor halal diharuskan dari sarjana berlatar belakang saintis. Serta adanya keterlibatan komisi fatwa MUI dalam proses pelaksanaan sertifikasi halal menunjukkan bahwa setiap kegiatan dipegang oleh ahlinya.

C. Minimalisasi Kesalahan

Minimalisasi kesalahan merupakan kemampuan yang dimiliki seorang petugas dapat memberikan pelayanan yang bebas dari kesalahan. Kesalahan disini dimaksudkan yaitu menjauhkan segala macam errors disetiap proses pelaksanaan sertifikasi halal khususnya sertifikasi halal untuk katering serta harus adanya sistematika yang jelas bagi karyawan dalam menjalankan tugas dan kewajibannya. Prosedur yang jelas dan mudah difahami dapat meminimalisir kesalahan baik itu di pihak LPPOM maupun produsen katering.

Selanjutnya, kesalahan yang terjadi bisa diminimalisir dengan adanya koordinasi yang baik antar karyawan maupun komunikasi dari LPPOM dengan produsen katering itu sendiri.

a. Koordinasi Antar Auditor

Koordinasi antar auditor perlu dilakukan untuk keteraturan aktivitas di LPPOM dan keteraturan proses pelaksanaan sertifikasi produk khususnya. Kelancaran koordinasi dan komunikasi antar auditor ini disebabkan karena kesamaan latar belakang salah satunya latar belakang pendidikan sehingga bisa saling memahami satu sama lain. Latar belakang yang sama merupakan salah satu faktor penentu dari proses daya tarik individu untuk berinteraksi satu sama lain.

b. Koordinasi LPPOM dengan Komisi Fatwa

Selain LPPOM MUI pihak yang bertanggung jawab dalam pelaksanaan sertifikasi halal ini yaitu Komisi Fatwa MUI

c. Koordinasi LPPOM dengan Produsen Katering

Seperti yang dijelaskan sebelumnya bahwa setelah perusahaan mendapatkan sertifikat halal koordinasi tetap berjalan

Kesalahan dlm sertifikasi halal diminimalisir dengan kejelasan prosedur ,

koordinasi yang baik oleh semua pihak serta sistem yang canggih. LPPOM MUI Riau telah berusaha sekuat tenaga untuk meminimalisir kesalahan – kesalahan dan melakukan berbagai cara untuk mengantisipasi hal tersebut. Kendatipun demikian kesalahan pasti akan muncul karena mustahil untuk berjalan lancar 100%.

D. Penyelesaian Masalah

Tidak dipungkiri jika di dalam sebuah organisasi pasti akan terjadi permasalahan antara pemberi ataupun penerima layanan yang timbul dalam aktivitas sehari – hari. Peran semua anggota LPPOM terlebih adalah auditor yang langsung bersentuhan dengan pengusaha catering dalam menyelesaikan masalah jika terjadi tuntutan dari pengusaha untuk melaksanakan proses pemberian sertifikasi dalam waktu singkat sementara karyawan bekerja berdasarkan SOP yang waktu penyelesaiannya sudah ditetapkan dan ditentukan. Prosedur tersebut tidak bisa dilanggar oleh siapapun.

Masalah yang kerap muncul yaitu ketika terjadi kelengahan baik itu dari pihak LPPOM maupun produsen yaitu tentang pergantian bahan dasar seperti gula. Hal seperti ini merupakan pelanggaran SOP karena apabila terjadi pergantian bahan dasar produsen harus terlebih dahulu melaporkan kepada LPPOM dan LPPOM akan memberikan solusi serta rekomendasi apabila bahan dasar awal habis ataupun langka di pasaran.

E. Peta Kerja

Peta kerja merupakan pola aktivitas yang sudah tertata rapi agar pelayanan menjadi lebih fokus dan tidak melebar kemana – mana. Dengan memetakan suatu pekerjaan diharapkan pelayanan yang diberikan dapat terarah, disiplin dan dapat membantu kemajuan suatu organisasi. SOP Sertifikasi Halal sangat penting bagi kelangsungan LPPOM karena dengan adanya SOP

kegiatan dapat berjalan. Memetakan suatu pekerjaan harus sesuai dengan kemampuan yang dimiliki oleh pegawai agar pelayanan yang diberikan dapat berjalan efektif dan efisien.

Dari hasil wawancara diatas dapat diketahui bahwa pembagian tugas (*job description*) atau peta kerja sudah sesuai dengan apa yang diharapkan dengan arti kata *right man to the right place*.

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan tentang pelaksanaan Standard Operating Procedure (SOP) sertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) Riau pada usaha catering di Kota Pekanbaru berjalan dengan cukup baik. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan sebelumnya dapat dibuat kesimpulan berikut:

1. SOP sertifikasi halal LPPOM MUI Riau yang berupa flowchart sudah bagus berupa tahapan – tahapan yang terarah dan bisa meminimalisir kesalahan. Prosedurnya rapi dimulai dari proses pendaftaran, pembayaran, pemeriksaan kecukupan dokumen, audit, evaluasi pasca audit berupa rapat tim ahli dan rapat dengan komisi fatwa MUI Riau yang hasil akhirnya berupa sertifikat halal oleh MUI yang bisa ditempel pada papan nama serta brosur usaha catering. Prosedur sertifikasi halal yang konsisten akan meyakinkan konsumen dan juga menguntungkan produser dan menjadi nilai tambah dalam persaingan. Namun, pada pelaksanaannya di Provinsi Riau belum sepenuhnya menerapkan sistem SJH, hanya berupa sertifikasi produk. Sehingga setelah perusahaan mendapat sertifikat ada beberapa

masalah yang timbul seperti pergantian bahan baku yang langka di pasaran. Hal ini disebabkan karena tidak adanya auditor internal perusahaan secara khusus untuk menangani problem ini.

B. Saran

Dari kesimpulan yang telah dikemukakan diatas,penulis memberikan saran atau masuka

n-masukan sebagai berikut:

1. Sebaiknya diterapkan SJH secara menyeluruh untuk setiap perusahaan yang mendapatkan sertifikat.
2. Sebaiknya LPPOM melakukan sosialisasi seperti menyelenggarakan seminar, talkshow tentang prosedur sertifikasi halal khusus catering, seperti yang telah dilakukan di pusat. Sehingga produsen tidak memandang negatif prosedur seperti menganggap prosedur yang lama, berbelit – belit dan mahal.
3. Sebaiknya LPPOM MUI Riau mengembalikan website yang telah lama mati sehingga bisa menambah wawasan masyarakat tentang produk halal dan menjadi sarana komunikasi dua arah baik itu oleh LPPOM kepada perusahaan ataupun dari LPPOM kepada masyarakat.
4. Harus ada kepedulian dari Pemerintah Provinsi Riau kepada LPPOM MUI Riau, khususnya dalam hal anggaran. Karena tidak bisa dipungkiri tanpa dana kegiatan apapun tidak akan bisa berjalan. Selama ini LPPOM mencari pundi – pundi sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

Al- Asyhar , Thobieb . 2003. *Bahaya Makanan Haram bagi Kesehatan*

Jasmani dan Rohani. Jakarta : Al Mawardi Prima

Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan

Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, 2003, *Modul Pelatihan*

Auditor Internal Halal, Jakarta: Departemen Agama RI.

_____, 2003, *Panduan Sertifikasi Halal*, Jakarta: Departemen Agama RI.

Budiharto, M. 2014. *Panduan Praktis Menyusun SOP*. Jakarta : Raih Asa Sukses (Penebar Swadaya Grup)

Bungin, Burhan. 2012. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta : Raja Grafindo

Ekotama, Suryono. 2013. *Cara Mudah Menyusun SOP*. Yogyakarta : Media Pressindo

Hartatik, Indah Puji. 2014. *Buku Pintar Memahami SOP (Standar Operasional Prosedur)*. Yogyakarta : Flashbook

Hasibuan, Malayu, 2001. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta : Bumi Aksara

Munir, Wahyu Illahi. 2006. *Manajemen Dakwah*. Jakarta : Prenada Media

Purnamasari, Evita P. 2015. *Panduan Menyusun SOP*.Yogyakarta : Kobis

Qardhawi, Yusuf, *Al Halal wal Haram fil Islam* terj. Wahid Ahmadi, et al., *Halal*

Haram dalam Islam, Solo: Era Intermedia, 2000.

Sadili, Samsudin. 2006. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bandung : Pustaka Setia

Sailendra, Annie. 2015. *Langkah – Langkah Praktis Membuat SOP*. Yogyakarta : Trans Idea Publishing

Santoso, Dwi Joko. 2014. *Lebih Memahami SOP (Standard Operating Procedure)*. Surabaya : Kata Pena

Siswanto. 2013. *Pengantar Manajemen*. Jakarta : Bumi Aksara

Soemohawidjojo, Arini T. 2014. *Mudah Menyusun SOP*. Jakarta : Penerbar Plus (Penebar Swadaya Grup)

Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta

Suharto. Edi. 2003. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta

Syafri, Wirman. 2012. *Studi Tentang Administrasi Publik*. Jakarta : Erlangga

Tambunan, Rudi M. 2008. *Pedoman Penyusunan Standard Operating Procedures (SOP)*. Jakarta : Maiestas Publishing

Tunggal, Widjaja Amin. 2002. *Manajemen Suatu Pengantar*. Jakarta : Rineka Cipta

Wiludjeng, Sri SP. 2007. *Pengantar Manajemen*. Yogyakarta : Graha Ilmu

Karya Ilmiah

Rosi Rosmawati, dkk. 2011. *“Existence and Responsibility of Majelis Ulama Indonesia (MUI) in Application and Certification Labeling Halal Food Product in Indonesia*. Fakultas Hukum. Universitas Padjajaran, Bandung

Siti Hajar. 2016. *Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pelayanan Surat Taanah di Kantor Camat Sukajadi Kota Pekanbaru* . Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. Universitas Riau, Pekanbaru

Dokumen - Dokumen

Undang-Undang Nomor 7 tahun 1996
Tentang Pangan

Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999
Tentang Perlindungan Konsumen

Undang – Undang No 32 Tahun 2014
tentang Jaminan Produk Halal

Sumber Internet

Bestari, Indra Ceppy. Urgensi Masyarakat Halal. <http://pusathalal.com>, dikutip pada tanggal 23 Februari 2016, pukul 21:44

Proses Sertifikasi Halal, http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/58/1366/page/1, dikutip 23 Februari 2016, pukul 20:45