

Sistem Sertifikasi Halal dengan Sistem CEROL-SS23000 untuk Berbagai Kategori Produsen Pangan

The Implementation of CEROL-SS23000 Halal Certification System for Various Categories of Food Producers

Ha Phi Ro¹⁾, Feri Kusnandar^{1, 2)*}, Joko Hermanianto¹⁾

¹⁾Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor

²⁾South East Asian Food and Agricultural Science and Technology Center, Institut Pertanian Bogor, Bogor

Abstract. *Consuming halal food is a mandatory for every muslim. For this reason, it is important for food producers to provide halal food. Demand of halal food increases significantly in line with the growth of muslim population and the awareness of muslim to consume halal food. Halal food production has become the concern of food producers in the last twenty years, including in Indonesia. The assurance of halal food production by food producers are applied through certification process. In Indonesia, the process of halal certification was conducted by the Indonesian Council of Ulama (MUI), namely the Institute for Foods, Drugs, and Cosmetics (LPPOM MUI). Indonesia has become the pioneer in the establishment of halal certification system. Currently LPPOM MUI has established Halal Certification Online Service System (CEROL-SS23000) in order to facilitate the halal certification process. This research studied the implementation of halal certification system for various food producer categories conducted by LPPOM MUI in applying the CEROL-SS23000 system. The primer data was obtained through survey to some categories of food producers to gain perception from food producers on the CEROL-SS23000 application. The survey showed that food producers satisfied with the CEROL-SS23000 system in facilitating the halal certification process.*

Keywords: CEROL-SS2300, halal certificate, halal food, LPPOM MUI

Abstrak. Mengonsumsi makanan halal merupakan kewajiban bagi setiap muslim, sehingga penyediaan pangan halal menjadi sangat penting. Dewasa ini penyediaan pangan halal telah menjadi perhatian produsen pangan hampir di seluruh dunia, termasuk di Indonesia. Bahkan Indonesia menjadi negara yang memelopori bagaimana jaminan halal oleh produsen pangan dilakukan. Jumlah permintaan produk pangan halal semakin meningkat sejalan dengan perkembangan jumlah penduduk muslim dan kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi pangan halal. Jaminan produksi pangan halal oleh produsen pangan dilakukan melalui proses sertifikasi halal. Di Indonesia, proses sertifikasi halal dilakukan oleh lembaga independen di bawah Majelis Ulama Indonesia (MUI), yaitu Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM MUI). Saat ini LPPOM MUI sudah menyediakan Sistem Pelayanan Sertifikasi Halal *Online* (CEROL-SS23000) untuk memudahkan produsen dalam pendaftaran dan proses sertifikasi halal. Tujuan kegiatan magang ini adalah untuk mempelajari sistem sertifikasi halal untuk berbagai kategori produsen pangan yang dilakukan oleh LPPOM MUI melalui sistem pelayanan sistem CEROL. Pengambilan data primer dilakukan untuk mengidentifikasi kategori produsen pangan dan mempelajari sistem sertifikasi halal di LPPOM MUI. Survei kuesioner dilakukan untuk mengetahui tingkat kepuasan produsen dalam mengaplikasikan sistem CEROL-SS23000. Hasil survey menunjukkan bahwa produsen pangan secara umum menilai bahwa sistem CEROL-SS23000 memberikan kemudahan dalam proses sertifikasi halal.

Kata Kunci: CEROL-SS23000, LPPOM MUI, produk halal, sertifikasi halal

Aplikasi Praktis: Penelitian ini memberikan informasi tentang sistem sertifikasi halal dengan menggunakan sistem CEROL-SS23000 oleh LPPOM MUI, serta memberikan gambaran tentang penilaian produsen tentang sistem CEROL-SS23000 tersebut dalam mempermudah proses sertifikasi halal.

PENDAHULUAN

Mengonsumsi pangan halal merupakan kewajiban bagi setiap muslim. Secara harfiah, halal bermakna lepas atau tidak terkait, sedangkan arti pangan halal adalah

makanan/minuman yang diijinkan untuk dikonsumsi atau tidak terkait dengan ketentuan yang melarangnya (Girindra 2006). Pangan halal adalah makanan/minuman yang tidak berasal/tidak mengandung babi, tidak mengandung komponen yang memabukkan, binatang

yang bukan baas, atau bertaring, dan babi. Titik kritis bahan pangan yang berasal dari hewan yang dihalalkan untuk dikonsumsi adalah cara penyembelihan, peralatan yang digunakan untuk penyiapannya, dan bahan yang digunakan atau ditambahkan dalam proses pengolahan. Untuk bahan makanan dari tumbuhan dan hewan laut telah jelas halal, yang menjadi titik kritis keharamannya adalah alat dan bahan yang ditambahkan dalam proses pengolahan dan pengemasan. Surat Al-Baqarah ayat 173 menyatakan “Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan kepada kamu memakan bangkai, dan darah, dan daging babi, dan binatang yang tidak disembelih tidak karena Allah maka sesiapa terpaksa (memakannya karena darurat) sedang ia tidak menginginkannya dan tidak pula melampaui batas (pada kadar benda yang dimakan itu), maka tidaklah ia berdosa. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun, lagi Maha Mengasihani”.

Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 pasal 1 ayat 5 menyebutkan bahwa pangan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik yang menyangkut bahan baku pangan, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong (Adisasmito 2008). Peraturan yang mengatur pangan halal adalah Undang-undang Pangan No. 18 tahun 2012, bagian kedelapan mengenai jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan, pasal 95 ayat 1 menyebutkan pemerintah dan pemerintah daerah melakukan pengawasan terhadap penerapan sistem jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan terhadap pangan. Selain itu, pasal 97 ayat 3 menyebutkan bahwa pencantuman label di dalam dan/atau pada kemasan pangan memuat paling sedikit keterangan mengenai nama produk; daftar bahan yang digunakan; berat bersih; nama dan alamat pihak yang memproduksi; halal bagi yang dipersyaratkan; tanggal, bulan, tahun kedaluwarsa; tanggal dan kode produksi; nomor izin edar; dan asal usul bahan pangan tertentu.

Halal telah menjadi isu global. Berdasarkan survei lembaga Amerika Serikat, Pew Research Center (2011), jumlah penduduk Muslim pada tahun 2010 mencapai 23.4% dari total penduduk dunia atau sekitar 1.6 miliar. Jumlah ini diprediksi akan mengalami peningkatan sebesar 3% pada tahun 2030 atau mencapai 26.4% dari total populasi dunia (setara dengan 2.2 miliar jiwa). Hal tersebut akan berpengaruh terhadap jumlah permintaan produk pangan halal di pasar global. Oleh sebab itu, untuk memenuhi kebutuhan pangan penduduk muslim, produsen pangan perlu melakukan sertifikasi halal.

Sertifikasi halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahapan untuk membuktikan bahwa penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) di unit pengolahan pangan memenuhi persyaratan LPPOM MUI. Sertifikat halal adalah fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI melalui keputusan sidang Komisi Fatwa yang menyatakan kehalalan suatu produk berdasarkan proses audit LPPOM MUI (MUI 2012). Tujuan proses sertifikasi halal oleh produsen pangan adalah untuk mendapatkan citra positif di mata konsumen dan memperoleh kepercayaan terhadap kehalalan produk

yang dihasilkannya. Untuk memperoleh sertifikat halal, produsen harus memenuhi persyaratan memproduksi pangan halal yang mengacu pada ketentuan yang berlaku sesuai syariah agama Islam.

Di Indonesia, lembaga yang memiliki kewenangan untuk melakukan proses sertifikasi halal adalah Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Setelah melalui proses audit sesuai ketentuan yang berlaku, MUI mengeluarkan sertifikat halal sebagai bukti bahwa pangan yang diproduksi oleh suatu produsen pangan dinyatakan halal.

Kelompok produk pangan yang dapat disertifikasi halal oleh LPPOM MUI dikelompokkan ke dalam produk daging dan produk olahan, susu dan makanan bayi, roti, flavor, kosmetik, obat-obatan, dan sebagainya. LPPOM MUI mengkategorikan produk perusahaan pendaftar sertifikat halal dan proses sertifikasi halal berdasarkan tingkat kritis bahan dan tingkat kesulitan penelusuran kehalalannya. Kategori tersebut dibagi menjadi tidak berisiko (tidak melibatkan bahan kritis); berisiko (melibatkan satu atau lebih bahan kritis); dan risiko sangat tinggi (melibatkan bahan hewani dan/atau bahan yang sulit ditelusuri kehalalannya (LPPOM MUI 2013b).

Masih banyak produsen pangan belum menyadari pentingnya sertifikasi halal karena masih bersifat sukarela. Kemungkinan hal ini disebabkan oleh masih terdapat pandangan produsen bahwa proses sertifikasi halal sulit. Di awal, proses sertifikasi halal oleh LPPOM MUI pada Tahun 1992-2011, permohonan sertifikasi halal masih bersifat manual, dimana produsen harus mengirimkan langsung dokumen persyaratan ke LPPOM MUI. Hal ini membutuhkan proses lama dan jumlah dokumen yang banyak. Sejak tahun 2011, LPPOM MUI mengembangkan sistem pelayanan sertifikasi halal secara *online* yang disebut CEROL-SS23000. Sistem ini bertujuan memberikan pelayanan sertifikasi halal yang lebih cepat dan baik sehingga memudahkan produsen pangan memperoleh sertifikat halal. Keunggulan sistem ini adalah waktu proses lebih cepat, dapat memonitor perkembangan proses sertifikasi secara *real time* dan mengurangi penggunaan kertas (LPPOM MUI 2013b).

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sistem sertifikasi halal berbagai kategori produsen pangan, sistem pelayanan sertifikasi halal *online* (CEROL-SS23000), serta menggali informasi produsen pangan mengenai penilaian mereka terhadap system CEROL-223000 dalam memfasilitasi proses sertifikasi halal.

BAHAN DAN METODE

Bahan dan alat

Penelitian dilakukan menggunakan data sekunder dari LPPOM MUI, informasi sistem CEROL LPPOM MUI. Kuesioner digunakan untuk melakukan survei kepada produsen pangan tentang implementasi Sistem Sertifikasi Halal.

Metode

Kegiatan penelitian terdiri dari tiga tahap: (1) mengidentifikasi kategori produsen pangan yang disertifikasi halal oleh LPPOM MUI; (2) mempelajari sistem sertifikasi halal untuk masing-masing kategori produsen pangan; (3) mengkaji implementasi Sistem Pelayanan Sertifikasi Halal *Online* (CEROL-SS23000).

Identifikasi kategori produsen pangan

Identifikasi kategori produsen pangan yang disertifikasi halal oleh LPPOM MUI pada tahap I dilakukan dengan mengumpulkan data sekunder, pengumpulan data primer melalui diskusi dengan staf di LPPOM MUI dan melalui kajian literatur. Literatur yang digunakan adalah buku dan data yang tersedia di LPPOM MUI. Kategori produsen pangan berdasarkan kelompok produk yang disertifikasi halal oleh LPPOM MUI.

Kajian sistem sertifikasi halal

Tahap ini dilakukan dengan mempelajari sistem sertifikasi halal masing-masing kategori produsen pangan tersebut. Sistem sertifikasi halal masing-masing kategori produsen pangan diperoleh melalui studi literatur dan berdiskusi dengan tim Sistem Jaminan Halal (SJH).

Kajian implementasi CEROL-SS23000

Tingkat kemudahan aplikasi sistem CEROL-SS23000 dipelajari melalui survei kepada perusahaan. Tahap ini mengkaji efektivitas CEROL-SS23000 dan aplikasinya untuk sistem sertifikasi halal pada masing-masing kategori produsen pangan. Survei mengkaji informasi sebagai berikut: Pemahaman aplikasi sistem CEROL-SS23000; kemudahan penggunaan sistem dalam proses sertifikasi halal, pelayanan yang diberikan melalui sistem CEROL-SS23000, dan permasalahan/kendala yang masih dihadapi dalam penggunaan sistem, dan saran perbaikannya. Kuesioner dibuat dengan 15 pertanyaan yang dijawab melalui 5 skala yaitu sangat tidak setuju (1), tidak setuju (2), netral (3), setuju (4) dan sangat setuju (5). Kuesioner disebarkan ke pelatihan LPPOM MUI dan dengan mengirim email ke perusahaan, dan kuesioner berhasil beredar pada 1 perusahaan kecil, 11 perusahaan menengah, dan 5 perusahaan besar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sistem sertifikasi halal yang dikembangkan oleh LPPOM MUI adalah sistem manajemen terintegrasi yang disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumberdaya manusia, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan LPPOM MUI. Selain itu, sistem jaminan halal juga merupakan persyaratan sertifikasi halal, yaitu menilai SJH Sistem Jaminan Halal. Status SJH adalah nilai hasil audit implementasi SJH, status SJH terdiri dari A (sangat baik), B (cukup), C (gagal).

Dalam sistem CEROL-SS23000, perusahaan yang mengajukan sertifikasi baik pendaftaran baru, pengembangan maupun perpanjangan melakukan pendaftaran secara *online*, tidak harus datang menyerahkan dokumen. Formulir pendaftaran diisi lengkap, disertai dokumen pendukungnya sesuai dengan status pendaftaran (baru/pengembangan/perpanjangan) dan proses bisnis (unit industri pengolahan, rumah potong hewan, restoran, dan industri jasa).

Bidang sistem jaminan halal (SJH) memeriksa manual SJH yang diisi oleh perusahaan dan bukti implementasi melalui sosialisasi, pelatihan internal dan audit internal. Manual SJH yang diisi oleh perusahaan meliputi 11 kriteria SJH, yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, produk, fasilitas produksi, proses tertulis untuk aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, dan kaji ulang manajemen (LPPOM 2012). Jika hasil pemeriksaan tidak memenuhi persyaratan pendaftaran, bagian *auditing* mengirimkan pre-audit memorandum yang berisi informasi tentang semua kekurangan yang harus segera ditindaklanjuti perusahaan. Setelah semua kekurangan tersebut dipenuhi oleh perusahaan dan dokumen dinyatakan lengkap dan akad sertifikasi lunas, bidang *auditing* dapat melakukan penjadwalan audit.

Kategori produsen pangan

LPPOM MUI mensertifikasi halal produsen pangan berdasarkan pada kelompok produk pangan. Kelompok produk di LPPOM MUI dibagi menjadi 33 kelompok produk, yaitu daging dan produk daging olahan, ikan dan produk olahannya, *bakery ingredient*, pemanis, dan lain-lain. Tiga puluh tiga kelompok produk tersebut kemudian digolongkan menjadi lima kategori, yaitu industri pengolahan pangan, industri ingredient pangan, rumah potong hewan, restoran/catering, dan lain-lain (Tabel 1).

Tabel 1. Jumlah dan jenis produsen pangan yang disertifikasi halal oleh LPPOM MUI

Jenis Produsen Pangan	Jumlah dan Persentase					
	2011	%	2012	%	2013	%
Industri pengolahan	6305	41.81	10717	41.36	16475	32.43
Industri ingredien	7356	48.78	12525	48.34	29198	57.48
Restoran/katering	1093	7.25	2158	8.33	4436	8.73
Rumah potong hewan	6	0.04	4	0.02	10	0.02
Lain-lain	321	2.13	506	1.95	675	1.33
Total	15081	100	25910	100	50794	100

Sumber: LPPOM MUI 2013a

Berdasarkan Tabel 1, diketahui bahwa terjadi peningkatan jumlah produsen pangan yang disertifikasi halal oleh LPPOM MUI pada tahun 2012-2013. Peningkatan tersebut terjadi karena produsen pangan mulai menyadari pentingnya produk halal yang beredar di Indonesia. Indonesia sebagai negara dengan penduduk muslim terbesar yaitu 193.6 juta dari total jumlah penduduk 220 juta jiwa (88%) (BPS 2007), sehingga

produsen pangan mulai meningkatkan produk halal dengan mensertifikasi halal di LPPOM MUI agar dapat memenuhi permintaan produk halal oleh konsumen muslim maupun non-muslim.

Industri pengolahan pangan berperan dalam pertumbuhan perekonomian wilayah melalui pemenuhan kebutuhan pasar dalam dan luar negeri. Beberapa dampak positif yang muncul diantaranya adalah peningkatan penyerapan angkatan kerja, peningkatan nilai investasi wilayah, pemerataan usaha, peningkatan nilai tambah bahan mentah dan pendapatan perkapita suatu wilayah (Rejekiingsih 2004, Stanny 2009, Eriyatno 2011).

Berkembangnya industri pengolahan pangan dan Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduk muslim, maka produk yang beredar perlu sertifikat halal agar meningkatkan nilai jual dan kepercayaan konsumen muslim terhadap produk tersebut. Hal ini juga terlihat pada data LPPOM MUI jumlah industri pengolahan pangan dapat sertifikat halal tahun 2011, 2012, dan 2013 cukup besar yaitu 41.81, 41.36, dan 32.43%.

Industri pengolahan pangan telah berkembang cepat dengan teknologi pengolahan yang semakin canggih, yaitu adanya ingredien tertentu untuk meningkatkan kualitas, penampilan, masa simpan, rasa serta aroma seperti penyedap rasa, flavor, pengawet, pewarna. Ingredien memiliki risiko tinggi mengandung bahan yang haram, misalnya pewarna merah berasal dari darah yang jelas haram dalam hukum Islam. Gelatin merupakan biopolimer turunan dari kolagen (Haug dan Draget 2009). Pada umumnya, gelatin yang berasal mamalia banyak digunakan karena tingginya titik lebur, titik gelasi, dan reversibilitas termalnya (Haug dan Draget 2009), namun mamalia yang digunakan bisa berasal dari babi yang merupakan hewan haram untuk dikonsumsi, atau dari hewan lain yang disembelih tidak sesuai hukum Islam. Oleh karena itu, industri ingredien pangan sangat membutuhkan sertifikasi halal ingredien tersebut, jumlah industri ingredien pangan paling banyak disertifikasi tahun 2011, 2012, 2013 yaitu 48.78, 48.35, dan 57.48%.

Rumah potong hewan adalah kompleks bangunan dengan desain tertentu yang dipergunakan sebagai tempat memotong hewan secara benar bagi konsumen masyarakat luas dan harus memenuhi persyaratan teknis tertentu. Dengan demikian diharapkan daging yang diperoleh dapat memenuhi kriteria aman (*safety*), sehat (*sound*), utuh (*wholesomeness*), halal, dan berdaya saing tinggi. Rumah potong hewan merupakan tempat dimana daging halal berasal untuk memenuhi kebutuhan konsumsi daging halal untuk masyarakat Indonesia yang mayoritas agama Islam. Pada kenyataannya rumah potong hewan masih sedikit yang memiliki sertifikat halal. Hal ini terlihat pada data dari LPPOM MUI, pada tahun 2011, 2012, dan 2013 jumlah rumah potong hewan yang mengajukan sertifikasi halal masih sedikit yaitu 0.04, 0.02, dan 0.02. Hal ini mungkin disebabkan oleh kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi daging halal dan kesadaran produsen untuk memproduksi daging halal masih rendah. Rendahnya jumlah rumah potong hewan

yang mengajukan sertifikasi halal juga disebabkan data Tabel 1 merupakan data LPPOM MUI pusat belum termasuk data LPPOM provinsi, sehingga jumlah rumah potong hewan mengajukan sertifikasi halal di LPPOM provinsi belum tercatat di data LPPOM MUI pusat.

Jumlah katering/restoran yang disertifikasi halal masih sedikit, pada tahun 2011, 2012, dan 2013 jumlah restoran/katering yang memiliki sertifikat halal sebesar 2.13, 1.95, dan 1.33%. Hal ini disebabkan, masyarakat belum peduli kehalalan makanan yang dikonsumsi. Kesadaran konsumen Muslim untuk mengonsumsi makanan bersertifikat halal masih rendah. Pengusaha katering/restoran juga cenderung acuh atau tidak peduli terhadap makanan yang mereka produksi (sajikan). Para pengusaha makanan beranggapan bahwa memproduksi atau membuat makanan sudah dengan komposisi bahan yang aman, namun perlu diketahui, aman belum tentu halal. Diperlukan bukti kuat dengan cara para pengusaha mendaftarkan rumah makannya agar bersertifikat halal karena sertifikat halal merupakan jaminan yang pasti bagi konsumen muslim bahwa makanan yang hendak dikonsumsi tersebut halal atau haram.

Kelompok produk yang disertifikasi

Produsen pangan berkembang dengan cepat. Pangan tidak hanya diolah secara sederhana, namun juga teknologi tinggi dengan penambahan berbagai bahan tambahan agar dapat meningkatkan kualitas, penampilan, aroma, warna, masa simpan, dan sebagainya. Seiring perkembangan teknologi pangan dan dengan berbagai produk pangan yang berbeda-beda, LPPOM MUI telah mengidentifikasi kelompok produk yang disertifikasi halal, yaitu ada 33 kelompok produk (Tabel 2).

Berdasarkan Tabel 2 terlihat bahwa pada tahun 2011, 2012, dan 2013, jumlah kelompok produk flavor *seasoning and fragrance* paling banyak disertifikasi halal, yaitu sebesar 37.90, 34.03 dan 46.46%. Hal ini disebabkan, besarnya konsumen Muslim di Indonesia, banyak produsen pangan yang mempersyaratkan ingredien yang digunakan termasuk flavor, harus memiliki sertifikat halal. Flavor bisa terdiri dari banyak bahan penyusun yang masing-masing bisa bercabang menjadi jenis flavor lainnya (Osmena 2011).

Berdasarkan masalah kehalalan produk pangan, rumah potong hewan menempati posisi sangat penting karena dari sini sumber bahan baku produk makanan berasal. Berdasarkan data LPPOM MUI, rumah potong hewan pada tahun 2011, 2012, dan 2013 adalah paling sedikit disertifikasi halal, yaitu sebesar 0.04, 0.02, dan 0.02%. Hal ini dikarenakan belum adanya aturan tegas untuk seluruh rumah potong hewan untuk sertifikasi halal, padahal Indonesia menjadi negara dengan penduduk muslim terbesar di dunia. Menurut Hakim (2010) yang perlu dikritisi adalah rumah potong hewan tidak mau disertifikasi halal padahal keluar dari rumah potong hewan, daging yang dijual di pasar tidak ada registrasi, tidak ada pengawasan.

Tabel 2. Kelompok produk pangan yang disertifikasi halal

Kelompok Produk	2011		2012		2013	
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
Bahan tambahan	247	1.64	692	2.67	605	1.19
Bakery (roti dan kue)	670	4.44	306	1.18	417	0.82
<i>Bakery ingredient</i>	267	1.77	242	0.93	896	1.76
Minuman dan bahan minuman	829	5.50	1251	4.83	2527	4.97
Coklat konfeksioneri dan bahan pendukungnya	653	4.33	319	1.23	1566	3.08
Bumbu, rempah, dan kodimen	622	4.12	1386	5.35	2099	4.13
Kosmetik	111	0.74	842	3.25	1481	2.92
Telur dan produk telur olahan	16	0.11	21	0.08	29	0.06
Enzim	142	0.94	27	0.10	257	0.51
Ekstrak	89	0.59	674	2.60	551	1.08
Ikan dan produk olahannya	136	0.90	433	1.67	483	0.95
<i>Flavor seasoning and fragrance</i>	5715	37.90	8818	34.03	23597	46.46
Tepung pati dan produk turunan/olahannya	176	1.17	327	1.26	402	0.79
<i>Gelling agent</i> (pembentuk gel)	110	0.73	192	0.74	258	0.51
Herbal (jamu)	140	0.93	149	0.58	164	0.32
Es krim dan bahan pendukungnya	81	0.54	297	1.15	359	0.71
Susu dan makanan bayi/balita	114	0.76	187	0.72	456	0.90
Selai dan jelly	153	1.01	232	0.90	314	0.62
Daging dan produk daging olahan	283	1.88	500	1.93	548	1.08
Obat-obatan	0	0.00	8	0.03	28	0.06
Susu dan produk susu olahan	291	1.93	516	1.99	1017	2.00
Mie pasta dan produk olahannya	191	1.27	472	1.82	467	0.92
Minyak lemak dan produk olahannya	520	3.45	1938	7.48	2417	4.76
Vitamin, mineral, dan zat gizi lainnya	51	0.34	353	1.36	536	1.06
Tumbuhan dan produk tumbuhan olahan	1386	9.19	1239	4.78	2061	4.06
Protein dan asam amino	61	0.40	43	0.17	141	0.28
Restoran dan catering	1043	6.92	2096	8.09	4385	8.63
Nasi dan lauk pauk	50	0.33	62	0.24	51	0.10
Rumah potong hewan	6	0.04	4	0.02	10	0.02
<i>Snack</i> (makanan ringan)	555	3.68	1680	6.48	1739	3.42
Suplemen dan bahan suplemen	8	0.05	15	0.06	43	0.08
<i>Sweeteners</i> (pemanis)	44	0.29	83	0.32	215	0.42
<i>Others</i> (lain-lain)	321	2.13	506	1.95	675	1.33
Total	15081	100	25910	100	50794	100

Sumber: LPPOM MUI (2013a)

Sistem CEROL-SS23000 dan aplikasinya

Perusahaan dari 29 negara yang telah registrasi CEROL-SS23000 Tahun 2012 dan 2013. Terlihat Indonesia merupakan negara dengan jumlah perusahaan terbanyak yang melakukan registrasi CEROL-SS23000, dengan nilai peningkatan 1191 (Tabel 3). Saat ini, konsumen muslim di Indonesia memiliki kepedulian terhadap kehalalan barang dan jasa yang dikonsumsi (Sucipto 2009). Oleh karena itu, produk pangan yang beredar di Indonesia semakin banyak yang disertifikasi halal untuk memenuhi permintaan produk halal yang semakin meningkat. Selain Indonesia, Cina merupakan negara dengan jumlah perusahaan terbanyak kedua yang melakukan registrasi CEROL-SS23000, dengan nilai peningkatan 307. Hal ini disebabkan Indonesia dan Cina terus bekerjasama ekspor impor sehingga produk perlu sertifikat halal. Cina merupakan negara pengimpor terbesar Indonesia yang berperan 12.33% (BPS 2013).

Dari Tabel 3 juga terlihat bahwa sebagian besar perusahaan di benua Eropa dan Amerika, seperti Argentina, Belgia, Italia, Spanyol dan lain-lain mulai melakukan registrasi CEROL-SS23000. Hal ini menunjukkan halal mulai menjadi pusat perhatian dunia. Oleh karena itu, Indonesia dapat menjadi pusat sertifikasi halal dunia. Indonesia unggul pada faktor sistem sertifikasi yang saat ini menjadi acuan sertifikasi halal dunia (LPPOM MUI 2010), potensi yang merupakan pasar produk halal terbesar di dunia (Kassim 2009).

Tabel 3. Jumlah produsen pangan yang melakukan registrasi CEROL-SS23000 di tiap negara

Negara	Perusahaan Registrasi CEROL-SS23000		
	2012	2013	Δ Peningkatan
Argentina	0	2	2
Australia	2	8	6
Bangladesh	0	2	2
Belgia	0	2	2
Belarus	0	9	9
Cina	6	313	307
Perancis	1	7	6
Jerman	2	11	9
Hongaria	0	6	6
India	2	36	34
Indonesia	268	1459	1191
Italia	0	1	1
Jepang	2	12	10
Malaysia	4	19	15
Belanda	1	10	9
Selandia Baru	0	6	6
Filipina	4	7	3
Saudi Arabia	0	1	1
Singapura	7	48	41
Spanyol	0	1	1
Swiss	2	23	21
Afrika Selatan	0	1	1
Thailand	1	10	9
Turki	0	2	2
Vietnam	1	6	5
Republik Korea	0	23	23
Sri Langka	0	1	1
Inggris	0	2	2
Amerika Serikat	0	1	1

Sumber: LPPOM MUI 2013a

Jumlah perusahaan di Singapura yang registrasi CEROL-SS23000 mengalami peningkatan cukup besar yaitu 41. Hal ini diduga karena jumlah penduduk Islam di Singapura 15.3% dari total penduduk, yang menempati ranking ketiga setelah agama Budha dan Taoisme (Siddique 1995). Dengan jumlah penduduk beragama Islam yang cukup besar, sehingga perusahaan di Singapura mulai banyak melakukan registrasi CEROL-SS23000 untuk mensertifikasi halal, agar dapat memenuhi jumlah permintaan produk halal di Singapura.

India memiliki jumlah perusahaan yang registrasi CEROL-SS23000 meningkat cukup besar yaitu 34. Perekonomi India tumbuh dengan pesat, dengan pertumbuhan tercepat kedua setelah Cina (Suhanda 2007). Salah satu ekspor India adalah produk pertanian, bahan kimia dan farmasi, mineral dan lainnya. India memerlukan sertifikasi halal produk yang dihasilkan agar dapat mengeksport ke negara yang mempersyaratkan adanya sertifikat halal, salah satunya Indonesia.

Sistem CEROL-SS23000 dibuat dengan keunggulan: yaitu waktu proses sertifikasi lebih cepat, dapat memonitor perkembangan proses sertifikasi secara *real time*, dapat mengunduh sertifikat halal dari sistem, tidak ada batas waktu dalam pengisian data sehingga dapat dikerjakan secara bertahap, dan mengurangi penggunaan kertas. Sertifikasi halal CEROL-SS23000 juga melayani pengajuan approval bahan jika terdapat penggantian bahan selama masa berlakunya sertifikat halal, pengiriman laporan berkala sebagai bentuk komitmen untuk menjaga kehalalan produk, dan dapat mencari nomor sertifikat halal dari produk yang telah disertifikasi.

Berdasarkan hasil pengisian kuesioner (Tabel 4), rata-rata jawaban pertanyaan perusahaan menengah dan perusahaan besar adalah skala 4 (setuju). Hal ini menunjukkan bahwa aplikasi sistem CEROL-SS23000 memudahkan perusahaan memperoleh sertifikat halal. Pada perusahaan kecil diperkirakan rata-rata jawaban pertanyaan adalah tidak setuju-netral. Hal ini dikarenakan UKM kurangnya kesadaran dan adanya persepsi bahwa penggunaan teknologi informasi (TI) akan menyebabkan biaya tinggi sehingga lebih memilih jalur yang sudah biasa dilaluinya daripada melalui jalur baru yang sebenarnya lebih singkat dan efisien (Dans 2001). Pada kenyataannya, hasil kuesioner rata-rata jawaban pertanyaan skala 4 (setuju). Hal ini menunjukkan perusahaan kecil setuju aplikasi sistem CEROL-SS23000 memudahkan perusahaan memperoleh sertifikat halal. Perusahaan mengetahui adanya sistem CEROL-SS23000 melalui internet dan pelatihan dari LPPOM MUI. Perusahaan mengakui kelebihan sistem CEROL-SS23000, yaitu dapat mengajukan permohonan sertifikasi halal dimana saja, tidak menggunakan banyak waktu. Selain itu, beberapa perusahaan juga mengakui kelebihannya, yaitu menghemat penggunaan kertas, mendapat *update* informasi secara otomatis dan *online*, dapat mengetahui dengan jelas sampai mana proses sertifikasi halal berjalan dengan adanya menu *view history*, proses *monitoring* lebih mudah.

Tabel 4. Penilaian responden terhadap penerapan sistem CEROL-SS23000 dalam proses sertifikasi halal LPPOM MUI

Pertanyaan	Produsen Pangan		
	Kecil	Menengah	Besar
Pengetahuan aplikasi CEROL	4	3.8	3.8
Pembacaan user manual CEROL terlebih dahulu	3	3.9	3.8
User manual CEROL sangat informatif	3	3.9	3.8
Sistem CEROL lebih mudah digunakan	5	4.3	4.4
Kemudahan sistem CEROL untuk memperoleh sertifikat halal	5	4.4	4.6
Waktu penerbitan sertifikat halal lebih singkat	4	3.9	4.4
Tidak ada kendala dalam berkomunikasi melalui CEROL	4	3.2	3.6
Pemberian respon cepat terhadap registrasi perusahaan	5	3.9	4.2
Pelayanan melalui CEROL sudah baik	4	3.8	4.4
Tidak ada kendala ketika <i>sign-up/login</i> in dalam CEROL	4	4.4	4.6
Tidak ada kendala ketika registrasi di CEROL	4	3.8	3.8
Tidak ada kendala dalam pembayaran registrasi	4	4.5	4.0
Tidak ada kendala dalam mengupload data	4	3.9	3.2
Tidak ada kendala dalam pembayaran akad	4	4.4	3.8
Tidak ada kendala dalam monitoring proses sertifikasi halal	5	4.3	3.6
Rata-rata	4.2	4.0	4.0

Keterangan: 1= Sangat tidak setuju; 2= Tidak setuju; 3= Netral; 4= Setuju; 5= Sangat setuju

Perusahaan berharap fitur dalam CEROL-SS23000 dibuat lebih menarik, waktu respon pre-audit dipercepat, perbaikan dalam waktu mengunggah dokumen. Ketika mengunggah data, kadang sistem CEROL-SS23000 tiba-tiba *error* sehingga harus *log in* kembali agar dapat mengunggah dokumen. Perusahaan berharap personil untuk konsultasi CEROL-SS23000 diperbanyak, karena perusahaan mengalami kesulitan ketika menghubungi, sering tidak di tempat dan tidak ada personil pengganti, dan agar konsultasi melalui email dapat direspon tanpa harus dihubungi melalui telepon. Selain itu, sebaiknya ada dialog *box* antara pihak perusahaan dengan pihak LPPOM MUI untuk bertanya mengenai masalah dalam mengurus sertifikasi halal. Kuota untuk mengunggah data ditambahkan (sistem selain *Microsoft Word*, seperti PDF atau JPEG), karena mengunggah membutuhkan waktu lama dan sering gagal. Komunikasi sertifikasi halal, izin penggunaan bahan baru diintegrasikan dengan sistem CEROL-SS23000, *history* komunikasi terdokumentasi dengan baik, meskipun ada pergantian personil (*turn over* karyawan), dapat mengetahui *history* sebelumnya.

Harapan perusahaan mengenai sistem CEROL-SS23000 tidak hanya sebagai sistem untuk pengajuan sertifikat halal saja, tetapi juga dapat mengakses sertifikat halal produk dari perusahaan yang telah disertifikasi. Apabila ada revisi dalam *User Manual* CEROL-SS23000 dapat diinformasikan melalui CEROL-SS23000 ke perusahaan yang telah registrasi di CEROL-SS23000, dan ditambahkan informasi di *User Manual* CEROL-SS23000 lebih spesifik dan kompleks agar ketika ada kendala tidak harus melalui *email* atau telepon. Perusahaan berharap adanya penambahan fitur misalnya *Notification List*, sehingga tidak perlu membuka satu

persatu menu (*Material List, Produk List, Matrix List*), adanya menu yang dapat menghapus informasi bahan dalam jumlah banyak dan tidak harus menghapus satu persatu, dan adanya penambahan fitur daftar rincian biaya proses sertifikasi halal. Sosialisasi secara berkala agar sistem CEROL-SS23000 lebih dapat dipahami dan selalu dimutakhirkan informasinya. Diantara perusahaan juga menyatakan bahwa *User Manual CEROL-SS23000* sangat informatif, dan mudah dipahami.

KESIMPULAN

Halal telah menjadi perhatian dunia, penduduk muslim di dunia semakin meningkat. Perusahaan pangan mulai menyadari pentingnya sertifikasi halal, sehingga jumlah perusahaan pangan yang mendaftar untuk sertifikasi halal semakin meningkat. Negara Indonesia paling banyak perusahaan yang sertifikasi halal, dan Cina juga merupakan negara dengan jumlah perusahaan paling banyak kedua setelah Indonesia yang disertifikasi halal. Selain itu, negara yang berkembang seperti *United Kingdom* dan *United State of America* juga mulai mendaftarkan diri untuk disertifikasi halal produk pangan. Sistem pelayanan sertifikasi halal secara *online* (CEROL-SS23000) diakui oleh perusahaan pangan sebagai sistem sertifikasi halal mudah, cepat, dan dapat menghemat waktu proses sertifikasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisasmito W. 2008. Sistem Kesehatan. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2007. Statistik Indonesia Tahun 2007.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2013. Berita Resmi Statistik. No. 17/03/Th. XVI, 1 Maret 2013.
- Dans E. 2001. IT Responsiveness in Small and Medium Enterprise: It Pays to Be on Top IT. Instituto de Empresa Mario de Molina.
- Eriyatno. 2011. Membangun Ekonomi Komparatif. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Girindra A. 2006. Menjamin kehalalan dengan label halal. *Perspektif Food Review Indonesia* 1(9): 12-13.
- Hakim L. 2010. Masih Sedikit RPH Bersertifikat Halal. <http://www.arahmah.com/read/2010/02/08/6862-lppom-mui-masih-sedikit-rph-bersertifikasi-halal.html>. [27 Mei 2013].
- Haug IJ, Draget KI. 2009. Gelatin. Phillips GO, Williams PA, Ed. 2009, editor. *Handbook of Hydrocolloids*. 2nd ed, hal 142-163. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Kassim A. 2009. The Global Market Potential of Halal. Ministry for Religious Affairs, Domestic Trade and Consumer Affairs. Penang, Malaysia.
- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2010. Perkembangan Produk Halal Indonesia.
- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika. 2012. HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal.
- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika. 2013a. Customer User Manual-Manufacturing. <http://www.e-lppommui.org/documents/Manual-CEROL-Manufacturing3.0.pdf>. [20 April 2011].
- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika. 2013b. Surat Keputusan LPPOM MUI tentang Kategori Produk Perusahaan Pendaftar Sertifikat Halal MUI dan Proses Sertifikasi Halal MUI Berdasarkan Tingkat Kritis Bahan dan Tingkat Kesulitan Penelusuran Kehalalannya.
- Osmena G. 2011. Industri Flavor Dituntut Lebih Inovatif. <http://www.foodreview.biz/preview.php?view2&id=56604#UXIdEEqNc>. [20 April 2011].
- [PRC] Pew Research Center. 2011. The future of global muslim population: projections for 2010-2030. <http://pewresearch.org/pubs/1872/muslim-populationsworldwide-fast-growth>.
- Rejekiingsih TW. 2004. Mengukur besarnya peranan industri kecil dalam perekonomian di propinsi Jawa Tengah. *Dinamika Pembangunan* 1(2): 125-136.
- Siddique S. 1995. Being Muslim in Singapore: Change, Community and Cons-ciousness. Conference on Islam and Society in South east Asia. Singapore.
- Stanny D. 2009. Analisis Peranan Sektor Industri Pengolahan Terhadap Perekonomian Propinsi Jawa Barat (Analisis Input Output) [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sucipto. 2009. Label Halal dan Daya Saing Waralaba. *Harian Pikiran Rakyat*.
- Suhanda I. 2007. India, Bangkitnya Raksasa Dunia. Gramedia Pustaka, Jakarta.