

PENGEMBANGAN KONSEP SISTEM JAMINAN HALAL DI RUMAH POTONG AYAM (Studi Kasus Pada Industri Daging Ayam)

[Concept Development Of Halal Assurance System
In The Chicken Slaughter House (Case Study Of Chicken Meat Industry)]

Wiwit Estuti ¹⁾, Rizal Syarif ²⁾, dan Joko Hermanianto ²⁾

¹⁾ Staf Pengajar Jurusan Glzi Politeknik Kesehatan Padang

²⁾ Staf Pengajar Program Studi Ilmu Pangan Sekolah Pasca Sarjana IPB

Diterima 15 Juli 2005 / Disetujui 20 Desember 2006

ABSTRACT

The application of effective halal assurance system model was one of producer's effort to supply halal food for moslem consumers. The objective of this research was to develop halal assurance system concept which is consist of halal manual, Halal Standard Operating Procedure, Guideline, and Work Instruction which should be applied at Chicken Slaughter House. This research used descriptive method by distributing questionnaire, direct observation, on-site verification and halal assurance system assessment on two Chicken Slaughter House. The halal assurance system assessment was conducted based on ISO 9000, 2000 guideline of arrangement of HACCP system. The conclusion of this research was that this Halal Assurance System was suitable to be used as a standard for Chicken Slaughter House. The document change on both industry was that of applied halal assurance system. It was found that there were two kinds of haram Critical Control Point, which were two points at raw material and four point at chicken production process.

Keywords : concept, model, assurance, halal, slaughter house

PENDAHULUAN

Al-Qur'an mewajibkan setiap muslim untuk mengkonsumsi makanan dan minuman yang halal dan baik (QS 2 : 168). Berkaitan dengan daging dan produk daging, muslim hanya dapat mengkonsumsi daging yang berasal dari hewan yang halal dan disembelih sesuai dengan syari'at Islam. Rumah Potong Ayam (RPA) diharapkan dapat menghasilkan produk daging ayam sesuai dengan selera konsumen dan halal. Sementara ini, belum ada konsep baku jaminan halal dalam merencanakan dan melaksanakan produksi halal untuk RPA. Masalah yang dihadapi pada konsep ini adalah cara menentukan bahwa produk daging ayam yang dihasilkan tersebut benar halal. Analisis laboratorium yang ada, belum bisa mendeteksi apakah daging tersebut disembelih secara halal atau tidak. Dengan adanya keterbatasan ini maka untuk menjamin kehalalan produk daging ayam harus dilakukan sesuai dengan manual halal, *Standard Operating Procedure* (SOP) halal, *Guideline* halal dan *Instruksi Kerja Prosedur operasional* (WI) halal.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang dilaksanakan di RPA dan mengembangkan konsep model SJH di RPA dalam bentuk manual halal, SOP halal, *Guideline* halal dan *Instruksi Kerja* halal di RPA.

METODOLOGI

Penelitian dilakukan di PT. Sierad Produce Tbk dan PT. Charoen Phokpand Indonesia selama sekitar 5 bulan. Penelitian menggunakan rancangan penelitian yang bersifat deskriptif. Data primer diperoleh dengan menyebarkan kuesioner, pengamatan di industri, dan *on-site verification*. Data sekunder diperoleh dari dokumen perusahaan, instansi, dan pustaka terkait. Pengamatan unsure SJH meliputi pengamatan pelaksanaan SJH sebelum dan sesudah dilakukan pengembangan konsep model SJH. Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan menggunakan metode *Check List* untuk menilai kesesuaian SJH yang telah diterapkan di RPA. Pengembangan konsep model SJH, memenuhi ketentuan yang ada dalam ISO 9000 versi 2000, pedoman sistem jaminan halal menurut Apriyantono, et al., serta Panduan Penyusunan Sistem Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) versi BSN (2002).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Konsep model yang dikembangkan ini dengan mengadopsi elemen ISO 9000 versi 2000, pedoman SJH menurut Apriyantono, et al., (2003), dan Panduan Penyusunan Sistem Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) menurut BSN (2002). Elemen halal

yang dibuat meliputi kebijakan halal, sasaran halal, deskripsi produk, organisasi halal, persyaratan dasar kehalalan, pembelian, diagram alir proses produksi, HrACCP (*Haram Analysis Critical Control Point*), lembar kerja dan pengendalian status preventif dan tindakan koreksi, audit halal, personal dan pelatihan, prosedur pengaduan, prosedur penarikan kembali, SOP halal, manual halal dan Instruksi Kerja.

Penerapan pemenuhan dokumen sistem jaminan halal

Setelah mempelajari penerapan SJH di kedua RPA, dibuat pengembangan SJH untuk RPA secara umum. Penerapan pengembangan SJH dalam pemenuhan dokumen menunjukkan bahwa sistem yang dibuat dapat digunakan untuk menyusun SJH di RPA (Tabel 1).

Kebijakan halal

Pimpinan puncak Pada PT. Sierad Produce Tbk dan PT. Charoen Pokphand Indonesia telah berkomitmen untuk melaksanakan serta memelihara SJH yang didokumentasikan dalam kebijakan halal industri. Pernyataan tersebut didokumentasikan dalam kebijakan halal PT. Sierad Produce Tbk yang menyatakan "PT. Sierad Produce Tbk adalah penghasil produk yang halal, bersih, sehat, aman, bermutu sesuai dengan syariat Islam". Sedangkan PT. Charoen Pokphand Indonesia menyatakan kebijakan halalnya dengan pernyataan " PT. Charoen Pokphand Indonesia dalam berproduksi

senantiasa menghasilkan daging ayam yang halal. Pemenuhan elemen ini sesuai dengan persyaratan dalam SJH (Apriyantono, et al., 2003), yang menyatakan bahwa produk yang diproduksi tidak mengandung unsur haram yaitu diproses, disimpan, diangkut dan disajikan sesuai dengan syari'at Islam dengan tidak terkontaminasi oleh unsur haram dan konsisten dengan kebijakan halal.

Sasaran halal

Sasaran halal yang ada pada PT. Sierad Produce Tbk menetapkan bahwa "mempertahankan sertifikat halal secara terus menerus untuk menjamin kehalalan produk". Sasaran halal ini diterapkan dengan sasaran mutu yang ada pada industri tersebut. Pada PT. Charoen Pokphand Indonesia pada awalnya belum mendokumentasikan secara tertulis sasaran halal ini, dokumentasi yang ada lebih menjelaskan pada kebijakan halal di perusahaan tersebut. Menurut Rancangan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia (2003) elemen sasaran halal ini harus ada pada setiap industri dan sesuai dengan persyaratan manajemen produksi halal. Oleh karena itu dilakukan perubahan dokumen yang menetapkan sasaran halal dalam bentuk dokumen tertulis pada PT. Charoen Pokphand Indonesia yaitu " produk daging ayam yang dihasilkan tidak mengandung unsur haram dan disembelih sesuai dengan syari'at Islam serta diproses, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan tidak terkontaminasi oleh unsur haram".

Tabel 1. Pemenuhan dokumen manual halal di RPA

Elemen Dokumen Manual Halal	Pelaksanaan Pemenuhan Dokumen Manual Halal di RPA			
	PT. Sierad Produce Tbk		PT.Charoen Pokphand Indonesia	
	Penerapan		Penerapan	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Kebijakan halal	√	√	√	√
Sasaran Halal	√	√	√	√
Deskripsi produk	-	√	-	√
Identitas industri	√	√	√	√
Struktur Organisasi halal	√	√	√	√
Koordinator halal	-	√	√	√
Internal audit halal	√	√	√	√
Persyaratan dasar kehalalan	√	√	√	√
Pembelian	√	√	√	√
Bagan alur Produksi	-	√	√	√
Lembar kerja status preventif	-	√	-	√
Audit halal	√	√	√	√
Personil	√	√	√	√
Pelatihan	-	√	-	√
Perubahan dokumen	-	√	-	√
Penarikan kembali	-	√	-	√
Pengaduan	-	√	-	√

Keterangan : - : Tidak tertulis, √ : Tertulis

Struktur organisasi halal

Struktur organisasi halal yang ada di kedua RPA meliputi struktur organisasi halal, tim organisasi halal dan identitas unit usaha. Ada sedikit perbedaan struktur organisasi halal pada kedua RPA ini. Struktur organisasi pada PT. Sierad Produce Tbk meliputi bagian-bagian *Purchasing, Ware House (WH), Quality Control (QC), Dressed Chicken (DC), Quality Assurance (QA)*. Sementara PT. Charoen Pokphand Indonesia struktur organisasi halal yang ada hanya melibatkan bagian *Slaughter House* dan *QC*, oleh karena itu disarankan untuk PT. Charoen Pokphand Indonesia dalam menyusun struktur organisasi halal melibatkan bagian *Purchasing, WH, QC* sehingga lebih menggambarkan hubungan kerja yang lebih jelas.

Koordinator halal di PT. Sierad Produce Tbk belum ditunjuk secara khusus melainkan dirangkap oleh *Manager QA* dan internal auditor halal dirangkap oleh bagian *QC*. Pada PT. Charoen Pokphand Indonesia kehalalan menjadi tanggung jawab Ketua *Commite Halal* yang fungsinya hampir sama dengan koordinator halal. Identitas/profil unit usaha telah diuraikan oleh masing-masing industri yang meliputi informasi nama industri, alamat, nomor telpon/*Facsimile*, nomor registrasi halal dan penanggungjawab kehalalan.

Deskripsi produk

Deskripsi produk merupakan sebuah daftar yang berisikan seluruh jenis produk akhir yang dicakup oleh sistem produksi halal. Pada awalnya, isi deskripsi produk tidak diuraikan oleh masing-masing RPA dan belum memenuhi keterangan produk yang dipersyaratkan dalam sistem jaminan halal (Apriyantono, et al., 2003). Deskripsi produk yang ada tidak tertulis secara khusus dalam manual halal di kedua RPA, tetapi didokumentasikan dalam dokumen manual mutu. Oleh karena itu perlu pembuatan dokumen khusus tentang deskripsi produk yang didokumentasikan pada manual halal. Deskripsi ini mengadopsi dari Panduan Penyusunan HACCP (BSN, 2002).

Persyaratan dasar kehalalan

Dalam operasionalisasinya program persyaratan dasar kehalalan meliputi program sanitasi program cara berproduksi secara baik dan halal. Program sanitasi yang diperlukan dalam rangka mencegah terjadinya kontaminasi bahaya yang menyebabkan tidak aman dan tidak halalnya produk pangan. Program persyaratan dasar ini telah dilaksanakan dan didokumentasikan oleh kedua RPA yang dituangkan dalam dokumen SOP Halal.

Pembelian

SJH pada PT. Sierad Produce Tbk dan PT. Charoen Pokphand Indonesia telah memasukan elemen pembelian pada manual halal. Industri (RPA) memberikan persyaratan pembelian kepada pemasok

mengenai contoh bahan pasokan yang akan dibeli. Elemen pembelian pada RPA lebih menekankan pada pemilihan pemasok berdasarkan kemampuan memasok bahan pasokan (ayam) sesuai dengan persyaratan produksi halal. Oleh karena itu elemen pembelian SJH untuk RPA hanya sebagian saja yang sesuai dengan ketentuan persyaratan pembelian dalam SJH (Apriyantono, et al., 2003). Hal ini dikarenakan elemen pembelian yang disyaratkan dalam SJH lebih ditujukan untuk industri pengolahan.

Diagram alir proses produksi (Flow Chart)

Diagram alir adalah suatu gambaran sistematis dari urutan tahapan atau pelaksanaan pekerjaan yang dipergunakan dalam produksi untuk menghasilkan pangan tertentu (SNI, 1998). Diagram alir yang dibuat masing-masing RPA didasarkan pada pengamatan tahapan proses produksi. Diagram alir PT. Sierad Produce Tbk belum memperlihatkan adanya haram CCP pada tahapan proses, sedangkan diagram alir pada PT. Charoen Pokphand Indonesia telah menandakan ada haram CCP. Oleh karena itu disarankan ada penandaan haram CCP pada diagram alir yang dibuat oleh PT. Sierad Produce Tbk juga perlu digambarkan diagram alir tentang penanganan ayam yang mati dan sakit seperti yang terdapat pada diagram alir PT. Charoen Pokphand Indonesia. Diagram alir proses produksi halal dapat dilihat pada Gambar 1.

Pemenuhan dokumen prinsip HrACCP

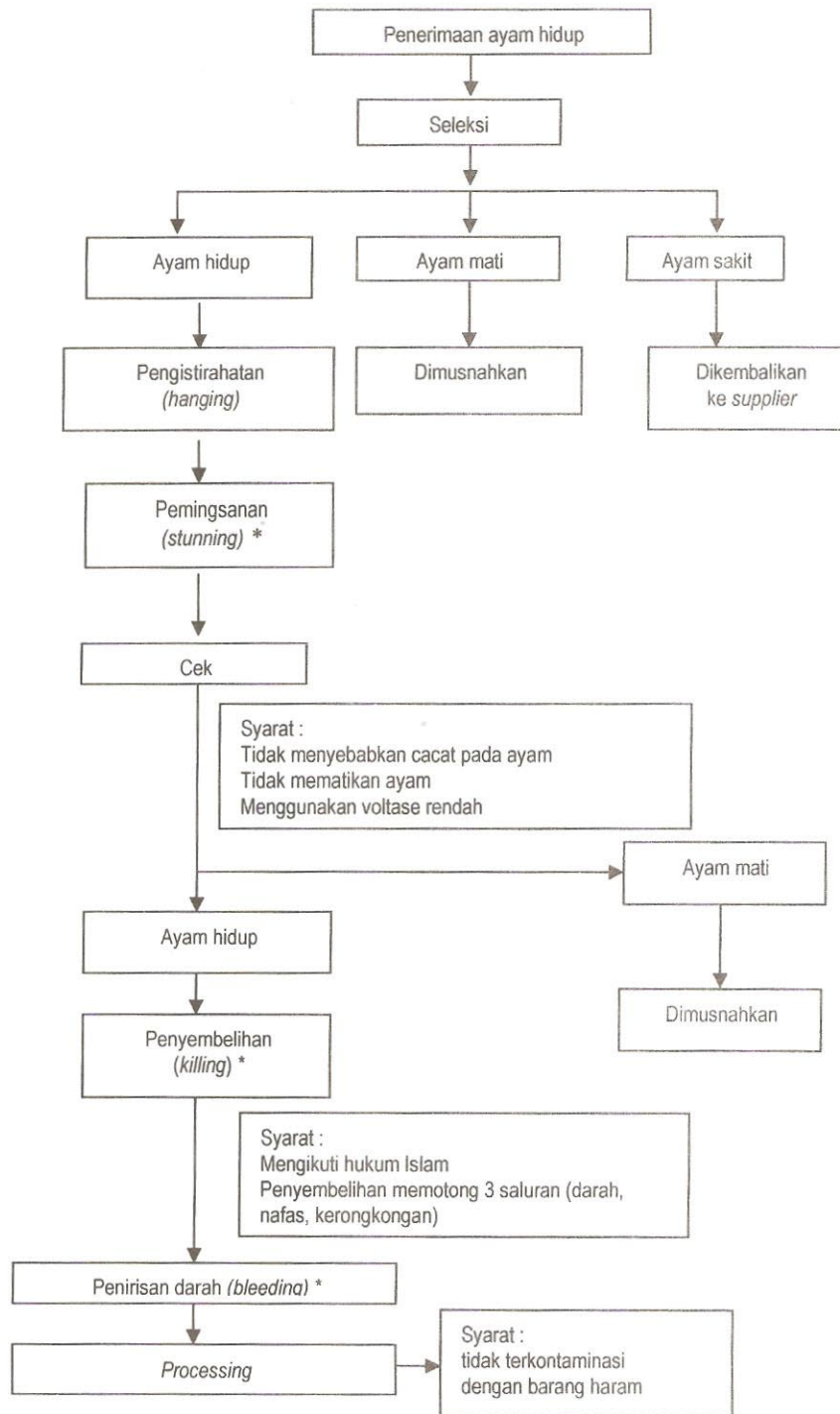
Prinsip HrACCP yang dikembangkan mengacu pada 7 prinsip HACCP, sehingga diperoleh 6 prinsip HrACCP yaitu (1) identifikasi semua bahan haram dan najis, (2) penetapan CCP keharaman, (3) membuat prosedur monitoring, (4) membuat tindakan perbaikan, (5) melakukan pencatatan, dan (6) melakukan prosedur verifikasi. Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa pemenuhan dokumen prinsip HrACCP yang ada pada kedua RPA belum tertulis secara sistematis. Oleh karena itu beberapa saran dan pemikiran yang dapat diusulkan, diuraikan pada bahasan berikut ini.

Identifikasi bahan haram atau najis

Pada PT. Sierad Produce Tbk disarankan membuat matriks identifikasi bahan haram dan najis yang meliputi tahapan proses, penyebab keharaman dan upaya pencegahannya.

Penetapan titik kendali kritis haram (TKK haram)

Penetapan haram CCP dengan menggunakan diagram alir belum terdokumentasikan. Oleh karena itu dalam analisa ini dapat diusulkan pembuatan penetapan haram CCP untuk kedua RPA. Untuk menentukan CCP bahan baku menggunakan diagram alir pertanyaan penentuan haram CCP bahan baku, sedangkan untuk menetapkan haram CCP tahapan proses menggunakan diagram alir pertanyaan penentuan haram CCP proses.



Ket * : TKK haram

Gambar 1 Diagram alir proses produksi halal.

Tabel 2 Pemenuhan dokumen prinsip HrACCP halal di RPA

Elemen-elemen Prinsip HrACCP	Pemenuhan dokumen Prinsip HrACCP			
	PT. Sierad Produce Tbk		PT. Charoen Pokphand Indonesia	
	Penerapan		Penerapan	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
1. Identifikasi bahan haram/najis	-	√	√	√
2. Penetapan titik-titik kontrol kritis keharaman	-	√	-	√
3. Prosedur pemantauan/monitoring	-	√	-	√
4. Lembar status preventif dan tindakan koreksi	-	√	-	√
5. Dokumentasi/pencatatan	√	√	√	√
6. Prosedur verifikasi	√	√	√	√

Keterangan : - : Tidak tertulis √ : Tertulis

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa kedua RPA belum membuat dokumen tertulis tentang penetapan haram CCP, maka perlu dibuat dokumentasinya. Penetapan haram CCP terdiri dari 2 jenis, yaitu penetapan haram CCP bahan baku dan penetapan haram CCP untuk setiap proses. Berdasarkan analisa penetapan haram CCP bahan baku diketahui bahwa kedua RPA ini mempunyai 2 haram CCP yaitu ayam dan air, sedangkan penetapan haram CCP pada tahapan proses ada 4 haram CCP yaitu proses penerimaan ayam hidup, pemingsanan dan penyembelihan, serta penirisan darah.

Setelah melakukan analisis dan penetapan titik kendali kritis haram, lalu dilakukan pengembangan pembuatan lembar kerja status preventif dan tindakan koreksi (*control measure*). Ketentuan tentang cara pembuatan lembar kerja status preventif dan tindakan koreksi mengacu pada konsep HACCP dan Panduan Penyusunan Sistem Analisis Bahaya dan Pengendalian Kendali Titik Kritis (HACCP) menurut BSN (2002). Pembuatan lembar kerja status preventif dan tindakan koreksi berisi uraian tentang lokasi CCP pada tahap proses produksi, faktor-faktor yang mungkin menyebabkan keharaman, prosedur pemantauan (*what, where, how, frequency/when dan who*), tindakan koreksi, verifikasi dan pencatatan.

Berdasarkan hasil analisis lembar kerja status preventif dilakukan perbaikan pada matriks sistem jaminan halal yang ada. Matrik ini belum mencantumkan kolom haram CCP dan pada kolom monitoring hanya memuat tentang monitoring metode (*how*), frekuensi (*frequency*), *when* (kapan) dan penanggungjawab (*who*), oleh karena itu ditambah kolom dan uraian tentang monitoring apa (*what*) dan monitoring dimana (*where*). Selain itu, perlu penambahan kolom dan uraian tentang tindakan koreksi. Prinsip berikutnya seperti monitoring, pencatatan, dan prosedur verifikasi sudah tergambar di lembar kerja status preventif serta tindakan koreksi.

Audit halal

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa PT. Sierad Produce Tbk juga telah mendokumentasikan elemen audit halal yang digabungkan dengan manual

mutu. Audit internal halal dilaksanakan setiap 6 bulan sekali. Audit halal internal dilakukan oleh auditor halal internal yang muslim dan telah mengikuti pelatihan auditor internal halal yang diadakan oleh LP POM MUI. Hal yang sama dilakukan oleh PT. Charoen Pokphand Indonesia. Perbedaannya adalah pada waktu pelaksanaan audit halal internalnya. Pada PT. Sierad Produce audit halal internal dilaksanakan setiap 6 bulan, sedangkan pada PT. Charoen Pokphand dilaksanakan setiap 1 bulan sekali dan dilakukan bersamaan dengan audit mutu. Hasil temuan selama audit didiskusikan antar tim. Pelaksanaan audit halal eksternal pada kedua RPA dilaksanakan oleh auditor dari LP POM MUI setiap 6 bulan sekali.

Pelatihan

Pelatihan kehalalan produk daging ayam bagi karyawan pada kedua RPA hanya dilaksanakan apabila ada pelatihan dari LP POM MUI untuk pelaksanaan audit halal internal di industri ataupun pelatihan tata cara penyembelihan yang halal bagi *killerman* oleh Departemen Agama. Pelatihan tentang penyebaran kebijakan halal, kesadaran pentingnya kehalalan dan hukum halal-haram dalam Islam yang berkaitan dengan bahan pangan, serta pemahaman sistem produksi halal tidak dilaksanakan secara khusus oleh kedua RPA ini. Pelaksanaan kegiatan rutin untuk melaksanakan produksi yang halal diantisipasi menggunakan SOP halal dan Intruksi Kerja (WI) yang jelas. Sebaiknya kedua RPA ini dapat merencanakan program pelatihan bagi karyawan yang berkaitan dengan kehalalan dalam pelaksanaan produksi halal di RPA.

Perubahan dokumen

Perubahan dokumen merupakan salah satu cara atau prosedur pengendalian dan pemutakhiran dokumen agar selalu tercatat. Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa dokumen tentang perubahan dokumen halal belum ditulis secara khusus di kedua RPA. Perubahan dokumen yang ditulis khusus adalah perubahan dokumen tentang mutu. Oleh karena itu disarankan pembuatan perubahan dokumen yang terkait dengan aspek halal. Perubahan dokumen di PT. Sierad Produce

Tbk meliputi koordinator halal, identifikasi bahan haram atau najis, identifikasi dan penentuan titik kendali kritis haram (TKK Haram) lembar kerja status preventif, pelatihan, dan perubahan dokumen, serta prosedur pengaduan dan penarikan kembali. Pada PT. Charoen Pokphand Indonesia terkait dengan belum adanya pernyataan tertulis tentang sasaran halal, identifikasi dan penentuan TKK haram, lembar kerja status preventif, pelatihan, perubahan dokumen, prosedur pengaduan dan penarikan kembali.

Prosedur pengaduan dan penarikan kembali

Elemen prosedur pengaduan dan prosedur penarikan kembali untuk produk halal belum didokumentasikan pada manual halal SJH yang ada di kedua RPA. Prosedur pengaduan dan prosedur penarikan kembali produk terdapat dalam dokumen mutu. Oleh karena itu disarankan untuk membuat dokumen prosedur pengaduan dan prosedur penarikan kembali untuk produk halal di kedua RPA. Bila dokumen prosedur pengaduan dan prosedur penarikan kembali yang dibuat akan digabungkan dalam dokumen mutu dan HACCP, sebaiknya dokumentasi elemen ini didokumentasikan dalam manual halal pada SJH.

Pemenuhan dokumen SOP halal, guideline halal dan Instruksi Kerja halal di RPA.

Berdasarkan Tabel 3 dokumen SJH yang diuraikan dalam manual halal di kedua RPA telah dijabarkan dalam bentuk SOP halal. Prosedur yang diuraikan pada kedua RPA meliputi prosedur SOP pembelian, SOP penerimaan bahan baku dan produksi RPA, SOP penyimpanan, SOP inspeksi QC, SOP analisis dan penetapan titik kritis keharaman serta SOP sistem audit halal internal tetapi PT. Charoen Pokphand Indonesia Produce Tbk belum mempunyai SOP analisa dan penetapan titik kritis. Oleh karena itu disarankan

pembuatan SOP analisa dan penetapan titik kritis, juga diusulkan pembuatan *contact* diagram. Pembuatan *contact* diagram ini juga diusulkan pada PT. Charoen Pokphand Indonesia untuk untuk lebih memudahkan pelaksanaan kegiatan proses produksi di RPA tersebut. Prosedur *Guideline* dan WI yang didokumentasikan dibuat sesuai dengan kondisi yang ada di kedua RPA.

Pelaksanaan sistem jaminan halal di RPA

Sebagian besar SJH yang dibuat dapat dilaksanakan pada setiap tahapan proses produksi dalam rangka menjamin produk yang halal. Penilaian ini dilaksanakan dengan melakukan audit pada masing-masing RPA tersebut. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 4.

Manajemen sistem jaminan halal.

Kedua RPA telah memiliki SJH yang telah didokumentasikan. Konsep SJH yang telah dibuat dirancang sedemikian rupa agar memenuhi kriteria yang dipersyaratkan dalam sistem jaminan halal (Apriyantono, et al., 2003). Dokumen tersebut dimuat dalam manual halal sebagai wujud komitmen untuk melaksanakan SJH

Fasilitas fisik dan peralatan produksi

Hasil pengamatan pabrik menunjukkan bahwa PT. Sierad Produce Tbk dan PT. Charoen Pokphand Indonesia terletak jauh dari kemungkinan terkontaminasi bahan haram seperti peternakan, kandang atau tempat penjualan hewan yang diharamkan (babi). Fasilitas fisik berupa bangunan, tata ruang, tempat produksi, sanitasi, serta pengolahan limbah dan tempat produksi memenuhi kondisi yang dipersyaratkan dalam SJH (Apriyantono, et al., 2003).

Tabel 3 Pemenuhan dokumen prosedur (SOP) halal di RPA

Elemen-elemen dalam dokumen SOP halal	Pemenuhan dokumen SOP halal RPA			
	PT. Sierad Produce Tbk		PT. Charoen Pokphand Indonesia	
	Penerapan		Penerapan	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Prosedur Pembelian	√	√	√	√
Prosedur Penerimaan bahan baku	√	√	√	√
Prosedur Produksi RPA	√	√	√	√
Prosedur Penyimpanan	√	√	√	√
Prosedur QC	√	√	√	√
Prosedur Analisa dan penetapan titik kendali kritis keharaman	-	√	-	√
Prosedur audit halal internal	√	√	√	√

Keterangan :- : Tidak tertulis √ : Tertulis

Tabel 4 Pelaksanaan sistem jaminan halal di RPA

Elemen-elemen pelaksanaan sistem jaminan halal	Ketaatan pelaksanaan sistem jaminan halal	
	PT. Sierad Produce Tbk	PT. Charoen Pokphand Indonesia
Umum	√	√
Personil	√	√
Fasilitas	√	√
Pemilihan Hewan Potong	√	√
Cara Produksi	√	√
Bagian Penyimpanan	√	√
Bagian Distribusi	√	√
Internal Auditor (IA)	√	√
Pengawasan	√	√

Keterangan : - : Tidak terlaksana , √ : Terlaksana

Pemesanan dan pemilihan bahan baku

Proses pemesanan dan pemilihan bahan baku telah sesuai dengan ketentuan di kedua RPA yang sesuai dengan spesifikasi bahan atau keterangan langsung dari pemasok. Bahan baku ayam yang dipesan dan dipilih berupa ayam yang sehat, pada PT. Sierad Produce Tbk bahan baku ayam yang digunakan diperoleh dari *Farm Sierad*, sedangkan PT. Charoen Pokphand Indonesia memperoleh bahan baku dari *Farm Charoen*.

Cara berproduksi.

Kegiatan produksi pada PT. Sierad Produce Tbk dan PT. Charoen Pokphand Indonesia dilakukan sesuai dengan prosedur yang selama ini berjalan. Setelah dilakukan penerapan model sistem jaminan produk halal cara berproduksi di kedua RPA tersebut tidak mengubah jauh prosedur yang selama ini dilakukan. secara umum telah proses produksi halal di kedua RPA memenuhi ketentuan MUI, dan sesuai dengan syariat Islam yaitu 1) penerimaan ayam hidup, 2) pemingsanan, 3) penyembelihan, 4) penirisan darah 5) perebusan, 6) pengeluaran jeroan, 7) pencucian, 8) pemotongan, 9) pengemasan dan penyimpanan, serta 10) distribusi.

Pada penerimaan ayam hidup, apabila lebih 20 % contoh ayam tidak memenuhi spesifikasi ayam hidup maka ayam tersebut ditolak dan dibuat berita acara. Apabila terdapat ayam mati, maka dihitung jumlah ayam mati per mobil dan dilaporkan ke bagian *recording* untuk dicatat pada Laporan Harian Pemeriksaan Ayam Hidup. Ayam mati segera dibakar di tempat pembakaran.

Di ruangan *killing* ayam terlebih dahulu dipingsankan dalam *water bath stunner* (70 Volt) selama 10 detik. Kematian ayam karena *stunning* sangat dihindari dalam memproduksi daging ayam yang halal di RPA. RPA telah menerapkan cara ini, yaitu adanya pengontrolan tidak menggunakan bangkai dalam proses produksinya, sesuai dengan pernyataan dalam Al-Quran, surat Albaqoroh ayat 2 (Al Quranul Qarim, 1999) bahwa

“Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih disebut (nama) selain Allah”

Proses penyembelihan ayam di kedua RPA telah memenuhi ketentuan MUI. Penyembelihan dilakukan oleh seorang *Killerman* beragama islam. Wahab (2004) mengemukakan bahwa penyembelih adalah orang muslim yang mengerti dasar dan kondisi yang berhubungan dengan penyembelihan. Cara penyembelihan dengan mengucapkan asma Allah “*Bismillahirrohmanirrohiim* (satu kali) dan *Allahu Akbar* (tiga kali), pada setiap awal produksinya. Hal ini sesuai dengan Al-Qur’an bahwa *“Maka makanlah binatang-binatang (yang halal) yang disebut nama Allah ketika menyembelinya, jika kamu beriman kepada ayat-ayatNya”* (QS. 6 : 118). Selain itu, proses penyembelihan telah menggunakan pisau tajam yang memutuskan 3 saluran (kerongkongan, tenggorokan, dan darah), sehingga darah dapat menyembur keluar. Para pekerja menggunakan perlengkapan kerja yang bersih dan bebas dari najis.

Penirisan darah dilakukan selama ± 185 detik, dengan cara menggantungkan ayam pada *shackle*. Ayam yang tidak sempurna proses pengeluaran darahnya (ayam merah) dianggap sebagai ayam bangkai. Selanjutnya ayam tersebut dimusnahkan atau dibawa ke *rendering* untuk diolah menjadi tepung bulu. Darah yang merupakan limbah dari proses penyembelihan, dikumpulkan dan dibekukan dengan proses perebusan dan dimanfaatkan sebagai campuran pakan ternak. Selanjutnya ayam disalurkan ke *scalded*, dan dilakukan perebusan ayam selama ± 120 detik. Pengendalian alat ini dilakukan memeriksa suhu air pada *scalded*, yaitu untuk ayam *broiler* sekitar 58°C. Suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan kerusakan pada karkas ayam.

Pada saat masuk ruang *eviscerating*, ayam dipotong kakinya dengan *automatic legs cutting*. Selanjutnya dilakukan pembersihan jeroan, baik secara

manual ataupun dengan menggunakan alat *Lung suction*. Karkas ayam tersebut setelah itu dibersihkan dalam *in out washer* menggunakan air yang disanitasi dengan sinar UV. Kemudian, ayam mengalami pembilasan dan *prechilling* dalam *washer tank* yang bersuhu 15-20°C dan kemudian masuk ke dalam *chiller tank* (0-4°C) untuk didinginkan.

Pada ruang pemotongan karkas mengalami pemotongan lebih lanjut menjadi produk *parting* dan *boneless*. Dalam hal ini QC selalu mengontrol penambahan keping es pada setiap keranjang dan selalu memeriksa penggantian bak cuci tangan (mengandung desinfektan) apabila sudah kotor. Selain itu, diperiksa pula suhu ruangan pemotongan yaitu suhu maksimal berkisar antara 15-16°C untuk menekan pertumbuhan bakteri pada karkas. Tahap selanjutnya, dilakukan pengemasan, produk yang telah dikemas kemudian dimasukkan ke dalam *WH*, penyimpanan dilakukan dengan tidak mencampur bahan yang tidak halal. Selama distribusi, mutu produk tetap dijaga dengan penggunaan mobil boks pendingin dengan suhu pendingin -2°C hingga 4°C. Pencucian boks pendingin dengan air yang mengandung desinfektan. Pendistribusian juga dilakukan dengan tidak mencampurkan dengan bahan yang tidak halal.

Karyawan

Personil PT. Sierad Produce Tbk dan PT. Charoen Pokphand Indonesia yang ditunjuk adalah personil beragama Islam. Hal ini sesuai dengan persyaratan pada SJH (Apriyantono, et al., 2003), yang menyatakan bahwa koordinator halal dan internal auditor halal beragama Islam taat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pengembangan konsep model SJH di RPA dapat mengadopsi ISO 9000 versi 2000 dan pedoman SJH menurut Apriyantono, et al., (2003) dan Panduan Penyusunan Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) menurut BSN (2002). Elemen halal yang dikembangkan meliputi kebijakan halal, sasaran halal, deskripsi produk, organisasi halal, persyaratan dasar kehalalan, pembelian, diagram alir proses produksi, HrACCP, lembar kerja dan pengendalian status preventif, tindakan koreksi, audit halal, personal dan pelatihan, prosedur pengaduan, prosedur penarikan kembali, SOP halal, *guideline* halal serta WI halal.

Penerapan SJH dilakukan dalam bentuk pemenuhan dokumen manual halal, dokumen SOP halal, *Guideline* halal, dan WI halal serta pelaksanaannya menunjukkan bahwa konsep model yang telah dikembangkan sesuai untuk digunakan sebagai standar baku dalam menyusun SJH di RPA.

Pada PT. Sierad Produce Tbk disarankan perubahan dokumen elemen SJH yaitu koordinator halal,

bagan alir produksi, identifikasi bahan haram atau najis, penentuan titik-titik kritis keharaman, lembar kerja status preventif, pelatihan dan perubahan dokumen halal serta prosedur pengaduan, serta penarikan kembali. Pada PT. Charoen Pokphand Indonesia disarankan perubahan dokumen terhadap elemen SJH dalam hal sasaran halal, identifikasi dan penentuan titik-titik kritis keharaman, lembar kerja status preventif, pelatihan dan perubahan dokumen, serta prosedur pengaduan dan penarikan kembali.

Penerapan HrACCP pada proses produksi daging ayam halal di PT. Sierad Produce Tbk dan PT. Charoen Pokphand Indonesia ditemukan 2 haram CCP bahan baku yaitu bahan baku ayam dan air serta 4 haram CCP proses, yaitu proses penerimaan ayam hidup, pemingsanan, penyembelihan, dan penirisan darah.

Saran

Perlu dilakukan studi kasus untuk penerapan konsep model SJH yang telah dikembangkan ini, pada RPA yang lain, termasuk RPA tradisional. Selain itu, perlu penelitian lebih lanjut tentang sejauh mana keselarasan, serta keefektifan SJH dengan sistem ISO mutu dan sistem HACCP di RPA.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A. J. Hermanianto, dan Nurwahid. 2003. *Pedoman Produksi Halal*. Departemen Agama Republik Indonesia, Jakarta.
- BSN. 2002. *Panduan Penyusunan Rencana Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)*. Jakarta.
- Departemen Agama RI. 2003. *Rancangan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. Tentang Jaminan Produk Halal*.
- LP POM MUI, 2004. *Panduan Sistem untuk Jaminan Halal*.
- SNI. 1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point-HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta.
- Wahab AR, 2004. *Guideline for the Preparation of Halal Food and Goods for the Muslim Consumers*. www.halal.com, 23 Agustus 2004.
- Al-Qur'anul Qarim dan Terjemahannya 1999. Yayasan Penyelenggara Penterjemah Al-Qur'an. Semarang : C.V. Alwaah.