

## **Sosialisasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di Rumah sakit Aisiyah (RSIA) Malang Menuju Sertifikasi Halal**

### **Socialization of the Halal Product Guarantee System (SJPH) at Aisiyah Hospital (RSIA) Malang Towards Halal Certification**

Luluk Latifah<sup>1</sup>, Muhammad Anas<sup>2</sup>, Baterun Kunsah<sup>3</sup>, Andre Ridho Saputro<sup>4</sup>, Fitri Nuraini<sup>5</sup>  
<sup>1-5</sup> Universitas Muhammadiyah Surabaya, Indonesia

<sup>1</sup>[luluklatifah@um-surabaya.ac.id](mailto:luluklatifah@um-surabaya.ac.id), <sup>2</sup>[muhanasjamil1@yahoo.co.id](mailto:muhanasjamil1@yahoo.co.id), <sup>3</sup>[kunsah11@um-surabaya.ac.id](mailto:kunsah11@um-surabaya.ac.id),  
<sup>4</sup>[andre.ridho.saputro@um-surabaya.ac.id](mailto:andre.ridho.saputro@um-surabaya.ac.id), <sup>5</sup>[fitri.nuraini@um-surabaya.ac.id](mailto:fitri.nuraini@um-surabaya.ac.id)

#### Information Article

#### History of Article :

Received, 19 - 06 - 2024

Revised, 24 - 08 - 2024

Accepted, 26 - 08 - 2024

Keywords: *Halal, Guarantee, Product, Socialization.*

#### Informasi Artikel

#### Riwayat Artikel :

Received, 19 - 06 - 2024

Revised, 24 - 08 - 2024

Accepted, 26 - 08 - 2024

#### *Abstract*

Halal is something that is permitted according to Islamic law, while Thayyib is something that is good, holy, clean and not harmful to health. Implementation of the halal product guarantee system (SJPH) which has been initiated by the government through the Halal Product Guarantee Organizing Agency (BPJPH) from 17 October 2019 to 24 October 2024 for all food and beverage products including food and beverage products in hospital nutrition installations. All leaders and staff of the nutrition installation at Aisiyah Islamic Hospital Malang are very enthusiastic about welcoming halal certification through the Halal Product Guarantee System socialization event. The socialization was carried out at the RSIA Malang Auditorium with participants from the nutrition installation, facilities, logistics and general departments. The material presented at the socialization event included: 1) Knowledge about halal ingredients, 2) knowledge about halal production processes and products, 3) Audit of the internal halal guarantee system. The socialization of the Halal product guarantee system was delivered by supervisors and auditors from the Halal Center of Muhammadiyah University Surabaya (HC UMSurabaya).

#### *Abstrak*

Halal adalah sesuatu yang diperbolehkan menurut syariat Islam, sedangkan Thayyib adalah sesuatu yang baik, suci, bersih dan tidak berbahaya bagi Kesehatan. Penerapan sistem jaminan produk halal (SJPH) yang sudah diinisiasi oleh pemerintah melalui Badan



**AL-IHSAN**  
Jurnal Pengabdian Agama Islam

## **Al-Ihsan : Jurnal Pengabdian Agama Islam**

e-ISSN: 3063-7953, p-ISSN: 3063-7627

Vol. 1 No. 1, Agustus, 2024, hlm. 1 - 16

DOI : [10.25299/aijpai.2024.17647](https://doi.org/10.25299/aijpai.2024.17647)

<https://journal.uir.ac.id/index.php/al-ihsan>

Kata kunci: *Halal, Jaminan, Produk, Sosialisasi*

Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sejak 17 Oktober 2019 sampai 24 Oktober 2024 untuk semua produk makanan dan minuman termasuk produk mamin yang berada di instalasi gizi rumah sakit. Segenap pimpinan dan jajaran di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Aisyah Malang sangat antusias sekali dalam menyongsong sertifikasi halal melalui acara sosialisasi Sistem Jaminan Produk Halal. Sosialisasi dilaksanakan di Auditorium RSIA Malang dengan para peserta dari jajaran instalasi gizi, sarana-prasarana, logistic dan bagian umum. Materi yang disampaikan pada acara sosialisasi diantaranya adalah: 1) Pengetahuan tentang bahan halal, 2) pengetahuan tentang proses produksi dan produk halal, 3) Audit internal sistem jaminan halal.

## **PENDAHULUAN**

Penerapan sistem jaminan produk halal (SJPH) yang sudah diinisiasi oleh pemerintah melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sejak 17 Oktober 2019 sampai 24 Oktober 2024 untuk semua produk makanan dan minuman termasuk produk mamam yang berada di instalasi gizi rumah sakit.

RSI Aisyiyah Malang diresmikan oleh menteri dalam negeri Bapak H. Rudini pada tahun 1992, dan pada tanggal 12 Februari 1994, terbit Surat Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor: YM.02.04.3.5.00741 yang memberikan ijin tetap penyelenggaraan RSI Aisyiyah Malang sehingga memantapkan posisi sebagai salah satu fasilitas layanan kesehatan di kota Malang (Nur Annisa Immaduddin, 2024). RSI Aisyiyah merupakan Amal Usaha Muhammadiyah di bidang kesehatan (AUMKES), RSI Aisyiyah memiliki peran yang sangat penting serta memberikan kontribusi yang positif terhadap kemajuan dibidang Kesehatan secara umum dan secara khusus pada organisasi Muhammadiyah (Zukdi, 2019).

Sebagai bentuk kepedulian terhadap umat dan warga negara, maka disamping memberikan layanan kesehatan, RSI Aisyiyah Malang juga aktif melakukan kegiatan keagamaan, pendidikan, dan sosial kemanusiaan Hal ini diwujudkan melalui berbagai macam program kegiatan yang bersifat internal maupun eksternal diantaranya adalah:(Susanto, 2017) di bidang Pendidikan, di bidang Kesehatan, dibidang keagamaan, dan bidang social kemanusiaan.

RSI Aisyiyah Malang saat ini memiliki fasilitas layanan kesehatan berupa layanan rawat inap dan rawat

jalan. Layanan rawat inap yang tersedia mulai kelas 1, 2, 3, VIP dan VVIP. Gedung RSI Aisyiyah lama terdiri dari tiga lantai, sedangkan gedung baru terdiri dari tujuh lantai. Lima lantai di fungsikan untuk rawat inap dan masing-masing memiliki spesialisasi pelayanan khusus. Mulai dari ruang kemoterapi di lantai satu hingga ruang cathlab dan ruang hemodialisa di lantai lima dan instalasi gizi di lantai 3. Sebagai rumah sakit yang islami, RSI Aisyiyah mengatur penempatan pasien rawat inap berdasar gendernya.

Fasilitas instalasi gizi adalah bagian unit rumah sakit yang mengelola kegiatan pelayanan gizi. Instalasi gizi memberikan pelayanan makanan, terapi diet, dan penyuluhan atau konsultasi gizi. Kecukupan gizi yang dikonsumsi oleh pasien bisa mempengaruhi proses penyembuhan pasien. Makanan yang diberikan kepada pasien disesuaikan dengan keadaan pasien, mulai dari keadaan klinis, status gizi, hingga status metabolismenya.

Pelayanan Instalasi Gizi adalah salah satu unit yang sudah pasti ada di sebuah rumah sakit yang memproduksi makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh para pasien dalam pemenuhan gizi pasien. RSI Aisyiyah Malang memiliki layanan instalasi gizi untuk membantu pemenuhan gizi pasien. Selain itu, RSI Aisyiyah Malang juga menyediakan layanan catering gizi maupun konsultasi gizi.

Para pasien yang menjalani rawat inap di RSI Aisyiyah Malang harus mendapatkan pelayanan yang maksimal termasuk dalam asupan gizinya tidak hanya sehat tapi juga halal dan toyyib, terutama untuk pasien Muslim. Untuk menjamin kehalalannya maka perlu adanya sosialisasi dalam sistem jaminan produk halal yang selanjutnya nanti bisa

diagendakan untuk mendapatkan sertifikasi halal (Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia, 2014a) di instalasi gizi RSI Aisyiyah Malang ini. Penerbitan sertifikasi halal instalasi gizi RSI Aisyiyah Malang yang memproduksi atau bergerak dibidang makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh pasien di layanan rawat inap ini sangatlah penting dan merupakan suatu keharusan, untuk menjamin kehalalannya dan juga keamanannya (Agama, 2021). Sertifikat halal adalah sebuah jaminan dari otoritas yang berwenang dalam menguji halal tidaknya sebuah produk makanan, minuman, dan produk terkait (BPJPH, 2022).

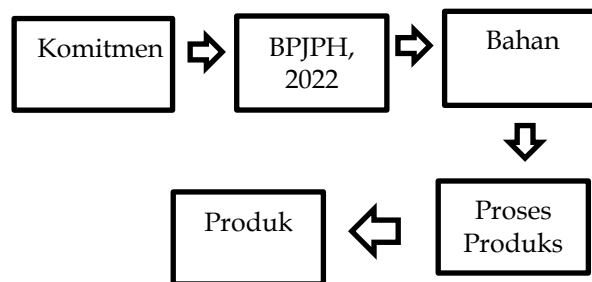
Jaminan yang didapatkan dari otoritas yang terkait ini tidak hanya sebatas label halal namun juga halal dan thoyiban atau halal dan baik. Sehingga dengan adanya jaminan tersebut maka akan semakin menjamin peningkatan pelayanan gizi di RSI Aisyiyah Malang, ketenangan pasien dan masyarakat luas. Sehingga sertifikat halal ini menjadi suatu kewajiban dan keharusan bagi instalasi gizi di RSI Aisyiyah Malang sejak Undang-undang jaminan produk halal (UU JPH) dikeluarkan (Perpres, 2014).

Kewajiban sertifikasi halal dilakukan secara bertahap oleh pemerintah dalam hal ini Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)(BPJPH, 2022) selama 5 tahun mulai 17 Oktober 2019 sampai dengan 17 Oktober 2024 memberikan tenggang waktu bagi para pelaku usaha makanan dan minuman untuk mengajukan sertifikasi halal.

Berdasarkan latar belakang diatas maka Lembaga Pendamping Halal dalam hal ini adalah Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya

berusaha untuk melakukan Sosialisasi Sistem Jaminan Produk Halal menuju Sertifikasi Halal bagi instalasi Gizi RSI Aisyiyah Malang.

Kerangka berpikir pelaksanaan sosialisasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang diperuntukkan bagi instalasi gizi di RSI Aisyiyah Malang bisa dilihat dibawah ini:



**Gambar 1.** Kerangka solusi pemecahan masalah (Sumber Gambar, Dokumentasi sosialisasi)

## METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan pemberian edukasi atau sosialisasi mengenai sistem jaminan produk halal, apa, bagaimana dan apa saja yang ada di dalam sistem jaminan produk halal itu yang penting sekali untuk diketahui oleh instalasi gizi RSI Aisyiyah Malang, sebelum nantinya akan melakukan pengurusan sertifikat halal. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan ini antara lain:

### a. Tahap Observasi

Pada tahap awal kegiatan pengabdian dilakukan observasi sebagai bahan pengabdian. Observasi, dilakukan dengan cara melakukan pengamatan ke lapangan dan wawancara dengan penanggung jawab layanan gizi di instalasi gizi RSI Aisyiyah Malang. Dalam observasi juga penting dicatat bagaimana komitmen pimpinan dan jajaran direksi di instalasi gizi RSI Aisyiyah Malang terhadap manajemen halal.

## **b. Tahap Pelaksanaan Sosialisasi**

Tahap pelaksanaan bertujuan untuk memacu, motivasi instalasi gizi RSI Aisyiyah Malang tentang pentingnya mengetahui dan memahami sistem jaminan halal guna sertifikasi halal dan nantinya agar mendaftarkan izin usahanya dan mengurus sertifikasi halal.

## **c. Tahap Pelaksanaan Edukasi**

Pada tahap pelaksanaan dan edukasi dilaksanakan menggunakan metode klasikal pada suatu ruangan dengan mengumpulkan para tim manajemen halal instalasi gizi RSI Aisyiyah Malang. Tehnis pelaksanaan pada tahap pelaksanaan ini diantaranya adalah:

- 1) Pemberian materi tentang pentingnya sistem jaminan produk halal menuju sertifikasi halal, menjelaskan pada para peserta mengenai sertifikasi halal, cara mendapatkannya, apa saja persyaratan untuk mendapatkannya misalnya harus mempunyai Nomor Induk Berusaha (NIB)(Luluk et al., 2023) bila belum mempunyai, bisa disarankan untuk mendaftarkan melalui website Online Single Submission (OSS) bagi suplair yang belum memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) untuk mendaftarkan produk yang dihasilkan.
- 2) Mengedukasi tentang penetapan Tim Manajemen Halal. Instalasi gizi RSI Aisyiyah Malang dibimbing untuk membuat susunan Tim Manajemen Halal, yang dikukuhkan dalam Surat Keputusan. Tim ini yang bertanggung jawab dalam

proses produksi halal, yaitu: menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan, menjaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja sehingga tidak mengotori produk yang dihasilkan, tidak boleh membawa produk tidak halal di area produksi, tidak boleh membawa atau memelihara hewan peliharaan di area produksi, tidak boleh menggunakan peralatan produksi untuk kepentingan lain, menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis, memastikan kendaraan yang digunakan untuk mengangkut produk halal dalam kondisi baik dan tidak digunakan untuk mengangkut produk lain yang diragukan kehalalannya(Indonesia, 2022).

- 3) Menjelaskan mengenai pengetahuan bahan halal guna Penyusunan Manual Sistem Jaminan Halal Penyusunan Manual Sistem Jaminan Halal (SJPH) didampingi oleh tenaga ahli dari HC UM Surabaya dan beberapa anggota yang meliputi pembuatan kebijakan halal, pembentukan tim manajemen halal, penyusunan daftar bahan baku dan produk halal, penyusunan matriks produk vs bahan, penyusunan diagram alir produksi, dan pengisian

formulir aplikasi SJPH (Salsabilah dkk, 2022).

Fasilitasi Edukasi dan Sosialisasi Kebijakan Halal. Pada tahapan kegiatan ini, para peserta diberikan fasilitas poster kebijakan halal, poster edukasi halal-haram, dan sosialisasi implementasi SJPH yang merupakan salah satu komponen dokumen dalam SJPH. Selain poster, dalam tahapan ini juga diberikan pemahaman kepada karyawan terkait komitmen, edukasi halal-haram dan Proses Produk Halal (PPH) dan audit internal.

## HASIL & PEMBAHASAN

Sosialisasi sistem jaminan produk halal di instalasi gizi RSI Aisyiah Malang dilakukan pada tanggal 26 Maret 2024. Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini merupakan bentuk sumbangsih dari Halal Center (HC) Universitas Muhammadiyah Surabaya (UMSurabaya) untuk mensosialisasikan terkait urgensi sertifikasi halal bagi Instalasi Gizi RSIA Malang. Secara umum, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan pemahaman akan pentingnya sertifikasi halal untuk semua usaha menengah kecil (UMK) tak terkecuali RSIA Malang, khususnya Instalasi Gizi RSIA Malang melalui seminar dan sosialisasi sistem jaminan produk halal menuju sertifikasi halal untuk mewujudkan produk olahan yang halal dan thayyiban bagi masyarakat luas pada umumnya dan pasien rawat inap di RSI Aisyiah Malang pada khususnya.

Selain itu, diharapkan dengan adanya kegiatan ini peserta dapat memahami dengan baik dan menyadari bahwa sertifikasi halal sangat penting bagi produk-produk makanan dan minuman yang mereka buat di instalasi gizi. Pada akhirnya kepercayaan

masyarakat konsumen yang berkunjung di RSI Aisyiah Malang akan produk-produk dan pelayanan gizinya akan meningkat. Sehingga hubungan masyarakat dan pihak rumah sakit akan tetap terjalin baik.

Masyarakat akan merasa tidak was-was terhadap apa yang dikonsumsi bila harus dirawat di RSI Aisyiah Malang. Selain itu adanya peraturan pemerintah melalui BPJPH yang mengharuskan semua produk makanan dan minuman harus tersertifikasi halal dengan batasan waktu sampai 24 Oktober 2024 mendatang juga merupakan pelecut agar pihak penyedia makanan dan minuman tak terkecuali RSI Aisyiah Malang untuk mempersiapkan bahan dan produk-produknya melalui sistem jaminan produk halal menuju sertifikasi halal.

### a. Materi Pertama Urgensi Sosialisasi Sistem Jaminan Produk Halal

Materi pertama disampaikan oleh Bapak Andre Ridho Saputra, S.T, M.MT. Pemateri menyampaikan tentang pentingnya sertifikasi halal sesuai dengan amanat UU No. 33 tahun 2014 tentang jaminan Produk Halal (JPH)(Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia, 2014b). Jenis produk yang wajib bersertifikasi halal terdapat dalam keputusan Menteri Agama no.748 tahun 2021(RI, 2021). Jenis produk tersebut diklasifikasikan berdasarkan ciri tertentu dari setiap jenis produk berdasarkan komposisi bahan penyusunannya dan atau proses produksinya yang meliputi:

- 1) Makanan
- 2) Minuman
- 3) Obat
- 4) Kosmetik

- 5) Produk kimiawi
- 6) Produk Biologi
- 7) Produk rekayasa genetic
- 8) Barang gunaan
- 9) Jasa penyembelihan
- 10) Jasa pengolahan
- 11) Jasa penyimpanan
- 12) Jasa pengemasan
- 13) Jasa pendistribusian
- 14) Jasa penjualan
- 15) Jasa penyajian

Pemateri juga memaparkan tentang peraturan turunan terkait jaminan produk halal diantaranya adalah Peraturan Menteri Agama No. 26 Tahun 2019 Tentang Penyelenggara Jaminan Produk Halal, Peraturan Pemerintah No. 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, dan PMA No. 20 tahun 2021 Tentang Sertifikasi Halal Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (Agama, 2021).

Sertifikasi Halal merupakan salah satu prosedur dalam beberapa tahapan pemeriksaan akan suatu produk untuk memberikan jaminan halal dan memenuhi standar kehalalan yang telah ditentukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Dapat dijelaskan, dalam pelaksanaan sertifikasi halal tidak lain sebagai upaya menerapkan prinsip-prinsip sertifikasi halal, yaitu:

1) Memberikan kepastian produk yang dihasilkan sesuai dengan ketentuan

halal serta menjamin proses produk halal (PPH) sesuai dengan ketentuan kehalalan produk,

2) Berupaya memastikan tidak adanya kontaminasi dengan bahan haram, mulai dari fasilitas produksi, peralatan pendukung, pegawai, maupun lingkungan produksi,

3) Menjaga proses produksi halal secara berkesimbangan (Satgas Halal Jawa Timur, 2021).

Pelaksanaan sertifikasi halal bertujuan untuk memberikan status kehalalan pada produk yang diuji oleh Lembaga Penjamin Halal (LPH). Penerapan jaminan produk halal di Indonesia bertujuan untuk mengembangkan produk halal khususnya di sektor UMK. Karena sektor UMK merupakan salah satu sektor ekonomi yang sedang berkembang dan mendapatkan pijakan di masyarakat. Tentunya UKM berperan besar dalam membangun perekonomian, dimulai dari UKM, jaminan kehalalan produk sebagai dasar penjaminan kehalalan produk UMKM akan menyebabkan produk UMKM dapat diterima secara luas oleh masyarakat. produk halal tentu bisa meningkat dalam jangka Panjang (Nursansiwi & Wardah, 2022).



Gambar 2: Penyampaian Materi Terkait Pentingnya Sertifikasi Halal Bagi Tim Manajemen Halal RSI Aisiyah Malang (Sumber Gambar, Dokumentasi sosialisasi)

Saat pemberian materi pertama juga dijelaskan beberapa produk yang wajib bersertifikat halal sesuai PP No. 39 tahun 2021(Peraturan.bpk.go.id, 2021), dalam memenuhi target capaian sertifikasi halal produk dan jasa, pemerintah tidak bisa melakukannya dalam waktu singkat. Pemerintah melalui BPJPH memerlukan waktu untuk mencapai target semua produk yang masuk, beredar, dan

diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Salah satunya melalui program sertifikasi halal gratis dengan skema self-declare bagi pelaku usaha mikro dan kecil (UMK)(Maesyaroh, Martiana Andri, 2022).

Adapun timeline yang telah ditetapkan pemerintah untuk memenuhi capaian produk yang wajib bersertifikat halal ini seperti pada (Tabel 1).

**Tabel 1 Timeline Sertifikasi Halal Indonesia**

PRODUK	TIME LINE
Makanan dan minuman	17 Oktober 2019 - 17 Oktober 2024
Obat Tradisional (Jamu) & Suplemen	17 Oktober 2021 - 17 Oktober 2026
Obat bebas dan Obat bebas terbatas	17 Oktober 2021 - 17 Oktober 2029
Obat keras, kecuali Psikotropika	17 Oktober 2021 - 17 Oktober 2034
Kosmetika, Produk kimiawi, dan produk rekayasa genetika	17 Oktober 2021 - 17 Oktober 2026

Sumber: Materi Pelatihan Pendamping PPH, 2022

**b. Penyampaian Materi Kedua Tentang Ketentuan Bahan Halal Dalam Sistem Jaminan Produk Halal**

Materi kedua disampaikan oleh Ibu Dr. Luluk Latifah, SE, ME. Pada uraian materi kedua ini pemateri menyampaikan tentang ketentuan bahan halal. Ketentuan bahan Halal adalah bahan yang sesuai dengan persyaratan SJPH sebagai berikut (BPJPH, 2022):

1) Menggunakan seluruh jenis bahan (bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong) yang halal yang dibuktikan dengan sertifikat halal kecuali bahan tidak kritis sesuai dengan

- Surat Keputusan Direktur LPPOM MUI Nomor 12/Dir/LPPOM MUI/VI/2020;
- 2) Menggunakan bahan yang memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku;
  - 3) Menyusun daftar bahan halal yang telah disetujui BPJPH dan LPH dan apabila terjadi perubahan wajib melaporkannya kepada BPJPH dan LPH.
  - 4) Membeli dan menggunakan bahan dengan nama, merek, dan produsen sesuai dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal yang telah disetujui oleh BPJPH dan LPH;
  - 5) Memelihara Catatan Pembelian Bahan/bukti pembelian bahan

(bon/nota/kuitansi/dll.) dan contoh label kemasan (jika ada) selama masa berlaku sertifikat halal, kecuali untuk bahan yang jarang dibeli maka disimpan bukti pembelian terakhir.

6) Jika akan menggunakan bahan baru di luar Daftar Bahan Halal (termasuk bahan lama dengan produsen baru), maka kami akan meminta persetujuan penggunaan bahan tersebut ke BPJPH dan LPH. Bahan baru dapat digunakan hanya setelah mendapatkan persetujuan tertulis dari BPJPH dan LPH. Bukti persetujuan penggunaan bahan baru harus disimpan selama masa berlakunya sertifikat halal.

7) Memeriksa label bahan pada setiap pembelian atau penerimaan bahan untuk memastikan kesesuaian nama bahan, nama produsen dan negara produsen dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal. Bahan yang boleh digunakan hanya bahan yang namanya, nama produsen dan negara produsennya sesuai dengan Daftar Bahan Halal.

8) Membuat formula/resep produk baku yang akan menjadi acuan/rujukan untuk bagian produksi dalam memproduksi produk (untuk produk yang memiliki formula).

9) Melakukan produksi dengan hanya menggunakan bahan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.

10) Jika terlanjur ada penggunaan bahan yang tidak tercantum dalam Daftar Bahan Halal, maka produk yang dihasilkan tidak akan dijual ke konsumen. Produk tersebut selanjutnya akan dimusnahkan dan bukti pemusnahan produk harus disimpan.

11) Melakukan pemantauan dan pemeliharaan dokumen pendukung bahan mencakup masa berlaku dan validitas.

Pembagian bahan menurut sistem jaminan produk Halal (SJPH) menjadi empat (4) yaitu:

1) Sumber Bahan Kritis

Adalah suatu tahapan produksi pangan dimana ada kemungkinan suatu produk menjadi haram.

2) Sumber Bahan Halal Non Kritis

Adalah bahan yang dicakup dalam daftar bahan positif halal

3) Sumber Bahan Non Halal atau Haram

Adalah bahan yang diharamkan

4) Dokumen Pendukung Bahan

Adalah dokumen selain sertifikat halal BPJBH yang bisa digunakan sebagai dasar untuk membuktikan kehalalan suatu bahan

Bahan menurut UU no.33 Tahun 2014 Pasal 17-20: Bahan yang digunakan untuk proses produk halal (PPH) menurut jenisnya terdiri dari:

1) Bahan Baku

Adalah bahan yang digunakan dalam pembuatan produk di mana bahan sepenuhnya terlihat dalam barang jadi (merupakan bagian terbesar produk jadi)

2) Bahan Olahan

Adalah bahan hasil proses pengolahan dengan cara atau metode tertentu

3) Bahan Tambahan

Adalah bahan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam makanan dalam kecil untuk memperpanjang daya simpan

4) Bahan Penolong

Adalah bahan yang diperlukan untuk proses produksi tetapi hanya dimanfaatkan untuk meningkatkan efisiensi saja.

Menurut sumbernya berasal dari:

1) Hewan

Bahan yang berasal dari hewan pada dasarnya halal, kecuali yang diharamkan sesuai syariat, meliputi bangkai, darah,

babi dan atau hewan yang disembelih tidak sesuai syariat

2) Tumbuhan

Bahan yang berasal dari tumbuhan pada dasarnya halal, kecuali yang memabukkan atau membahayakan Kesehatan.

3) Sintetik

Bahan yang merupakan senyawa kimia murni dan atau mineral pada dasarnya halal kecuali dalam proses produksi menggunakan bahan haram

4) Mikroba

Bahan yang berasal dari mikroba dan bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, biologis atau rekayasa genetika diharamkan jika proses pertumbuhan atau pembuatannya tercampur, terkandung dan atau terkontaminasi dengan bahan yang diharamkan.



**Gambar 3. Penyampaian Materi Terkait Ketentuan Bahan Halal RSI Aisiyah (Sumber Gambar, Dokumentasi sosialisasi)**

**c. Penyampaian Materi Ketiga Tentang Ketentuan Bahan Halal Dalam Sistem Jaminan Produk Halal Proses Produk Halal**

**1) Lokasi, Tempat, dan Alat**

RSI Aisiyah Malang harus berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait Lokasi, Tempat, dan Alat, sebagai berikut:

a) Menetapkan lokasi proses produk halal yang jauh dari peternakan babi atau kegiatan pengolahannya, sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi melalui karyawan dan peralatan.

b) Menyiapkan sarana fasilitas produksi yang bebas dari babi (statement of pork free facility) yang didukung dengan Surat Pernyataan Bebas Babi

c) Merancang tempat produksi untuk memfasilitasi proses pembersihan dan pengawasan yang tepat, serta memastikan lokasi dan tempat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, hewan peliharaan, hewan liar, dan dari bahan tidak halal. Denah Ruang Produksi.

d) Memisahkan tempat dan alat yang digunakan untuk proses produk

yang halal dan tidak halal meliputi proses:

- 1) Pengolahan, mencakup: penampungan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan produk, pemasakan produk, dan/atau proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan pangan.
- 2) Penyimpanan, mencakup: penerimaan bahan, penerimaan produk setelah proses pengolahan, dan saran yang digunakan untuk penyimpanan bahan dan produk.
- 3) Pengemasan, mencakup: bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk dan pengemasan produk.
- 4) Pendistribusian, mencakup: sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk dan alat transportasi untuk distribusi produk. Sarana pendistribusian dapat menggunakan fasilitas yang sama selama produknya bukan produk segar asal hewan dan kami dapat menjamin tidak terjadi kontaminasi silang antara produk halal dengan produk tidak halal.
- 5) Penjualan, mencakup: sarana penjualan produk halal dan proses penjualan produk.
- 6) Penyajian, mencakup: sarana penyajian produk halal dan proses penyajian produk.

e) Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan melalui pencucian di tempat/fasilitas yang terpisah, dengan memakai bahan pencuci yang bukan berasal dari bahan tidak halal atau najis, serta melakukan verifikasi hasil pencucian untuk membuktikan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor.

f) Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.

## 2) Peralatan dan Perangkat PPH.

RSI Aisyiah Malang berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait peralatan dan perangkat, sebagai berikut (Sikanna, 2022):

- a. Memisahkan peralatan dan perangkat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal meliputi :
  - 1) Alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, dan penjualan.
  - 2) Sarana pembersihan, sarana pemeliharaan, dan tempat penyimpanan untuk alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, dan penjualan
- b. Menjaga dan memastikan alat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, dan bahan tidak halal.
- c. Menggunakan peralatan, perangkat, dan mesin yang bersentuhan langsung dengan proses produk halal tidak terbuat dari bahan tidak halal, serta memastikan

- penggunaan bahan perawatan dan alat penolongnya tidak terbuat dari bahan tidak halal.
- d. Menggunakan peralatan untuk pengambilan sampel tidak bergantian antara bahan dan/atau produk halal dan tidak halal.
  - e. Melengkapi dokumen fasilitas produksi untuk produk yang disertifikasi halal, apabila fasilitas produksi digunakan juga untuk memproduksi produk yang tidak disertifikasi halal kecuali bahan berasal dari bahan yang diharamkan, meliputi:
    - (1) Nama produk
    - (2) Daftar produk dan bahan yang digunakan
    - (3) Proses pengolahan produk.
    - (4) Pencucian atau penyamakan pada fasilitas produksi yang digunakan secara bersamaan.
- 3) Prosedur PPH**
- RSI Aisiyah Malang berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait prosedur PPH, sebagai berikut:
- a) Menetapkan, menerapkan, dan memelihara prosedur PPH yang mencakup:
    - b) Penggunaan bahan dan produk yang diajukan sertifikasi halal tidak terkontaminasi najis.
    - c) Bahan dan produk yang diajukan sertifikasi halal diperiksa secara berkala dan menyimpan catatan pemeriksaannya selama masa produk masih layak digunakan.
  - d) Pemeriksaan bahan dilakukan pada saat kedatangan, penyimpanan, dan penggunaannya.
  - e) Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.
  - f) Penggunaan fasilitas produksi yang kontak dengan bahan dan/atau produk antara/akhir bersifat bebas dari najis berat
  - g) Semua fasilitas produksi dan peralatan dicuci dengan bahan pencucian yang bukan berasal dari bahan haram atau najis sebelum dan sesudah digunakan agar selalu dalam keadaan bersih (bebas dari najis);
  - h) Selama fasilitas produksi sedang digunakan selalu diawasi agar tidak terkena najis dan/atau bahan berbahaya.
  - i) Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.
  - j) Penyucian fasilitas produksi sesuai syariat Islam
  - k) Fasilitas produksi yang terkena najis harus disucikan kembali sesuai dengan ketentuan syariat Islam, yaitu (Gunawan et al., 2020):
    - l) Apabila terkena najis berat (mughallazah), yaitu najisnya babi, anjing, dan turunan keduanya atau salah satunya, maka caranya disertai (dicuci dengan air 7 kali yang salah satunya dengan tanah/debu atau penggantinya yang memiliki daya pembersih yang sama.

- m) Apabila terkena najis sedang (mutawassithah), yaitu najisnya kotoran hewan dan manusia, minuman keras, bangkai hewan selain ikan dan belalang, maka caranya, dicuci dengan menggunakan air yang mengalir hingga najisnya benar-benar hilang, atau dengan membasuhnya, atau dengan istijmar (menggunakan batu, kayu, dan sejenisnya), dan dengan cara lain.
  - n) Jika disucikan dengan menggunakan air akan merusak alat dan/atau proses produksinya, maka dapat disucikan dengan menggunakan selain air.
  - o) Apabila terkena najis ringan (mukhoffafah), yaitu najisnya urin bayi laki-laki yang belum berumur dua tahun dan tidak mengonsumsi apapun selain air susu ibu, maka caranya dicuci dengan menggunakan air (dikucur dan direndam).
  - p) Proses penyucian fasilitas yang terkena najis dengan cara pencucian, diverifikasi untuk membuktikan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor.
  - q) Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.
- 3) Pemeriksaan kedatangan bahan**
- a. Penyelia Halal memeriksa label bahan pada setiap pembelian atau penerimaan bahan untuk memastikan kesesuaian nama bahan, nama produsen dan negara dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal sebagai syarat dapat digunakan dalam proses produk halal.
- b. Bahan disimpan dengan memperhatikan kriteria penyimpanan bahan terkait dengan fasilitas dan peralatan yang digunakan dapat memberikan pemastian integritas kehalalan bahan (dkk, 2022).
  - c. Proses penyimpanan dan penggunaan bahan dicatatkan dalam format khusus
  - d. Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.
- 4) Audit Internal**
- Bertujuan untuk verifikasi pemenuhan seluruh kriteria yang dilakukan oleh auditor dari internal perusahaan. Audit internal harus dilakukan setidaknya dua kali dalam setahun. Ruang lingkup audit internal sesuai lingkup penerapan sistem jaminan produk halal (SJPH) di kantor pusat pabrik, maklonnya, Gudang pusat dan cabang (Widayat et al., 2020).
- Beberapa yang harus diperhatikan dalam audit internal:
- a) Pelaksanaan audit internal dapat diintegrasikan dengan audit sistem lain. (waktu, jadwal, personel, check list)
  - b) Hasil audit internal harus disampaikan ke seluruh bagian yang terlibat
  - c) Jika ditemukan kelemahan pada identifikasi maka temukan akar penyebabnya dan segera lakukan perbaikan.
  - d) Perbaikan harus dilakukan dengan target waktu yang jelas serta mampu menyelesaikan kelemahan

dan mencegah terulang Kembali dimasa yang akan datang.

- e) Hasil audit internal harus disampaikan ke LPH dalam bentuk laporan berkala.

## KESIMPULAN

Sosialisasi mengenai sistem jaminan produk halal (SJPH) bagi instalasi gizi di RSIA Aisyiyah Malang sangat penting dilaksanakan dalam rangka menuju sertifikasi halal menghadapi limit waktu 24 Oktober 2024, bahwa semua yang menghasilkan atau memproduksi makanan dan minuman harus mengantongin sertifikat halal. Para pasien yang menjalani rawat inap di RSI Aisyiyah Malang harus mendapatkan pelayanan yang maksimal termasuk dalam asupan gizinya tidak hanya sehat tapi juga halal dan thoyib, terutama untuk pasien Muslim. Hal ini juga sesuai dengan amanat UU No. 33 tahun 2014 tentang jaminan Produk Halal (JPH)

## UCAPAN TERIMA KASIH

Keberhasilan sosialisasi sistem jaminan produk halal ini tidak lepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak sehingga Ucapan terimakasih ini kami sampaikan kepada:

1. Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya sebagai Lembaga Pendamping Halal yang telah mensaranai dan mensupport proses pengajuan sertifikat halal Para suplair gizi ini.

2. Pimpinan dan jajaran RSI Aisyiyah Malang.

## REFERENSI

Agama, M. (2021). *PMA Nomor 20 Tahun 2021* (p. 17).  
BPJPH. (2022). *Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 33 Tahun 2022 Tentang*

*Petunjuk Teknis Pendampign Proses Produk Halal Dalam Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Yang Didasarkan Atas Pernyataan Pelaku Usa.*

Salsabilah, S. K., Handayani, D., Melati, R., Purbaningrum, R., Prayabina, R., Harefa, S., ... & Aminullah, A. (2022). Pendampingan Sistem Jaminan Produk Halal Mekanisme Self Declare Dan Pembuatan Label Kemasan Pada Umkm Kanara (Karipik Ibu Nara): Pendampingan Sertifikat Halal dan Label Kemasan. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(3), 248-253.

Gunawan, S., Darmawan, R., Juwari, J., Qadariyah, L., Wirawasista, H., Firmansyah, A. R., Hikam, M. A., Purwaningsih, I., & Ardhillah, M. F. (2020). Pendampingan Produk UMKM di Sukolilo menuju Sertifikasi Halalan Thayyiban. *Sewagati*, 4(1), 14. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v4i1.6446>

Indonesia. (2022). KMA No. 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal. In *Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Kementerian Agama RI*. [https://sehati.halal.go.id/docs/produkhukum/2021\\_KMA\\_1360\\_tahun\\_2021\\_tentang\\_Bahan\\_yang\\_dikecualikan\\_dari\\_kewajiban\\_bersertifikat\\_Halal.pdf](https://sehati.halal.go.id/docs/produkhukum/2021_KMA_1360_tahun_2021_tentang_Bahan_yang_dikecualikan_dari_kewajiban_bersertifikat_Halal.pdf)

Luluk, L., Nasrullah, D., Huda, F., & Iswandi, G. (2023). Pendampingan Pembuatan Nomor Induk Berusaha ( NIB ) Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil ( UMK ) Perseorangan Untuk Keberlanjutan Usahnya di Kelurahan Bulak , Kota Surabaya. *JEPKM: Jurnal Edukasi Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1),

- 9-25.
- Maesyaroh, Martiana Andri, A. P. (2022). Pendampingan Sertifikasi Halal Umkm Melalui "Halal Self-Declare": Studi Di Aflaha Mart, Pleret Pondok Pesantren Muhammadiyah, Yogyakarta. *Martabe*, 5, 2309-2318.
- Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia. (2014a). UU No.33 Tahun 2014 (2014). *UU No.33 Tahun 2014*, 1. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>
- Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia. (2014b). UU No.33 Tahun 2014 (2014). *UU No.33 Tahun 2014*, 1.
- Nur Annisa Immaduddin. (2024). *Sejarah RSIA Malang*. <https://rsiaisiyah-malang.or.id/sejarah/>
- Nursansiwi, D. A., & Wardah, S. (2022). *Legalitas Usaha dan Digitalisasi Menjadi Faktor Keberlanjutan UMKM pada Masa New Normal*. 1(2), 145-154. [Peraturan.bpk.go.id](https://peraturan.bpk.go.id). (2021). *PP No.39 Tahun 2021*.
- Perpres. (2014). Undang-Undang Jaminan Produk Halal. *Undang-Undang*, 1, 1-27. <https://jdih.bsn.go.id/produk/detail/?id=15&jns=2>
- RI, K. (2021). *Keputusan Menteri Agama RI No 748 tahun 2021: Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikasi Halal*. <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>
- Salsabilah dkk. (2022). Pendampingan Sistem Jaminan Produk Halal Mekanisme Self Declare Dan Pembuatan Label Kemasan Pada UMKM Kanara ( Karipik Singkong Ibu Nara). *Qordul Hasan*, 8, 248-253.
- Sikanna, R. (2022). *Pendampingan dan pendamping proses produk halal (pph)*. April, 23-25.
- Susanto, R. M. (2017). PERAN ORGANISASI AISYIAH DALAM PEMBERDAYAAN PEREMPUAN (Studi pada Organisasi Aisiyah Cabang Bumiaji Kota Batu) SKRIPSI. In *Universitas Muhammadiyah Malang: Vol. العدد الحـا* (Issue 1). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Widayat, W., Sulardjaka, S., Al-Baarri, A. N., & Nurjannah, R. (2020). Pendampingan Sertifikasi Halal Pada UMKM Hanum Food (Halal Certification Support in UMKM Hanum Food). *Indonesian Journal of Halal*, 3(1), 83-87. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/ijh/article/view/9189>
- Zukdi, I. (2019). *Learning Al-Islam and Kemuhammadiyah in College Muhammadiyah*. 293(Nfeic 2018), 38-41. <https://doi.org/10.2991/nfeic-18.2019.8>
- ASSOCIATION (APA). (Book Antiqua 12 pt, spasi 1)
- Berikut adalah contoh penulisan daftar pustaka menggunakan Mendeley:
- Ahmad Fakhruddin Shomadi Nasuha. *Al-Lubab Quantum Reading Book*. Depok: Duta Grafika Nusantara, 2010.
- Anam, Khoirul, and Slamet Mulyani. "Al-Musyakah and its Urgency in Understanding the Verses of the Qur'an." *Nun: Journal of Arabic Studies* 1, no. 1 (June 26, 2021): 41-57.
- Muhammad Amin Ad-Dhanawy. *Mu'in At-Thalab Fi Ulum Al-Balaghah, Ilmu Al-Ma'any, Ilmu Al-Badi', Ilmu Al-Bayan*. Beirut: Dar Al-Kutub Al-'Ilmiyyah, 2000.
- OECD. *PISA 2018 Results (Volume VI): Are Students Ready to Thrive in an Interconnected World?* PISA. OECD, 2020. Accessed March 22,

2022.  
<https://doi.org/10.1787/19963777>.
- Wahid, Abdurrahman, and Daisaku Ikeda. *Dialog Peradaban Untuk Toleransi Dan Perdamaian*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2010.
- Zakaria, Zakaria. "Kecakapan Abad 21 Dalam Pembelajaran Pendidikan Dasar Masa Pandemi Covid-19." *Dirasah: Jurnal Pemikiran dan Pendidikan Dasar Islam* 4, no. 2 (August 23, 2021): 81-90.