KRITERIA KOMITMEN DAN TANGGUNG JAWAB

Nurullia Febriati, S.Pt., M.Si

PENDAHULUAN

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), istilah yang lebih tepat secara regulatif adalah **Kriteria Komitmen dan Tanggung Jawab**.

Kebijakan Halal merupakan salah satu unsur utama di dalam kriteria tersebut.

Berdasarkan Kriteria SJPH BPJPH, komitmen dan tanggung jawab merupakan pernyataan tertulis pelaku usaha untuk menerapkan dan mengembangkan SJPH secara konsisten dan berkesinambungan, sekaligus meminimalkan atau menghilangkan risiko ketidakhalalan

KOMITMEN DAN TANGGUNG JAWAB

- Komitmen dan tanggung jawab merupakan kesanggupan tertulis pelaku usaha untuk menerapkan SJPH secara konsisten, menyediakan sumber daya, menjaga kehalalan produk, dan memperbaiki ketidaksesuaian.
- Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023 menjabarkan tiga unsur utama, yaitu kebijakan halal, tanggung jawab pelaku usaha, dan pembinaan sumber daya manusia.

Prinsip utama

Komitmen ≠ Sekadar Tanda Tangan

Pernyataan kebijakan belum cukup untuk membuktikan penerapan SJPH. Perusahaan harus menunjukkan bahwa kebijakan tersebut diterjemahkan menjadi tanggung jawab, fasilitas, prosedur, pelatihan, dan catatan pelaksanaan.

KEBIJAKAN HALAL

- Kebijakan halal merupakan pernyataan resmi pimpinan untuk menggunakan bahan halal, menyelenggarakan Proses Produk Halal, dan menghasilkan produk halal secara berkesinambungan.
- Isi kebijakan mencakup kepatuhan terhadap peraturan, penyediaan sumber daya, penggunaan bahan halal, pelaksanaan PPH, komunikasi kebijakan, dan penerapan secara konsisten

KEBIJAKAN HALAL

UMKM Kelor Sejahtera

Kami berkomitmen untuk menghasilkan produk teh kelor yang halal secara konsisten dan berkesinambungan melalui:

1. Pemenuhan peraturan jaminan produk halal.
2. Penggunaan bahan dan kemasan yang memenuhi persyaratan SJPH.
3. Pelaksanaan proses produksi sesuai persyaratan halal.
4. Penyediaan sumber daya manusia dan fasilitas yang memadai.
5. Sosialisasi dan penerapan kebijakan halal kepada seluruh personel.
6. Evaluasi dan perbaikan berkelanjutan atas penerapan SJPH.

Bandar Lampung, ...

Pimpinan/Pemilik Usaha

(.....)

Bagaimana membuktikan kebijakan telah diterapkan?

Kegiatan	Bukti objektif
Penetapan kebijakan	Dokumen kebijakan yang disahkan pimpinan
Sosialisasi	Daftar hadir, foto, materi sosialisasi
Komunikasi	Poster di produksi, gudang, dan kantor
Pengawasan	Hasil pemeriksaan penerapan kebijakan
Tindak lanjut	Catatan koreksi dan penyelesaian masalah

TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB

- Keberhasilan SJPH membutuhkan pembagian kewenangan yang jelas. Pemilik usaha tidak dapat menyerahkan seluruh tanggung jawab kepada penyelia halal tanpa menyediakan sumber daya dan dukungan organisasi.
- Penyelia halal memiliki tugas antara lain mengawasi PPH, menetapkan tindakan perbaikan dan pencegahan, mengoordinasikan PPH, serta mendampingi auditor halal.

Contoh struktur organisasi penerapan SJPH

Ilustrasi pembagian fungsi pada perusahaan pengolahan pangan. Pada UMKM, beberapa fungsi dapat dirangkap sesuai struktur usaha dan persyaratan yang berlaku.

MATRIKS TANGGUNG JAWAB

Penanggung jawab	Tugas utama	Dokumen
Pimpinan	Menetapkan kebijakan, menunjuk penyelia, menyediakan sumber daya	Kebijakan halal, SK penyelia
Penyelia halal	Mengawasi PPH, memeriksa dokumen, mengoordinasikan tindakan korektif	Laporan pengawasan
Pembelian	Memesan bahan sesuai daftar yang disetujui	Pesanan, daftar bahan
Gudang	Memeriksa dan mengendalikan penerimaan bahan	Catatan penerimaan
Produksi	Menggunakan bahan yang telah disetujui dan mengikuti prosedur	Catatan produksi
SDM/personel terkait	Melaksanakan pembinaan dan pelatihan	Jadwal, daftar hadir

PEMBINAAN SUMBER DAYA MANUSIA

Perusahaan perlu memastikan bahwa personel memahami kewajiban halal sesuai pekerjaannya.

Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023 mengatur pembinaan melalui pelatihan dan/atau peningkatan kompetensi sesuai kebutuhan, termasuk pelatihan penyelia halal, pelatihan personel terkait, dan penyimpanan bukti pelatihan.

Materi pembinaan dapat meliputi:

1. Dasar-dasar halal, haram, najis, dan bahan kritis.
2. Kebijakan halal perusahaan.
3. Prosedur pembelian dan penerimaan bahan.
4. Pencegahan kontaminasi silang.
5. Penanganan bahan yang tidak sesuai.
6. Ketertelusuran dan pencatatan.

KOMITMEN

Jadi, kebijakan halal **bukan sekadar slogan atau dokumen yang ditempel di dinding**. Kebijakan tersebut harus menjadi arah pengambilan keputusan perusahaan, mulai dari pembelian bahan, pemilihan pemasok, proses produksi, penggunaan fasilitas, penyimpanan, sampai distribusi produk.

Contoh Penerapan

Aspek	Makna dalam SJPH	Contoh penerapan
Komitmen	Kesungguhan manajemen menjaga kehalalan produk	Pimpinan menyediakan SDM, fasilitas, waktu, dan anggaran
Kebijakan Halal	Pernyataan tertulis tentang komitmen perusahaan menghasilkan produk halal	Kebijakan halal ditandatangani pimpinan
Tanggung Jawab	Pembagian kewenangan untuk memastikan SJPH berjalan	Menetapkan Penyelia Halal
Komunikasi	Kebijakan dipahami pihak terkait	Sosialisasi kepada karyawan dan pemasok
Implementasi	Kebijakan diwujudkan dalam aktivitas operasional	Hanya menggunakan bahan yang memenuhi persyaratan halal
Bukti	Penerapan dapat diverifikasi	Dokumen sosialisasi, surat penetapan, daftar hadir, prosedur

BAHAN

Konsep dasar pengendalian bahan

- Pengendalian bahan bertujuan memastikan bahwa setiap unsur yang digunakan dalam produksi memenuhi persyaratan kehalalan, memiliki bukti yang sesuai, dan digunakan secara konsisten.
- Ruang lingkupnya tidak hanya mencakup bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong, tetapi juga bahan tertentu yang berkontak langsung dengan bahan atau produk, seperti kemasan, pelumas, sanitizer, bahan pencuci, dan media validasi pencucian

Bahan baku

Daun kelor kering

Bahan tambahan

Perisa, bila digunakan

Bahan penunjang

Bahan pencuci yang relevan

Kemasan

Kemasan kontak produk

KLASIFIKASI BAHAN BERDASARKAN FUNGSI

Jenis bahan	Pengertian	Contoh agroindustri
Bahan baku	Bahan utama untuk menghasilkan produk	Daun kelor, daging ayam, tepung
Bahan tambahan	Bahan yang ditambahkan untuk fungsi tertentu	Perisa, pewarna, pengemulsi
Bahan penolong	Digunakan selama pengolahan untuk tujuan teknologi	Enzim atau bahan pembantu proses
Kemasan kontak langsung	Bahan pembungkus yang menyentuh produk	Kantong teh, plastik primer
Bahan pendukung kontak	Bahan pada fasilitas yang berpotensi kontak dengan produk	

KLASIFIKASI BAHAN BERDASARKAN KEWAJIBAN SERTIFIKASI

Bahan yang wajib bersertifikat halal

- Memerlukan sertifikat halal yang sesuai dengan identitas bahan dan produsen serta ketentuan yang berlaku.
- Contoh untuk ditelaah: gelatin, bahan hewani olahan, dan perisa kompleks.

Bahan yang dikecualikan dari kewajiban sertifikat halal

- Tidak memerlukan sertifikat bahan apabila memenuhi kategori pengecualian yang ditetapkan, tetapi tetap harus dipastikan identitas, asal, dan kesesuaiannya.
- Contoh potensial: bahan nabati alami tanpa penambahan bahan lain.

IDENTIFIKASI BAHAN KRITIS

Bahan kritis adalah bahan yang berpotensi berasal dari, mengandung, atau bercampur dengan bahan haram. Definisi tersebut tercantum dalam kriteria SJPH BPJPH.

Contoh berikut merupakan analisis risiko awal untuk pembelajaran, bukan penetapan status halal suatu merek atau bahan tertentu.

Bahan	Sumber risiko	Pemeriksaan
Gelatin	Sumber hewan dan penyembelihan	Asal hewan, sertifikat halal
Gliserin	Dapat berasal dari sumber berbeda	Produsen, proses, dokumen
Perisa	Komposisi dan bahan pembawa	Sertifikat, komposisi
Enzim	Sumber dan media produksi	Dokumen teknis dan kehalalan
Daging ayam	Asal dan proses penyembelihan	Sertifikasi dan ketertelusuran pemasok
Daun kelor kering	Bahan tambahan dan kontaminasi selama penanganan	Komposisi dan proses produksi

PROSEDUR PENGENDALIAN BAHAN

1. Identifikasi bahan dan produsen
2. Pemeriksaan sumber serta komposisi
3. Verifikasi sertifikat atau dasar pengecualian
4. Penilaian dan persetujuan penyelia halal
5. **Pencatatan dalam daftar bahan disetujui**
6. Pembelian, penerimaan, dan penyimpanan
7. Penggunaan serta pencatatan produksi

⚠ **Bahan tidak sesuai atau dokumennya belum memadai?**
Tahan penggunaan, pisahkan atau beri status khusus, lalu lakukan verifikasi dan tindakan korektif.

TITIK PENGENDALIAN TERPENTING

1. Sebelum pembelian: Bagian pembelian harus memastikan bahan, merek, dan produsen sesuai dengan daftar bahan yang disetujui.
2. Saat penerimaan: Petugas memeriksa kecocokan identitas, kondisi kemasan, pemasok, dan dokumen.
3. Sebelum produksi: Personel memastikan bahan yang tersedia memiliki status disetujui.
4. Ketika ada perubahan: Perubahan komposisi bahan dan/atau PPH setelah sertifikasi wajib dilaporkan dan dilakukan pembaruan sertifikat sesuai PP Nomor 42 Tahun 2024.

POSITIVE LIST

- Positive list adalah daftar bahan yang dikecualikan dari kewajiban memiliki sertifikat halal berdasarkan jenis bahan, asal-usul, proses pengolahan, dan risiko kontaminasinya.
- Pengecualian ini berlaku pada bahan yang memenuhi ketentuan, bukan berarti seluruh produk yang menggunakan bahan tersebut otomatis memperoleh status atau sertifikat halal

KLASIFIKASI UTAMA POSITIVE LIST

Berdasarkan KMA Nomor 1360 Tahun 2021, bahan yang dikecualikan dikelompokkan sebagai berikut.

Kelompok	Jenis bahan
A	Bahan alam tanpa pengolahan atau hanya diolah secara fisik tanpa penambahan bahan lain
B	Bahan olahan yang tidak berisiko mengandung atau terkontaminasi bahan tidak halal
C	Bahan kimia tertentu yang tidak tergolong berbahaya dan tidak mengandung bahan tidak halal

DAFTAR BAHAN ALAM

Persyaratan utama

Bahan tidak melalui proses pengolahan atau hanya diolah secara fisik tanpa penambahan bahan penolong, bahan tambahan, maupun bahan lainnya.

TERIMAKASIH