



Analisis titik kritis kehalalan soto Sokaraja

Hety Handayani Hidayat^{1,4*}, Nur Wijayanti^{2,4}, Sawitania Christiany Dwi Utami Boru Situmorang³

¹Teknik Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto, Indonesia

²Teknologi Pangan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto, Indonesia

³Agribisnis, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto, Indonesia

⁴PUI Integrated Technology and Management for Halal on Local Resources, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto, Indonesia

Article history

Diterima:

28 Maret 2022

Diperbaiki:

20 Desember 2022

Disetujui:

20 Januari 2023

Keyword

facility;

halal assurance system;

material;

process;

ABSTRACT

Food producers should guarantee the halalness of their products for consumers, especially Muslim consumers. This does not only apply to packaged food but also ready-to-eat food such as soup. Therefore, this study aims to map the critical points of halal in the production process of Soto Sokaraja products, both in terms of ingredients, production process, presentation, and the facilities used. Data collection was carried out by interviewing the owner and direct observation. Then adjustments were made to the rules and guidelines related to halal, which refer to the Halal Assurance System (SJH). The method used to determine the critical halal point is the Halal Critical Point (HCP) decision tree diagram from LPPOM MUI. The results showed that the essential topics for the ingredients were beef/chicken/tripe, ketupat, crackers, palm sugar, and packaging materials (styrofoam). The critical points of the production process lie in the preparation process, making the soto and peanut sauce seasonings and the soto compounding process. As for the facility criteria, the critical point for halal is the cleanliness of the equipment from unclean contamination. In the future, there will be socialization and education from BPJPH, related agencies and the Halal Center in the Banyumas area, assembling the Halal Assurance System for Soto Sokaraja business actors.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

* Penulis korespondensi

Email : hety.hidayat@unsoed.ac.id

DOI 10.21107/agrointek.v17i4.14178

PENDAHULUAN

Produk halal saat ini telah menjadi trend dan kebutuhan global baik masyarakat muslim maupun non-muslim (Wilson 2012). Bagi muslim, mengkonsumsi pangan halal adalah sebuah perintah oleh Allah dalam surah Al-Baqorah 168-171. Pasar muslim sendiri juga memiliki potensi yang besar. Berdasarkan Laporan State of the Global Economy Report (2022) bahwa pada tahun 2021 sebanyak 1,9 miliar muslim dunia telah menghasbiskan dana sebanyak US\$ 2 triliun pada sektor makanan, farmasi, kosmetik, pariwisata, hingga perjalanan. Angka ini menunjukkan adanya pertumbuhan sekitar 8,9% dari tahun 2020 (Dinar Standard, 2022). Perkembangan ini juga diperkuat dengan pertumbuhan populasi muslim dunia (Abu Bakar *et al.* 2019), sehingga industri halal ini merupakan bisnis yang sangat potensial dengan pertumbuhan yang sangat cepat (Yusuf and Yajid 2016, Iranmanesh *et al.* 2021). Di pasar global tersebut, sebagian besar industri halal ini didominasi oleh sektor makanan dan minuman (Vanany *et al.* 2020). Sektor bisnis ini juga tumbuh dengan sangat baik di Indonesia. Pada tahun 2015, setidaknya tercatat ada hampir 7000 industri besar dan lebih dari 1,6 juta Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) bidang makanan dan minuman (Kementrian Perindustrian 2018).

Seiring dengan trend halal terutama di bidang makanan dan minuman, saat ini halal telah mejadi salah satu faktor yang dipertimbangkan konsumen dalam memilih produk (Bulan and Rizal 2016, Wibowo and Madusari 2018, Nurrachmi *et al.* 2020). Bahkan lebih dari itu, aspek kehalalan ini juga telah menjadi salah satu persyaratan dalam kegiatan ekonomi ekspor maupun impor terutama dari dan ke negara mayoritas muslim (Masruroh 2020). Di dalam negeri, beberapa pasar modern telah menetapkan sertifikasi halal sebagai salah satu syarat administratif untuk penitipan penjualan produk (Nur and Rahmawan 2018). Selain itu Pemerintah Indonesia juga dalam UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal telah mewajibkan sertifikasi halal untuk seluruh produk yang diperjualbelikan guna menjamin ketersediaan produk halal terutama pangan bagi warga negara.

Berdasarkan peningkatan tuntutan dan kesadaran pasar terhadap produk bersertifikat halal ini menjadi tantangan dalam mengembangkan bisnis makanan siap saji yang termasuk dalam kategori UMKM. Produsen

makanan siap saji memiliki kewajiban untuk memastikan kehalalan produknya. Salah satunya Soto Sokaraja yang merupakan makanan khas Banyumas. Hingga saat ini masih banyak warung makan Soto Sokaraja yang belum tersertifikasi halal. Padahal Soto Sokaraja merupakan salah satu makanan yang tergolong *high risk* atau berisiko tinggi kehalalannya karena berbahan baku utama daging sapi atau ayam. Hal ini sesuai dengan pengkategorian produk oleh LPPOM Majelis Ulama Indonesia (2013) bahwa produk yang melibatkan satu atau lebih bahan kritis masuk pada kategori *risk* atau berisiko. Risiko digolongkan cukup tinggi karena menggunakan bahan-bahan kritis yang kompleks dalam proses produksinya. Oleh karena itu dalam Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 150 Tahun 2022 Tentang Petunjuk Teknis Pendamping Proses Produk Halal dalam Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Yang Didasarkan Atas Pernyataan Pelaku Usaha, produk siap saji berbahan hewan sembelihan tidak masuk dalam kategori produk UMK (Usaha Mikro Kecil) yang boleh melakukan sertifikasi halal melalui jalur pernyataan pelaku usaha (*self declare*).

Salah satu dokumen persyaratan yang diperlukan untuk sertifikasi halal adalah manual SJH. Manual SJH ini dapat menjadi bukti nyata implementasi SJH di UMKM telah diimplementasikan dengan baik sesuai dengan ketetapan yang berlaku (Efendi *et al.* 2019). Untuk UMKM di bidang pangan siap saji seperti warung makan Soto Sokaraja, sistem jaminan halal yang diterapkan mengacu pada HAS 23102 yang melingkupi 11 kriteria yakni: (1) Kebijakan Halal, (2) Tim Manajemen Halal, (3) Pelatihan dan Edukasi, (4) Bahan, (5) Produk, (6) Fasilitas Produksi, (7) Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis, (8) Kemampuan Telusur (9) Penanganan Produk yang tidak memenuhi Kriteria, (10) Audit Internal, serta (11) Kaji Ulang Manajemen. (LPPOM Majelis Ulama Indonesia 2015) Dalam perkembangannya HAS ini diringkas dalam Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang menjadi 5 kriteria SJPH (Sistem Jaminan Halal Produk) yakni (1) Komitmen dan Tanggung Jawab, (2) Bahan, (3) Proses Produk Halal, (4) Produk, serta (5) Pemantauan dan Evaluasi.

Berbeda dengan penelitian terdahulu yang dilakukan dimana titik kritis ditekankan pada sisi bahan yang digunakan dan kandungannya saja

(Maonah and Saroso 2018, Adawiyah and Kulsum 2019), serta penelitian Prihandini *et al.*, (2016) yang mengkaji titik kritis hanya pada bahan dan proses hasil HACCP, pada penelitian ini identifikasi dilakukan pada setiap bahan, proses serta fasilitas yang digunakan. Selain itu, mayoritas penelitian sebelumnya membahas makanan kemasan sedangkan pada penelitian ini mengidentifikasi makanan berat yang disajikan langsung ataupun *take away*. Tujuannya adalah untuk menganalisis secara keseluruhan titik kritis kehalalan pembuatan Soto Sokaraja, serta merumuskan tindakan pengendaliannya.

METODE

Penelitian ini telah dilakukan selama 5 bulan dari bulan Juni-Oktober 2021. Penelitian ini melibatkan 19 warung Soto Sokaraja. Pemilihan warung dilakukan berdasar data *Gmaps* dengan penilaian review tinggi dan berlokasi di Kecamatan Sokaraja. Bahan yang diteliti adalah data hasil wawancara dengan pemilik atau penanggung jawab warung Soto Sokaraja dan data pengamatan langsung terkait dengan bahan, proses, serta fasilitas yang digunakan dalam pembuatan Soto Sokaraja. Data tersebut kemudian divalidasi dengan Sistem Jaminan Halal Restoran (HAS23102). Identifikasi risiko-risiko dari setiap item dan direkomendasikan tindakan pengendaliannya. Penentuan titik kritis kehalalan bahan, proses dan fasilitas mengacu pada konsep Halal Critical Point (HCP) yang diadopsi dari LPPOM MUI. Secara lebih rinci penetapan titik kritis bahan nabati dan hewani menggunakan pohon keputusan HCP (LPPOM Majelis Ulama Indonesia 2008) dan peralatan dengan mengadopsi prosedur yang pemeriksaan titik kehalaman *catering* oleh Anggraeni (2013).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Responden

Responden pada penelitian ini ialah 19 pemilik atau penanggung jawab warung yang secara spesifik menjual Soto Sokaraja sebagai menu utamanya. Karakteristik Umum responden terdapat pada Tabel 1 di bawah ini. Adapun pemilihan responden penelitian ini berdasarkan kriteria sebagai berikut:

1. Berlokasi di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas
2. Terdaftar di *Gmaps*

3. Bukan merupakan cabang dari warung Soto Sokaraja lainnya
4. Masih aktif berjualan minimal hingga penelitian ini berlangsung.

Dari Tabel 1 di atas dapat diketahui bahwa hanya 5% warung yang telah tersertifikasi halal. Angka ini masih di atas data LPPOM MUI (2019) bahwa jumlah UMKM yang telah tersertifikasi baru sekitar 0,11% dari total 65 juta UMKM. Sertifikasi yang masih rendah ini juga didukung oleh rendahnya pengetahuan produsen soto terhadap sistem jaminan halal. Bahkan 67,42% diantara belum mengetahui sama sekali terkait sistem jaminan halal baik itu ruang lingkup maupun kriteria-kriterianya. Namun, baru 10,53% yang pernah mengikuti pelatihan halal. Padahal hampir semua warung responden (78,95%) telah berdiri lebih dari 3 tahun, beromset sekitar Rp250.000,00 hingga Rp500.000,00 per hari dan (89,47%) telah memiliki NIB (Nomor Induk Berusaha). Dari segi menu, responden rata-rata menawarkan 2 jenis (sebanyak 57,89%) yakni variasi soto ayam dan soto daging.

Proses Pembuatan Soto Sokaraja

Soto Sokaraja atau yang lebih dikenal oleh orang Banyumas dengan sebutan Sroto Sokaraja merupakan salah satu makanan khas Banyumas dengan penambahan sambal kacang yang tidak terlalu pedas seperti yang terlihat pada Gambar 1 di bawah ini. Selain sambal kacang, ciri khas lainnya adalah kerupuk yang digunakan adalah kerupuk cantir yang berbahan dasar ketela pohon (Sari and Purwanti 2016)



Gambar 1 Soto Sokaraja

Proses pembuatan Soto Sokaraja ini mirip dengan dengan soto pada umumnya. Namun, ada penambahan proses yakni pembuatan sambal kacang. Secara garis besar pembuatannya sesuai dengan Gambar 2.

Tabel 1 Gambaran umum sampel

Aspek	Jumlah	Presentase
Sertifikasi halal		
Sudah	1	5,26%
Belum	18	94,74%
Omset Harian		
<250.000	5	26,32%
250.000-500.000	12	63,16%
500.000-1.000.000	1	5,26%
> 1.000.000	2	10,53%
Variasi Menu Soto		
1 jenis	2	10,53%
2 Jenis	11	57,89%
3 Jenis atau lebih	6	31,58%
Umur Warung		
< 1 tahun	3	15,79%
1-3 tahun	1	5,26%
>3 tahun	15	78,95%
Kepemilikan NIB		
Sudah	17	89,47%
Belum	2	10,53%
Pengetahuan Sistem Jaminan Halal		
Tidak Tahu	13	68,42%
Sedikit Tahu	4	21,05%
Paham	2	10,53%
Pengalaman Pelatihan Halal		
Sudah	2	10,53%
Belum	17	89,47%

Sumber: data penelitian (2021)

Analisis Titik Kritis Kriteria Bahan

Bahan sangat penting dalam menentukan status kehalalan suatu produk. Bahan ini mencakup bahan baku, bahan tambahan dan bahan pengemas. Titik kritis kehalalan bahan ini diperoleh dari hasil analisis dengan pohon keputusan pada Gambar 3 dan 4 untuk Identifikasi Titik Kendali Halal Bahan Hewani dan Nabati diadaptasi dari LPPOM MUI tahun 2008 (LPPOM Majelis Ulama Indonesia 2008).

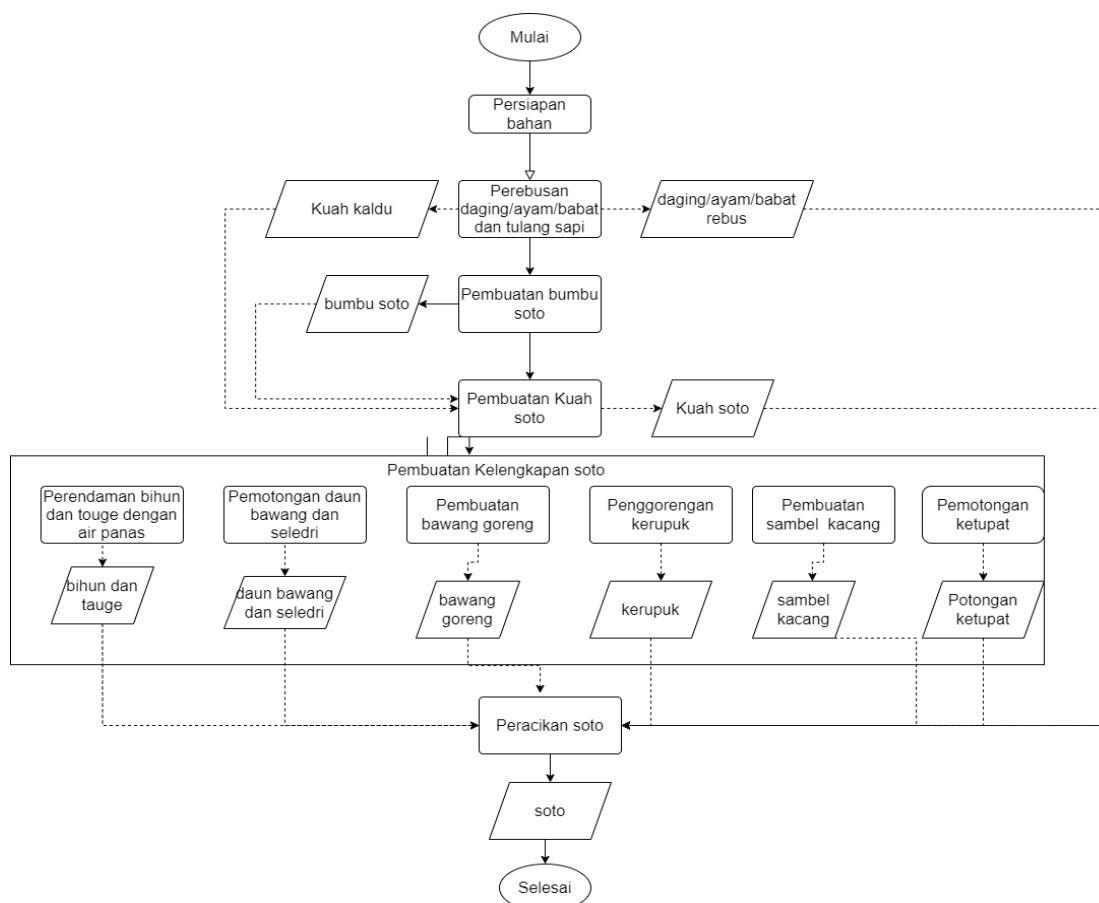
Misalnya untuk bahan hewani dengan berdasarkan pada Gambar 3, yakni daging sapi/babat /daging ayam yang merupakan daging dari hewan halal (sapi dan ayam), maka perlu ditelusur apakah disembelih sesuai syariat islam dan telah bersertifikat halal? Namun, dari hasil penelitian, rerata pelaku usaha Soto Sokaraja menggunakan daging sapi/babat/daging ayam yang belum bersertifikat halal dan langsung membelinya di pasar sehingga tidak mengetahui rumah potong unggas (RPU) atau rumah potong hewan (RPH) asalnya. Dengan demikian maka ayam, daging sapi maupun babat sulit ditelusuri

kehalalannya. Halal bahan sembelihan tidak hanya dilihat dari hewannya saja namun juga terkait dengan syariat penyembelihannya.

Adapun untuk bahan nabati titik kritis ditentukan dengan mengacu pada Gambar 4.

Salah satunya adalah bawang merah merupakan bahan nabati segar (1c) sehingga tidak termasuk bahan kritis, sedangkan kerupuk meskipun tidak mengandung bahan hewani namun telah mengalami proses pengolahan tanpa mikrobia dengan penambahan berbagai bahan tambahan lainnya (4c). Oleh karena itu kerupuk ini termasuk bahan kritis yang perlu dibuktikan dengan sertifikat halal.

Secara lebih terperinci pada Tabel 2 mencantumkan analisis titik kritis bahan-bahan yang digunakan oleh rata-rata ke-18 responden yang belum tersertifikasi halal. Data ini kemudian juga dikonfirmasi dengan 1 responden yang telah bersertifikasi halal untuk menyamakan dengan titik kritis dalam sistem jaminan halal yang telah dibuat.



Gambar 2 Diagram alir pembuatan Soto Sokaraja

Dari Tabel 2, terlihat bahwa terdapat 6 bahan yang kritis yakni daging sapi, babat atau ayam; tulang sapi; ketupat; gula jawa; dan steroform. Hal ini sesuai dengan penelitian Sucipto *et al.* (2021) bahwa bahan kritis didominasi oleh bahan hewani dan hasil olahan. Terlebih terkait dengan hasil hewan yakni daging sapi, babat atau ayam ini cukup kompleks dimana melibatkan proses penyembelihan, penyembelihan hingga rantai pasoknya (Alqudsi 2014, Salahudin *et al.* 2018, Firdausi *et al.* 2020). Saat ini semua responden yang belum tersertifikasi halal membeli ayam, daging sapi maupun babat tersebut di pasar tradisional dan sulit ditelusur darimana asal penyembelihannya dan stakeholder yang terlibat dalam rantai pasok tersebut. Ketidaktahuan ini sulit memastikan kehalalan bahan daging yang digunakan. Untuk itu tindakan pencegahan yang dapat dilakukan adalah membelinya di RPA/RPH /kios daging yang bersertifikat halal. Salah satu RPA yang telah tersertifikasi halal adalah RPA Agro Jaya yang berlokasi di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas.

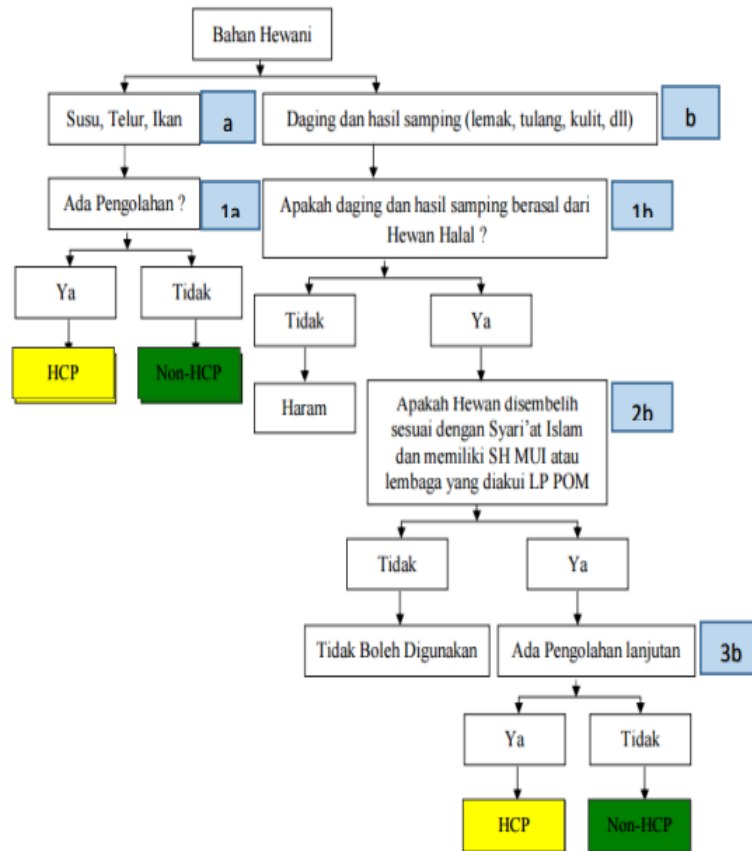
Bahan kritis lainnya ialah ketupat yang merupakan produk UMKM sekitar Banyumas. Ketupat ini dapat diantisipasi dengan 2 cara yakni:

- a. Dimasukkan sebagai menu dimana dalam daftar bahan didaftarkan bahan-bahan apa saja dalam pembuatan ketupat. Ketupat merupakan salah satu olahan tradisional dari beras pulen yang dicuci, selanjutnya dikemas dalam daun kelapa muda (janur) berbentuk segitiga, *diamond* atau belah ketupat. Kemudian direbus sekitar 5 jam dan dapat bertahan hingga 2 hari pada penyimpanan suhu ruang (Rianti *et al.*, 2018).
- b. Meminta diagram alir dan surat pernyataan bahwa diproduksi dengan bahan dan proses produksi halal (PPH).

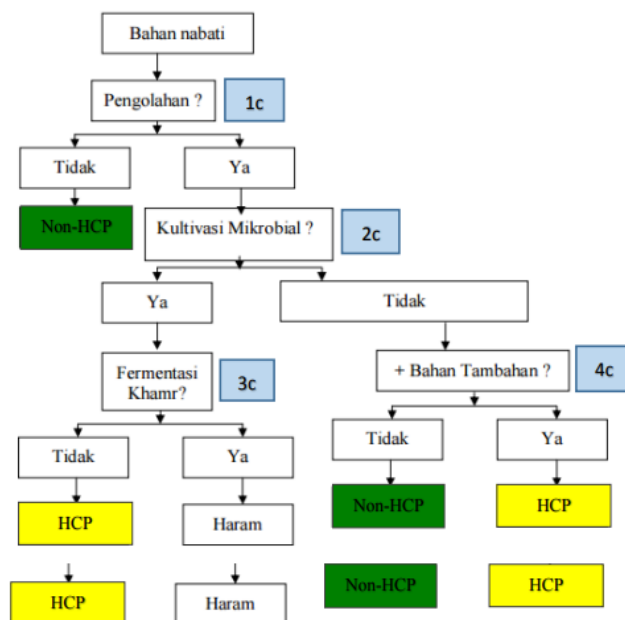
Namun, berbeda dengan gula jawa dan kerupuk yang merupakan produk olahan dengan bahan yang lebih kompleks, maka sebaiknya produsen Soto Sokaraja menggunakan gula jawa dan kerupuk yang sudah berlogo halal dikemasannya. Meskipun gula jawa tidak melalui

proses refinasi seperti gula pasir, namun risiko ketidakhalaan gula jawa ini disebabkan oleh jenis tambahan laru yang digunakan. Kerupuk memiliki lebih banyak kompleksitas risiko ketidakhalaan baik dari bahan maupun prosesnya. Bahan pembuatan kermeliputi . Beberapa proses kerupuk

yang menjadi rawan tidak halal meliputi proses penjemuran yang masih manual, penggunaan tepung terigu maupun tapioka yang belum tertelusur kehalalannya, dan lingkungan kerja yang belum terjaga kebersihannya (Kristanto and Husyairi, 2022).



Gambar 3 Pohon keputusan penentuan *halal critical point* bahan hewani



Gambar 4 Pohon keputusan penentuan *halal critical point* bahan nabati

Tabel 2 Titik kritis bahan soto sokaraja

Nama Bahan	Titik Kritis Kehalalan	Tindakan Pengendalian
Daging Sapi/Babat/Daging Ayam Tulang Sapi	Di beli dari pasar tradisional yang sulit ditelusur kehalalannya.	Membeli daging sapi, babat atau ayam yang disembelih dari RPA atau RPH atau kios daging tersertifikasi halal
Ketupat	Produk belum berlabel halal. Di beli dari UMKM atau pasar tradisional	Meminta surat pernyataan bahwa ketupat diproduksi dengan bahan dan proses produksi halal (PPH)
Kerupuk	Membeli dalam bentuk eceran belum diketahui memiliki sertifikasi halal.	Membeli kerupuk dan gula jawa yang sudah jelas memiliki sertifikasi halal pada kemasan produk
Gula Jawa		
Taoge, Bawang merah, Daun Bawang, Kacang Tanah, Bawang putih	positif list	
Minyak goreng	Telah memiliki sertifikasi halal	
Bumbu Tauco, Penyedap Rasa, Kecap, Garam, bihun/soun	Telah memiliki sertifikasi halal	
Bahan Pengemas (Steroform)	Belum menggunakan pengemasan yang tahan panas dan tersertifikasi halal	Menggunakan kemasan berbahan antipanas dan memiliki sertifikasi halal
Bahan Pengemas (plastic)	Telah memiliki sertifikasi halal	

Sumber: data penelitian (2021)

Beberapa warung menggunakan steroform untuk membungkus soto bagi pembelian *take away* atau *delivery order*. Selain belum bersertifikat halal, penggunaan ini tidak aman karena soto dalam keadaan panas sehingga dapat memungkinkan terjadinya migrasi material dari sterofoam ke produk makanan. Oleh karena itu, disarankan untuk mengganti dengan kemasan berbahan yang sesuai seperti *food grade paper*.

Bahan-bahan lain yakni sayuran dan bumbu-bumbu seperti taoge, daun bawang, seledri, bawang merah, bawang putih, kacang tanah dan bumbu-bumbu rempah lainnya merupakan *positive list* (Surat Edaran Halal Positive List 2020). Dengan demikian sudah pasti kehalalannya sehingga aman digunakan dan tidak perlu dokumen pendukung.

Analisis Titik Kritis Kriteria Proses

Tidak hanya bahan yang menentukan kehalalan produk, tetapi juga proses yang dilaluinya. Dari hasil pengamatan diperoleh titik kritis soto yang terlihat pada Tabel 3. Proses

pembuatan soto yang dapat dilihat pada Gambar 2 cukup sederhana dan tidak menggunakan teknologi yang rumit. Oleh karena itu secara garis besar penyebab kekritisan proses meliputi:

- Penggunaan bahan yang belum tentu halal (seperti air hasil penyulingan)
- Bahan dan peralatan yang masih kotor sehingga dikhawatirkan mengandung najis dan mengkontaminasi produk
- Proses yang dilakukan secara manual (bersentuhan langsung dengan produk) dikhawatirkan pekerja tidak menerapkan prinsip sanitasi dan higiene.

Analisis Titik Kritis Kriteria Fasilitas

Fasilitas produksi yang digunakan di semua responden merupakan fasilitas milik pribadi (bukan sewa ataupun maklon). Fasilitas yang dimaksud ini meliputi ember, wadah-wadah untuk menyimpan, panci dan wajan, pisau, dan alat masak lainnya bahkan hingga nampan, mangkuk dan sendok saat penyajian.

Tabel 3 Titik kritis proses Soto Sokaraja

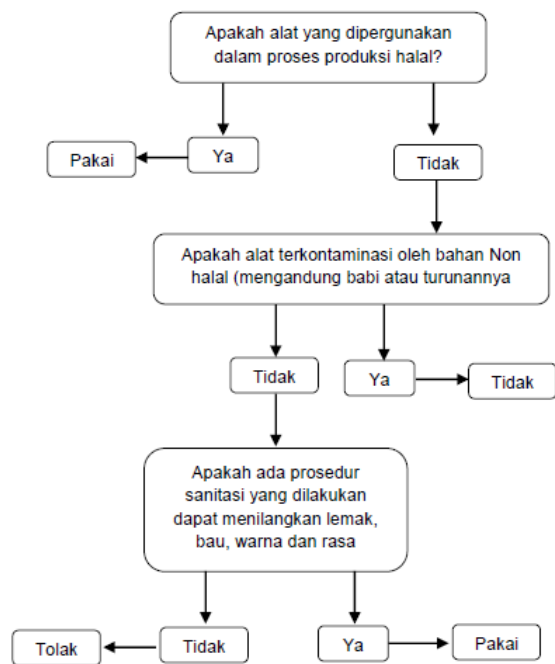
Proses	Titik Kritis Kehalalan	Tindakan Pengendalian
Persiapan Bahan	Beberapa bahan yang belum jelas memiliki sertifikasi yang halal	Mengganti bahan dengan yang tersertifikasi halal
Perebusan daging/ayam/babat dan tulang	Panci kotor Air yang digunakan kotor dan terkontaminasi najis	Membuat SOP pembersihan peralatan termasuk panci. Menyimpan peralatan bersih yang tidak terjangkau hama ataupun tikus Memeriksa kebersihan peralatan sebelum digunakan
Pembuatan bumbu	Proses dilakukan manual, riskan tercemar najis dari penjamah dan peralatan	Penjamah menggunakan sarung tangan dan menjaga kebersihan blender/cobek
Pembuatan kuah soto	Panci kotor Air yang digunakan kotor dan terkontaminasi najis	Membuat SOP pembersihan peralatan termasuk panci. Menyimpan peralatan bersih yang tidak terjangkau hama ataupun tikus Memeriksa kebersihan peralatan sebelum digunakan
Perendaman taoge dan bihun/soun dengan air panas	Wadah kotor Air yang digunakan kotor dan terkontaminasi najis	Membuat SOP pembersihan peralatan. Menyimpan peralatan bersih yang tidak terjangkau hama ataupun tikus Memeriksa kebersihan peralatan sebelum digunakan
Pemotongan daun bawang dan seledri	Talenan dan pisau juga digunakan untuk motong bahan lain sehingga dapat terjadi kontaminasi silang	Pemisahan talenan dan pisau untuk bahan nabati dan hewani serta dilakukan pencucian berkala
Pembuatan bawang goreng	Wajan dan spatula yang kotor	Membuat SOP pembersihan peralatan. Menyimpan peralatan bersih yang tidak terjangkau hama ataupun tikus Memeriksa kebersihan peralatan sebelum digunakan
Penggorengan kerupuk Pembuatan sambel kacang	Proses dilakukan manual, riskan tercemar najis dari penjamah dan peralatan	Penjamah menggunakan sarung tangan dan menjaga kebersihan blender/cobek
Peracikan/penyajian soto	Peracikan dilakukan dengan tangan oleh penjamah makanan yang berisiko mengkontaminasi produk dengan najis (tangan kotor dan rambut yang jatuh)	Penjamah menggunakan sarung tangan dan penutup kepala

Sumber: data penelitian (2021)

Titik kritis dari kriteria ini terletak pada kebersihan semua fasilitas yang digunakan. Kebersihan peralatan ini sangat berpengaruh terhadap kualitas dan higienitas makanan yang dihasilkan (Yulianto and Nurcholis 2015, Juhaina

2020). Oleh karena itu, aspek kebersihan peralatan ini tidak hanya merupakan bagian dari menjaga kehalalan namun juga ketoyyiban. Penentuan titik kritis ini mengacu pada Gambar 5 yang

merupakan adopsi dari LPPOM dengan modifikasi tertentu (Anggraeni 2013).



Gambar 5 Prosedur penentuan titik kritis peralatan

Kotoran yang menempel di fasilitas produksi termasuk penyajian dapat berupa najis, debu, jamur, hewan (seperti semut), rambut, atau sisa bahan. Kotoran-kotoran ini harus dibersihkan agar tidak menjadi penyebab kontaminasi silang terhadap produk Soto Sokaraja. Pencucian dapat dilakukan dengan menggunakan sabun cuci yang telah tersertifikasi halal. Pencucian najis disesuaikan dengan jenis najis yang ada. Selain itu, perlu pemisahan tempat antara fasilitas yang bersih dan yang masih kotor. Fasilitas yang sudah bersih dan suci sebaiknya ditempatkan di area yang kering dan bersih.

KESIMPULAN

Titik kritis produk dapat dilihat dari 3 kriteria yakni bahan, proses dan fasilitas. Titik kritis bahan terletak pada daging sapi/ayam/babat, ketupat, kerupuk, gula jawa, dan sterofoam. Titik kritis proses produksi terletak pada proses persiapan, pembuatan bumbu soto dan sambel kacang serta peracikan soto/penyajian. Adapun dari kriteria fasilitas, titik kritis kehalalan berupa higienitas peralatan dari kotoran dan najis. Temuan dari penelitian ini dapat dijadikan acuan bagi pedang soto khususnya Soto Sokaraja dalam mengimplementasikan Proses Produksi Halal (PPH). Diharapkan kedepannya semakin banyak

warung lokal yang memperoleh sertifikat halal sebagai jaminan bagi konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Abu Bakar, A., M. S. Shuib, R. A. J. Saad, S. N. Z. Omar, and N. Aziz. 2019. Halal certification among the small and medium entrepreneurs. *International Journal of Supply Chain Management* 8(1):717–723.
- Adawiyah, A., and Y. Kulsum. 2019. Study of Critical Point Analysis on Meat-Based Foods in Bandung. *Indonesian Journal of Halal Research* 1(2):40–45.
- Alqudsi, S. G. 2014. Awareness and Demand for 100 % Halal Supply Chain Meat Products. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 130:167–178.
- Anggraeni, A. A. 2013. Titik Kritis Keharaman Industri Catering. Pages 413–420 *Seminar Nasional PTBB*.
- Bulan, T., and M. Rizal. 2016. Pengaruh Labelisasi Halal terhadap Keputusan Pembelian Sosis di Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang. *Jurnal Manajemen dan Keuangan Unsam* 5(1):431–439.
- Dinar Standard. 2022. *State of the Global Islamic Economy Report*. Dubai.
- Wibowo, E. D., and B.D. Madusari. 2018. Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Oleh Konsumen Muslim Terhadap Produk Makanan di Kota Pekalongan. *Indonesia Journal of Halal* 1(1):73.
- Efendi, A. M. A., M. N. Kholis, and A. Nurmaydha. 2019. Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (Sjh) Pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo). *Agroindustrial Technology Journal* 3(1):37.
- Firdausi, A. S. M., D. Farahdiba, and A. M. Munthe. 2020. Determining consumers' willingness to buy Halal meat. *Jurnal Bisnis Strategi* 29(2):143–162.
- Iranmanesh, M., M. G. Senali, M. Ghobakhloo, D. Nikbin, and G. A. Abbasi. 2021. Customer behaviour towards halal food: a systematic review and agenda for future research. *Journal of Islamic Marketing* (June).
- Juhaina, E. 2020. Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung

- Makan Dan Rumah Sakit. *e-SEHAD* 1(1):32–44.
- Kementerian Perindustrian. 2018. *Kebijakan Sektor Industri Makanan dan Minuman dalam Rangka Implementasi Roadmap Industri 4.0*. Jakarta.
- Kristanto, D., and M. Husyairi. 2022. Analisis Titik Kritis Halal Pada Proses Produksi Kerupuk Di Jenius Snack Pleret Bantul Menggunakan Failure Mode And Effect Analisis. *Prosiding Konferensi Integrasi Interkoneksi Islam Dan Sains* 4:76–79.
- LPPOM Majelis Ulama Indonesia. 2008. Panduan Umum Sistem Jaminan Halal. *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal*:1–78.
- LPPOM Majelis Ulama Indonesia. 2013. Kategori Produk Perusahaan Pendaftar Sertifikat Halal MUI dan Proses Sertifikasi Halal MUI berdasarkan Tingkat Kritis Bahan dan Tingkat Kesulitan Penelusuran Kehalalannya.
- LPPOM Majelis Ulama Indonesia. 2015. *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Restoran*. Jakarta.
- Maonah, S., and D. S. Saroso. 2018. Critical activiti identification of halal assurance system from flavor production. *Operations Excellence* 10(2):145–151.
- Masruroh, N. 2020. The Competitiveness of Indonesian Halal Food Exports in Global Market Competition Industry. *Economica: Jurnal Ekonomi Islam* 11(1):25–48.
- Nur, T., and A. Rahmawan. 2018. Analisis segmentasi konsumen dalam konsumsi produk pangan bersertifikat halal pada ritel modern Yogyakarta Pendahuluan. *Conference of Islamic Management, Accounting, and Economics*(2015):9–18.
- Nurrachmi, I., U. I. Bandung, S. Setiawan, P. N. Bandung, and C. Perception. 2020. Motivation for purchasing halal products : the influence of motivation for purchasing halal products : the influence of religiosity , trust , and satisfaction(November).
- Prihandini, T., L. Widajanti, and R. Aruben. 2016. Titik Kendali Kritis (Tkk) Dan Deteksi Kehalalan Nugget Ikan Âmjââ Kabupaten Semarang Tahun 2016. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)* 4(4):570–577.
- Rianti, A., A. E. Novenia, A. Christopher, D. Lestari, and E. K. Parassih. 2018. Ketupat as traditional food of Indonesian culture. *Journal of Ethnic Foods* 5(1):4–9.
- Salahudin, A., M. A. Ramli, M. I. S. Zulkepli, and M. I. A. Razak. 2018. Issues in Halal Meat Product and Authentication Technology from Islamic Perspectives. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences* 7(12):1305–1315.
- Sari, L. E., and S. Purwanti. 2016. Pelaksanaan Strategi Bauran Pemasaran Raja Soto Lama H.Suradi Sokaraja Kabupaten Banyumas. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga*.
- Sucipto Sucipto, M. S. Al-Mubarak, and D. T. Setiyawan. 2021. Hierarchical Clustering Bahan Menu di Kantin Universitas untuk Menunjang Implmentasi Sistem Jaminan Halal. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 31(1):103–124.
- Surat Edaran Halal Positive List. 2020. .
- Vanany, I., J. M. Soon, A. Maryani, and B. M. Wibawa. 2020. Determinants of halal-food consumption in Indonesia. *Journal of Islamic Marketing* 11(2):516–530.
- Wilson, J. A. . 2012. Charting the rise of halal market-ales from the field and looking forward. *Journal of Islamic Marketing* 3(3):18–27.
- Yulianto, A., and Nurcholis. 2015. Penerapan Standard Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu* 6(2):31–39.
- Yusuf, E., and M. S. A. Yajid. 2016. Halal pharmaceuticals and cosmeceuticals from the perspective of higher education. *Asian Journal of Pharmaceutical Sciences* 11(1):18–19.