

## Penentuan titik kritis krecek rambak menggunakan metode HACCP (studi kasus UD Amalia Mojokerto) dalam rangka penerapan sertifikasi halal

Zahwa Almia Khodim, Dian Farida Asfan\* dan Abdul Aziz Jakfar

Teknologi Industri Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan, Indonesia

\*Corresponding author: dianfarida086@gmail.com

**Abstract:** *The issue of halal has become a global trend, not only in countries dominated by Muslims but has also spread to areas where the majority are non-Muslims. Halal labeling can increase consumer confidence in a product and this will increase company profits. This research aims to determine the critical points in the krecek rambak industry and determine the suitability of what happens in the field with halal criteria. The data obtained in this paper was obtained through journals, books, electronic media, such as the official LPPOM MUI website and personal communication with competent sources through interview procedures. The method used in this research is HACCP to determine the critical point. The critical point for krecek rambak is the skin and the cooking oil used. The research results show that halal product certification has positive implications for MSMEs, especially for MSMEs in industrial center areas. This is supported by government activities in Mojokerto district which have begun to encourage small industries to carry out self-declaration halal certification programs.*

**Keywords:** *halal, krecek, critical point*

---

Riwayat artikel

Diserahkan : 7 Maret 2024

Direvisi : 18 Maret 2024

Diterima : 31 Mei 2024



Copyright: © 2024 by the authors. This article is an open-access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

---

## Pendahuluan

Pangan halal adalah suatu makanan atau minuman yang boleh dikonsumsi secara sah apabila bahannya halal dan cara memperolehnya juga halal. Sedangkan makanan haram ialah sebaliknya, adalah makanan yang dilarang oleh agama untuk dimakan oleh umat beriman. Makanan halal kini sedang naik daun tidak hanya di Indonesia namun di seluruh dunia, baik di wilayah yang mayoritas pemeluk agamanya beragama Islam maupun di negara yang mayoritas pemeluk agamanya non-Muslim. Produk hewani yang sering dijumpai hingga saat ini dan masih kerap dimanfaatkan hasil sampingannya dalam proses pembuatan pangan fungsional ialah sapi hal ini disebabkan sapi memiliki banyak produk sampingan seperti kulit, lemak, maupun susu hal ini didukung oleh data dari Badan Statistika (2022) yang mengatakan bahwa di provinsi Jawa Timur memiliki populasi sapi potong pada tahun 2021 hingga 2022 mengalami kenaikan yaitu mulai dari angka 4.928.987 ekor hingga 5.070.240 ekor. Hal ini menimbulkan banyak sekali produk sampingan diantaranya kulit padahal kulit sapi memiliki harga yang cenderung cukup mahal yaitu berkisar antara 10-15% dari harga sapi akan tetapi adanya kebijakan impor daging berupa daging beku tanpa tulang dan kulit dari negara Australia, New Zeland, dan Amerika menyebabkan kulit sapi lokal yang bagus dimanfaatkan untuk kebutuhan industri penyamakan kulit misalnya sepatu, tas, jaket kulit akibatnya beberapa industri krecek rambak kesulitan mendapatkan bahan baku. Sentra industri kerupuk rambak yang cukup terkenal di Jawa Timur terletak Kecamatan Bangsal Mojokerto. Namun, tercatat hanya 40% dari 80 produsen kerupuk rambak di sentra ini telah mendapatkan sertifikasi halal (BPS Kabupaten Mojokerto, 2020).

Tujuan penelitian terkait titik kritis krecek rambak di UD Amalia ialah untuk menganalisis titik kritis dalam UD Amalia agar sesuai dengan standart halal produk dan analisis kesesuaian proses di lapangan dengan alur pendaftaran sertifikasi halal. Hal ini dapat memudahkan UMKM memperbaiki kualitas produksi dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap hasil produk yang ditawarkan. Pengolahan kulit sapi menjadi rambak merupakan alternatif pengolahan produk sampingan dari sapi yang umum di masyarakat khususnya di Kabupaten Mojokerto rata-rata para pelaku usaha kerupuk rambak di daerah tersebut menjalin kerjasama dengan pengusaha lain untuk memperkecil ongkos pengiriman bahan baku rambak. Pengusaha muslim di Mojokerto yang memilih berkecimpung dalam industri rambak tentunya telah memahami terkait pentingnya pengolahan bahan pangan yang baik dan sesuai syariat hal ini, sesuai dengan berpedoman pada tuntunan umat muslim terkait mengkonsumsi makanan yang halal terdapat Qur'an surat Al Maidah ayat 88 yang berbunyi

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: Dan makanlah makanan yang halal lagi baik apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya. (Q.S Al Maidah 88). Berdasarkan dokumen dan data legal halal yang ada di website BPJPH saat ini, sudah terdapat merek kerupuk rambak yang tersertifikasi halal. Salah satunya kerupuk lambak rasa original merk Lambak Sapi produksi PT. Agustus 2021, Sedangkan jumlah UMKM yang mendaftarkan sertifikasi halal masih sedikit. Bahan baku dari pembuatan krecek adalah kulit sapi yang masih segar. Hal ini dimungkinkan pada proses pengolahan kulit menjadi kerupuk kulit. Pemanfaatan kulit sapi masih terbatas pada kulit daerah tubuh sapi yang umumnya hanya dipakai dalam industri penyamakan kulit (Lilir et al., 2021).

Halal merupakan konsep aturan Islam yang membentuk perasaan dan sikap dalam pemilihan serta keputusan pembelian oleh masyarakat muslim. Pengakuan jaminan halal dibutuhkan produsen sebagai jaminan keamanan pangan, kualitas, dan karakteristik lain yang tidak hanya oleh konsumen

muslim, tetapi juga dinikmati oleh konsumen non muslim. Menurut hadist yang diriwayatkan oleh Imam Bukhori dan Imam Muslim tentang makanan halal dan makanann yang diharamkan

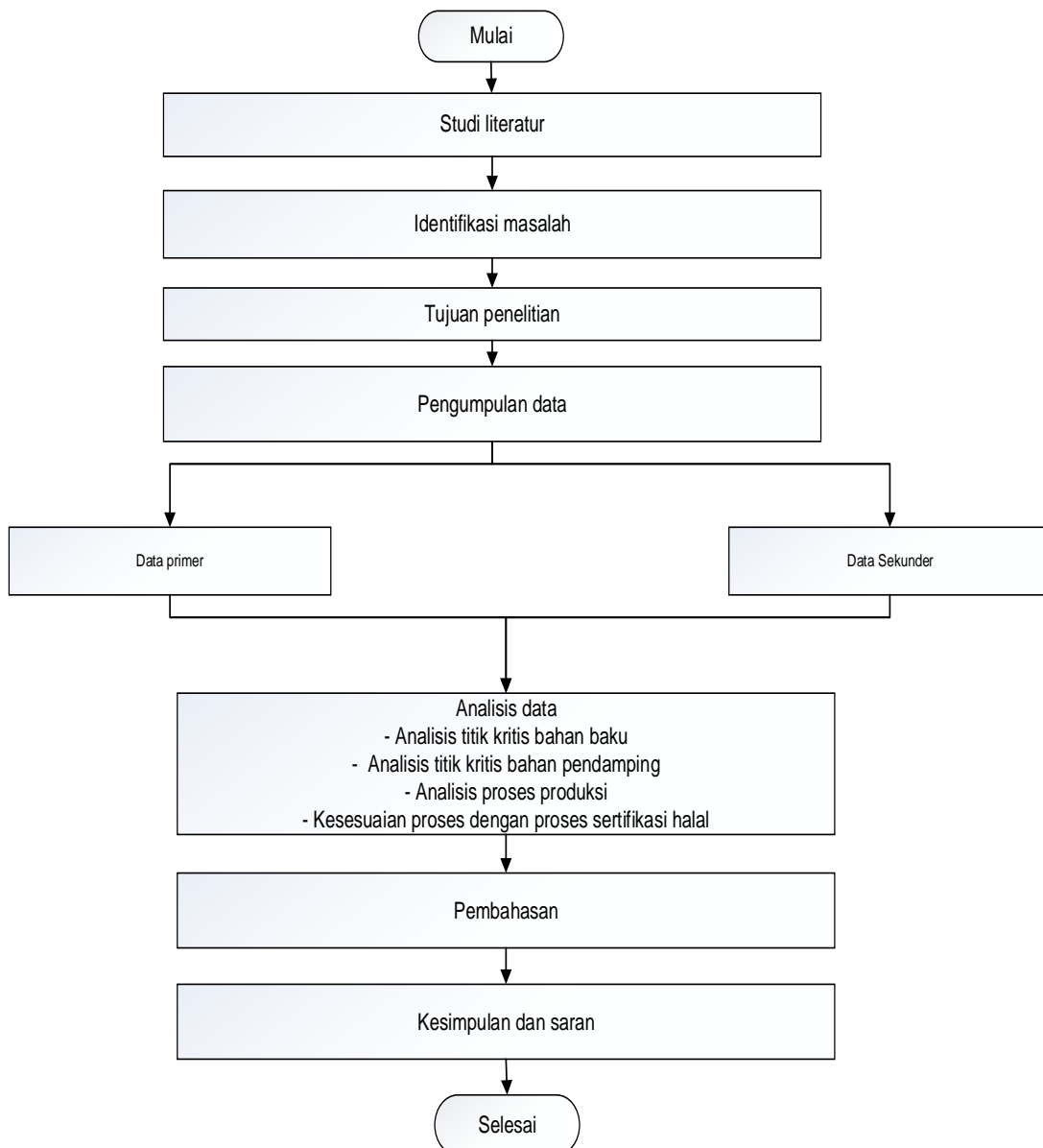
عَنْ أَبِي عَبْدِ اللَّهِ التُّعْمَانِ بْنِ بَشِيرٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا قَالَ سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ : إِنَّ الْحَلَالَ بَيِّنٌ وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيِّنٌ وَبَيْنَهُمَا أُمُورٌ مُشْتَبِهَاتٌ لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ، فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ فَقَدْ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعِرْضِهِ، وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ وَقَعَ فِي الْحَرَامِ، كَالرَّاعِي يَرَعَى حَوْلَ الْحِمَى يُوشِكُ أَنْ يَرْتَعَ فِيهِ، أَلَا وَإِنَّ لِكُلِّ مَلِكٍ حِمَى أَلَا وَإِنَّ حِمَى اللَّهِ مَحَارِمُهُ أَلَا وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُضْغَةً إِذَا صَلَحَتْ صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ وَإِذَا فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ أَلَا وَهِيَ الْقَلْبُ. [رواه البخاري ومسلم]

Artinya : “Dari Abu Abdillah Nu'man bin Basyir r.a,”Saya mendengar Rasulullah SAW bersabda, ‘Sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas. Di antara keduanya terdapat perkara-perkara yang syubhat (samar-samar) yang tidak diketahui oleh orang banyak. Maka, barang siapa yang takut terhadap syubhat, berarti dia telah menyelamatkan agama dan kehormatannya. Dan barang siapa yang terjerumus dalam perkara syubhat, maka akan terjerumus dalam perkara yang diharamkan. Sebagaimana penggembala yang menggembalakan hewan gembalaannya di sekitar (ladang) yang dilarang untuk memasukinya, maka lambat laun dia akan memasukinya. Ketahuilah bahwa setiap raja memiliki larangan dan larangan Allah adalah apa yang Dia haramkan. Ketahuilah bahwa dalam diri ini terdapat segumpal daging, jika dia baik maka baiklah seluruh tubuh ini dan jika dia buruk, maka buruklah seluruh tubuh. Ketahuilah bahwa dia adalah hati” ( HR. Bukhari dan Muslim).

Untuk mendapatkan sertifikat halal dibutuhkan pemenuhan dan persiapan dalam memenuhi syarat sertifikasi. Untuk memenuhi sertifikasi halal, perusahaan harus menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang memiliki 11 kriteria (LPPOM MUI, 2015). Salah satu kriteria pemenuhan sertifikasi halal adalah Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis yang berisi mengenai analisa titik kontrol aktivitas kritis pada rantai produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk atau disebut dengan *Halal Control Point* (HCP) (LPPOM MUI, 2013). Kriteria tersebut masuk pada poin ketujuh dalam 11 kriteria SJH. Kriteria ini menjadi dasar dan pedoman dalam menjalankan produksi, karena didalamnya memuat prosedur seleksi bahan baru, pembelian bahan, pemeriksaan bahan datang, formulasi produk, produksi, pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu, penyimpanan dan penanganan bahan dan produk, transportasi, pemajangan (display), dan penyembelihan, yang mana prosedur tersebut disesuaikan dengan proses bisnis perusahaan (Yuwana *et al.*, 2021). Titik kritis digunakan untuk menelusuri asal muasal bahan baku, proses produksi dari cemaran bahan yang tidak diinginkan. Hasil pengamatan tersebut akan disesuaikan dengan kaidah islam dan peraturan pemerintah yang telah di tetapkan. Produk dapat dikatakan halal, jika semua aspek yang bersinggungan telah sesuai dengan syariat Islam. Jika terjadi bersinggungan dengan barang haram maka menjadi haram (Jannah dan Mu'tamar, 2020) LPPOM MUI melakukan audit tambahan selain audit sesuai kriteria sistem jaminan halal sesuai HAS 23000. Audit tersebut berkenaan dengan keamanan pangan, obat, dan kosmetik. Hal ini sesuai dengan persyaratan akreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN) dan *Emirates Authority for Standardization and Metrology* (ESMA) kepada LPPOM MUI. Kriteria keamanan pangan (food safety) telah menjadi kriteria yang dipersyaratkan dalam pengurusan sertifikasi halal LPPOM MUI.

## Metode

Penelitian ini dilakukan di salah satu industri pengolahan kerupuk rambak yaitu UD. Amalia. Lokasi penelitian berada di Desa Kauman Bangsal RT 06 RW 01, Kecamatan Bangsal, Kabupaten Mojokerto. Penelitian dilaksanakan selama Oktober 2023 hingga Desember 2023. Penelitian ini menggunakan pengolahan data kualitatif dengan tahap penelitian disajikan pada Gambar 1.



**Gambar 1.** *Flowchart* Penelitian

### 1. Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data digunakan untuk memperoleh kelengkapan data-data yang dibutuhkan. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan data primer dan data sekunder.

- I. Data Primer merupakan data yang dikumpulkan langsung dari subjek penelitian guna mendapatkan informasi dan pengetahuan yang dicari dengan cara pencatatan dan observasi secara langsung. Data primer didapatkan dengan menggunakan beberapa metode diantaranya ialah :

- a. Metode Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan cara tanya jawab dan melakukan diskusi dengan pelaku usaha yaitu UD. Amalia Mojokerto. Metode yang dilakukan dalam wawancara penelitian kali ini ialah metode wawancara tidak terstruktur dengan fokus pada permasalahan alat, bahan, proses produksi, perizinan usaha hingga persepsi pemilik usaha terkait jaminan halal dalam produk pangan.

- b. Metode Observasi

Metode observasi dilakukan dengan cara mengamati objek penelitian secara langsung guna mendapatkan data yang diinginkan. Observasi dilakukan dengan fokus pada kegiatan produksi yang dilakukan dalam pembuatan krecek rambak. Tujuan observasi ini dilakukan ialah

untuk memudahkan dan memperoleh informasi yang berhubungan dengan topik penelitian. Hasil penelitian ini fokus pada titik kritis halal krecek baik dari segi bahan baku hingga proses pengolahan.

- II. Data Sekunder ialah data yang didapatkan dari perusahaan yang berupa kumpulan dokumen. Cara mendapatkan data tersebut ialah dengan cara mempelajari dokumen tersebut serta referensi lain, baik berupa jurnal, buku, artikel yang terdapat di internet.

### 2. Analisis Deskriptif Kualitatif

Metode analisis deskriptif digunakan dalam analisis data penelitian ini. Kualitatif adalah analisis data dengan menggunakan metode deskriptif atau menjelaskan informasi yang sebelumnya telah dikumpulkan. Data yang dapat ditampilkan adalah informasi yang benar selama penelitian. Di dalam hal ini meliputi analisis bahan, proses dan alat yang digunakan dalam produksi kerupuk rambak.

### 3. Analisis Kesesuaian Komponen Sertifikasi Sistem Jaminan Halal

Analisis dilakukan dengan tujuan memudahkan menentukan kesesuaian proses yang terjadi dilapangan dengan alur maupun komponen sertifikasi halal yang telah ditentukan oleh MUI. Dalam hal ini meliputi kebijakan halal, panduan halal, organisasi management halal, SOP, acuan teknis, sistem administrasi, sistem dokumentasi, sosialisasi, pelatihan, Komunikasi internal dan eksternal, dan audit internal.

## Hasil dan Pembahasan

### 1. Bahan baku

Pendekatan HACCP berfokus pada pencegahan potensi masalah yang penting bagi keamanan pangan yang dikenal sebagai 'titik kendali kritis' (CCP) melalui pemantauan dan pengendalian setiap langkah proses. HACCP menerapkan pengendalian berbasis sains mulai dari bahan mentah hingga produk jadi. Berikut merupakan pohon keputusan untuk bahan baku krecek rambak dan Analisa HACCP bahan baku krecek rambak . Berdasarkan pengolahan data HACCP untuk penentuan halal critical control point (HCCP) dan Critical Contro Point 1 (CCP) pada proses produksi krecek rambak kulit sapi UD. Amalia didapatkan hasil terdapat 2 dari 7 bahan yang termasuk dalam HCCP atau titik kritis halal dan terdapat 1 dari dari 7 bahan yang termasuk CCP atau titik kritis bahaya. Ringkasan hasil titik kritis bahan disajikan pada Tabel 1.

**Tabel 1** Titik Kritis Bahan Baku

	Nama Bahan	Titik kritis	Tindakan koreksi	Verifikasi	Dok
1.	Kulit sapi	Tidak berlubang, bersih, memiliki warna yang merata, dan berbau khas kulit sapi	Tolak bahan jika tidak sesuai standart	Inspeksi dokumen halal dari pemasok	Tindakan perbaikan dan verifikasi
2.	Minyak goreng	Kemasan dan dirigen tertutup rapat	Tolak bahan jika tidak sesuai standart	Inspeksi dokumen halal dari pemasok	Tindakan perbaikan dan verifikasi

**Tabel 2** Hasil Uji Mikroorganisme Krecek Rambak

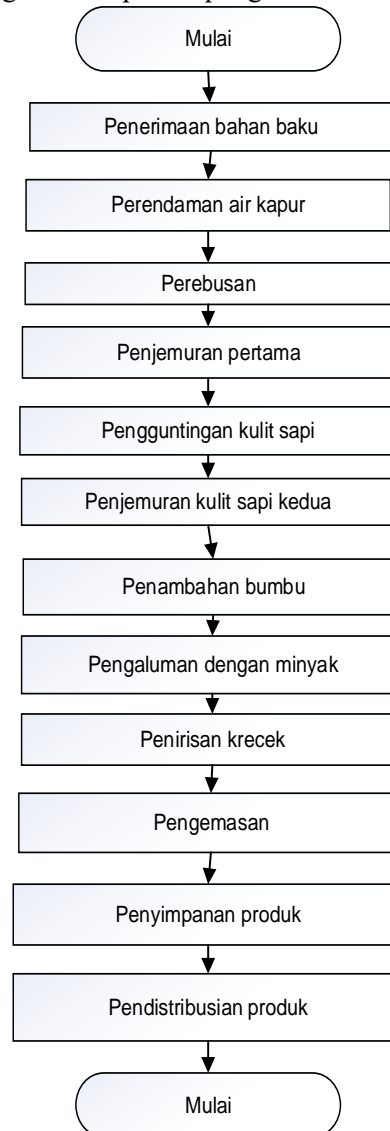
No	Nama Bahan	Parameter	Satuan	Baku Mutu	Hasil	Spesifikasi Metode
1.	Krecek rambak	Angka Lempeng Total <i>E.coli</i>	Koloni/gr	0	<1	SNI 01-2897-1992
2.	Krecek rambak	<i>Salmonella sp.</i>	/25 gr	-	-	SNI 01-2897-1992

Berdasarkan hasil uji yang dilakukan Tabel 2 di UPTD Laboratorium Kesehatan Kota Mojokerto terhadap sampel krecek rambak UD Amalia didapatkan hasil bahwa nilai ALT *E.Coli* <1 koloni/gr dan hasil uji *Salmonella sp.* negatif. Hasil Analisa untuk parameter yang diukur oleh

laboratorium memenuhi batas syarat yang diperbolehkan dengan acuan baku mutu per. Men.Kes RI No 1096/MENKES/VI/2011, tentang Higine Sanitasi Jasa Boga.

## 2. Proses Produksi

Berdasarkan hasil wawancara diperoleh proses produksi krecek rambak yang diproduksi oleh UD. Amalia memiliki 12 proses utama dalam produksi krecek rambaknya dan diantara proses tersebut terdapat beberapa proses yang termasuk kedalam HCCP dan CCP. Pembuatan diagram alir dalam proses produksi krecek rambak berguna dalam melakukan *breakdown* tahapan dalam proses produksi secara detail meliputi keseluruhan proses yang dilakukan dan bahan yang diperlukan didalam setiap proses pada pengolahan krecek rambak kulit sapi. Diagram alir produksi ini didapatkan dari data primer perusahaan. Gambar 2 merupakan diagram alur proses pengolahan krecek rambak di UD. Amalia :



**Gambar 2.** Flowchart proses produksi

## 3. Peralatan Produksi

Dalam beberapa tahun terakhir industri pangan menghadapi tantangan baru seperti meningkatnya jumlah bakteri patogen yang bermunculan hal ini meningkatnya kekhawatiran masyarakat terhadap kontaminasi bahan kimia pada pangan (misal: timbal dalam pangan, alergen). Tindakan analisi menggunakan HACCP dapat mencegah dan mengendalikan masalah ini dan masalah keamanan pangan utama lainnya dalam proses tersebut. HACCP memungkinkan produsen makanan untuk menawarkan produk yang lebih aman kepada konsumen, melindungi kesehatan dan kehidupan mereka. Berdasarkan analisis terkait proses yang telah dilakukan oleh UD. Amalia terdapat 12 proses dengan 7 proses yang termasuk dalam CCP. Titik kritis bahaya terdapat dalam proses penerimaan bahan

baku, penjemuran, penggaluman dengan minyak dan perebusan. Hal lain yang diperhatikan dalam analisis titik kritis ialah peralatan hal ini sesuai dengan poin 6 HAS 23000 untuk kebutuhan industri manufaktur yaitu :

- (i) Fasilitas produksi harus memastikan tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan atau produk yang haram atau najis
- (ii) Sarana produksi dapat digunakan secara bergantian untuk produksi produk bersertifikat dan non-sertifikasi sepanjang tidak mengandung bahan yang berasal dari daging babi atau turunannya (Sri Ayu Parwati, 2021).

No	Peralatan	Keadaan Peralatan	Upaya pengendalian
1.	Timba	Alat produksi kotor	Membersihkan timba setelah proses produksi
2.	Gayung	Alat produksi kotor	Membersihkan gayung setelah proses produksi
3.	Pisau	Alat produksi kotor dan sedikit berkarat	Membersihkan pisau setelah proses produksi
4.	Panci	Panci yang digunakan kurang bersih	Membersihkan panci setelah proses produksi
5.	Spinner	Mesin pengering kurang bersih dan masih terdapat noda minyak dari proses sebelumnya	Melakukan pengecekan secara rutin serta perbaikan terhadap alat setelah digunakan
6.	Baskom	Baskom yang digunakan kurang bersih	Memberrihkan t baskom setelah proses produksi
7.	Timbangan	Timbangan yang digunakan bersih dengan presisi angka masih valid	Membersihkan setelah proses produksi
8.	Hantaran penjemuran	Kayu penghantar sedikit berjamur	Membersihkan setelah proses produksi dan inspeksi ada atau tidaknya jamur yang menempel pada kayu.
9.	Timbangan elektrik	Timbangan yang digunakan bersih dengan presisi angka masih valid	Membersihkan setelah proses produksi
10.	<i>Sealer</i>	Mesin yang digunakan bersih dan layak pakai	Membersihkan setelah proses produksi
11.	Terpal	Terpal yang digunakan kurang bersih	Membersihkan setelah proses produksi
12.	Bak drum	Bak drum yang digunakan kurang bersih	Membersihkan setelah proses produksi
13.	Tungku perebusan	Tungku perebusan yang digunakan kurang bersih dan sedikit berlumut serta sisa kerak air masih menepel	Membersihkan setelah proses produksi dan membersihkan kerak air yang terdapat di dasar tempat perebusan
14.	Tungku penggorengan	Tungku penggorengan yang digunakan kurang bersih	Membersihkan setelah proses produksi
15.	Tape dispenser	Alat produksi bersih dan layak pakai	Membersihkan setelah proses produksi
16.	Wajan	Alat produksi bersih dan layak pakai	Membersihkan setelah proses produksi
17.	Selang air	Alat produksi bersih dan kurang bersih dan sedikit berlumut	Membersihkan setelah proses produksi dan membersihkan dari lumut

Berdasarkan hasil analisis keadaan alat dan upaya pengendalian yang seharusnya dilakukan produsen rata-rata alat yang digunakan mengalami kekurangan di bidang kebersihan hal ini disebabkan krecek rambak mengandung minyak. Minyak yang menempel di seluruh peralatan cenderung sulit dibersihkan jika terlalu lama dibiarkan sedangkan saat produksi alat harus dipastikan bersih sehingga diperlukan peran karyawan dan pemilik agar mengkoordinasikan jadwal rutin untuk membersihkan peralatan.

#### 4. Pembahasan Temuan dan Pemenuhan Standarisasi Jaminan Produk Halal di UD. Amalia

Berdasarkan dari hasil penelitian yang dilakukan di UD Amalia diperoleh pemahaman bahwa, dalam usaha pemenuhan standarisasi jaminan produk halal yang dilakukan sesuai dengan yang telah ditentukan pada UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pasal 4 yang berbunyi “Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal”. Usaha yang dilakukan UD Amalia dalam pemenuhan mendapatkan sertifikasi halal tidaklah mudah, bapak Sampiono selaku pemilik juga pernah mengikuti sosialisasi halal sebelum mempersiapkan berkas-berkas untuk mendaftar sertifikat halal namun melihat UD Amalia hanyalah usaha menengah, maka dari 11 kriteria sistem jaminan halal ada beberapa yang tidak terpenuhi dengan baik diantaranya :

- a) Industri krecek rambak Amalia belum memiliki dokumen panduan halal yang meliputi daftar bahan beserta tingkat resiko keharaman, bagan alir proses produksi, panduan terkait cara produksi yang baik dan halal serta SOP dan panduan bagi masing-masing bagian kerja sehingga seharusnya UD Amalia bisa membuat dokumen panduan halal untuk melengkapi kriteria SJH
- b) Secara resmi UD Amalia tidak memiliki struktur organisasi manajemen halal hal ini dikarenakan sebagian besar karyawan yang bekerja di UD tersebut merupakan pekerja lepas. Namun untuk memenuhi kriteria SJH pihak UD dapat membuat struktur organisasi halal
- c) UD Amalia tidak memiliki SOP tertulis terhadap setiap proses pengolahan krecek rambak sehingga sulit menentukan standart pemenuhan mutu dalam prosesnya sehingga untuk memenuhi kriteria seharusnya terdapat SOP tertulis yang dapat dipahami oleh karyawan.
- d) Acuan teknis dan sistem administrasi juga seharusnya dimiliki UD Amalia namun berdasarkan hasil observasi dilapangan UD Amalia tidak memiliki pembukuan terkait total pemasukan bahan maupun pembelian. Perekapan pembelian hanya dilakukan saat pihak konsumen meminta nota pembelian. Sehingga untuk memenuhi kriteria SJH UD Amalia juga harus memiliki pembukuan administrasi yang lengkap. Hal ini tidak hanya berguna dalam pemenuhan sertifikasi halal akan tetapi berguna mempermudah manajemen administrasi di internal perusahaan.
- e) Sosialisasi dan pelatihan formal karyawan di UD Amalia belum pernah dilakukan meskipun pemilik sudah pernah mengikuti sosialisasi. Sehingga untuk memenuhi kriteria SJH UD Amalia juga harus menyelenggarakan pelatihan bagi para karyawan.
- f) Audit Internal yang dilakukan oleh auditor yang kompeten setidaknya 2 kali dalam setahun juga belum pernah dilakukan sehingga tidak ada laporan secara berkala ke LPPOM MUI. Jika pihak perusahaan menginginkan pemenuhan terhadap kriteria SJH sebaiknya dapat dilakukan pemenuhan seluruh kriteria yang telah disyaratkan.

Namun, meskipun belum dapat memenuhi seluruh kriteria SJH yang telah disyaratkan UD Amalia tetap masih bisa membangun kepercayaan pelanggan melalui beberapa hal diantaranya melalui integritas, niat, kemampuan, dan hasil yang dapat dibuktikan dengan bertahannya usaha produksi krecek rambak ini selama puluhan tahun dengan hasil produksi yang konsisten. Dalam perjalanan usahanya UD Amalia terus melakukan perbaikan dari mulai mengusahakan pemisahan tempat produksi dan penyimpanan barang hingga mengikuti sertifikasi halal self declare terlebih dahulu sambil menyiapkan berkas dalam memenuhi 11 kriteria SJH. Hal tersebut dilakukan untuk meningkatkan rasa percaya yang dimiliki oleh pelanggan.

## **Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan yaitu titik kritis pada bahan baku utama terdapat pada kulit sapi dikarenakan beberapa supplier belum memiliki sertifikat halal. Adapun bahan baku tambahan yang belum jelas kehalalannya ialah minyak goreng dikarenakan UD Amalia menggunakan minyak goreng curah. Titik kritis proses produksi terdapat dalam proses perendaman air kapur, perebusan, penggaluman dengan minyak, dan penyimpanan. Sedangkan Hasil



Analisa untuk parameter yang diukur oleh laboratorium memenuhi batas syarat yang diperbolehkan dengan acuan baku mutu per. Men.Kes RI No 1096/MENKES/VI/2011, tentang Higine Sanitasi Jasa Boga. Pembahasan yang telah terurai mengenai penerapan sistem jaminan halal yang telah dilakukan oleh krecek rambak Amalia dapat diketahui bahwa sebgaaian besar komponen SJH telah dilakukan oleh perusahaan. Seperti kebijakan halal, organisasi halal, komunikasi internal maupun eksternal, serta audit internal. Sedangkan sosialisasi dan pelatihan formal belum dilakukan sehingga masih perlu diperbaiki. Hal ini telah sesuai dengan tujuan penelitian yaitu mengetahui titik kritis sehingga pihak UD dapat melakukan perbaikan untuk mempermudah sertifikasi halal.

## Daftar Pustaka

- Amirullah, M. kamil. (2020). 'Penerapan Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Kerupuk Kulit di Kota Tangerang Selatan. July, 1–23.
- Badan SNI, N. (2013). Standardisasi Nasional Indonesia Minyak Goreng. Sni-3741-2013, 1–27. [www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)
- BSN. (1992). SNI Bawang putih. SNI (Standar Nasional Indonesia), 12.
- BSN. (2009). Standar Nasional Indonesia 22000:2009 Sistem Manajemen Keamanan Pangan – Persyaratan Untuk Organisasi Dalam Rantai Pangan. Standar Nasional Indonesia, 1–34. [https://qhseconbloc.files.wordpress.com/2011/07/sni-iso-22000\\_2009.pdf](https://qhseconbloc.files.wordpress.com/2011/07/sni-iso-22000_2009.pdf)
- BSN. (2016). SNI 3556:2016 Garam Konsumsi Beriodium. Badan Standardisasi Nasional, 1, 1–12.
- Fajaruddin, F. (2018). Efektivitas Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Perlindungan Konsumen. DE LEGA LATA: Jurnal Ilmu Hukum, 3(2), 204–216. <https://doi.org/10.30596/dll.v3i2.3151>
- Jannah, M. J., & Mu'tamar, M. F. fauzul. (2020). Analisis Titik Kritis Keharaman Produk Pada Umkm Kerupuk. Jurnal Agroindustri Halal, 6(2), 205–216. <https://doi.org/10.30997/jah.v6i2.2564>
- Kurnia, N., Purwati, D., Yusfika, A., & Idsa, D. (2023). Titik Kritis Halal dan Keamanan Bebalung Lombok. 3(4), 86–98.
- Lilir, F. B., Palar, C. K. M., & Lontaan, N. N. (2021). Pengaruh lama pengeringan terhadap proses Pengolahan kerupuk kulit sapi. Zootec, 41(1), 214. <https://doi.org/10.35792/zot.41.1.2021.32667>
- Oktavia, D. A. (2007). Kajian Sni 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. Jurnal Standardisasi, 9(1), 1. <https://doi.org/10.31153/js.v9i1.8>
- Perdani, C. W. (2020). Etnomatematika Hasil Pembuatan Krecek Kerupuk Rambak Kanji Dalam Penerapan Pembelajaran Melalui Berpikir Spasial. JP3M (Jurnal Penelitian Pendidikan Dan Pengajaran Matematika), 6(2), 99–106. <https://doi.org/10.37058/jp3m.v6i2.1958>
- Sari. (2019). Penerapan HCP dan HACCP untuk Memenuhi Persyaratan Sertifikasi Halal. Researchgate.Net, Sistem jaminan halal, 46–47. [https://www.researchgate.net/profile/Inadia-Aristyavani-2/publication/355163109\\_PR\\_dan\\_Disrupsi\\_Apa\\_yang\\_Harus\\_Dilakukan\\_Praktisi\\_PR\\_Menghadapi\\_Perubahan\\_Era\\_Digital/links/61617d671eb5da761e694c7f/PR-dan-Disrupsi-Apa-yang-Harus-Dilakukan-Praktisi-PR-Mengh](https://www.researchgate.net/profile/Inadia-Aristyavani-2/publication/355163109_PR_dan_Disrupsi_Apa_yang_Harus_Dilakukan_Praktisi_PR_Menghadapi_Perubahan_Era_Digital/links/61617d671eb5da761e694c7f/PR-dan-Disrupsi-Apa-yang-Harus-Dilakukan-Praktisi-PR-Mengh)

- Sri Ayu Parwati, S. A. (2021). Penerapan Kriteria Sistem Jaminan Halal HAS 23000 Pada PT. Chiayo Sehat Indonesia. *EKBIS (Ekonomi & Bisnis)*, 9(1), 63–78. <https://doi.org/10.56689/ekbis.v9i1.476>
- Syafitri, M. N., Salsabila, R., & Latifah, F. N. (2022). Urgensi Sertifikasi Halal Food Dalam Tinjauan Etika Bisnis Islam. *Al Iqtishod: Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Ekonomi Islam*, 10(1), 16–42. <https://doi.org/10.37812/aliqtishod.v10i1.305>
- Windarti, D., & Saidi, I. A. (2021). Organoleptic Characteristics of Mustard Flour (*Brassica Juncea L*) Packaged in Polyethylene and Polypropylene Packaging. *Procedia of Engineering and Life Science*, 1(2), 2–6.
- Atma, Y., Taufik, M., & Seftiono, H. (2018). Identifikasi resiko titik kritis kehalalan produk pangan: studi produk bioteknologi. *Jurnal Teknologi*, 10(1), 59-66.
- Yunia. (2019). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Produksi Industri Kecil Kerupuk Rambak di Bangsal. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB Universitas Brawijaya*, 7(2), 9.
- Yuwana, A. M. P., Novia, V., Octarina, A. D., Eureksa, R. M., Ramadhani, F. D., Wulandari, A., & Putri1a, D. N. (2021). Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Pengolahan Lapis Panggang di IKM Rezzen Bakery Malang Implementation Analysis of Halal Assurance System Criteria for Lapis Panggang Products at Small Medium Enterprise (SME) Rezzen Bakery Malang. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 196.
- MUI. 2008. Buku Panduan Umum Sistem Jaminan Halal. LPPOM: MUI
- Judoamidjojo, R.M, 1981, Dasar Teknologi dan Kimia Kulit, Teknologi Hasil Perikanan, Insitut Pertanian Bogor