
**IMPLEMENTASI SERTIFIKASI HALAL INTERNASIONAL PADA PRODUKSI MAKANAN RINGAN
SAJODO SNACK TASIKMALAYA**

Ai Siti Aisyah¹, Luthvia Risya Pratama², Hendriana Nugraha³, Muhammad Saeful Miqdar⁴

¹²³⁴Program Studi Ekonomi Syariah, Universitas Siliwangi, Tasikmalaya, Indonesia

Email: 221002145@student.unsil.ac.id

ABSTRAK

Dalam menghadapi persaingan bisnis yang semakin ketat baik di tingkat nasional maupun global, perusahaan di sektor makanan dituntut untuk meningkatkan daya saing dan kualitas layanan. Salah satu strategi yang efektif adalah penerapan standar sistem manajemen mutu, seperti Sertifikasi halal, ISO dan lain sebagainya, yang berfokus pada pemenuhan kebutuhan pelanggan dan peningkatan kinerja organisasi. Selain itu, implementasi sertifikasi halal pada produk makanan, seperti yang dilakukan oleh Sajodo Snack di Tasikmalaya, juga memberikan dampak positif bagi perkembangan usaha, termasuk peningkatan jumlah pelanggan, perluasan jangkauan pasar terutama ke segmen muslim, serta perbaikan kualitas produk secara keseluruhan. Meskipun mengalami tantangan dalam hal biaya dan pengadaan bahan baku bersertifikat halal, komitmen terhadap standar mutu dan kehalalan dapat menjadi kunci dalam membangun kepercayaan konsumen dan menciptakan keunggulan kompetitif yang berkelanjutan. Upaya ini termasuk pengembangan standar internasional tambahan seperti ISO 22000 dan HACCP untuk menjamin keamanan dan kualitas produk.

Kata Kunci: Sertifikasi Halal, Manajemen Mutu, Daya Saing

ABSTRACT

In facing increasingly tight business competition both at national and global levels, companies in the food and aviation sectors are required to improve their competitiveness and service quality. One effective strategy is the implementation of quality management system standards, such as ISO 9001:2015, which focuses on meeting customer needs and improving organizational performance. In addition, the implementation of halal certification on snack products, such as that carried out by Sajodo Snack in Tasikmalaya, also has a positive impact on business development, including increasing the number of customers, expanding market reach, especially to the Muslim segment, and improving overall product quality. Despite challenges in terms of cost and procurement of halal-certified raw materials, commitment to quality and halal standards can be key to building consumer trust and creating sustainable competitive advantage. These efforts include the development of additional international standards such as ISO 22000 and HACCP to ensure product safety and quality.

Keywords: Halal Certification, Quality Management, Competitiveness

PENDAHULUAN

Globalisasi telah mendorong pelaku usaha untuk memenuhi standar kualitas internasional guna menjangkau pasar yang lebih luas. Salah satu standar yang menjadi perhatian khusus dalam industri makanan, terutama di negara mayoritas muslim seperti Indonesia adalah sertifikasi halal. Sertifikasi halal tidak hanya menjadi tolak ukur kepatuhan terhadap syariat islam, tetapi juga menjadi indikator jaminan mutu dan keamanan produk (Ayu Nuraini and Muhammad Saepurohman 2024). Dalam konteks perdagangan global, kehalalan suatu produk menjadi nilai tambah dan daya saing tersendiri, khususnya untuk menembus pasar ekspor yang mempersyaratkan kehalalan produk makanan (Warto and Samsuri 2020).

Standar internasional seperti ISO 22000 dan HACCP menjadidi acuan utama dalam menjamin keamanan pangan, sedangkan sertifikasi halal memiliki posisi strategis dalam memberikan jaminan kehalalan suatu produk kepada konsumen Machbub et al (2023). Ketiganya memiliki peran yang saling melengkapi dalam membangun kepercayaan publik terhadap produk makanan, terutama pada sektor UMKM yang mulai berkembang pesat di berbagai daerah. Penerapan standar tersebut tidak hanya sekedar pemenuhan regulasi, melainkan juga menjadi bentuk komitmen pelaku usaha terhadap konsumen dan kualitas produk yang berkelanjutan.

Di Indonesia, kewajiban sertifikasi halal telah diatur dalam UU No. 33 Tahun 2014 tentang “Jaminan Produk Halal”. Regulasi ini menuntut para pelaku UMKM di bidang kuliner untuk memenuhi persyaratan halal secara administratif dan substansial. Namun, implementasi sertifikasi halal pada UMKM seringkali menghadapi berbagai tantangan, seperti kurangnya pemahaman terhadap prosedur sertifikasi, keterbatasan biaya serta kurangnya pendampingan dari lembaga terkait (Putri 2024).

Sajodo Snack sebagai salah satu pelaku UMKM yang berkembang di Tasikmalaya menjadi menarik untuk diteliti karena telah berupaya menerapkan standar sertifikasi halal dalam proses produksinya. Kajian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana implementasi standar internasional dalam bentuk sertifikasi halal, ISO 22000 dan HACCP diterapkan pada proses produksi Sajodo Snack, serta untuk mengidentifikasi kendala dan strategi yang digunakan dalam proses sertifikasi tersebut. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap literatur mengenai sertifikasi halal dalam konteks UMKM serta memberikan gambaran praktis bagi pelaku usaha lainnya.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan yaitu metode penelitian deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus, yang bertujuan untuk menggambarkan secara rinci proses implementasi sertifikasi halal serta standar internasional ISO 22000 dan HACCP pada UMKM Sajodo Snack di Tasikmalaya. Penelitian ini difokuskan untuk menggali bagaimana proses sertifikasi dilakukan, tantangan yang dihadapi, serta dampaknya terhadap mutu produk. Data dikumpulkan melalui wawancara serta analisis dokumen seperti sertifikasi halal, SOP produksi dan dokumen pelatihan karyawan.

Teknis analisis data yang digunakan adalah analisis tematik, yaitu dengan mengelompokkan data berdasarkan tema-tema utama seperti proses sertifikasi, kendala implementasi dan manfaat sertifikasi terhadap perkembangan usaha. Untuk menjaga keabsahan data, peneliti melakukan triangulasi sumber dan triangulasi teknik, serta verifikasi melalui imember check kepada informan utama. Metode ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang obyektif dan mendalam mengenai penerapan standar kualitas internasional di sektor UMKM, khususnya pada usaha makanan ringan seperti Sajodo Snack.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Standar internasional merupakan pedoman atau ketentuan yang dibuat secara universal dan berlaku untuk seluruh dunia, yang bertujuan untuk memastikan keseragaman keamanan dan kualitas dalam berbagai aspek produk, jasa atau sistemn manajemen. Standar ini dikembangkan oleh badan standar internasional seperti ISO (International Organization for Standardization) dan digunakan sebagai acuan oleh organisasi di berbagai negara untuk memastikan bahwa produk dan layanan yang mereka hasilkan memenuhi standar kualitas dan keamanan yang diakui secara global (Purwanto et al. 2021). Contoh nyata penerapan ISO diantaranya yaitu :

1. ISO 9001:2015 merupakan standar sistem manajemen mutu yang membantu perusahaan menjaga kualitas produk dan kepuasan pelanggan.

2. IFRS digunakan oleh banyak perusahaan di dunia untuk menyusun laporan keuangan agar bisa dibandingkan secara internasional.
3. HACCP digunakan dalam industri makanan untuk menjamin keamanan pangan.

Dalam industri makanan sistem manajemen standar internasional yaitu menggunakan ISO 22000 dan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). ISO 22000 merupakan standar internasional yang dibuat untuk mengatur sistem manajemen keamanan pangan. Standar ini memiliki fungsi sebagai panduan agar perusahaan atau kelompok yang memproduksi makanan bisa memastikan produknya aman dan layak dikonsumsi oleh masyarakat. ISO 22000 dirancang untuk memastikan bahwa produk pangan yang diproduksi dan dipasarkan memenuhi standar keamanan yang tinggi melalui pengelolaan risiko dan memastikan kebersihan, higienitas, serta keamanan selama seluruh proses rantai pasok pangan. ISO 22000 mengintegrasikan prinsip-prinsip HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) dan sistem manajemen mutu lainnya seperti ISO 9001, untuk menciptakan sistem yang efektif dalam pengendalian bahaya pangan (Safa'atillah and Handayati 2021). Implementasi ISO 22000 meliputi diantaranya yaitu :

1. Identifikasi bahaya
2. Pengendalian di titik-titik kritis
3. Dokumentasi proses
4. Pelatihan karyawan
5. Audit internal untuk memastikan kepatuhan dan kontinuitas peningkatan keamanan pangan

HACCP (Hazard Analysis and Critical Point) merupakan sistem manajemen pangan yang bertujuan untuk menjamin makanan yang diproduksi aman dikonsumsi. Sistem ini bekerja dengan cara mengidentifikasi potensi bahaya dalam proses produksi, lalu menetapkan titik-titik kritis yang harus diawasi agar bahaya tersebut tidak sampai ke konsumen. HACCP bukan sekedar sistem formalitas, tetapi pendekatan pencegahan dan pengendalian. Dengan menerapkan HACCP, pelaku usaha seperti UMKM di bidang kuliner bisa memastikan bahwa makanan yang mereka sajikan bebas dari kontaminasi biologis (seperti bakteri), kimia (seperti zat aditif berlebihan) dan fisik (seperti rambut, debu atau benda asing lainnya). Sistem HACCP dijalankan berdasarkan tujuh prinsip utama sebagai berikut: (Wahyuni et al. 2023)

1. Analisis bahaya (Hazard Analysis) yaitu mengidentifikasi semua potensi bahaya yang mungkin terjadi dalam setiap produksi.
2. Penentuan titik kendali kritis (Critical Control Points/CCP) yaitu menentukan titik-titik penting dalam proses produksi dimana bahaya bisa dikendalikan secara efektif.
3. Penetapan batas kritis (Critical Limits) yaitu menentukan batas maksimum atau minimum pada CCP untuk mencegah, menghilangkan atau mengurangi bahaya.
4. Sistem monitoring (Monitoring System) yaitu mengamati dan mencatat parameter CCP secara rutin untuk memastikan tidak terjadi penyimpangan.
5. Tindakan korektif (Corrective Actions) yaitu menentukan tindakan yang harus diambil jika terjadi penyimpangan dari batas kritis.
6. Verifikasi (Verification) yaitu mengevaluasi dan menguji ulang apakah sistem HACCP berjalan sesuai rencana melalui audit internal dan eksternal.
7. Dokumentasi dan pencatatan (Record Keeping) yaitu menyimpan catatan semua kegiatan HACCP sebagai bukti penerapan dan bahan evaluasi berkelanjutan.

HACCP ini dikembangkan pertama kali oleh NASA, U.S. Army Natick Research and Development laboratories Nat. Aeronautics and Space Administration pada tahun 1960. Pemaparan pertama pada masyarakat mengenai sistem HACCP ini dilakukan pada tahun 1971 di U.S. Penyusunan standar ini mengacu pada ketentuan-ketentuan (Cartwright and Latifah 2017).

1. CAC/RCP1-1969, REV.4-2003
2. SNI 01-4852-1998
3. Pedoman BSN 1004

HACCP adalah suatu piranti atau instrumen untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan daripada mengandalkan sebagian besar pengujian produk akhir. Setiap sistem HACCP mampu mengakomodasi perubahan seperti rancangan peralatan maju, prosedur pengolahan atau perkembangan teknologi (Cartwright and Latifah 2017). HACCP sebenarnya bisa digunakan di berbagai bidang industri, namun yang paling sering yaitu pada industri pangan atau makanan. Sebagai standar yang sangat menyoroti pentingnya mutu dan keamanan suatu produk pangan, HACCP dapat diterapkan pada seluruh mata rantai

proses pengolahan, mulai dari tahap penyediaan bahan baku hingga konsumsi. Hal ini karena bahan baku yang digunakan serta proses produksi masih berpotensi menyebabkan terjadinya pencemaran, entah berupa fisik, kimia, maupun mikrobiologis.

Karakteristik HACCP meliputi:(Cartwright and Latifah 2017):

1. Pendekatan sistematis
2. Proaktif
3. Usaha dari suatu tim (tim effort)
4. Teknik common sense
5. Sistem hidup dan dinamik

Alasan dikembangkannya HACCP adalah :(Cartwright and Latifah 2017)

1. Terdapat produk-produk tercemar berupa
 - a. Berbagai jenis bahan yang berbahaya
 - b. Terjadi diseluruh dunia
 - c. Terdapat tiga jenis bahaya : biologis, kimia dan fisika
 - d. Berimplikasi terhadap kesehatan manusia
 - e. Berimplikasi biaya yang sangat besar
2. Inspeksi di akhir jaluran (End of line inspection) yang tidak dapat memberikan tingkat jaminan sampai tingkat keyakinan yang diperlukan.

HACCP bertujuan sebagai upaya pencegahan atas timbulnya masalah berdasarkan identifikasi titik-titik kritis di dalam tiap tahapan proses produksi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi potensi bahaya yang dapat timbul pada setiap tahapan proses produksi makanan sesuai dengan penerapan sistem HACCP (Nanda Sahrevi, Wijayanthi, and Anggriani 2023). Pentingnya penerapan HACCP karena masalah utama terjadi dalam penanganan makanan, seperti keracunan makanan, benda asing dan kualitas sanitasi, yang merupakan masalah terbesar dan paling serius yang dihasilkan dari proses produksi, sehingga menjadi perhatian penting dalam proses pengolahan makanan. Penerapan HACCP telah terbukti efektif meningkatkan pengetahuan produsen dan konsumen di negara-negara maju, tapi belum sepenuhnya dimengerti oleh masyarakat di negara berkembang (Nandari et al. 2019).

Terdapat beberapa keuntungan pokok yang diperoleh pemerintah (instansi kesehatan), industri pangan dan konsumen dari penerapan system HACCP sebagai alat pengatur keamanan makanan :(Carter 2010)

1. Meningkatkan keamanan pangan pada produk makanan yang dihasilkan (Pendekatan yang sistematis yang dapat diterapkan pada aspek dari pengamanan makanan, termasuk bahaya secara biologis, kimia dan fisik pada setiap tahapan dari rantai makanan mulai dari bahan baku sampai produk akhir).
2. Memberikan dasar nuansa statistik untuk mendemonstrasikan kegiatan yang dapat atau mungkin dilakukan untuk mencegah terjadinya bahaya sebelum produk mencapai konsumen.
3. Memperbaiki fungsi pengendalian (memfokuskan kepada upaya timbulnya bahaya dalam proses pengolahan makanan).
4. Melengkapi sistem pemeriksaan oleh pemerintah sehingga pengawasan menjadi optimal.
5. Memfokuskan pemeriksaan kepada tahap kegiatan yang kritis dari proses produksi yang langsung berkaitan dengan konsumsi makanan.
6. Meningkatkan kepuasan konsumen sehingga keluhan konsumen akan berkurang (memaksimalkan kepercayaan akan keamanan makanan olahan untuk mempromosikan perdagangan dan stabilitas usaha makanan).
7. Mengubah pendekatan pengujian akhir yang bersifat retrospektif kepada pendekatan jaminan mutu yang bersifat preventif.
8. Mengurangi limbah dan kerusakan produk atau waste.

Dari perkembangannya HACCP terus di “up date” untuk memperbaiki kekurangannya, dari alasan pengembangan tersebut terdapat beberapa kelemahan yang mungkin timbul pada penerapannya, yaitu:(Carter 2010)

1. Jika HACCP tidak diterapkan secara benar maka tidak akan menghasilkan sistem jaminan keamanan yang efektif dan efisien di suatu industri.
2. Bila hanya dilaksanakan oleh satu orang atau kelompok kecil industri tanpa /sedikit input dari seluruh devisi dalam industri.

3. Lingkungan HACCP dianggap terlalu sempit, yaitu hanya terfokus pada keamanan pangan dan hanya untuk pangan.
4. Dalam pengembangan Penyehatan Makanan Minuman, analisa bahaya diharuskan meliputi 3 aspek yaitu:
 - a. Food Safety (Keamanan)
 - b. Wholesomeness (Keutuhan)
 - c. Economic Fraud (Kecurangan ekonomi)

Selain ISO 22000 dan HACCP, sertifikasi halal juga menjadi indikator dari standar internasional. Sertifikasi halal merupakan pengakuan resmi yang diberikan oleh lembaga yang berwenang (seperti LPPOM MUI) bahwa suatu produk telah memenuhi syarat kehalalan menurut syariat islam, mencakup bahan baku, proses produksi, pengemasan hingga distribusi. Sertifikasi ini tidak hanya menjadi kewajiban agama, tetapi juga strategi bisnis yang penting dalam memperkuat daya saing terutama bagi pelaku UMKM. Sertifikasi halal memberikan banyak manfaat bagi UMKM dalam menjalankan bisnisnya, salah satu diantaranya yaitu bisa meningkatkan kualitas produk, efisiensi, mutu produknya. Selain itu juga sertifikasi halal bisa membuka akses ke pasar global, karena zaman sekarang ini syarat utama untuk memasuki pasar negara muslim yaitu harus adanya sertifikasi halal (Camelia et al. 2024).

Ada beberapa tahapan dalam mengajukan sertifikasi halal, diantaranya yaitu: (Faridah 2019)

1. Permohonan dan pendaftaran yaitu dengan mengajukan berbagai dokumen seperti: data pelaku usaha, daftar bahan proses produksi serta penunjukan penyelia halal di perusahaan.
2. Verifikasi dokumen yang dilakukan oleh BPJPH
3. Pemeriksaan dan audit oleh LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) meliputi bahan baku, proses produksi, alat produksi, ruang produksi, penyimpanan, distribusi dan sistem jaminan halal (SJH).
4. Pengujian di laboratorium, jika ada bahan yang diragukan.
5. Penetapan fatwa oleh MUI untuk ditetapkan status kehalalannya, maksimal keputusan MUI keluar yaitu 30 hari kerja sejak diterima.
6. Penerbitan sertifikasi halal, dikeluarkan oleh BJPH paling lama dalam 7 hari kerja.
7. Pencantuman label halal dengan mencantumkan logo halal pada kemasan produk.

Sertifikasi halal merupakan salah satu aspek penting dalam industri makanan, terutama di Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama islam. Konsumen semakin peduli terhadap kehalalan suatu produk sebagai bagian dari kepatuhan terhadap syariat islam dan juga sebagai jaminan kualitas. Sajodo Snack merupakan produsen makanan ringan yang berada di daerah Tasikmalaya yang telah menerapkan sertifikasi halal dalam produksinya guna untuk meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen.

Sajodo Snack merupakan Perusahaan yang bergerak dalam bidang produksi makanan ringan yang didirikan tahun 2020 oleh Firda Khaerunnisa dan Gilang Gumilar. Perusahaan ini dikenal dengan nama CV Sajodo Karya Gemilang dan memiliki berbagai produk seperti basreng, keripik kaca, keju aroma, dan lainnya. Sajodo Snack telah memiliki sertifikasi halal, P-IRT, Uji Laboratorium (Nilai gizi) dan Hak atas Kekayaan Intelektual (HAKI).

Dalam proses implementasi sertifikasi halal, sajodo snack telah mengikuti beberapa tahapan dalam memperoleh sertifikasi halal ini, diantaranya yaitu:

Pendaftaran dan Administrasi

Proses ini dimulai dengan pengajuan permohonan ke LPPOM MUI, di mana perusahaan harus melengkapi dokumen yang diperlukan. Dokumen ini mencakup daftar bahan baku, supplier, dan proses produksi. Keterlibatan semua pihak dalam pengumpulan dokumen ini sangat penting untuk memastikan bahwa semua informasi yang disampaikan akurat dan lengkap.

Audit dan Pemeriksaan

Setelah pendaftaran, tim auditor dari LPPOM MUI melakukan inspeksi ke lokasi produksi. Audit ini bertujuan untuk memastikan bahwa semua bahan baku dan proses pengolahan memenuhi standar halal. Proses ini tidak hanya mencakup pemeriksaan fisik, tetapi juga wawancara dengan karyawan untuk memastikan bahwa mereka memahami dan mematuhi prosedur yang telah ditetapkan.

Pelatihan Karyawan

Melalui edukasi mengenai pentingnya menjaga kehalalan produk diberikan kepada semua karyawan. Pelatihan ini mencakup pemahaman tentang syariat Islam terkait makanan halal, serta prosedur yang harus diikuti dalam setiap tahap produksi. Dengan demikian, seluruh tim memiliki kesadaran dan tanggung jawab terhadap kehalalan produk. Pelatihan ini juga mencakup simulasi dan studi kasus untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam.

Labelisasi dan Pengawasan

Setelah memperoleh sertifikat halal, produk diberi label halal yang menunjukkan bahwa produk tersebut telah memenuhi standar yang ditetapkan. Selain itu, evaluasi berkala dilakukan oleh pihak terkait untuk memastikan bahwa perusahaan tetap mematuhi standar halal yang telah ditetapkan. Pengawasan ini mencakup audit internal yang dilakukan secara rutin untuk memastikan bahwa semua proses tetap sesuai dengan regulasi.

Meskipun telah mendapatkan sertifikasi halal, Sajodo Snack menghadapi berbagai tantangan dalam implementasinya. Beberapa tantangan utama meliputi:

Kesulitan dalam Mendapatkan Bahan Baku Halal

Hal ini merupakan salah satu tantangan terbesar adalah kesulitan dalam mendapatkan bahan baku yang memiliki sertifikat halal, terutama untuk bahan tambahan seperti bumbu dan pengawet. Hal ini memerlukan upaya ekstra dalam mencari supplier yang dapat memenuhi kriteria halal. Sajodo Snack harus menjalin kemitraan yang kuat dengan supplier yang memiliki komitmen terhadap kehalalan produk.

Biaya dan Proses Administrasi

Proses sertifikasi halal sering kali membutuhkan biaya yang cukup besar bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) serta waktu yang relatif lama. Oleh karena itu, penting bagi Sajodo Snack untuk merencanakan anggaran dan waktu dengan baik agar proses sertifikasi dapat berjalan lancar. Perusahaan juga dapat mencari dukungan dari pemerintah atau lembaga lain yang menyediakan bantuan untuk UMKM dalam proses sertifikasi.

Kesadaran Konsumen

Meskipun ada peningkatan kesadaran tentang pentingnya kehalalan, masih ada segmen konsumen yang kurang memahami manfaat dari produk bersertifikat halal. Sajodo Snack perlu melakukan kampanye edukasi untuk meningkatkan kesadaran konsumen tentang pentingnya memilih produk halal.

Implementasi sertifikasi halal memberikan dampak positif bagi Sajodo Snack, antara lain:

1. Peningkatan Jumlah Pelanggan, Setelah mendapatkan sertifikat halal, Sajodo Snack mengalami peningkatan jumlah pelanggan, terutama dari segmen pasar Muslim. Hal ini menunjukkan bahwa konsumen lebih cenderung memilih produk yang terjamin kehalalannya. Peningkatan ini juga dapat dilihat dari peningkatan penjualan dan loyalitas pelanggan.
2. Peluang Pasar yang Lebih Luas, Dengan adanya sertifikasi halal, produk Sajodo Snack dapat menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk peluang ekspor ke negara-negara yang mengutamakan produk halal. Ini membuka peluang baru bagi perusahaan untuk meningkatkan pendapatan dan memperluas jangkauan pasar. Sajodo Snack dapat memanfaatkan platform e-commerce untuk menjangkau konsumen di luar negeri.
3. Standarisasi Produksi, Proses sertifikasi halal yang mengikuti regulasi berdampak pada kualitas produk yang lebih terjamin. Standarisasi ini tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen, tetapi juga membantu perusahaan dalam menjaga konsistensi produk. Dengan adanya standar yang jelas, Sajodo Snack dapat lebih mudah dalam mengontrol kualitas produk.

Selain sertifikasi halal, Sajodo Snack juga berkomitmen untuk memperoleh sertifikasi standar kualitas internasional. Sertifikasi seperti ISO 22000, yang berfokus pada sistem manajemen keamanan pangan, dan HACCP, yang menekankan pada analisis bahaya dan pengendalian titik kritis, menjadi target utama. Dengan memiliki sertifikasi ini, Sajodo Snack menunjukkan kepada konsumen dan mitra bisnis bahwa mereka memiliki sistem manajemen yang efektif dalam menjamin keamanan dan kualitas produk.

Untuk mencapai sertifikasi ISO 22000, Sajodo Snack perlu mengimplementasikan sistem manajemen keamanan pangan yang mencakup semua aspek produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga distribusi. Ini termasuk penetapan prosedur operasional standar (SOP) yang jelas dan

pelatihan karyawan untuk memastikan bahwa semua proses berjalan sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Penerapan prinsip HACCP akan membantu Sajodo Snack dalam mengidentifikasi dan mengendalikan potensi bahaya yang dapat mempengaruhi keamanan pangan. Dengan melakukan analisis risiko secara menyeluruh, perusahaan dapat mengambil langkah-langkah pencegahan yang tepat untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi.

Secara keseluruhan, sertifikasi halal merupakan langkah strategis bagi Sajodo Snack untuk meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen. Meskipun menghadapi berbagai tantangan, dampak positif yang diperoleh dari sertifikasi halal dan upaya untuk mendapatkan sertifikasi standar kualitas internasional menunjukkan komitmen perusahaan terhadap kualitas dan kehalalan produk. Dengan demikian, Sajodo Snack tidak hanya berfokus pada keuntungan, tetapi juga pada tanggung jawab sosial dan kepatuhan terhadap syariat Islam. Keberhasilan Sajodo Snack dalam menerapkan sertifikasi halal dan standar kualitas internasional dapat menjadi contoh bagi UMKM lainnya di Indonesia. Dengan pendekatan yang tepat, perusahaan-perusahaan kecil dapat meningkatkan daya saing mereka di pasar yang semakin kompetitif, sekaligus memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin sadar akan pentingnya kehalalan dan keamanan pangan.

SIMPULAN

Implementasi sertifikasi halal oleh Sajodo Snack merupakan langkah strategis yang membawa dampak positif signifikan bagi perkembangan usaha. Berdiri sejak 2020 di Tasikmalaya, CV Sajodo Karya Gemilang berhasil melalui proses sistematis seperti pendaftaran, audit, pelatihan, hingga labelisasi dan pengawasan. Meski menghadapi tantangan bahan baku halal dan biaya administrasi, perusahaan tetap berkomitmen pada standar halal sebagai strategi bisnis. Hasilnya, terjadi peningkatan pelanggan, khususnya dari segmen muslim, perluasan pasar termasuk potensi ekspor, serta peningkatan kualitas produk. Sajodo Snack juga terus mengembangkan standar mutu internasional seperti ISO 22000 dan HACCP. Strategi ini menegaskan komitmen perusahaan dalam membangun kepercayaan melalui kualitas dan kehalalan produk. Kesuksesan ini dapat menjadi inspirasi bagi UMKM lain bahwa sertifikasi halal adalah investasi jangka panjang yang memberikan keunggulan kompetitif.

REFERENSI

- Ayu Nuraini, and Muhammad Saepurohman. 2024. "Analisis Persepsi Masyarakat Muslim Terhadap Pentingnya Label Halal Pada Produk Makanan (Studi Kasus: Masyarakat Desa Kersamenak)." *Iqtishaduna: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Hukum Ekonomi Syari'ah* 5 (April): 415–27. <https://doi.org/10.24252/iqtishaduna.vi.46813>.
- Camelia, Ica, Listian Indriyani Achmad, MH Ainulyaqin, and S Edy. 2024. "Analisis Peran Sertifikasi Halal Pada Bisnis UMKM Kabupaten Bekasi." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 10 (02): 1474–84. <http://dx.doi.org/10.29040/jiei.v10i2.13349>.
- Carter, Stephanie Jane. 2010. "Hazard Analysis Critical Control Point." *The A-Z Encyclopedia of Food Controversies and the Law* 1–2 (6): 223–25. <https://doi.org/10.1097/00008486-199209000-00010>.
- Cartwright, Lien Maulina, and Diah Latifah. 2017. "Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Sebagai Model Kendali Dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan." *Innovation of Vocational Technology Education* 6 (2): 509–19. <https://doi.org/10.17509/invotec.v6i2.6085>.
- Faridah, Hayyun Durrotul. 2019. "Halal Certification in Indonesia; History, Development, and Implementation." *Journal of Halal Product and Research* 2 (2): 68. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.2.68-78>.
- Machbub, S., Nopiyanti, F. ., Fitria, T. ., & Marlina, L. . (2023). ANALISIS DAMPAK SERTIFIKASI HALAL TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN KOSMETIK (Studi Kasus Mahasiswa Prodi Ekonomi Syariah Universitas Siliwangi Tahun 2020-2021) . *Ekonom : Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 3(3), 140–148. <https://doi.org/10.58432/ekonom.v3i3.1012>
- Nanda Sahrevi, Aulia Shalsabilla, Desak Gede Putri Wijayanthi, and Rista Anggriani. 2023. "Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Produksi Hot Meal Dori Woku Belanga Untuk Maskapai Garuda Indonesia Di PT. Aerofood ACS Denpasar." *Food Technology and Halal Science Journal* 5 (2): 206–19. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i2.21942>.

- Nandari, DellaX'Ma, Ni Made Ayu Suardani Singapurwa, A.A. Made Semariyani, I Putu Candra, and I Nyoman Rudianta. 2019. "Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Menu Chiken Butter Untuk Maskapai Penerbangan JQdi PT AF." *Gema Agro* 24 (02): 134–40.
- Purwanto, Agus, Masduki Asbari, Dewiana Novitasari, Yoyok Cahyono, Wikrama Wardana, Popong Suryani, Khaerul Fahmi, Ali Mustofa, Imbuh Rochmad, and Indah Sri Wahyuni. 2021. "Peningkatan Kualitas Produk Dengan Pelatihan ISO 9001:2015 Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Packaging Di Tangerang." *Journal of Community Service and Engagement (JOCOSAE)* 01 (02): 28–34. <https://jocosae.org/index.php/jocosae/article/view/12>.
- Putri, Riskia. 2024. "Tantangan Sertifikasi Halal Pada Pelaku Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Produk Pangan Di Kabupaten Pamekasan." *Assyarikah : Journal Of Islamic Economic Business* 02 (05): 222–42.
- Safa'atillah, Nurus, and Ratna Handayati. 2021. "Analysis of Food Quality Management System Implementation Iso 22000 for Product Sustainability in Patihan Lamongan Village." *JHSS (Journal of Humanities and Social Studies)* 5 (3): 336–40. <https://doi.org/10.33751/jhss.v5i3.4232>.
- Wahyuni, Sri, Luqmanoro Luqmanoro, Lina Yuliana, and Fredrick Purba. 2023. "Analisis Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (Haccp) Pada Produksi Makanan Di Cv Nikmat Katering Balikpapan." *Identifikasi (Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja Dan Lingkungan Lingkungan)* 9 (1): 774–80. <https://doi.org/10.36277/identifikasi.v9i1.267>.
- Warto, Warto, and Samsuri Samsuri. 2020. "Sertifikasi Halal Dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal Di Indonesia." *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 2 (1): 98. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>.