

ANALISIS KESESUAIAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL DENGAN PERSYARATAN ISO 22000 PADA UKM BOLEN PIA BALEDONO

Rahmah Fadhila¹⁾, Mochammad Maksum²⁾, Wahyu Supartono²⁾

INTISARI

Penyakit bawaan makanan, makanan yang terkontaminasi, dan bahaya makanan menimbulkan potensi risiko kesehatan, keselamatan, dan ekonomi bagi konsumen dan produsen. Keamanan pangan merupakan hal penting yang harus diperhatikan oleh industri makanan dan minuman. Sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018 dirancang sebagai bentuk pencegahan bahaya pangan dan menjaga keamanan pangan untuk dikonsumsi. Pangan yang aman juga harus memiliki status kehalalan yang jelas melalui penerapan sistem jaminan produk halal. Pangan yang aman dan halal berdampak pada peningkatan kepercayaan konsumen terhadap merek produk pangan. Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis bahaya dan batas kritis proses produksi, menganalisis bahan halal kritis dan bahan non kritis, serta menganalisis kesesuaian klausul ISO 22000:2018 dan Sistem Jaminan Produk Halal. Tabel risiko dan keparahan bahaya digunakan untuk mengidentifikasi bahaya dalam proses produksi. Pohon keputusan titik kendali kritis digunakan untuk menganalisis titik kendali kritis dan batas kritis dari proses produksi yang sedang berjalan. Hasil analisis *Hazard Analysis* dan *Critical Control Point* menjadi dasar pembuatan dokumen pendukung ISO 22000:2018 dan evaluasi perbaikan yang perlu dilakukan UKM. Pedoman Sistem Jaminan Produk Halal sebagai pedoman analisis kehalalan bahan yang digunakan dan proses produksi produk Bolen. Analisis Bahaya dan Analisis Titik Kontrol Kritis menemukan dua proses yang termasuk dalam titik kendali kritis yaitu proses penerimaan telur dan pemanggangan adonan. Kegiatan kritis yang status kehalalannya harus jelas adalah tepung terigu, air minum, margarin, keju, coklat, minyak goreng, mentega, *flake pastry*, gula dan peralatan kuas.

Kata kunci: FSMS, Halal, ISO 22000, UKM

¹⁾Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, Universitas Gadjah Mada

²⁾Dosen Departemen Teknologi Industri Pertanian, Universitas Gadjah Mada

ANALYSIS OF HALAL PRODUCT ASSURANCE SYSTEM CONFORMITY WITH ISO 22000 REQUIREMENTS IN BOLEN PIA BALEDONO SMEs

Rahmah Fadhila¹⁾, Mochammad Maksum²⁾, Wahyu Supartono²⁾

ABSTRACT

Foodborne illness, contaminated food and food hazards pose potential health, safety and economic risks to both consumers and producers. Food safety is an important matter that must be considered by the food and beverage industry. The ISO 22000:2018 food safety management system is designed as a form of preventing food hazards and maintaining food safety for consumption. Safe food must also have a clear halal status through the implementation of a halal product guarantee system. Safe and halal food has an impact on increasing consumer confidence in food product brands. This research was conducted to analyze the dangers and critical limits of the production process, analyze critical halal materials and non-critical materials, and analyze the conformity of the ISO 22000:2018 clause and the Halal Product Assurance System. The risk table and hazard severity are used to identify hazards in the production process. Critical control point decision tree is used to analyze critical control points and critical limits of the ongoing production process. The results of the Hazard Analysis and Critical Control Point analysis form the basis for creating supporting documents for ISO 22000:2018 and evaluating the improvements that SMEs need to make. Guidelines for the Halal Product Assurance System as a guideline for the analysis of the halal materials used and the production process for Bolen products. Hazard Analysis and Critical Control Point Analysis found two processes that included critical control points, namely the egg receiving process and the dough baking process. Critical activities whose halal status must be clear are wheat flour, drinking water, margarine, cheese, chocolate, cooking oil, butter, flake pastry, sugar and brush equipment.

Keyword: FSMS, Halal, ISO 22000, SMEs

¹⁾Student of Agro-industrial Technology Department, Universitas Gadjah Mada

²⁾Lecturer of Agro-industrial Technology Department, Universitas Gadjah Mada