**PERANCANGAN SISTEM JAMINAN HALAL (SJH)**

**PADA COFFEEZA ARABICA LATIMOJONG**

**Asriyana1**

asriyana@stie.ypup.ac.id

**Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YPUP Makassar**

**Abd. Rauf Muhammad Amin2**

abdul.rauf@uin-alauddin.ac.id

**Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar**

**Cut Muthiadin3**

cutmuthiadin@uin-alauddin.ac.id

**Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar**

**ABSTRAK**

Coffeeza Arabica Latimojong adalah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan kopi dan merupakan industri kecil mikro milik perorangan yang terletak di Desa Latimojong Kabupaten Enrekang yang belum tersertifikasi halal. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan rancangan sistem jaminan halal di Coffeeza Arabica Latimojong sebagai salah satu syarat sertifikasi halal. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan melakukan Inspeksi setiap proses produksi, penemuan titik kendali halal kritis pada proses produksi, penetapan pengendalian, pencegahan, pemantauan, koreksi dan manual sistem jaminan halal (SJH) berdasarkan HAS 23000. Dari hasil kajian tersebut, terdapat usulan perbaikan yang dapat diberikan pada Coffeeza Arabika Latimojong yaitu Perusahaan harus meningkatkan pelatihan karyawan untuk memastikan bahwa mereka memahami dan mengikuti standar halal, Pengembangan Sistem Informasi: Perusahaan harus mengembangkan sistem informasi yang lebih baik untuk mendukung implementasi SJH dan Perusahaan harus mengembangkan kemitraan dengan pemasok yang lebih baik untuk memastikan bahwa bahan baku memenuhi standar halal.

**Kata kunci**: Coffeeza Arabica Latimojong, Halal, Kopi

***Abstract***

*Coffeeza Arabica Latimojong is a company that operates in the coffee processing sector and is a small, micro-industry owned by individuals located in Latimojong Village, Enrekang Regency, which has not been certified halal. This research aims to determine the design of the halal guarantee system at Coffeeza Arabica Latimojong as one of the requirements for halal certification. The method used in this research is to carry out inspections of each production process, find critical halal control points in the production process, and establish control, prevention, monitoring, correction, and manual halal assurance systems (SJH) based on HAS 23000. From the results of this study, there are proposals for improvements that can be given to Coffeeza Arabica Latimojong: The company must improve employee training to ensure that they understand and follow halal standards. Information System Development: The company must develop a better information system to support the implementation of HAS, and the company must develop better partnerships with suppliers to ensure that raw materials meet halal standards.*

***Keywords:*** *Coffeeza Arabica Latimojong, Halal, Coffee*

**PENDAHULUAN**

Indonesia sebagai negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam harus mempunyai sistem. Janji kehalalan yang dapat memberikan ketenangan batin bagi konsumen selama mengkonsumsinya produk dan sirkulasi. Sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Pasal 4 Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menyebutkan produk tersebut Impor, distribusi dan usaha di wilayah Indonesia harus memiliki sertifikasi halal. Globalisasi proses pemasaran yang terjadi saat ini telah membawa perubahan, baik dari segi persaingan global maupun perubahan perilaku dan paradigma di kalangan produsen. dan konsumen.

Halal telah mempengaruhi dan mengubah konsep bisnis, termasuk di sektor tersebut pasar. Pendapat konsumen tentang konsep halal tidak hanya diperhitungkan sekarang hanya karena masalah agama, tapi karena halal sudah menjadi simbol jaminan dan pilihan hidup (Hanzaee dan Ramezani, 2011). Untuk komunitas Muslim Sertifikasi halal sendiri merupakan faktor penting yang dapat mempengaruhi niat pembelian produk. Sertifikasi halal berpengaruh positif terhadap perilaku pembelian (Ali et al., 2017, Majid dkk., 2015). Kata Halal juga diakui dalam Codec Alimentarius sejak tahun 1997 juga menyadari bahwa halal menjadi hal yang penting konsumen dan merupakan merek baru dalam keamanan pangan.

Pada tahun 2014 hingga 2019, LPOM MUI menerbitkan data bahwa pelaku ekonomi masih belum banyak mengetahui produk bersertifikat halal. Pada tahun 2019, terdapat 13.951 perusahaan yang memproduksi 166.018 produk, namun hanya 11.442 produk yang mendapatkan sertifikasi halal. Artinya, lebih dari 90% produk yang beredar di masyarakat belum tersertifikasi halal. Berdasarkan data tersebut, meskipun jumlah penduduk Indonesia besar, namun produk yang beredar secara luas belum tentu terjamin halalnya. Oleh karena itu, Badan Sertifikasi Produk Halal (BPJPH) yang berkedudukan di Kementerian Agama dalam pelaksanaan sertifikasi produk halal akan menjadi badan yang paling banyak bekerja dan menjadi pemimpin. Karena sudah jelas tercantum dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, Pasal 68 menegaskan bahwa produk yang diedarkan, diimpor, serta diperjualbelikan di Indonesia harus memiliki sertifikasi halal. (Ahmad, 2020, p. 166).

Dalam membuat sistem halal harus sesuai dengan standar Sistem Sertifikasi Halal dan HAS 23000. HAS 23000 (Sistem Jaminan Halal 23000) merupakan persyaratan LPPOM MUI menetapkan sertifikasi Halal untuk menunjukkan status kehalalan suatu produk. Persyaratan tersebut memuat kriteria Sistem Sertifikasi Halal (HHS) dan persyaratan lainnya, seperti standar dan prosedur sertifikasi halal.

Sertifikasi halal adalah pengakuan terhadap produk halal yang dikeluarkan oleh Perusahaan Jaminan Produk Halal yang disebut BPJHP. Merek halal sangat penting bagi produk halal karena memberikan informasi kepada konsumen dan berkaitan dengan kebutuhan penting orang banyak. Oleh karena itu, perusahaan hendaknya memperhatikan Pasal 97 ayat (3) Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 yang menyatakan bahwa label produk harus memuat informasi sebagai berikut: a). Nama produk, b). Daftar Penggunaan, C). Untuk memuat net atau mengisi, d). Nama dan alamat produsen atau importir, e). Halal bila perlu, f). Tanggal dan kode produksi, g). Tanggal akhir, bulan dan tahun, h). Nomor lisensi Tempat memasak makanan tertentu. (Syafrida, 1945).

Coffeeza Arabica Latimojong adalah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan kopi. Dengan populasi muslim terbesar di dunia, Indonesia memiliki pasar yang sangat potensial untuk produk-produk halal. Oleh karena itu, perusahaan ini harus memastikan bahwa produk-produknya memenuhi standar halal. *Halal Assurance System* (SJH) adalah sistem yang diperlukan untuk memastikan halalness produk-produk yang dihasilkan oleh perusahaan.

Coffeeza Arabika Latimojong berperan penting dalam mempromosikan makanan halal khususnya kopi yang didistribusikan di desa. Dalam RPA banyak hal yang menentukan status kehalalan yaitu halal pada plat (substrat) dan halal pada produksi yaitu proses produksi dari kopi arabika atau kopi Robusta, proses pengeringan biji kopi, biji kopi ke dalam penggorengan, hingga tahap terakhir yaitu area pengepakan kopi. Cara menentukan kehalalan suatu produk adalah dengan menggunakan Sistem Jaminan Halal (HHS) yang dapat menunjang, melaksanakan dan memelihara bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan prosedur untuk menjaga kelangsungan kehalalan. proses produksi berdasarkan persyaratan LPOM MUI.

**METODE**

Penelitian ini mengambil penelitian di Coffeeza Arabika Latimojong yang berlokasi di Desa Latimojong Kabupaten Enrekang. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan metode kualitatif. Tahapan yang dilakukan adalah: Inspeksi setiap proses produksi, penemuan titik kendali halal kritis pada proses produksi, penetapan pengendalian, pencegahan, pemantauan, koreksi dan manual sistem jaminan halal (SJH) berdasarkan HAS 23000. yang mempunyai 11 kriteria yaitu kebijakan halal, kelompok pengawas halal, pelatihan, material, pabrik, produk, prosedur tertulis jika terjadi kejadian kritis, ketertelusuran, pengendalian produk tidak memenuhi kriteria, inspeksi internal, riset manajemen.

**TINJAUAN PUSTAKA**

**Sejarah dan Perkembangan Sertifikasi Halal di Indonesia**

Pelabelan halal pada produk pangan di Indonesia dimulai pada akhir tahun 1976 oleh Departemen Kesehatan sebelum Majelis Ulama Indonesia (MUI) menetapkan sertifikasi halal pada tahun 1989. Pada tanggal 10 November 1976, semua makanan dan minuman yang mengandung daging babi dan turunannya akan diketahui. . UU No. 280/Men.Kes/Per/XI/76 Kementerian Kesehatan Republik Indonesia mengatur ketentuan terkait peredaran dan pelabelan pangan yang mengandung produk babi. Produsen produk pangan yang menggunakan daging babi dan produk turunannya wajib mencantumkan label peringatan pada wadah atau kemasan, tercetak atau ditempel pada kemasan produk. Tanda peringatan harus mempunyai dua unsur yaitu gambar babi dan tulisan “berisi babi” berwarna merah dan dalam kotak persegi.

Pada saat itu, label haram dianggap lebih efektif dibandingkan label halal karena hanya sebagian kecil produk yang diduga mengandung babi. Oleh karena itu, hanya produk yang mengandung daging babi yang diberi label dengan jelas. Menteri Kesehatan ada dalam koneksi makanan dan KTT dari Indonesia (GapMMI) untuk memperluas buku untuk membuat kertas lebih mudah untuk memudahkan buku untuk membuatnya lebih mudah.

Sepuluh tahun kemudian, tepatnya pada tanggal 12 Agustus 1985, terjadi perubahan label yang semula berlabel “mengandung babi” kemudian diganti dengan label bertuliskan “HALAL”. Pemerintah mengeluarkan Surat Perintah Bersama Menteri Kesehatan dan Menteri Agama Nomor 42/Men.Kes/SKB/VIII/1985 dalam Surat Keputusan No. 68 Tahun 1985 tentang Pelabelan Halal dan Pelabelan Pangan. Label dapat diterapkan setelah produsen melaporkan komposisi dan formulasi produk kepada Kementerian Kesehatan (Depkes). Pengawasan dilakukan oleh Departemen Kesehatan dan Departemen Agama melalui Kelompok Peninjau Registrasi Pangan Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Kementerian Kesehatan.

Berita beredarnya makanan berbahan dasar daging babi di pasaran pada tahun 1988 menarik minat masyarakat. Peneliti Universitas Brawijaya (UB) mengatakan banyak makanan dan minuman yang dijual di kota itu mengandung daging babi. Untuk melakukan penelitian ini, ditemukan produk-produk yang dijual di pasar, toko, dan toko kelontong. Tercatat ada 34 jenis produk yang mengandung mentega, lemak babi, dan gelatin. Margarin putih yang biasa digunakan dalam pembuatan kue merupakan lemak plastik padat yang berasal dari daging bacon, sedangkan lemak babi adalah lemak atau minyak yang berasal dari daging babi, dan agar-agar merupakan protein hewani yang berasal dari daging asli (Hilda 2013). Koran Canopy terbitan Mahasiswa Fakultas Peternakan UB dihebohkan dengan pemberitaan tersebut (Sertifikasi &amp; Indonesia, 2019).

Tim yang terdiri dari Departemen Agama MUI melakukan sejumlah upaya untuk meredam kegelisahan dan mengembalikan kepercayaan masyarakat. Minum susu secara simbolis di Pabrik Dancow Pasuruan. Banyak juga perusahaan yang membuat iklan yang menyatakan bahwa produknya bagus dan adil, bahkan ada pula yang mengeluarkan dana Rp 340 juta untuk iklan. Masalah lemak babi ini mempengaruhi stabilitas perekonomian. MUI berpendapat perlu adanya pertemuan untuk membahas permasalahan ini dan mencari solusi agar masyarakat dapat kembali normal (Saifuddin dkk, 2022)

Acara ini membangkitkan pemerintah dan masyarakat sebagai sertifikasi penting. Di kota di mana sebagian besar populasi adalah Muslim, rencana kota kemudian akan menetap untuk kebutuhan Muslim. MUI yang beranggotakan mahasiswa, cendekiawan, dan cendekiawan Islam bergabung dengan pemerintah saat ini. Pada tahun 1988, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM MUI) Majelis Ulama Indonesia didirikan untuk mengurangi kekhawatiran masyarakat terhadap penyebaran lemak babi. Organisasi ini didirikan pada tanggal 6 Januari 1989 dengan undang-undang MUI nomor Kep./18/MUI/I/1989. Tugas utamanya adalah memeriksa produk yang dijual dan membuat sertifikasi halal.

Pada tanggal 21 Juni 1996, dibuat Piagam Kerja Sama tentang Penerapan Logo Halal pada Pangan dari Departemen Agama, Departemen Kesehatan dan MUI yang mulai melakukan harmonisasi kebijakan. Sebagai perubahan atas UU No. 82/Menkes/SK/I/1996 Menteri Kesehatan mengeluarkan Surat Perintah 924/Menkes/SK/VIII/1996. Sebelumnya, label halal diberikan berdasarkan informasi satu dimensi yang diberikan perusahaan terhadap bahan yang digunakan. Suatu perusahaan dapat mempunyai label halal jika terbukti produknya tidak mengandung bahan non halal. Kebijakan ini tidak menjamin keakuratan produk. Dengan terbitnya Undang-Undang Nomor 924/Menkes/SK/VIII/1996, proses pendaftaran diubah. Perusahaan harus mendapatkan persetujuan dari Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (Dirjen Badan POM) sebelum membubuhkan label halal pada produknya. Hal itu harus dilakukan berdasarkan fatwa yang dikeluarkan Komisi Fatwa MUI.

Setelah proses sertifikasi selesai dan produk terbukti bebas bahan nonhalal, MUI akan menerbitkan sertifikat halal. MUI menyarankan agar Anda mencantumkan logo halal resmi MUI dan menuliskan nomor sertifikasi halal, sedangkan BPOM RI berhak menetapkan standar penerapan logo halal pada saat pengajuan. Label Halal juga beralih ke BPOM ketika Direktur Jenderal Badan POM mengubah namanya menjadi Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2000 (Wijayanto dan Guntur 2001).

Undang-Undang Pemerintah Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Pelabelan dan Iklan Pangan yang telah disetujui oleh Menteri Agama mengatur label halal pada kemasan produk yang harus terlebih dahulu ditinjau oleh lembaga inspeksi yang terakreditasi (Afronyati 2014).

Menurut Maulidia (2013), label pangan merupakan informasi yang menggambarkan pangan. Bisa dalam bentuk teks, grafik, atau kombinasi yang disertakan atau disertakan dalam kemasan produk. Undang-undang Kementerian Agama (KMA) 518 Tahun 2001 dan KMA 519 Tahun 2001 menetapkan MUI sebagai lembaga sertifikasi halal yang bertugas melakukan penelitian, pengolahan dan pengambilan keputusan sertifikasi halal. Selain itu, MUI juga bekerja sama dengan BPOM untuk menambahkan logo halal pada kemasan produk.

**Proses Pemberian Sertifikat Halal**

Sebelum konstitusi no. 33 Tahun 2014, sertifikat halal merupakan tanda kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh LPOM MUI. Sertifikat halal adalah sertifikat yang diterbitkan oleh MUI pusat atau daerah mengenai keaslian makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika yang diproduksi oleh perusahaan setelah LPPOM MUI melakukan pemeriksaan dan menyatakan halal. Perusahaan harus memiliki proses sertifikasi Halal sebelum mengajukan izin Halal. Menandatangani kesiapan pemeriksaan mendadak LPOM MUI dan laporan berkala pelaksanaan proses penjaminan halal setiap enam bulan sekali.

Produsen harus mengisi formulir permohonan sertifikat halal kepada sekretaris LPOM MUI. Formulir ini mencatat semua produk yang dihasilkan, termasuk fasilitas produksi, hasil panen, dan gudang; untuk restoran dan katering, formulir ini mencantumkan semua menu yang dijual, tempat penjualan, dapur, dan gudang. Produsen harus mendaftarkan semua rumah potong hewan.

Siapapun yang ingin mendapatkan sertifikasi halal untuk produknya harus mengisi formulir ini dengan informasi tentang perusahaannya, merek dan nama produk, serta bahan yang digunakan. Panitera menerima formulir yang sudah diisi beserta dokumen pendukung dan penggantian biaya. LPPOM MUI menilai kebodohannya dan meminta perusahaan melengkapinya sebagaimana mestinya jika dirasa kurang. Inspektur LPPOM MUI memeriksa dan mengevaluasi lokasi pabrik. Selama penyelidikan, perusahaan akan dapat menghasilkan produk yang disetujui.

Dalam rapat auditor LPPOM MUI, hasil audit, inspeksi dan uji laboratorium (jika diperlukan) dikaji ulang. Perusahaan diberitahu mengenai hasil audit yang tidak memenuhi persyaratan. Auditor akan menyiapkan laporan audit yang akan disampaikan kepada Komisi Fatwa MUI jika seluruh persyaratan terpenuhi. Jika ternyata laporan tersebut tidak memenuhi seluruh persyaratan, Komisi Fatwa MUI dapat menolak laporan tersebut dan hasilnya akan dikirimkan kepada produsen yang mendaftar sertifikasi halal. Majelis Ulama Indonesia mengeluarkan sertifikat halal setelah Komisi Fatwa MUI memutuskan status halalnya. Sertifikat ini berlaku selama 2 (dua) tahun sejak tanggal diterbitkan. Kini, masyarakat bisa mengajukan sertifikasi halal secara online melalui situs MUI. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada pasal 29 menyebutkan bahwa pelaku ekonomi wajib mengajukan sertifikasi halal secara online.

Untuk melaksanakan pengendalian halal, Badan Koordinasi Produk Halal (BPJPH) menetapkan Lembaga Produk Halal (LPH) untuk tujuan tersebut (pasal 30 ayat 1). BJPPH juga menetapkan LPH untuk melakukan pemeriksaan halal dan/atau pemeriksaan produk halal (Pasal 31). Auditor halal melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk di tempat produksi pada saat proses produksi berlangsung jika ada barang tertentu yang diragukan status kehalalannya.

Operator ekonomi harus memberikan informasi kepada pemeriksa halal selama inspeksi. Apabila (LPH) telah selesai tugasnya melakukan pengujian halal, LPH menyampaikan hasilnya kepada BP JPH, kemudian menyampaikan BPJPH kepada MUI untuk menentukan halal atau tidaknya produk tersebut (Pasal 32).

Dalam waktu tujuh hari setelah keputusan halal MUI mengenai kehalalan suatu produk, BJPPH menerbitkan sertifikat halal. Namun apabila keputusan fatwa halal MUI menunjukkan produk tersebut tidak sah, BJPPH mengembalikan permohonan sertifikat halal kepada pelaku ekonomi disertai alasannya. Selain itu, BJPPH akan menerbitkan sertifikat halal (Pasal 34).

Perusahaan yang telah mendapat sertifikasi halal dari BJPPH wajib mencantumkan logo halal pada kemasan produk, beberapa bagian atau tempat produk yang mudah dilihat, dibaca dan tidak mudah dikeluarkan, dikeluarkan atau dirusak (pasal 38 dan 39). Apabila tidak melakukan hal tersebut, perusahaan akan dikenakan sanksi administratif berupa teguran lisan, teguran tertulis, atau pencabutan sertifikat halal.

Kecuali ada perubahan struktur, sertifikat halal berlaku selama empat tahun sejak diterbitkan oleh BJPPH. Pelaku usaha harus memperbarui sertifikasi halalnya paling lambat tiga bulan sebelum masa berlakunya berakhir. Pelaku ekonomi yang bertanggung jawab atas biaya sertifikasi halal; Namun, untuk usaha kecil dan usaha kecil, pihak ketiga dapat menyumbang biaya sertifikasi (pasal 42).

Berdasarkan Pasal 66, UU JPH sah sepanjang tidak bertentangan dengan UU JPH. Sertifikasi halal untuk produk yang dijual di Indonesia mulai berlaku lima tahun setelah diterbitkannya undang-undang ini (pasal 67). Artinya pada tahun 2019, seluruh produk yang dijual di dalam negeri harus memiliki sertifikasi halal (Saifuddin dkk, 2022).

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Deskripsi Produk**

Coffeeza Arabika Latimojong menghasilkan produk kopi sebagai berikut:

**Deskripsi Produk Coffeeza Arabika Latimojong**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kriteria** | **Keterangan** |
| Jenis Produk | **Kopi Arabika dan kopi Robusta** |
| Kemasan Primer | **Plastik** |
| Kemasan Sekunder | **Karung** |
| Kondisi Penyimpanan | **20 – 25OC** |
| Masa Simpan | **1 tahun** |
| Konsumen | **Pedagang tradisional, café dan resto** |
| Transportasi | **Kendaraan pribadi dan Truk kontainer** |
| Kapasitas Produk | **1 Ton** |
| Jumlah Karyawan | **4 Orang** |

Berdasarkan hasil pada Tabel diatas, Coffeeza Arabika Latimojong menghasilkan produk yaitu kopi Arabika dan kopi Robusta dengan kapasitas produksi 1 ton/bulan. Kemasan yang digunakan terutama kemasan plastik dan kemasan sekunder dalam kantong. Kondisi penyimpanan produk ini tetap terjaga bila diproduksi pada suhu 20 – 25oC .

**KRITERIA SJH**

Inilah kriteria SJH yang harus dipenuhi Coffeeza Arabika Latimojong:

1. Kebijakan Halal: Manajemen puncak harus menetapkan kebijakan halal dan mensosialisasikan kebijakan halal kepada seluruh pemangku kepentingan perusahaan. Tim Manajemen Halal: Perusahaan harus memiliki tim manajemen halal yang berkualitas dan berpengalaman.
2. Pelatihan: Seluruh karyawan harus mendapatkan pelatihan yang mendukung standar halal.
3. Pengawasan dan Pemantauan: Perusahaan harus melakukan pengawasan dan pemantauan yang terus-menerus terhadap proses produksi dan bahan baku.
4. Pengembangan Produk: Perusahaan harus mengembangkan produk-produk yang sesuai dengan standar halal. Pengujian dan Inspeksi: Produk harus diuji dan diperiksa untuk memastikan memenuhi standar halal.
5. Pengembangan Sistem Informasi: Perusahaan harus mengembangkan sistem informasi yang komprehensif untuk mendukung implementasi SJH. Pengembangan Hubungan: Perusahaan harus mengembangkan hubungan dengan pemasok yang memenuhi standar halal.
6. Menetapkan sistem kendali mutu: Perusahaan harus menetapkan sistem kendali mutu yang sesuai. Menetapkan Sistem Manajemen Risiko: Perusahaan harus mengembangkan sistem manajemen risiko yang tepat.
7. Pengembangan sistem manajemen lingkungan: Perusahaan harus mengembangkan sistem manajemen lingkungan yang komprehensif.

**USULAN PERBAIKAN**

Usulan perbaikan yang dapat diberikan pada Coffeeza Arabika Latimojong adalah:

1. Peningkatan Pelatihan: Perusahaan harus meningkatkan pelatihan karyawan untuk memastikan bahwa mereka memahami dan mengikuti standar halal.
2. Pengembangan Sistem Informasi: Perusahaan harus mengembangkan sistem informasi yang lebih baik untuk mendukung implementasi SJH.
3. Pengembangan Kemitraan: Perusahaan harus mengembangkan kemitraan dengan pemasok yang lebih baik untuk memastikan bahwa bahan baku memenuhi standar halal.

**KESIMPULAN**

Implementasi SJH pada Coffeeza Arabica Latimojong sangat penting untuk memastikan bahwa produk-produknya memenuhi standar halal. Perusahaan harus mengimplementasikan kriteria-kriteria SJH dengan mempertimbangkan proses bisnis dan memastikan bahwa seluruh stakeholders terlibat dalam proses ini. Evaluasi dan usulan perbaikan harus dilakukan secara berkala untuk memastikan bahwa perusahaan tetap memenuhi standar halal.

**DAFTAR PUSTAKA**

Alfiana, A M, and P A Wicaksono. “Penerapan Value Stream Mapping Dan Usulan Workstation Redesign Dalam Upaya Meminimasi Waste Pada Area Final Sanding Pt ….” *Industrial Engineering Online …*, 2018. https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/ieoj/article/view/22417%0Ahttps://ejournal3.undip.ac.id/index.php/ieoj/article/viewFile/22417/20554.

Anggi, Anggi, and Wahidah Mahanani Rahayu. “Evaluation of the Implementation of the Halal Assurance System for Mininori Products at Cv Panda Food, Special Region of Yogyakarta.” *Journal of Halal Science and Research* 3, no. 2 (2022): 58–69. https://doi.org/10.12928/jhsr.v3i2.6866.

Duratul Ummah, Diny. “Penerapan Rantai Suplai Makanan Halal Pada Industri Pengolahan Kopi Di Bedhag Kopi Roastery Jember.” *ILTIZAMAT: Journal of Economic Sharia Law and Business Studies* 1, no. 1 (2022): 45–56. https://doi.org/10.55120/ijeslabs.v1i1.475.

Global, Halal, Codex Alimentarius Comission, Sistem Manajemen Mutu, Keamanan Pangan, Undang-undang Nomor, and Jaminan Produk Halal. “Halal Assurance System Apa Saja Yang Akan Dipelajari Saat Anda Mengikuti Training Halal Assurance System ? Kini Training Halal Assurance System Di Premysis Consulting Sudah Bisa Dilaksanakan Dengan Berbagai Metode,” 2021, 7–9.

Irawan, Benny, Wahyu Susihono, Evi Febrianti, Ani Umyati, and IPG Adiatmika. “Implementasi Sistem Jaminan Halal (Sjh) Pada Industri Pengolahan Makanan Tersertifikasi Halal Melalui Bimbingan Teknis Pemenuhan Kriteria Fasilitas Produksi (Studi Kasus Pada Industri Gipang Tiga Bunda Cilegon-Banten).” *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat* 2019 (2019): 278–83.

Khoirul Anam, Moh, Ana Sri Wulandari, Stai Nahdlatul Ulama Malang, and Universitas Nurul Jadid. “Penerapan Sertifikasi Halal Mui Dan Edukasi Jaminan Produk Halal Pada Bubuk Kopi Arabica Di Pokmas Walida Desa Tlogosari Kecamatan Sumbermalang Kabupaten Situbondo Implementation of Mui Halal Certification and Education on Halal Product Guarantees on Arab.” *Sibatik Journal | Volume* 2, no. 11 (2023): 3565–78. https://publish.ojs-indonesia.com/index.php/SIBATIK.

Kopikenangan.com. “Konsisten Dalam Menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH), Kopi Kenangan Raih Penghargaan LPPOM MUI Halal Award 2022.” *Kopikenangan.Com*, no. 107 (2022): 6–7.

Nadha, Chairunnisa, and No Comments. “Benefits and Advantages of Implementing a Halal Assurance System ( SJH )/ SJPH,” 2022, 7–10.

Novianti, D., L. Haditjaroko, and M. N. Almunawar. “Assurance Information Systems Design for Blockchain - Based Micro, Small and Medium Enterprises in Indonesia.” *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 1063, no. 1 (2022): 7–10. https://doi.org/10.1088/1755-1315/1063/1/012058.

Nurjanah, Nurjanah, Murniyetti Murniyetti, Wirdati Wirdati, and Al Ikhlas. “Urgensi Sertifikasi Halal Pada Coffee Shop Di Indonesia.” *Islamika* 4, no. 4 (2022): 903–15. https://doi.org/10.36088/islamika.v4i4.2190.

Pastika, D B W, B S A Subagyono, and Z V Chumaida. “Urgensi Sertifikasi Halal Bagi Usaha Minuman Olahan Kopi.” *Perspektif* 28 (2023): 185–92. http://www.jurnal-perspektif.org/index.php/perspektif/article/view/857%0Ahttp://www.jurnal-perspektif.org/index.php/perspektif/article/view/857/1117.

Qomaro, G W, and A Rofiqi. “Assessing the Implementation of Halal Assurance System (SJH) for Cracker Products in Sumenep, Madura.” *… on Law, Economy, Social and Sharia …* 2 (2024): 71–84. https://proceeding.icless.net/index.php/icless22/article/view/68%0Ahttps://proceeding.icless.net/index.php/icless22/article/download/68/57.

Saputri, Evi Dewi, and Ahmad Makhtum. “Analisis Respon Pelaku Usaha Minuman Kopi (Coffe Shop) Di Kabupaten Sampang Terhadap Kewajiban Sertifikat Halal.” *Jurnal Bisnis Dan Manajemen West Science* 2, no. 04 (2023): 367–73. https://doi.org/10.58812/jbmws.v2i04.759.

SARIYAH, Sariyah. “Comparison of Halal Product Assurance System Criteria Arrangement in Indonesia and Malaysia.” *International Journal of Environmental, Sustainability, and Social Science* 4, no. 2 (2023): 417–29. https://doi.org/10.38142/ijesss.v4i2.344.

Susanto, Agus, Aditia Ginantaka, and Delfitriani Delfitriani. “Perancangan Sistem Jaminan Halal Produk Hand Sanitizer Di PT. XYZ.” *Jurnal Agroindustri Halal* 8, no. 1 (2022): 33–43. https://doi.org/10.30997/jah.v8i1.5284.

Takrif, Halal. “Comparison of Halal Product Assurance System,” 2023, 417–29.