

“GOOD MANUFACTURING PRACTICES DALAM Mendukung PROGRAM HALAL FOOD”

**Siti Mujanah
Sumiati**

Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

ABSTRAK

Good Manufacturing Practices adalah cara memproduksi yang baik dan benar untuk menghasilkan produk yang memenuhi persyaratan mutu dan keamanan. Dengan adanya produk yang baik maka akan memberikan konsumen produk yang berkualitas, aman di konsumsi, bergizi, dan halal, karena mayoritas konsumen di Indonesia adalah muslim, sehingga sertifikasi dan label halal sangat diperlukan oleh mereka. Untuk memproduksi makanan yang baik harus mengikuti pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik yang dikeluarkan oleh kementerian Perindustrian karena ini merupakan salah satu persyaratan untuk mendapatkan sertifikasi Halal. Untuk itu Good Manufacturing Practice sangat mendukung program Halal Food di Indonesia.

Keyword: Good Manufacturing Practice, Halal Food.

1. Latar Belakang

Indonesia selalu berusaha untuk mampu bersaing di pasar global sehingga untuk itu keragamannya produk yang ditawarkan terhadap konsumen semakin meningkat. Hal ini berakibat pada timbulnya tantangan baru yang semakin kompleks dalam kaitannya dengan peningkatan daya saing bagi perdagangan di dalam negeri serta perlindungan atas konsumen.

Tujuan dari Perlindungan konsumen adalah untuk meningkatkan kesadaran konsumen akan hak dan kewajibannya, serta menumbuhkan kesadaran pelaku usaha akan pentingnya perlindungan konsumen. Dengan terbangunnya berbagai aspek perlindungan konsumen maka diharapkan bisa meningkatnya kualitas barang dan atau jasa di pasar dalam maupun luar negeri yang mampu mengangkat daya saing produk barang dan jasa serta perdagangan Indonesia di pasar global.

Salah satu hal yang harus diperhatikan oleh produsen dan konsumen adalah produk makanan yang memperhatikan kesehatan, makanan yang dikonsumsi dengan aman. Berdasarkan UU Pangan No. 7 tahun 1996 yaitu dalam menjaga keamanan pangan maka kondisi dan upaya yang diperlukan adalah mencegah pangan dari kemungkinan pencemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Bagi pemerintah, pangan yang beredar harus aman, bermutu, dan bergizi. Karena pangan sangat penting bagi pertumbuhan, pemeliharaan kesehatan dan peningkatan derajat kesehatan masyarakat. Masyarakat perlu dilindungi dari pangan yang merugikan dan/atau membahayakan kesehatan.

Upaya untuk mewujudkan keadaan tersebut tertuang dalam Peraturan pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Setelah melalui proses panjang yang melibatkan berbagai pihak peraturan ini menggariskan hal-hal yang diperlukan untuk mewujudkan pangan yang aman, bermutu, dan bergizi. Suatu pangan dikatakan aman apabila bebas dari bahaya yang ditimbulkan akibat dari keberadaan cemaran

tersebut. Kata bebas dalam hal ini tidak selalu berarti sama dengan nol atau tidak ada sama sekali. Karena berbagai alasan beberapa bahan tersebut tidak dapat dihilangkan dengan seksama, namun melalui berbagai penelitian dan pengkajian nasional dan internasional ditetapkan standar atau batas maksimal keberadaan dari masing-masing bahan tersebut.

Untuk memenuhi standar Nasional pengolahan produk pangan harus memenuhi persyaratan Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) dari Departemen Perindustrian, disamping itu karena di Indonesia mayoritas penduduknya beragama Islam maka sertifikasi Halal juga diperlukan oleh konsumen saat ini, terlebih untuk produk makanan yang diekspor ke Negara Islam maka mutlak diperlukan sertifikasi dan label halal, untuk itu dalam makalah ini akan dibahas tentang bagaimana cara produksi makanan yang baik dalam mendukung program *Halal Food* di Indonesia.

2. Pembahasan

2.1. Produk Makanan yang Halal

Indonesia merupakan salah satu negara dengan mayoritas penduduk Muslim terbesar dengan menempati peringkat ke 1 di dunia. Jumlah pemeluk agama Islam di Indonesia sekitar 217 juta jiwa dari total penduduk Indonesia (bps.go.id, 2010). Sebagaimana kenyataannya bahwa mayoritas penduduk Indonesia adalah Muslim maka agama Islam sangat berpengaruh terhadap kultur yang berkembang. Awal terbentuk kultur di tengah masyarakat salah satunya bersumber dari tuntunan agama. Termasuk pola konsumerisasi dikalangan masyarakat Indonesia sangat dipengaruhi oleh agama Islam. Meskipun demikian, keberadaan penduduk non-Muslim di Indonesia tetap diakui keberadaannya. Ditandai dengan munculnya sikap toleransi antar umat beragama (Setyorini, 2013)

Fenomena yang terjadi berkaitan dengan pola konsumerisasi adalah keberadaan masyarakat saat ini yang paham akan pentingnya konsumsi produk halal, namun tidak mempunyai landasan yang akurat untuk dijadikan acuan kehalalan suatu produk. Kebanyakan dari masyarakat mempercayai produk halal hanya dari ucapan penjual atau logo halal yang dibuat oleh perusahaan produk makanan, untuk pemerintah memberikan system penjaminan halal terhadap produk makanan dengan menerbitkan Peraturan dan perundang-undangan dimana salah satunya adalah mewajibkan produsen makanan dengan bersertifikat halal.

Halal adalah produk makanan atau produk lain yang tidak mengandung unsur atau bahan haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, dan pengolahannya tidak bertentangan dengan syariat Islam (Keputusan Menteri Agama R.I No 518 Tahun 2001). Sedangkan menurut Dwi Purnomo (2013) Halal adalah konsepsi mutu tertinggi dibandingkan dengan konsepsi mutu lainnya. Kalau kita beli produk yang halal, maka sudah dipastikan mutunya paling tinggi, Untuk mengetahui suatu produk itu halal atau tidak maka pemerintah memberikan intervensi melalui Undang-undang Pangan RI No 7 Tahun 1996 tentang Pangan, yang diantaranya disebutkan bahwa label pangan minimal mencantumkan nama produk, daftar yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia, keterangan tentang halal serta tanggal, bulan, dan tahun kadaluarsa.

Dengan demikian bahwa persyaratan minimal keterangan yang harus tercantum dalam label produk adalah keterangan halal sebagai salah satu persyaratan. Sedangkan labelisasi halal merupakan perijinan pemasangan logo halal pada kemasan produk pangan oleh Badan POM yang didasarkan pada sertifikasi halal yang dikeluarkan komisi fatwa MUI. Sertifikat berlaku selama 2 tahun dan dapat diperpanjang kembali dengan ketentuan-ketentuan tertentu.

Industri pangan yang akan mengajukan sertifikasi halal disyaratkan telah menyusun dan mengimplementasikan Sistem Jaminan Halal.

Dalam Keputusan Kementrian Agama R.I. Nomor 518 Tahun 2001, disampaikan bahwa yang dimaksud dengan Pangan adalah :

- a. Pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, dan pengolahannya tidak bertentangan dengan syariat Islam;
- b. Pemeriksaan pangan halal adalah pemeriksaan tentang keadaan dan tambahan dan bahan penolong serta proses produksi, personalia dan peralatan produksi, sistem manajemen halal, dan hal-hal lain yang berhubungan langsung maupun tidak langsung dengan kegiatan produksi pangan halal;
- c. Penetapan pangan halal adalah kegiatan untuk menetapkan status hukum dari hasil pemeriksaan pangan halal sesuai dengan hukum Islam;
- d. Sertifikat halal adalah fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produk pangan yang dikeluarkan oleh Lembaga Pemeriksaan;
- e. Lembaga Pemeriksa adalah farwa tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produk pangan yang dikeluarkan oleh Lembaga Pemeriksa;
- f. Bahan Baku pangan adalah bahan utama yang digunakan dalam kegiatan proses produksi pangan, baik berupa bahan mentah, bahan setengah jadi maupun bahan jadi;
- g. Bahan tambahan pangan adalah bahan yang tidak digunakan sebagai bahan utama yang ditambahkan dalam proses teknologi pangan;
- h. Bahan bantu atau bahan penolong adalah bahan yang tidak termasuk dalam kategori bahan baku ataupun bahan tambahan pangan yang berfungsi untuk membantu mempercepat atau memperlambat proses produksi pangan, termasuk proses rekayasa;

Untuk mendapatkan sertifikat halal bisa dilakukan dengan mendaftarkan produknya ke MUI melalui BPOM, sedangkan untuk mengajukan permohonan pemeriksaan kepada Lembaga Pemeriksa menurut Kepmenag R.I No 518 Tahun 2001 harus melampirkan persyaratan sebagai berikut :

- a. Surat Keterangan telah memenuhi persyaratan Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) dari Departemen Kesehatan, bagi produk pangan dalam negeri, dan Surat Keterangan CPMB dari instansi yang berwenang dari negara asal, untuk produk pangan impor;
- b. Sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia atau lembaga sertifikasi luar negeri yang diakui Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan bahwa pemotongan hewan dilakukan berdasarkan hukum Islam, dalam hal menyangkut produk pangan yang menggunakan bahan dari hewan;
- c. Sertifikat dan sumber bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong lainnya;
- d. Data penunjang bahan, seperti sertifikat halal, asal-usul bahan, dan lain-lain;

Bagan alur proses produksi.

Dalam Kepmenag No. 518 tahun 2001 Bab 3 pasal 3 tersebut telah tertera dengan jelas bahwa Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) atau Good Manufacturing Practice dari Departemen Perindustrian merupakan salah satu persyaratan dalam mendapatkan label Halal,

untuk itu perlu di ketahui bagaimana cara memproduksi makanan yang baik sesuai dengan aturan yang ada.

2.2. Good Manufacturing Practices

Good Manufacturing Practice (GMP) adalah cara berproduksi yang baik dan benar untuk menghasilkan produk yang memenuhi persyaratan mutu dan keamanan. Adapun ruang lingkup GMP meliputi kegiatan disaat pra panen, pemanenan atau penangkapan, penanganan awal, cara pengangkutan ke tempat konsumen, cara penanganan bahan baku dan cara pengolahan menjadi produk akhir, cara pengemasan, cara penyimpanan, cara distribusi, dan cara pemasaran produk, serta cara pengendalian kondisi lingkungan.

Salah satu yang harus di perhatikan dan menjadi syarat utama dalam memproduksi makanan adalah harus berpedoman pada Cara produksi pangan yang baik (CPPB) yaitu merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan, dan ini sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui cara produksi pangan yang baik industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat niscaya akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang dengan pesat. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan.(BPOM; 2004)

Cara Produksi Pangan Yang Baik merupakan suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar aman, bermutu,dan layak untuk dikonsumsi. Industri Rumah Tangga (disingkat IRT) adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis (Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi III, Badan POM RI)

Produksi dengan menggunakan CPPB dianjurkan dengan tujuan antara lain adalah sebagai berikut

1. Untuk Memberikan prinsip dasar dalam memproduksi pangan yang baik.
2. Mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan;
3. Meningkatkan daya saing industri pengolahan pangan; dan
4. Meningkatkan produktivitas dan efisiensi industri pengolahan pangan

Berdasarkan Keputusan Menteri Agama R.I. Nomor 518 Tahun 2001 tentang Pedoman dan Tata Cara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal pada Bab VI pasal 6 disebutkan bahwa Tim Pemeriksa melakukan pemeriksaan terhadap obyek-obyek yang berkaitan dengan proses produksi, yaitu:

- a. Fasilitas fisik berupa bangunan termasuk tata ruang tempat pangan diproduksi;
- b. Fasilitas peralatan produksi, penyimpanan, pengangkutan, distribusi, dan penyajian;
- c. Cara Berproduksi, meliputi:
 1. Cara penyembelihan hewan potong;
 2. Pemilihan bahan baku;

3. Pemilihan bahan penolong dan bahan tambahan;
 4. Cara Pengolahan;
 5. Cara penyajian;
- d. Petugas khusus yang melakukan pemotongan hewan dan petugas lain yang melakukan proses produksi.
- e. Bangunan dan fasilitas harus dalam kondisi :
1. bebas dari kotoran dan najis;
 2. jauh dari kemungkinan terkontaminasi oleh bahan-bahan haram;
 3. mudah untuk dibersihkan dari kotoran dan najis;
 4. tata ruang diatur agar dapat mencegah pencemaran produksi dari kotoran dan najis serta bahan-bahan tidak halal lainnya;
 5. dilengkapi dengan fasilitas sanitasi serta penyediaan air bersih dan suci yang cukup termasuk fasilitas pembuangan limbah dan toilet.
- e. Fasilitas peralatan produksi harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
1. hanya digunakan untuk produksi bahan-bahan yang halal dan tidak boleh bercampur dengan alat-alat untuk membuat produk yang tidak halal;
 2. mudah dibersihkan dari kotoran dan najis serta sesuai dengan persyaratan higienis.
- f. Cara penyembelihan hewan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
1. hewan disembelih dengan menyebut Asma Allah, tidak boleh dengan nama selain Allah;
 2. hewan disembelih dengan alat penyembelihan yang tajam yang mudah untuk memutuskan urat-urat lehernya, sehingga darah dapat menyembur ke luar;
 3. hewan harus dipotong pada lehernya, tepatnya pada hulqum, marik, dan urat-ratnyaharus putus.
- g. Bahan baku dan bahan penolong harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
1. tidak mengandung babi atau produk-produk yang berasal dari babi, alcohol, dan barang haram lainnya;
 2. bahan berupa daging harus berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam.
- h. Cara pengolahan dilakukan dengan :
1. menghindari terkontaminasinya produk dari bahan-bahan haram;
 2. mengikuti prosedur pelaksanaan baku yang terdokumentasikan.
- i. Petugas khusus yang melakukan pemotongan hewan harus beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan hewan menurut syariat Islam.
- j. Petugas yang melakukan proses produksi, harus sehat, bebas dari luka dan penyakit kulit, serta hal-hal lain yang dapat mencemari produk.

Cara Produksi Pangan dengan Baik juga telah diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dengan Ruang Lingkup Pedoman CPPOB antara lain adalah sebagai berikut:

1. **Lokasi;** diperlukan Untuk menetapkan letak pabrik/tempat produksi perlu mempertimbangkan lokasi dan keadaan lingkungan yang bebas dari sumber pencemaran.

2. **Bangunan;** Bangunan dan ruangan dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene. Mudah dibersihkan, mudah dilakukan kegiatan sanitasi, mudah dipelihara dan Perhatikan desain dan tata letak; Struktur ruangan (lantai, dinding, atap dan langit-langit, pintu, jendela dan ventilasi, permukaan tempat kerja dan penggunaan bahan gelas).
3. **Fasilitas sanitasi;** Fasilitas sanitasi pada bangunan pabrik/tempat produksi dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene. Perhatikan sarana penyediaan air; sarana pembuangan air dan limbah; sarana pembersihan/pencucian; sarana toilet; sarana higiene karyawan
4. **Mesin dan peralatan;** Mesin/peralatan yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan didesain, dikonstruksi dan diletakkan sehingga menjamin mutu dan keamanan produk, serta Perhatikan persyaratan dan tata letak mesin/peralatan; pengawasan dan pemantauan mesin/peralatan dan bahan perlengkapan serta alat ukur
5. **Bahan,** yaitu bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, air, dan BTP, serta Perhatikan persyaratan bahan dan air
6. **Pengawasan proses;** Untuk mengurangi terjadinya produk yang tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan, perlu tindakan pencegahan melalui pengawasan proses, Pengawasan proses dimaksudkan untuk menghasilkan pangan olahan yang aman dan layak dikonsumsi, serta Perhatikan pengawasan bahan; pengawasan terhadap kontaminasi; pengawasan proses khusus.
7. **Produk akhir,** Diperlukan spesifikasi produk akhir serta Perhatikan persyaratan produk akhir
8. **Laboratorium;** yaitu adanya laboratorium memudahkan industri mengetahui secara cepat mutu bahan dan produk serta Perhatikan kepemilikan laboratorium; cara berlaboratorium yang baik (GLP)
9. **Karyawan;** Higiene dan kesehatan karyawan yang baik akan memberikan jaminan tidak mencemari produk, dan Perhatikan persyaratan karyawan seperti pakaian pelindung; penanggung jawab pengawasan keamanan pangan
10. **Pengemas;** yaitu mengenai penggunaan pengemas yang memenuhi syarat akan mempertahankan mutu dan melindungi produk terhadap pengaruh dari luar, dan perhatikan persyaratan kemasan
11. **Label dan keterangan produk;** yaitu pemberian label terhadap kemasan yang jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen mengambil keputusan; dan Perhatikan label produk; label pangan olahan agar dapat dibedakan satu sama lain
12. **Penyimpanan;** yaitu Penyimpanan bahan dan produk akhir yang dilakukan dengan baik agar tetap aman dan bermutu disamping itu Perhatikan cara penyimpanan; penyimpanan bahan dan produk akhir; penyimpanan bahan berbahaya; penyimpanan wadah dan pengemas; penyimpanan label; dan penyimpanan mesin/peralatan produksi.
13. **Pemeliharaan dan program sanitasi** yaitu Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi yang dilakukan secara berkala untuk menghindari kontaminasi silang serta Perhatikan pemeliharaan dan pembersihan; prosedur pembersihan dan sanitasi; program pembersihan; program pengendalian hama; penanganan limbah
14. **Pengangkutan;** yaitu pengangkutan produk akhir dengan memberikan pengawasan untuk menghindari kesalahan yang mengakibatkan kerusakan dan penurunan mutu. Dalam hal ini Perhatikan persyaratan wadah dan alat pengangkutan; pemeliharaan wadah dan alat pengangkutan barang.
15. **Dokumentasi dan pencatatan;** yaitu Perusahaan yang baik melakukan dokumentasi dan pencatatan mengenai proses produksi dan distribusi, dan Perhatikan dokumentasi/catatan yang diperlukan

16. **Pelatihan**, dalam hal ini pelatihan dan pembinaan merupakan hal yang penting dalam melaksanakan sistem higiene, karena kurangnya pelatihan dan pembinaan terhadap karyawan merupakan ancaman terhadap mutu dan keamanan produk, Pembina dan pengawas harus mempunyai pengetahuan mengenai prinsip-prinsip dan praktek higiene pangan, dan Perhatikan program pelatihan (dasar2 higiene; faktor2 penyebab penurunan mutu dan tidak aman; faktor2 penyebab penyakit dan keracunan; CPPOB; prinsip dasar pembersihan dan sanitasi; penanganan bahan dan pembersih).
17. **Penarikan produk**, yaitu Penarikan produk merupakan tindakan menarik produk dari peredaran, Penarikan dilakukan apabila produk diduga penyebab timbulnya penyakit/keracunan, dan Perhatikan tindakan penarikan produk
18. **Pelaksanaan pedoman**; Penarikan produk merupakan tindakan menarik produk dari peredaran, Penarikan dilakukan apabila produk diduga penyebab timbulnya penyakit/keracunan, Perhatikan tindakan penarikan produk

Kalau di lihat dari peraturan yang ada tentang *Good Manufacturing Practices* dan Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPB) telah menunjukkan hasil produksi pangan yang layak untuk di konsumsi dan CPPB ini merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan Label Sertifikasi Halal terhadap produk makanan dengan persyaratan lain yang telah ditetapkan sehingga produk makanan Indonesia akan menjadi produk yang berkualitas dan mampu bersaing secara lokal maupun Internasional.

3. Simpulan dan Saran

3.1. Simpulan

Good Manufacturing Practice (GMP) adalah cara berproduksi yang baik dan benar untuk menghasilkan produksi yang memenuhi persyaratan mutu dan keamanan, GMP adalah kelayakan dasar yang harus dapat dilaksanakan secara baik. Ruang lingkup *Good Manufacturing Practices* meliputi kegiatan penanganan produk pangan mulai dari disaat pra panen, pemanenan atau penangkapan, penanganan awal, cara pengangkutan ke tempat konsumen, cara penanganan bahan baku dan cara pengolahan menjadi produk akhir, cara pengemasan, cara penyimpanan, cara distribusi, dan cara pemasaran produk, serta cara pengendalian kondisi lingkungan.

Salah satu yang harus di perhatikan dan menjadi syarat utama dalam memproduksi makanan adalah harus berpedoman pada Cara produksi pangan yang baik (CPPB) yaitu merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan, dan ini sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui cara produksi pangan yang baik industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan.

Negara Indonesia memiliki penduduk muslim terbesar di Indonesia, dan merupakan pasar yang potensial untuk produk makanan, dan kebutuhan konsumen muslim terhadap makanan adalah produk makanan yang memiliki label Halal, Oleh karena itu label sertifikasi Halal harus ada di setiap produk makanan, salah satu persyaratan yang harus di penuhi dalam mendapatkan sertifikasi halal adalah jika produk tersebut di buat dengan berpedoman pada Cara produksi pangan yang baik (CPPB) dan ini merupakan *Good Manufacturing Practice* yang harus dilaksanakan, untuk itu dapat dikatakan bahwa *Good Manufacturing Practice* merupakan salah satu program yang mendukung *Halal Food* di Indonesia.

3.2. Saran

Karena setiap Industri yang memproduksi pangan dalam kemasan dan untuk diperdagangkan wajib mencantumkan Label Halal atau setidaknya harus mencantumkan Halal di dalam maupun di luar kemasan, maka seharusnya sesering mungkin di sosialisasikan terhadap produsen Makanan di Indonesia sehingga mereka mempersiapkan produknya dengan mengikuti peraturan dan perundang-undangan yang berlaku, sehingga mampu bersaing di dalam maupun di luar negeri.

Perlunya di bentuknya pusat-pusat Halal Food atau unit yang menangani Halal Food di berbagai instansi Pemerintah, swasta, Perguruan tinggi dan instansi lain yang dapat memberikan assistensi dan konsultasi terhadap Usaha kecil dan Usaha Kecil Mikro, sehingga mereka dapat memproduksi sesuai dengan aturan tentang Good Manufacturing Practice dengan menganut pedoman yang ada tentang Cara Produksi Pangan yang Baik yang telah di keluarkan oleh Kementrian Perindustrian yang merupakan salah satu persyaratanbn untuk mendapatkan label Sertifikasi Halal dari MUI melalui BPOM.

Daftar Pustaka

Badan Pusat Statistik, 2010, Kependudukan, bps.go.id, 2010

Dwi Purnomo. 2013, "Halal adalah Konsepsi Mutu Tertinggi" Unpad.ac.id, 25/02/2013, di upload pada tanggal 15 November 2014

Setyorini, Noni, 2013, *Analisis Theory of Planned Behavior dalam Pemilihan Produk Makanan Berlabel halal*, Fakultas Ekonomi, Universitas Diponegoro Semarang.

Zahrah, Inas dan Tahir, Nurfaidah, 2011, *Evaluasi Good Halal Manufacturing Practice (GHMP) di Mill MNO PT ISM Bogasari Flour Mills*, Fakultas Teknik Universitas Hasanuddin Makasar.

..... Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices): Industri Makanan, Hasil Laut dan Perikanan, Direktorat Jenderal Industri Agro Kementerian Perindustrian, Disampaikan Pada Seminar "Food Safety Management System to Face Global Market, Is Your Business Ready ?"

.....Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPB), Contents:<http://clearinghouse.pom.go.id/content-penerapan-cara-produksi-pangan-olahan-yang-baik-cppb.html#ixzz3MaDlfloS> di download pada tanggal 17 November 2014

.....Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.

.....Keputusan Menteri Agama R.I No 518 Tahun 2001, tentang Pedoman dan Tata Caraa Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal Menteri Agama Republik Indonesia.

.....Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004, Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.

KOMPARASI SISTEM JUAL BELI MURABAHAH KJKS AMANAH UMMAH DAN KSU AL HAMBRA : DARI ASPEK PELAKSANAANNYA

Estik Hari Prastiwi
Fakultas Ekonomi Untag Surabaya

Abstract

The buying and purchase system „Murabahah“ is halal product since in this system, there has been agreement about the value of the product offered and how long the installment and the sum of the installment for every month are. The buying and purchase system „Murabahah“ is the main product in terms of credit funding in the Syariah Cooperative (koperasi syariah). The research conducted in KJKS Amanah Ummah dan KSU AL Hambra adopts a comparative approach. From both cooperatives, the main product is the buying and selling system „Murabahah“ which the members buy the product to the cooperative. In this case they can choose the products they want, meanwhile, cooperative just provides money for the price of the product. Regarding the value of the product offered, the amount of the installment and the period of the installment depend on the agreement of the cooperative and the customer. This study revealed that from the profit aspect, the buying and selling system „Murabahah“ results in the biggest profit compared the other products offered by the cooperative. In practice, KJKS Amanah Ummah performs the buying and selling system „Murabahah“ just to the members who need working capital including the micro venture. Meanwhile, the KSU Al Hambra performs the buying and selling system „Murabahah“ to the all members both for the working capital and the consumption interest.

Key words: the buying and selling system „Murabahah“, funding, profit.

Pendahuluan

Koperasi syariah maupun koperasi umum yang mempunyai usaha berbasis syariah semakin banyak, seiring dengan Fatwa MUI mengenai system bunga yang dinilai haram. Sebagian masyarakat lebih memilih berhubungan dengan lembaga keuangan yang menggunakan hukum islam untuk menyimpan dana maupun melakukan pembiayaan. Karena itu perkembangan koperasi yang berbasis syariah maupun bank syariah berkembang dengan pesat baik dari segi jumlah maupun kualitas pelayanan.

Pilihan produk yang ditawarkan koperasi syariah lebih beragam, ada tabungan harian, tabungan qurban , tabungan pendidikan yang dinilai masyarakat muslim lebih sesuai dengan kebutuhan. Misalnya tabungan qurban, merupakan salah satu produk yang diminati masyarakat muslim karena bila ingin berqurban dengan menabung terasa ringan dan waktu hari raya qurban sudah bisa mendapatkan kambing atau sapi yang sesuai dengan ketentuan hukum islam. Masyarakat juga tidak merasa haram karena tidak mendapatkan bunga dari tabungan itu.

Demikian juga dengan pembiayaan (kredit) dimana koperasi konvensional menggunakan system bunga untuk kredit, sedangkan koperasi syariah menggunakan system bagi hasil. Produk pembiayaan yang paling diminati masyarakat adalah system jual beli dengan membayar secara angsuran, dimana sudah jelas berapa jumlah angsuran dan berapa lama harus mengangsur. Dibandingkan system bagi hasil, dimana prosentase keuntungan