

# Persiapan Dokumentasi SJH pada Produksi Tempe IKM Tempe Samodra Sesuai Amanat Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014

**Bayu Prabowo Adisatriyo<sup>1)</sup>, Eko Liquidanu<sup>2)</sup>, I Wayan Suletra<sup>3)</sup>**

<sup>1,2,3)</sup>Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret Surakarta

<sup>2,3)</sup>Laboratorium Perancangan dan Optimasi Sistem Industri, Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret Surakarta

Jalan Ir. Sutami 36A Surakarta 57126

e-mail : <sup>1)</sup>bayuprabowoadisatriyo@gmail.com, <sup>2)</sup>liquidanu@gmail.com, <sup>3)</sup>@suletra@staf.uns.ac.id

## ABSTRAK

IKM Tempe Samodra merupakan salah satu produsen pembuat tempe di Surakarta yang sudah memiliki PIRT tetapi belum memiliki Sistem Jaminan Halal (SJH). Sementara itu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Pasal 4 menyebutkan bahwa Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Produk yang dimaksud adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempersiapkan IKM Tempe Samodra memiliki SJH sesuai dengan amanat Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dengan membuat usulan perancangan dokumentasi SJH. Metode yang dilakukan adalah dengan membuat potongan peta proses operasi tiap proses bisnis untuk menguraikan aktivitas yang dilakukan untuk dilakukan perbaikan sesuai dengan SJH MUI. Usulan perbaikan pada penelitian ini menghasilkan 5 kriteria SJH yang berhasil diterapkan pada IKM.

**Kata kunci:** IKM, Peta Proses Operasi, Sistem Jaminan Halal, tempe

## 1. Pendahuluan

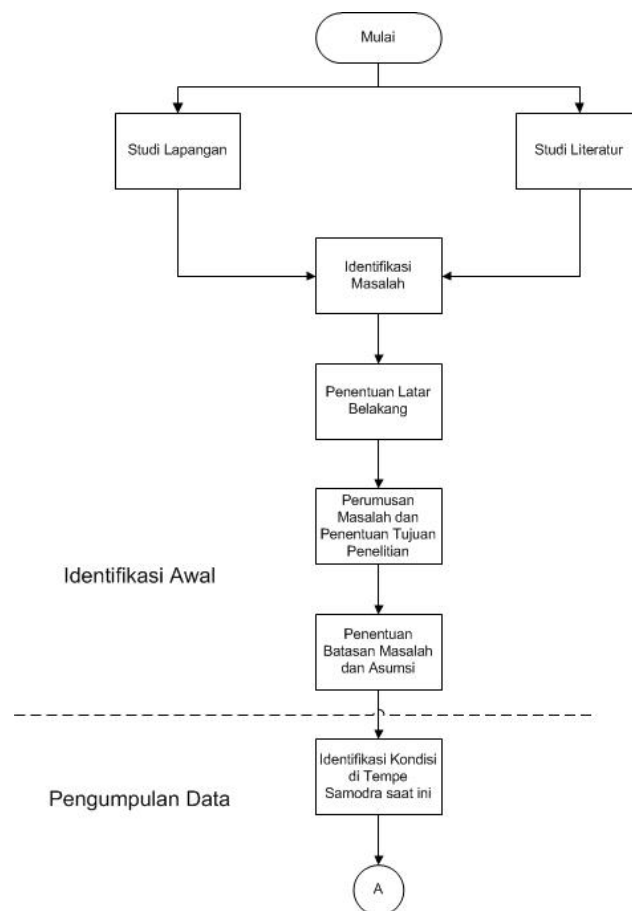
Pangan merupakan kebutuhan harian pokok yang berpengaruh terhadap keberlangsungan hidup manusia. Salah satu pangan yang sering dijumpai di Indonesia adalah tempe. Menurut SNI 3144:2015, tempe kedelai adalah produk berbentuk padatan kompak berwarna putih, yang diperoleh dari kedelai kupas yang sudah direbus dan difermentasi menggunakan kapang *Rhizopus* spp. Bahan baku produk tempe kedelai ini terdiri dari kedelai (*Glycine max*) dari berbagai varietas dan jamur kapang *Rhizopus* spp. Pengembangan industri pembuatan tempe kedelai mempunyai prospek yang baik karena tempe kedelai banyak dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat. Hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) dari Badan Pusat Statistik terjadi peningkatan konsumsi tempe per kapita tahun 2015 -2016 dari 6,99 kg/kapita menjadi 7,35 kg/kapita. Banyaknya orang mengkonsumsi tempe kedelai salah satunya dikarenakan harga tempe kedelai yang relatif murah dibandingkan dengan sumber protein lainnya. Selain itu kaum vegetarian juga menjadikan tempe kedelai sebagai salah satu pengganti sumber protein hewani.

IKM Tempe Samodra yang terletak di Mojosongo merupakan IKM yang bergerak dalam pembuatan tempe kedelai. IKM Tempe Samodra memiliki karyawan sebanyak 25 orang pekerja dan salah satu IKM Tempe terbesar di Kelurahan Mojosongo Surakarta. Proses pembuatan Tempe kedelai pada IKM Tempe Samodra terdiri dari beberapa tahap tahapan perebusan, pengupasan, perendaman, perebusan kembali, pencucian, inokulasi dengan ragi, pembungkusan, dan fermentasi. Pemasaran IKM Tempe Samodra dijual ke beberapa pasar tradisional, seperti pasar Gedhe, pasar Mojosongo dan pasar Sangkrah. Tempe kedelai yang dibuat oleh IKM Tempe Samodra sudah memiliki label PIRT tetapi belum memiliki label Halal. Penduduk muslim Kota Surakarta berdasarkan data dari sensus BPS Kota Surakarta 2015 adalah 452347

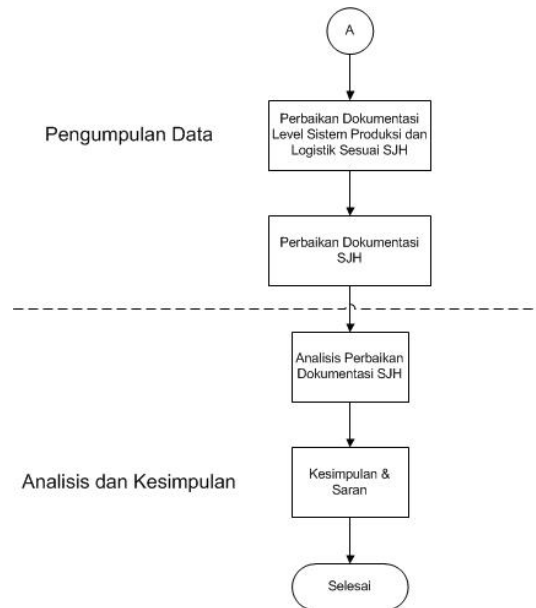
jiwa. Sementara Berdasarkan Global Islamic Economy 2018/2019 pada tahun 2017 Indonesia menghabiskan 170 miliar dollar AS untuk produk makanan halal, atau setara dengan Rp 2.465 triliun (kurs Rp 14.500). Data tersebut menunjukkan, Indonesia berada dalam posisi pertama 10 negara dengan jumlah pengeluaran makanan halal terbesar di dunia. Besarnya jumlah penduduk muslim Kota Surakarta dan konsumsi produk halal menunjukkan pentingnya suatu label halal atau nonhalal pada produk. Tujuan pemberian label halal MUI adalah untuk memberi perlindungan dan kepastian hukum hak-hak konsumen muslim terhadap produk yang tidak halal dan mencegah konsumen muslim mengkonsumsi produk yang tidak halal (Syafriada, 2016). Amanat Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Pasal 4 menyebutkan bahwa Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Pasal 1 menjelaskan Produk yang dimaksud adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sedangkan Pasal 67 menyebutkan bahwa Kewajiban bersertifikat halal bagi Produk yang beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 mulai berlaku 5 (lima) tahun terhitung sejak Undang-Undang ini diundangkan pada tanggal 17 Oktober 2014.

Berdasarkan hasil pengamatan IKM Tempe Samodra perlu mempersiapkan dokumentasi SJH untuk mendapatkan sertifikat halal sesuai dengan amanat Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

## 2. Metode



F10.2



Identifikasi kondisi IKM Tempe Samodra saat ini dilakukan dengan proses wawancara kepada pemilik IKM dan observasi lapangan pada awal penelitian. Media yang digunakan dalam melakukan observasi yaitu dengan rekam video dan rekam gambar. Identifikasi ini bertujuan untuk mengetahui proses bisnis yang ada pada IKM Tempe Samodra yang meliputi pembelian bahan, produksi dan distribusi tempe kedelai. Setelah itu dibuat potongan peta proses operasi sesuai dengan proses bisnis yang ada pada IKM Tempe Samodra. Identifikasi penerapan 11 kriteria sistem jaminan halal meliputi kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, kriteria kemampuan telusur, prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal dan kaji ulang manajemen juga dilakukan terhadap IKM Tempe Samodra. Identifikasi dilakukan dengan memberikan pertanyaan terbuka tentang penerapan 11 kriteria sistem jaminan halal terhadap pemilik IKM Tempe Samodra. Setelah itu diperiksa dan dibuat perbandingan kondisi yang ada pada IKM Tempe Samodra dengan Kriteria Sistem Jaminan Halal MUI. Untuk menerapkan Sistem Jaminan Halal diperlukan perbaikan dokumentasi level sistem produksi dan logistik yang dapat menjaga kehalalan proses dari awal sampai akhir. Perbaikan sistem produksi dilakukan dengan membuat potongan peta proses operasi baru yang sesuai dengan Sistem Jaminan Halal. Perbaikan dilakukan dengan menambah beberapa operasi yang sesuai dengan Sistem Jaminan halal MUI. Perbaikan dokumentasi level sistem produksi dan logistik meliputi perbaikan proses pembelian bahan, perbaikan proses produksi dan perbaikan proses pendistribusian. Usulan Perbaikan Dokumentasi Sistem Jaminan Halal IKM Tempe Samodra dilakukan sebagai syarat untuk mendapatkan sertifikasi halal. Dokumentasi SJH meliputi perancangan kebijakan halal, pembentukan tim manajemen halal, pembuatan rencana pelatihan dan edukasi, pembuatan form bahan, pembuatan desain kemasan produk, fasilitas produksi, pembuatan prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, pembuatan form kriteria kemampuan telusur, pembuatan prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, pembuatan prosedur audit internal dan pembuatan prosedur kaji ulang manajemen.

### 3. Hasil dan Pembahasan

#### Identifikasi Kondisi IKM Tempe Samodra

Proses bisnis pada IKM tempe Samodra terbagi menjadi proses pembelian bahan kedelai dan ragi, pembuatan tempe dan pendistribusian. Setelah itu dibuat potongan peta proses operasi untuk menguraikan proses bisnis IKM Tempe Samodra.



**Gambar 1.** Pembelian bahan ragi dan kedelai

Proses bisnis pertama adalah pembelian bahan ragi dan kedelai. Pengecekan harga ragi dilakukan untuk membandingkan harga yang ditetapkan penjual ragi yang ada dipasar. Ragi yang dipilih adalah ragi termurah dengan merek yang sama. Pembelian ragi dilakukan dengan melakukan pembayaran sejumlah ragi yang dipilih. Ragi disimpan dalam tempat penyimpanan sebelum digunakan dalam proses produksi. Pemesanan kedelai dilakukan setelah stok bahan kedelai yang terdapat pada penyimpanan kedelai hampir habis. Pembelian kedelai dilakukan dengan melakukan pembayaran sejumlah kedelai yang dibeli. Kedelai disimpan dalam tempat penyimpanan sebelum digunakan dalam proses produksi

Proses bisnis kedua adalah pembuatan biji kedelai menjadi tempe konsumsi. Proses pembuatan tempe pada IKM Tempe Samodra terdiri dari beberapa tahapan meliputi perebusan kedelai, pengupasan kulit kedelai, pencucian kedelai, perendaman kedelai, perebusan kedelai, pemindahan kedelai, pengeringan dan pendinginan kedelai, peragian kedelai dan pembungkusan kedelai.

Proses bisnis ketiga adalah distribusi. Tempe yang berasal dari tempat penyimpanan kemudian dikelompokkan kedalam tempat sesuai jumlah pesanan pemesan tempe. Pencatatan jumlah tempe yang dipesan sebagai catatan pemilik. Tempe yang telah dikelompokkan dan dicatat kemudian diangkut ke dalam mobil untuk kemudian didistribusikan. Tempe didistribusikan ke beberapa pemesan yang merupakan penjual di beberapa pasar di Surakarta

. Untuk mengetahui penerapan SJH dilakukan identifikasi Kondisi Kesesuaian IKM Tempe Samodra dengan SJH MUI.

**Tabel 1.** Perbandingan Kondisi IKM Tempe Samodra dengan SJH MUI

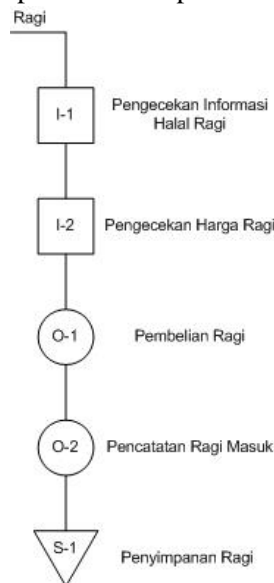
<b>Kriteria SJH</b>	<b>Kondisi IKM Tempe Samodra</b>	<b>Keterangan</b>
Kebijakan Halal	Belum Terpenuhi	Kebijakan Halal belum di buat oleh IKM Tempe Samodra
Tim Manajemen Halal	Belum Terpenuhi	Tidak ada Tim Manajemen Halal.
Pelatihan dan Edukasi	Belum Terpenuhi	Belum ada Perencanaan Pelatihan Internal
Bahan	Belum Terpenuhi	Belum ada catatan bahan halal yang digunakan
Produk	Sudah Terpenuhi	Produk sudah memiliki merek atau nama yang tidak mengarah pada sesuatu yang diharamkan oleh syariah islam.
Fasilitas Produksi	Belum Terpenuhi	Terdapat fasilitas transportasi yang rawan terkontaminasi.
Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis	Belum Terpenuhi	Belum ada prosedur tertulis Aktivitas kritis
Kemampuan Telusur	Belum Terpenuhi	Belum adanya catatan telusur tentang pembelian, pemakaian bahan baku.
Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria	Belum Terpenuhi	Tidak ada prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria.

Audit Internal	Belum Terpenuhi	Belum ada Prosedur Audit Internal
Kaji Ulang Manajemen	Belum Terpenuhi	Belum ada prosedur pengkajian ulang manajemen.

Sistem Jaminan Halal MUI didapatkan 10 Kondisi IKM Tempe Samodra Tidak Terpenuhi meliputi kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, fasilitas produksi, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, kriteria kemampuan telusur, prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal dan kaji ulang manajemen. Sedangkan satu kondisi sudah adalah kriteria produk.

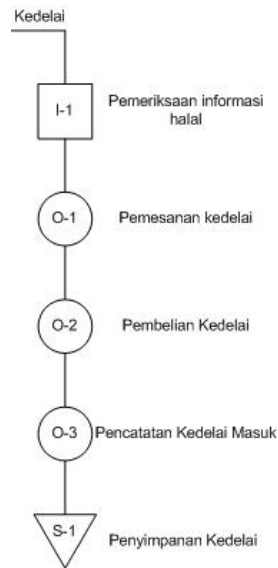
### Perbaikan Dokumentasi Level Sistem Produksi dan Logistik Sesuai SJH

Dokumentasi level sistem produksi dan logistik yang diterapkan IKM Tempe Samodra belum menerapkan Sistem Jaminan Halal sehingga diperlukan perbaikan agar sesuai dengan Sistem Jaminan Halal. Perbaikan dilakukan dengan mengamati potongan peta proses operasi yang diterapkan saat ini kemudian dilakukan penambahan operasi atau inspeksi untuk dibuat proses operasi baru yang sesuai Sistem Jaminan Halal. Kemudian dibuat SOP Perbaikan sistem produksi pada IKM Tempe Samodra meliputi perbaikan pada proses pembelian bahan ragi, proses pembelian bahan kedelai, proses produksi dan proses distribusi.



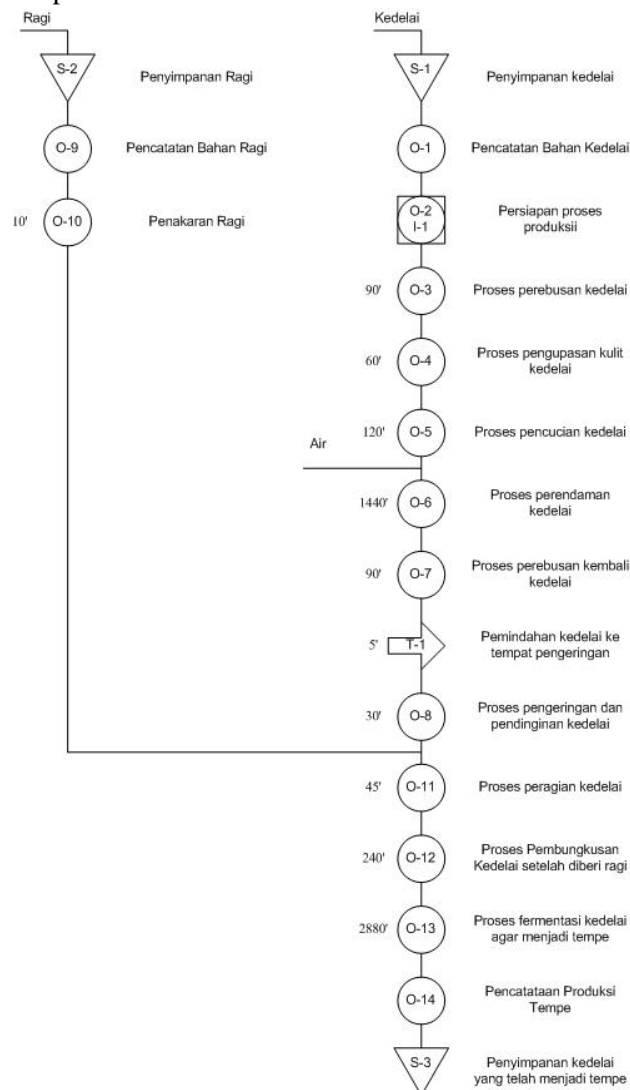
**Gambar 2.** Perbaikan Pembelian bahan ragi

Perbaikan proses pembelian bahan ragi dilakukan dengan menambah pemeriksaan informasi halal ragi dan pencatatan ragi masuk



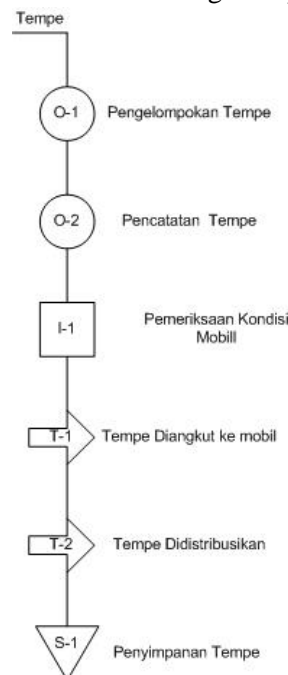
**Gambar 3.** Perbaikan Pembelian bahan kedelai

Perbaikan proses pembelian bahan kedelai dilakukan dengan menambah pemeriksaan informasi halal kedelai dan pencatatan kedelai masuk



**Gambar 4.** Perbaikan Pembuatan Tempe kedelai

Perbaikan proses produksi tempe kedelai dilakukan dengan menambah pencatatan bahan kedelai, persiapan proses produksi, pencatatan bahan ragi dan pencatatan produksi tempe



**Gambar 5.** Perbaikan Distribusi

Perbaikan proses distribusi tempe kedelai dilakukan dengan penambahan pemeriksaan kondisi mobil

#### **Usulan Perbaikan Dokumentasi Sistem Jaminan Halal**

Usulan kebijakan halal terdiri dari beberapa tahapan. Tahap Kebijakan Halal. Tahapan dalam implementasi Kebijakan halal meliputi perencanaan, pelaksanaan, pemantauan dan perbaikan. Tahap perencanaan adalah tahap pembuatan kebijakan halal yang menjadi pedoman IKM Tempe Samodra untuk melakukan proses produksi yang halal. Tahap pelaksanaan dilakukan dengan membuat poster agar seluruh pekerjaan dari IKM Tempe Samodra dapat mengerti kebijakan halal yang diterapkan. Tahap pemantauan dilakukan dengan memberikan kuesioner kebijakan halal kepada seluruh pekerja IKM Tempe Samodra satu kali setiap bulan. Tahap perbaikan dilakukan dengan melihat hasil kuesioner yang telah dilakukan dan melakukan tindakan perbaikan. Tindakan perbaikan kemudian dilakukan pemantauan kembali sehingga terjadi perbaikan berkelanjutan.

Tim manajemen halal yaitu grup yang terdiri dari beberapa orang pekerja IKM Tempe Samodra yang kompeten dan terlibat dalam Sistem Jaminan Halal. Tim manajemen halal IKM Tempe Samodra ditunjuk langsung oleh pemilik IKM dengan tugas untuk penyusunan, penerapan, dan perbaikan berkelanjutan sistem jaminan halal IKM tersebut. Tim manajemen halal dibentuk dengan Koordinator yaitu Ketua Tim Manajemen Halal dan anggota seluruh pekerja aktivitas kritis. Aktivitas kritis yang diperlukan disini yaitu mengenai kehalalan dari prosesnya agar sistem jaminan halal dapat diterapkan.

Usulan Bahan terdiri dari Bagan Penetapan Status Bahan dan *Form* Pencatatan Bahan Halal. Bagan Penetapan Status Bahan digunakan untuk mengetahui bahan dapat digunakan produksi atau tidak. *Form* Pencatatan Bahan Halal digunakan untuk mencatat informasi rinci mengenai asal bahan. Informasi yang berada pada bahan meliputi, nama merek atau bahan, produsen pembuat bahan, negara asal bahan dibuat, supplier yang mendistribusikan bahan,

sertifikat halal dibuat oleh, nomor sertifikat halal masa berlaku sertifikat halal, dokumen lain berupa gambar dan catatan mengenai bahan.

Produk IKM Tempe Samodra untuk Sistem Jaminan Halal sudah sesuai karena tidak menggunakan nama atau merek yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariah islam dan produk tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI

Usulan Fasilitas produksi dilakukan untuk menjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan/produk yang haram/najis. Usulan fasilitas produksi yang dibuat dalam bentuk SOP dan Poster

Usulan Kriteria Kemampuan Telusur berupa *Form* bahan. *Form* bahan digunakan untuk mencatat informasi telusur penggunaan bahan yang digunakan pada IKM Tempe Samodra. *Form* Pencatatan bahan terdiri dari Nama Bahan, Tanggal, No bon, Jumlah Masuk, Jumlah Keluar dan Total Stock. Nama Bahan pada *Form* Bahan berisi nama bahan yang telah dibeli. Tanggal diisi dengan tanggal saat pembelian bahan. No Nota adalah Nomor nota pembelian bahan dari penjual bahan. Jumlah Masuk berisi jumlah bahan yang telah dibeli. Jumlah Keluar adalah jumlah bahan yang digunakan untuk proses produksi. Jumlah Stock adalah jumlah bahan yang ada pada gudang bahan.

Usulan prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, penanganan produk tidak memenuhi kriteria, audit internal dan kaji ulang manajemen dalam bentuk prosedur

#### **Hasil Pembahasan**

Sebelas dokumen SJH terdiri dari kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, produk, fasilitas produksi dan prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen.

IKM Tempe Samodra sudah mengimplementasikan kebijakan halal yang sesuai dengan pedoman SJH. Terdapat Karyawan yang sudah paham mengenai kebijakan halal yang diterapkan pada IKM Tempe Samodra. Pada kebijakan halal yang sesuai dengan pedoman SJH menggunakan manajemen PDCA (*plan, do, check, act*). *Plan* yang berarti menyusun manual SJH dan merencanakan sosialisasi kebijakan halal untuk seluruh karyawan. *Do* yaitu melaksanakan dan mensosialisasikan SJH untuk seluruh karyawan IKM Tempe Samodra. *Check* yaitu memantau dan mengevaluasi pelaksanaan dan sosialisasi SJH yang dimana ada beberapa prosedur yang masih belum berhasil diimplementasikan. *Act* yaitu tindakan perbaikan pada pelaksanaan SJH.

Pada Tim Manajemen halal IKM Tempe Samodra sudah melaksanakan dan mengimplementasikan kebijakan halal sesuai dengan pedoman SJH dan mensosialisasikannya kepada seluruh karyawan IKM Tempe Samodra. Dengan konsep PDCA maka tim manajemen halal dapat melaksanakan dan mengimplementasikannya dengan baik dan benar sesuai dengan pedoman SJH. Serta setiap kegiatan tim manajemen harus bisa mengaudit semua proses bisnis perusahaan mulai dari proses pembelian, proses produksi hingga proses distribusi.

IKM harus memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan sementara pada komponen SJH pelatihan dan sosialisasi halal dibahas bahwa anggota Tim Manajemen Halal harus mengikuti penyuluhan/pelatihan halal dan mensosialisasikan kepada karyawan serta membuat buku catatan dan daftar hadir. Pelatihan Eksternal belum dilaksanakan karena pemilik belum mempersiapkan pekerja yang di kirim untuk melakukan pelatihan di MUI. Pelatihan internal juga belum dilakukan tetapi hanya pemberitahuan secara lisan dari pemilik ke pekerja IKM Tempe Samodra.

Bahan baku IKM Tempe Samodra harus menggunakan bahan yang sesuai dengan kriteria SJH dan disetujui oleh LPPOM MUI untuk menghasilkan produk yang disertifikasi. Panduan



kriteria bahan merujuk pada dokumen HAS 23000 dan turunannya. Daftar bahan dibuat sesuai format SJH. IKM Tempe Samodra sudah menggunakan bahan ragi yang sesuai dengan daftar produk halal MUI. Bahan air yang digunakan dari air tanah juga sudah sesuai dengan SJH karena jauh dari toilet dan tempat pembuangan yang dapat mengkontaminasi. Kedelai yang digunakan pada IKM Tempe Samodra masih belum jelas kehalalannya karena kedelai yang digunakan adalah kedelai impor yang sulit untuk ditelusuri. Kedelai harus dilakukan kajian mendalam oleh laboratorium MUI atau pemilik IKM Tempe Samodra harus mengganti kedelai yang sesuai dengan daftar produk halal MUI.

Produk yang disertifikasi tidak menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariah Islam, seperti : seperti nama minuman keras dan nama produk yang berasosiasi dengan turunan babi, seperti bacon. Nama produk IKM Tempe Samodra sudah sesuai dengan kriteria produk SJH MUI dengan tidak menggunakan nama yang dilarang dalam syariah islam.

Fasilitas dan peralatan yang digunakan harus terbebas dari haram/ najis . jika tidak maka, harus dilakukan pembersihan sesuai dengan kaidah fiih. Dan peralatan yang digunakan harus terbebas dari kontaminasi silang dari produk halal dan non halal. komponen bahan, alat, fasilitas dan proses produksi haruslah bebas dari segala hal yang mengandung najis. Selanjutnya, pada peralatan produksi yang digunakan tidak boleh berkarat dan kotor, serta masalah penyimpanan produk akhir tidak boleh pada tempat yang kotor, lembab, gelap, dan jauh dari toilet. Sementara pada SJH terdapat komponen penyimpanan yang membahas mengenai bahwa penyimpanan harus dilakukan secara khusus untuk mencegah adanya kontaminasi silang dengan najis atau bahan diragukan yang kehalalannya. Fasilitas dan peralatan yang ada pada IKM Tempe Samodra selalu dibersihkan sebelum dan sesudah

IKM Tempe Samodra sudah menerapkan pencatatan telusur tentang pembelian, penyimpanan, pemakaian bahan baku. IKM juga memiliki dan mengikuti bagan alir produksi pangan, dan menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan, sementara pada SJH terdapat komponen acuan teknis pelaksanaan SJH dan bahan dan proses produksi yang membahas mengenai bahwa IKM harus memiliki manual SJH, memiliki referensi daftar produk yang disertifikasi halal, memiliki daftar bahan, dan memiliki tabel penetapan titik kritis bahan dan proses.

#### **4. Simpulan**

Usulan dokumentasi SJH yang diterapkan pada IKM Tempe Samodra terdapat 5 kriteria yang dapat diterapkan pada IKM Tempe Samodra yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, kriteria produk, fasilitas produksi dan kriteria kemampuan telusur. Sedangkan kriteria bahan dan pelatihan belum dapat diterapkan pada IKM Tempe Samodra. Usulan SOP yang dapat diterapkan pada IKM Tempe Samodra adalah SOP pembelian bahan ragi, SOP pembuatan tempe dan SOP distribusi. Poster yang sudah berhasil diterapkan adalah poster dilarang makanan, poster mengusir hewan dari area kerja, poster himbuan cuci tangan dan poster himbuan menjaga kebersihan area produksi.

#### **Daftar Pustaka**

- Badan Standardisasi Nasional (2015). *SNI 3144:2015 Tempe Kedelai*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- CPPB-IRT. (2012). *Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Hidayat, N. (2009). *Tahapan Proses Pembuatan Tempe*. <http://lecture.brawijaya.ac.id/nurhidayat/>. Diakses pada tanggal 20 Oktober 2018

- LPPOM-MUI. (2008). *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI*. Jakarta: LPPOM-MUI.
- LPPOM-MUI. (2013). *Daftar Bahan Tidak Kritis (Halal Positive List of Materials)*. Jakarta: LPPOM-MUI
- Luthfi B.A & Imam S. (2010). Marketing impact of halal labeling toward Indonesian muslim consumer's behavioral intention based on Ajzen's planned behavior theory: Policy capturing studies on five different product categories. *Proceedings of the fifth International Conference on Business and Management Research*.
- PENDUDUK MENURUT AGAMA. (2015). Diakses pada Desember 30, 2018, dari BPS, <http://surakartakota.bps.go.id/>
- Republik Indonesia. (2014). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*. Lembaran Negara RI Tahun 2014 No. 295. Sekretariat Negara. Jakarta.
- SURVEI SOSIAL EKONOMI NASIONAL. (2016). Diakses pada Desember 20, 2018, dari BPS, <https://lokadata.beritagar.id>
- Sutalaksana, Iftikar.Z. (2006). *Teknik Perancangan Sistem Kerja*, Edisi Kedua, Bandung : ITB.
- Syafrida. (2017). Sertikat Halal Pada Produk dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *Adil: Jurnal Hukum*, 7(2), 159–174.