

TITIK KRITIS KEHARAMAN INDUSTRI CATERING

Andian Ari Anggraeni

Fakultas Teknk, Universitas Negeri Yogyakarta

ABSTRAK

Pangan adalah kebutuhan pokok manusia. Kesadaran masyarakat Indonesia terhadap pangan halal semakin meningkat. Masyarakat Indonesia semakin menuntut keberadaan pangan halal, bukan saja pada pangan segar atau pangan olahan, namun juga pada industri jasa boga seperti *bakery*, restoran dan catering. Titik kritis keharaman di industri catering meliputi tahap pembelian bahan, penerimaan bahan, produksi, penggudangan (bahan maupun produk akhir) dan transportasi. Setelah titik kritis keharaman produk ditentukan, selanjutnya dibuat prosedur *monitoring*, prosedur koreksi, sistem pendataan dan prosedur verifikasi. Rangkaian prosedur tersebut merupakan bagian dari SJH (Sistem Jaminan Halal) yang diterapkan oleh Penanggung Jawab Halal perusahaan.

Kaca Kunci: Titik Kritis, keharaman

PENDAHULUAN

Berdasarkan Al-Quran (QS. al-Ma'idah [5]:3, QS. al-Baqarah [2]:173, QS. al-An'am [6]:145), Allah SWT memerintahkan manusia yang beriman untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan baik (*thayib*). Adapun makanan dan minuman yang diharamkan adalah meliputi bangkai, darah, babi, binatang yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah SWT, khamr atau minuman yang memabukkan.

Hanya ada sedikit makanan/minuman yang diharamkan oleh Allah SWT. Selebihnya, semua bahan pangan yang ada di dunia ini pada dasarnya adalah halal. Meskipun demikian, perkembangan teknologi saat ini telah mampu menciptakan aneka macam produk pangan olahan. Produk pangan olahan ini dimaksudkan untuk meningkatkan umur simpan produk atau untuk diversifikasi pangan. Teknologi pangan olahan kadang menggunakan bahan-bahan haram yang dimanfaatkan sebagai bahan baku, bahan tambahan atau

bahan penolong. Oleh karena itu, batas halal-haram produk pangan olahan menjadi tidak jelas karena ada percampuran antara bahan halal dan bahan haram. Berdasarkan fatwa MUI (1980), setiap makanan dan minuman yang jelas bercampur dengan barang haram/najis hukumnya adalah haram.

Industri jasa boga seperti catering menggunakan bahan pangan segar dan bahan pangan olahan. Untuk memberi jaminan halal kepada masyarakat Indonesia, yang sebagian besar muslim, industri jasa boga perlu menerapkan Sistem Jaminan Halal di perusahaannya. Sistem Jaminan Halal ini harus disetujui oleh MUI (Majelis Ulama Indonesia), yang dilegalisasi dengan Sertifikat Halal MUI

PEMBAHASAN

Catering merupakan salah satu jenis usaha dalam bidang jasa boga. Catering skala kecil terkadang kurang memperhatikan sanitasi, keamanan pangan serta proses produksi tidak berkelanjutan. Sedangkan catering skala besar melayani suatu instansi tertentu secara berkelanjutan dan telah mendapatkan berbagai sertifikat seperti ISO, HACCP maupun sertifikat halal dari LPPOM MUI.

Saat ini, instansi pemerintah di Yogyakarta yang membutuhkan jasa catering sudah menerapkan persyaratan sertifikat halal MUI bagi jasa catering. Hanya catering yang telah memiliki sertifikat halal MUI yang bisa melayani jasa catering di institusi pemerintah. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat Indonesia akan pangan halal, beberapa tahun ke depan mungkin kantor instansi swasta juga akan mensyaratkan sertifikat halal MUI bagi catering yang melayani instansi tersebut.

Untuk bisa memperoleh sertifikat halal MUI, catering harus menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH). Catering yang telah menerapkan SJH

dapat mengajukan permohonan sertifikat halal kepada MUI. Sertifikat halal adalah fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat islam.

Sistem Jaminan Halal (SJH)

Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal tidak terlepas dari Sistem Manajemen Halal yang kondusif. Agar pelaksanaannya terorganisir dengan baik, struktur organisasi manajemen berada dalam koordinasi Penanggung Jawab Halal. Menurut Arintawati, (2006) persyaratan Penanggung Jawab Halal meliputi :

1. Karyawan tetap perusahaan bersangkutan
2. Muslim yang mengerti ketentuan halal haram dan mempunyai komitmen melaksanakan ketentuan tentang halal haram
3. Diangkat secara resmi oleh pimpinan perusahaan
4. Berada dalam lingkup sistem jaminan halal
5. Berada dalam lingkup bagian yang terkait dengan pengendalian titik kritis keharaman (QC/QA, R&D, *Purchasing*, Produksi dan Pergudangan)
6. Memahami titik kritis kehalalan secara keseluruhan.

Kebijakan perusahaan tentang proses penjaminan produk halal yang telah disusun dalam SJH kemudian diuraikan dalam *Standard Operating Procedure* Halal (SOP Halal) yang meliputi tahapan terkait, yaitu tahap pembelian bahan, penerimaan bahan, produksi, penggudangan (bahan maupun produk akhir) dan transportasi.

Dalam menentukan titik-titik kendali kritis, harus dibuat dan diverifikasi bagan alir bahan, yang selanjutnya diikuti dengan analisa, tahapan yang berpeluang untuk terkena kontaminasi bahan yang menyebabkan haram.

Dalam hal ini harus ada sistem yang dapat mendeteksi, dimana bahan haram berpeluang untuk mempengaruhi kehalalan produk. Tahapan berikut dapat dipakai untuk menyusun Haram Analysis Critical Control Point (HrACCP) (LPPOM MUI, 2007):

1. Tentukan dan akses seluruh bahan yang haram dan najis
2. Tentukan titik-titik kendali control
3. Buat prosedur pemantauan
4. Adakan tindakan untuk mengoreksi
5. Adakan sistem pencatatan
6. Buat prosedur verifikasi

Penentuan titik kritis ini kemudian dilengkapi dengan prosedur *monitoring*, prosedur koreksi, sistem pendataan, dan prosedur verifikasi.

Titik Kritis Haram pada Tahap Pembelian Bahan

Bahan baku industri catering meliputi bahan pangan segar baik nabati maupun hewani, dan bahan pangan olahan seperti minyak goreng, kecap, bumbu penyedap dan lain sebagainya. Penanggung Jawab Halal Internal harus memahami prosedur penentuan titik kritis bahan segar.

Proses penentuan status kehalalan produk pangan olahan membutuhkan bantuan tenaga ahli yang kompeten di bidang teknologi pengolahan pangan. Industri catering biasanya tidak memiliki staf yang berkompeten pada bidang teknologi pengolahan pangan. Oleh karena itu, pemilihan produk pangan olahan sebaiknya dilakukan dengan cara memperhatikan apakah produk tersebut sudah memiliki sertifikat halal MUI. Jika tidak terdapat label halal tentu kehalalannya belum terjamin. Adapun label halal MUI dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Label Halal MUI

Sedang untuk produk impor, status kehalalan produk tersebut dapat dikeluarkan oleh lembaga sejenis di negara asalnya. Status keabsahan label halal negara asing dapat ditanyakan ke LPPOM MUI.

Produk pangan hasil industri kecil masih banyak yang belum memiliki sertifikat halal dari MUI. Kadang ada industri kecil yang sudah memiliki sertifikat halal dari MUI, namun karena kendala biaya, label tersebut belum dicetak di kemasan produk. Oleh karena itu, Penanggung Jawab Halal membutuhkan pemahaman kita dalam menilai apakah produk pangan industri kecil ini termasuk produk halal atau tidak. Daftar produk halal dapat dilihat di Jurnal Halal terbitan LPPOM MUI atau melalui di www.pusathalal.com.

Adapun bahan-bahan yang sudah pasti halal dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Daftar Bahan Pangan dengan Aspek Kehalalan Tidak Kritis

| No | Kelompok Bahan | Keterangan |
|---------------------|---|--|
| BAHAN NABATI | | |
| 1. | Bahan nabati segar/kering 1. Buah 2. Sayuran 3. Sereal 4. Umbi-umbian 5. Kacang-kacangan 6. Simplisia 7. Rumput laut | Bahan nabati segar adalah bahan berasal dari tumbuhan dan tanpa proses lanjut. Bahan nabati kering yang dimaksud diperoleh dengan cara mengeringkan bahan dengan panas secara alami atau dengan bantuan alat, baik dalam bentuk utuh atau telah melalui proses pemotongan/penghancuran, serta tidak ada penambahan bahan aditif dan penggunaan bahan penolong. |

| | | |
|---------------------|---|---|
| 2. | <p>Bahan nabati olahan/hasil bahan nabati olahan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung singkong 2. Tepung sagu 3. Tepung beras 4. Tepung ketan 5. Tepung jagung 6. Tepung ubi 7. Tepung kacang hijau 8. Tepung kedelai 9. Tepung sorgum 10. Tapioka 11. Patijagung 12. Pati sagu 13. Corn grits 14. Tahu kedelai 15. Kulit/kembang tahu 16. Bungkil kedelai 17. Bungkil kacang tanah | <p>Produk yang berasal dari bahan nabati melalui proses fisik tanpa penambahan bahan atau dengan penambahan bahan aditif yang umumnya merupakan bahan kimia. Proses fisik dapat berupa penghancuran, pemotongan, penyaringan, pengendapan, pengeringan, dan lain-lain.</p> |
| 3. | <p>Bihun, soun, misoa (kering)</p> | <p>Pada skala produksi komersial, bahan tersebut diproses dengan cara memanaskan campuran tepung tapioka/beras dan bahan penolong air, selanjutnya dicetak dan dikeringkan.</p> |
| 4. | <p>Minyak nabati :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Minyak wijen murni (virgin sesame oil) 2. Minyak zaitun murni (virgin olive oil) | <p>Pada skala produksi komersial, minyak nabati diproses dengan cara ekstraksi sumber minyaknya, seperti biji wijen. Dalam proses pemurniannya, dapat melibatkan bahan penolong yang umumnya merupakan bahan tambang. Pengecualian: jika terdapat penambahan bahan aditif</p> |
| BAHAN HEWANI | | |
| 5. | <p>Bahan yang dihasilkan dari hewan halal:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Madu murni 2. Susu segar 3. Telur segar/asin | <p>Bahan yang dihasilkan dari hewan halal tanpa penambahan bahan atau ada penambahan garam.</p> |
| 6. | <p>Hewan air segar / beku / kering / asin</p> | <p>Hewan air segar adalah bahan berasal dari hewan air dan tanpa proses lanjut.</p> |

| | | |
|------------------|--|--|
| | | Hewan air beku diperoleh dengan cara embekukan bahan, baik dalam bentuk utuh atau fillet, dan tidak ada penambahan bahan aditif. Hewan air kering diperoleh dengan cara dikeringkan. Hewan air asin diperoleh dengan cara menambahkan garam dan dikeringkan. |
| PRODUK MIKROBIAL | | |
| 7. | Produk mikrobial: 1. Angkak 2. Dadih 3. Nata mentah (nata de coco, nata de aloe, nata de pina, dan lain-lain) 4. Natto 5. Oncom hitam 6. Oncom merah 7. Tape (ketan singkong) 8. Tempe | Produk berasal dari bahan nabati yang diperoleh dengan cara fermentasi alami. |

Sumber: LPPOM MUI, 2013

Adapun bahan-bahan pangan selain yang tercantum pada Tabel 1 merupakan bahan yang perlu dipahami titik kritis kehalalannya.

a. Daging

Proses penyembelihan hewan harus sesuai dengan standar aturan halal (LPPOM MUI, 2009): tukang jagal baligh dan beragama Islam, menyebut nama Allah, alat penyembilhan harus tajam, memotong sempurna 3 saluran (saluran makan, saluran nafas dan pembuluh darah), menggunakan pisau yang tajam, dan lain-lain.

Penjualan daging di pasar tradisional dilakukan secara terbuka, tanpa label yang jelas. Daging yang dijual di pasar tradisional juga kadang diragukan kehalalannya karena ketidakjelasan proses penyembelihan hewan tersebut.

Penjualan daging di supermarket memang sudah dibeli label yang jelas. Suplier daging juga sudah memiliki sertifikat halal. Namun kadang pemisahan daging halal dan daging babi tidak jelas atau tidak terpisah dengan sempurna.

Karena daging merupakan masalah mayor yang menentukan kehalalan produk catering, maka Penanggung Jawab Halal catering sebaiknya membeli daging di kios daging/supermarket yang disuplai dari RPH (Rumah Potong Hewan) yang telah bersertifikat halal. Selain itu, pemisahan daging di kios daging/supermarket harus jelas sehingga terpisah antara daging halal dan daging yang tidak halal (misal: babi)

b. Minyak Goreng

Minyak goreng adalah produk nabati yang berasal dari kelapa atau kelapa sawit. Namun kadang ada minyak goreng yang dijernihkan dengan arang aktif. Arang aktif ini bisa berasal dari tumbuhan, tulang sapi atau tulang babi.

c. Margarin

Margarin berasal dari minyak/lemak nabati. Proses pembuatan margarin menggunakan bahan lain seperti pengemulsi, vitamin, perisa (*flavor*), pewarna, pengawet, dan lain-lain.

Pengemulsi digunakan untuk mencampurkan air dan lemak secara homogen. Pengemulsi merupakan mono atau digliserida yang berasal dari proses hidrolisis lemak hewani ataupun lemak nabati. Proses hidrolisis lemak nabati dapat menggunakan enzim yang berasal dari bahan-bahan yang haram, seperti enzim lipase yang berasal dari pankreas babi.

Perisa atau flavor yang merupakan bahan kompleks yang memberikan cita rasa dan aroma tertentu. Bahan-bahan dasar dari flavor dapat berasal dari

senyawa-senyawa kimia sintetis atau bahan-bahan alami tanaman dan hewan) yang dapat saja berasal dari bahan-bahan yang haram.

Margarin sering disuplementasi dengan bahan-bahan suplemen seperti vitamin, yang sebagian merupakan produk fermentasi. Untuk menjaga kestabilan, vitamin kadang dilapisi dengan gelatin. Gelatin berasal dari babi atau sapi.

Pemurnian margarin menggunakan bahan adsorben (penyerap kotoran dan warna) untuk proses dekolorisasi atau bleaching (pemucatan). Bahan yang digunakan dapat berupa bleaching earth dan arang aktif. Arang aktif bisa berasal dari kayu atau tempurung kelapa, tulang sapi atau tulang babi. Mengingat ada banyak titik kritis kehalalan margarin, Penanggung Jawab Halal catering sebaiknya memilih margarin yang telah memiliki sertifikat halal MUI.

d. Keju

Keju terbuat dari susu dan bahan tambahan lainnya seperti kultur bakteri, enzim dan pewarna. Enzim rennet yang biasa digunakan dapat berasal dari hewan ataupun diproduksi secara mikrobial. Jika berasal dari hewan maka sumber hewan dan proses penyembelihannya harus menjadi fokus utama dari penelusuran kehalalannya. Sedangkan jika diproduksi secara mikrobial, maka harus jelas media yang digunakan untuk pertumbuhan dan produksinya.

e. Bumbu penyedap

Ada banyak merek bumbu peyedap masakan beredar di pasaran. Bumbu penyedap rasa yang mengandung Monosodium Glutamat atau Mononatrium Glutamat (MSG) adalah produk mikrobial yang pertumbuhan bakterinya bisa melalui media yang haram. Beberapa merk

MSG sudah mendapat sertifikat halal dari MUI, karena menggunakan media pertumbuhan bakteri yang sudah dipastikan halal.

f. Kecap

Kecap berasal dari kedelai yang pada dasarnya halal. Namun proses pembuatan kecap melalui berbagai tahapan dan melibatkan bahan-bahan tambahan. Dalam proses pembuatan kecap, kedelai difermentasi dalam dua tahap, tahap fermentasi koji dan fermentasi moromi. Pada fermentasi koji, kedelai yang sudah direbus ditambahi kapang dan dibiarkan beberapa hari. Sedangkan pada fermentasi moromi, kedelai yang sudah ditumbuhi jamur direndam dalam larutan garam pekat. Ada kecap yang dalam tahap akhir fermentasinya ditambahkan *yeast*, sehingga menghasilkan kecap dengan kandungan alkohol sekitar 2%. Meski dilakukan perebusan alkohol ini tidak hilang dan biasanya tersisa sekitar 1,6%. Berdasar fatwa MUI, kandungan alkohol di atas 1% menjadikan produk tersebut masuk dalam golongan khamar atau minuman keras.

Kecap impor dari China dan Jepang biasanya ditambahkan *mirin*, yakni campuran sake dan gula yang beraroma lebih manis.

Saat ini sudah banyak kecap yang memiliki sertifikat halal MUI.

Selain bahan-bahan tersebut di atas, ada bahan baku dan alat produksi yang sudah dapat dipastikan keharamannya, yaitu:

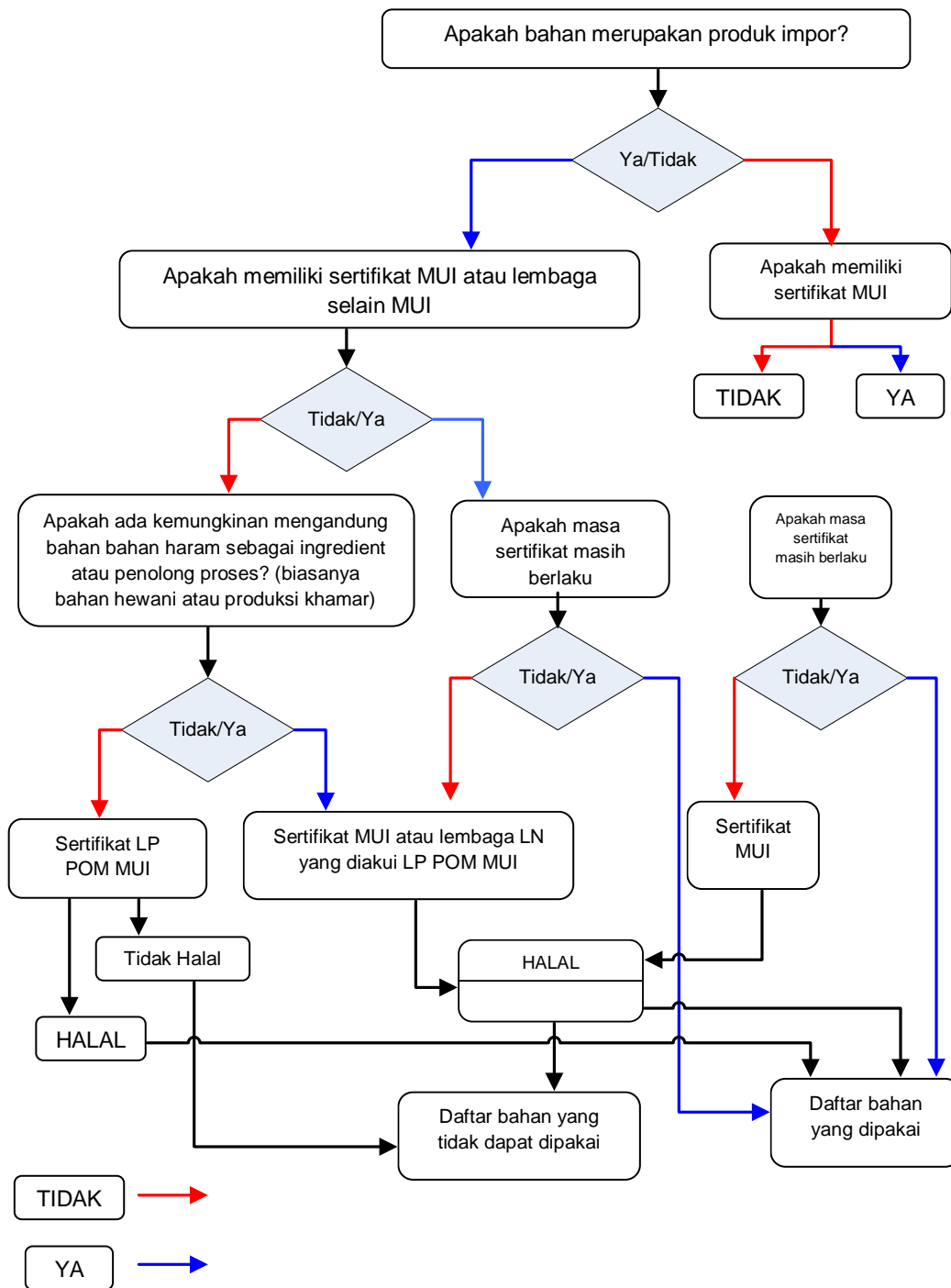
a. Angciu (*red wine*)

Angciu sering sekali dipakai dalam mengolah *seafood* (makanan hasil laut), *chinese food* (masakan cina), *japanese food* (masakan jepang), bakmi ikan, bakso ikan, dll. Oleh karena merupakan arak (*wine*), maka dipastikan angciu ini haram dikonsumsi oleh orang Islam.

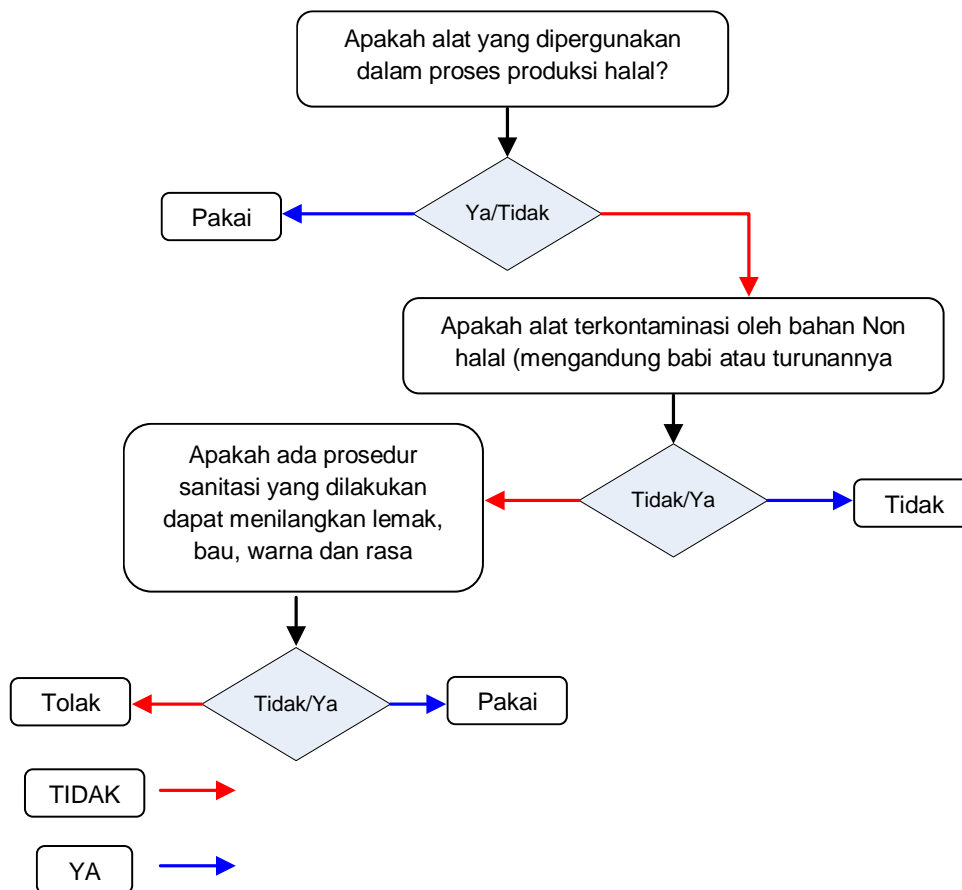
b. Kuas

Bahan baku kuas bisa berasal dari bulu binatang, plastik polyester, ketiga dari bahan nabati. Umumnya kuas berasal dari bulu binatang dan plastik polyester. Bahan yang paling sering dipakai adalah bulu binatang, terutama bulu babi. Bulu babi di negara-negara tropis pendek, namun bulu babi di daerah subtropis panjang. Kuas bulu babi biasanya pada gagang kuas dilengkapi dengan tulisan “Bristle”. Pengecekan bahan kuas juga dapat dilakukan dengan membakar kuas tersebut. Kuas bulu binatang akan berbau mirip dengan bau rambut yang terbakar.

Penentuan titik kritis haram (HrACCP) halal pada proses pembelian bahan dapat dilihat pada Gambar 2, dan 3. Sedangkan penentuan CCP pada pemilihan alat produksi dapat dilihat pada Gambar 4.



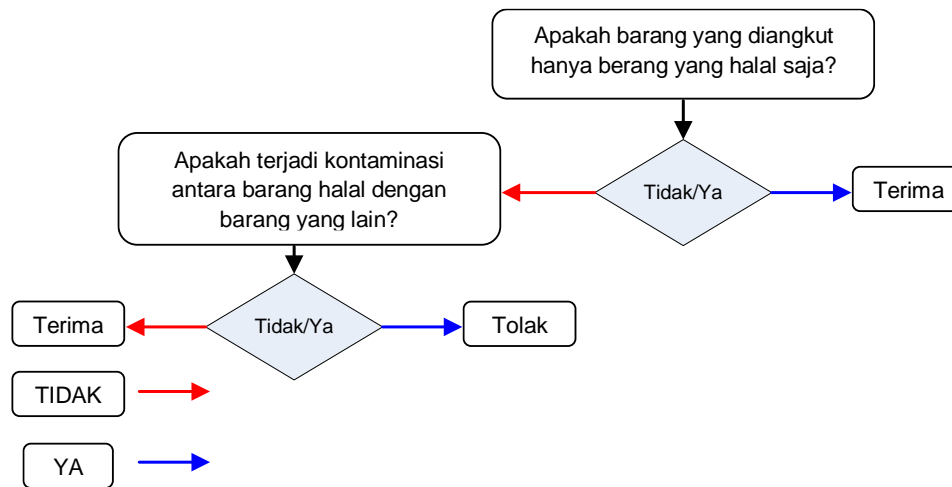
Gambar 2. Prosedur Penetapan HrACCP pada Proses Pembelian



Gambar 4. Prosedur Penetapan HrACCP pada Alat Produksi

Titik Kritis Haram pada Tahap Distribusi

Distribusi makanan dari lokasi catering ke lokasi konsumen dilakukan oleh bagian transportasi. Kendaraan yang digunakan untuk mendistribusikan produk halal sebaiknya hanya digunakan untuk mengangkut produk halal. Namun apabila kendaraan tersebut juga terpaksa digunakan untuk mengangkut produk yang tidak halal, maka harus ada pemisahan yang jelas antara produk halal dan produk yang tidak halal. Penentuan HrACCP pada proses distribusi dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Prosedur Penetapan CCP pada Distribusi

SIMPULAN

Industri jasa boga seperti catering diharapkan dapat menerapkan Sistem Jaminan Halal di dalam menjalankan proses produksi. Penerapan Sistem Jaminan Halal ini merupakan tanggung jawab Penanggung Jawab Halal catering. Penanggung Jawab Halal harus memahami penentuan titik kritis haram pada proses pembelian bahan, penerimaan bahan, produksi, penggudangan dan transportasi. Setelah menerapkan Sistem Jaminan Halal, catering dapat mengajukan sertifikat halal kepada MUI. Sertifikat halal akan memberi rasa aman konsumen, yang sebagian besar adalah muslim.

REFERENSI

- Arintawati, M. 2006. **Sistem Audit Internal**, Republik online http://www.IHA_co.id.htm.
- LPPOM MUI, 1980, Fatwa MUI, Makanan dan Minuman yang Bercampur dengan Barang Haram/Najis
- LPPOM MUI, 2009, Fatwa MUI no 12 tahun 2009, Standar Sertifikasi Penjualan Halal
- LPPOM MUI, 2010, Fatwa MUI no 01 tahun 2010, Penggunaan Mikroba dan Produk Mikrobial dalam Produk Pangan
- LPPOM MUI, 2013, Surat Keputusan MUI, Daftar Bahan Tidak Kritis