



IDENTIFIKASI PEMENUHAN STANDAR SERTIFIKASI HALAL PADA IKM CV. ASRI RAHAYU

Ginta Putri Wedani¹, Totok Pujiyanto², Devi Maulida Rahmah³

¹ Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, ginta15001@mail.unpad.ac.id

² Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, totok.pujiyanto@unpad.ac.id

³ Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, devi.maulida.rahmah@unpad.ac.id

ABSTRAK

Sertifikasi halal (SH) pada suatu produk dianggap sangat penting karena nilainya sama dengan pengendalian kualitas tertinggi pada setiap rangkaian proses produksi produk, IKM (Industri Kecil dan Menengah) yang mempunyai SH penjualannya akan meningkat 5% setiap tahunnya. Walaupun demikian, dari 185.000 unit IKM baru 23.000 unit yang mendapatkan sertifikasi halal, dan masih banyak IKM belum mendapatkan sertifikasi halal karena menemukan kesulitan teknis maupun non teknis. Salah satu IKM yang sudah mendapatkan sertifikasi halal yaitu IKM CV. Asri Rahayu (Ibu Popon) Majalengka yang bergerak pada bidang pengolahan bahan agroindustri khususnya buah-buahan. Maka, akan di analisis prinsip, kiat atau cara yang dilakukan oleh IKM Ibu Popon untuk memenuhi persyaratan sertifikasi halal menggunakan metode *Soft System Methodology* (SSM). Metode SSM ini menggunakan cara berpikir sistem yang cocok untuk menganalisis masalah dalam situasi yang tidak terstruktur kemudian digambarkan dalam bentuk yang terstruktur. Metode ini dimulai dari menggali informasi tentang kondisi IKM serta studi pustaka melalui Buku pedoman Sistem Jaminan Halal (SJH) yang dikeluarkan oleh LPPOM-MUI tahun 2008, menggambarkan informasi dalam *rich picture diagram*, analisis CATWOE, membandingkan kondisi IKM dengan pedoman SJH, disini ditemukan beberapa ketidaksesuaian diantaranya tentang pelaksanaan pelatihan eksternal, koordinator kebersihan, pengimplementasian SOP, dokumentasi yang kurang, dan jadwal audit internal. Kemudian dilakukan evaluasi perbaikan menggunakan metode *brainstorming*, terakhir menggambarkannya dalam model skematis.

Kata Kunci: Sertifikasi Halal, IKM, *Soft System Methodology*, *Brainstorming*, Model Skematis

1. PENDAHULUAN

Global Islamic Economy Indicator 2017 menunjukkan bahwa Indonesia merupakan salah satu negara yang mengkonsumsi produk-produk halal terbesar di dunia pada bidang makanan, minuman, kosmetik dan obat-obatan halal (Reuters, 201). Halal sendiri sejatinya merupakan sifat yang boleh atau diperkenankan oleh Allah SWT, semua jenis bahan makanan dan minuman sebenarnya dibenarkan oleh Allah SWT tapi ada beberapa yang dilarang karena berbahaya seperti bangkai, darah, daging babi, hewan yang disembelih dengan nama selain Allah, dan semua bentuk khamar (minuman beralkohol) (Qaradhawi, 2012). Saat ini di Indonesia, halal tidak hanya menjadi isu namun juga menjadi tren, *lifestyle*, kebutuhan, dan menjadi pedoman akan kualitas hidup yang

menyehatkan dan aman bagi semua orang (Kemenperin, 2015).

Jawa Barat sejak tahun 2005 disebut sebagai “Provinsi Halal” karena sangat peduli dan mendorong pelaku industri khususnya Industri Kecil dan Menengah (IKM) untuk mendapatkan sertifikasi dan label halal untuk produk mereka, dengan adanya sertifikasi halal bisa memberikan rasa aman dan nyaman bagi konsumen, serta meningkatkan nilai tambah ekonomi sebesar 5% setiap tahunnya, hal ini juga yang mendorong ketatnya daya saing antar IKM di Jawa Barat. Berdasarkan penelitian Disperindag (Dinas Perindustrian dan Perdagangan) Jawa Barat, dari 185.000 unit industri kecil menengah baru 23.000 unit yang mendapatkan sertifikasi halal, dan masih banyak IKM yang belum mendapatkan sertifikasi halal karena menemukan kesulitan teknis maupun non teknis.

Soft System Methodology (SSM) merupakan metode atau alat bantu permodelan yang sangat cocok untuk menganalisis dan memahami dengan mudah permasalahan atau situasi yang tidak terstruktur, kemudian digambarkan dalam bentuk yang terstruktur sehingga dapat menyederhanakan masalah dan menemukan solusinya (Bjerke, 2008; Firdaus & Maarif, n.d.; Maqsood et al., n.d.; Nugroho, 2016). Salah satu IKM yang telah memperoleh sertifikasi halal yaitu IKM CV. Asri Rahayu dengan nama *brand* “Ibu Popon” di Kabupaten Majalengka, Jawa Barat. IKM ini bergerak pada pengolahan bahan agroindustri khususnya buah-buahan seperti keripik pisang, emping jagung, keripik oncom, dodol, dan produk lainnya. IKM ini sudah berdiri sejak tahun 2003 dan terus berkembang sehingga pada tahun 2005 memperoleh sertifikasi dan label halal dari MUI (Majelis Ulama Indonesia).

Maka penelitian ini akan menganalisis bagaimana pemenuhan standar sertifikasi halal pada CV. Asri Rahayu menggunakan metode *Soft System Methodology* (SSM), dan diharapkan dapat menjadi panduan atau pedoman bagi IKM sejenis lainnya untuk mendapatkan sertifikasi halal berdasarkan prinsip, kiat ataupun cara yang diterapkan oleh IKM Ibu Popon.

2. TINJAUAN PUSTAKA

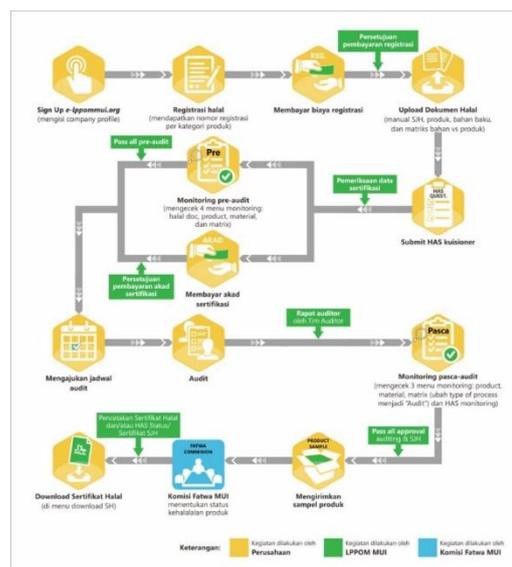
2.1. SERTIFIKASI HALAL DAN SISTEM JAMINAN HALAL

Di zaman modern seperti sekarang ini, konsumen sangat memperhatikan kualitas dari produk atau jasa, untuk menjamin hal tersebut pemerintah beserta produsen memberikan jaminan berupa hukum perlindungan konsumen berupa dikeluarkannya sertifikasi halal untuk produk-produk yang akan dijual kepada konsumen (Sidabalok, 2010).

Sertifikat halal merupakan suatu fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan bahwa kehalalan suatu produk tersebut sudah sesuai dengan syariat islam, tidak mengandung babi dan turunannya, berasal dari hewan halal yang disembelih

dengan menyebut nama Allah, tidak mengandung bahan haram (khamar, darah, organ manusia, dan bahan kotor lainnya), serta tempat pengolahan, penyimpanan, penjualan, transportasinya bebas dari babi dan bahan haram lainnya (BSN, 2002).

Alur mendapatkan sertifikasi halal seperti berikut:



Gambar 1. Skema Proses Sertifikasi Halal

Untuk mempermudah mendapatkan sertifikasi halal pemerintah pada tahun 2008 mengeluarkan Buku Panduan Umum Sistem Jaminan Halal yang dikeluarkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI), yang disebut Sistem Jaminan Halal (SJH). SJH merupakan suatu pengelolaan manajemen terpadu untuk menjaga proses produksi agar sesuai dengan ketentuan yang telah dikeluarkan LPPOM-MUI, ketentuan itu kemudian dibagi kedalam 11 kriteria SJH diantaranya:

1. Kebijakan Halal

Berupa pernyataan tertulis tentang komitmen perusahaan untuk memproduksi produk halal secara konsisten. Kebijakan ini ditetapkan oleh manajemen puncak kemudian disosialisasikan kepada seluruh *stakeholder*.

2. Tim Manajemen Halal

Meliputi semua bagian yang dan mempunyai tugas dan tanggungjawabnya masing-masing.

3. Pelatihan dan Edukasi

Pelatihan terbagi 2 yaitu pelatihan internal dan pelatihan eksternal (LPPOM MUI). Pelatihan internal minimal harus dilaksanakan setahun sekali sedangkan pelatihan eksternal minimal dua tahun sekali.

4. Bahan

Bahan yang digunakan tidak boleh mengandung bahan haram atau najis, yang didukung oleh dokumen (pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan), kecuali bahan tidak kritis atau yang dibeli secara retail atau eceran.

5. Produk

Karakteristik bau, rasa, merk ataupun nama produk tidak boleh memiliki kecenderungan atau mengarah pada sesuatu yang dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI.

6. Fasilitas Produksi

- Industri Pengolahan, ada prosedur yang menjamin tidak terjadinya kontaminasi silang dengan bahan atau produk yang mengandung bahan haram atau najis.
- Restoran/catering/dapur, peralatan hanya dikhususkan untuk memproduksi atau menyajikan produk yang halal.
- Rumah Potong Hewan (RPH), lokasinya harus berjauhan dari peternakan babi, dan alat yang digunakan harus memenuhi persyaratan.

7. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Merupakan kegiatan yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk, seperti: seleksi bahan, pembelian bahan, pemeriksaan bahan datang, formulasi produk, proses produksi, penyimpanan, transportasi, dan lainnya.

8. Kemampuan Telusur (*Treceability*)

Perusahaan atau industri harus mampu menelusuri sumber bahan-bahan yang akan digunakan, bahan tersebut harus disetujui LPPOM MUI serta di produksi pada fasilitas yang sesuai kriteria, serta dilengkapi dengan dokumen tertulisnya.

9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Jika produk tidak memenuhi kriteria, produsen atau industri harus berkomitmen untuk tidak menjualnya ke konsumen dan jika terlanjur terjual maka harus ditarik dari pasaran

10. Audit Internal

Dilakukan minimal enam bulan sekali oleh auditor halal internal yang berkompeten dibidangnya melalui wawancara, pengujian dokumen dan observasi lapangan, kemudian hasilnya dilaporkan ke LPPOM MUI secara berkala enam bulan sekali

11. Kaji Ulang Manajemen

Biasanya dilakukan jika terdapat ketidaksesuaian kondisi di lapangan dengan buku pedoman SJH atau adanya perubahan manajemen perusahaan tersebut. Kaji ulang biasanya dilakukan setahun sekali yang melibatkan semua *stakeholder* yang terlibat dalam proses pembuatan SJH.

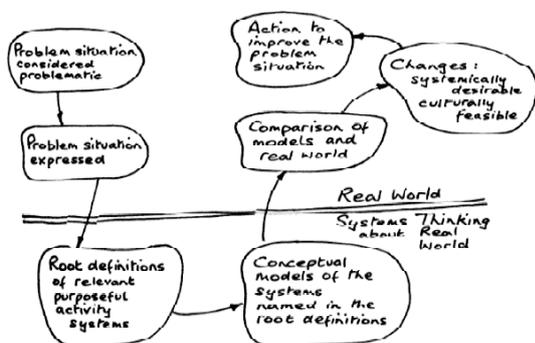
2.2. INDUSTRI KECIL DAN MENENGAH (IKM)

Jawa Barat merupakan salah satu provinsi yang sangat mendorong masyarakatnya untuk mandiri dan kreatif, terbukti dengan banyaknya Industri Kecil dan Menengah (IKM) yang bermunculan. Jawa Barat berkeinginan menjadi provinsi halal pada tahun 2020, untuk mewujudkan hal tersebut melalui Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Disperindag) Jawa Barat memfasilitasi IKM untuk mendapatkan sertifikat halal, karena berdasarkan penelitian, IKM yang mempunyai sertifikat halal penjualannya bisa meningkat 5% setiap tahunnya, hal ini juga yang mendorong daya saing antar IKM di Jawa Barat.

Salah satu Industri Kecil dan Menengah (IKM) di bidang makanan yang telah mendapatkan sertifikasi halal yaitu IKM Ibu Popon, IKM ini awalnya berasal dari kelompok tani CV. Asri Rahayu di daerah Majalengka Jawa Barat, yang kemudian pada tahun 2003 berkembang menjadi IKM agroindustri dengan memproduksi beberapa produk diantaranya keripik pisang, emping jagung, oncom, dodol, basreng, dan masih banyak produk-produk lainnya yang pemasarannya sudah sampai ke supermarket-supermarket di sekitar Jawa Barat.

2.3. SOFT SYSTEM METHODOLOGY (SSM)

Soft Systems Methodology (SSM) digunakan oleh Checkland & Scholes (1990) untuk menganalisis dan memberikan solusi atas masalah yang tidak terstruktur. Proses metode *Soft Systems Methodology* (SSM) ini dapat digambarkan seperti gambar di bawah ini:



Gambar 2. Proses Soft System Methodology

Ada 7 tahapan berdasarkan proses diatas, dimana:

- 1) Menggali informasi tentang keadaan yang diamati
- 2) Menggambarkan informasi yang terkumpul
- 3) Mengelompokkan kata-kata kunci
- 4) Membuat model konseptual
- 5) Membandingkan model dengan keadaan sebenarnya
- 6) Mendefinisikan perubahan yang diinginkan dan layak
- 7) Mengambil tindakan untuk memperbaiki masalah tersebut (solusi)

2.4. MODEL SKEMATIS

Model dirancang sebagai penggambaran dari suatu sistem nyata yang dapat menjelaskan atau menunjukkan hubungan penting antar elemennya secara sistematis sehingga dapat dicapai tujuan akhir yang diinginkan. Model juga harus bisa menjelaskan suatu fenomena atau objek yang menggantikan teori dalam bentuk kata-kata dan kalimat. Model yang baik harus mengandung semua variabel yang

relevan dengan kenyataannya, sederhana hubungan dan struktur antar elemennya, serta peka terhadap perubahan sehingga potensial untuk dikembangkan (Siregar, 1991).

3. METODOLOGI

Penelitian ini dilaksanakan pada Industri Kecil Menengah (IKM) CV. Asri Rahayu yang berada di Kabupaten Majalengka, Jawa Barat, selama periode bulan April hingga Juli 2019. Data dan informasi yang dibutuhkan berpedoman pada buku panduan umum Sistem Jaminan Halal (SJH) yang dikeluarkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) tahun 2008, meliputi tentang kebijakan halal perusahaan, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis aktivitas kritis atau *Standar Operating Procedures* (SOP), sistem kemampuan telusur (*traceability*), penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, serta kaji ulang manajemen. Data dan informasi dianalisis menggunakan metode *Soft System Methodology* (SSM), SSM ada 7 tahapan yaitu:

1. Mengumpulkan semua data dan informasi terkait kondisi IKM Ibu Popon dalam memenuhi persyaratan halal melalui wawancara, pengamatan lapangan langsung, dan studi pustaka buku pedoman SJH sebagai pembandingan.
2. Menggambarkan semua data dan informasi yang terkumpul dalam bentuk *rich picture diagram*.
3. Mendefinisikan kata-kata kunci (*root definitions*) prinsip pemenuhan syarat sertifikasi halal kedalam kerangka CATWOE (*Customers, Actors, Transformation, Weltanschauung, Owners, Environment*). Dimana *customers* (C) adalah orang yang terkena dampak, *actors* (A) adalah orang yang terlibat, *transformation* (T) adalah kegiatan yang dilakukan untuk mengubah *input* menjadi *output*, *weltanschauung* (W) adalah sudut

- *Weltanschauung* merupakan sudut pandang yang digunakan dalam mengamati setiap kegiatan *transformation*,
- *Owner* merupakan pengambil keputusan tertinggi atau orang yang bertanggung jawab ketika melakukan prinsip,
- *Environment* merupakan kendala utama diluar batasan sistem (lingkungan) yang berpengaruh terhadap prinsip pemenuhan persyaratan atau sertifikasi halal.

4.4. TABEL PERBANDINGAN

Kolom pertama merupakan aktivitas yang dilakukan dalam memenuhi syarat sertifikasi halal, kolom kedua cara pemenuhan yang terjadi di lapangan dalam keadaan sebenarnya, kolom ketiga pedoman SJH untuk mendapatkan sertifikasi halal, dan kolom terakhir adalah perubahan apa yang bisa dilakukan untuk mengubah pelaksanaan dilapangan secara logis tapi tetap harus sesuai dengan pedoman SJH yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Tabel 2. Tabel Perbandingan Cara Pemenuhan Sertifikasi Halal yang dilakukan IKM Ibu Popon dengan Pedoman SJH

Aktivitas	Keadaan di lapangan	Pedoman Jaminan Halal	Sistem	Perubahan
Pembuatan kebijakan halal	Mengikuti contoh yang diberikan oleh MUI	Harus sesuai dengan syarat yang ditetapkan MUI, tentang komitmen perusahaan untuk memproduksi produk halal secara konsisten mencakup konsisten dalam pengandaan bahan baku dan proses produksi produk halal		(tidak ada)
Sosialisasi kebijakan halal	Ditempel didekat setiap stasiun kerja	Disosialisasikan ke seluruh <i>stakeholder</i> termasuk pihak ketiga (pemasok, makloon), dengan menggunakan poster, <i>leaflet</i> , ceramah umum, <i>bulletin internal</i> , audit <i>supplier</i> atau memo <i>internal</i> perusahaan		(tidak ada)
Pelatihan eksternal yang diadakan oleh MUI	Mengirimkan 1 orang perwakilan kemudian mensosialisasikan kepada karyawan lain	Pelatihan harus diikuti oleh seluruh jajaran pelaksana SJH yang mungkin mempengaruhi status kehalalan produk, tapi harus kompeten sesuai pendidikan, pelatihan dan pengalaman		Harusnya diikuti oleh perwakilan dari tiap bagian tim manajemen halal, serta berkompeten dibidangnya
Pelaksanaan pelatihan internal	Bekerja sama dengan pelaku UKM lainnya dan mengundang dinas terkait untuk memberikan pelatihan melalui praktek langsung	Dilaksanakan oleh <i>internal</i> perusahaan dalam bentuk <i>in-house training</i>		(tidak ada)

Sumber bahan baku	Dari petani, pedagang dan industri rumahan yang telah menjadi langganan dan ditelusuri kehalalannya	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan baku yang dibeli harus sesuai dengan daftar bahan yang diketahui oleh LPPOM MUI • Nama bahan, pemasok dan produsen diketahui oleh LPPOM MUI • Disertifikasi oleh lembaga yang diakui LPPOM MUI • Harus ada SOP penambahan pemasok/pedagang baru • Adanya evaluasi terhadap kelengkapan dokumen halal pemasok • Dokumen pembelian harus didokumentasikan dengan baik dan lengkap 	(tidak ada)
Pendaftaran produk baru dengan merk yang sama	Disesuaikan dengan produk yang sudah mendapatkan sertifikasi halal (mengganti bahan baku sedangkan prosesnya tetap sama)	Pengembangan produk baru tipe sejenis dengan yang sudah tersertifikasi halal tetapi menggunakan bahan baru, maka tidak memerlukan audit jika tidak ada bahan baru yang kritis, hasilnya nanti berupa SH baru	(tidak ada)
Menjaga kebersihan stasiun kerja	Pada akhir pekerjaannya semua karyawan harus menyapu dan membuang sampah yang ada distasiun kerjanya masing-masing	Melakukan pemantauan produksi yang bersih dan bebas bahan haram dan najis	Tidak ada koordinator yang melakukan pengecekan kebersihan setiap stasiun kerja
Mencegah kontaminasi produk dengan lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> • Produk selalu dimasukkan kedalam kardus, kontainer, atau plastik tebal yang tertutup rapat • Pemisahan stasiun kerja menggunakan lakban berwarna, tembok yang lumayan tinggi, dan diberi nama setiap stasiun kerjanya 	Adanya SOP yang menjamin kehalalan bahan dan produk yang disimpan terhindar dari kontaminasi segala sesuatu yang mengandung haram dan najis	(tidak ada)
SOP (Standar Operasional Prosedur)	Ditempel didekat semua stasiun kerja dan tidak semua	SOP yang dibuat untuk seluruh kegiatan produksi produk halal	Tidak semua kegiatan mempunyai SOP nya dan tidak

	kegiatan dilengkapi dengan SOP nya masing-masing	(SOP pembelian bahan, SOP pemeriksaan dan penerimaan bahan, SOP penggantian dan penambahan pemasok baru, SOP penggunaan bahan baru, SOP produksi halal, SOP perubahan formula dan pengembangan produk baru, dll)	semua karyawan membaca SOP yang telah ditempel di setiap stasiun kerja
Kemampuan telusur status kehalalan bahan	<ul style="list-style-type: none"> • Untuk bahan yang sudah mempunyai logo halal dicatat nomor dan masa berlaku SH, • bahan yang belum mempunyai SH ditelusuri pada daftar bahan yang disetujui penggunaannya oleh MUI kemudian dicatat masa berlaku izinnya, • bahan yang dibeli dari industri rumahan ditelusuri dengan mendatangi langsung tempat produksinya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan baru diperiksa apakah telah memiliki sertifikat halal dari MUI atau dari lembaga yang diketahui oleh LPPOM MUI • Bila bahan tidak memiliki SH disarankan untuk mencari bahan alternatif yang sejenis dan telah memiliki SH dari MUI atau dari lembaga yang diakui oleh LPPOM MUI • Bila bahan alternatif yang sama tidak didapatkan, maka perlu pemeriksaan asal usul bahan (<i>source of origin</i>) dan diagram alir proses pembuatan bahan tersebut kemudian dikonsultasikan kepada LPPOM MUI melalui audit internal 	(tidak ada)
Mesin dan peralatan yang digunakan	Menggunakan mesin dan peralatan yang berbahan <i>stainless steel</i>	Harus menggunakan mesin yang diperbolehkan oleh LPPOM MUI untuk memproduksi produk halal	(tidak ada)
Penanganan jika ditemukan rambut pada produk	Setiap produk yang diproduksi dicatat nama karyawan yang memproduksinya, jika terdapat kesalahan dikembalikan kepada karyawan tersebut dan diberikan teguran	Jika ditemukan ketidaksesuaian pada pelaksanaan proses produksi produk halal, jika temuan yang didapatkan berdampak langsung terhadap status kehalalan produk maka harus dilakukan tindakan perbaikan sesegera mungkin. Semua tindakan perbaikan dilakukan	Setiap tindakan perbaikan yang diberikan jarang didokumentasikan dengan baik dan benar, hanya melalui tindakan langsung tanpa ada bukti tertulisnya

		berita acara laporannya dan didokumentasikan dengan baik	
Pelaksanaan audit internal perusahaan	<ul style="list-style-type: none"> • Audit dilakukan 2 tahun sekali oleh AHI • Melaksanakan program “5S” atau saling sidak antar karyawan, yang imbalannya berupa <i>reward</i> • Surat evaluasi hasil audit Superindo digunakan sebagai bahan audit internal perusahaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Dilaksanakan minimal 6 bulan sekali • Audit internal dilakukan oleh AHI dari departemen yang berbeda (cross audit) • Audit internal meliputi pemeriksaan kelengkapan, kesesuaian dokumen pendukung kehalalan produk dan audit lapang tentang implementasi SJH di perusahaan • Boleh dilakukan secara bersamaan dengan audit sistem yang lain tetapi formulir pelaporannya harus dibuat terpisah • Menerima, mendokumentasikan, dan menanggapi komunikasi dari pihak luar yang berhubungan langsung dengan perusahaan 	Menambah jadwal audit internal yang dilakukan oleh AHI (Auditor Halal Internal) yang berkompeten dibidangnya
Perubahan struktur organisasi manajemen	Struktur organisasi manajemen jarang diganti, penggantian jika ada karyawan yang keluar atau mengundurkan diri	Setiap bagian mengerti dan paham tugas dan tanggung jawabnya masing-masing, yang dilengkapi dengan acuan teknis pada tiap bagiannya	(tidak ada)
Kaji ulang manajemen	Melalui kegiatan rapat non formal atau diskusi “Laporan per personal” yang dilakukan setiap minggunya	<ul style="list-style-type: none"> • Kaji ulang manajemen atas SJH secara menyeluruh harus dilakukan dalam kurun waktu tertentu misalnya minimal 1 tahun sekali. • Melibatkan semua bagian yang terlibat dalam kegiatan proses produksi produk halal 	(tidak ada)

Sumber (Data Pribadi, 2019)

sehingga dapat dibuktikan bahwa telah sesuai dengan pedoman SJH yang disyaratkan oleh LPPOM-MUI.

Semua prinsip, kiat atau cara tersebut dimodelkan dengan model skematis agar terlihat menarik dan mudah dipahami, sehingga dapat dijadikan pedoman oleh IKM sejenis untuk mendapatkan sertifikasi halal pada produk mereka.

6. DAFTAR PUSTAKA

Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Pedoman 1004-2002 Panduan Penyusunan Rencana Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Bjerke, O. L. (2008). *Soft Systems Methodology in action: A case study at a purchasing department*. Goteborg University. <https://doi.org/1651-4769>

Checkland, P. (1999). *System Thinking, System Practice*. Inggris: Lancaster University.

Firdaus, A., & Maarif, M. S. (n.d.). Aplikasi Soft system methodology (SSM) untuk Perencanaan Terintegrasi Biofuel dalam Sektor Pertanian dan Sektor Energi. *PASTI, IX(1)*, 1–9.

LPPOM-MUI. (2008). *SISTEM JAMINAN HALAL LPPOM – MUI*. Indonesia: Majelis Ulama Indonesia.

Maqsood, T., Finegan, A. D., & Walker, D. H. T. (n.d.). *Five case studies applying Soft Systems Methodology to Knowledge Management*. Melbourne.

Nugroho, H. (2016). Pendekatan soft system methodology untuk membangun sebuah sistem informasi proyek akhir. *ResearchGate*, (February 2012).

Qaradhawi, Y. (2012). *Halal dan Haram (Kesebelas)*. Bandung: Jabal.

Reuters, T. (2016). *STATE OF THE GLOBAL ISLAMIC*. (R. Thomson Company, Ed.). Dubai: Dinar Standard.

Sidabalok, J. (2010). *Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*. Bandung: PT. Citra Aditya Bakti.