

# INTEGRASI HALAL ASSURANCE SYSTEM 23000 & ISO 22000 DALAM PERSPEKTIF TAUHID ISMAIL RAJI AL-FARUQI

**Ariza Qanita, Helmi Syaifuddin**

Pascasarjana UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

220504220005@student.uin-malang.ac.id, helmi.syaifuddin@uin-malang.ac.id

## **ABSTRACT**

*The integration of HAS 23000 and ISO 22000:2018 is very important as a standardization of food product safety and halal management. The integration of HAS 23000 and ISO 22000:2018 is also in accordance with the idea of integration of science and religion by Ismail Raji al-Faruqi. This research aims to develop the concept of an integrated management system between HAS 23000 and ISO 22000:2018 based on the tauhid principle of Ismail Raji al-Faruqi. This research used a descriptive qualitative approach with a literature study. The data used is secondary data in the form of books and articles according to the research topic. The integration of the eleven clauses of HAS 23000 and ISO 22000:2018 produces nine new clauses. That is organizational policies, management processes, planning activities, support processes, material analysis, operational activities, product analysis, control and evaluation and improvement strategies. The integration is also in accordance with the tauhid principle by Ismail Raji al-Faruqi which is developed in five aspects, namely the oneness of God, the unity of creation, the unity of truth and knowledge, the unity of life and the unity of humanity. The integration of HAS 23000 and ISO 22000:2018 has several advantages such as increasing positive business image, increasing consumer trust and satisfaction, expanding product marketing in the international market, saving time and costs, reducing risk and reducing duplication of management tasks so that they are more effective.*

**Keywords:** *HAS 23000, ISO 22000:2018, Ismail Raji al-Faruqi, Food Product Management.*

## ABSTRAK

*Integrasi HAS 23000 dan ISO 22000:2018 sangat penting dilakukan sebagai standarisasi manajemen keamanan dan kehalalan produk pangan. Integrasi HAS 23000 dan ISO 22000:2018 juga sesuai dengan gagasan integrasi sains dan agama yang dikemukakan oleh Ismail Raji al-Faruqi. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan konsep sistem manajemen terpadu antara HAS 23000 dan ISO 22000:2018 berdasarkan prinsip tauhid dari Ismail Raji al-Faruqi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan studi literatur. Data yang digunakan adalah data sekunder berupa buku dan artikel sesuai topik penelitian. Integrasi sebelas klausul HAS 23000 dan ISO 22000:2018 menghasilkan sembilan klausul baru yaitu kebijakan organisasi, proses manajemen, kegiatan perencanaan, proses pendukung, analisis bahan, kegiatan operasional, analisis produk, kontrol dan evaluasi serta strategi peningkatan. Integrasi keduanya juga sesuai dengan prinsip tauhid dari Ismail Raji al-Faruqi yang dikembangkan dalam lima aspek yaitu keesaan Tuhan, kesatuan ciptaan, kesatuan kebenaran dan pengetahuan, kesatuan hidup dan kesatuan umat manusia. Penerapan integrasi HAS 23000 dan ISO 22000:2018 memiliki beberapa keuntungan seperti meningkatnya citra positif bisnis, meningkatnya kepercayaan dan kepuasan konsumen, perluasan pemasaran produk pada ranah internasional, menghemat waktu dan biaya, mengurangi risiko dan mengurangi duplikasi tugas manajemen sehingga lebih efektif.*

**Kata kunci:** *HAS 23000, ISO 22000:2018, Ismail Raji al-Faruqi, Manajemen Produk Pangan.*

## PENDAHULUAN

Sistem kontrol terhadap industri produk pangan merupakan hal yang sangat penting karena berhubungan langsung dengan kesehatan konsumen. Pelaku usaha harus memastikan keamanan produk yang dihasilkan sehingga benar-benar layak dikonsumsi masyarakat. Bahkan sistem pengawasan keamanan pangan turut menjadi kewajiban pemerintah sesuai Undang-Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012. Undang-undang tersebut menyatakan bahwa pemerintah baik di tingkat pusat maupun daerah

memiliki tanggung jawab untuk memastikan terwujudnya penyelenggaraan keamanan pangan di setiap rantai pasok pangan secara terintegrasi.<sup>1</sup>

Pelaksanaan sistem keamanan pangan juga merupakan bagian dari upaya perlindungan konsumen. Secara umum, konsumen memiliki ekspektasi bahwa produk yang mereka konsumsi adalah produk yang bersih dan aman untuk kesehatan. Perlindungan konsumen sejatinya tidak hanya untuk menjaga hak-hak konsumen, tapi lebih lanjut juga bisa berpengaruh positif terhadap bisnis yang dijalankan pelaku usaha. Jika ekspektasi konsumen tentang produk yang dikonsumsi bisa dipenuhi oleh pelaku usaha, maka konsumen akan merasa puas. Bukan tidak mungkin jika mereka akan melakukan pembelian berulang dan menjadi pelanggan setia dari produsen yang mereka percaya.

Tingkat kepercayaan konsumen terhadap keamanan produk pangan sangat erat kaitannya dengan labelisasi atau standarisasi produk. Bahkan untuk kalangan konsumen muslim membutuhkan lebih dari sekadar jaminan kebersihan atau keamanan dari produk yang dikonsumsi. Mereka juga mulai memiliki perhatian yang tinggi dari segi kehalalannya. Kesadaran terkait penggunaan produk halal oleh sebagian orang sudah dianggap sebagai bagian dari manifestasi keagamaan mereka yaitu mengikuti perintah Tuhan. Melihat pentingnya hal tersebut untuk menarik minat konsumen, maka mulai banyak pelaku usaha yang melakukan sertifikasi halal pada produknya.

Studi kasus di Indonesia, pemerintah bahkan mengeluarkan regulasi terkait kewajiban sertifikasi halal bagi pelaku usaha. Hal tersebut tertuang dalam UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Pelaksanaan Jaminan Produk Halal. Regulasi tersebut menyebutkan bahwa setiap produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikat halal. Adanya regulasi ini menjadi bukti peran pemerintah untuk memberikan perlindungan kepada konsumen terkait barang yang dikonsumsi.<sup>2</sup>

Beberapa regulasi terbaru juga dikeluarkan yaitu Peraturan Menteri Agama Nomor 26 Tahun 2019 tentang produk dan bahan yang halal, UU Cipta Kerja Nomor 11 Tahun 2020 tentang kemudahan proses sertifikasi

---

<sup>1</sup> Adhi S Lukman and Feri Kusnandar, "Keamanan Pangan Untuk Semua," *Jurnal Mutu Pangan* 2, no. 2 (2015): 152–56.

<sup>2</sup> Maisyarah Rahmi Hasan, "The Legal Regulation of Halal Product Guarantees in Indonesia," *DE JURE Critical Laws Journal* 3, no. 1 (2022): 88–99.

halal, Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, dan Peraturan Menteri Agama Nomor 20 Tahun 2021 Tentang Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil.<sup>3</sup> Tidak sekedar regulasi, pemerintah juga menggalakkan program sertifikasi halal gratis atau SEHATI yang sudah dimulai sejak tahun 2019. Pelaku UMKM bisa mengajukan sertifikasi halal dengan sistem *self declare*.

Meski begitu, sertifikasi halal tidak serta merta menjamin kehalalan sebuah produk. Artinya, adanya label halal pada produk hasil olahan saja tidak cukup untuk menjamin produk tersebut benar-benar halal. Tak jarang pula pelaku usaha yang berbuat curang dengan mencantumkan label halal tanpa melalui proses sertifikasi yang sah. Dengan demikian, hal yang tak kalah penting untuk menjadi perhatian bukan hanya tentang labelisasi produk jadi, melainkan serangkaian proses manajemen produksi rantai pasok halal yang diatur dalam Sistem Jaminan Halal (SJH). Standar Sistem Jaminan Halal yang berlaku di Indonesia adalah *Halal Assurance System* (HAS) 23000. *Halal Assurance System* tidak hanya mengatur produk dan fasilitas yang digunakan melainkan juga serangkaian kebijakan, audit, dan prosedur manajemen lainnya.

Selain HAS 23000, standar lainnya yang juga sering digunakan dalam sistem keamanan produk pangan adalah ISO 22000 yang berlaku secara internasional. Adanya standar ISO 22000 mencerminkan bahwa manajemen kontrol produk pangan juga sudah mendapat perhatian secara global. Baik HAS 23000 maupun ISO 22000 sangat penting untuk dimiliki sebuah perusahaan yang bergerak di bidang pangan. Tidak hanya bertujuan untuk melindungi konsumen, pemenuhan standar tersebut juga bisa berdampak baik pada pelaku usaha terkait citra bisnisnya. Bahkan integrasi antara kedua standar tersebut bisa menjadi sebuah keunggulan tersendiri bagi pelaku bisnis. Hal ini sejalan dengan pemikiran seorang tokoh yaitu Ismail Raji Al-Faruqi.

Menurut Al-Faruqi, keberadaan sains dan agama baik dari segi ilmu maupun praktik turunannya tidak seharusnya terjadi dikotomisasi. Bahkan keduanya harus diintegrasikan agar mencapai kemajuan yang dicita-citakan umat. Penelitian ini bertujuan untuk memotret pelaksanaan sistem manajemen terpadu dari standarisasi produk pangan antara HAS 23000

---

<sup>3</sup> Nora Maulana and Zulfahmi, "Potensi Pengembangan Industri Halal Indonesia Di Tengah Persaingan Halal Global," *Jurnal Iqtisaduna* 8, no. 2 (2022): 136–50.

dan ISO 22000. Terdapat beberapa penelitian terdahulu yang berkaitan dengan integrasi manajemen HAS 23000 dan ISO 22000. Penelitian dari Ivada, Hermanianto dan Kusnandar pada tahun 2015 menunjukkan bahwa sistem manajemen terpadu antara HAS dan ISO dapat menghemat waktu kerja dan menurunkan biaya operasi. Begitu pula integrasi keduanya dapat memperkecil jumlah temuan kategori tidak sesuai saat dilakukan audit.<sup>4</sup>

Tidak jauh berbeda, penelitian yang dilakukan oleh Irma Rosiana Elizabeth, Dkk. juga menunjukkan bahwa integrasi HAS dan ISO dapat berimplikasi pada efisiensi waktu.<sup>5</sup> Meskipun membahas tentang integrasi HAS 23000 dan ISO 22000 versi 2018, namun penelitian ini berbeda dari penelitian-penelitian sebelumnya karena penelitian ini mengkaji berdasarkan perspektif Ismail Raji al-Faruqi terkait integrasi sains dan agama. ISO 22000 merupakan pengejawantahan dari sains modern, sementara HAS 23000 sebagai wujud komitmen terhadap nilai spiritual. Penelitian ini fokus pada pengkajian integrasi HAS 23000 dan ISO 22000 berdasarkan gagasan tauhid dari Ismail Raji al-Faruqi.

## METODE

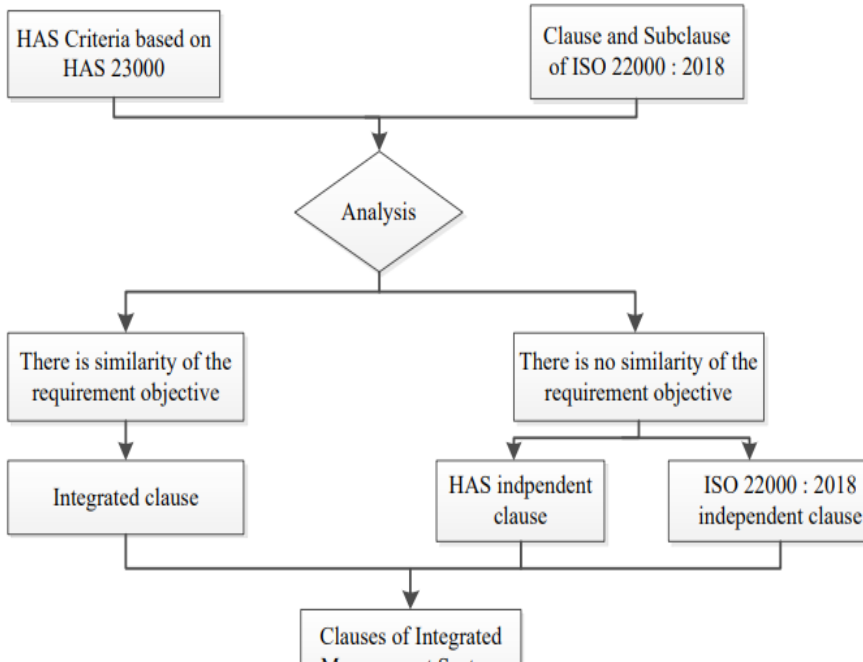
Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan studi literatur. Metode ini digunakan untuk menggambarkan pengembangan konsep sistem manajemen terintegrasi antara HAS 23000 dan ISO 22000 berdasarkan gagasan dari Ismail Raji al-Faruqi. Data yang digunakan adalah data sekunder berupa artikel hasil penelitian, jurnal, buku atau dokumen lainnya yang berkaitan dengan topik penelitian. Variabel HAS 23000 memiliki sebelas klausul. Sementara ISO 22000 versi 2018 memiliki sepuluh klausul. Selanjutnya klausul-klausul tersebut akan dikembangkan menjadi sebuah sistem manajemen terpadu dengan mengikuti konsep tauhid dari Ismail Raji al-Faruqi. Proses integrasi akan dilakukan dengan memilah dan mengelompokkan klausul-klausul yang bisa diintegrasikan dan juga klausul independen. Pengembangan integrasi tersebut mengikuti kerangka konseptual sebagai berikut:

---

<sup>4</sup> Putra Aviva Ivada, Joko Hermanianto, and Feri Kusnandar, "Integrasi Sistem Manajemen ISO 9001, ISO 22000 Dan HAS 23000 Dan Penerapannya Di Industri Pengolahan Susu," *Jurnal Mutu Pangan* 2, no. 1 (2015): 66–73.

<sup>5</sup> Irma Rosiana Elizabeth et al., "Integration of ISO 22000 (2018) and HAS 23000 through Management System Audit : Case Study in Corned Beef Producer," *Indonesian Journal of Halal Research* 3, no. 2 (2021): 43–55.

Gambar 1  
Konsep Integrasi HAS 23000 & ISO 22000:2018



Sumber: Elizabeth, et. Al (2021)

## PEMBAHASAN

### 1. Biografi dan Pemikiran Ismail Raji al-Faruqi

Pada 1 Januari 1921, Ismail Raji al-Faruqi lahir di Jaffa, Palestina. Abdul Huda al-Faruqi, ayahnya, adalah seorang hakim pada saat itu. Perjalanan pendidikan Al-Faruqi dimulai dengan pendidikan di madrasah kampung halamannya. Ia juga mendapat sertifikat dari Collage des Freres Saint-Joseph Lebanon. Pada tahun 1941, dia lulus dari American University of Beirut dengan gelar sarjana. Sebaliknya, ia memperoleh gelar master dalam bidang filsafat dari Universitas Harvard dan Universitas Indiana. Ia menempuh pendidikan doktoralnya di Universitas Indiana. Al-Faruqi kemudian melanjutkan sekolahnya di Universitas al-Azhar, Kairo selama beberapa waktu untuk mengikuti pembelajaran agama Islam.<sup>6</sup>

<sup>6</sup> Aminol Rosid Abdullah, *Teologi Islam: Memahami Ilmu Kalam Dari Era Klasik Hingga Kontemporer* (Malang: CV. Literasi Nusantara Abadi, 2021).

Al-Faruqi pernah menjabat sebagai Gubernur Galilea hingga tahun 1947. Hal itu menjadikannya sebagai peserta aktif dalam dunia pemerintahan. Setelah provinsi yang dipimpinnya diambil alih oleh Israel, ia pindah ke Amerika Serikat. Karier akademiknya dimulai pada tahun 1959 ketika ia dipekerjakan dalam asosiasi peneliti Institut Kajian Islam McGill di Universitas McGill Montreal, Kanada. Al-Faruqi pindah ke Karachi, Pakistan, pada tahun 1962. Dia kembali ke Amerika Serikat pada tahun 1963. Ia mengajar studi agama di Universitas Chicago dan kemudian dipindahkan ke program studi Islam Universitas Syracuse di New York. Dia pindah ke Temple University di Philadelphia pada tahun 1968, di mana dia menjadi profesor. Dia juga menciptakan kurikulum *The American Islamic College Chicago*.<sup>7</sup>

Al-Faruqi sangat fokus dalam kajian-kajian keislaman sehingga dia mendirikan *Islamic Studies Group of the American Academy of Religion* dan menjadi pemimpinnya selama sepuluh tahun. Dia juga mendirikan Perhimpunan Ilmuwan Sosial Muslim (*The Association of Muslim Social Scientists*) atau AMSS pada tahun 1972. Islamisasi ilmu pengetahuan khususnya ilmu-ilmu sosial menjadi latar belakang berdirinya perhimpunan tersebut. Al-Faruqi menjabat sebagai ketua AMSS selama dua kali. Pada tahun 1984 sampai 1986, dia juga menjabat sebagai ketua dari institut lain yang didirikannya yaitu *International Institute of Islamic Thought*.<sup>8</sup>

Pada tanggal 27 Mei 1986, Ismail Raji al-Faruqi meninggal di Philadelphia. Dia dan Louis Lamy yang merupakan istrinya sama-sama terbunuh karena ditusuk oleh orang yang tak dikenal. Sepanjang hidupnya Al-Faruqi sudah menulis banyak karya. Terdapat sekitar 100 artikel dan 25 buku yang ia terbitkan. Karyanya tersebar dalam berbagai bidang keilmuan seperti seni, sosiologi, etika, budaya, politik dan metafisika. Salah satu karya Al-Faruqi yang paling fenomenal khususnya tentang islamisasi ilmu pengetahuan adalah *Islamization of Knowledge: General Principles and Work Plan* pada tahun 1982.<sup>9</sup>

Ismail Raji al-Faruqi merupakan salah satu tokoh yang sangat gencar menyuarakan gagasan tentang integrasi agama dengan sains modern.

<sup>7</sup> Firda Inayah, "Tauhid Sebagai Prinsip Ilmu Pengetahuan (Studi Analisis Ismail Raji Al Faruqi)," *Tasfiyah: Jurnal Pemikiran Islam* 2, no. 1 (2018): 97–121.

<sup>8</sup> Nicolas J. Woly, *Perjumpaan Di Serambi Iman* (Jakarta: PT. BPK Gunung Mulia, 2008).

<sup>9</sup> Aksin Wijaya, *Satu Islam, Ragam Epistemologi* (Yogyakarta: IRCiSoD, 2020).

Meskipun inisiatifnya dimulai dari pengembangan ilmu pengetahuan, tapi lebih lanjut ilmu tersebut diharapkan dapat mempengaruhi pelaksanaan praktik di lapangan. Sebut saja Islamisasi ilmu dalam bidang ekonomi yang melahirkan ilmu Ekonomi Islam juga telah mendorong praktik bisnis berbasis syariah termasuk salah satunya industri halal. Berbagai kebijakan dan regulasi sudah dikeluarkan oleh pemerintah namun dalam praktiknya masih terlalu prematur. Banyak hal yang harus dibenahi agar tidak hanya dianggap sebagai halalisasi dari sisi label industri dan tidak justru menghambat perkembangan usaha yang ada.

Menurut al-Faruqi, kemajuan akan tercapai jika tidak ada pemisahan antara agama dengan sains modern. Kedua hal tersebut harus diintegrasikan. Tidak terlalu fanatik pada agama dan menolak sains, sebaliknya tidak pula terlalu mengikuti perkembangan sains barat tanpa mendasarinya dengan nilai-nilai ilahiah. Jika diimplementasikan dalam bidang bisnis, seorang pelaku usaha tetap harus mengikuti perkembangan agar mendapatkan keuntungan materi. Namun dalam praktiknya tetap harus dilandasi dengan nilai-nilai etika bisnis yang baik sesuai yang diajarkan dalam agama. Konsep integrasi agama dan sains yang diusung al-Faruqi didasarkan pada esensi tauhid. Lebih lanjut nilai tauhid dikembangkan menjadi lima prinsip dasar yaitu keesaan (kesatuan) Tuhan, kesatuan ciptaan, kesatuan kebenaran, kesatuan hidup, dan kesatuan umat manusia.<sup>10</sup>

Implikasi nilai tauhid terhadap bisnis adalah bahwa serangkaian aktivitas bisnis merupakan bagian yang menyatu dengan eksistensi Tuhan. Kesatuan ciptaan berarti segala sesuatu yang ada di dunia ini saling berkaitan dan saling menyempurnakan. Pelaksanaan kegiatan bisnis harus diarahkan sebagai refleksi keimanan dan bagian dari ibadah. Kesatuan kebenaran berarti bahwa sumber kebenaran adalah dari Tuhan, sehingga tidak mungkin bertentangan dengan realitas yang ada dan wahyu yang disampaikan sudah pasti benar.

Prinsip kesatuan hidup berimplikasi keseimbangan antara hukum alam dan hukum moral dalam menjalankan bisnis. Sedangkan prinsip kesatuan umat manusia berarti bahwa tata sosial Islam dalam bisnis berlaku bagi kebaikan universal seluruh umat manusia. Salah satu contohnya adalah industri halal. Meskipun kewajiban mengkonsumsi makanan dan minum halal berlaku pada umat muslim, namun secara universal hal tersebut

---

<sup>10</sup> Poppy Rachman, "Implikasi Konsep Islamisasi Ilmu Pengetahuan Ismail Raji Al-Faruqi," *Humanistika: Jurnal Keislaman* 6, no. 2 (2020): 154–70.

mencerminkan pentingnya menjaga keamanan produk pangan yang dikonsumsi.

## 2. Sistem Jaminan Halal HAS 23000

Dewasa ini, industri halal menjadi sebuah tren bisnis yang gencar disasar oleh berbagai negara di dunia termasuk negara non muslim terutama dalam bidang produk pangan halal. Geliat bisnis ini memiliki potensi yang besar untuk meraup keuntungan. Indonesia juga turut menargetkan pengembangan industri halal sebagai salah satu proyek unggulan dengan cita-citanya menjadi pusat industri halal dunia. Pemerintah Indonesia cukup optimis dengan asumsi negara ini memiliki modal utama yaitu sebagian besar penduduknya adalah muslim.

Namun berdasarkan fakta tersebut, justru selama ini Indonesia masih menjadi pangsa pasar utama industri halal dari sisi konsumsi. Pemerintah berupaya untuk membalikkan kondisi dengan potensi yang ada agar Indonesia menjadi produsen industri halal. Salah satu usaha yang dilakukan pemerintah adalah dengan mendorong sertifikasi halal secara masif bagi pelaku usaha. Namun untuk mendapat sertifikasi halal, pelaku usaha juga ditekankan untuk menerapkan manajemen produksi halal sesuai standar Sistem Jaminan Halal.

Sistem Jaminan Halal adalah suatu sistem yang dirancang, dilaksanakan, dan dipelihara oleh pelaku usaha pemegang sertifikat halal dengan maksud untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sehingga produk dapat terjamin kehalalannya. Sistem jaminan halal pada hakikatnya merupakan bagian dari kebijakan perusahaan yang dituangkan dalam dokumen terpisah dari sistem manajemen mutu yang lain.<sup>11</sup> Sistem Jaminan Halal diperkenalkan oleh LPPOM MUI sejak tahun 2005. LPPOM MUI juga telah menerbitkan Pedoman Umum Sistem Jaminan Halal yaitu HAS 23000 untuk mendukung perusahaan dalam memahami dan mengimplementasikan manajemen produk halal. Buku pedoman HAS23000 diluncurkan dan diresmikan oleh Wakil Presiden Republik Indonesia yaitu Boediono dalam rangka Dies Natalis ke-23 LPPOM-MUI. Sejak saat itu HAS 23000 mulai

---

<sup>11</sup> Octavia Putri Winey, Haryo Santoso, and Naniek Utami Handayani, "Implementasi Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Sistem Jaminan Halal Di UD Bandeng Citra Semarang," *Industrial Engineering Online Journal* 7, no. 4 (2018): 1–11.

berlaku, diakui dan diadopsi oleh lembaga halal dunia terutama yang menjadi anggota *World Halal Food Council* (WHFC).<sup>12</sup>

Sistem Jaminan Halal menekankan pada pelaksanaan manajemen produksi dari suatu produk hingga kehalalannya benar-benar terjamin dari hulu sampai hilir. Dengan kata lain, Sistem Jaminan Halal mengarahkan pelaku usaha untuk menjaga ketelusuran rantai pasok produk halal mulai dari awal pemilihan bahan baku sampai siap disajikan pada konsumen. Pelaksanaan manajemen rantai pasok halal memiliki beberapa peluang besar yang bisa dimanfaatkan pelaku usaha, yaitu:<sup>13</sup>

- a. Tingginya minat masyarakat terhadap gaya hidup halal.
- b. Adanya stimulus dari pemerintah berupa serangkaian regulasi untuk mendorong pelaksanaan jaminan produk halal yang semula hanya berupa inisiatif pribadi berubah menjadi kewajiban bagi pelaku usaha.
- c. Perkembangan industri halal sangat pesat terutama dalam bidang makanan halal karena merupakan kebutuhan dasar bagi masyarakat Indonesia yang mayoritas adalah muslim.

Tidak hanya peluang, pelaksanaan manajemen rantai pasok halal melalui SJH juga memiliki beberapa tantangan sebagai berikut:<sup>14</sup>

- a. Banyaknya pelaku usaha yang belum memahami tata cara penerapan sistem manajemen halal dan sertifikasi produk halal karena minimnya edukasi.
- b. Sertifikasi halal masih lebih banyak terfokus pada produk akhir dan bukan serangkaian proses rantai pasok secara komprehensif.
- c. Kurangnya sifat mengikat dari regulasi yang dikeluarkan dan belum adanya implementasi sanksi yang tegas bagi pelaku pelanggaran.

Secara umum, tujuan pelaksanaan Sistem Jaminan Halal meliputi dua hal. Pertama, memberikan keamanan, kenyamanan dan keselamatan serta menjamin tersedianya produk halal untuk dikonsumsi masyarakat.

---

<sup>12</sup> Hery Purwanto, Ahmad Rofiq, and Mashudi, "Halal Assurance System (HAS) 23000 Perspective George Robert Terry," *IJIBEC: International Journal of Islamic Business and Economics* 4, no. 2 (2020): 63–80.

<sup>13</sup> Miftahul Hasanah and Abd. Rohman Fahrudin, "Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) Dalam Perspektif Maqashid Syariah," *At-Tasharruf: Jurnal Kajian Ekonomi Dan Bisnis Syariah* 2, no. 2 (2020): 73–80.

<sup>14</sup> Helva Diansyah Putri, Indah Wulan Sari Batubara, and Siti Aisyah, "Analisis Manajemen Rantai Pasok Halal Di Indonesia," *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen (JIKEM)* 2, no. 1 (2022): 2116–25.

Penyajian produk yang aman dan halal merupakan bagian dari kewajiban produsen terhadap konsumennya. Tidak sekedar untuk kepentingan konsumen semata, penerapan Sistem Jaminan Halal juga memberikan beberapa keuntungan pada perusahaan, yaitu:<sup>15</sup>

- a. Memiliki panduan dalam menjaga keberlanjutan proses produksi halal.
- b. Memastikan kehalalan produk selama masa berlakunya sertifikat halal.
- c. Memberikan kenyamanan dan ketenangan spiritual khususnya bagi konsumen muslim.
- d. Mendorong kesadaran halal internal dalam perusahaan untuk menjaga keberlanjutan produksi halal.
- e. Menciptakan kepuasan pelanggan.
- f. Meningkatkan loyalitas konsumen.

Pengakuan atas jaminan halal dibutuhkan oleh pelaku usaha sebagai jaminan keamanan pangan, kualitas dan karakteristik penting lain yang sebenarnya tidak hanya dinikmati oleh konsumen muslim tetapi juga konsumen non muslim. Sistem Jaminan Halal HAS 23000 merupakan panduan manajemen produksi yang meliputi seluruh rantai pasok produk halal. Rantai pasok merupakan serangkaian proses produksi mulai dari supplier sampai ke tangan konsumen. Sistem kehalalan pangan harus dilakukan pada sepanjang rantai pasok agar dapat mencegah terjadinya perubahan status produk dari halal menjadi tidak halal. Bahkan penerapan manajemen dengan Sistem Jaminan Halal juga dapat menjadi nilai tambah bagi usaha yang dijalankan.<sup>16</sup>

Usaha yang sudah menerapkan Sistem Jaminan Halal dengan baik bisa memudahkan pelaku usaha dalam mendapatkan sertifikasi halal untuk produknya. Terdapat setidaknya sebelas klausul dalam Sistem Jaminan Halal HAS 23000, yaitu:<sup>17</sup>

---

<sup>15</sup> Evy Yanthy et al., "Pengaruh Gaya Kepemimpinan Transformasional Dan Transaksional Terhadap Kinerja Sistem Jaminan Halal HAS 23000," *BISNIS: Jurnal Bisnis Dan Manajemen Islam* 8, no. 1 (2020): 131–53.

<sup>16</sup> Wafika Urfah Maulidah and Hana Catur Wahyuni, "Food Safety and Halal Risk Mitigation in Fish Crackers Supply Chain with FMECA and AHP," *Procedia of Engineering and Life Science* 1, no. 1 (2021): 1–9.

<sup>17</sup> Tian Nur Ma'rifat and Maya Sari, "Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani," *Khadimul Ummah: Journal of Social Dedication* 1, no. 1 (2017): 39–46.

- a. Kebijakan Halal
- b. Tim Manajemen Halal
- c. Training dan Edukasi
- d. Bahan
- e. Produk
- f. Fasilitas Produksi
- g. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis
- h. *Traceability*
- i. Penangan Produk Tidak Sesuai Kriteria
- j. Audit Internal
- k. Kaji Ulang Manajemen

Kebijakan halal diartikan sebagai komitmen tertulis dari perusahaan terkait konsistensi produksi produk halal. Hal ini dimaksudkan agar manajemen produksi halal dapat berlangsung secara berkelanjutan. Tidak hanya pada saat pengajuan proses sertifikasi semata. Kebijakan tersebut juga harus didukung dengan adanya tim manajemen halal yang meliputi sekelompok orang dengan tanggung jawab dalam perencanaan, implementasi dan perbaikan produksi. Tugas, tanggung jawab serta wewenang tim manajemen halal harus disusun dengan jelas dan disosialisasikan pada semua pihak yang terlibat. Penentuan tim manajemen halal harus memenuhi beberapa persyaratan sebagai berikut:<sup>18</sup>

- a. Berstatus sebagai karyawan tetap perusahaan yang bersangkutan.
- b. Mengerti dan memahami persyaratan sertifikasi halal (kriteria, kebijakan dan prosedur pada HAS 23000).
- c. Ketua tim manajemen halal diutamakan seorang muslim.
- d. Pengangkatan tim dilakukan melalui surat penunjukan dari manajemen puncak atau bentuk penunjukan lain yang berlaku dalam perusahaan.

Selain itu juga perlu adanya pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kompetensi SDM terkait produk halal. Pengujian kehalalan bahan dilakukan secara menyeluruh pada bahan baku, bahan tambahan dan bahan pembantu. Produk yang dihasilkan juga harus memenuhi standar kehalalan baik dari bentuk fisik produknya maupun dari segi penamaan. Semua fasilitas yang digunakan dalam produksi harus

---

<sup>18</sup> Sulistyo Prabowo and Azmawani Abd Rahman, "Halal Certificate in The Agricultural Products Processing Industry," *Forum Penelitian Agro Ekonomi* 34, no. 1 (2016): 57–70.

didaftarkan dalam aplikasi sertifikasi. Sementara itu, prosedur tertulis aktivitas kritis merupakan seperangkat prosedur kerja yang dibakukan untuk menanggulangi aktivitas kritis. Kemampuan telusur merupakan transparansi informasi terkait penggunaan bahan yang memenuhi kriteria dan sudah disetujui LPPOM MUI atau tercantum dalam daftar bahan LPPOM MUI. Pada tahap selanjutnya dilakukan penyortiran dan pemusnahan barang yang tidak memenuhi kriteria. Audit internal dan pengkajian ulang manajemen juga turut menjadi evaluasi yang harus dilaporkan pada pihak berwenang. Semua proses tersebut dilakukan untuk menilai efektivitas penerapan Sistem Jaminan Halal.<sup>19</sup>

### 3. ISO 22000 dalam Industri Produk Pangan

Selain standar dalam aspek kehalalan, standar lainnya yang sering digunakan dalam sistem keamanan produk pangan adalah standar ISO. ISO merupakan organisasi internasional dalam bidang standarisasi yang berpusat di Jenewa, Swiss. Organisasi ini sudah mengeluarkan berbagai standarisasi yang banyak dipakai dalam bidang industri. Salah satu yang terbaru adalah standar ISO 22000 versi 2018 untuk keamanan produk pangan. ISO 22000 merupakan sebuah standar yang memungkinkan seluruh pihak baik yang terlibat langsung maupun yang tidak terlibat langsung dalam produksi pangan untuk sama-sama menerapkan sistem manajemen keamanan pangan dalam perusahaan tersebut.<sup>20</sup>

ISO 22000 dirancang untuk mendukung bisnis dengan sistem manajemen keamanan pangan yang kuat. ISO 22000 menggunakan pendekatan rantai pasokan yang luas untuk keamanan pangan, mulai dari standar persyaratan dari supplier dan segala proses rantai makanan sampai produk dapat dinikmati oleh konsumen.<sup>21</sup> Pelaku usaha yang memiliki sertifikat ISO 22000 dapat lebih mudah memperluas jaringan bisnisnya

---

<sup>19</sup> Sri Ayu Parwati, "Penerapan Kriteria Sistem Jaminan Halal HAS 23000 Pada PT. Chiayo Sehat Indonesia," *Jurnal EKBIS (Ekonomi & Bisnis)* 9, no. 1 (2021): 63–78.

<sup>20</sup> Jeremy Kusuma and Jani Rahardjo, "Perancangan Self-Assessment ISO 22000 : 2018 Dengan Metode Baldrige Scoring Di PT . Alam Jaya Seafood," *Jurnal Titra* 10, no. 2 (2022): 185–92.

<sup>21</sup> Privil Mistryanto Tambunan, Fariza Habibi, and Hajatina, "Audit Sistem Management Mutu ISO 9001 : 2015 Dan Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000 : 2018 Di Industri Oleokimia Kawasan Industri Medan ( KIM ) MABAR," *Value: Jurnal Ilmiah Akuntansi Keuangan Dan Bisnis* 2, no. 2 (2022): 144–50.

pada pasar global. Selain itu, penerapan ISO 22000 bisa membantu dalam mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya khususnya dalam bidang keamanan pangan. Secara umum, sistem pengawasan keamanan pangan yang efektif dapat memberikan beberapa manfaat sebagai berikut:<sup>22</sup>

- a. Melindungi kesehatan konsumen dengan adanya upaya minimalisir risiko atas terjadinya gangguan atau penyakit karena konsumsi produk pangan (*foodborne disease*).
- b. Melindungi konsumen dari *food fraud* yaitu produk pangan yang tidak aman, tidak layak untuk dikonsumsi, dan memiliki label yang merupakan hasil penipuan sehingga merugikan konsumen.
- c. Berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi melalui peningkatan kepercayaan konsumen.

Sebelum adanya ISO 22000, sistem keamanan produk pangan menggunakan metode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*) yang berfungsi sebagai kontrol risiko bahaya di bidang industri pangan. Namun, cakupan metode tersebut masih terbatas pada sistem-sistem tertentu yang berlaku dalam sebuah perusahaan. Dengan kata lain, standar ini tidak bisa berlaku secara global. Padahal seiring perkembangan zaman, peredaran produk pangan sudah masuk dalam ranah perdagangan internasional. Berdasarkan latar belakang tersebut kemudian dikembangkan ISO 22000 versi 2018 sebagai standar internasional dengan tujuan utamanya untuk memantau semua produk pangan di setiap proses rantai pasok dari pra produksi hingga sampai ke tangan *end user*. Sistem manajemen ISO 22000 versi 2018 sebenarnya juga mengatur terkait bagaimana perusahaan harus menjalin hubungan dengan pihak-pihak lain seperti produsen, pemasok, distributor, otoritas hukum, konsumen, dan lainnya. Hal ini penting, mengingat semua pihak tersebut memiliki peran dalam suksesnya sistem keamanan pangan.<sup>23</sup>

ISO 22000 sebenarnya sudah berlaku sejak tahun 2005 namun terdapat pembaruan pada tahun 2018. Letak perbedaan ISO 22000 versi 2005 dan 2018 adalah pada jumlah klausul. Sebelumnya pada versi 2005

---

<sup>22</sup> Ahmad Zazili, "Urgensi Pengawasan Keamanan Pangan Berbasis Sistem Manajemen Risiko Bagi Perlindungan Konsumen," *Supremasi Hukum: Jurnal Penelitian Hukum* 28, no. 1 (2019): 57–70.

<sup>23</sup> Agus Purwanto et al., "Peningkatan Keamanan Pangan Melalui Pelatihan ISO 22000:2018 Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada Industri Kemasan Makanan Di Tangerang," *JOCOSAE: Journal of Community Service and Engagement* 01, no. 02 (2021): 13–20.

hanya terdapat delapan klausul. Sementara pada versi 2018 terdapat sepuluh klausul. Perbedaan yang sangat signifikan juga terletak pada klausul delapan yang berisi panduan agar perusahaan merencanakan proses dan melakukan kontrol keamanan pangan pada tingkat teknis. Hal ini bertujuan agar sistem keamanan pangan dalam produksi semakin kuat.<sup>24</sup> ISO 22000 versi 2018 memiliki beberapa prinsip tertentu seperti komunikasi interaktif, manajemen sistem, *prerequisite programs*, pengendalian bahaya, fokus pada pelanggan, kepemimpinan, keterlibatan manusia, pendekatan proses, perbaikan, pengambilan keputusan berdasarkan bukti, serta manajemen relasi.<sup>25</sup>

ISO 22000 versi 2018 memiliki sepuluh klausul yang meliputi *Scope* (Ruang Lingkup), *Normative Reference* (Acuan Normatif), *Terms and Definitions* (Istilah dan Definisi), *Context of The Organization* (Konteks Organisasi), *Leadership* (Kepemimpinan), *Planning* (Perencanaan), *Support* (Proses Pendukung), *Operation* (Operasional), *Performance Evaluation* (Evaluasi Kinerja), dan *Improvement* (Peningkatan). Poin klausul yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaan ISO 22000 versi 2018 adalah klausul empat sampai sepuluh dengan ketentuan sebagai berikut:<sup>26</sup>

a. Konteks Organisasi

Klausul konteks organisasi meliputi beberapa hal seperti isu internal dan eksternal, kekuatan dan kelemahan, kebutuhan dan harapan pemangku kepentingan, dan lingkup sistem keamanan pangan.

b. Kepemimpinan

Klausul ini berisi seputar kepemimpinan dan komitmen manajemen puncak dalam perusahaan. Manajemen puncak harus mengkomunikasikan dan memastikan sistem manajemen keamanan pangan dapat mencapai tujuan yang diharapkan. Manajemen puncak harus menghindari pengambilan keputusan yang hanya menguntungkan satu pihak. Kepemimpinan manajemen puncak sangat menentukan

---

<sup>24</sup> Lie Angela Sugiarto and Jani Rahardjo, "Perancangan Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000 : 2018 Pada PT Megaprint Citra Mandiri," *Jurnal Titra* 10, no. 2 (2022): 337–44.

<sup>25</sup> Jeremy Kusuma, Lie Angela Sugiarto, and Jani Rahardjo, "Perancangan Self-Assessment ISO 22000 : 2018 Pada PT X Dengan Metode Baldrige Scoring," in *Seminar Nasional Teknik Dan Manajemen Industri Dan Call for Paper (SENTEKMI 2021)*, vol. 1, 2021, 331–36.

<sup>26</sup> Robert Sutjiono, Jani Rahardjo, and Iwan Halim Sahputra, "Rancangan Penerapan Sistem Keamanan Pangan ISO 22000 PT. X," *Jurnal Tirta* 10, no. 1 (2022): 167–74.

efektivitas implementasi sistem keamanan pangan.

c. Perencanaan

Pada bagian perencanaan, hal mendasar yang penting dilakukan adalah analisis terkait manajemen resiko yang mungkin terjadi dan cara mengatasi resiko tersebut. Perusahaan harus membuat perencanaan sasaran mutu yang ingin dicapai.

d. Proses Pendukung

Proses pendukung meliputi sumber daya manusia, infrastruktur, lingkungan dan dokumentasi informasi yang dimiliki perusahaan. Sumber daya manusia yang dimiliki harus mempunyai kompetensi sesuai yang dibutuhkan perusahaan, termasuk pula kesesuaian pembagian tugas atau *job description*. Selain itu, SDM juga harus memiliki kesadaran terkait sistem manajemen keamanan pangan. Pencatatan infrastruktur juga penting untuk menyesuaikan kebutuhan perusahaan.

e. Operasional

Klausul ini secara umum adalah kelayakan kontrol dari sebuah proses, termasuk kemampuan untuk mengatur rencana dan melakukan perubahan. Kegiatan operasional meliputi persyaratan produk mulai dari perencanaan hingga pengendalian ketidaksesuaian produk yang telah diserahkan pada konsumen.

f. Evaluasi Kinerja

Evaluasi kinerja sangat penting sebagai kontrol sekaligus menjadi dasar pada pengambilan arah langkah kebijakan dan inovasi pada klausul peningkatan. Evaluasi kinerja dirancang dengan melakukan pembuatan tata cara pemantauan proses, penjadwalan audit internal, dan tata cara tinjauan manajemen.

g. Peningkatan

Peningkatan meliputi pertimbangan secara umum, tindakan korektif yang berasal dari keluhan masukan, serta peningkatan berkelanjutan dari perusahaan. Peningkatan berfungsi untuk memperbaiki ketidaksesuaian agar tidak terjadi secara berulang. Peningkatan juga dapat disusun berdasarkan kekuatan, kelemahan, peluang dan tantangan yang sudah dibuat pada klausul empat yaitu konteks organisasi.

#### 4. Integrasi ISO 22000 dan HAS 23000 dalam Perspektif Ismail Raji al-Faruqi

Gagasan integrasi sains dan agama dikemukakan Ismail Raji al-Faruqi karena melihat fenomena dikotomisasi dan sekularisasi dalam berbagai bidang, baik pendidikan, politik maupun ekonomi dan bisnis. Menurutnya, pemisahan antara sains dan agama hanya akan menyebabkan stagnasi atau bahkan kemunduran peradaban. Sains dan agama harus dipadukan agar tercipta sebuah kesinambungan yang fleksibel terhadap perkembangan zaman namun juga tidak meninggalkan nilai-nilai moral. Termasuk dalam urusan bisnis, kemajuan sains dan agama harus diintegrasikan untuk mencapai kemaslahatan yang optimal. Terlebih saat ini tren bisnis berbasis nilai agama atau sering disebut bisnis syariah sedang gencar dikembangkan di berbagai negara.

Industri halal dalam bidang pangan termasuk salah satu bisnis yang sedang banyak diminati. Kesadaran konsumen juga semakin tinggi terkait pentingnya mengonsumsi makanan yang sehat dan halal. Hal ini bisa menjadi peluang sekaligus tantangan bagi pelaku usaha. Besarnya potensi industri halal membuat pemerintah ikut andil dalam memberikan dukungan berupa regulasi yang menekankan pemenuhan sertifikasi halal bagi pelaku usaha. Salah satu prosedur yang bisa memudahkan dalam mendapatkan sertifikasi halal adalah pelaksanaan Sistem Jaminan Halal HAS 23000.

Terdapat sebelas klausul yang tercantum dalam prosedur HAS 23000. Hal tersebut bertujuan untuk menjamin terselenggaranya proses produksi halal pada seluruh rantai pasok pangan dari awal pemilihan bahan baku hingga sampai ke tangan konsumen. Implementasi HAS 23000 juga dapat menjaga *traceability* dan keberlanjutan dari proses produksi halal bahkan setelah tersertifikasi. Selain sebagai upaya perlindungan konsumen, pelaksanaan manajemen dan sertifikasi halal juga bisa berpengaruh positif pada bisnis yang dijalankan. Pengaruh positif tersebut bisa berupa meningkatnya penjualan seiring semakin tingginya tingkat kepercayaan konsumen pada produk yang dipasarkan. Hal ini mencerminkan bahwa sistem standarisasi manajemen produk pangan sangat penting dimiliki pelaku usaha, baik terkait dengan keamanan maupun kehalalan produk yang dihasilkan.

Meski penerapan HAS 23000 dapat membawa keuntungan bagi pelaku usaha, tapi dalam pelaksanaannya juga masih terdapat tantangan yang harus dihadapi. Salah satunya adalah belum adanya sertifikat halal yang berlaku

secara global. Dengan kata lain, meskipun pelaku usaha sudah menerapkan HAS 23000 dengan baik dan mendapatkan sertifikat halal secara sah, namun satu standar itu saja tidak cukup untuk membuat produk bisa bersaing dalam ranah internasional. Dalam hal ini diperlukan standar keamanan pangan yang lain yang diakui secara global, salah satunya adalah standar ISO 22000:2018. Dengan demikian pelaksanaan HAS 23000 dan ISO 22000:2018 memiliki urgensi yang sama dan sudah selayaknya diintegrasikan dalam satu sistem manajemen agar lebih efektif dan efisien.

Terlepas dari manfaatnya dari sisi bisnis, pelaksanaan HAS 23000 merupakan pengejawantahan dari komitmen agama terkait perintah untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik. Sementara implementasi ISO 22000: 2018 merupakan bentuk penyesuaian terhadap perkembangan sains modern. Keduanya sama-sama penting untuk diterapkan secara terintegrasi. Mengadopsi pemikiran Ismail Raji al-Faruqi, integrasi agama dan sains didasarkan pada konsep tauhid. Menurutnya tauhid harus menjadi dasar dalam pelaksanaan segala sesuatu. Konsep tauhid mencerminkan kesatuan kebenaran baik sesuatu yang bersumber dari ajaran agama maupun berdasarkan temuan pengetahuan manusia atau sains.

Integrasi HAS 23000 dan ISO 22000:2018 juga harus dibangun atas landasan tauhid sehingga kepentingan duniawi dan ukhrawi bisa berjalan secara seimbang. Aspek keselamatan manusia dan alam dalam aktivitas produksi menjadi bagian konsentrasi sistem keamanan produk pangan. Tujuannya bukan hanya fokus pada keuntungan yang maksimal tetapi juga ada tanggung jawab yang harus dipertimbangkan dalam proses ataupun outputnya. Upaya mencegah dan menolak segala kemadharatan dan kemafsadatan baik untuk manusia maupun alam sekitar juga harus menjadi prioritas. Al-Faruqi menjabarkan konsep tauhid menjadi lima aspek yaitu kesatuan (keesaan Tuhan), kesatuan ciptaan, kesatuan kebenaran dan pengetahuan, kesatuan hidup, dan kesatuan umat manusia. Kelima aspek tauhid tersebut memiliki kaitan yang erat dengan pengembangan sistem manajemen keamanan produk pangan terintegrasi.

1. Aspek keesaan Tuhan dapat berimplikasi terhadap sistem keamanan produk pangan. Pelaku usaha selayaknya menyadari bahwa segala proses dalam industri pangan mulai dari produksi hingga distribusi merupakan bagian dari tanggung jawab pada Tuhan. Seorang produsen bertanggung jawab menyediakan produk yang halal dan aman untuk

- dikonsumsi oleh masyarakat.
2. Aspek kesatuan ciptaan berarti segala sesuatu yang ada di dunia ini saling berkaitan dan saling menyempurnakan. Pengembangan sistem keamanan produk pangan terintegrasi bukan merupakan bagian yang terpisah dari refleksi keimanan dan ibadah. Prinsip ini juga mendorong adanya kerja sama berbagai pihak yang dilibatkan dalam proses produksi pangan melalui *safety and halal supply chain*.
  3. Aspek kesatuan kebenaran dan pengetahuan berarti bahwa sumber kebenaran adalah dari Tuhan, sehingga tidak mungkin bertentangan dengan realitas yang ada dan wahyu yang disampaikan sudah pasti benar. Tuhan tidak mensyariatkan sesuatu tanpa adanya tujuan. Perintah untuk mengonsumsi produk yang halal dan aman dimaksudkan karena barang yang haram dapat membawa keburukan pada kesehatan manusia.
  4. Aspek kesatuan hidup berimplikasi pada keseimbangan antara hukum alam dan hukum moral. Pelaksanaan standarisasi produk pangan selayaknya tidak hanya untuk mengejar potensi dan keuntungan bisnis tapi juga memperhatikan etika di dalam pelaksanaannya. Kejujuran dan menghindari praktik kecurangan sangat dibutuhkan dalam penerapan HAS 23000 dan ISO 23000:2018 sehingga keputusan standarisasi yang ditetapkan benar-benar sesuai tujuan dan tidak sekedar memenuhi labelisasi semata demi meningkatkan citra produk.
  5. Aspek kesatuan umat manusia berarti bahwa tata sosial agama berlaku secara universal bagi seluruh umat. Anjuran untuk tentang pentingnya mengonsumsi produk yang halal dan aman untuk kesehatan tidak hanya berlaku bagi umat muslim, melainkan berlaku umum bagi semua manusia dengan latar belakang agama apa pun.

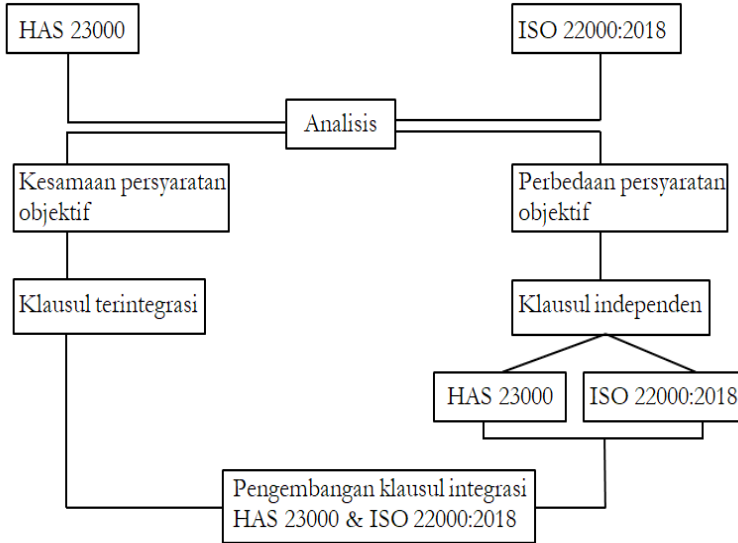
Mengacu pada pemikiran al-Faruqi, terdapat dua belas tahapan yang harus dilakukan dalam proses integrasi sains dan agama. Dua belas tahapan ini dapat digunakan untuk rancang bangun integrasi HAS 23000 dan ISO 22000:2018 sebagaimana berikut:

1. Penguasaan terhadap ketentuan pelaksanaan ISO 22000:2018. Termasuk pula mengetahui perubahan dan letak perbedaan standar ISO 22000:2018 dengan versi sebelumnya.
2. Survei terkait latar belakang, tujuan, perkembangan dan metode pelaksanaan dari setiap klausul ISO 22000:2018.
3. Penguasaan terhadap ketentuan HAS 23000.

4. Pemahaman terhadap sistem jaminan halal secara umum untuk menganalisa problematika kontemporer terjadi dalam proses produksi pangan halal.
5. Penentuan relevansi spesifik untuk HAS 23000 dan ISO 22000:2018.
6. Penilaian kritis terhadap implementasi ISO 22000:2018. Hal ini mencakup analisis kekuatan, kelemahan, peluang dan tantangan pelaksanaan ISO 22000:2018.
7. Penilaian kritis terhadap implementasi HAS 23000. Hal ini dilakukan dengan menilai kelebihan, kekurangan, potensi dan hambatan pelaksanaan HAS 23000. Termasuk pula evaluasi atas implementasi regulasi atau program lainnya yang masih berkaitan dengan pelaksanaan HAS 23000.
8. Survei mengenai problematika umat Islam dalam bidang produk pangan halal. Survei ini bertujuan untuk mengetahui kebutuhan dan harapan masyarakat muslim terkait pemenuhan produk pangan untuk kebutuhan konsumsi mereka. Termasuk pula menganalisa tingkat kesadaran masyarakat muslim tentang gaya hidup halal.
9. Survei mengenai problematika umat manusia secara keseluruhan dalam bidang keamanan produk pangan. Sebagaimana disebutkan bahwa keamanan produk pangan tidak hanya penting bagi umat muslim semata, maka analisis kebutuhan konsumen secara umum juga perlu dipertimbangkan tanpa melihat latar belakang agama masing-masing.
10. Analisa kreatif dan sintesa. Bagian ini bertujuan untuk mencari titik temu antara problematika yang dihadapi masyarakat dengan solusi yang bisa ditawarkan melalui penerapan HAS 23000 dan ISO 22000:2018.
11. Membangun rumusan konsep secara jelas yang menyeimbangkan antara kepentingan HAS 23000 dan ISO 22000:2018. Masing-masing klausul dari HAS 23000 dan ISO 22000:2018 dieliminasi dan dijadikan kesatuan jika memiliki kesamaan objek.
12. Mengaplikasikan HAS 23000 dan ISO 22000:2018 yang sudah terintegrasi.

Secara singkat, prosedur integrasi sistem manajemen produksi pangan antara HAS 23000 dan ISO 22000:2018 dapat digambarkan dalam skema dan tabel berikut:

Gambar 2  
Skema integrasi HAS 23000 & ISO 22000:2018



Sumber: Data Diolah (2023)

Tabel 1  
Integrasi Klausul

Klausul Integrasi HAS 23000 & ISO 22000:2018		
Klausul Integrasi	Klausul Independen	
	HAS 23000	ISO 22000:2018
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Konteks Organisasi &amp; Kebijakan Halal</li> <li>- Kepemimpinan &amp; Tim Manajemen Halal</li> <li>- Proses Pendukung &amp; Training dan Edukasi</li> <li>- Evaluasi Kinerja &amp; Audit Internal dan Kaji Ulang Manajemen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bahan</li> <li>- Produk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perencanaan</li> <li>- Peningkatan</li> </ul>

Sumber: Data Diolah (2023)

Output dari integrasi HAS 23000 dan ISO 22000:2018 menghasilkan sembilan klausul baru yaitu:

1. Kebijakan Organisasi

Kebijakan organisasi diartikan sebagai komitmen perusahaan dalam menjaga konsistensi keamanan dan kehalalan produk pangan secara berkelanjutan. Kebijakan ini juga termasuk penilaian isu internal dan eksternal perusahaan terkait pelaksanaan sistem manajemen keamanan dan kehalalan produk, kekuatan dan kelemahan implementasi sistem, serta kebutuhan dan harapan pemangku kepentingan. Bagian ini termasuk penyusunan dan penetapan standar operasional yang baku.

2. Proses Manajemen

Manajemen yang baik sangat menentukan efektivitas pelaksanaan sistem keamanan dan kehalalan produk pangan. Tim yang dipilih harus berasal dari pihak internal perusahaan yang memiliki pemahaman terkait prosedur HAS 23000 dan ISO 22000:2018. Tim manajemen memiliki tanggung jawab dalam perencanaan, implementasi, kontrol dan rencana perbaikan. Tugas, tanggung jawab serta wewenang tim manajemen harus disusun dengan jelas. Manajemen puncak juga harus mengkomunikasikan dan mensosialisasikan tujuan dan kepentingan manajemen keamanan dan kehalalan produk pangan pada semua pihak yang terlibat, termasuk bertanggung jawab dalam pengambilan keputusan yang didasari pada kebaikan semua pihak.

3. Kegiatan Perencanaan

Perencanaan perlu disusun sebelum pelaksanaan agar kegiatan manajemen keamanan dan kehalalan produk pangan dapat lebih terorganisir. Pada bagian perencanaan juga harus dibuat analisis risiko yang mungkin timbul selama pelaksanaan serta merencanakan cara mengatasi risiko tersebut.

4. Prosedur Pendukung

Proses pendukung meliputi sumber daya manusia dan infrastruktur yang dimiliki perusahaan. Sumber daya manusia merupakan faktor yang sangat menentukan keberhasilan manajemen keamanan dan kehalalan produk pangan. Sumber daya manusia yang dimiliki harus mempunyai kompetensi sesuai yang dibutuhkan perusahaan. Adanya edukasi dan pelatihan terkait manajemen keamanan dan kehalalan produk pangan juga sangat diperlukan untuk menunjang kualitas SDM. Terlebih lagi,

hambatan terbesar dalam pelaksanaan sistem manajemen terintegrasi terletak pada minimnya pengetahuan terkait standar dan proses oleh SDM yang tersedia.<sup>27</sup> Edukasi dan pelatihan perlu dilakukan pada seluruh pihak yang terlibat dalam aspek terintegrasi.

5. Analisis Bahan

Salah satu prosedur yang penting dalam manajemen keamanan dan kehalalan produk pangan adalah analisis bahan yang digunakan dalam proses produksi. Analisis bahan meliputi bahan baku utama, bahan tambahan dan bahan pembantu.

6. Kegiatan Operasional

Pada bagian pelaksanaan juga perlu dilakukan analisis mengenai beberapa hal seperti keamanan dan kebersihan fasilitas yang digunakan, seperangkat prosedur kerja yang dibakukan untuk menanggulangi aktivitas kritis, keterbukaan informasi proses produksi, kesesuaian kriteria bahan, serta cara menanggulangi produk yang tidak sesuai standar baik yang belum maupun yang sudah terlanjur didistribusikan pada konsumen.

7. Analisis Produk

Produk yang dihasilkan setelah melewati serangkaian proses produksi juga perlu diuji untuk dipastikan keamanan dan kehalalannya. Proses analisis produk juga termasuk penyortiran dan pemusnahan produk yang tidak sesuai standar baku.

8. Kontrol dan Evaluasi

Proses kontrol dan evaluasi dalam manajemen keamanan dan kehalalan produk pangan bisa dilakukan dengan pelaksanaan audit internal. Pengkajian ulang manajemen juga perlu dilaksanakan dengan mengacu pada temuan hasil audit. Proses kontrol dan evaluasi bertujuan untuk menjaga ketelusuran problem yang terjadi pada serangkaian proses produksi.

9. Strategi Peningkatan

Pada tahap ini, hasil dari proses kontrol dan evaluasi dijadikan acuan dalam merumuskan langkah selanjutnya. Manajemen puncak harus merencanakan strategi untuk meningkatkan keberhasilan manajemen

---

<sup>27</sup> Pika Mustika, Lilis Nuraida, and Harsi Dewantari Kusumaningrum, "Penerapan Audit Internal Terpadu Dalam Sistem Manajemen Terpadu Berdasarkan PAS 99 : 2012 Di Industri Perisa," *Jurnal Mutu Pangan* 3, no. 2 (2016): 111–17.

keamanan dan kehalalan produk pangan. Termasuk pula cara mengatasi permasalahan yang mungkin terjadi. Selain memperhatikan hasil temuan audit internal, perancangan strategi peningkatan juga harus memperhatikan faktor eksternal yang mungkin dihadapi seperti peluang dan tantangan yang dapat berpengaruh terhadap efektivitas pelaksanaan sistem manajemen.

Implementasi sistem manajemen keamanan produk pangan yang terintegrasi dapat menciptakan efektivitas dan efisiensi kerja. Manajemen diuntungkan karena bisa mengurangi duplikasi pekerjaan. Selain itu terdapat beberapa manfaat pelaksanaan sistem manajemen terintegrasi yaitu:<sup>28</sup>

- a. Membantu dalam penerapan dari sistem-sistem manajemen yang diintegrasikan.
- b. Membantu memperoleh lebih banyak peluang bisnis.
- c. Membantu memantau, menilai dan mengevaluasi efektivitas sistem-sistem manajemen dalam bentuk audit integrasi.
- d. Membantu menaikkan kredibilitas perusahaan.
- e. Membantu mengurangi risiko dan menghemat biaya.
- f. Meningkatkan kepuasan pelanggan.

## **PENUTUP**

Integrasi *Halal Assurance System* (HAS) 23000 dan ISO 22000:2018 sangat penting untuk dikembangkan dalam sistem manajemen keamanan dan kehalalan produk pangan. Tidak hanya sebagai wujud pemenuhan perlindungan konsumen, hal tersebut juga dapat berimplikasi positif terhadap bisnis yang dijalankan. Penerapan integrasi HAS 23000 dan ISO 22000:2018 memiliki beberapa keuntungan seperti meningkatnya citra positif bisnis, meningkatnya kepercayaan dan kepuasan konsumen, perluasan pemasaran produk pada ranah internasional, menghemat waktu dan biaya, mengurangi risiko dan mengurangi duplikasi tugas manajemen sehingga lebih efektif. Integrasi HAS 23000 dan ISO 22000:2018 juga sejalan dengan pemikiran Ismail Raji al-Faruqi tentang integrasi sains dan agama. HAS 23000 merupakan wujud implementasi komitmen terhadap agama sementara ISO 22000:2018 sebagai penyesuaian terhadap perkembangan

---

<sup>28</sup> Aris Setyo Radyawanto and Dwi Soediantono, "Literature Review of Integrated Management System (IMAS) and Implementation Suggestion in The Defense Industry," *International Journal of Social and Management Studies (IJOSMAS)* 3, no. 3 (2022): 39–49.

sains modern. Integrasi keduanya sesuai dengan prinsip tauhid dari Ismail Raji al-Faruqi yang dikembangkan dalam lima aspek yaitu keesaan Tuhan, kesatuan ciptaan, kesatuan kebenaran dan pengetahuan, kesatuan hidup dan kesatuan umat manusia. Hasil integrasi antara sebelas klausul HAS 23000 dan sepuluh klausul ISO 22000:2018 membentuk sembilan konsep klausul baru yaitu kebijakan organisasi, proses manajemen, kegiatan perencanaan, proses pendukung, analisis bahan, kegiatan operasional, analisis produk, kontrol dan evaluasi serta strategi peningkatan. Hasil penelitian ini dapat menjadi masukan untuk dikembangkan dalam dunia usaha.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Aminol Rosid. *Teologi Islam: Memahami Ilmu Kalam Dari Era Klasik Hingga Kontemporer*. Malang: CV. Literasi Nusantara Abadi, 2021.
- Elizabeth, Irma Rosiana, Nugraha Edhi Suyatma, Nancy Dewy Yuliana, Raafqi Ranasasmita, and Syahnada Jaya Syaifullah. "Integration of ISO 22000 ( 2018 ) and HAS 23000 through Management System Audit : Case Study in Corned Beef Producer." *Indonesian Journal of Halal Research* 3, no. 2 (2021): 43–55. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v3i2.13515>.
- Hasan, Maisyarah Rahmi. "The Legal Regulation of Halal Product Guarantees in Indonesia." *DE JURE Critical Laws Journal* 3, no. 1 (2022): 88–99. <https://doi.org/10.48171/jwh.v3i1.48>.
- Hasanah, Miftahul, and Abd. Rohman Fahrudin. "Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) Dalam Perspektif Maqashid Syariah." *At-Tasharruf: Jurnal Kajian Ekonomi Dan Bisnis Syariah* 2, no. 2 (2020): 73–80.
- Inayah, Firda. "Tauhid Sebagai Prinsip Ilmu Pengetahuan (Studi Analisis Ismail Raji Al Faruqi)." *Tasfiah: Jurnal Pemikiran Islam* 2, no. 1 (2018): 97–121. <https://doi.org/10.21111/tasfiah.v2i1.2484>.
- Ivada, Putra Aviva, Joko Hermanianto, and Feri Kusnandar. "Integrasi Sistem Manajemen ISO 9001 , ISO 22000 Dan HAS 23000 Dan Penerapannya Di Industri Pengolahan Susu." *Jurnal Mutu Pangan* 2, no. 1 (2015): 66–73.
- Kusuma, Jeremy, and Jani Rahardjo. "Perancangan Self-Assessment ISO 22000 : 2018 Dengan Metode Baldrige Scoring Di PT . Alam Jaya Seafood." *Jurnal Titra* 10, no. 2 (2022): 185–92.
- Kusuma, Jeremy, Lie Angela Sugiarto, and Jani Rahardjo. "Perancangan Self-Assessment ISO 22000 : 2018 Pada PT X Dengan Metode Baldrige Scoring." In *Seminar Nasional Teknik Dan Manajemen Industri Dan Call for Paper (SENTEKMI 2021)*, 1:331–36, 2021.
- Lukman, Adhi S, and Feri Kusnandar. "Keamanan Pangan Untuk Semua." *Jurnal Mutu Pangan* 2, no. 2 (2015): 152–56.
- Ma'rifat, Tian Nur, and Maya Sari. "Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani." *Khadimul Ummah: Journal*

- of Social Dedication* 1, no. 1 (2017): 39–46.
- Maulana, Nora, and Zulfahmi. “Potensi Pengembangan Industri Halal Indonesia Di Tengah Persaingan Halal Global.” *Jurnal Iqtisaduna* 8, no. 2 (2022): 136–50. <https://doi.org/10.24252/iqtisaduna.v8i2.32465>.
- Maulidah, Wafika Urfah, and Hana Catur Wahyuni. “Food Safety and Halal Risk Mitigation in Fish Crackers Supply Chain with FMECA and AHP.” *Procedia of Engineering and Life Science* 1, no. 1 (2021): 1–9. <https://doi.org/10.21070/pels.v1i1.844>.
- Mustika, Pika, Lilis Nuraida, and Harsi Dewantari Kusumaningrum. “Penerapan Audit Internal Terpadu Dalam Sistem Manajemen Terpadu Berdasarkan PAS 99 : 2012 Di Industri Perisa.” *Jurnal Mutu Pangan* 3, no. 2 (2016): 111–17.
- Parwati, Sri Ayu. “Penerapan Kriteria Sistem Jaminan Halal HAS 23000 Pada PT. Chiayo Sehat Indonesia.” *Jurnal EKBIS (Ekonomi & Bisnis)* 9, no. 1 (2021): 63–78.
- Prabowo, Sulisty, and Azmawani Abd Rahman. “Halal Certificate in The Agricultural Products Processing Industry.” *Forum Penelitian Agro Ekonomi* 34, no. 1 (2016): 57–70.
- Purwanto, Agus, Masduki Asbari, Dewiana Novitasari, Yunianto Agung Nugroho, and Ipang Sasono. “Peningkatan Keamanan Pangan Melalui Pelatihan ISO 22000:2018 Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada Industri Kemasan Makanan Di Tangerang.” *JOCOSAE: Journal of Community Service and Engagement* 01, no. 02 (2021): 13–20.
- Purwanto, Hery, Ahmad Rofiq, and Mashudi. “Halal Assurance System (HAS) 23000 Perspective George Robert Terry.” *IJIBEC: International Journal of Islamic Business and Economics* 4, no. 2 (2020): 63–80.
- Putri, Helva Diansyah, Indah Wulan Sari Batubara, and Siti Aisyah. “Analisis Manajemen Rantai Pasok Halal Di Indonesia.” *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen (JIKEM)* 2, no. 1 (2022): 2116–25.
- Rachman, Poppy. “Implikasi Konsep Islamisasi Ilmu Pengetahuan Ismail Raji Al-Faruqi.” *Humanistika: Jurnal Keislaman* 6, no. 2 (2020): 154–70.

- Radyawanto, Aris Setyo, and Dwi Soediantono. "Literature Review of Integrated Management System ( IMAS ) and Implementation Suggestion in The Defense Industry." *International Journal of Social and Management Studies (IJOSMAS)* 3, no. 3 (2022): 39–49.
- Sugiarto, Lie Angela, and Jani Rahardjo. "Perancangan Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000 : 2018 Pada PT Megaprint Citra Mandiri." *Jurnal Titra* 10, no. 2 (2022): 337–44.
- Sutjiono, Robert, Jani Rahardjo, and Iwan Halim Sahputra. "Rancangan Penerapan Sistem Keamanan Pangan ISO 22000 PT. X." *Jurnal Tirta* 10, no. 1 (2022): 167–74.
- Tambunan, Privil Mistryanto, Fariza Habibi, and Hajatina. "Audit Sistem Management Mutu ISO 9001 : 2015 Dan Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000 : 2018 Di Industri Oleokimia Kawasan Industri Medan ( KIM ) MABAR." *Value: Jurnal Ilmiah Akuntansi Keuangan Dan Bisnis* 2, no. 2 (2022): 144–50.
- Wijaya, Aksin. *Satu Islam, Ragam Epistemologi*. Yogyakarta: IRCiSoD, 2020.
- Winey, Octavia Putri, Haryo Santoso, and Naniek Utami Handayani. "Implementasi Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Sistem Jaminan Halal Di UD Bandeng Citra Semarang." *Industrial Engineering Online Journal* 7, no. 4 (2018): 1–11.
- Woly, Nicolas J. *Perjumpaan Di Serambi Iman*. Jakarta: PT. BPK Gunung Mulia, 2008.
- Yanthy, Evy, Agus Purwanto, Rudy Pramono, Yoyok Cahyono, and Masduki Asbari. "Pengaruh Gaya Kepemimpinan Transformasional Dan Tranksaksional Terhadap Kinerja Sistem Jaminan Halal HAS 23000." *BISNIS : Jurnal Bisnis Dan Manajemen Islam* 8, no. 1 (2020): 131–53. <https://doi.org/10.21043/bisnis.v8i1.7045>.
- Zazili, Ahmad. "Urgensi Pengawasan Keamanan Pangan Berbasis Sistem Manajemen Risiko Bagi Perlindungan Konsumen." *Supremasi Hukum: Jurnal Penelitian Hukum* 28, no. 1 (2019): 57–70.