



Metode Penyusunan Dokumen Manual Sistem Jaminan Halal Perusahaan Makanan dan Minuman dalam Konseppariwisata Halal di Kabupaten Kolaka

M. Askari Zakariah, Patimang, Abd. Haris Nasution dan M. Zakariah

Institut Agama Islam Al Mawaddah Warrahmah Kolaka

Email: askari@iaialmawar.ac.id

Abstact

The concept of halal tourism in Kolaka Regency can be formulated with several specific criteria, namely halal food, no haram products, no immoral places, there are places of worship, the Islamic financial system. Therefore, the preparation of a company manual halal guarantee system (SJH) in Halal tourism objects are important. The SJH menu consists of 4 parts, namely the document control section, introduction, the contents of the halal guarantee system and the cover and / or attachments. halal tourism in Kolaka Regency. Tracing the digital footprint of halal tourism in Kolaka Regency is very low. Promotion of halal tourism in Kolaka Regency needs to be encouraged by ensuring that tourism supporting factors such as producers and / or food and beverage companies in tourist objects have compiled manuals for halal assurance systems and can applied.

Keywords: Halal assurance system manual, Halal tourism

Abstrak

Konsep pariwisata halal di Kabupaten Kolakadapat dirumuskan dengan beberapa kriteria secara khusus, yaitu makanan halal, tidak ada produk yang haram, tidak ada tempat maksiat, terdapat tempat ibadah, sistem keuangan syariah.Oleh karena itu, penyusunan manual sistem jaminan halal (SJH) perusahaan pada objek wisata halal menjadi hal penting.Manual SJH terdiri dari 4 bagian yaitu bagian pengontrolan dokumen, pendahuluan, isi sistem jaminan halal dan penutup dan atau lampiran.Hasil penelusuran digital Manual SJH Kolaka menunjukkan bahwa masih rendahnya produsen dan atau perusahaan makanan dan minuman di objek wisata halal Kabupaten Kolaka.Penelusuran jejak digital pariwisata halal di Kabupaten Kolaka sangat rendah.Promosi pariwisata halal di Kabupaten Kolaka perlu didorong dengan upaya penjaminan bahwa faktor faktor pendukung pariwisata seperti produsen dan atau perusahaan makanan dan minuman di objek wisata telah menyusun manual sistem jaminan halal serta dapat diaplikasikan.

Kata kunci: Manual sistem jaminan halal, Pariwisata halal

A. Pengertian Pariwisata Halal

Secara umum pariwisata adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata, termasuk perusahaan obyek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait dibidang tersebut.¹Dalam ajaran (hukum) Islam, halal dan haram merupakan persolan yang sangat penting dan dipandang sebagai inti keberagaman, karena setiap muslim yang akan melakukan atau menggunakan, terlebih lagi mengkonsumsi sesuatu sangat dituntut oleh agama untuk memastikan terlebih dahulu kehalalan dan keharamannya. Jika halal, ia boleh (halal) melakukan. Menggunakan atau mengkonsumsinya; namun jika jelas keharamannya, harus dijauhkandari diri seorang muslim. Sedemikian urgen kedudukan halal dan haram sehingga sebagian ulama menyatakan,“HukumIslam (fiqh)adalah pengetahuan tentanghalal dan haram”.²Gaya hidup halal menjadi kebutuhan sekarang di tengah kehidupan global. Bahkan, menjadi ketenangan hidup bagi seorang muslim.

Pariwisata syariah adalah kegiatan yang didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah yang memenuhi ketentuan syariah.³Wisata syariah juga salah satu bentuk wisata berbasis budaya yang mengedepankan nilai-nilai dan norma syariat Islam sebagai landasan dasar operasionalnya.⁴Selain itu juga Kementerian Pariwisata membuat wisata halal di Indonesia untuk memperkaya varian industri pariwisata dengan menebarkan daya tarik konsep halal.⁵Terminologi Pariwisata halal dalam beberapa konsep disamakan dengan pariwisata syariah, walaupun dalam hal ini terdapat terminology yang cukup berbeda yaitu wisata halal, wisata syariah dan wisata religi. Dalam hal ini, perbedaan wisata halal dan syariah lebih daripada

¹ Hendri Hermawan Adinugraha, Mila Sartika, Ana Kadarningsih, “Desa Wisata Halal: Konsep Dan Implementasinya Di Indonesia”, Jurnal Human Falah, Vol. 5 Nomor 1, 2018, hlm. 32.

²Gema Rahmadi, ”Halal Dan Haram Dalam Islam”, Jurnal Ilmiah, Vol. 2. Nomor 1, 2015, hlm. 20.

³M. Zaki Mubarak Lubis, “prospek destinasi wisata halal berbasis ovop”, Jurnal Kajian Ekonomi Islam, Vol. 3 Nomor 1, 2018, hlm.36.

⁴Amalia Fiqia Wandhini, Astri Dwi Dayanti, Lailatul Nafiah, Iskandar. “Halal Tourism In Bali: Pengaruh Dan Tantangan Mengembangkan Wisata Halal Di Bali”, Jurnal Ekonomi Syariah, Vol. 2. Nomor 2, 2019 hlm. 5.

⁵Soraya Ratna Pratiwi, Susanne Dida, Nuryah Asri Sjaifirah, “Strategi Komunikasi dalam Membangun Awareness Wisata Halal di Kota Bandung”, Jurnal Kajian Komunikasi, Vol. 6 Nomor 1, 2018, hlm.84.



aspek keterikatan hukum, terminology wisata syariah lebih mengarah pada sendi sendi agama islam (syariah) yang lebih rigid, sedangkan untuk wisata halal lebih fleksibel karena hanya perlu menghindari aspek haram, sedangkan wisata religi lebih mengarah aspek lokasi, contohnya: masjid, mushalla, sekolah agama, pesantren, dan ziarah kubur.

Potensi wisata di Kolaka pada kategori wisata air yaitu pantai tamborasi, pantai malaha, pantai kalomang, kea-kea, dan pulau padamarang dapat didorong untuk menjadi wisata halal. Rencana tersebut dapat terwujud jika wisata itu dapat mendatangkan keuntungan bagi masyarakat atau *stakeholder*. Tingkat lokal yang bisa didorong adalah Desa Agrowisata. Program ini dianggap lebih nyata, hal ini karena di beberapa Kecamatan dan Desa, penduduk memiliki pekerjaan adalah bertani dan berkebun, sehingga menjadikan pekerjaannya selain menghasilkan hasil alam, dilain hal dapat dijadikan wisata. Program Desa Agrowisata Metode langkah operasional yaitu terdiri dari pendekatan sosial budaya, pendidikan kesadaran akan pemanfaatan kekayaan pertanian lokal, pendidikan praktis wirausaha berbasis UMKM, penataan desa agrowisata, perbaikan infrastruktur dan pengembangan IPTEK masyarakat desa agrowisata.⁶ Metode ABCD (*Asset Based Community driven Development*) pada desa agrowisata cukup memberikan efek secara ekonomi terhadap masyarakat disekitar objek agrowisata.⁷ Model desa agrowisata yang memadukan sektor pertanian (yang menghasilkan pangan), sektor peternakan (yang menggunakan sisa pertanian untuk makanan ternak, serta dilain sisi ternak menghasilkan produk sisa/sampah), sektor energi (tinja ternak dapat digunakan untuk biogas), dan sektor pupuk (yang dapat berasal dari tinja ternak dan atau dikombinasikan dengan sisa pertanian), yang diistilahkan dengan Food, Feed, Fuel dan Fertilizer (F4) dengan konsepsi pemodelan diagram *causal*

⁶Zakariah, M. A. 2016. Optimalisasi pemberdayaan masyarakat desa melalui pengembangan ekonomi dan agrowisata berbasis integrated farming system di Kecamatan Mowewe, Kabupaten Kolaka Timur, Sulawesi Tenggara. *Jurnal Ilmiah Al Mawaddah* 2(1): 31-43.

⁷Ridwan Syah, M., M. A. Zakariah, M. Zakariah dan M. Asra. 2018. Asset based community driven development method for agrotourism development on integrated farming. *Jurnal Ekonomi Bisnis Syariah* 1(1): 9-21.

loop, dilanjutkan dengan diagram *black box*, diakhiri dengan *box design*, menghasilkan produktivitas tinggi, sustainabilitas, stabilitas dan resiliansi yang cukup baik.⁸

B. Kriteria Pariwisata Halal

Hakikat berwisata sebagai muamalah maka hukum wisata adalah mubah atau diperbolehkan karena menjaga posisi dari aktifitas pariwisata itu sendiri. Hukum mubah ini menjadikan pariwisata halal lebih fleksibel, dengan slogan “asal tidak haram”. Maka dalam beberapa hal setidaknya ada lima unsur atau kriteria yang menyokong wisata halal dan penerapannya, yaitu:

1. Akomodasi halal

Akomodasi halal yang dimaksud adalah memperhatikan nilai-nilai Islam. Contohnya seperti, pelayanan hotel selalu memperhatikan pasangan suami istri atau tidak, memberikan fasilitas ibadah seperti tempat ibadah, adanya penunjuk arah kiblat, adanya dan alat ibadah dalam kamar seperti sajadah, al-Quran, kran air untuk mempermudah layanan dalam mengambil wuduh dengan nyaman. Dalam hal ini di beberapa objek wisata yang terdapat pelayanan hotel, beberapa hotel tidak memperhatikan relasi pasangan berlainan jenis dalam proses entry data penginapan, pada pariwisata syariah hal ini menjadi sangat penting untuk mencegah timbulnya perbuatan yang haram nantinya.

2. Kuliner

Kuliner halal yang menjadi penyokong dalam wisata halal adalah standarisasi halal itu sendiri atau sebuah aturan. Dzat atau bahan-bahan makanan tidak mengandung unsur-unsur yang diharamkan dan juga baik, dalam artian baik untuk dikonsumsi untuk umat Muslim. Bagian ini yang akan lebih lanjut dijelaskan tentang metode pengembangan dokumen manual sistem jaminan halal di perusahaan makanan dan minuman ataupun penyedia jasa makanan yang berada di sekitar objek wisata halal.

⁸Zakariah, M. A, M. Zakariah, dan A. H. Nasution. 2019. Sistem Pertanian Terpadu Pangan, Pakan, Pupuk dan Biogas di Kabupaten Kolaka dan Kabupaten Kolaka Timur. Jurnal At-Taghyir 2(1): 30-45.



3. Salon dan Spa

Salon dan Spa cukup rentan untuk terlihatnya aurat perempuan, sehingga diperlukan teknik untuk dapat memberi penghalang/pembatas pandangan, sehingga memberikan kenyamanan terhadap muslimah.

Menurut Hamza dan Yudiana pariwisata halal memiliki standar kriteria antara lain:

- a. Berorientasi pada kemaslahatan Umat.
- b. Berorientasi pada pencerahan, penyegaran dan ketenangan.
- c. Menghindari kemusyrikan dan khurafat.
- d. Menghindari maksiat seperti zina, pornografi, minuman keras, narkoba dan judi.
- e. Menjaga perilaku, etika dan nilai luhur kemanusiaan seperti tidak bersikap hedonis dan asusila.
- f. Menjaga amanah, keamanan dan kenyamanan
- g. Bersifat universal dan inklusif
- h. Menjaga kelestarian lingkungan
- i. Menghormati nilai-nilai sosial, budaya dan kearifan lokal.⁹

Secara khusus dalam menyusun konsep pariwisata halal dirumuskan sebagai berikut:

- 1) Makanan halal
- 2) Tidak ada minuman keras (mengandung alkohol)
- 3) Tidak menyajikan produk dari babi
- 4) Tidak ada diskotik
- 5) Staf pria untuk tamu pria, dan staf wanita untuk tamu wanita
- 6) Hiburan yang sesuai
- 7) Fasilitas ruang ibadah (Masjid atau Mushalla)
- 8) Pakaian islami untuk seragam staf
- 9) Tersedianya Al-Quran dan peralatan ibadah (shalat) di kamar
- 10) Petunjuk kiblat

⁹Rafiki ihsan, *op.cit.*, hlm. 100

- 11) Seni yang tidak menggambarkan bentuk manusia Toilet diposisikan tidak menghadap kiblat
- 12) Keuangan syariah
- 13) Hotel atau perusahaan pariwisata lainnya harus mengikuti prinsip-prinsip zakat

Berdasarkan prinsip dan atau syarat utama wisata halal diatas, beberapa prinsip dapat berseberangan dengan kepentingan lainnya khususnya pada negara-negara non-Islam yang mengembangkan wisata halal. Sehingga diperlukan diskusi dan kajian mengenai hal tersebut, oleh para peneliti, praktisi, termasuk ulama yang paham akan hal ini. Namun, dari prinsip-prinsip atau syarat utama wisata halal diatas, makanan halal, produk yang tidak mengandung babi, tidak ada minuman keras, ketersediaan fasilitas ruang ibadah, tersedianya Al-Qur'an dan peralatan ibadah (shalat) dikamar, petunjuk kiblat, dan pakaian staf yang sopan merupakan hal yang penting bagi wisatawan muslim

Beberapa poin diatas, ada beberapa yang masih kategori ikhtilaf (perbedaan pandangan ulama) seperti: seni yang tidak menggambarkan bentuk manusia, ada beberapa ulama yang mengharamkan dengan berlandaskan dengan dalilnya, serta di lain pihak terdapat beberapa ulama yang membolehkannya.

C. Regulasi Pariwisata Halal

1. Aturan yang terkait dengan pelaku usaha pariwisata syariah sebagaimana yang disebutkan di atas diatur dalam UU No. 33 Pasal 25 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
 - a. UU No. 33 pasal 38 tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal menyebutkan kewajiban lainnya bagi penyedia makan dan minuman yang telah memperoleh sertifikat halal untuk wajib mencantumkan label halal.¹⁰
 - b. Dasar hukum aktivitas wisata halal berdasarkan pada Undang-Undang (UU) No. 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataaan.¹¹

¹⁰Elan Jaelani, "Perlindungan Hukum Terhadap Wisatawan Dalam Rangka Pemanfaatan Produk Dan Jasa Pariwisata Syariah (Halal Tourism)", Jurnal Ekonomi Syariah, Vol. 3. Nomor. 2, 2018, hlm. 184.



2. Fatwa MUI Tentang Pariwisata

Fatwa DSN-MUI No. 108/DSN-MUI/X/2016 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah.¹²

D. Arti Penting Manual Halal di Perusahaan Makanan dan Minuman di Objek Pariwisata Halal

Indonesia dengan populasi muslim terbanyak menjadikan standar keagamaannya menjadi sendi utama dalam pemasaran di pasaran. Hal ini karena adanya syariat “Halal” yang harus berlaku pada pribadi muslim. Oleh karena itu, perusahaan yang memiliki produk untuk konsumen, perlu untuk menyusun manual sistem jaminan halal yang memuat panduan penyusunan dokumen jaminan halal untuk mendapatkan sertifikasi halal dari Lembaga Otoritas Halal. Dokumen Manual Sistem Jaminan Halal ini menjadi panduan gerak langkah perusahaan untuk menjamin produknya yang dihasilkan adalah produk halal.

Sistem penjaminan halal di Negara Indonesia yang telah dibentuk oleh Pemerintah dalam sebuah lembaga yakni Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). BPJPH yang berkedudukan di bawah dan bertanggung jawab kepada Menteri Agama. Dalam hal diperlukan, BPJPH dapat membentuk perwakilan di daerah. Dalam melaksanakan wewenangnya BPJPH bekerja samadengan Kementerian dan/atau lembaga terkait, LPH (Lembaga Pemeriksa Halal), dan MUI (Majelis Ulama Indonesia). Kementerian dan/atau lembaga terkait antara lain di bidang perindustrian, perdagangan, kesehatan, pertanian, standarisasi, akreditasi koperasi, usaha mikro, kecil menengah serta pengawasan obat dan makanan.¹³

¹¹Siska Lis Sulistiani, “*Analisis Maqashid Syariah Dalam Pengembangan Hukum Industri Halal Di Indonesia*” (Bandung: Universitas Islam, 2018) Hal 94

¹²Fatwa DSN-MUI No. 108/DSN-MUI/X/2016 Tentang Pedoman Pariwisata Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah.

¹³Nasrullah, A. 2018. Analisis Potensi Industri Halal Bagi Pelaku Usaha di Indonesia. *Jurnal Tahdzib*: 50-78.

Keputusan Menteri Agama RI Nomor 464 Tahun 2020 Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal yaitu jenis produk Susu dan Analognya, Lemak, Minyak, Emulsi Minyak, Es untuk dimakan, Buah dan Sayur dengan perlakuan, Kembang Gula/Permen dan Cokelat, Produk Serelalia, Produk Bakeri, Daging dan Produk Olahan Daging, Produk Perikanan, Produk Telur, Rempah, Garam, Produk Protein, Pangan Gizi Khusus, Minuman, Makanan Ringan Siap Santap, Pangan Siap Saji, Bahan Tambahan, Obat Tradisional, Suplemen Kesehatan, Bahan Obat, Bahan Kosmetik, Produk Biologi, Sandang, Penutup Kepala, Aksesoris, Pembekalan Kesehatan Rumah Tangga, Peralatan Rumah Tangga, Perlengkapan Peribadatan, Kemasan Produk, Alat Tulis, Alat Kesehatan, Jasa Pengolahan, Jasa Penyimpanan, Jasa Pengemasan, Jasa Pendistribusian, Jasa Penjualan Tanpa Proses, Jasa Penyajian Tanpa Proses Pengolahan.

Zakariah (2018) menyatakan bahwa terdapat beberapa bahan yang dapat berasal dari substrat hewan non halal: protein, lemak, gelatin, kolagen, asam lemak, garam, gliserol, asam amino, edible bone phosphate, kalsium fosfat, tepung plasma darah, konsetrat globulin, fibrinogen, media pertumbuhan mikrobia, hormone, enzim, taurine, plasenta dan arang aktif, bahkan tidak hanya itu bisa saja bahan nabati yang diproses oleh bahan non halal seperti lesitin kedelai dapat menggunakan enzim fosfolipase dalam proses pembuatannya untuk memperbaiki sifat fungsionalnya. Halal on plate juga sangat dipengaruhi ada tidak barang najis yang pada substrat tersebut.¹⁴

Implementasi system jaminan halal akan dinilai oleh auditor halal dari Lembaga Pemeriksa halal, hasil audit tersebut nanti akan menentukan sertifikasi halal yang akan dikeluarkan. Oleh karena itu, perlu adanya tulisan untuk mempermudah perusahaan untuk mengerti penyusunan manual system jaminan halal di sebuah perusahaan. Perusahaan yang menerapkan system jaminan halal akan menjaga keberlanjutan produksi halal proses, memastikan kehalalan produk dalam masa berlaku sertifikat halal MUI, memberikan ketenangan spiritual kepada umat muslim, mencegah dari setiap kasus yang terkait dengan

¹⁴Zakariah, M. A. Daging halal dan thoyyib. Jurnal Syariah Hukum Islam 1 (1), 50-59



ketidaksesuaian yang menyebabkan ketidakhalalan produk, melindungi dari segala yang menyebabkan kerugian perusahaan, meningkatkan loyalitas konsumen terhadap kehalalan produk.

E. Penyusunan Manual Sistem Jaminan Halal (SJH)

Penyusunan Manual SJH pada umumnya mengikuti, dan memenuhi sebelas aspek dari Halal Assurance System (HAS) 23000 (sistem jaminan halal) dan system higienis sanitasi serta dikombinasikan dengan keputusan/peraturan dari Kementerian terkait. Manual SJH ini seharusnya berisi panduan teknis caramemenuhi persyaratan system jaminan halal, system higienis sanitasi ataupun Keputusan/Peraturan Kementerian tersebut.

Penyusunan Manual SJH terdiri dari 4 yaitu Bagian pengendalian dokumen, Bagian Pendahuluan, Bagian isi system jaminan halal, Bagian penutup lampiran. Pada bagian pengendalian dokumen meliputi daftar isi, daftar distribusi, dan daftar perubahan dokumen. Pada bagian pendahuluan meliputi profil perusahaan, filosofi perusahaan, tujuan penerapan, dan ruang lingkup penerapan. Bagian isi system jaminan halal meliputi kebijakan halal, panduan halal, organisasi system jaminan halal, standar operating procedure halal, system administrasi, system dokumentasi, sosialisasi system jaminan halal, pelaksanaan pelatihan system jaminan halal, komunikasi internal dan eksternal, audit internal, tindakan perbaikan, dan pengkajian ulang manajemen atas system jaminan halal. Bagian penutup lampiran, pada bagian ini tergantung kebutuhan untuk melengkapi lampiran seperti panduan halal, diagram alir penerapan titik kritis, SOP setiap bagian, formulir audit halal internal, format laporan berkala, format laporan ketidaksesuaian, notulen pertemuan pengkajian ulang manajemen, dan formulir administrasi.

Bagian Pengendalian Dokumen yang terdiri dari daftar isi memiliki format seperti dokumen lain yang membutuhkan petunjuk halaman untuk bab, subbab, anak subbab dan turunannya. Daftar distribusi memiliki definisi operasional bahwa manual system jaminan halal didistribusikan sebagai salinan kepada bagian

unit kerja sebagai penanggung jawab dari rantai proses di perusahaan tersebut. Bagian daftar perubahan dokumen adalah bagian yang menginformasikan perubahan atau revisi dokumen, memuat pada bagian apa dan halaman berapa ada perubahan, termasuk uraian perubahan.

Bagian pendahuluan yang terdiri dari profil perusahaan, menggambarkan biodata perusahaan, izin operasional, alamat, serta produk yang dihasilkan. Filosofi perusahaan tergantung dari perusahaan, jika terdapat filosofi perusahaan, maka dapat mencantumkan hal tersebut, sedangkan yang tidak memiliki filosofi perusahaan maka tidak perlu mencantumkan hal ini. Tujuan penerapan, pada bagian ini perusahaan menjelaskan yang menjadi maksud implementasi system jaminan halal pada perusahaan ini. Bagian ruang lingkup penerapan pada umumnya bahwa perusahaan menjelaskan bahwa manual ini berfokus pada bagian/unit kerja/departemen seperti Bagian Penerimaan Bahan Baku, produksi, Penyimpanan Bahan baku dan produk, transportasi dan distribusi, atau bagian yang lain yang menjadi unit kerja perusahaan tersebut.

Bagian isi system jaminan halal yaitu kebijakan halal, pada kebijakan halal ini perusahaan menunjukkan SK/Peraturan dari perusahaan yang menginstruksikan bahwa Semua Karyawan perusahaan tersebut mendukung system jaminan halal untuk memproduksi produk halal. Bukti kebijakan halal ini harus disertai dengan tanda tangan/persetujuan pimpinan perusahaan (Direktur/Manager atau bahkan yang lebih di atas nya). Panduan halal pada bagian isi system jaminan halal, disusun oleh perusahaan dengan menyatakan bahwa panduan halal tersebut disusun dari Al Quran, Hadits, Ijma, Qiyas, Fatwa MUI, keputusan identifikasi titik kritis, daftar identifikasi control titik kritis pada material dan tindakan pencegahan, daftar identifikasi control titik kritis pada proses produksi dan tindakan pencegahan. Organisasi Manajemen Sistem Jaminan Halal pada bagian isi system jaminan halal, perusahaan harus menyebutkan struktur organisasi yang terlibat dalam system jaminan halal yaitu seperti quality assurance, quality control, produksi, produk development, purchasing, formulasi dan gudang. Organisasi manajemen halal dipimpin oleh seorang kordinator auditor halal internal yang melakukan koordinasi dalam menjaga kehalalan produk serta



menjadi penanggungjawab komuniiasi antara perusahaan dengan LPPOM MUI/BPJPH Kemenag.

Auditor halal internal yang melakukan kordinasi dengan LPPOM MUI/BPJPH Kemenag, sehingga perusahaan perlu mencantumkan persyaratan untuk menjadi syarat, tugas dan wewenang auditor halal yaitu contoh syarat yang bisa diterapkan oleh perusahaan seperti auditor halal internal adalah karyawan tetap perusahaan, kordinator tim auditor halal internal adalah seorang muslim yang mengerti dan menjalankan syariat islam, berada dalam lingkup manajemen halal, berasal dari bagian yang terlibat dalam proses produksi secara umum seperti bagian QA/QC, dll., memahami titik kritis keharaman produk, ditinjau dari bahan maupun proses produksi secara keseluruhan, diangkat melalui surat keputusan peminan perusahaan dan diberi wewenang penuh untuk melakukan tindakan yang diperlukan dalam melaksanakan SJH. Tugas tim auditor halal internal secara umum meliputi: menyusun system jaminan halal di internal perusahaan, mengkordinasi pelaksanaan system jaminan halal, membuat laporan pelaksanaan system jaminan halal, dan melakukan komunikasi dengan pihak LPPOM MUI.

Selain Syarat dan Tugas Auditor halal, perusahaan perlu mencantumkan tugas dan wewenang auditor halal internal berdasarkan fungsi di setiap bagian kerja dalam struktur manajemen halal.

Bagian selanjutnya dalam manual mutu system jaminan halal di sebuah perusahaan yaitu *standard operating procedures* (SOP), SOP adalah sebuah instruksi yang diatur oleh sebuah perusahaan untuk menyelesaikan suatu proses kerja tertentu. SOP dibuat untuk proses kerja yang seragam, dengan hasil yang seragam. SOP pada seluruh kegiatan dibuat berdasar system halal, perbedaan kelas/tingkat produksi pada setiap perusahaan, tentu akan menjadikan adanya perbedaan dari setiap perusahaan terhadap SOP tersebut. Misal SOP pengadaan bahan mentah, maka di SOP telah diketahui bahan-bahannya, terdata.diketahui kehalalannya di LPPOM MUI, dan didukung dengan dokumentasi yang baik dan lengkap.Hal yang sama pada SOP Produksi, SOP Purchasing, dan SOP Gudang.

Standard Operating Procedures (SOP) diturunkan menjadi acuan teknis yang berfungsi sebagai dokumen teknis yang dapat membantu pekerjaan di setiap bidang. Selain itu, Rancangan system administrasi dan dokumentasi harus didesain secara terpadu, sehingga jika suatu saat terjadi masalah dapat dengan mudah terlacak/telusur. Disetiap tahapan dilengkapi dengan penanggung jawab Departemen yang ada di dalam perusahaan tersebut. Sistem administrasi dan dokumentasi ini digambarkan dengan rantai system.

Manual Mutu Sistem Jaminan Halal yang telah dibuat tentunya perlu disosialisasikan ke seluruh pemangku kepentingan di Perusahaan, sehingga di Manual Mutu harus mencantumkan metode sosialisasi yang dapat dilakukan. Selain itu, pelaksana Sistem Jaminan Halal diikutkan dalam pelatihan. Model Pelatihan perlu dicantumkan dalam Manual Mutu tersebut. Manual mutu juga mencantumkan Pola Komunikasi Internal dan Eksternal dengan berbagai pihak yang terkait dengan baik secara internal maupun eksternal.

Bagian Audit Internal harus dicantumkan setelah bagian penjelasan komunikasi internal dan eksternal, audit internal ini adalah bagian dari monitoring dan evaluasi system jaminan halal. Bagian audit internal tersebut dijabarkan kedalam tujuan audit internal, ruang lingkup audit internal dan pelaksanaan audit internal. Hasil dari audit internal, tentu bentuknya laporan. Dalam laporan tersebut biasanya terdiri dari tiga temuan a). observe, b). Minor revision dan c). Major revision. Laporan tersebut ditindaklanjuti dengan tahapan bagian Tindakan Perbaikan, dalam bagian ini pihak perusahaan menjelaskan Tindakan Perbaikan jika temuannya adalah observe, begitu juga pada temuan minor dan major revision. Selain, Tindakan Perbaikan yang dicantumkan pada Manual Sistem Jaminan Halal, maka perusahaan harus mencantumkan Kaji Ulang Manajemen, kaji ulang manajemen dilakukan secara menyeluruh dalam kurun waktu tertentu misalnya 1 tahun/2 tahun sekali.



F. Penelusuran Jejak Digital Manual SJH di Google.com serta Implementasinya

Jumlah Penelusuran Manual SJH yang dapat dilacak di Google.com tersaji pada Tabel 1.

Kata Kunci	Jumlah hasil/waktu/Akses di google.com
Manual SJH	172.000/0,36 detik
Manual SJH Indonesia	38.500/0,33 detik
Manual SJH Kolaka	270/0,46 detik

Hasil penelusuran manual sistem jaminan halal di google.com menunjukkan bahwa sudah banyak perusahaan yang menyusun sistem jaminan halal. Walaupun dengan kata kunci “Manual SJH Kolaka” menunjukkan hasil pencarian yang cukup rendah yaitu 279 hasil per 0,46 detik di google.com. Manual SJH ini menjadi parameter kesiapan dalam pengajuan sertifikasi halal di LPPOM MUI, karena salah satu dokumen yang diunggah yaitu Manual SJH. Rendahnya hasil pencarian Manual SJH Kolaka menggambarkan rendahnya jumlah produsen yang mengajukan sertifikasi halal di Kabupaten Kolaka.

Implementasi Manual SJH di beberapa perusahaan perlu dievaluasi dan diberikan bimbingan teknis. Hal ini beberapa temuan industri kecil menengah (IKM) yang telah menyusun Manual SJH, belum menerapkan SJH secara konsisten, lebih lanjut bahwa beberapa kelemahan penerapan SJH di IKM adalah minimnya sosialisasi kebijakan halal, lemahnya koordinasi tim manahemen halal internal, tidak adanya program edukasi dan pelatihan, tida adanya prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, tidak adanya prosedur untuk penanganan produk yan tidak memenuhi kriteria, tidak adanya kaji ulang manajemen di IKM Cilegon Banten.¹⁵

Beberapa hal sehingga implementasi Manual SJH dapat berjalan dan dapat menjaga mutu halal adalah Fasilitas, Audit Eksternal dan Persyaratan Bahan. Hal

¹⁵Susihono, W. dan E. Febianti. 2018. Implementasi Sistem Jaminan Halal Melalui Bimbingan Teknis Penerapan HAS-23000 Di Industri Gipang Tiga Bunda Cilegon Banten. *Jurnal Teknik* Vol 12(2): 201-108.

ini ditunjukkan pada kafe terminal O Bogor, Manual SJH yang disusun berdasarkan kondisi nyata kafe terminal O dapat diimplementasikan dengan dukungan fasilitas, audit eksternal dan sebagian persyaratan bahan.¹⁶

Tabel 2. Jumlah Penelusuran Pariwisata Halal Kolaka di Google.com

Kata Kunci	Jumlah hasil/waktu/Akses di google.com
Pariwisata Indonesia	72.700.000/0,68 detik
Pariwisata Halal Indonesia	5.140.000/0,56 detik
Pariwisata Kolaka	265.000/0,55 detik
Pariwisata halal Kolaka	44.300/0,40 detik

Hasil penelusuran jejak digital di Google.com bahwa pencarian dengan kata kunci pariwisata Indonesia sangat tinggi yaitu 72.700.000/0,68 detik. Hal ini tentu dengan dukungan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI dengan anggaran yang cukup besar mempromosikan pariwisata Indonesia dengan branding “Wonderful Indonesia”. Pengembangan pariwisata juga dikembangkan pada aspek pariwisata halal, hal ini karena aktivitas pariwisata hari ini berdasar pada Undang-Undang No.10 Tahun 2009 tentang pariwisata, pada undang-undang ini mengatur pariwisata secara umum, dan belum mengatur pariwisata halal secara khusus. Lalu karena pariwisata halal ini memiliki karakteristik yang berbeda dengan pariwisata umum maka Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif mengeluarkan Peraturan Menteri Nomor 2 Tahun 2014 tentang pedoman penyelenggaraan usaha hotel syariah. Hal ini berasaskan fatwa Dewan Syariah Nasional MUI. Lalu, pada tahun dikeluarkan Peraturan Menteri Nomor 1 Tahun 2016 tentang penyelenggaraan sertifikasi usaha pariwisata, yang secara khusus juga mengatur sertifikasi pariwisata halal. Bahkan, terdapat perubahan (pencabutan poin khusus) dengan adanya Peraturan Menteri Pariwisata RI Nomor 12 Tahun 2016 sehingga tidak ada poin khusus terhadap pariwisata halal. Tahun 2019,

¹⁶Priyoga, A. 2018. Implementasi Manual Sistem Jaminan Halal dan Keamanan Pangan Di Kafe Terminal O Bogor. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.



terdapat kabar penerbitan Peraturan Menteri tentang pariwisata halal, tetapi belum diselesaikan.

Pemerintah Provinsi dan Kabupaten juga sangat berperan dalam memajukan pariwisata halal, misal destinasi pariwisata halal unggulan Nusa Tenggara Barat, Aceh, Riau dan Kepulauan Riau, DKI Jakarta, Sumatera Barat, Jawa Barat, DIY Yogyakarta, Jawa Tengah, Malang Raya, Sulawesi Selatan (Sumber: CrescentRating – Mastercard). Akhirnya menjadikan Indonesia sebagai peringkat pertama sebagai destinasi wisata halal dunia versi GMTI 2019 (Global Muslim Travel Index) bersama dengan Malaysia dengan skor 78, disusul Turki skor 75, Arab Saudi, Uni Emirat Arab, Qatar, Maroko, Oman, Bahrain, Brunei dan Australia. Hasil ini tentu karena usaha pemerintah yang telah focus mengembangkan pariwisata halal, beberapa hal yang telah dikembangkan dalam konsep pariwisata halal oleh pemerintah yaitu :

- a. Layanan makanan dan minuman halal
- b. Fasilitas ibadah berkualitas (masjid/mushalla)
- c. Toilet bersih dengan air memadai
- d. Bebas dari islamphobia
- e. Memberi nilai manfaat social
- f. Program ramadhan
- g. Pengalaman unik bagi wisatawan muslim
- h. Bebas dari aktivitas non halal
- i. Penyediaan area rekreasi dengan privasi.

Hasil penelusuran kata kunci pariwisata halal Indonesia 5.140.000/0,56 detik yang berarti bahwa hanya 7% pembicaraan pariwisata halal Indonesia dari total pembicaraan pariwisata Indonesia. Hal ini selaras dengan jejak digital bahwa pariwisata menjadi focus atau konsen pemerintah dimulai 6 tahun lalu yaitu tahun 2014 setelah adanya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Hasil penelusuran pariwisata kolaka cukup rendah yaitu 265.000/0,55 detik atau 0,36% dari pembicaraan digital tentang pariwisata indonesia. Hal ini

menunjukkan belum ada objek wisata yang menjadi wisata unggulan dari Kabupaten Kolaka. Tercatat, bahwa terdapat objek wisata Kolaka yang diajukan pada Anugerah Pesona Indonesia 2019 yaitu Pantai Tamborasi, tetapi tidak mendapat nominasi pada API Award 2019. Rendahnya hasil penelusuran digital pariwisata halal kolaka juga terlihat pada kata kunci pariwisata halal kolaka yaitu 44.300/0,40 detik atau 16,71% dari total penelusuran digital pariwisata kolaka.

Nilai yang rendah ini perlu menjadi focus pemerintah Kabupaten Kolaka untuk menjadi tipe *follower* kesuksesan beberapa pemerintah Kabupaten dan Provinsi dalam mengembangkan konsep pariwisata halal yang telah dibahas di atas. Promosi digital menjadi poin tambahan dalam pengembangan pariwisata halal, hal ini untuk memudahkan wisatawan domestic dan mancanegara untuk memperoleh informasi tentang pariwisata halal Kolaka. Selain promosi digital, yaitu kerja sama dengan Perguruan Tinggi yang memiliki konsen terhadap pariwisata halal di Kolaka.

G. Kesimpulan

Promosi pariwisata halal di Kabupaten Kolaka perlu didorong dengan upaya penjaminan bahwa faktor faktor pendukung pariwisata seperti produsen dan atau perusahaan makanan dan minuman di objek wisata telah menyusun manual sistem jaminan halal serta dapat diaplikasikan.



DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H. H. 2018. Desa Wisata Halal: Konsep Dan Implementasinya Di Indonesia. Universitas Dian Nuswantoro Semarang.
- Efendi, A. M. A. 2019. Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo) Universitas Darussalam Gontor.
- Fajriati, I. 2019. Penyusunan system jaminan halal (SJH) UMKM olahan salak Desa Wonomerto Turi Sleman. UIN Sunan Kalijaga.
- Fatwa. 2016 No 108/DSN-MUI/X). Tentang Pedoman Pariwisata Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah. DSN-MUI, 14.
- Hafizah, N. dan Syarif, W. 2019. Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Pangan Di Rumah Makan Kota Padang. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- Jaelani, E. 2018. Perlindungan Hukum Terhadap Wisatawan Dalam Rangka Pemanfaatan Produk Dan Jasa Pariwisata Syariah (Halal Tourism). JES Vol 3 No 2, 184.
- Keputusan Menteri Agama RI Nomor 464 Tahun 2020 Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal.
- Lubis, M. Zaki Mubarak. 2018. Prospek destinasi wisata halal berbasis ovop Universitas islam negeri imam Bonjol
- Mahardika, R. 2019. Strategi Pemasaran Wisata Halal. Hukum Islam, 76.
- Nasrullah, A. 2018. Analisis Potensi Industri Halal Bagi Pelaku Usaha di Indonesia. Jurnal Tahdzib: 50-78.
- Puspita, M. A. 2019. Identifikasi titik kritis kehalalan pangan di rumah makan Kelurahan lambung bukit Kecamatan pauh pinang Kota Padang. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- Pratiwi, S. R. 2019. Strategi Komunikasi dalam Membangun Awareness Wisata Halal di Kota Bandung. Bandung. Universitas Padjajaran.
- Priyoga, A. 2018. Implementasi Manual Sistem Jaminan Halal dan Keamanan Pangan Di Kafe Terminal O Bogor. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

- Rahmawati.2019. Penerapan Sistem Halal-Haram dalam Pengelolaan Pariwisata Berdasarkan Qur'an dan Sunnah.Makassar.Politeknik Pariwisata Makassar
- Rimet. 2019. Strategi Pengembangan Wisata Syariah Di Sumatera Barat : Analisis SWOT (Strength, Weakness, Opportunity, Threat).Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim.
- Sulistiani, S. L. 2018. Analisis Maqashid Syariah Dalam Pengembangan Hukum Industri Halal Di Indonesia. Law and Justice, Vol 3 No 5, 94.
- Susihono, W. dan E. Febianti. 2018. Implementasi Sistem Jaminan Halal Melalui Bimbingan Teknis Penerapan HAS-23000 Di Industri Gipang Tiga Bunda Cilegon Banten. Jurnal Teknik Vol 12(2): 201-108.
- Undang-Undang RI Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal
- Wandhini, A. F. Dayanti, A. D. Nafiah, L. Iskandar. 2019. Halal Tourism In Bali: Pengaruh Dan Tantangan Mengembangkan Wisata Halal Di Bali.Institut Agama Islam Negeri.
- Ridwan Syah, M., M. A. Zakariah, M. Zakariah dan M. Asra. 2018. Asset based community driven development method for agrotourism development on integrated farming. Jurnal Ekonomi Bisnis Syariah 1(1): 9-21.
- Zakariah, M. A, M. Zakariah, dan A. H. Nasution. 2019. Sistem Pertanian Terpadu Pangan, Pakan, Pupuk dan Biogas di Kabupaten Kolaka dan Kabupaten Kolaka Timur. Jurnal At-Taghyir 2(1): 30-45.
- Zakariah, M. A. 2016. Optimalisasi pemberdayaan masyarakat desa melalui pengembangan ekonomi dan agrowisata berbasis integrated farming system di Kecamatan Mowewe, Kabupaten Kolaka Timur, Sulawesi Tenggara. Jurnal Ilmiah Al Mawaddah 2(1): 31-43.