



MENGELOLA BISNIS BARU

Keuangan, Pemasaran, dan Perizinan Usaha Untuk Usaha Mikro

- Haqi Fadillah
- Agus Setyo Pranowo
- Eka Nurul Agusta
- Mutiara Puspa Widyowati
- Herdiyana



Penerbit Peneleh



Universitas Pakuan

MENGELOLA BISNIS BARU

Keuangan, Pemasaran, dan Perizinan Usaha Untuk Usaha Mikro

Penerbit Peneleh

Undang-Undang Republik Indonesia
Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta
Lingkup Hak Cipta
Pasal 1

Hak Cipta adalah hak eksklusif pencipta yang timbul secara otomatis berdasarkan prinsip deklaratif setelah suatu ciptaan diwujudkan dalam bentuk nyata tanpa mengurangi pembatasan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Ketentuan Pidana

Pasal 113

1. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama **1 (satu) tahun** dan/atau pidana denda paling banyak **Rp100.000.000 (seratus juta rupiah)**.
2. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama **3 (tiga) tahun** dan/atau pidana denda paling banyak **Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah)**.
3. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama **4 (empat) tahun** dan/atau pidana denda paling banyak **Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah)**.
4. Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama **10 (sepuluh) tahun** dan/atau pidana denda paling banyak **Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah)**.

Mengelola Bisnis Baru: Keuangan, Pemasaran, Dan Perizinan Usaha Untuk Usaha Mikro

Penulis : Haqi Fadillah, Agus Setyo Pranowo, Eka Nurul Agusta, Mutiara Puspa
Widyowati, dan Herdiyana
Editor : Rahmanita Azwan dan Lucky Muhammad
Design : Reza Ariftiarno
Halaman : 1--34
ISBN : 9978-623-6366-19-6
Penerbit : Penerbit Peneleh
Jl. Laksda Adisucipto, Pondok Indah Estate Blok B No. 11A Pandanwangi
Blimbing Kota Malang

DAFTAR ISI

PRAKATA	vi
PENYUSUNAN LAPORAN KEUANGAN.....	1
Peran Akuntansi bagi UMKM.....	2
Poin Penting dalam menjalankan usaha!.....	3
Bagaimana Cara Menghitung Titik Impas?.....	3
Apa Itu Biaya Produksi/Harga Pokok Produksi?	3
Skema Alur Laporan Usaha UKM	4
Unsur-unsur yang terdapat di dalam laporan usaha.....	4
Cara Menghitung Biaya Produksi/Harga Pokok Penjualan	4
Contoh Soal Pembuatan Laporan Harga Pokok Penjualan Dan Laporan Laba-Rugi.....	6
PEMASARAN	7
Keunggulan UMKM	8
Kelemahan UMKM	9
STRATEGI DIGITAL MARKETING 2021	10
Simpulannya.....	12
PERIZINAN USAHA	13
PENDAHULUAN	14
MENGENAL JENIS-JENIS IZIN EDAR PANGAN OLAHAN DI INDONESIA.	16
SPP-IRT	16

APA ITU CPPB?	20
LABEL	22
UMUR SIMPAN.....	24
SERTIFIKASI HALAL PRODUK PANGAN OLAHAN UMKM	27

PRAKATA

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Alhamdulillah kami panjatkan puja dan puji syukur kehadirat Allah SWT. yang senantiasa melimpahkan segala rahmat, taufik dan hidayah-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan buku ini.

Buku ini disusun untuk membantu UMKM dalam bidang pemasaran dan penyusunan laporan keuangan. Melalui buku ini UMKM dapat mengetahui kekuatan dan kelemahan yang dimilikinya, dipekernalkan tentang strategi *digital marketing*, mengetahui hal-hal penting untuk diperhatikan sebelum memulai usaha pangan olahan dan menjual produk, antara lain: desain produk, komposisi, proses produksi, label pangan, registrasi izin edar, sertifikasi halal dan strategi pemasaran. Selain itu, buku ini juga berisi tentang bagaimana UMKM menghitung biaya produksi dan membuat laporan harga pokok penjualan.

Atas dasar hal itu, UMKM diharapkan dapat membuat produk yang memenuhi standar mutu, mengetahui cara memasarkan produk, mengurus izin edar dan sertifikasi halal, menghitung biaya produksi dan menentukan harga jual produk sehingga tidak mengalami kerugian.

Dalam kesempatan ini, penyusun juga menyampaikan terima kasih kepada:

1. Rektor Universitas Pakuan;
2. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan;
3. Ketua LPPM Universitas Pakuan;
4. Pengurus D'LISIUS (Dapur Lokal Indonesia Untuk Sesama);
5. Ibu-ibu binaan D'LISIUS (Dapur Lokal Indonesia Untuk Sesama); dan
6. Pihak-pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu hingga selesainya buku ini.

Penyusun menyadari bahwa di dalam pembuatan buku masih banyak kekurangan, untuk itu penyusun sangat membuka saran dan kritik yang sifatnya membangun. Semoga buku ini memberikan manfaat.

Bogor, Januari 2022
Penulis

PENYUSUNAN LAPORAN KEUANGAN

Peran Akuntansi bagi UMKM

Usaha Kecil, Mikro, dan Menengah (UMKM) memiliki peran yang sangat besar dalam mendorong pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Untuk menjaga keberlangsungan usaha para pelaku UMKM, diperlukan kemampuan yang baik dalam mengelola laporan keuangan usahanya. Akuntansi bagi UMKM memiliki beberapa manfaat untuk mendukung kemajuan UMKM, terutama dalam bidang keuangan. Pengelolaan keuangan yang baik, dapat membantu UMKM dalam mengembangkan bisnisnya. Adapun beberapa peran akuntansi bagi UMKM adalah sebagai berikut:

- 1) Informasi kinerja perusahaan
Akuntansi berperan untuk mengolah transaksi menjadi sebuah informasi keuangan bagi para penggunanya yang berupa laporan keuangan yang dapat digunakan untuk menentukan berbagai macam kebijakan.
- 2) Informasi perhitungan pajak
UMKM diharapkan memiliki sistem administrasi dan keuangan yang baik. Dalam suatu usaha, pembukuan merupakan hal dasar yang digunakan untuk mengukur penghitungan pajak.
- 3) Informasi posisi dana perusahaan
Informasi ini penting bagi perusahaan sebagai bahan pertimbangan untuk mengambil kebijakan dan keputusan dalam mengoperasikan bisnis.
- 4) Informasi perubahan modal pemilik
Informasi perubahan modal berasal dari berbagai kegiatan pokok operasi perusahaan. Melalui informasi ini, para pelaku bisnis dapat memantau asal modal yang dimiliki sehingga mampu merencanakan strategi keuangan dan mengevaluasi keuangan.
- 5) Informasi penerimaan dan pengeluaran kas
Laporan arus kas menunjukkan aliran kas masuk dan kas keluar dalam suatu periode akuntansi. Dalam laporan arus kas, dapat diperoleh seluruh informasi terkait kinerja perusahaan selama periode tertentu.
- 6) Informasi perencanaan kegiatan
Agar usaha yang dijalankan dapat memperoleh keuntungan dan mencapai tujuannya, akuntansi menyediakan informasi yang mengestimasi dampak dari setiap keputusan yang diambil dalam melakukan perencanaan bisnis.
- 7) Informasi besaran biaya
Dengan adanya pengelolaan keuangan yang baik, maka perusahaan dapat menghitung dan memperkirakan besaran biaya yang akan digunakan dalam menjalankan usahanya.

Poin Penting dalam menjalankan usaha!

- Tidak sembarangan menerima tawaran pekerjaan jika belum diketahui **titik impasnya**.
- Mampu menghitung **Harga Pokok Produksi** sehingga bisa menentukan Harga Jual dengan tepat
- Bisa menghitung Titik Impas (*Break Even Point*)/Tidak untung tidak rugi.

Bagaimana Cara Menghitung Titik Impas?

$$\text{Titik Impas} = \text{Total Penjualan} - \text{Total Biaya}$$

Apa Itu Biaya Produksi/Harga Pokok Produksi?

Biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan selama proses pengelolaan dengan tujuan menghasilkan produk yang siap dijual. Komponen Biaya Produksi meliputi:

- ✓ **Biaya Bahan Baku**
Biaya Bahan Baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku untuk siap diolah. Contoh: dalam membuat Bapau adalah terigu, gula dan ragi.
- ✓ **Biaya Overhead Pabrik**
Biaya Overhead Pabrik adalah semua biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Terdiri dari:
 - Biaya bahan mentah tidak langsung (bahan penolong)
 - Biaya tenaga kerja tidak langsung (termasuk gaji)
 - Biaya reparasi dan pemeliharaan
 - Biaya yang timbul sebagai akibat penilaian terhadap aktiva tetap
 - Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu
 - Biaya overhead pabrik lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran uang tunai (listrik, air, telepon).
- ✓ **Upah**
Upah pun adalah gaji, tetapi sudah pasti banyaknya dan waktunya. Artinya, banyaknya upah yang diterima itu sudah pasti jumlahnya pada setiap waktu yang telah ditetapkan. Dalam hal waktu yang lazim digunakan di Indonesia adalah bulan.

Skema Alur Laporan Usaha UKM:

- Transaksi keuangan
- Kas masuk dan kas keluar
- Harga Pokok Penjualan
- Daftar aktiva tetap
- Laporan usaha UMKM

Unsur-unsur yang terdapat di dalam laporan usaha:

Unsur	Keterangan
Pendapatan Usaha	Pemasukan kas yang berasal dari hasil penjualan
Biaya Usaha	Pengeluaran kas yang berasal dari kegiatan usaha
Pendapatan Lain-lain	Pemasukan kas yang berasal dari pendapatan selain hasil penjualan
Biaya Lain-lain	Pengeluaran kas yang dikeluarkan bukan untuk kegiatan usaha
Modal Sendiri	Uang pribadi yang digunakan untuk kegiatan usaha
Modal Lain	Uang yang digunakan untuk kegiatan usaha namun tidak berasal dari uang pribadi
Bayar Hutang	Biaya yang digunakan untuk membayar hutang

Cara Menghitung Biaya Produksi/Harga Pokok Penjualan

Orderan 20kg keripik singkong rasa original dari TOKO A dihargai Rp500.000 apakah orderan ini diterima atau ditolak?

Mari kita hitung ...

Diketahui:

Biaya Bahan Baku	
Singkong	Rp150.000
Minyak Goreng	Rp50.000
Jumlah Biaya Bahan Baku	Rp200.000

Biaya Upah	
Biaya Upah	Rp100.000
Jumlah Biaya Upah	Rp100.000

Biaya Overhead Pabrik	
Gas LPG	Rp15.000
Kemasan	Rp20.000
Bumbu	Rp10.000
Jumlah Biaya Overhead Pabrik	Rp50.000

Maka:

➤ **Laporan Biaya Produksi**

= Biaya Bahan Baku + Biaya Upah + BOP

=Rp200.000 + Rp100.000 + Rp.000

=Rp350.000

➤ **Menetapkan Harga Jual**

= Biaya Produksi + Keuntungan

= Rp350.000 + Rp100.000

= Rp350.000

Contoh Soal Pembuatan Laporan Harga Pokok Penjualan Dan Laporan Laba-Rugi

Berikut adalah informasi pada PT ABC Tahun 2021:

Persediaan produk dalam proses 1 Jan 2021	Rp37.500.000
Persediaan produk dalam proses 31 Jan 2021	Rp15.000.000
Biaya Bahan Baku	Rp142.500.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp165.000.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp105.000.000
Persediaan Produk Jadi 1 Jan 2021	Rp22.500.000
Persediaan Produk Jadi 31 Jan 2021	Rp67.500.000
Penjualan	Rp750.000.000
Biaya Pemasaran dan Administrasi	Rp100.000.000

PT ABC Laporan Harga Pokok Penjualan 31 Januari 2021	
Biaya Produksi	
• Biaya Bahan Baku	Rp142.500.000
• Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp165.000.000
• BOP	Rp105.000.000
Total Biaya Produksi	Rp412.500.000
+ Persediaan produk dalam proses 1 Jan 2021	Rp37.500.000
- Persediaan produk dalam proses 31 Jan 2021	(Rp15.000.000)
Harga Pokok Produksi	Rp435.000.000
+ Persediaan produk jadi 1 Jan 2021	Rp22.500.000
- Persediaan produk jadi 31 Jan 2021	Rp(67.500.000)
Harga Pokok Penjualan	Rp390.000.000

PT ABC Laporan Laba-Rugi 31 Januari 2021	
Penjualan	Rp750.000.000
Harga Pokok Penjualan	(Rp390.000.000)
Laba Kotor	Rp360.000.000
Biaya Pemasaran dan Administrasi	(Rp100.000.000)
Laba Bersih	Rp260.000.000

PEMASARAN

UMKM adalah aktifitas usaha yang bersekala menengah, kecil dan mikro, usaha ini banyak sekali dilakukan oleh industri rumah tangga, oleh karena itu UMKM sangat berperan dalam menopang perekonomian masyarakat.

Pandemi COVID-19 yang melanda Indonesia sejak Maret 2020 lalu telah melumpuhkan bisnis dari berbagai skala. Dilansir dari Kompas.com, Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (Kemenkop UKM) mencatat 300.000 UMKM yang telah terpukul akibat pandemi. Tidak sedikit UMKM yang terpaksa gulung tikar karena bisnis yang kian memburuk. Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) juga menyulitkan UMKM untuk beroperasi seperti biasa.



Sepanjang pandemi Covid-19, data Akumindo (Asosiasi UMKM Indonesia), terdapat sekitar 30 juta UMKM yang gulung tikar, dari 64,7 juta UMKM tahun 2019 menjadi 34 juta pada tahun 2020. Padahal menurut Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian, pada tahun 2019, UMKM berkontribusi 60% atau senilai Rp8.573 triliun bagi Produk Domestik Bruto (PDB) negara. UMKM juga berkontribusi menyerap 97% dari total tenaga kerja, serta menghimpun sampai 60,4 persen dari total investasi.

UMKM tentunya memiliki keunggulan maupun kelemahan. Para pelaku sebaiknya menguasai keunggulan dan kelemahan usahanya masing masing.

Keunggulan UMKM

- Inovasi & teknologi mudah terjadi dalam pengembangan produk
- Fleksibel kemampuan menyesuaikan pasar
- Struktur biaya rendah
- Hubungan kemanusiaan yang sangat tinggi
- Terdapat dinamisme manajerial dan peranan kewirausahaan
- Fokus terhadap sektor yang spesifik/satu bidang usaha

Kelemahan UMKM



- Pemasaran
- Keuangan yang terbatas
- Tenaga Ahli/Keterbatasan SDM
- Bahan Baku

UMKM wajib disiplin dalam mengelola keuangan, belajar untuk memulai memisahkan uang usaha dengan uang pribadi.

Dalam bentuk yang sederhana UMKM wajib membuat perencanaan usaha untuk dua sampai lima tahun kedepan. Supaya dalam melakukan usaha dapat terarah dan memiliki target usaha yang pasti.

Walaupun masih bersekala kecil ataupun mikro, para pelaku usaha UMKM sudah waktunya mulai menyisihkan hasil keuntungannya untuk menjaga hal yang tidak diinginkan, seperti sakit, bahan baku naik, selain itu juga dapat mengikuti asuransi usaha, jika terjadi musibah yang tidak diinginkan asuransi yang akan menanggungnya.

UMKM sudah waktunya melek teknologi dengan mulai menyentuh yang namanya digital. Sehingga UMKM mampu melakukan pemasarannya menggunakan sarana digital atau yang sering kita dengar DIGITAL MARKETING.



STRATEGI DIGITAL MARKETING 2021

1. Media Sosial

UMKM wajib tahu dan bisa menggunakan media social, karena dalam media social setiap harinya jutaan orang menggunakan, bayangkan jika produk kita ada dimedia social, dalam satu hari bisa ratusan orang akan melihat produk kita, dari melihat akan timbul keingintahuan tentang produk yang dapat berakibat membutuhkan produk dan membelinya.

2. E-Commerce

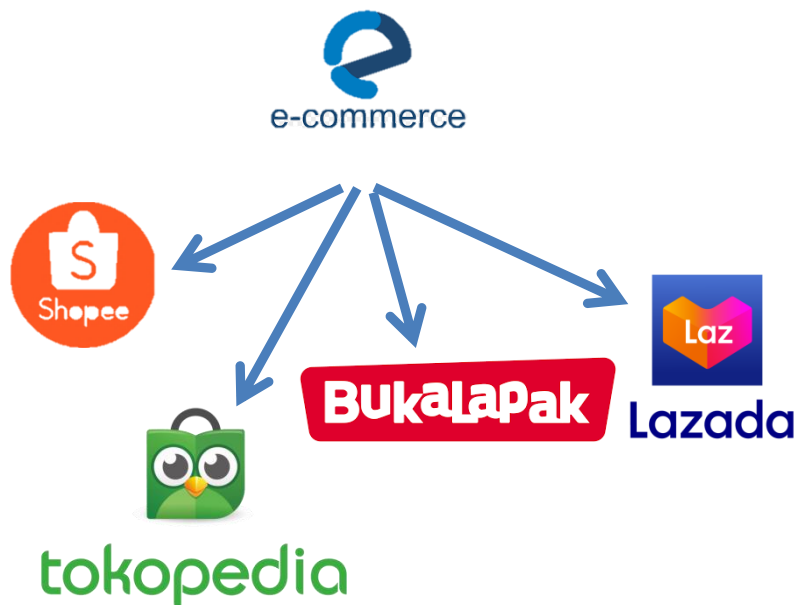
Perdagangan elektronik yang sering didengar dengan istilah *e-commerce*, seperti Shopee, Bukalapak, Blibli, Tokopedia, dan lain lain. *E-commerce* akan sangat membantu pelaku usaha dan pembeli. Mereka tidak perlu bertemu. Melalui *e-commerce* semua informasi produk mudah diperoleh baik manfaat keunaa smpai ke harganya. Cukup dengan menggunakan aplikasi yang sudah di-*download* di *handphone*, pembeli dapat memilih dan melakukan transaksi dengan cepat dan aman.

3. Google Bisnis (Website)

Website merupakan tempat mengenalkan identitas usaha, perusahaan, dan produk. Saat ini, masyarakat yang membutuhkan suatu produk cukup membuka website. Semua informasi yang dibutuhkan akan disajikan di website dengan jelas dan mudah dipahami, sehingga peluang untuk lebih mengenalkan produk dan usahanya sangat dibantu baik oleh media sosial media, *e-commerce*, maupun website.

Media sosial merupakan salah satu peluang strategi mengembangkan bisnis menjadi lebih luas dan lebih besar di era digital. Berdasarkan data Internetworldstats, pengguna Facebook di Indonesia mencapai 175,3 juta pada akhir Maret 2021. Dengan 10 Juta pengguna aktif di Indonesia dan 732 Juta pengguna aktif di seluruh dunia tentu bisa menjadikan TikTok sebagai pangsa pasar yang bagus untuk memasarkan produk UKM. Di Indonesia, jumlah pengguna Instagram hingga Juli 2021 sebesar 91,77 juta pengguna.

Pandemi Covid-19 membuat transaksi digital khususnya *e-commerce* terus meningkat. Hingga kuartal I-2021, transaksi di *e-commerce* sudah mencapai 548 juta transaksi dengan nominal mencapai Rp 88 triliun.



Simpulannya:

1. Para pelaku usaha kecil mikro perlu melakukan penambahan varian produk, karena inovasi produk baik dalam merubah bentuk, komposisi ukuran dan varian akan membuat perbedaan dengan produk sejenis lainnya.
2. Mulai membuat jaringan dan kemitraan untuk dapat memperluas jalur distribusi pemasaran dan mendapatkan bahan baku yang berkualitas serta harga yang bersaing.
3. Para UMKM sudah waktunya melakukan strategi pemasaran dengan memanfaatkan:
 - a. Media social
 - b. E-commerce
 - c. Website

Karena peluang untuk mengenalkan produk sampai ke ujung dunia dengan biaya yang cukup terjangkau dengan tiga strategi digital tersebut.

PERIZINAN USAHA

PENDAHULUAN

Sekarang ini, banyak bermunculan produk olahan makanan yang dijual secara *online* maupun *offline*. Mulai dari makanan ringan hingga berat dengan kemasan yang menarik. Tapi, tahukah anda? Selain faktor tampilan, rasa dan kemasan, anda juga perlu memperhatikan tujuh hal penting untuk diperhatikan sebelum memulai usaha pangan olahan dan menjual produk andalan anda. Mau tahu apa saja? Mari simak penjelasannya sampai akhir!

1. Desain Produk
2. Komposisi
3. Proses produksi
4. Label Pangan
5. Registrasi Izin Edar
6. Sertifikasi Halal
7. Strategi pemasaran

Lalu, apa hubungannya dengan persiapan produk?

Nah, karena Industri makanan merupakan pasar yang banyak dilirik oleh konsumen, maka Anda perlu menyiapkan sebaik mungkin produk olahan pangan yang akan dipasarkan. Apalagi, sekarang penjualannya tidak hanya secara langsung/tatap muka (*offline*) melainkan secara *online* melalui *marketplace* (toko online) maupun media sosial.

Produk yang dipersiapkan dengan baik dan unik, akan membantu Anda bersaing di *marketplace*, sehingga bisa meningkatkan omset penjualan. Selain itu, pelanggan tidak akan sungkan untuk kembali lagi membeli produk Anda. Jadi, persiapkanlah sebaik mungkin!

Apa saja persiapannya?

Secara umum, ada dua hal besar yang perlu dipersiapkan sebelum *launching* produk Anda, yaitu **keamanan pangan dan kenampakan produk**. Keamanan pangan meliputi persiapan bahan baku, cara produksi yang baik, mendaftarkan produk hingga mendapatkan izin edar dan halal.

Mengapa hal ini penting?

Karena produk yang sudah diolah, tanpa adanya jaminan keamanan pangan, membuat konsumen merasa tidak aman mengonsumsinya. Apalagi jika berhubungan dengan masa simpan dan kesehatan. Kasus keracunan bisa timbul, loh, jika tidak diperhatikan.

Oh iya, tidak semua produk makanan dan minuman olahan bisa didaftarkan, ya. Berdasarkan syarat yang ditentukan oleh BPOM ada **enam produk yang tidak wajib didaftarkan**, seperti:

1. Produk yang masa simpannya < 7 hari (contoh: kue basah, kue tradisional, dll.)
2. Diimpor dalam jumlah kecil
3. Digunakan lebih lanjut sebagai bahan baku
4. Produk pangan dalam jumlah besar dan tidak dijual secara langsung kepada konsumen akhir
5. Diolah dan dikemas di hadapan pembeli (contoh: ketoprak, gado-gado, dll.)
6. Pangan siap saji (contoh: rebusan umbi-umbian, kacang-kacangan, dll.)

Yuk, mulai persiapannya sekarang!

Anda bisa memulainya bertahap dengan mengaplikasikan beberapa poin di bawah ini, seperti:

1. Memilih bahan pangan yang kualitasnya baik dan sesuai kebutuhan.
2. Buatlah produk menggunakan peralatan yang bersih.
3. Mulailah menentukan masa simpan produk
4. Gunakanlah kemasan produk yang sesuai dengan jenis produk olahan.
5. Hiaslah kemasan dengan menarik atau *'eye catching'*.
6. Registrasikan produk ke pihak terkait (Dinkes/BPOM/MUI)

Baiknya kapan persiapan ini dilakukan?

Anda bisa mencicilnya satu per satu mulai dari sekarang. Jika produk olahan pangan Anda mulai laku di pasaran dan mulai serius untuk dijadikan sebuah usaha, tidak ada salahnya untuk memulainya dari sekarang. Konsumen akan lebih percaya dan tenang saat mengonsumsi produk Anda.

MENGENAL JENIS-JENIS IZIN EDAR PANGAN OLAHAN DI INDONESIA

Paling tidak ada 2 jenis Izin Edar Pangan Olahan yang secara umum diakui di Indonesia, yaitu:

1. SPP-IRT

SPP-IRT merupakan singkatan dari Sertifikat Produksi Pangan-Industri Rumah Tangga atau izinnya biasa disingkat dengan sebutan PIRT saja. Sertifikat ini dikeluarkan sebagai jaminan keamanan pangan industri rumah tangga dari Bupati/Walikota melalui Dinas Kesehatan setempat tingkat Kabupaten/Kota.

2. Izin Edar BPOM RI (MD/ML)

Izin Edar yang dikeluarkan oleh BPOM RI untuk pangan olahan ini dibagi menjadi 2 (dua) BPOM RI MD/ML. Untuk produk pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri diberi kode MD (Makanan Dalam) dan produk pangan olahan yang diproduksi di luar negeri diberi kode ML (Makanan Luar).

Izin edar merupakan persetujuan dari hasil Penilaian Pangan Olahan yang diterbitkan oleh Kepala BPOM dalam peredaran produknya. Setiap pangan olahan yang di produksi di dalam negeri maupun yang diproduksi di luar negeri (impor) untuk dijual kembali dalam kemasan eceran, diluar kelompok produk yang diatur oleh ketentuan produk pangan yang dapat didaftarkan PIRT dan jenis produk yang diizinkan untuk tidak perlu dilengkapi dengan izin edar. wajib memilikinya.

SPP-IRT

Apakah Usaha Anda termasuk IRTP?

Sebelum masuk ke dalam penjelasan SPP-IRT, Anda perlu tahu apakah jenis usaha yang dilakukan termasuk golongan IRTP (Industri Rumah Tangga Pangan)? Ya, menurut Peraturan BPOM No. 22 th 2018, ciri usahanya yaitu usaha pangan yang dilakukan di tempat tinggal menggunakan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.

Nah, jika usaha Anda memiliki ciri tersebut, maka sudah dipastikan jenis usahanya termasuk dalam golongan IRTP. Lalu, apa hubungannya dengan SPP-IRT?

Pentingnya SPP- IRT

Bagi Anda yang sedang menjalani usaha olahan pangan, tentu ingin produknya dilirik banyak konsumen karena kualitas produk yang bagus dan aman dikonsumsi. Selain itu, kelegalan produk dalam bentuk izin edar, juga diperlukan agar kepercayaan konsumen meningkat karena sudah terdaftar izininnya, sehingga omset penjualan bisa bertambah.

Nah, poin di atas bisa didapatkan jika Anda mendaftarkan produk olahan pangan untuk mendapatkan SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) yang di dalamnya terdapat Nomor P-IRT berupa 15 (lima belas) digit. Sertifikat ini dikeluarkan oleh Bupati/Walikota melalui Dinas Kesehatan setempat.

Jika keduanya sudah didapatkan, peluang produk Anda untuk bersaing dengan produk lainnya akan lebih besar. Anda tidak perlu ragu untuk memasarkannya ke toko oleh-oleh maupun pasar swalayan, karena produk pangan yang diproduksi telah terdaftar di Dinkes setempat.

Produk yang bisa Mendapatkan SPP-IRT

Ingat ya, tidak semua produk olahan pangan yang Anda produksi bisa langsung didaftarkan. Coba cek, apakah produk Anda termasuk ke dalam 15 (lima belas) kategori pangan ini:

1. Hasil Olahan Daging Kering
2. Hasil Olahan Ikan Kering
3. Hasil Olahan Unggas Kering
4. Hasil Olahan Sayur
5. Hasil Olahan Kelapa
6. Tepung Dan Hasil Olahannya
7. Minyak Dan Lemak
8. Selai, Jeli Dan Sejenisnya
9. Gula, Kembang Gula dan Madu
10. Kopi dan Teh Kering
11. Bumbu
12. Rempah-rempah
13. Minuman Serbuk

14. Hasil Olahan Buah

15. Hasil Olahan Biji-bijian, Kacang-kacangan dan Umbi

Selain 15 kategori di atas, ada lagi jenis produk yang bisa didaftarkan untuk sertifikat jenis ini, yaitu produk yang didaftarkan diolah di wilayah Indonesia (bukan impor) dan produk yang mengalami pengemasan ulang (sebelumnya sudah ada SPP-PIRT-nya) dalam ukuran besar (*bulk*).

Tapi ada pengecualian jenis produk, yang **tidak bisa mendapatkan** SPP-IRT yaitu:

1. Produk pangan yang diproses dengan sterilisasi komersial atau pasteurisasi (contoh: susu dan produk olahannya).
2. Produk pangan yang diproses dengan pembekuan (*frozen food*) yang penyimpanannya memerlukan lemari pembeku.
3. Produk Pangan Olahan asal hewan yang disimpan dingin/beku.
4. Produk pangan diet khusus dan pangan keperluan medis khusus (contoh: MP-ASI, booster ASI, formula bayi, formula lanjutan, pangan untuk penderita diabetes).

Apa saja Syarat Mendapatkannya SPP-IRT?

1. Memiliki sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)

Sertifikat ini dapat diperoleh, ketika usaha Anda baru mengajukan SPP-IRT dan diharuskan untuk mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan yang dikoordinasikan oleh Bupati/Walikota dalam hal ini Dinkes setempat.

Penyuluh yang ditugaskan, merupakan PNS bersertifikat kompetensi dari Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) yang terakreditasi. Narasumber yang dihadirkan berasal dari Dinkes Kabupaten/Kota dan Balai Besar/Balai POM setempat atau dari instansi/lembaga lain yang kompeten di bidangnya.

Peserta yang mengikuti, boleh pemilik atau penanggung jawab IRTP. Nah, materi yang disuguhkan ada dua yaitu materi utama yang berhubungan dengan peraturan undang-undang dan keamanan pangan. Sedangkan materi pendukungnya mengenai halal dan etika berbisnis.

Setelah kegiatan berlangsung, akan ada kegiatan diskusi dan evaluasi sebagai syarat mendapatkan sertifikat kelulusan dengan nilai minimal (60). Informasi lebih lanjut mengenai PKP bisa disimak pada pembahasan terkait PKP yang kami bahas pada bagian khusus PKP.

2. Memenuhi syarat Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan IRTP

Tahap selanjutnya, setelah mendapatkan sertifikat PKP, usaha Anda boleh mengajukan pemeriksaan sarana produksi pangan ke Dinkes setempat. Pemeriksaan akan dilakukan oleh Pengawas Pangan Kabupaten/Kota dengan kriteria PNS bersertifikat kompetensi Pengawas Pangan Kabupaten/Kota.

Pemeriksaan dilakukan sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM mengenai Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Nah, jika hasilnya masuk ke dalam level I-II, maka SPP-IRT akan diberikan.

3. Label pangan memenuhi ketentuan undang-undang

(Simak bagian pembahasan label pangan)

Bagaimana Cara Mengajukannya?

1. Mengajukan Formulir Permohonan SPP-IRT (**link ke dokumen peraturan**) ke Bupati/Walikota dalam hal ini Unit Pelayanan Terpadu Satu Pintu dan melampirkan beberapa dokumen, yaitu:

- **Dokumen utama**

Nama jenis pangan, nama dagang, jenis kemasan, berat bersih/isi bersih (mg/g/kg atau ml/l/kl), bahan baku dan bahan lainnya yang digunakan, tahapan produksi, informasi irtp (nama, alamat, kode pos dan nomor telepon), nama pemilik, nama penanggung jawab, informasi mengenai masa simpan (kedaluwarsa), dan informasi tentang kode produksi.

- **Dokumen lainnya**

Surat keterangan atau izin usaha dari Camat/Lurah/Kepala desa, rancangan label pangan, dan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (bagi pemohon baru).

2. **Evaluasi dokumen** dan kelengkapan permohonan SPP-IRT terkait keamanan pangan dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dengan persyaratan yang ditetapkan.
3. **Jika ada kekurangan** maupun hal yang kurang tepat, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota akan melakukan pembinaan kepada IRTP yang mengajukan permohonan. Termasuk perbaikan rancangan label yang sesuai dengan undang-undang berlaku.
4. Melaksanakan **tiga syarat mendapatkan sertifikat**. Pemberian SPP-IRT melalui Bupati/Walikota dalam hal ini Unit Pelayanan Terpadu Satu Pintu setelah diberikan rekomendasi oleh Dinas Kesehatan setempat.

Catatan Penting!

Nah, di dalam sertifikat akan ada 15 (lima belas) digit nomor P-IRT yang menjelaskan kode, jenis kemasan, kode Provinsi/Wilayah, nomor urut pangan sampai tahun masa berlakunya sertifikat. Secara umum, **batas berlakunya adalah maksimal 5 (lima) tahun**. Periode masa berlaku yang diberikan bisa lebih singkat dari periode maksimalnya tergantung kondisi usaha pangan tersebut dan hasil pemeriksaan sarana dan produksinya. Oleh karena itu perlu diperhatikan juga ya masa berlaku SPP-IRT yang didapatkan untuk bisa mempertahankan legalitas pengedaran produk pangan yang diproduksi.

Selain itu, jika sudah mendekati masa berakhirnya sertifikat, Anda perlu melakukan pengajuan perpanjangan **6 (enam) bulan sebelumnya**. Anda juga perlu memperhatikan tata cara pengalihan pemilik, pendataan dan monitoring yang bisa dicek pada laman ini.

Jadi, bagaimana? Ternyata menantang juga ya, mengurusnya. Intinya, cek dulu apakah usaha pangan Anda termasuk dalam jenis ini. Jika tidak, mungkin termasuk ke dalam kategori izin edar yang lainnya yang akan kami bahas berikutnya.

APA ITU CPPB?

Umumnya, sebelum mendapatkan Sertifikat Izin Edar Pangan Olahan, Anda diharuskan memenuhi syarat lulus CPPB atau Cara Produksi Pangan yang Baik. CPPB merupakan salah satu faktor penting bagi Industri Pangan Olahan, baik yang berskala kecil, sedang maupun besar untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan.

CPPB membuat Industri Pangan Olahan menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Penerapannya akan meningkatkan kepercayaan masyarakat dan perkembangan Industri Pangan tersebut.

Berdasarkan jenisnya, **CPPB dibagi menjadi dua** yaitu CPPB bagi Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) disebut **CPPB-IRT** dengan landasan **PerKB POM No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012**. Selanjutnya CPPB yang diperuntukkan bagi Industri Menengah ke Atas adalah **CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik)** dengan landasan **Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010**.

Manfaat Pengaplikasian CPPB

Setelah Anda mengetahui pengertian dari CPPB dan fungsinya secara umum, maka penting bagi Anda untuk mengetahui manfaat yang diberikan saat mengaplikasikannya, seperti:

1. Bagi IRTP:

- Selain meningkatkan kepercayaan konsumen, CPPB juga menumbuhkan kesadaran dan motivasi bagi produsen, sehingga lebih tahu pentingnya pengolahan pangan yang higienis dan bertanggung jawab bagi keselamatan konsumen.
- Penerapan prinsip keamanan pangan dan CPPB-IRT dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen lokal maupun internasional.
- CPPB merupakan panduan untuk memperlancar kegiatan operasional produksi maupun kewenangan dalam pengajuan SPP-IRT maupun penilaian CPPB-IRT.

Apa saja Ruang Lingkupnya?

Jika ditelaah lebih dekat, kedua jenis CPPB ini, baik CPPB-IRT maupun CPPOB memiliki ruang lingkup yang hampir sama. Bedanya CPPB-IRT memiliki 14 ruang lingkup, sedangkan CPPOB memiliki 18 ruang lingkup yang lebih kompleks. Berikut penjabarannya:

1. Lokasi dan Lingkungan Produksi
2. Bangunan dan Fasilitas
3. Peralatan Produksi
4. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air
5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi
6. Kesehatan dan Higiene Karyawan
7. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan
8. Penyimpanan
9. Pengendalian Proses

10. Pelabelan Pangan
11. Pengawasan Oleh Penanggungjawab
12. Penarikan Produk
13. Pencatatan dan Dokumentasi
14. Pelatihan Karyawan

Inilah tingkatan persyaratan dalam setiap ruang lingkup!

Ada 4 (empat) tingkat persyaratan **CPPB-IRT** dalam pengaplikasiannya, yaitu "harus" (*shall*), "seharusnya" (*should*), "sebaiknya" (*may*) dan "dapat" (*can*). Persyaratan ini dapat diaplikasikan di semua lingkup, seperti proses produksi, pengemasan, penyimpanan dan pengangkutan pangan olahan. Berikut rinciannya:

- a. **Persyaratan "harus"**, wajib dipenuhi karena **memengaruhi** keamanan produk secara langsung. Dalam proses inspeksi, persyaratan ini dinyatakan sebagai **ketidakesesuaian kritis**.
- b. **Persyaratan "seharusnya"**, memiliki **potensi yang memengaruhi** keamanan produk, sehingga dalam inspeksi dinyatakan sebagai **ketidakesesuaian serius**.
- c. **Persyaratan "sebaiknya"**, memiliki **potensi memengaruhi efisiensi** pengendalian keamanan pangan olahan, sehingga dalam inspeksi dinyatakan sebagai **ketidakesesuaian mayor**.
- d. **Persyaratan "dapat"**, memiliki **potensi memengaruhi mutu** (*wholesomeness*) produk, sehingga dalam inspeksi dinyatakan sebagai **ketidakesesuaian minor**.

Bagaimana Cara Mendapatkan Sertifikat CPPB?

Bagi IRTP, penyuluhan CPPB tidak akan mendapatkan sertifikat secara spesifik, tetapi dijadikan satu dengan **Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)**. Hal ini dikarenakan di dalam materi penyuluhan tersebut terdapat poin CPPB-IRT.

LABEL

Berkenalan dengan Label Pangan

Tahukah Anda, salah satu cara meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat terhadap pangan aman, bermutu, dan bergizi? Ya, salah satunya dengan membaca dan memahami label yang ada di dalam kemasan pangan.

Label pangan olahan merupakan setiap keterangan mengenai produk yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada produk (dimasukan ke

dalam/ditempelkan pada) dan merupakan bagian dari kemasan pangan.

Label tidak hanya Mempercantik Produk

Perlu diingat, bahwa label yang tercantum pada produk Anda, bukan hanya ‘memperindah’ produk yang akan dipasarkan, tapi sebagai media informasi bagi masyarakat. Adakalanya label mencantumkan hal-hal yang berlebihan, seperti lebih mengutamakan desain, sehingga menyamarkan informasi yang ingin disampaikan dan memberikan makna yang tidak sesuai.

Oleh karena itu, penggunaan label pangan olahan perlu diatur agar memuat keterangan yang benar dan tidak menyesatkan. Berdasarkan Peraturan BPOM No. 31 th 2018, ada beberapa hal yang perlu Anda pahami sebelum membuat label pada produk.

Ketentuan Umum Label Pangan

Berikut 8 (delapan) ketentuan umum label pangan olahan yang perlu Anda ketahui:

1. Dalam bentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya atau bentuk lain
2. Menggunakan Bahasa Indonesia
3. Dapat ditempel, dicetak dan dimasukkan dalam kemasan
4. Tidak menyesatkan
5. Menunjukkan hal yang sebenarnya
6. Wajib dicantumkan pada bagian kemasan pangan yang MUDAH dilihat dan dibaca
7. Wajib tidak mudah lepas, luntur, dan/rusak dari kemasan pangan
8. Sesuai dengan label yang disetujui pada saat Izin Edar

Keterangan Minimal yang Perlu ada di Label

Setelah Anda mengetahui ketentuan umum dan penempatan informasi produk, berikut ini beberapa informasi yang paling sedikit ditampilkan pada label, yaitu:

1. Nama produk
2. Berat bersih atau isi bersih
3. Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor
4. Halal *bagi yang dipersyaratkan
5. Keterangan kedaluwarsa
6. Nomor Izin Edar
7. Daftar bahan yang digunakan (komposisi)
8. Tanggal dan kode produksi

9. Informasi Nilai Gizi (ING)
10. Asal-usul Bahan Pangan tertentu

Catatan penting

Selain 10 (sepuluh) informasi minimal yang harus ada di label pangan olahan, ternyata masih ada beberapa keterangan tambahan lainnya yang perlu ditambahkan, seperti barcode 2D, keterangan lain pada label (saran penyajian, tempat penyimpanan, dsb), alergen, penambahan BTP yang diizinkan, klaim produk,

Berikutnya, ada beberapa syarat informasi pada label yang tidak boleh dicantumkan, diantaranya:

1. Keunggulan Produk
2. Komponen tertentu pada Pangan Olahan
3. Berkaitan dengan Rekomendasi
4. Berkaitan dengan Zat Gizi Terkait
5. Berkaitan dengan Klaim pada Susu
6. Berkaitan dengan Klaim lainnya

Sampai disini kita paham ya ternyata label yang didesain pada produk Anda tidak hanya berfungsi untuk mempercantik produk tetapi juga sebagai media informasi konsumen untuk memilih produk yang diinginkan sekaligus media promosi dan komunikasi produsen tentang mutu yang terkandung dalam produk olahan pangan tersebut.

UMUR SIMPAN

Umur Simpan, bagian Penting dalam Pemasaran Pangan Olahan

Sebelum melakukan proses pemasaran atau penjualan Pangan Olahan, sebaiknya Anda memperhatikan umur simpan produknya. Mengapa? Produk Olahan Anda tidak selamanya siap konsumsi, akan ada perubahan yang terjadi pada kenampakan fisik, aroma bahkan warna. Jika hal ini terjadi produk tidak layak jual, karena berhubungan dengan keamanan produk.

Faktor yang Memengaruhi Umur Simpan Produk

Panjang pendeknya umur simpan Pangan Olahan dipengaruhi beberapa faktor, seperti bahan baku yang digunakan, proses pengolahan, pengemasan, hingga penyimpanan. Berikut penjelasannya:

1. Bahan Baku
2. Proses Produksi
3. Jenis Kemasan
4. Perlakuan Penyimpanan

Jika ke empat poin ini tidak dilakukan dengan maksimal, kemungkinan penurunan kualitas akan terjadi, karena adanya aktivitas kuman-kuman (bakteri pembusuk) yang didukung oleh lingkungannya. Penurunan kualitas produk terjadi dalam bentuk: aroma tengik, perubahan tekstur, perubahan warna, timbulnya rasa pedas atau asam, penurunan nilai gizi, serta terbentuknya racun dan gas.

Tata Cara Penentuan Umur Simpan

Semua Produk Olahan pasti mengalami penurunan kualitas seiring dengan waktu penyimpanannya. Sederhananya, pendugaan umur simpan dapat diperkirakan dengan melakukan penyimpanan dan pengujian produk hingga produk tersebut rusak (kualitasnya turun secara signifikan).

1. Metode Konvensional

Metode ini, paling banyak diterapkan dengan cara meletakkan produk pada sebuah ruang penyimpanan pada kondisi tertentu dan selama waktu tertentu (lebih dari waktu perkiraan umur simpan). Kemudian produk dicek secara berkala untuk melihat perubahan yang mungkin terjadi (baik secara kualitas maupun keamanannya).

2. Accelerated Storage Studies (ASS)

Penentuan umur simpan produk dengan metode ASS atau ASLT dilakukan menggunakan parameter kondisi lingkungan, sehingga dapat mempercepat proses penurunan mutu Pangan Olahan. Salah satu keunggulannya, yaitu waktu pengujian relatif singkat (3–4 bulan) dengan ketepatan dan akurasi yang tinggi.

Nah, pada umur simpan, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan lainnya yaitu ciri-ciri produk dinyatakan kedaluwarsa dan penulisan “masa umur simpan” di label Pangan Olahan.

Berikut penjelasan lebih lanjut mengenai ciri-ciri kedaluwarsa dan penulisan umur simpan di label Pangan Olahan:

1. Ciri-ciri Produk Kedaluwarsa

Perubahan produk yang dapat diamati sebagai tanda Pangan Olahan sudah tidak layak dikonsumsi, yaitu:

- a. Bau tengik/apak
- b. Perubahan tekstur
- c. Penurunan atau peningkatan kelembaban
- d. Penurunan rasa
- e. Pembusukan akibat aktivitas mikroba
- f. Perubahan warna dan aroma akibat paparan cahaya
- g. Perubahan warna karena aktivitas enzim (*enzymatic browning*)
- h. Perubahan warna karena aktivitas kimia (*chemical browning*)

2. Penyebab Lain Produk Kedaluwarsa

a. Kuman (mikroba)

Umumnya rusaknya produk olahan disebabkan oleh kuman atau bakteri jahat. Kontaminasi kuman (bakteri jahat) pada pangan olahan basi adalah bakteri patogen jenis *Listeria* atau *Salmonella*. Selain itu, ada juga dari jenis *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Shigella*, *E. coli*, dan *Clostridium perfringens* yang dapat mengontaminasi pangan olahan kedaluwarsa.

b. Bukan dari Kuman (non-mikroba)

Selain berasal dari bakteri, kerusakan pangan juga disebabkan oleh beberapa hal. Seperti:

- **Peningkatan atau pengurangan kadar air**
- **Perubahan kimia selama proses pengolahan dan penyimpanan**
- **Perubahan penetrasi cahaya**
- **Perubahan temperatur (baik turun atau meningkat)**
- **Kerusakan akibat aktivitas fisik dan mekanis selama proses pengolahan**
- **Lainnya**

3. Penamaan Umur Simpan dalam Label

Umur simpan merupakan rentang waktu yang dimiliki Pangan Olahan mulai dari produksi hingga konsumsi, sebelum produk mengalami penurunan kualitas dan tidak layak untuk dikonsumsi. Umumnya penurunan kualitas dapat dilihat dari kenampakan (parameter sensori) maupun gizi. Dalam label, biasanya ditulis menggunakan kalimat **“best before”** atau **“baik digunakan sebelum”**. Lalu, apa bedanya dengan “expiration date”?

“Best before” menggambarkan kondisi Pangan Olahan tetap sesuai dengan kenampakan (fisik, aroma, dan rasa) serta kandungan gizi yang ada, selama batasan tertentu (tanggal yang ditentukan sejak Pangan Olahan diproduksi). Produk ini **masih aman dikonsumsi**, tapi

secara **kualitas sudah menurun** atau tidak sesuai dengan kondisi awal.

Sedangkan **“expiration date”** atau **“tidak aman dikonsumsi untuk dikonsumsi”** menggambarkan batas Pangan Olahan yang sudah tidak bisa dikonsumsi lagi, karena terjadi perubahan kenampakan kenampakan (fisik, aroma, dan rasa) serta kandungan gizi yang ada, sesuai dengan tanggal yang ditentukan, karena berhubungan dengan keamanan pangan. Produk ini **tidak aman dikonsumsi**, karena berhubungan dengan **keamanan pangan**.

SERTIFIKASI HALAL PRODUK PANGAN OLAHAN UMKM

Mungkinkah UMKM Mengajukan Sertifikasi Halal?

Pasti dibenak Anda pernah terbersit, apakah usaha kecil menengah ini dapat mengajukan sertifikasi halal? Apakah mahal harga yang akan diajukan? Atau usaha saya masuk kategori untuk mendapatkan sertifikasi halal? Berdasarkan Undang-Undang No. 33 yang disahkan pada tahun 2014, setiap produk yang masuk, beredar, maupun yang diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal, kecuali produk haram.

Apa Saja yang Perlu Disiapkan?

Selain produk yang Anda produksi termasuk golongan yang tercantum pada landasan di atas, ada persyaratan lain yang perlu dilengkapi dan dipahami, yaitu sistem HAS 23000. HAS 23000 merupakan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh LPPOM MUI untuk mengajukan sertifikasi halal suatu produk.

Apa saja persyaratannya? Meliputi 11 Kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) dan persyaratan lainnya, seperti kebijakan dan prosedur sertifikasi halal. Selain itu, Anda juga perlu menyiapkan beberapa dokumen mengenai pengaplikasian sistem SJH pada usaha Anda. Lebih lanjutnya, 11 Kriteria SJH akan dibahas di bawah ini. Berikut kriterianya:

1. Kebijakan Halal
2. Tim Manajemen Halal
3. Pelatihan
4. Bahan
5. Fasilitas Produksi
6. Produk
7. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

8. Kemampuan Telusur
9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria
10. Audit Internal
11. Kaji Ulang Manajemen

Bagaimana Cara Mendaftarkannya?

1. Memahami Persyaratannya

Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, usaha Anda perlu memahami persyaratan sertifikasi halal yang tercantum dalam HAS 23000. Selain itu, perusahaan juga perlu mengikuti pelatihan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang diadakan LPPOM MUI, baik berupa pelatihan reguler maupun pelatihan online (e-training).

2. Menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH)

Perusahaan perlu menerapkan SJH sebelum melakukan pendaftaran, seperti yang tertera pada 11 (sebelas) kriteria SJH yang telah dijelaskan.

3. Menyiapkan Dokumen Sertifikasi Halal

Usaha Anda perlu menyiapkan dokumen yang diperlukan, seperti: daftar produk, daftar bahan dan dokumen bahan, daftar penyembelih (khusus RPH), matriks produk, Manual SJH, diagram alir proses, daftar alamat fasilitas produksi, bukti sosialisasi kebijakan halal, bukti pelatihan internal dan bukti audit internal.

Penjelasan mengenai dokumen sertifikasi halal dapat dilihat di user manual Cerol CEROL-SS23000 merupakan sistem pelayanan sertifikasi halal LPPOM MUI secara online. Sistem ini membantu usaha Anda untuk mengajukan permohonan sertifikasi halal secara online.

4. Melakukan Pendaftaran Sertifikasi Halal

Anda dapat melakukan pendaftaran secara online melalui di sistem Cerol melalui website www.regs.e-lppommui.org. Ikuti tata caranya sesuai dengan user manual Cerol. **(link ke dokumen asli)**. Anda perlu melakukan upload data sertifikasi sampai selesai, sehingga LPPOM MUI bisa memproses dokumennya.

5. Melakukan Monitoring Pre-audit dan Pembayaran Akad

Setelah melakukan upload data sertifikasi, Anda perlu melakukan Monitoring Pre-audit dan pembayaran akad sertifikasi. Monitoring disarankan dilakukan setiap hari untuk mengetahui ketidaksesuaian hasil pre-audit. Sedangkan pembayaran akad dilakukan dengan mengunduh akad di Cerol, kemudian membayar dan menandatangani akad sesuai dengan yang disetujui oleh Bendahara LPPOM MUI.

6. Menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH).

Audit dapat dilaksanakan, jika usaha Anda sudah lolos Pre-audit dan akad disetujui. Audit dilaksanakan di semua fasilitas yang berkaitan dengan produk yang disertifikasi.

7. Melakukan Monitoring Pre-audit dan Pembayaran Akad

Setelah melakukan *upload* data sertifikasi, perusahaan perlu melakukan monitoring pasca audit. Disarankan kegiatan ini dilakukan setiap hari untuk mengetahui adanya ketidaksesuaian pada hasil audit, sehingga bisa dilakukan perbaikan.

8. Memperoleh Sertifikat Halal

Perusahaan dapat *men-download* Sertifikat Halal dalam bentuk *softcopy* di Cerol. Sertifikat asli dapat diambil di kantor LPPOM MUI Jakarta atau dikirim ke alamat usaha Anda. Sertifikat Halal berlaku selama 2 (dua) tahun.

Setelah mendapatkan sertifikat, Anda wajib memasang label halal beserta nomor registrasinya pada Pangan Olahan. Jika Anda pemilik catering atau restoran, label beserta nomor registrasinya wajib dipasang pada tempat yang mudah terlihat oleh calon konsumen, misalnya di pintu masuk atau di papan reklame/plang usaha Anda.

Buku ini disusun untuk membantu UMKM dalam bidang pemasaran dan penyusunan laporan keuangan. Melalui buku ini UMKM dapat mengetahui kekuatan dan kelemahan yang dimilikinya, dipekeranakan tentang strategi digital marketing, mengetahui hal-hal penting untuk diperhatikan sebelum memulai usaha pangan olahan dan menjual produk, antara lain: desain produk, komposisi, proses produksi, label pangan, registrasi izin edar, sertifikasi halal dan strategi pemasaran. Selain itu, buku ini juga berisi tentang bagaimana UMKM menghitung biaya produksi dan membuat laporan harga pokok penjualan. Atas dasar hal itu, UMKM diharapkan dapat membuat produk yang memenuhi standar mutu, mengetahui cara memasarkan produk, mengurus izin edar dan sertifikasi halal, menghitung biaya produksi dan menentukan harga jual produk sehingga tidak mengalami kerugian.



Penerbit Peneleh

Jl. Laksda Adisucipto, Pondok Indah Estate Blok B No. IIA Pandanwangi
Blimbing Kota Malang

ISBN 978-623-6366-19-6

