BAB II

LANDASAN TEORI

A. Landasan Teori

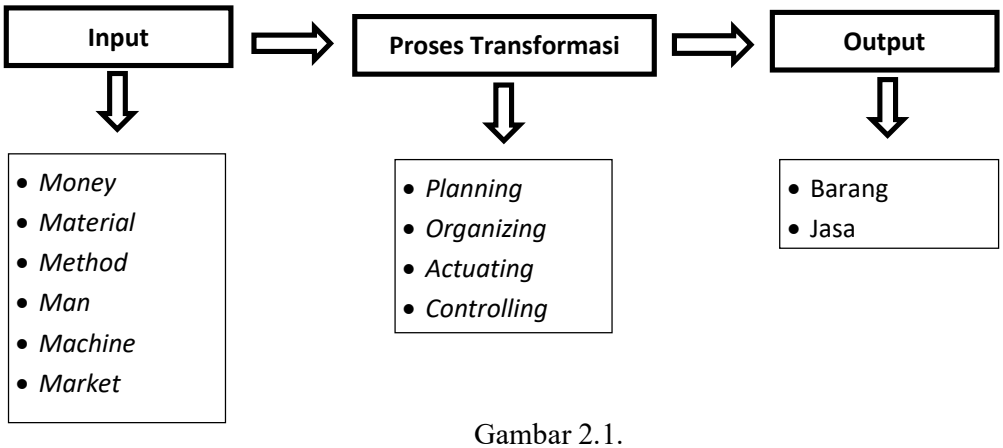
1. Manajemen Operasi

Menurut Heizer dan Render (2011), manajemen operasi atau operasional merupakan serangkaian kegiatan yang menghasilkan nilai dalam bentuk produk dan jasa melalui proses transformasi input menjadi output. Kegiatan menciptakan produk dan jasa tersebut dilakukan dalam organisasi. Penelitian Herjanto (2007), Manajemen operasional adalah suatu kegiatan yang memiliki hubungan dengan membuat barang, jasa, dan kombinasi keduanya. Memalui beberapa tahapan proses dari sumber daya diproduksi menjadi output yang diinginkan. Menurut Ishak (2010), manajemen operasi berkaitan dengan produksi barang dan jasa dalam organisasi. Manajemen operasi tidak hanya bekerja pada industri manufaktur, tetapi juga dapat bekerja pada industri jasa.

Menurut pendapat Hasan (2011), manajmen operasional merupakan sebuah proses mengubah input menjadi output yang menghasilkan barang ataupun jasa, melalui kegiatan merencanakan, pengorganisasian, pengarahan dan mengawasi. Haming dan Nurnajamuddin (2007) juga berpendapat mengenai manajmen operasional, yaitu aktivitas manajemen yang kompleks dan termasuk dalam perencanaan produksi, pengorganisasian sumber daya, mengarahkan operasi dan personal, serta sebagai sistem memonitor prestasi kerja. Manajemen operasi dapat memperbaiki produktivitas yang memperbaiki kesehatan keuangan sebuah organisasi, serta membantu organisasi memenuhi prioritas kompetitif

pelanggan. Sedangkan menurut pendapat Daft (2006), Manajemen operasional adalah bidang dalam manajemen yang dikhususkan pada produksi barang, menggunakan alat dan teknik khusus dalam memecahkan masalah produksi.

Berdasar beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa manajemen oprasional merupakan serangkaian aktivitas untuk menciptakan barang atau jasa yang dilakukan melalui proses transformasi sumber daya produksi (*input*) sehinga menghasilkan sebuah keluaran (*output*) yang diinginkan.



Gambar 2.1.
Proses Manajemen Operasional Heizer dan Render (2011)

Terdapat beberapa fungsi manajmen operasional menurut Hasan (2011), yaitu sebagai berikut:

a. Menjamin mutu dengan cara menentukan standar mutu, penelitian terhadap produk yang dihasilakan dapat memberikan umpan balik sebagai bahan pertimbangan pengembangan dan perbaikan, sehingga akan tercipta pengendalian mutu terpadu dan berkesinambungan.
b. Menentukan teknologi tepat guna, penjadwalan, penggunaan peralatan, pengaturan tata ruang dan penentuan tahapan serta jenis arus kerja.

c. Menentukan besar kapasitas yang mengacu pada proyeksi pemasaran.
d. Mengelola persedian atau *inventory*, menentukan jenis material yang akan dipesan, jumlah serta pemakian pada waktu yang tepat.
e. Mengelola sumber daya manusia.
f. Mengelola terciptanya manajmen mutu yang berkelanjutan.

Menurut Heizer dan Render (2011), terdapat sepuluh aspek keputusan manajmen operasional yang sangat berperan bagi mobilitas operasional suatu perusahaan, yaitu:

a. Desain pelayanan dan produk (*design of goods and servies*)
b. Manajemen kualitas (*managing quality*)
c. Desain proses dan kapasitas (*process and capacity design*)
d. Lokasi (*location strategy*)
e. Desain tata letak (*layout strategy*)
f. Sumber daya manusia dan desain pekerjaan (*human resource and job design*)
g. Manajemen aliran persediaan atau pemasok *(supply-chain management*)
h. Persediaan *(inventory*)
i. Penjadwalan (*scheduling*)
j. Pemeliharaan *(maintenance*)

2. Konsep Halal

Halal artinya dibenarkan atau dibolehkan. Halal artinya diperbolehkan dan diizinkan dan sebaliknya haram artinya terlarang atau illegal, umumnya terkait

dengan penyembelihan ritual islam dengan konsumsi muslim (Bergeaud-Blackler, 2007), halal menyebar ke setiap aspek kehidupan termasuk bisnis dan manajemen. Dalam agama Islam halal sangat penting untuk sebagai dasar dari apa yang akan dimakan. Produsen saat ini yang telah mendapatkan sertifikat halal biasanya akan mencantumkan logo halal agar konsumen percaya dan yakin dalam membeli produk.

Prinsip makanan yang halal menurut Dr. Yusuf al-Qardhawi sebagai panduan umum dan agar mudah dipahami ada 10 perkara dalam bukunya yang berjudul "*al halal wa al haram fi al islam"* yaitu sebagai berikut.

1. Penentuan halal-haram adalah hak mutlak Allah Swt.
2. Mengharamkan yang halal dan sebaliknya adalah syirik.
3. Perkara haram akan menimbulkan keburukan dan mudarat.
4. Setiap yang halal tidak memerlukan yang haram.
5. Perantara yang haram adalah haram.
6. Bersiasat terhadap yang haram adalah haram.
7. Niat baik tidak menghalalkan yang haram.
8. Jauhilah syubhah agar tidak terjatuh dalam perkara haram.
9. Yang haram berlaku untuk semua orang.
10. Dalam kondisi darurat membolehkan yang dilarang.

Oleh karena itu, garis panduan tersebut hendaklah dijadikan sebagai panduan oleh semua umat muslim agar dapat memudahkan dalam memilih makanan yang halal dengan panduan tersebut. Kebalikan dari halal adalah haramyang artinya tidak diperbolehkan, tidak dibernarkan, tidak sah menurut

hukum islam. sedangkan mushbooh (syubha, shubhah, dan mashbuh) masih dipertanyakan, dan meragukan oleh karena itu sebaiknya dihindari. Halal atau tidaknya suatu produk sebenarny sudah dijelaskan dalam Alquran dan juga hadits. Seperti dalam QS. Al An-am ayat 119 yang artinya : *"...sesungguhnya Allah tealh menjelaskan kepadamu apa-apa yang diharamkanNya atas kamu, kecuali apa yang terpaksa kamu memakannya…"*

Dalam Surat al-Baqarah: 168 Allah berfirman: *"Wahai Manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu".*

3. Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal adalah suatu jaminan aman dari produsen yang dibuat oleh MUI untuk konsumen terutama konsumen muslim agar dapat memilih makanan yang baik untuknya sesuai aturan agama islam. Produk makanan yang telah memiliki sertifikasi halal adalah produk yang didalam pengolahannya memenuhi kriteria standar keamanan dan kebersihannya. (Lada et al.,2009).

Menurut pendapat Zailani, omar, dan kepong (dalam waskito,2015) sertifikasi halal merupakan pengujian terhadap makanan dimulai dari persiapan, penyembelihan, pembersihan, mulai dari persiapan, penyembelihan, pembersihan, perawatan, penyimpanan, hingga pemindahan berdasar praktik manajemen yang baik pula (dalam Waskito, 2015).

Berdasarkan beberapa pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa sertifikasi halal adalah merupakan masalah utama dari hukum Islam dan merupakan prosedur yang bisa dijadikan panduan untuk membuktikan suatu produk baik, dijamin aman, bersih, sehat, dan baik untuk dikonsumsi umat muslim.

LPPOM MUI adalah lembaga independen yang bertugas kuat meneliti, mengkaji, menganalisa dan memutuskan apakah produk baik bagi kesehatan dan baik dari sisi pengajaran agama Islam yakni halal atau boleh dan baik dikonsumsi terutama bagi umat muslim di Indonesia. LPPOM MUI beridiri sejak tanggal 6 januari 1989 dengan berdasarkan surat keputusan MUI dengan Nomor : Kep./18/MUI/I/1989, LPPOM MUI berhak untuk mengeluarkan sertifikasi halal di Indonesia dan sebagai rencana kegiatan pelaksanaan pemeriksaan produk halal yang kemudian disebut sertifikasi halal.

GAMBAR 2.2.
Logo resmi Halal resmi MUI dan logo halal bukan resmi

Proses sertifikasi halal ini dimaksudkan agar mendapatkan jaminan produk halal. Proses sertifikasi halal dilakukan dengan cara penelusuran secara mendalam untuk mengetahui secara pasti apakah bahan baku yang digunakan dan proses

produksi dalam pembuatan suatu produk makanan terjamin halal dan dilakukan dengan konsisten atau tidak oleh produsen tersebut. Hasil dari proses diatas adalah penerbitan sertifikat halal yang mana jika produsen telah lolos dan memenuhi syarat halal dari MUI yaitu sebuah pernyataan halal dari produk yang dihasilkan oleh suatu perusahaan berdasar hasil audit dan kajian fatwa dari MUI. Terbitnya sertifikat halal suatu perusahaan dimaksudkan agar konsumen terlindungi dari produk-produk yang tidak halal.

B. Persyaratan Mengajukan Sertifikasi Halal

Perusahaan yang akan mendaftarkan sertifikasi halal ke LPPOM MUI, harus memenuhi persyartan sertifikasi halal yang tertuang dalam buku HAS 23000 yang berisi tentang kebijakan, prosedur, dan kriteria

Berikut rangkuman Buku HAS 2300 :

1) **Kriteria SJH (Sistem Jaminan Halal)**

Penjelasan mengenai kriteria SJH dapat dilihat dari dokumen HAS 23000 yang berisi tentang persyaratan sertifikasi halal dan kriteria sistem jaminan halal. Perusahaan dibebaskan dalam memilih metode dan pendekatan yang diperlukan untuk penerapan SJH. Dengan memenuhi 11 kriteria SJH sebagai persyaratan, dan 11 kriteria SJH sebagai berikut :

a. Kebijakan Halal

Manajemen puncak wajib menetapkan kebijakan halal dan mensosialisasikan kebijakan halal kepada seluruh *stake holder* dalam perusahaan.

b. Tim Manajemen Halal

Manajemen menetapkan tim manajemen halal yang dapat mencakup seluruh bagian dan terlibat dalam aktivitas penting dan memiliki tugas, tanggung jawab dan wewenang yang jelas.

c. Pelatihan dan Edukasi

Perusahaan wajib memiliki prosedur secara tertulis perihal pelaksanaan pelatihan yang minimal dilakukan satu tahun sekali atau lebih jika diperlukan. Agar menjamin kompetensi personel maka harus dibuat cakupan kriteria kelulusan.

d. Bahan

Bahan baku jelas tidak boleh berasal dari babi dan turunannya, minuman yang mengandung alkohol dan turunannya,

e. Produk

Nama dari produk tidak boleh menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang haram. Dan harus didaftarkan seluruhnya untuk sertifikasi.

f. Fasilitas produksi/Peralatan

Peralatan utama dan alat pembantu lainnya harus dipisahkan antara memproduksi produk halal dan yang mengandung babi atau turunannya. tidak boleh digunakan secara bersamaan agar menghasilkan produk yang halal.

g. Sistem operasional perusahaan

SOP wajib secara tertulis dimiliki perusahaan perihal pelaksanaan aktivitas produksi (bahan baku, pembelian, pemeriksaan, produksi hingga menjadi

produk jadi) disesuaikan dengan perusahaan yang menjamin semua bahan, proses produksi hingga menjadi sebuah produk memenuhi kriteria.

h. Kemampuan Telusur (*Traceability*)

Informasi tentang produk sangat penting, komposisi dari produk yang telah mendapatkan sertifikasi halal harus diperlihatkan. Agar memudahkan informasi suatu produk yang akan disertifikasi halal terbuat dari bahan yang disetujui dan memenuhi kriteria yang disarankan.

i. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria

Perusahaan wajib memiliki prosedur secara tertulis untuk memproses produk yang telah dibuat namun di produksi dari bahan-bahan dan peralatan yang tidak memenuhi kriteria.

j. Audit Internal

Audit internal sebaiknya dilakukan perusahaan setidaknya enam bulan sekali, maka dari itu wajib untuk perusahaan memiliki prosedur secara tertulis audit tersebut dalam pelaksanaan sistem jaminan halal. Hasil audit internal disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit dan pihak ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap 6 (enam) bulan sekali.

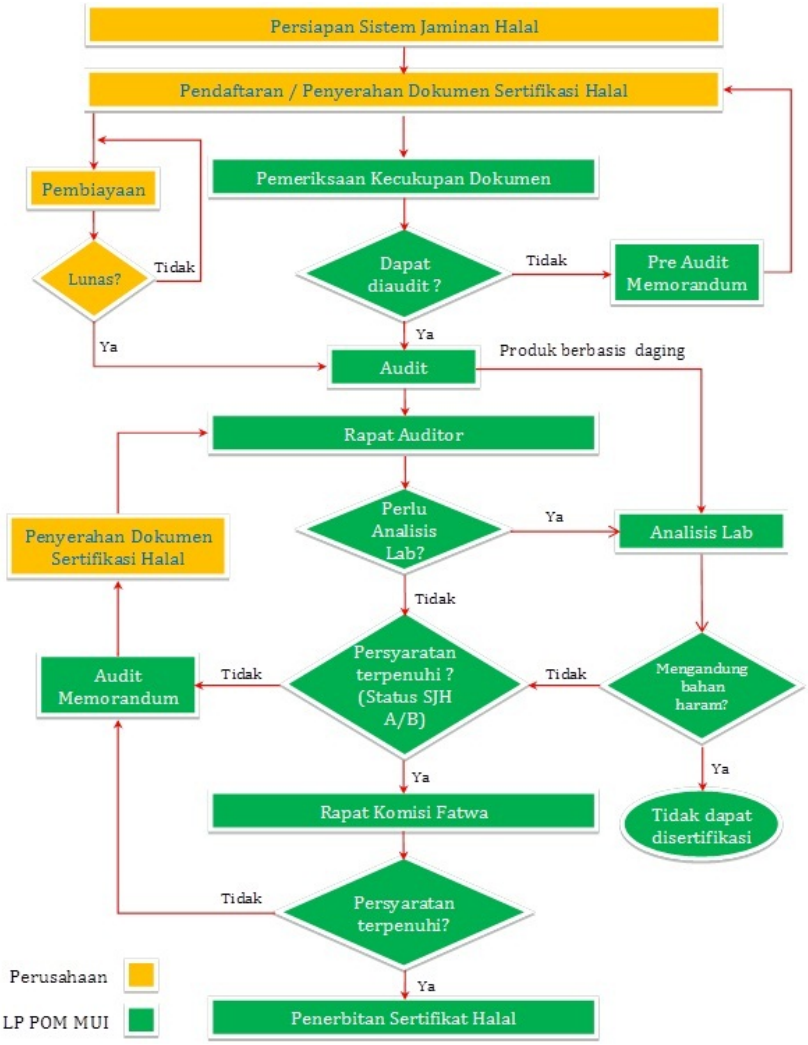
k. Kaji Ulang Manajemen

Kajian terhadap efektif atau tidaknya pelaksanaan sistem jaminan halal dilakukan satu kali dalam satu tahun atau lebih jika diperlukan. Yang mana hasilnya akan disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab di setiap divisi.

C. Kebijakan dan Prosedur Halal.

Kebijakan dan prosedur harus dipenuhi oleh perusahaan yang mengajukan sertifikasi halal. Penjelasan mengenai kriteria SJH dapat dilihat pada dokumen HAS 23000:2 Persyaratan Sertifikasi Halal: Kebijakan dan Prosedur.

Berikut Proses sertifikasi halal dalam bentuk diagram alir :



Sumber : www.halalmui.org

GAMBAR 2.3.

Diagram alir Proses Pendaftaran Sertifikasi Halal

Prosedur sertifikasi halal secara umum adalah sebagai berikut :

1. Perusahaan mengajukan sertifikasi, melakukan pendaftaran secara *online* melalui website yang disediakan oleh LPPOM MUI. Baik itu pendaftaran baru, melakukan perpanjangan, dan pengembangan produk baru.
2. Mengisi data perusahaan dan status sertifikasi, data sertifikat halal, status SJH dan produk yang akan disertifikasi.
3. Membayar biaya pendaftaran dan akad sertifikasi halal.
4. Mengisi dokumen sebagai persyaratan dalam proses pendaftaran dengan status(baru, perpanjangan, pengembangan) yang diantaranya manual SJH, data perusahaan, alur proses produksi, produk, serta data bahan baku yang digunakan.
5. Selesai mengisi dokumen-dokumen yang diperlukan, maka tahap lanjutannya adalah proses sertifikasi halal yaitu pemeriksaan kecukupan dokumen sampai penerbitan Sertifikat Halal.

D. Sistem pengawasan sertifikasi halal

Pengawasan selama berlakunya sertifikat halal, lembaga sertifikasi harus melakukan inspeksi lapangan untuk menghindari kesalahan pada status kehalalan sebuah produk. Perusahaan juga harus membuat sebuah prosedur untuk pengawasan akan produk yang dibuat, berikut adalah prosedur dari perusahaan dalam melakukan pengawasan produknya.

1. Implementasi secara terus menerus sistem jaminan halal sepanjang masih berlakunya sertifikat halal.

2. Wajib melakukan laporan berupa audit internal perusahaan proses sertifikasi halal setiap enam bulan sekali dimulai dari terbitnya sertifikasi halal.
3. Perubahan yang dilakukan seperti bahan, proses produksi dan lainnya wajib dilaporkan dan mendapatkan izin dari LPPOM MUI.

Mengingat pentingnya jaminan halal tersebut bagi konsumen maka tiap perusahaan makanan, obat dan kosmetik dianjurkan untuk memperoleh sertifikat halal.