

SISTEM PENJAMIN HALAL PADA AIR MINUM KEMASAN WAHDAH WATER

Andi Sawe Ri Esso¹, Abdul Rauf Muhammad Amin², Cut Muthiadin³

Universitas Negeri Makassar¹, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar^{2,3}

andi.saweriesso@unm.ac.id¹, abdul.rauf@uinalauddin.ac.id², cutmuthiadin@uinalauddin.ac.id³

*Corresponding Author: andi.saweriesso@unm.ac.id¹

ABSTRAK

Kehalalan produk merupakan aspek penting bagi konsumen muslim yang semakin meningkat kesadarannya. Perusahaan air minum Wahdah Water menyadari kebutuhan ini dan berupaya untuk merencanakan dan mengimplementasikan sistem penjamin halal dalam seluruh proses produksinya. Artikel ini membahas perencanaan sistem penjamin halal pada Wahdah Water yang meliputi pemilihan bahan baku, proses produksi, pengawasan dan kontrol kualitas, pelatihan karyawan, sertifikasi halal, hingga distribusi dan pemasaran produk. Wahdah Water memastikan semua bahan baku memiliki sertifikasi halal dan proses produksi dilakukan dengan standar yang ketat untuk menghindari kontaminasi non halal. Selain itu, perusahaan melakukan pelatihan rutin bagi karyawan dan bekerja sama dengan lembaga sertifikasi halal untuk memastikan kehalalan produk. Implementasi sistem penjamin halal ini tidak hanya memberikan jaminan kepada konsumen tetapi juga diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan dan loyalitas konsumen, serta mendukung pertumbuhan perusahaan di pasar yang kompetitif.

Kata Kunci: Sistem Penjamin Halal, Air minum Kemasan, Sertifikat Halal,

ABSTRACT

Halal products are an important aspect for Muslim consumers whose awareness is increasing. Drinking water company Wahdah Water is aware of this need and is trying to plan and implement a halal guarantee system in its entire production process. This article discusses the planning of a halal guarantee system at Wahdah Water which includes raw material selection, production processes, quality supervision and control, employee training, halal certification, and product distribution and marketing. Wahdah Water ensures that all raw materials have halal certification and the production process is carried out to strict standards to avoid non-halal contamination. In addition, the company carries out regular training for employees and collaborates with halal certification institutions to ensure product halal. The implementation of this halal guarantee system not only provides guarantees to consumers but is also expected to increase consumer trust and loyalty, as well as support company growth in a competitive market.

Keywords: Halal Guarantee System, Bottled Drinking Water, Halal Certificate,

PENDAHULUAN

Di era globalisasi saat ini, kebutuhan akan produk yang halal semakin meningkat, terutama di negara dengan mayoritas penduduk muslim seperti Indonesia. (Kusjuniati, 2022) Konsumen muslim tidak hanya menginginkan produk yang berkualitas, tetapi juga memastikan bahwa produk tersebut halal dan sesuai dengan syariat Islam. (Rumnah et al., 2022) Hal ini mencakup segala aspek mulai dari bahan baku, proses produksi, hingga distribusi dan penyimpanan produk. (Patradhiani et al., 2023) Perusahaan air minum Wahdah Water menyadari pentingnya kehalalan produk sebagai salah satu nilai tambah yang dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Oleh karena itu, Wahdah Water berkomitmen untuk merencanakan dan mengimplementasikan sistem penjamin halal yang komprehensif. Sistem ini dirancang untuk memastikan bahwa seluruh proses produksi dari awal hingga akhir memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan oleh lembaga sertifikasi halal yang diakui (Sahabudin et al., 2023).

Penelitian ini bertujuan untuk menguraikan langkah-langkah yang diambil oleh Wahdah Water dalam merencanakan sistem penjamin halal. Pembahasan mencakup pemilihan bahan baku, proses produksi, pengawasan dan kontrol kualitas, pelatihan karyawan, (Adi, 2024) sertifikasi halal, serta distribusi dan pemasaran produk. Dengan adanya sistem penjamin halal yang baik, diharapkan Wahdah Water dapat memenuhi kebutuhan konsumen akan produk air minum yang halal dan berkualitas, (Mardhotillah et al., 2022) serta meningkatkan daya saing perusahaan di pasar Produk yang halal tidak hanya memberikan ketenangan bagi konsumen dalam mengonsumsinya, tetapi juga menjadi salah satu nilai tambah yang meningkatkan daya saing perusahaan di pasar yang kompetitif. Oleh karena itu, penerapan sistem penjamin halal menjadi sangat penting bagi perusahaan yang ingin memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen muslim. (Ibrahim & Fauziah, 2023)

Wahdah Water adalah perusahaan yang bergerak di bidang produksi dan distribusi air minum dalam kemasan. Sebagai bagian dari komitmen untuk menyediakan produk yang berkualitas dan halal, perusahaan ini berupaya merencanakan dan mengimplementasikan sistem penjamin halal yang komprehensif. Sistem penjamin halal di Wahdah Water dirancang untuk memastikan bahwa seluruh proses produksi dari awal hingga akhir memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan oleh lembaga sertifikasi halal yang diakui. (Mulyono & Hidayat, 2022) Proses ini mencakup pemilihan bahan baku yang bersertifikat halal, penerapan prosedur produksi yang ketat untuk menghindari kontaminasi non-halal, serta pengawasan dan kontrol kualitas yang berkesinambungan. Selain itu, perusahaan juga mengadakan pelatihan rutin bagi karyawan untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran mereka tentang pentingnya kehalalan dalam setiap aspek produksi. (Huda et al., 2023)

STUDI LITERATUR

Penelitian terdahulu memberikan gambaran berbagai konsep dan temuan penelitian sebelumnya yang relevan dengan perencanaan sistem penjamin halal pada perusahaan air minum.

Konsep Kehalalan dalam Industri

Kehalalan produk mencakup segala aspek yang memastikan produk tersebut bebas dari bahan-bahan yang haram dan diproses sesuai dengan syariat Islam (Syafitri et al., 2022) Konsep halal tidak hanya diterapkan pada makanan dan minuman, tetapi juga pada produk farmasi, kosmetik, dan barang konsumsi lainnya. Sistem penjamin halal adalah rangkaian prosedur yang memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar halal dari hulu hingga hilir (Reza Zulfikri, 2024)

Standar dan Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal adalah proses verifikasi yang dilakukan oleh lembaga berwenang untuk memastikan bahwa produk dan proses produksinya sesuai dengan standar halal. Menurut (Suciyanti & Faujiah, 2023) sertifikasi halal melibatkan audit menyeluruh terhadap bahan baku, proses produksi, peralatan, dan lingkungan produksi. Di Indonesia, Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah lembaga yang berwenang mengeluarkan sertifikasi halal.

Implementasi Sistem Penjamin Halal

Implementasi sistem penjamin halal memerlukan komitmen dari seluruh level organisasi. Menurut (Informatika et al., 2023) keberhasilan implementasi sistem penjamin halal bergantung pada beberapa faktor, termasuk dukungan manajemen, pelatihan karyawan, dan pemantauan yang berkesinambungan. Studi oleh (Adi, 2024) menunjukkan bahwa perusahaan yang menerapkan sistem penjamin halal secara efektif dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas pasar.

Kehalalan dalam Industri Air Minum

Penelitian tentang kehalalan dalam industri air minum menunjukkan pentingnya pengawasan terhadap seluruh proses produksi untuk menghindari kontaminasi dengan bahan non-halal. Studi oleh (Salam & Makhtum, 2022) menekankan bahwa meskipun air secara alami halal, proses pengemasan dan distribusi harus dipastikan bebas dari kontaminasi non-halal. Oleh karena itu, perusahaan air minum harus menerapkan prosedur sanitasi dan kebersihan yang ketat.

Tantangan dalam Penerapan Sistem Penjamin Halal

Salah satu tantangan utama dalam penerapan sistem penjamin halal adalah memastikan bahwa seluruh rantai pasokan mematuhi standar halal (Averina & Widagda, 2021) Selain itu, biaya sertifikasi dan audit halal dapat menjadi beban tambahan bagi perusahaan (Roayada, 2023) Namun, manfaat jangka panjang dari penerapan sistem penjamin halal, seperti peningkatan loyalitas konsumen dan akses

ke pasar yang lebih luas, sering kali melebihi biaya tersebut.

METODE

Metode penelitian yang digunakan untuk mengkaji perencanaan sistem penjamin halal pada perusahaan air minum Wahdah Water. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif (Dr. Sugiono, 2016) dengan studi kasus untuk mendapatkan pemahaman mendalam tentang proses dan implementasi sistem penjamin halal. Desain Penelitian dan Teknik Pengambilan data Penelitian ini menggunakan desain penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Studi kasus dipilih karena memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi fenomena secara mendalam dalam konteks aslinya Fokus penelitian adalah pada perencanaan dan implementasi sistem penjamin halal di perusahaan air minum Wahdah Water di lokasi dan Subjek Penelitian di Jalan Dr. Sudirohusodo No. 9 Gowa. Suleswsi Selatan Subjek penelitian meliputi manajemen, karyawan, dan pihak-pihak terkait dalam proses sertifikasi halal di perusahaan tersebut. Data dikumpulkan melalui beberapa teknik berikut Wawancara Mendalam Wawancara dilakukan dengan manajemen dan karyawan yang terlibat langsung dalam perencanaan dan implementasi sistem penjamin halal. Wawancara bertujuan untuk memahami prosedur, tantangan, dan persepsi mereka terkait sistem penjamin halal. Observasi Observasi dilakukan untuk melihat secara langsung proses produksi, pengemasan, dan distribusi di Wahdah Water. Observasi membantu mengidentifikasi praktik-praktik yang dijalankan untuk memastikan kehalalan produk. Dokumentasi Dokumentasi meliputi pengumpulan dokumen-dokumen terkait, seperti sertifikat halal, prosedur operasional standar (SOP), laporan audit halal, dan bahan pelatihan karyawan. Analisis dokumen ini memberikan gambaran tentang kepatuhan perusahaan terhadap standar halal.

HASIL

Bagian ini menyajikan hasil penelitian yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan analisis dokumentasi, serta pembahasan terkait implementasi sistem penjamin halal pada perusahaan air minum Wahdah Water. Pemilihan Bahan Baku Wahdah Water hanya menggunakan bahan baku yang bersertifikat halal. Bahan baku utama, yaitu air, dipastikan berasal dari sumber yang bersih dan tidak terkontaminasi oleh zat-zat haram. Pemasok bahan baku juga diwajibkan untuk menyediakan sertifikat halal sebagai bagian dari kontrak pemasokan. Proses Produksi di Wahdah Water menerapkan SOP yang ketat untuk menghindari kontaminasi non-halal. Semua peralatan produksi dibersihkan dan disterilkan sesuai dengan standar halal sebelum digunakan. Selain itu, area produksi dijaga kebersihannya secara rutin untuk memastikan lingkungan yang higienis.

Pengawasan dan Kontrol Kualitas Wahdah Water memiliki tim pengawas halal yang bertugas memantau seluruh proses produksi. Tim ini juga melakukan uji laboratorium secara berkala untuk memastikan bahwa produk akhir bebas dari kontaminasi non-halal. Hasil pengawasan dan uji laboratorium didokumentasikan dan dilaporkan kepada manajemen secara rutin. Pelatihan Karyawan Wahdah Water secara rutin mengadakan pelatihan bagi seluruh karyawan mengenai prinsip-prinsip halal dan SOP produksi halal. Pelatihan ini mencakup pemahaman tentang pentingnya menjaga kehalalan produk serta prosedur yang harus diikuti dalam setiap tahap produksi.

Sertifikasi Halal Wahdah Water telah memperoleh sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Proses sertifikasi melibatkan audit menyeluruh terhadap seluruh aspek produksi dan manajemen perusahaan. Sertifikasi ini diperbarui secara berkala untuk memastikan kepatuhan berkelanjutan terhadap standar halal. Berikut macam macam Produk air kemasan wahdah water. Yang telah terferifikasi Halal.

No	Kemasan	Ukuran	Foto Produk
1	Gelas	220 ml	
2	Botol Sedang	600 ml	
3	Galon	19 Kg	

Sumber : Hasil Observasi Lapangan
Tabel. 1. Macam Macam Merek Produk Wahdah water

Distribusi dan Pemasaran Proses distribusi Wahdah Water dilakukan dengan cara yang memastikan kehalalan produk tetap terjaga. Transportasi dan penyimpanan produk dilakukan sesuai dengan standar halal. Informasi mengenai kehalalan produk disampaikan secara transparan melalui label produk dan kampanye pemasaran. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perencanaan dan implementasi sistem penjamin halal di perusahaan air minum Wahdah Water mencakup seluruh aspek produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga distribusi produk. Dengan komitmen yang kuat terhadap prinsip halal, Wahdah Water berhasil menjaga kehalalan produknya dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Implementasi sistem penjamin halal yang efektif diharapkan dapat memperkuat posisi perusahaan di pasar air minum yang kompetitif.

PEMBAHASAN

Pemilihan bahan baku yang bersertifikat halal merupakan langkah awal yang penting dalam memastikan kehalalan produk akhir. Sertifikat halal dari pemasok memberikan jaminan bahwa bahan baku tersebut telah melalui proses verifikasi yang sesuai dengan standar syariat Islam (Nuzulia & Khasanah, 2023) Dengan demikian, Wahdah Water dapat memastikan bahwa seluruh bahan baku yang digunakan dalam produksi memenuhi persyaratan halal. Proses Produksi Proses produksi yang sesuai dengan standar halal sangat penting untuk menjaga kehalalan produk. Penggunaan SOP yang ketat dalam pembersihan dan sterilisasi peralatan produksi mengurangi risiko kontaminasi dan memastikan bahwa produk akhir tetap halal (Kusumaningrum et al., 2024) Proses ini memerlukan komitmen dari seluruh tim produksi untuk menjaga integritas produk sepanjang waktu. Pengawasan dan Kontrol Kualitas Pengawasan dan kontrol kualitas merupakan elemen kunci dalam sistem penjamin halal. Keberadaan tim pengawas halal yang khusus memastikan bahwa setiap langkah dalam proses produksi sesuai dengan standar halal (Zailani et al., 2010).



Gambar I. Pengemasan Produk setelah diproses memakai filterisasi
Sumber : Hasil Observasi Lapangan

Uji laboratorium yang dilakukan secara berkala memberikan verifikasi tambahan bahwa produk yang dihasilkan tetap halal dan bebas dari kontaminasi. Pelatihan Karyawan. Pelatihan karyawan adalah komponen penting dalam sistem penjamin halal. Dengan memberikan pemahaman yang mendalam tentang prinsip-prinsip halal, perusahaan dapat memastikan bahwa seluruh karyawan memiliki kesadaran dan pengetahuan yang cukup untuk menjaga kehalalan produk. Pelatihan ini juga membantu dalam menciptakan budaya perusahaan yang mengutamakan kehalalan dan kualitas. Sertifikasi Halal Sertifikasi halal dari lembaga yang diakui seperti MUI memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk yang mereka konsumsi benar-benar halal (Proses sertifikasi yang melibatkan audit menyeluruh memastikan bahwa perusahaan mematuhi semua standar halal dalam setiap aspek produksinya. Pembaruan sertifikasi secara berkala juga penting untuk menjaga kepercayaan konsumen dan memastikan kepatuhan berkelanjutan. Distribusi dan Pemasaran. Distribusi dan pemasaran produk halal memerlukan perhatian khusus untuk memastikan bahwa kehalalan produk tetap terjaga hingga sampai ke tangan konsumen. Transportasi dan penyimpanan yang sesuai dengan standar halal membantu mencegah kontaminasi. Transparansi dalam komunikasi kehalalan produk juga meningkatkan kepercayaan konsumen dan mendukung loyalitas mereka terhadap merek Wahdah Water.

KESIMPULAN

Berdasarkan temuan penelitian ini, beberapa saran dapat diberikan untuk perbaikan dan pengembangan lebih lanjut Peningkatan Sistem Pemantauan: Meskipun pengawasan sudah berjalan dengan baik, penerapan teknologi baru seperti sistem pelacakan digital dapat meningkatkan efisiensi dan akurasi pemantauan proses produksi. Pengembangan Program Pelatihan: Pelatihan karyawan harus terus ditingkatkan dengan materi yang lebih mendalam dan terkini, serta melibatkan praktisi dari lembaga sertifikasi halal untuk memberikan perspektif yang lebih luas. Kerjasama dengan Lembaga Riset: Wahdah Water dapat menjalin kerjasama dengan lembaga riset untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai inovasi dalam proses produksi yang sesuai dengan standar halal. Pengembangan Produk Halal Selain air minum, Wahdah Water dapat mempertimbangkan pengembangan produk-produk baru yang juga memenuhi standar halal, untuk memperluas pangsa pasar. Edukasi Konsumen: Kampanye edukasi mengenai pentingnya kehalalan produk dan proses sertifikasi halal perlu diperluas untuk meningkatkan kesadaran konsumen tentang pentingnya memilih produk halal. Dengan penerapan saran-saran ini, diharapkan Wahdah Water dapat lebih meningkatkan kualitas dan kehalalan produknya, serta memperkuat posisinya sebagai pemimpin di industri air minum halal.

REFERENSI

- Adi, R. (2024). Pelatihan sertifikasi halal. *Jp2N*, 2, 158. <https://jurnal.y2n.org/index.php/jp2n/article/view/90>
- Averina, R. Y., & Widagda, I. G. N. J. A. (2021). Peran Produsen dalam Melindungi Konsumen Melalui Sertifikat Halal Produk. *INTERNATIONAL JOURNAL MATHLA'ULANWAROF HALAL ISSUES*, 27(2), 635–637. <https://journal.halalunmabanten.id/index.php/ijma/article/view/107>
- Dr. Sugiono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. alfabeta.

- Huda, S., Andoyo, R., Nurhasanah, S., & Rahimah, S. (2023). Pelatihan Proses Produk Halal Dalam Meningkatkan Daya Saing Produk Industri Kecil Menengah Di Kabupaten Sumedang. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(2), 1828. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i2.12887>
- Ibrahim, H., & Fauziah, N. (2023). Peran Dan Strategi Peningkatan Sertifikasi Halal Dalam Ekspor Produk Halal Di Pasar Internasional. *Jurnal Minfo Polgan*, 12(2), 2567–2571. <https://doi.org/10.33395/jmp.v12i2.13311>
- Informatika, P. T., Kimia, P. P., Halal, P. P., & Agama, P. (2023). *Konferensi Nasional Literasi Digital dan Kerelawanan (KNLDDK) ISSN: xxxx-xxxx. 125–132.* <https://jurnal.relawantik.or.id/conference/article/view/71>
- Kusjuniati. (2022). UMKM Indonesia Menuju Industri Halal Dan Go Digital Dalam Memasuki Pasar Global. *Widya Balina*, 7(2), 462–468. <https://doi.org/10.53958/wb.v7i2.152>
- Kusumaningrum, I. F., Zakia, I. F., Saadah, I., Natalia, J., & Kediri, I. (2024). Meningkatkan Legalitas Produk Melalui Pendampingan untuk Pengurusan Ijin Edar dan Sertifikasi Halal pada UMKM Kusuma Sari. *Welfare*, 2(1), 176–182. <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare/article/view/807>
- Mardhotillah, R. R., Putri, E. B. P., Karya, D. F., Putra, R. S., Khusnah, H., Zhulqurnain, M. R. I., & Mariati, P. (2022). Pelatihan Sertifikasi Halal dalam Upaya Peningkatan Kepuasan Pelanggan Sebagai Bagian dari Scale-Up Business Bagi UMKM. *Jurnal Surya Masyarakat*, 4(2), 238. <https://doi.org/10.26714/jsm.4.2.2022.238-246>
- Mulyono, A., & Hidayat, Y. R. (2022). Implementasi Kebijakan Sertifikasi Halal Di Indonesia. *Res Publica: Journal of Social Policy Issues*, 1, 1–10. <https://intropublica.org/index.php/rp/article/download/8/8>
- Nuzulia, N., & Khasanah, R. (2023). Urgensi Sertifikasi Halal Pada Etika Produksi. *Islamadina : Jurnal Pemikiran Islam*, 24(1), 159. <https://doi.org/10.30595/islamadina.v24i1.10816>
- Patradhiani, R., Novita, D. T., & Hastarina, M. (2023). Identifikasi Risiko Makanan Halal untuk Menjamin Kualitas Produk Dengan Metode Failure Mode and Effect Analysis (FMEA). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Industri (SENASTI)*, 782–789. <https://ojs.uajy.ac.id>
- Reza Zulfikri, R. (2024). Standarisasi dan Jaminan Halal terkait makanan dan Minuman Di Indonesia. *EKONOMI Syariah*, 3(1). <https://ejournal.staialutsmani.ac.id/index.php/ithisom/article/view/67>
- Roayada, M. (2023). Manfaat Sertifikat Halal Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk UMKM Di Desa Sigar Penjalin. *Lampu: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. <https://lampu.or.id/journal/index.php/lampu/article/view/42%0Ahttps://lampu.or.id/journal/index.php/lampu/article/download/42/39>
- Rumnah, R., Hamdah, H., & Masriah, M. (2022). Makanan Dan Minuman Yang Baik Dan Halal Menurut Islam. *CENDEKIA: Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 2(3), 223–231. <https://doi.org/10.51878/cendekia.v2i3.1452>
- Sahabudin, A., Saleh, N., Tria, R., Ramayani, I., Hamsiah, & Abdu, M. (2023). Proses Pendaftaran Sertifikasi Halal Berdasarkan Pernyataan Pelaku Usaha. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(1), 119–130. <https://ejournal.politeknikpratama.ac.id/index.php/jpmi/article/view/1213/1178>
- Salam, D. Q. A., & Makhtum, A. (2022). Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Umkm Di Kabupaten Sampang. *Qawwam : The Leader's Writing*, 3(1), 10–20. <https://www.jurnalfuad.org/index.php/qawwam/article/view/110>
- Suciyanti, A., & Faujiah, A. (2023). Sertifikat dan Labelisasi halal pada Produk Makanan di Indonesia. *ICO EDUSHA: International Conference on Education Management and Sharia Economics*, 4(1), 153–161. <http://prosiding.stainim.ac.id/index.php/prd/article/view/429>
- Syafitri, M. N., Salsabila, R., & Latifah, F. N. (2022). Urgensi Sertifikasi Halal Food Dalam Tinjauan Etika Bisnis Islam. *Al Iqtishod: Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Ekonomi Islam*, 10(1), 16–42. <https://doi.org/10.37812/aliqtishod.v10i1.305>