Procedia of Engineering and Life Science Vol. 10 No.1 2026
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Implementation of the Halal Product Assurance System (SJPH) at the Nutrition Installation of the Aisyiyah Islamic Hospital in Nganjuk

Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Aisyiyah Nganjuk

Andini Oktaviana[1*], Poppy Diana Sari[2], Imah Faizah[3]

[1, 2] Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi,Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Email Penulis Korespondensi: andiniviana04@gmail.com [1], Poppydianasari@umsida.ac.id [2], imafaizah1@umsida.ac.id [3]

Abstract. *General Background Hospital nutrition installations play a pivotal role in delivering safe and standard-compliant dietary services to patients in healthcare facilities. Specific Background Implementation of the Halal Product Assurance System (SJPH) at Aisyiyah Islamic Hospital Nganjuk is designed to ensure all food processing activities align strictly with Islamic principles and standard regulations. Knowledge Gap Although legal frameworks require comprehensive compliance, detailed empirical evaluations of operational challenges, documentation gaps, and internal audit findings in hospital nutrition units remain limited. Aims This study investigates the implementation of SJPH across raw material selection, food processing, packaging, storage, and distribution within the hospital nutrition installation. Results Findings demonstrate that core operations adhere to BPJPH and MUI provisions, supported by halal management teams, structured supervision, and periodic internal audits, despite minor documentation and residual waste handling issues. Novelty This work provides an operational evaluation framework specifically adapted to hospital dietary services balancing clinical nutritional requirements with strict halal assurance standards. Implications Systematic implementation reinforces dietary service quality, strengthens product halal integrity, and boosts public trust in healthcare institutions.*

Keywords *Halal Product Assurance System, Islamic Hospital, Nutrition Installation, Internal Audit, Product Halal Integrity*

Abstrak Latar Belakang Umum Unit gizi rumah sakit memainkan peran penting dalam penyediaan layanan gizi yang aman dan sesuai standar bagi pasien di fasilitas kesehatan. Latar Belakang Khusus Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di Rumah Sakit Islam Aisyiyah Nganjuk dirancang untuk memastikan seluruh kegiatan pengolahan makanan sepenuhnya selaras dengan prinsip-prinsip Islam dan peraturan yang berlaku. Kesenjangan Pengetahuan Meskipun kerangka hukum mensyaratkan kepatuhan yang komprehensif, evaluasi empiris terperinci mengenai tantangan operasional, kesenjangan dokumentasi, dan temuan audit internal di unit gizi rumah sakit masih terbatas. Tujuan Penelitian ini menyelidiki penerapan SJPH pada seluruh tahapan pemilihan bahan baku, pengolahan makanan, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi di dalam fasilitas gizi rumah sakit. Hasil Temuan menunjukkan bahwa operasi inti mematuhi ketentuan BPJPH dan MUI, didukung oleh tim manajemen halal, pengawasan terstruktur, dan audit internal berkala, meskipun terdapat masalah kecil terkait dokumentasi dan penanganan limbah sisa. Kebaruan Karya ini menyediakan kerangka kerja evaluasi operasional yang secara khusus disesuaikan dengan layanan gizi rumah sakit, yang menyeimbangkan kebutuhan gizi klinis dengan standar jaminan halal yang ketat. Implikasi Implementasi yang sistematis memperkuat kualitas layanan gizi, memperkuat integritas halal produk, dan meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap institusi layanan kesehatan.

Kata Kunci Sistem Jaminan Produk Halal, Rumah Sakit Islam, Unit Gizi, Audit Internal, Integritas Halal Produk

I. PENDAHULUAN

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sebagai komponen utama untuk menjamin kehalalan produk pangan, termasuk makanan yang disajikan di fasilitas pelayanan kesehatan. Seiring terhadap diberlakukannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, rumah sakit sebagai penyedia layanan gizi memiliki kewajiban untuk memastikan setiap produk makanan yang diberikan kepada pasien sesuai dengan prinsip halal[1]. Rumah Sakit Islam Aisyiyah Nganjuk, sebagai rumah sakit berbasis keislaman, dituntut untuk menerapkan SJPH dalam unit instalasi gizinya guna memberikan kepastian dan kenyamanan bagi pasien Muslim.

Implementasi SJPH di instalasi gizi rumah sakit tidak hanya menyangkut pemilihan bahan baku, tetapi juga mencakup proses pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi makanan[2].

Tantangan utama yang terjadi diantaranya terbatasnya sumber daya manusia dengan memahami standar halal, dokumentasi manual SJPH, serta keterlibatan pemasok yang belum sepenuhnya memiliki sertifikasi halal. Oleh karena itu, perlu adanya pendekatan sistematis dalam mengimplementasikan SJPH melalui sosialisasi, pembentukan tim halal, dan penyusunan SOP sesuai pedoman BPJPH[3]. Dengan penerapan SJPH yang tepat, Rumah Sakit Islam Aisyiyah Nganjuk diharapkan dapat meningkatkan mutu pelayanan gizi sekaligus mendukung program nasional sertifikasi halal di sektor kesehatan.

Selain itu, penerapan SJPH di instalasi gizi rumah sakit berperan dalam meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap pelayanan kesehatan yang sesuai dengan syariat Islam. Keberadaan SJPH juga menjadi salah satu indikator mutu pelayanan, karena mampu memastikan keamanan, kebersihan, dan keterjaminan halal pada setiap tahap penyajian makanan[4]. Implementasi sistem ini memerlukan sinergi antarunit rumah sakit, mulai dari manajemen, bagian logistik, hingga tenaga gizi dan dapur. Dengan adanya regulasi dan pedoman yang jelas dari BPJPH, rumah sakit memiliki acuan standar dalam menjalankan proses sertifikasi halal[5]. Oleh karena itu, kajian mengenai implementasi SJPH pada Rumah Sakit Islam Aisyiyah Nganjuk menjadi penting untuk mengetahui sejauh mana kesiapan dan strategi yang dilakukan dalam mewujudkan pelayanan gizi halal yang profesional.

Dalam kegiatan operasionalnya, RSIAN melaksanakan sejumlah langkah pengawasan, seperti memeriksa bahan saat diterima, membersihkan fasilitas sesuai dengan aturan, mengawasi proses produksi oleh Penyelia Halal, serta mencatat secara rinci mulai dari pembelian bahan hingga distribusi produk[6]. Rumah sakit ini juga melakukan audit internal dan tinjauan manajemen secara berkala untuk mengevaluasi keberlanjutan penerapan SJPH, serta mengambil tindakan perbaikan jika ada ketidaksesuaian yang terdeteksi. Integritas pelaksanaan SJPH juga dikawal melalui audit internal yang dilaksanakan sekurangnya satu kali dalam satu tahun [7]. Audit internal terakhir mencatat beberapa temuan minor, termasuk pemasangan kebijakan halal yang belum merata, perlunya verifikasi ulang bahan kemasan tertentu, serta belum adanya SOP khusus terkait penanganan sisa makanan pasien. Temuan ini menjadi dasar perbaikan untuk memastikan RSIAN siap menghadapi audit eksternal dari LPH maupun BPJPH, khususnya melalui penguatan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dengan meliputi kebijakan halal, pengendalian bahan, Proses Produk Halal (PPH), juga kelengkapan pencatatan dan dokumentasi[8].

Perbaikan berkelanjutan tersebut sejalan dengan ketentuan audit internal dan kaji ulang manajemen yang dilaksanakan secara periodik untuk menjamin konsistensi pemenuhan kriteria sertifikasi halal dan ketertelusuran kehalalan produk di lingkungan rumah sakit. Audit internal berfungsi sebagai mekanisme pengendalian untuk menilai kesesuaian penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) terhadap kebijakan, prosedur, juga persyaratan yang ditetapkan, sehingga potensi ketidaksesuaian dapat diidentifikasi sejak dini[9]. Sementara itu, kaji ulang manajemen berperan dalam mengevaluasi efektivitas penerapan SJPH secara menyeluruh, termasuk kecukupan sumber daya, kinerja Tim Manajemen Halal, serta tindak lanjut atas temuan audit internal. Melalui siklus audit internal dan kaji ulang manajemen yang berkesinambungan, rumah sakit dapat memastikan bahwa seluruh proses produksi dan pelayanan senantiasa berada dalam koridor kehalalan yang terjaga, terdokumentasi, dan dapat ditelusuri sesuai dengan ketentuan sertifikasi halal[10].

METODE

Penelitian ini menerapkan pendekatan deskriptif kualitatif, dengan terdapat tujuan dalam mendeskripsikan dengan mendalam proses implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Aisyiyah Nganjuk, serta meninjau dokumen terkait proses produksi dan penyaluran terhadap pasien . Studi ini memungkinkan mecakup eksplorasi mendalam terhadap aspek pemilihan bahan baku, prosedur pengolahan, pengemasan, penyimpanan, serta pada tahap proses penyaluran kepada pasien.

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Aisyiyah Nganjuk yang berlokasi di Jalan Imam Bonjol Nomor 20, Kelurahan Payaman, Kecamatan Nganjuk, Kabupaten Nganjuk, Jawa Timur. Kegiatan ini dimulai 18 Maret hingga 14 Mei.

2.2 Tahap Penelitian

Tahapan penelitian sebelum dilakukan pengumpulan data kami melakukan analisis situasi awal melalui observasi dan wawancara dengan pihak Ahli Gizi Rumah Sakit.

2.3 Pengumpulan Data

Data diperoleh dengan beberapa metode untuk memastikan keaslian dan ketepatan :

1. Observasi: Peneliti melakukan pengamatan langsung untuk melihat pelaksanaan SJPH di lapangan, meliputi proses penerimaan bahan pangan, penyimpanan, pengolahan makanan, hingga distribusi ke pasien.
2. Wawancara: Wawancara semi terstruktur dilakukan dengan kepala instalasi gizi, staf gizi, kepala bagian mutu, dan pihak manajemen rumah sakit untuk memperoleh informasi terkait implementasi SJPH, hambatan, serta strategi yang dilakukan.
3. Dokumentasi: Semua prosedur , catatan produksi , daftar bahan pangan halal, sertifikat halal pemasok bahan baku hewani didokumentasikan sebagai bagian dari proses sistem manajemen mutu.
4. Pengisian dokemen SJPH untuk kebutuhan sistem verifikasi sertfikat halal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahapan Proses Produksi dan Proses Distribusi Makanan Untuk Pasien

a. Pemilihan Bahan Baku

Proses produksi makanan untuk pasien di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Aisyiyah Nganjuk dimulai dengan pemilihan bahan baku yang terjamin kehalalannya. Keseluruhan bahan yang dimanfaatkan, baik bahan utama, bahan tambahan, atau juga bahan pendukung, harus memiliki sertifikat halal yang dikeluarkan oleh BPJPH atau terdaftar dalam daftar bahan positif yang disetujui oleh Lembaga Pemeriksa Halal. Tanggung jawabuntuk memeriksa label bahan setiap kali penerimaan terletak pada Penyelia Halal, yang juga memastikan bahwa nama, merek, dan produsen sesuai dengan daftar bahan halal yang ditetapkan.

Penggunaan bahan yang tidak ada dalam daftar halal dilarang, dan jika ada yang ditemukan, akan dimusnahkan sesuai dengan prosedur yang berlaku. Semua kegiatan produksi berlangsung di area serta dengan peralatan yang bersih dari najis dan terpisah dari bahan atau alat yang tidak halal. Setiap alat masak, wadah penyimpanan, dan perlengkapan penyajian dibersihkan menggunakan bahan pencuci halal dan kebersihannya diverifikasi sesuai dengan ajaran Islam.

b. Proses Pengolahan dan Pengemasan

Proses pembuatan makanan untuk pasien di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam ‘Aisyiyah Nganjuk dilakukan dengan mengikuti pedoman Sistem Jaminan Produk Halal dan standar kebersihan makanan di rumah sakit. Langkah-langkah dalam produksi dimulai dari pemilihan bahan baku yang terdaftar dalam daftar halal dan memiliki sertifikat halal yang dikeluarkan oleh BPJPH. Sebelum disimpan di gudang, bahan yang diterima akan diperiksa oleh penyelia halal untuk memastikan label dan tanggal kedaluwarsanya.

Setelah itu, bahan baku akan siap untuk diproses melalui langkah-langkah penimbangan, pencucian, dan pengolahan sesuai resep yang sudah ditentukan. Setiap tahap dilakukan di ruang dan alat yang sudah terbukti bebas dari bahan haram dan najis, serta sudah diverifikasi dengan pernyataan bebas babi. Semua bahan diolah sesuai dengan jenis diet serta kebutuhan gizi pasien, dengan memperhatikan kebersihan dan aspek kehalalan.

Peralatan seperti panci, wajan, talenan, dan pisau hanya boleh digunakan untuk produk halal dan dibersihkan dengan bahan pencuci yang halal. Pekerja diharuskan menjaga kebersihan diri, tidak membawa produk yang non-halal, serta mematuhi prosedur yang ada di Manual SJPH. Pemasakan dilakukan mengikuti diagram alur yang telah ditentukan untuk semua jenis makanan, seperti nasi, lauk pauk, sayur, dan makanan lunak serta cair untuk pasien tertentu.

Setiap hasil produksi dicatat dalam formulir untuk melacak dan memeriksa kualitas produk. Setelah pengolahan selesai, pengemasan dilakukan menggunakan wadah bersih yang terbuat dari bahan halal, seperti mika atau plastik food grade yang telah bersertifikat halal. Wadah makanan ditutup dengan rapat untuk menghindari kontaminasi, dan diberi label yang menunjukkan identitas pasien serta jenis dietnya. Proses pengemasan dikerjakan di area yang bersih, dengan pengawasan langsung dari petugas gizi dan penyelia halal. Setelah itu, makanan didistribusikan ke ruang pasien memakai troli atau alat transportasi yang bersih dan tidak dipakai untuk produk lainnya. Dengan sistem produksi dan pengemasan yang teratur, Rumah Sakit Islam ‘Aisyiyah Nganjuk memastikan bahwa semua makanan yang dihasilkan untuk pasien memenuhi standar halal, higienis, dan aman untuk dikonsumsi.

c. Pengemasan dan Pembagian Makanan

Setelah proses memasak selesai, makanan dipindahkan ke wadah saji menggunakan alat khusus yang telah disterilkan. Pengemasan dilakukan di area terkontrol yang bebas dari potensi kontaminasi. Wadah makanan diberikan label sesuai kebutuhan pasien, seperti diet khusus, alergi, atau pembatasan makanan tertentu. Seluruh kegiatan pengemasan dilakukan dalam keadaan higienis dan menggunakan perlengkapan yang bersih. Pada tahap ini, kecepatan dan ketepatan distribusi

sangat penting untuk menjaga kualitas makanan, terutama terkait suhu aman untuk makanan panas dan dingin. Distribusi makanan dilakukan oleh petugas gizi menggunakan trolley khusus makanan yang bersih dan tidak digunakan untuk membawa barang lain. Setiap trolley diperiksa sebelum digunakan untuk memastikan tidak ada kontaminan, kotoran, atau sisa makanan dari distribusi sebelumnya. Rute distribusi diatur agar makanan tiba di ruang pasien tepat waktu, tidak tercemar, dan mempertahankan suhu sesuai standar. Petugas juga memastikan bahwa makanan yang diterima pasien sesuai dengan diet yang telah ditentukan oleh ahli gizi dan dokter.

d. Pembersihan dan Sanitasi Fasilitas

Setelah seluruh proses produksi selesai, area dapur, alat masak, meja, dan peralatan pendukung dibersihkan sesuai prosedur sanitasi. Pencucian alat harus memastikan hilangnya bau, rasa, dan warna dari pengotor; jika terkena najis berat, maka proses sertu dilakukan sesuai panduan syariat. Proses sanitasi dicatat dalam *log book* sebagai bukti bahwa fasilitas dipertahankan dalam kondisi layak dan halal setiap hari. Semua tahapan produksi didokumentasikan melalui catatan hasil produksi, form pemeriksaan bahan, catatan distribusi makanan, serta formulir pendukung lainnya. Dokumentasi ini penting untuk ketertelusuran (traceability), kendali mutu, serta bukti audit bahwa seluruh prosedur telah dilaksanakan sesuai standar SJPH. Ketertelusuran memungkinkan rumah sakit melakukan penarikan produk jika terjadi ketidaksesuaian atau insiden terkait.

2. Tahapan Evaluasi Berdasarkan Standar Halal

Evaluasi penerapan standar halal di Rumah Sakit Islam ‘Aisyiyah Nganjuk menunjukkan bahwa rumah sakit telah melaksanakan sebagian besar ketentuan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), terutama dalam penggunaan bahan halal, proses pengolahan makanan, pelaksanaan audit internal, serta pembentukan Tim Manajemen Halal. Namun, masih ditemukan beberapa aspek yang perlu diperbaiki, seperti verifikasi bahan penolong dan kemasan, kelengkapan dokumentasi pemeriksaan bahan, serta peningkatan konsistensi pencatatan dalam sistem ketertelusuran. Selain itu, sosialisasi kebijakan halal perlu diperkuat melalui pemasangan media visual dan penyempurnaan bukti kegiatan.

Dari aspek fasilitas dan proses produksi, secara umum dapur dan peralatan sudah memenuhi syarat halal, tetapi terdapat potensi risiko kontaminasi seperti adanya barang pribadi di area produksi, serta belum tersedianya SOP khusus penanganan sisa makanan pasien. Penandaan peralatan dan dokumentasi status fasilitas bebas babi juga perlu diperbaiki untuk memastikan transparansi dan kepatuhan. Dengan menyelesaikan temuan minor tersebut, RSIAN akan mampu meningkatkan efektivitas penerapan SJPH dan lebih siap menghadapi audit eksternal BPJPH maupun LPH.

KESIMPULAN

Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Aisyiyah Nganjuk telah berjalan dengan baik dan sesuai ketentuan BPJPH serta standar halal yang berlaku. Keseluruhan proses produksi, diawali pada pemilihan bahan baku, pengolahan, sampai dengan distribusi makanan pasien, dilaksanakan melalui memperhatikan aspek halal, higienitas, dan keamanan pangan. Meskipun demikian, masih terdapat beberapa temuan minor seperti verifikasi bahan penolong, penguatan dokumentasi, dan penyempurnaan SOP penanganan sisa makanan pasien yang perlu segera diperbaiki. Pelaksanaan audit internal dan pengawasan berkelanjutan menunjukkan bahwa rumah sakit memiliki komitmen kuat dalam menjaga integritas halal. Dengan penyempurnaan berkelanjutan, RSIA Nganjuk semakin siap menuju sertifikasi halal penuh serta peningkatan mutu pelayanan gizi yang aman dan terpercaya.

DAFTAR PUSTAKA

[1] H. Hamidatun and S. Pujilestari, “PendSSampingan Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal di UMKM Sayap Ayam Krispi Kota Bekasi,” *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, vol. 2, no. 2, pp. 609–616, 2022, doi: 10.54082/jamsi.302.

[2] R. Saputro, M. D. Sari, and C. M. A. Saputro, “Halal Certification of Ahmad Dahlan Muhammadiyah Hospital Kediri Towards a Superior and Islamic Hospital,” *Journal of Muhammadiyah Studies*, vol. 10, no. 1, pp. 1–10, 2025, doi: 10.22219/jms.v10i1.40527.

[3] Nukeriana, “Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Di Kota Bengkulu,” *Qiyas: Jurnal Hukum Islam Dan Peradilan*, vol. 3, no. 2, pp. 154–165, 2018

[4] Karim, A. Rusdi, and A. A. R. Nabila, “Pendampingan Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) UMKM CV Super Origin di Lobam, Tanjung Uban,” *I-Com: Indonesian Community Journal*, vol. 4, no. 4, pp. 3163–3173, 2025, doi: 10.70609/icom.v4i4.5953.

[5] L. Latifah, M. Anas, B. Khunsa, A. R. Saputro, and F. Nuraini, “Sosialisasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di Rumah Sakit Aisiyah (RSIA) Malang Menuju Sertifikasi Halal,” *Al-Ihsan: Jurnal Pengabdian Agama Islam*, vol. 1, no. 1, pp. 1–16, 2024, doi: 10.25299/aijpai.2024.17647.

[6] R. Hamidah, “Efektivitas Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dalam Menerbitkan Sertifikat Halal,” *Jurnal Hukum dan*

Syariah UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, vol. 3, no. 1, pp. 49–58, 2022.
[7] T. S. Kusuma and K. U. Al Awwaly, *Manajemen Sistem Penjaminan Produk Halal Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Malang, Indonesia: Universitas Brawijaya Press, 2023.
[8] S. L. M. Muthoharoh, "Strategi Pelaksanaan Program Sertifikasi Halal pada Industri Pangan Sederhana," *Jurnal Manajemen Halal*, vol. 2, no. 1, pp. 12–23, 2023.
[9] T. I. Tandepadang, J. Jariyah, H. Munarko, S. Winarti, and K. N. Wahyusi, "Sosialisasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di UD SOFIA Cookies Wiyung, Surabaya," *DedikasiMU: Journal of Community Service*, vol. 5, no. 3, pp. 308–312, 2023.
[10] S. K. Salsabilah et al., "Pendampingan Sistem Jaminan Produk Halal Mekanisme Self Declare dan Pembuatan Label Kemasan pada UMKM Kanara (Karipik Ibu Nara)," *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 8, no. 3, pp. 248–253, 2022.
[11] M. N. Handayani and R. Sulistiyawati, "Analisis Kesiapan Penerapan Sistem Jaminan Halal pada Unit Pelayanan Makanan Faskes," *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, vol. 34, no. 1, pp. 45–54, 2023.
[12] R. A. Fitriani, S. Hidayat, and M. Masruroh, "Audit Internal Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Meningkatkan Mutu Pelayanan Gizi Rumah Sakit," *Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Kehalalan Pangan*, vol. 5, no. 2, pp. 112–120, 2024
[13] Purwanto and Y. Sudargini, "Penerapan Standar Halal dan Thayyib pada Rantai Pasok Pangan di Rumah Sakit Syariah," *Journal of Halal Science and Research*, vol. 4, no. 2, pp. 88–97, 2023.
[14] N. K. Dewi and B. Triyono, "Evaluasi Kepatuhan Pelaksanaan Prosedur Operasi Standar Halal di Instalasi Gizi," *Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan*, vol. 26, no. 3, pp. 175–183, 2023.
[15] Zubaidah and H. Hasbullah, "Strategi Pengendalian Bahan Baku dan Sanitasi Fasilitas Penyajian Makanan Halal," *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol. 12, no. 4, pp. 201–210, 2024.