



Analysis of the Suitability of Infant Food Composition in “Babyfood X” in Compliance with Halal Certification Regulations

Analisis Kesesuaian Komposisi Makanan Bayi di “Babyfood X” terhadap Kepatuhan Regulasi Sertifikasi Halal

Muhammad Ainur Rafdiansyah¹, Syarifa Ramadhani Nurbaya^{1*}, Puspita Handayani², Rima Azara¹

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

² Program Studi Manajemen, Fakultas Bisnis Hukum dan Ilmu Sosial, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

OPEN ACCESS

ISSN xxxx xxxx (online)

*Correspondence:

Syarifa Ramadhani Nurbaya
syarifa@umsida.ac.id

Citation: Muhammad Ainur Rafdiansyah, Syarifa Ramadhani Nurbaya, Puspita Handayani, Rima Azara (2025)

Analisis Kesesuaian Komposisi Makanan Bayi di “Babyfood X” terhadap Kepatuhan Regulasi Sertifikasi Halal. 1 : 1
doi:

Abstract. *This article aims to analyze the suitability of the composition of baby food produced by “Babyfood X” to comply with halal certification regulations in Indonesia. This research is important considering that baby food is a consumer product that is very sensitive to safety aspects and compliance with sharia principles, especially in terms of halal raw materials and production processes. The methodology in this research is observation, interviews with “Babyfood X”, literature study, and qualitative data analysis. This article shows that there are variations in the menu produced every day. The menu served is varied so it doesn't get boring because the majority of target consumers are babies aged 6 months and over. The baby food produced certainly pays attention to the right composition and nutrition, and also complies with halal food regulations, so it is safe for consumption for babies.*

Keywords: *Baby Food, Composition and Nutrition*

Abstrak. Artikel ini bertujuan untuk menganalisis kesesuaian komposisi makanan bayi yang diproduksi oleh “Babyfood X” terhadap kepatuhan regulasi sertifikasi halal di Indonesia. Penelitian ini penting mengingat makanan bayi merupakan salah satu produk konsumen yang sangat sensitif terhadap aspek keamanan dan kepatuhan terhadap prinsip syariah, khususnya dalam hal kehalalan bahan baku dan proses produksinya. Metodologi dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara dengan pihak “Babyfood X”, studi pustaka, dan analisa data kualitatif. Artikel ini menunjukkan bahwa terdapat variasi menu yang diproduksi setiap harinya. Menu yang disajikan dibuat variatif supaya tidak membosankan karena target konsumennya adalah mayoritas bayi dengan usia 6 bulan keatas. Makanan bayi yang diproduksi tentunya memperhatikan komposisi dan gizi yang cukup, dan juga sesuai dengan regulasi pangan halal, sehingga aman dikonsumsi untuk bayi.

Kata Kunci: Makanan Bayi, Komposisi dan Gizi

PENDAHULUAN

Makanan bayi atau baby food merupakan salah satu aspek penting dalam perkembangan awal anak. Di masa-masa awal kehidupan, bayi sangat bergantung pada ASI (Air Susu Ibu) sebagai sumber utama nutrisi. ASI adalah makanan terbaik bayi usia 0-6 bulan, oleh karena itu Keputusan Menteri Kesehatan No: 450/MenKes/SK/IV/200 menetapkan bahwa pemberian ASI eksklusif bagi bayi di Indonesia adalah sejak lahir sampai dengan berumur 6 bulan, dan semua tenaga kesehatan agar menginformasikan kepada semua ibu yang baru melahirkan untuk memberikan ASI secara eksklusif (Andrian et al. n.d.).

Namun, seiring dengan bertambahnya usia, pemberian makanan pendamping ASI (MPASI) menjadi langkah krusial untuk memenuhi kebutuhan gizi bayi serta mendukung pertumbuhan mereka. Makanan bayi dirancang khusus untuk memberikan nutrisi yang tepat, mudah dicerna, dan aman untuk usia tertentu. Makanan pendamping ASI (MP-ASI) adalah makanan tambahan yang diberikan selain Air Susu Ibu. MP-ASI mulai diberikan pada balita usia 6 bulan- 24 bulan, Pada usia ini MP-ASI memiliki peran penting untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi yang diperlukan untuk mendukung tumbuh kembang anak. Bahan makanan yang digunakan harus sesuai dengan ketentuan regulasi pangan, hal ini sangat penting karena berkaitan langsung dengan aspek kesehatan, keamanan, dan keberlanjutan konsumsi yang sesuai dengan prinsip agama. (Rismayani et al. 2023)

Untuk mendapatkan informasi lebih lengkap mengenai analisa kesesuaian komposisi yang digunakan untuk makanan bayi, maka dilakukanlah praktek kerja lapang dengan melibatkan pihak pelaku usaha makanan bayi yakni “Babyfood X”, Rungkut, Surabaya. Praktek kerja lapang ini juga bertujuan untuk memantau apakah bahan baku yang dicampurkan untuk makanan bayi sudah terjamin kehalalannya dan sesuai dengan takaran yang dibutuhkan untuk bayi berusia 6-24 bulan.

METODE

Metode penelitian ini memiliki tahapan sebagai berikut:

2.1 Wawancara

Wawancara adalah proses untuk memperoleh informasi terkait dengan fakta yang mendukung pelaksanaan penelitian, khususnya penelitian yang bersifat kualitatif. (Trivaika and Senubekti 2022) Wawancara ini dilakukan dengan staff serta pekerja dari pihak Babyfood.

2.2 Observasi

Observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati secara langsung kegiatan yang sedang berlangsung. (Ariyanti, Marleni, and Prasrihamni 2022) Observasi dilakukan untuk memperoleh informasi yang akurat dan nyata mengenai menu makanan, bahan-bahan yang digunakan, serta proses pengolahan bahan tersebut hingga menjadi makanan bayi yang siap dikonsumsi.

2.3 Studi pustaka

Studi pustaka atau kepustakaan didefinisikan sebagai serangkaian kegiatan yang melibatkan pengumpulan data dari berbagai sumber pustaka, membaca serta mencatat dengan

mencari jurnal yang relevan (Supriyadi 2017).

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Menu makanan dan komposisinya

3.1.1 Bubur halus

Jenis menu bubur halus yang disajikan oleh “Babyfood X” cukup beragam, dengan 11 varian menu bubur halus dari daging ayam, ikan patin, ikan gurami, daging sapi, ceker ayam, ikan tenggiri, ikan dori, hati ayam, ikan salmon, ikan tuna, dan ikan kakap. Bahan baku bubur halus yaitu beras dan beberapa jenis sayuran, pada beberapa menu juga terdapat bahan baku tambahan seperti tahu dan keju. Untuk memberikan rasa pada bubur halus menggunakan garam, gula pasir, dan bawang putih goreng.

3.1.2 Nasi Tim

Dari hasil wawancara yang kami dapatkan, menu nasi tim dibuat untuk bayi yang mulai beranjak ke usia 1 tahun keatas. Bayi usia 1 tahun keatas cenderung bosan dengan menu bubur halus, oleh karena itu pihak “Babyfood X” mengeluarkan menu nasi tim supaya menjadi menu variasi yang dikonsumsi oleh bayi. Pembuatan nasi tim tentunya memperhatikan tekstur dan bahan bakunya juga sehingga mudah untuk dicerna. Variasi nasi tim dengan campuran daging ayam, ikan patin, ikan gurami, daging sapi, ceker ayam, ikan tenggiri, ikan dori, hati ayam, ikan salmon, ikan tuna dan ikan kakap. Bahan baku nasi tim hampir sama persis dengan bubur halus, yang menjadi pembeda hanya teksturnya. Namun pada menu nasi tim dapat dicampur dengan menu sayur yang diproduksi oleh “Babyfood X”.

3.1.3 Oatmeal

Selain menu yang berbahan dasar beras, terdapat menu lainnya yang menggunakan bahan utama oatmeal. Menu oatmeal menggunakan salah satu brand oatmeal instan dan dipadukan dengan varian rasa dari buah-buahan, sayuran, dan campuran rasa lainnya yang umumnya disukai anak-anak, serta dicampurkan dengan susu bubuk. Varian rasa oatmeal adalah apel, buah naga, kurma, jambu merah, kacang hijau, pisang, markisa, coklat, melon, roti (red velvet), vanilla, taro, manga, stroberi, alpukat, jeruk, papaya, labu parang.

3.1.4 Sayur-Sayuran/Kuah

Menu sayur-sayuran/kuah ini sebagai pendamping dengan menu nasi tim, sayur-sayuran dibutuhkan karena sebagai nutrisi pertumbuhan bayi di masa 1-2 tahun. Menu pada sayur-sayuran yang diproduksi “Babyfood X” adalah sayur sop, soto ayam, sop ceker, sayur lodeh (tanpa santan), semur ayam, sayur bayam. Menu ini juga terdapat campuran sayuran lainnya sehingga isinya cukup variatif, bumbu yang digunakan juga dipastikan sesuai dengan takarannya dan tidak over untuk porsi bayi.

3.1.5 Puding

Pada umumnya, pudding biasa digunakan untuk makanan penutup atau dessert, begitu juga dengan bayi, hal ini bisa dilakukan sebagai pendorong untuk anak-anak menghabiskan MP-ASI/Babyfoodnya dengan memberikan reward pudding di

akhir makan mereka. Komposisi yang digunakan untuk pembuatan pudding juga memperhatikan kadar gulanya, supaya asupan gula per hari pada anak terutama usia 1-2 tahun tidak berlebihan. Variasi menu pudding yaitu coklat, mangga, markisa, taro, stroberi, melon, vanilla, roti (red velvet), buah naga, pisang. Varian rasa tersebut menggunakan salah satu brand yang aman dan terjamin, dan juga penambahan susu bubuk untuk menambah rasa pada pudding.

3.2 Analisis komposisi semua yang digunakan pada menu “Babyfood X”

Kategori bahan yang digunakan dalam Babyfood “X” terdiri dari bahan segar dan bahan kemasan. Bahan segar yang digunakan seperti sayur-sayuran, daging sapi dan ayam, ikan. Sedangkan pada bahan kemasan menggunakan bahan yang tercantumkan nama produk, nama industri pangan yang memproduksi, komposisi dan yang paling penting adalah nomor sertifikat halal. Untuk bahan segar merupakan bahan-bahan yang aman dan sesuai dengan Keputusan Menteri Agama RI No. 1360 tahun 2021 (Ermawati and Itmam 2024) dimana bahan tersebut berasal dari alam tanpa melalui proses pengolahan, tidak mengandung bahan yang jelas diharamkan dan tidak termasuk kategori berbahaya serta tidak bersinggungan dengan bahan yang haram. Bahan baku maupun bahan tambahan yang digunakan dalam produksi makanan bayi pada “Babyfood X” sudah terjamin kehalalannya sesuai dengan Keputusan Menteri Agama RI No. 748 tahun 2021 (Anas et al. 2023) yang mengatur tentang jenis produk wajib bersertifikat halal. Hal ini dibuktikan dengan dengan pengecekan secara langsung ke lokasi produksi dimana setiap harinya memproduksi menu yang berbeda. Semua bahan yang digunakan dicatat dan dilakukan sinkronisasi, apakah sudah sesuai dengan regulasi halal yang ditetapkan oleh unit eselon I dibawah Kementerian Agama (Kemenag) RI. Cara untuk melihat apakah bahan baku ataupun bahan tambahan lainnya dipastikan kehalalannya dengan melakukan pengecekan melalui web Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Semua komposisi yang digunakan untuk produksi menu “Babyfood X” dilakukan pengecekan sertifikasi halal secara satu persatu pada web BPJPH, dan dilakukan juga pemantauan secara langsung apakah bahan-bahan yang digunakan masih layak untuk digunakan atau tidak. Namun terdapat beberapa bahan yang tidak tercantum dalam situs BPJPH, dikarenakan pembelian dilakukan di pasar lokal, dimana pasar lokal menjual bahan-bahan yang dipanen dan didistribusikan secara langsung ke penjual pasar lokal, bahan-bahan tersebut seperti sayur-sayuran, daging sapi, daging ayam dan beberapa jenis ikan.

Setelah semua bahan telah tervalidasi pada situs BPJPH, dilakukan pencatatan dalam tabel untuk semua jenis komposisi. Aspek yang perlu dicantumkan kedalam tabel adalah nama bahan, merk bahan, jenis bahan, produsen, negara, supplier, lembaga penerbit sertifikat halal, nomor sertifikat halal, masa berlaku. Pengecekan aspek-aspek yang diperlukan dalam tabel komposisi harus sesuai dengan data BPJPH. Tetapi terdapat beberapa bahan baku yang harus diperhatikan, seperti bahan

baku yang diambil dari pasar lokal secara langsung dan tidak tercantum dalam BPJPH. Cara mengantisipasi hal tersebut adalah dengan cara bekerjasama kepada penjual pasar, hal tersebut guna memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan terjamin mutu atau kualitasnya, dan tentunya halal untuk dicampurkan kedalam makanan. Pada **Tabel 1** dapat dilihat mengenai validasi regulasi halal terhadap bahan baku dan bahan tambahan lainnya.

3.3 Teknis produksi makanan hingga pendistribusian kepada tim outlet

Teknis produksi pada “Babyfood X” dibagi menjadi 2 waktu, produksi pertama dilakukan pada pukul 13.00 hingga 17.00 untuk menu pudding dan juga mempersiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan bubur halus, nasi tim, oatmeal, dan sayuran. Proses pembuatan pudding dilakukan mulai dari perebusan air, penakaran gula dan penakaran bubuk rasa pudding. Produksi kedua dilakukan pada pukul 01.00 hingga 05.00 dini hari, untuk menu bubur halus, nasi tim, oatmeal, dan sayuran. Pada produksi kedua ini hanya dilakukan proses pemasakannya, karena bahan-bahan sudah dipersiapkan sebelumnya ketika proses produksi pertama.

Alasan mengapa jadwal produksi dibagi menjadi 2 karena menu pudding daya tahannya lebih lama dan bisa disimpan dalam lemari pendingin atau kulkas, karena hal itu menu pudding dilakukan pada produksi pertama, sehingga ketika didistribusikan kepada tim outlet kondisi pudding masih segar dan masih bisa bertahan dalam beberapa jam kedepan pada suhu ruang. Sedangkan pada menu bubur halus, nasi tim, oatmeal, dan sayur-sayuran dilakukan pada jadwal produksi kedua karena keempat produk tersebut usia simpannya. Dilakukan proses pemasakan pada dini hari supaya sampai ke tangan konsumen masih dengan kondisi yang baik untuk dimakan dan tidak mengalami perubahan sedikitpun karena jangka waktu produksi dan distribusi tidak terlalu lama. Semua menu diproduksi sesuai dengan pesanan dari masing-masing outlet, sehingga tidak dapat dipastikan total produksi pada setiap harinya.

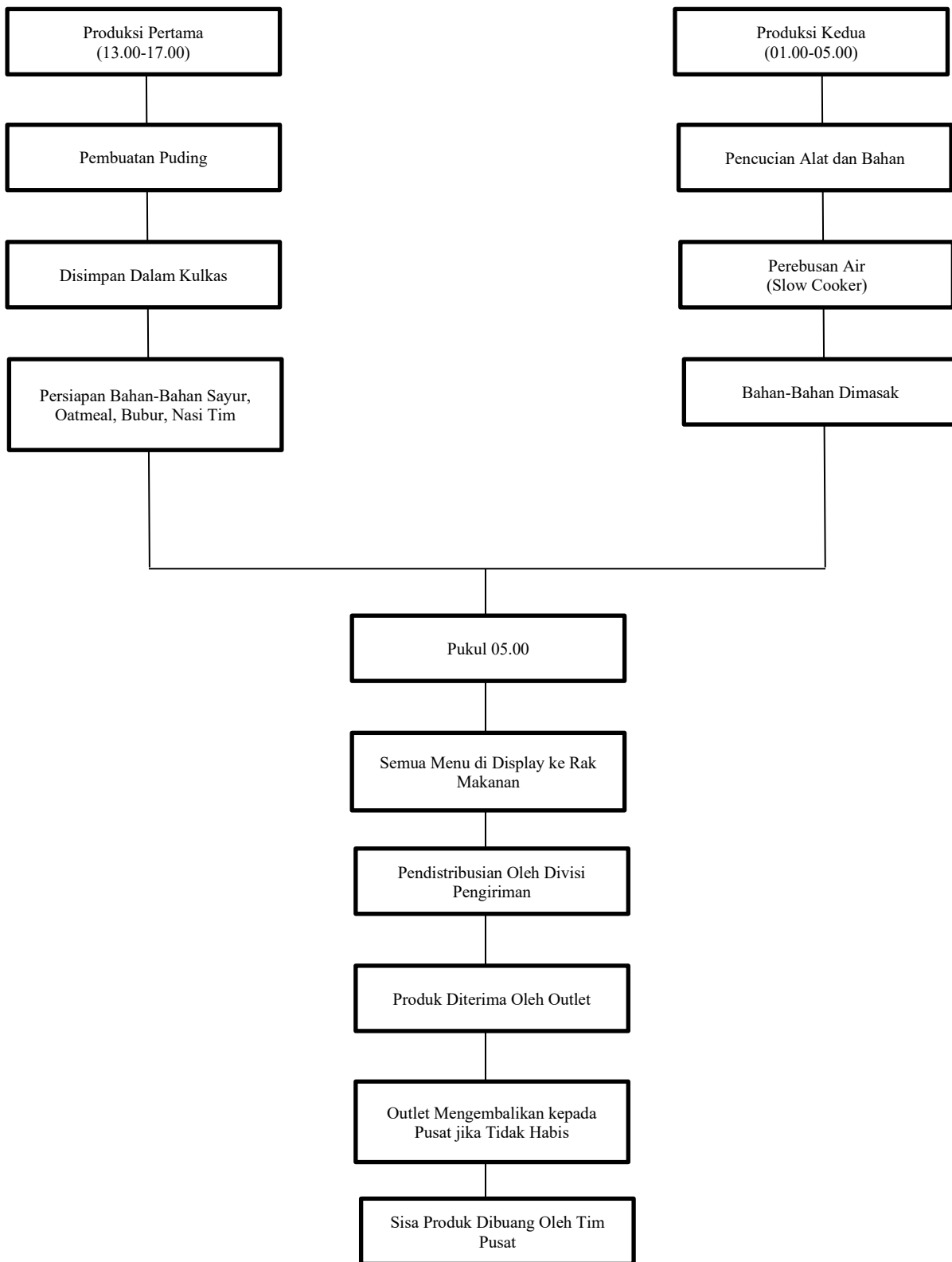
Untuk proses distribusi kepada tim outlet, tim pusat “Babyfood X” (pihak pertama) mulai melakukan display semua menu pada rak makanan pada pukul 05.00 pagi. Setelah itu tim divisi pengiriman akan melakukan pick up pada menu yang sudah siap dan dikirim kepada pihak-pihak outlet “Babyfood X” sesuai dengan request pesanan. Setelah semua menu sudah didistribusikan kepada pihak outlet, tim outlet menjual semua produk sesuai dengan waktu yang ditentukan. Ketika sudah mencapai waktu yang ditentukan dan produk masih terdapat sisa atau tidak terjual, pihak outlet melakukan pengembalian produk kepada tim pusat “Babyfood X”. Produk-produk yang tidak terjual tidak akan didaur ulang untuk keesokan harinya (dibuang). Diagram alir singkat mengenai proses produksi semua menu hingga proses pengiriman kepada outlet dapat dilihat pada **Gambar 1**.

Tabel 1. Daftar Bahan yang Digunakan pada “Babyfood X”

No	Nama bahan	Merk bahan	Jenis bahan	Produsen	Negara	Supplier	Lembaga penerbit SH	Nomor sertifikat halal	Masa berlaku SH	Dokumen pendukung
1.	Beras	Sumber Makmur	Bahan baku	Lawang, Malang	Indonesia	Kelompok tani Sumber Makmur	BPJPH	ID35110017873321223	2024-03-22	
2.	Ayam	Bestchicken	Bahan baku	PT. Ciomas Adisatwa	Indonesia	Bestmeat	BPJPH	ID35420000058350220	2021-04-13	
4.	Ayam	CP Chicken	Bahan baku	PT. Charoen Pokphand Indonesia	Indonesia	Kios unggas	BPJPH	ID00420000011130120	2021-09-30	
3.	Kangkung	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
4.	Labu Siam	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
5.	Tahu	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
6.	Garam	Cap Kapal	Bahan tambahan	PT. Arief Sinar Mandiri	Indonesia	Indo Grosir	BPJPH	ID32110004074280623	18-06-2023	
7.	Gula pasir	Raja gula	Bahan tambahan	PTPG Rajawali I - Malang	Indonesia	Toko bima	BPJPH	ID35410000079970920	04-03-2021	
	Gula pasir	Gula Kristal Putih Rose Brand	Bahan tambahan	PT. Adikarya Gemilang	Indonesia	Indo grosir	BPJPH	ID00410000080820320	2022-06-23	
8.	Bawang putih goreng	PASAR LOKAL	Bahan tambahan	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar Porong	-	-	-	
9.	Ikan Patin	Fillet Patin	Bahan baku	PT. HANDEN SUKSES SELALU	Indonesia	Fresh frozen surabaya	BPJPH	ID00110000741640922	2022-11-10	
10.	Bayam	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
11.	Tomat	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
12.	Daging Sapi	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
13.	Kacang Panjang	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
14.	Pakcoy	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
15.	Terong	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
16.	Ikan Gurami	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
17.	Seledri	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
18.	Ceker Ayam	Ceker Ayam Bersih Tanpa Kuku	Bahan baku	PT. Charoen Pokphand Indonesia TBK	Indonesia	Kios unggas	BPJPH	ID00420000011130120	2023-09-14	
	Ceker Ayam	Ceker BESTCHICKEN	Bahan baku	PT. Ciomas Adisatwa	Indonesia	Bestmeat	BPJPH	ID35420000058350220	2021-04-13	
19.	Brokoli Hijau	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
20.	Keju Cheddar	Wincheez	Bahan tambahan	PT. Bangun Rasaguna Lestari	Indonesia	Toko Jmaxx	BPJPH	ID32210000277620422	23-06-2022	
21.	Ikan Tengiri	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
22.	Ikan Dori	Fillet Patin	Bahan baku	PT. Handen Sukses Selalu	Indonesia	Fresh frozen surabaya	BPJPH	ID00110000741640922	2022-11-10	
23.	Buncis	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	

24.	Hati Ayam	Bestchicken	Bahan baku	PT. Ciomas Adisatwa	Indonesia	Bestmeat	BPJPH	ID35420000058350220	2021-04-13	
	Hati Ayam	CP Chicken	Bahan baku	PT. Charoen Pokphand Indonesia	Indonesia	Kios unggas	BPJPH	ID00420000011130120	2021-09-30	
25.	Wortel	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
26.	Labu Parang	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
27.	Ikan Salmon	Seamaster Salmon Trout Fillet L	Bahan baku	PT. BARAMUDA BAHARI	Indonesia	Fresh frozen surabaya	BPJPH	ID00310000282870522	2022-08-25	
28.	Ikan Tuna	Fillet Tuna	Bahan baku	PT. Handen Sukses Selalu	Indonesia	Fresh frozen surabaya	BPJPH	ID00110000741640922	2022-11-10	
29.	Jagung	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
30.	Ikan Kakap	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
31.	Puding Coklat	Omura Pudding Susu Chocolate	Bahan baku	PT. Agung Food Industrindo	Indonesia	Sales PT. Agung Food Industrindo	BPJPH	ID00310000127310220	2021-10-07	
32.	Susu Bubuk	Premiks untuk Roti dan Kue Merk FNB Vatpro SBS	Bahan tambahan	PT. Sukamilk Fnb Industry	Indonesia	Toko Jmaxx	BPJPH	ID32110000243420322	21-04-2022	
33.	Puding Mangga	Omura Pudding Susu Mangga	Bahan baku	PT. Agung Food Industrindo	Indonesia	Sales PT. Agung Food Industrindo	BPJPH	ID00310000127310220	2021-10-07	
34.	Puding Markisa	Omura Pudding Susu Markisa	Bahan baku	PT. Agung Food Industrindo	Indonesia	Sales PT. Agung Food Industrindo	BPJPH	ID00310000127310220	2021-10-07	
35.	Puding Taro	Omura Pudding Susu Taro	Bahan baku	PT. Agung Food Industrindo	Indonesia	Sales PT. Agung Food Industrindo	BPJPH	ID00310000127310220	2021-10-07	
36.	Puding Stroberi	NUTRIJELL Puding Bubuk dengan Susu Rasa Stroberi	Bahan baku	PT. Forisa Nusapersada	Indonesia	Forisa	BPJPH	ID36410000115940521	2023-08-10	
37.	Pudding Melon	NUTRIJELL Puding Bubuk dengan Susu Rasa Melon	Bahan baku	PT. Forisa Nusapersada	Indonesia	Forisa	BPJPH	ID36410000115940521	2023-08-10	
38.	Puding Vanilla	NUTRIJELL Puding Bubuk dengan Susu Rasa Vanila	Bahan baku	PT. Forisa Nusapersada	Indonesia	Forisa	BPJPH	ID36410000115940521	2023-08-10	
39.	Puding Red Velvet	NUTRIJELL Puding Bubuk dengan Susu Rasa Red Velvet	Bahan baku	PT. Forisa Nusapersada	Indonesia	Forisa	BPJPH	ID36410000115940521	2023-08-10	
40.	Buah Naga	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
41.	Oatmeal	Quaker Instant Oatmeal	Bahan baku	PT. FORMOSA INGREDIENT FACTORY	Indonesia	Pasar	BPJPH	ID36410000198790621	2021-08-27	
43.	Apel	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
44.	Kurma	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
45.	Jambu Merah	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	

46.	Kacang Hijau	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
47.	Pisang	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
48.	Telur Puyuh	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
49.	Kacang Polong	Golden Farm Kacang Polong Beku (Green Peas)	Bahan baku	PT. SUKANDA DJAYA	Indonesia	Lion Superindo	BPJPH	ID00410001336400722	2024-02-12	
50.	Bumbu Giling Basah Sop	PASAR LOKAL	Bahan tambahan	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
51.	Bihun	Bihun Jagung PADAMU	Bahan baku	PT. Sinar Pangan Sejahtera	Indonesia	Indogrosir	BPJPH	ID35410000062510220	2021-04-23	
52.	Bumbu Giling Basah Soto	PASAR LOKAL	Bahan tambahan	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
53.	Bumbu Giling Basah Lodeh	PASAR LOKAL	Bahan tambahan	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
54.	Bumbu Giling Basah Sayur Bayam	PASAR LOKAL	Bahan tambahan	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
55.	Bumbu Giling Basah Semur Ayam	PASAR LOKAL	Bahan tambahan	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
56.	Kentang	PASAR LOKAL	Bahan baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
57.	Minyak Goreng	Filma	Bahan Penolong	PT. SINAR MAS AGRO RESOURCES AND TECHNOLOGY Tbk	Indonesia	Indogrosir	BPJPH	ID00410000188990621	2021-09-02	
58.	Minyak Goreng	Minyakita	Bahan Penolong	PT. Karyaindah Alam Sejahtera	Indonesia	Toko Arifin	BPJPH	ID35410000092960321	2021-12-06	
59.	Kurma Khalas	PASAR LOKAL	Bahan Tambahan	PASAR LOKAL	Indonesia	Lawang Agung	-	-	-	
60.	Sosis	Asimo Sosis Ayam	Bahan Baku	PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk.	Indonesia	Kios unggas	BPJPH	ID00410000202830821	2021-09-16	
61.	Brokoli Putih	PASAR LOKAL	Bahan Baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
62.	Alpukat	PASAR LOKAL	Bahan Baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
63.	Jeruk	PASAR LOKAL	Bahan Baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
64.	Pepaya	PASAR LOKAL	Bahan Baku	PASAR LOKAL	Indonesia	Pasar	-	-	-	
65.	Air Isi Ulang	Air Mineral Tirta Rahayu	Bahan Baku	Depo Air	Indonesia	Depo Air Tirta Rahayu	-	-	-	



Gambar 1. Diagram alir produksi hingga distribusi

KESIMPULAN

Proses pembuatan makanan bayi perlu diperhatikan dari aspek komposisi, kebersihan, proses produksi halal, dan kehalalannya yang paling utama. Menu yang dibuat oleh “Babyfood X” dibuat beragam setiap harinya supaya konsumen (bayi) tidak bosan dengan makanan yang diberikan. Berdasarkan data komposisi yang digunakan untuk produk “Babyfood X”, sudah sesuai dengan regulasi pangan halal dan terverifikasi dengan adanya ID halal yang tertera pada situs BPJPH. Namun terdapat beberapa bahan yang harus diperhatikan seperti bahan-bahan yang diambil dari pasar lokal secara langsung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Halal Center UMSIDA yang telah menyelenggarakan program magang dan “Babyfood X” yang telah memberikan kesempatan pada penelitian ini.

REFERENSI

- Anas, Muhammad, Luluk Latifah, Andre Ridho Saputro, and Yeti Eka Sispita Sari. 2023. “Sosialisasi Pentingnya Sertifikat Halal Untuk Peningkatan Pelayanan Unggul Suplai Gizi Unit Poned Puskesmas Kedundung Kota Mojokerto.” *KARYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3(3): 74–82.
- Andrian, M W, N Huzaimah, A C Satriyawati, and P Lusi. “Pemberian Makanan Pendamping Asi Secara Dini: Hubungan Pengetahuan Dan Perilaku Ibu.” *J. Keperawatan* 10(2): 28–37.. doi:10.47560/kep.v10i2.291.
- Ariyanti, Nova, Marleni, and Mega Prasrihamni. 2022. “Analisis Faktor Penghambat Membaca Permulaan Pada Siswa Kelas I Di SD Negeri 10 Palembang.” *Jurnal Pendidikan dan Konseling* 4(4): 1450–55.
- Ermawati, Eli, and Muhammad Shohibul Itmam. 2024. “Analisis Pelaksanaan Sertifikasi Halal Self Decalre Dalam Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal Di Kabupaten Kudus.” 3: 32–48.
- Rismayani, Rismayani, Fadillah Sari, Retno Rismawati, Dwi Hermawati, and Lety Arlenti. 2023. “Edukasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Sebagai Upaya Peningkatan Daya Tahan Tubuh Balita Di Posyandu Desa Pematang Balam.” *Jurnal Besemah* 2(1): 27–36. doi:10.58222/jurnalbesemah.v2i1.117.
- Supriyadi, Supriyadi. 2017. “Community of Practitioners: Solusi Alternatif Berbagi Pengetahuan Antar Pustakawan.” *Lentera Pustaka: Jurnal Kajian Ilmu Perpustakaan, Informasi dan Kearsipan* 2(2): 83. doi:10.14710/lenpust.v2i2.13476.
- Trivaika, Erga, and Mamok Andri Senubekti. 2022. “Perancangan Aplikasi Pengelola Keuangan Pribadi Berbasis Android.” *Nuansa Informatika* 16(1): 33–40. doi:10.25134/nuansa.v16i1.4670.