

Komitmen Penuh Lapas Karanganyar Dalam Sertifikasi Halal Dapur Lapsuska Melalui Audit Internal dan Pelatihan SJPH

Rizal Afif Kurniawan. - CILACAP.KINERJA.CO.ID

Sep 4, 2024 - 14:39



CILACAP, INFO_PAS - Lapas Karanganyar terus menunjukkan komitmennya dalam meningkatkan pelayanan kepada Warga Binaan Pemasyarakatan, salah satunya melalui upaya menjadikan dapur Lapsuska bersertifikat halal, Rabu (04/09/24).

Langkah ini dilakukan demi memastikan bahwa pelayanan makanan kepada warga binaan terjamin kehalalannya, sesuai dengan prinsip-prinsip syariah yang dianut oleh mayoritas WBP. Upaya ini merupakan kolaborasi antara Lapas Karanganyar dengan Kementerian Agama Kabupaten Cilacap.

Untuk merealisasikan komitmen ini, Lapas Karanganyar bekerja sama dengan Tim Satuan Tugas Halal dari Kementerian Agama Kabupaten Cilacap. Ketua Tim Satgas Halal, M. Hajri Shidhik, SH, S.Ag, bersama dengan dua anggotanya, hadir secara langsung di Lapas Karanganyar untuk melakukan audit internal. Dalam kegiatan tersebut, tim Satgas Halal memeriksa setiap aspek operasional dapur, mulai dari bahan baku, proses pengolahan makanan, hingga kebersihan dapur dan peralatan yang digunakan.

"Proses sertifikasi ini penting untuk memastikan bahwa semua makanan yang disajikan di Lapas Karanganyar memenuhi standar halal yang ditetapkan," ungkap M. Hajri Shidhik dalam sambutannya. "Kami akan memastikan seluruh prosedur yang diperlukan terlaksana dengan baik, dan tim kami siap memberikan dukungan teknis serta bimbingan praktis kepada pihak Lapas untuk mempersiapkan semua dokumen dan standar yang dibutuhkan," tambahnya.

Proses audit ini merupakan bagian awal dari serangkaian kegiatan yang akan dilaksanakan untuk mendapatkan sertifikasi halal. Selain audit, tim Satgas Halal juga memberikan pelatihan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) kepada seluruh petugas dapur Lapas Karanganyar. Pelatihan ini mencakup berbagai materi tentang bagaimana mengimplementasikan SJPH dalam proses penyediaan makanan di Lapas. Dengan pelatihan tersebut, diharapkan seluruh petugas dapur memiliki pemahaman yang mendalam tentang pentingnya menjaga kehalalan bahan makanan, proses pengolahan, dan distribusi makanan kepada warga binaan.

Selain itu, audit ini juga merupakan langkah awal dalam menyiapkan Lapas Karanganyar menuju sertifikasi halal secara resmi. Setelah audit internal, Lapas Karanganyar akan melengkapi seluruh dokumen yang diperlukan dan memperbaiki aspek-aspek yang perlu ditingkatkan sesuai hasil evaluasi. Proses ini melibatkan berbagai pihak, termasuk manajemen dapur dan para petugas yang secara langsung berperan dalam pengolahan makanan.

"Kami berkomitmen untuk terus meningkatkan kualitas pelayanan kepada warga binaan, termasuk dalam hal penyediaan makanan. Sertifikasi halal ini adalah bentuk nyata dari upaya kami untuk memastikan bahwa pelayanan yang diberikan memenuhi standar terbaik," ungkap Kepala Lapas Karanganyar.

