

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Profil SFA Steak & Resto Karanganyar

1. Sejarah SFA Steak & Resto Karanganyar

Perusahaan SFA Group didirikan oleh Ibu Ir. Hj. Sri Wihartati pada tahun 2003. SFA Group merupakan induk perusahaan dari SFA Toserba yang bergerak dalam bidang penyedia jasa kebutuhan sehari-hari dan SFA Steak & Resto yang bergerak dalam bidang penyedia jasa makanan dan minuman. Berdirinya SFA Toserba pada 23 Oktober 2003 dikarenakan melihat kebutuhan masyarakat sekitar yang belum tercukupi oleh toko-toko yang sudah ada pada waktu itu. Kemudian pada tahun 2005 SFA Group melakukan ekspansi bisnis dengan mendirikan perusahaan yang bergerak dalam bidang penyedia jasa makanan dan minuman, yaitu SFA Steak & Resto (www.sfasteakresto.com, 2019)

Selain bertujuan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat, hadirnya SFA Group baik melalui SFA Toserba maupun SFA Steak & Resto juga bertujuan untuk menekan jumlah angka pengangguran di wilayah Karesidenan Surakarta. Hal ini dikarenakan hadirnya SFA Group secara tidak langsung akan menyerap jumlah tenaga kerja.

Bermodalkan kepedulian terhadap masyarakat akan kebutuhan pangan dan melihat peluang bisnis yang ada, Ibu Ir. Hj. Sri Wihartati berinisiatif menggunakan tabungan pribadinya sebagai modal awal untuk mendirikan Rumah Makan SFA Steak & Resto. Awal berdirinya SFA Steak & Resto hanya menyediakan 13 sampai 14 kursi dan bertempat di depan kantor operasional SFA Toserba yang beralamat di Jl. Kapten Mulyadi, Bibis, Jungke, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Karanganyar. Namun karena perkembangan SFA Steak & Resto dinilai cukup menjanjikan, kemudian pada tahun yang sama SFA Steak & Resto

berpindah lokasi di Jl Kapten Mulyadi, Badran Asri, Cangakan, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Karanganyar (Monica, 2019).

Berdasarkan data hasil wawancara dengan Ibu Sheilla Monica selaku manajer SFA Steak & Resto, pada awalnya nama yang diusung yaitu SFA Coffe & Steak, kemudian diubah menjadi SFA Coffe & Bebek Goreng, karena banyaknya menu yang ditawarkan kemudian manajemen mengambil kebijakan untuk mengubah nama menjadi SFA Steak & Resto yang masih bertahan sampai sekarang (Monica, 2019).

Hingga saat ini SFA Steak & Resto telah memiliki 6 outlet yang tersebar di wilayah Karesidenan Surakarta. Diantaranya yaitu, SFA Steak & Resto Karanganyar (Jl. Kapten Mulyadi, Cangakan, Karanganyar), SFA Steak & Resto Kampung Sewu (Jl. R.E. Martadinata 286, Kampung Sewu, Solo), SFA Steak & Resto Klodran (Jl. Adi Sumarmo, Klodran, Colomadu, Karanganyar), SFA Steak & Resto Makam Haji (Jl. Slamet Riyadi 414, Makam Haji, Kartasura), SFA Steak & Resto Sragen (Jl. Jend. Ahmad Yani 80, Cantel, Sragen), dan SFA Steak & Resto Klaten (Jl. Andalas No 28, Klaten Tengah, Klaten) (www.sfasteakresto.com, 2019)

2. **Visi dan Misi SFA Steak & Resto Karanganyar**

Bentuk visi dan misi yang digunakan dan diterapkan oleh manajemen Rumah Makan SFA Steak & Resto tidak sama dengan perusahaan yang bergerak dalam bidang makanan lainnya. Manajemen SFA Steak & Resto mengambil kebijakan untuk merubah visi dan misi perusahaan dalam bentuk nilai-nilai perusahaan. Peran dari nilai-nilai perusahaan tersebut tidak jauh berbeda dengan visi dan misi pada umumnya, nilai-nilai tersebut digunakan sebagai acuan oleh seluruh karyawan guna mencapai tujuan perusahaan. Berikut merupakan nilai-nilai yang diterapkan oleh SFA Steak & Resto :

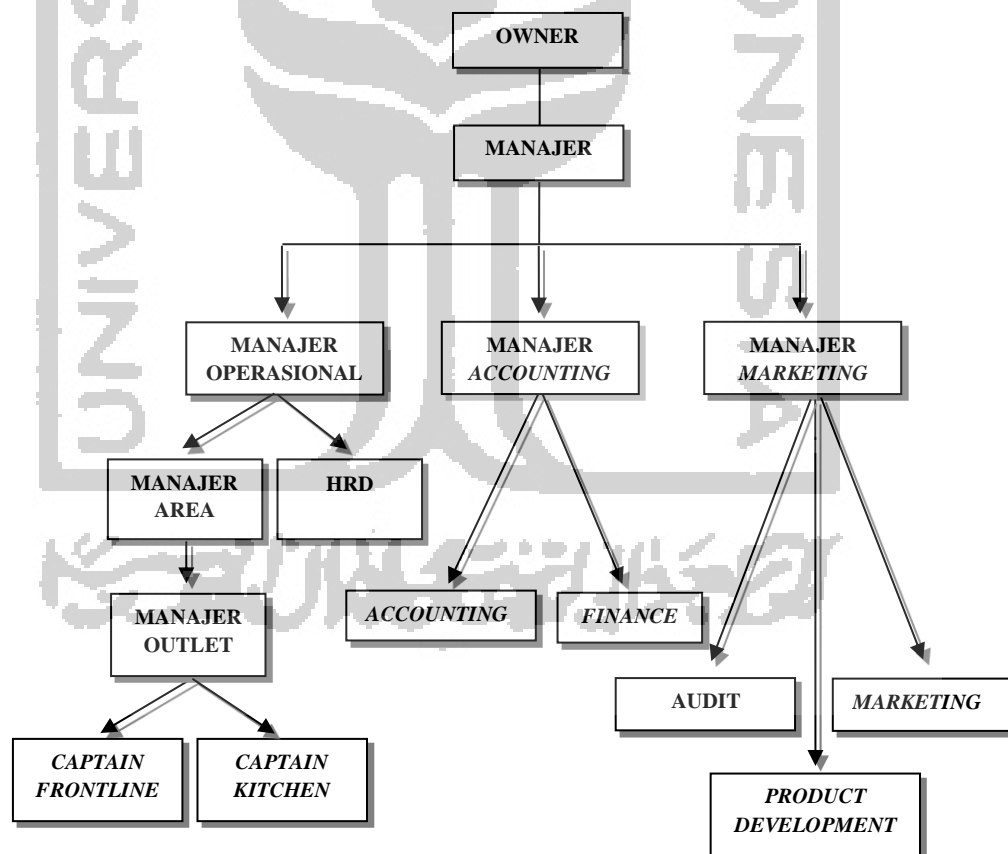
- a. Pelayanan Terbaik
- b. Kualitas Tinggi
- c. Integritas Tinggi

- d. Inovatif
- e. Kerjasama

Dari nilai-nilai diatas SFA Steak & Resto berkomitmen untuk senantiasa memberikan pelayanan yang terbaik kepada seluruh pihak dengan menjaga mutu kualitas produk yang tinggi, menerapkan integritas yang tinggi, bersikap inovatif, serta selalu mengutamakan kerjasama (www.sfasteakresto.com, 2019).

3. Struktur Organisasi SFA Steak & Resto Karanganyar

Berikut merupakan bagan struktur organisasi Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar :



Sumber : Struktur Organisasi Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar data diolah tahun 2019

Mengenai fungsi dan tugas dari tiap-tiap jabatan akan dijelaskan sebagai berikut :

1. Owner
 - a. Bertanggung jawab terhadap perusahaan dalam bidang pembangunan infrastruktur.
2. Manajer
 - a. Bertanggung jawab penuh terhadap pemilik (owner) perusahaan.
 - b. Membawahi langsung dan bertanggung jawab terhadap manajer operasional, manajer accounting, dan manajer marketing.
3. Manajer Operasional
 - a. Bertanggung jawab penuh terhadap manajer dalam seluruh kegiatan operasional perusahaan.
 - b. Memimpin kegiatan rapat perusahaan.
 - c. Mengatur dan mengkoordinasikan jadwal rapat perusahaan.
 - d. Bersama Manajer menerima dan menyetujui pengajuan produk baru.
4. Manajer *Accounting*
 - a. Bertanggung jawab penuh terhadap manajer dalam aspek keuangan perusahaan.
 - b. Membawahi dan mengawasi langsung kinerja *finance* dan *accounting*.
 - c. Bekerjasama dengan *accounting* untuk menyusun laporan keuangan baik berupa laporan digital dan non digital.
 - d. Bekerjasama dengan *finance* untuk menganalisa, mencairkan, dan mengawasi pengerjaan atas pengajuan dana dari outlet SFA Steak & Resto.
5. Manajer *Marketing*
 - a. Bertanggung jawab penuh terhadap manajer dalam seluruh aspek pemasaran perusahaan.
 - b. Membawahi dan mengawasi kinerja audit, *marketing*, dan *product development*.

- c. Bekerjasama dengan audit untuk melaksanakan proses audit perusahaan.
- d. Bekerjasama dengan divisi *marketing* guna merumuskan dan merencanakan aktivitas pemasaran perusahaan.
- e. Bekerjasama dengan divisi *product development* untuk mengontrol stok bahan di gudang, menciptakan menu baru, menetapkan harga menu, serta mengawasi dan melaksanakan sistem jaminan halal.

6. Manajer Area

- a. Mengontrol seluruh kegiatan operasional di seluruh cabang.
- b. Menerima dan mengakomodir keluhan atau komplain dari karyawan dan konsumen.
- c. Mengajukan dan mengadakan pelatihan karyawan baik dari *captain frontline* maupun *captain kitchen*.
- d. Melaporkan kegiatan operasional cabang kepada manajemen pusat.

7. HRD

- a. Bertanggung jawab penuh terhadap proses *recruitment* karyawan.
- b. Mengadakan pelatihan-pelatihan (*training*) bagi seluruh karyawan.
- c. Mengatur dan menetapkan gaji karyawan.
- d. Mengurus fasilitas BPJS dari seluruh karyawan.

8. Finance

- a. Menyusun Rencana Anggaran Belanja (RAB) perusahaan.
- b. Membuat laporan keuangan perusahaan.
- c. Membayar pengeluaran belanja kepada pemasok bahan (*supplier*).
- d. Membuat laporan digital keuangan perusahaan.

9. Accounting

- a. Mengurus, mencatat, dan menganalisa data pengajuan outlet yang sudah cair dan yang sudah dikerjakan.
- b. Mencairkan pengajuan dana dari outlet-outlet SFA Steak & Resto.
- c. Mengurus keuangan khusus untuk pembangunan infrastruktur perusahaan.

10. Audit

- a. Mengontrol dan mengawasi kinerja seluruh karyawan dan kondisi perusahaan.
- b. Menyusun dan melaporkan temuan-temuan hasil audit kepada pihak yang bersangkutan.

11. *Marketing*

- a. Menjalin kerjasama dengan berbagai instansi, sekolah, maupun perusahaan.
- b. Mencarikan event-event bagi seluruh outlet SFA Stek & Resto.
- c. Melaksanakan kegiatan pemasaran melalui sosial media, meliputi *instagram, facebook, twitter, youtube, website*, dan lain sebagainya.
- d. Membuat desain perusahaan, baik dari produk, promo, maupun bangunan perusahaan.
- e. Melaksanakan kegiatan pemasaran dengan bekerjasama melalui media digital, seperti radio, televisi, koran, dan lain sebagainya.

12. *Product Development*

- a. Menciptakan menu dan resep baru.
- b. Mengurus kesiapan kerja baik dari bahan maupun alat operasional.
- c. Bersama manajer operasional dan Manajer untuk menetapkan harga jual produk.
- d. Bertanggung jawab penuh terhadap kondisi Gudang Pusat.
- e. Membuat buku panduan cara pembuatan dan alat yang digunakan dalam memasak menu.

13. Manajer Outlet

- a. Bertanggung jawab penuh kepada manajer area dan manajer operasional, dan Manajer terhadap kegiatan operasional outlet.
- b. Mengkoordinasikan seluruh kegiatan outlet baik dari produksi menu dan pelayanan konsumen.
- c. Membawahi langsung *captain frontline* dan *capatain kitchen*.

- d. Mengawasi pembukaan, penutupan, dan pelaporan keuangan dari kasir.

14. *Captain Frontline*

- a. Bertanggung jawab penuh terhadap manajer outlet dalam aspek pelayanan konsumen.
- b. Mengkoordinasikan dan megawasi proses pelayanan konsumen.

15. *Captain Kitchen*

- a. Bertanggung jawab penuh terhadap manajer outlet dalam aspek kegiatan produksi menu amakanan dan minuman.
- b. Mengawasi dan mengkoordinasikan proses pembuatan menu makanan dan minuman.

4. Produk SFA Steak & Resto Karanganyar

Berikut merupakan jenis-jenis produk yang ditawarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar kepada konsumen :

Tabel 4.1 Menu Makanan

No	Menu	Harga
1	Chicken Crispy Hotplate	15.500
2	Chicken Crispy Piring	15.500
3	Sirloin Steak	19.000
4	Cumi Steak	19.000
5	Udang Steak	19.000
6	Double Chicken Steak	24.500
7	Double Mixed Steak	31.000
8	Double Sirloin Steak	33.000
9	Barbeque Chicken	19.000
10	BBQ Cindara Steak	24.000
11	BBQ Beef Choopped	24.000
12	Barbeque Chicken Double	26.000
13	BBQ Beef Choopped Double	29.000
14	BBQ Original Beef	29.000
15	BBQ Ribs (Iga Steak)	32.000
16	BBQ Original Beef Double	48.000
17	Cheese	3.000
18	Mushroom Sauce	3.000
19	Blackpaper	2.000

20	Brown Sauce	2.000
21	Lele Goreng	10.500
22	Ayam Potong Goreng	12.000
23	Nila Goreng	15.000
24	Ayam Potong (Kremes/Bumbu Rempah)	13.000
25	Ayam Kampung Goreng	18.000
26	Bebek Goreng	18.000
27	Ayam Kampung (Kremes/Bumbu Rempah)	19.000
28	Bebek (Kremes/Bumbu Rempah)	19.000
29	Gindara Goreng	25.000
30	Iga Goreng	30.000
31	Lele Bakar	11.500
32	Ayam Potong Bakar	13.000
33	Nila Bakar	16.000
34	Ayam Kampung Bakar	19.000
35	Bebek Bakar	19.000
36	Gindara Bakar Madu	26.000
37	Iga Bakar	31.000
38	Kremes	2.000
39	Rempah	2.000
40	Lalapan	2.000
41	Nasi Putih	3.000
42	Sambal Bawang Korek	3.000
43	Sambal Terasi Ala SFA	3.000
44	Sambal Kecap	2.000
45	Ca Kangkung	6.500
46	Ca Sayur	8.000
47	Ca Brokoli Bakso	11.500
48	Spagetti	11.000
49	Gado-gado	11.500
50	Capcay SFA	12.500
51	Nasi Goreng Spesial	15.000
52	Selat Segar	17.000
53	Steamboat Ayam	26.000
54	Steamboat Iga	37.000
55	Steamboat Gindara	26.000
56	Malond Goreng	26.000
57	Malond Negro	28.000
58	Malond Gemes	28.000
59	Malond Penyet	29.000
60	Mie Ngomyang	20.000*
61	Chicken Steak Ngomyang	19.000*
62	Bolognaise Pizza	17.500
63	Vegetarian Pizza	17.500

64	Sausage Pizza	17.500
----	---------------	--------

Sumber : SFA Steak & Resto Karanganyar data diolah tahun 2019

Tabel 4.2 Menu Pelengkap

No	Menu Pelengkap	Harga
1	Jamur Crispy	7.000
2	Tempe Goreng	7.000
3	Buah Segar	6.000
4	Tahu Pingpong	6.000
5	Kentang Lokal Original	6.000
6	Kentang Lokal (BBQ, Keju, Balado)	6.500
7	Kentang Lokal Mixed (2 Rasa)	7.000
8	Nugget Ayam	10.000
9	Cumi Goreng Tepung	15.000
10	Udang Goreng Tepung	15.000
11	Pisang Bakar Coklat	9.500
12	Pisang Bakar Coklat Keju	11.500
13	Roti Bakar Coklat	12.500
14	Roti Bakar Coklat Keju	15.000
15	French Fries Original	7.500
16	French Fries (BBQ, Keju, Balado)	8.000
17	French Fries Mixed (2 Rasa)	8.500

Sumber : SFA Steak & Resto Karanganyar data diolah tahun 2019

Tabel 4.3 Menu Minuman

No	Menu Minuman	Harga
1	Strawberry Coffe Juice	8.000
2	Semangka Juice	8.000
3	Juice Jeruk Nipis	8.000
4	Chocolate Juice	9.500
5	Tomato Juice	9.500
6	Orange Juice	9.500
7	Sirsat Juice	9.500
8	Guava Juice	9.500
9	Strawberry Juice	9.500
10	Melon Juice	9.500
11	Mix Vage Fruit Juice	11.000
12	Avocado Juice	14.000
13	Blend Strawberry Coffe Float	11.000
14	Capuccino Float	11.000
15	Kasih Sayang	11.000
16	Milksahke	11.000

17	Cola Float	11.000
18	Fanta Float	11.000
19	Orange Float	11.000
20	Banana Cheese Ice Cream	11.500
21	Soft Cake Double Ice Cream	12.500
22	Banana Split	15.500
23	Avocado Float	16.000
24	Blend Avocado Coffe Float	16.000
25	Degan Original	9.000
26	Degan Jeruk Nipis	10.000
27	Degan Markisa	10.000
28	Degan Coco Pandan	10.000
29	Degan White Sugar	10.000
30	Degan Palm Sugar	10.000
31	Degan Milk	10.000
32	Degan Strawberry	11.000
33	Degan Lychee	11.000
34	Degan Avocado	11.000
35	Degan Float	12.000
36	Teler	15.000
37	SFA Milk Vanila	11.500/16.000
38	SFA Milk Pure	11.500/16.000
39	SFA Milk Ginger	12.500/23.000
40	SFA Milk Coffe	12.500/23.000
41	SFA Milk Blueberry	12.500/23.000
42	SFA Milk Strawberry	12.500/23.000
43	SFA Milk Cookies	12.500/23.000
44	SFA Milk Chocolate	12.500/23.000
45	SFA Milk Mocca	12.500/23.000
46	SFA Milk Capuccino	12.500/23.000
47	SFA Milk Greentea	16.000/30.000
48	SFA Red Velvet	16.000/30.000
49	Es Cendol Susu Medium	12.500
50	Es Cendol Susu Moosize	16.000
51	Air Putih / Es Batu	1.000
52	Es Teh	3.500
53	Teh Panas	3.500
54	Black Currant Tea	5.000
55	Green Tea	5.000
56	Jeruk (Es/Panas)	5.500
57	Lemon Tea (Es/Panas)	5.500
58	Es Teh Jumbo	6.500
59	Mix Coffe (Es/Panas)	6.500
60	Milk Tea (Es/Panas)	7.500

61	Fresh Lime Lychee	9.500
62	Lychee Squash	9.500
63	Lemon Squash	9.500
64	Susu Cola	11.000
65	Soda Gembira	11.000
66	Sup Buah	11.000
67	Air Mineral Botol 330 ml	3.000
68	Air Mineral Botol 550 ml	4.000
69	Teh Javana	4.000
70	Cola/Fanta	5.500
71	Original Coffee	7.500
72	Coffee Brownis	7.500
73	Coffee Cream	7.500
74	Strawberry Coffee	9.000
75	Capuccino	9.000
76	Choco Cream	9.000
77	Choco Brownies	9.000
78	My Chocolate	9.000
79	Beras Kencur	7.000
80	Gula Asem	7.000
81	Jahe	7.000

Sumber : SFA Steak & Resto Karanganyar data diolah tahun 2019.

B. Hasil Penelitian

1. Implementasi Standar Halal di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar

Sebagai Rumah Makan yang berkomitmen dalam menyediakan produk makanan dan minuman halal, Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar menggunakan sistem jaminan halal sebagai standar dalam menciptakan produk yang layak konsumsi. Menurut (Ramlan & Nahrowi, 2014) sistem jaminan halal merupakan suatu rangkaian standar prosedur halal yang harus dipenuhi sebelum mengajukan sertifikasi halal dan mencantumkan label halal yang sah. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk-produk yang akan disertifikasi benar-benar diproduksi dengan cara yang sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan.

Berikut ini merupakan uraian data penelitian yang diperoleh melalui beberapa informan mengenai standar halal yang terkandung dalam 11

kriteria sistem jaminan halal yang dilaksanakan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar :

a. Kebijakan Halal

Untuk mempermudah penentuan arah kebijakan dan kegiatan operasional perusahaan dalam memproduksi makanan halal, sebuah perusahaan perlu memiliki pedoman khusus yang dapat digunakan sebagai acuan dalam setiap kegiatan operasionalnya. Beberapa pedoman tersebut dapat berupa pedoman khusus perusahaan, Visi, Misi, dan *Standard Operating Procedure* (SOP).

Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar berkomitmen untuk senantiasa memberikan pelayanan yang terbaik kepada konsumen dengan memberikan produk-produk halal. Selain itu seluruh *Standard Operating Procedure* (SOP) telah memiliki kesesuaian dan terintegrasi dengan rekomendasi yang diberikan oleh LPPOM MUI, baik dari pemenuhan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, sampai dengan produk siap untuk dikonsumsi. *Standard Operating Procedure* (SOP) yang telah ditetapkan oleh perusahaan wajib untuk dilaksanakan dan ditaati oleh seluruh karyawan SFA Steak & Resto Karanganyar, apabila terdapat karyawan yang melanggar akan dikenakan sanksi yang ditulis dalam form pelanggaran (Setyanta, 2019).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Manajer SFA Steak & Resto Karanganyar, menuturkan bahwa hal yang paling ditekankan dalam pelaksanaan Sistem Jaminan Halal di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar adalah pada bagian pengolahan, gudang pusat, dan bahan baku. Untuk menjaga dan melaksanakan tanggung jawab perusahaan sebagai pemegang sertifikat halal, maka seluruh bahan dan alat yang digunakan harus sesuai dengan rekomendasi dan memiliki kualitas mutu yang terjamin. Misalnya seperti bahan-bahan yang digunakan sebagian besar berasal dari *supplier*, oleh sebab itu perusahaan melakukan seleksi dan pengawasan yang ketat terhadap *supplier*. Apabila *supplier* atau bahan-bahan yang ditawarkan tersebut

belum memiliki sertifikat halal, maka perusahaan tidak akan mengambil walaupun harga yang ditawarkan relatif murah dan memiliki kualitas yang bagus (Monica, 2019).

Selama kegiatan observasi berlangsung, penulis mengamati dan meneliti secara langsung mengenai kebijakan halal yang dikeluarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar. Pernyataan kebijakan halal yang dikeluarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar telah ditulis dan dipasang di beberapa tempat yang dapat dilihat dan dibaca oleh konsumen. Pernyataan kebijakan halal tersebut antara lain berbunyi “Kami Bangga, Resto Kami Bebas Dari Bahan Tidak Halal Dan Minuman Beralkohol”.

Sesuai dengan rekomendasi atau perintah dari LPPOM MUI, seluruh perusahaan yang telah mendapatkan sertifikat halal wajib mencantumkan logo halal MUI diseluruh media informasinya. Hal ini selain bertujuan untuk mensosialisasikan kepada masyarakat bahwa perusahaan telah memiliki sertifikat halal juga bertujuan mengedukasi masyarakat akan pentingnya mengutamakan konsumsi makanan halal. Beberapa cara yang digunakan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar dalam mensosialisasikan sertifikat halal yang dimiliki yaitu melalui pemajangan sertifikat halal di roll banner serta pemajangan label halal MUI di seluruh outlet SFA Steak & Resto dan di halaman sampul daftar menu. Media yang digunakan diantaranya yaitu *roll banner, twitter, instagram, youtube, facebook, website*, radio, dan televisi (Setyanta, 2019).

b. Tim Manajemen Halal

Susunan tim manajemen halal yang ada di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar terdiri dari perwakilan manajemen puncak dalam hal ini diwakili oleh Bapak Endra Setyanta yang sekaligus berposisi sebagai *Product Development* dan penanggung jawab bagian pergudangan, kemudian dibantu oleh bagian tim audit sebagai bentuk jaminan atas *Quality Control (QC)* atau *Quality Assurance (QA)*

produksi, dan pembelian bahan (*purchasing*). Seluruh cabang outlet SFA Steak & Resto Karanganyar memiliki tim manajemen halal tersendiri, namun hanya bersifat sebagai pengawas (Setyanta, 2019).

Dalam proses pengawasan sistem jaminan halal, Manajer SFA Steak & Resto Karanganyar menuturkan bahwa pengawasan di masing-masing outlet diserahkan kepada Manajer Area dan Manajer Outlet baik dari segi pengawasan gudang outlet, ruang produksi (*kitchen*), bagian depan yang bersentuhan langsung dengan konsumen (*frontline*), dan keuangan outlet. Apabila terjadi permasalahan, misalnya dalam gudang outlet mengalami keterlambatan stok barang maka manajer outlet wajib melaporkan kepada manajer area untuk kemudian dilaporkan kepada Manajer Pusat, tim manajemen halal, atau *product development*. Kemudian sebagai pelaku bisnis Rumah Makan beliau juga menyampaikan bahwa pergudangan merupakan aspek yang paling riskan mengalami pembusukan dan pencampuran bahan, sehingga terdapat petugas khusus yang menangani masalah pergudangan (Monica, 2019).

c. Pelatihan dan Edukasi

Pelatihan (*training*) yang melibatkan seluruh karyawan Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar sampai saat ini hanya bersifat pelatihan internal rumah makan. Beberapa pelatihan eksternal telah dilaksanakan, tetapi hanya melibatkan karyawan tertentu yang sesuai dengan posisi kerja. Materi yang disampaikan dalam pelatihan internal diantaranya yaitu *Standard Operating Procedure* (SOP), penggunaan bahan, cara produksi, dan pelayanan yang telah disesuaikan dengan sistem jaminan halal. Pelaksanaan pelatihan diadakan setiap satu bulan sekali, hal ini bertujuan untuk mengingatkan kembali mengenai standar kerja, ketentuan kerja, dan memotivasi karyawan agar kinerjanya lebih baik (Monica, 2019).

d. Bahan

Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar telah menetapkan *Standard Operating Prosedure* (SOP) yang harus dilaksanakan dalam proses pemenuhan bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong. Beberapa aspek yang tercantum dalam *Standard Operating Prosedure* (SOP) diantaranya pemilihan pemasok (*supplier*), penyortiran bahan, pencucian bahan, penyimpanan bahan, dan pemotongan bahan (Monica, 2019).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Parni selaku Kepala Produksi, beliau menyampaikan bahwa seluruh bahan-bahan yang digunakan dalam setiap kegiatan produksi merupakan bahan-bahan halal yang telah direkomendasikan oleh LPPOM MUI, serta memiliki sertifikat halal MUI dan tercantum label halal MUI. Secara garis besar, bahan-bahan yang digunakan yaitu beras, daging, sayuran, buah-buahan, dan makanan kemasan sebagai pelengkap resep. Selain itu tim produksi juga telah dibekali pelatihan dan dibuatkan buku resep yang dapat digunakan sebagai panduan pengolahan produk (Parni, 2019).

Seperti rumah makan pada umumnya, sebagian besar bahan-bahan yang digunakan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar didapatkan melalui jasa pemasok (*supplier*). Dalam pemilihan pemasok bahan (*supplier*) wajib dikoordinasikan dengan pimpinan perusahaan dan Koordinator Tim Manajemen Halal untuk dilakukan proses seleksi. Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar hanya menggunakan bahan dan pemasok (*supplier*) yang telah mendapatkan sertifikasi halal oleh LPPOM MUI. Khusus untuk bahan daging didapatkan melalui RPH Berdikari Solo Baru yang telah memiliki sertifikat halal MUI. Hal ini dikarenakan pihak Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar belum memiliki Rumah Pemotongan Hewan (RPH) (Setyanta, 2019).

e. Produk

Menurut LPPOM MUI, karakteristik produk tidak diperbolehkan memiliki kecenderungan bau, rasa, dan nama yang mengarah pada produk haram. Menu yang dihasilkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar diantaranya yaitu produk olahan daging (*steak*), masakan indonesia, camilan, dan berbagai macam minuman. Seluruh produk-produk tersebut telah sesuai dengan ketentuan, terdaftar, dan telah mendapat sertifikasi halal oleh MUI. Dalam penggunaan nama produk, pihak manajemen menggunakan nama-nama yang umum dipakai oleh rumah makan dan bersifat kelucu-lucuan (Setyanta, 2019).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Manajer SFA Steak & Resto Karanganyar, Ibu Sheila Monica menuturkan bahwa pihak manajemen selalu mengadakan evaluasi produk pada setiap satu bulan sekali atau tiga bulan sekali. Apabila terdapat produk yang tidak terlalu diminati konsumen, maka akan dihilangkan atau diganti dengan produk baru yang telah mendapatkan sertifikasi halal oleh LPPOM MUI (Monica, 2019).

f. Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi sangat diperlukan oleh sebuah perusahaan dalam menciptakan produk olahannya. Beberapa fasilitas produksi di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar diantaranya meliputi peralatan produksi, ruang penyimpanan bahan (gudang), dapur makanan, dapur minuman, dan ruang makan konsumen. Seluruh fasilitas tersebut hanya digunakan untuk kegiatan produksi dan konsumsi makanan halal. Selain itu alat-alat yang digunakan memiliki standarisasi yang telah ditentukan perusahaan. Misalnya kompor harus menggunakan produk dari perusahaan tertentu. (Setyanta, 2019). Menurut penuturan Ibu Parni selaku Kepala Produksi, peralatan yang digunakan dalam proses produksi selalu dalam kondisi bersih dan suci, karena apabila telah selesai digunakan maka seluruh alat akan

langsung dicuci, dibersihkan, dan disimpan di ruang yang telah disediakan (Parni, 2019).

g. **Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis**

Dalam setiap tindakan penanganan aktivitas kritis harus sesuai dengan prosedur tertulis yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Prosedur tertulis aktivitas kritis meliputi pembelian bahan, pengiriman bahan, penyortiran bahan, penyimpanan bahan (gudang), pemotongan bahan, fasilitas produksi, proses pemasakan, alat penyajian, dan standar penyajian. Selain itu pihak Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar menyediakan form laporan yang harus diisi oleh masing-masing karyawan yang terkait mengenai pelaksanaan aktivitas kritis. Hal ini sebagai upaya perusahaan untuk menyelaraskan antara prosedur yang ditetapkan dengan pelaksanaan di lapangan (Setyanta, 2019).

h. **Kemampuan Telusur**

Seperti yang telah dijelaskan diatas, bahwa Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar telah memiliki prosedur tertulis dalam setiap aktivitas produksi makanan halal. Implementasi kemampuan telusur yang diterapkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar dengan cara membuat dokumen rincian bahan, daftar resep, ukuran bahan, porsi makanan, alat produksi, dan alat penyajian yang telah mendapat rekomendasi dari LPPOM MUI. Dengan adanya dokumen pembuatan produk tersebut akan memudahkan pemantauan produksi dan dapat berfungsi sebagai pengingat apabila terjadi kelalaian (Setyanta, 2019).

Proses kemampuan telusur produk saat ini sudah berjalan dengan cukup baik, karena sistem yang disusun telah terintegrasi dengan beberapa pihak terkait seperti *Product Development*, *Captain Kitchen*, *Captain Frontline*, dan Gudang Outlet. Dalam kegiatan operasional juga terdapat pendampingan dan pengawasan secara langsung oleh

Manajer Area dan Manajer Outlet agar seluruh produk yang dijual tetap sesuai dengan kriteria makanan halal (Monica, 2019).

i. Penanganan Produk yang Tidak Sesuai Kriteria

Menurut (Nurmaydha, 2019) pengertian dari produk yang tidak sesuai kriteria yaitu produk yang dibuat dari bahan-bahan diluar rekomendasi yang telah diberikan oleh LPPOM MUI, serta lokasi produksi tidak terbebas dari bahan non halal atau mengalami kontaminasi. Dalam praktiknya, beberapa kejadian produk yang tidak sesuai kriteria di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar bukan disebabkan karena produk yang diberikan terbuat dan tercampur bahan-bahan non halal serta diluar rekomendasi LPPOM MUI, melainkan hanya sebatas kekeliruan pesanan. Setelah proses pengajuan sertifikasi halal Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar hanya menggunakan bahan-bahan yang telah direkomendasikan oleh MUI. Namun apabila terpaksa menggunakan bahan yang diluar rekomendasi maka manajemen akan mencari bahan pengganti yang sudah berlabel halal MUI dan memastikan bahwa bahan tersebut terjamin status halalnya (Parni, 2019).

Dalam proses penanganan produk yang tidak sesuai kriteria, Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar akan mengganti dengan produk yang baru, baik dari kesalahan tim produksi maupaun kesalahan konsumen yang memesan. Apabila terdapat komplain dari konsumen namun menu yang diberikan sudah terlanjur habis dikonsumsi, pihak Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar tetap akan mengganti dengan produk baru sesuai dengan yang diinginkan oleh konsumen. Beberapa kejadian tersebut terjadi karena kesalahan konsumen yang tidak bisa membedakan antar menu, misalnya ingin memesan *sirloin steak* namun yang tertulis dalam pesanan adalah *double steak* (Monica, 2019).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Tim Manajemen Halal Rumah Makan SFA Steak & resto Karanganyar, seluruh karyawan

baik dari pelayan (*server*) maupun tim produksi wajib meneliti produk yang akan diberikan kepada konsumen dan masing-masing karyawan berhak untuk mengambil keputusan untuk menarik produk tersebut apabila mengetahui bahwa produk tersebut tidak sesuai dengan kriteria. Hal ini bertujuan untuk menghindari komplain dan kekecewaan konsumen atau pelanggan. Disisi lain sebagai bentuk tanggung jawab perusahaan terhadap konsumen, apabila terdapat konsumen keracunan yang disebabkan oleh produk yang dijual oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar, maka perusahaan akan menanggung seluruh biaya pengobatan dan perawatan sampai benar-benar sembuh (Setyanta, 2019).

j. Audit Internal

Proses audit internal yang dilaksanakan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar bertujuan untuk pemeriksaan kesesuaian antara *Standard Operating Procedure* (SOP) dan Sistem Jaminan Halal dengan kegiatan operasional yang berlangsung di lapangan. Guna menjaga nama baik perusahaan sebagai pemegang sertifikat halal dan menjaga kualitas mutu kehalalan produk yang ditawarkan, proses audit dilakukan secara menyeluruh. Kegiatan pemeriksaan atau audit meliputi kelayakan dan kehalalan bahan yang digunakan, kebersihan dan kesucian ruang penyimpanan (gudang), kebersihan dan kesucian ruang produksi, kelayakan alat produksi, serta kebersihan dan kesucian tempat konsumen (Setyanta, 2019).

Melalui wawancara dengan Manajer SFA Steak & Resto Karanganyar, kegiatan audit internal dilaksanakan setiap hari di seluruh outlet SFA Steak & Resto dan akan dilaporkan setiap satu bulan sekali. Dalam pelaksanaannya, tim audit internal akan dibantu oleh Manajer Area. Apabila hasil temuan sudah terkumpul dan dianalisis maka tim audit akan menyampaikan kepada manajer area, kemudian diteruskan kepada manajer outlet untuk melaksanakan tindakan perbaikan. Akan tetapi apabila temuan-temuan tersebut sudah

dalam kondisi darurat, maka akan langsung dilaporkan dan harus diperbaiki saat itu juga. Media yang digunakan untuk melaporkan hasil audit yaitu melalui email yang sudah disediakan formulir pelaporan hasil audit (Monica, 2019).

k. Kaji Ulang Manajemen

Tindakan kaji ulang manajemen yang dilakukan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar dilaksanakan pada saat rapat manajemen, yaitu setiap satu atau tiga bulan sekali. Namun khusus untuk keputusan perubahan produk yang kurang diminati oleh konsumen diputuskan pada saat rapat akhir tahun. Beberapa hal yang akan dievaluasi diantaranya yaitu kinerja tim manajemen halal dan seluruh karyawan yang terkait, serta kesesuaian pelaksanaan sistem jaminan halal di lapangan secara keseluruhan. Misalnya dalam aspek produk, apabila dalam kurun waktu satu tahun terdapat produk yang kurang laku atau kurang diminati oleh konsumen, maka tim manajemen akan mengevaluasi dan memutuskan apakah produk tersebut akan dihilangkan, diganti dengan yang baru, atau tetap akan dijual pada tahun berikutnya (Setyanta, 2019).

Ibu Sheila Monica selaku Manajer SFA Steak & Resto Karanganyar menambahkan bahwa salah satu hal yang mempengaruhi kualitas mutu produk halal adalah kinerja karyawan yang ada di tim manajemen halal, sehingga apabila kinerjanya buruk atau tidak maksimal maka akan diganti sesuai dengan kebutuhan tim manajemen halal. Selain itu beliau berpendapat bahwa dengan adanya proses kaji ulang manajemen sangat membantu dan bermanfaat bagi perusahaan dalam meminimalisir risiko yang akan datang (Monica, 2019).

Tabel 4.4 Matriks Hasil Wawancara Standar Makanan Halal

Indikator	Pertanyaan	Informan 1 (Manajer)	Informan 2 (Product Development / Tim Manajmen Halal / Kepala Gudang	Informan 3 (Finance / Bendahara)	Informan 4 (Kepala Produksi)	Informan 5 (Pelayan)	Informan 6 (Konsumen)
Kebijakan Halal	a. Sudah menerapkan sistem jaminan halal ?	Sudah menerapkan sistem jaminan halal. Bahan dan pemasok harus tersertifikasi.	Sudah dijalankan dengan baik, mulai dari awal pemenuhan bahan sampai produk siap dikonsumsi	-	-	-	Berasumsi sudah, karena melihat logo halal yang dipasang di outlet.
	b. sudah memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI ?	Sudah mempunyai dan masih berlaku.	Sudah memiliki, saat ini proses perpanjangan.	-	-	-	Sudah, berdasarkan yang dicantumkan dalam media.
	c. Memiliki SOP Sistem Jaminan Halal yang sesuai dengan LPPOM MUI ?	Ada SOP dan sudah disesuaikan dengan ketentuan SJH.	Ada dan seluruh SOP kerja memuat nilai-nilai SJH.	-	-	-	-
	d. Bagaimana pernyataan kebijakan halal yang dikeluarkan ?	Bentuk komitmen mutu produk halal. Bunyi pernyataan “Kami Bangga Bahwa Resto Kami Terbebas dari Alkohol dan Barang Haram.	SOP terintegrasi dengan SJH dan pernyataan yang berbunyi “Kami Bangga Bahwa Resto Kami Terbebas dari Alkohol dan Barang Haram.	-	-	-	-

	e. Apakah sudah dijalankan secara maksimal ?	Sudah maksimal, dari seluruh kegiatan operasional	Sejauh ini sudah berjalan dengan cukup baik.	-	-	-	-
Tim Manajemen Halal	a. Bagaimana struktur organisasi dan <i>job description</i> Tim Manajemen Halal ?	Perwakilan manajemen inti dari product development, dibantu oleh kepala produksi, kepala gudang, dan pengiriman bahan.	Saya bertindak sebagai koordinator dan dibantu oleh bagian produksi, pengiriman bahan, dan beberapa pihak yang terkait dengan SJH.	-	-	-	-
	b. Seluruh cabang mempunyai Tim Manajemen Halal ?	Memiliki, namun hanya bersifat sebagai pengawas.	Ada, tapi hanya sebatas pengawasan. Untuk penanggung jawab keseluruhan dipegang oleh Tim Manajemen pusat.	-	-	-	-
	c. Bagaimana pengawasan SJH di masing-masing cabang ?	Pengawasan diserahkan kepada manajer outlet dan manajer area.	Diserahkan kepada Manajer Area dan Manajer outlet.	-	-	-	-
Pelatihan dan Edukasi	a. Seluruh karyawan telah mendapatkan pelatihan mengenai Sistem Jaminan Halal ?	Seluruh karyawan telah mendapatkan pelatihan, termasuk tentang SJH.	Sudah mendapatkan, pada saat <i>training</i> awal kerja.	-	-	Semua karyawan mendapatkan pelatihan yang sama termasuk tentang SJH.	-

	b. Pelatihan eksternal dan pelatihan internal sudah maksimal ?	Sudah dilaksanakan semaksimal mungkin.	Sudah, namun baru sebatas pelatihan dari internal perusahaan.	-	-	-	-
	c. Karyawan baru apakah mendapat pelatihan khusus mengenai SJH ?	Setiap bulan terdapat pelatihan kepada seluruh karyawan (lama dan baru).	Dijadikan satu saat training awal, agar tidak terlalu banyak pelatihan.	-	-	Pelatihan tentang SJH dijadikan satu pada setiap pelatihan, baik karyawan lama dan baru.	-
	d. Bagaimana cara perusahaan mengenalkan Sertifikat Halal dari LPPOM MUI kepada masyarakat ?	Memasang label halal di seluruh media informasi.	Menggunakan banner, medsos, dan buku menu dalam mencantumkan label dan sertifikat halal.	-	-	-	-
	e. Sudah mencantumkan label halal di semua media informasi ?	Sudah dicantumkan diseluruh media informasi.	Label halal dan sertifikatnya telah dicantumkan semua.	-	-	-	Sudah, saya melihat ada beberapa label halal yang dipajang.
	f. Apakah media yang digunakan berjalan efektif ?	Sejauh ini sudah cukup efektif.	Iya, sudah cukup efektif. Masyarakat sudah banyak yang mengetahui.	-	-	-	-
Bahan	a. Memiliki SOP yang mengatur kegiatan pemenuhan bahan ?	Iya, sudah ditetapkan oleh perusahaan.	Ada, karena kami sangat selektif dalam pemilihan bahan.	-	-	Ada dan semua ketentuan telah diatur oleh perusahaan.	-

	b. Apakah terdapat tim khusus yang menangani proses pemenuhan bahan baku ?	Penanganan bahan baku menjadi tugas Product Development dan Manajer Area.	Pemenuhan bahan dimasing-masing outlet dipegang oleh manajer area dengan berkoordinasi dengan pusat melalui Product Development.	-	Ada, di bagian gudang.	-	-
	c. Pembelian melalui pemasok sudah dikoordinasikan dengan Koordinator Audit Halal ?	Sudah, jasa pemasok ditentukan oleh manajer, KAH, dan mendapat rekomendasi LPPOM MUI.	Sudah dikoordinasikan dengan manajer, accounting, tim manajemen halal, dan LPPOM MUI.	-	Sudah, jika membutuhkan bahan langsung komunikasi dengan product development, kemudian akan koordinasi dengan manajer, operasional, dan keuangan untuk menentukan pemasok.	-	-
	d. Bahan apa saja yang digunakan dalam kegiatan produksi ?	Secara garis besar, sayur, daging, buah, beras, makanan kemasan, bumbu.	Secara garis besar seperti daging, sayur, mie, buah-buahan, degan, susu, kopi, dan berbagai macam bumbu dapur juga.	-	-	-	-
	e. Bahan sesuai rekomendasi dari LPPOM MUI ?	Seluruh bahan disesuaikan dengan rekomendasi	Bahan yang kita ambil hanya yang memiliki sertifikasi halal dan atas	-	Semua bahan disesuaikan dengan rekomendasi.	-	-

	LPPOM MUI.	rekomendasi LPPOM MUI.				
f. Apakah terdapat penggunaan bahan diluar rekomendasi dari LPPOM MUI ?	Sebelum disertifikasi pernah menggunakan.	Sebelumnya pernah, setelah sertifikasi sudah tidak menggunakan.	-	Dulu sempat ada, setelah disertifikasi sudah tidak digunakan.	-	-
g. Apakah terdapat penggunaan dari bahan-bahan kimia ?	Tidak menggunakan bahan kimia.	Tidak ada penggunaan bahan kimia.	-	Bahan seperti itu tidak ada.	-	-
h. Apakah terdapat ruangan khusus untuk menyimpan bahan ?	Ada, di gudang outlet, gudang pusat, dan dapur.	Bahan disimpan di gudang pusat, gudang outlet, dan dapur.	-	Gudang pusat, gudang outlet, dan dapur. Untuk daging disimpan di freezer sesuai dengan jenisnya masing-masing.	-	-
i. Seluruh bahan yang ada di dalam ruangan merupakan bahan halal ?	Iya, semua bahan halal.	Inshaallah semua halal.	-	Semuanya halal.	-	-
j. Apakah terdapat penggunaan daging hewan haram atau bahan lain yang diragukan status hukumnya,?	Tidak ada, hanya daging dari hewan halal.	Tidak memakai daging hewan haram.	Sebelum disertifikasi pernah, karena tidak menegtahui status hukumnya namun sejak pengajuan sertifikasi sudah tidak menggunakan.	Dulu sempat ada, karena tidak menegtahui status hukumnya dan setelah disertifikasi sudah tidak digunakan.	-	-
k. Bahan yang berasal dari daging seluruhnya halal ?	Bahan daging seluruhnya halal.	Inshaallah semua halal.	-			-

	l. Daging apa saja yang digunakan ?	Ayam, berbagai ikan air tawar, bebek, dan sapi.	Sapi, ayam, bebek, gindara, dan jenis ikan-ikanan.	-	Ayam, bebek, sapi, dara, ikan (nila, lele, gurame), dan sapi.		-
	m. Bagaimana proses penyembelihannya ?	Sesuai dengan syariat islam, melalui RPH.	Penyembelihan semua dari RPH.	-	Saat disurvei, semua lokasi dan tata cara penyembelihan sesuai dengan syariat.		-
	n. Mempunyai RPH sendiri ?	Belum, menggunakan jasa pemasok.	Saat ini belum memiliki.	-	Belum, dari pemasok semua.		-
	o. RPH mana yang digunakan?	RPH Berdikari Solo Baru.	RPH Berdikari di Solo Baru.	-	Namanya Berdikari, di Solo Baru		-
	p. RPH tersebut telah disertifikasi LPPOM MUI ?	Sudah disertifikasi dan sudah kita teliti.	Sudah, perusahaan sudah survey secara langsung.	-	Sudah punya sertifikat juga.		-
Produk	a. Apa saja produk yang ditawarkan?	Produk utama steak, atau lebih lengkap di daftar menu.	Cukup bervariasi seperti yang tertera dalam daftar menu.	-	Produk utama steak, ayam (goreng bakar), bebek (goreng bakar). Lengkapnya di daftar menu.		-
	b. Seluruh produk sudah disertifikasi dari LPPOM MUI ?	Semua sudah disertifikasi.	Sudah, setiap membuat produk baru akan langsung diajukan sertifikasi.	-	Sudah disetujui oleh manajer dan operasional, dan disertifikasi semua.		-

	c. Apakah juga menjual produk yang belum disertifikasi ?	Tidak, saat ini semuanya sudah tersertifikasi.	.Tidak, keseluruhan menu kami sudah tersertifikasi.	-	Tidak ada, bagian produksi hanya mengolah produk yang sudah disertifikasi		-
	d. Produk memiliki karakteristik atau kesamaan yang mengarah pada barang haram ?	Tidak ada kesamaan dengan barang haram.	Sejauh ini tidak mengarah pada barang haram.	-	Tidak, semua menu biasa-biasa saja, tidak ada yang mengarah pada barang haram.		
	e. Penamaan produk menggunakan nama yang dilarang oleh syariat Islam ?	Tidak, penggunaan nama cenderung ke arah lucu-lucuan.	Tidak, seperti pada umumnya yang digunakan di restoran.	-	Tidak ada, nama-nama yang digunakan juga biasa-biasa saja.		
Fasilitas Produksi	a. Dapur atau ruang produksi hanya digunakan untuk memproduksi barang halal ?	Ruang produksi hanya untuk produksi halal.	Khusus barang halal saja, karena tidak menjual produk haram.	-	Iya, karena kita hanya menjual produk halal.		-
	b. Memiliki RPH sendiri ?	Saat ini belum memiliki.	Belum memiliki RPH sendiri.	-	Belum		-
	c. Apakah RPH yang digunakan telah mendapat sertifikasi dari LPPOM MUI ?	Sudah mendapatkan Sertifikasi LPPOM MUI.	Sudah dan hanya memakai RPH yang disertifikasi oleh LPPOM MUI.	-	Sudah punya sertifikat halal juga.		-
	d. Apakah di RPH tersebut juga digunakan untuk menyembelih hewan haram ?	Tidak, sudah kita survey alat dan tempat sudah terbagi untuk masing-masing jenis hewan.	Tidak, khusus hewan halal saja.	-	Tidak, hanya penyembelihan hewan-hewan halal.		-

	e. Jika tidak, apakah di RPH tersebut peralatan yang digunakan telah memenuhi syarat ?	Alat yang digunakan telah memenuhi syarat.	Alhamdulillah, saat survey semua sudah memenuhi syarat.	-	Saat disurvei, semua lokasi dan tata cara penyembelihan sesuai dengan syariat.		-
	f. Jika tidak, di RPH tersebut terpisah dengan RPH/peternakan babi ?	Tidak ada aktivitas penyembelihan hewan haram.	Peternakan dan pemotongan babi tidak ada.	-	Hanya memiliki peternakan ayam saja.		-
Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis	a. Memiliki prosedur tertulis aktivitas kritis?	Ada, dalam bentuk formulir pelaksanaan kegiatan.	Seluruh operasional akan dilaporkan dalam bentuk dokumen tertulis.	-	-		-
Kemampuan Telusur	a. Apakah perusahaan mempunyai prosedur tertulis dari awal pemenuhan bahan hingga menjadi produk siap untuk dikonsumsi ?	Memiliki, ketentuan prosedur tertulis kewenangan dari Product Development.	Ada semua kegiatan operasional sudah dibukukan mulai ketentuan bahan, bumbu, porsi, dan standar penyajian.	-	-	-	-
	b. Sudah dilaksanakan secara baik dan sesuai SOP ?	Sudah, karena terintegrasi dengan seluruh kegiatan operasional.	Sejauh ini sudah berjalan dengan cukup baik, karena seluruh bagian sudah dibekali ketentuan makana halal dan SJH.	-	-	-	-
	c. Apakah terdapat pendampingan khusus dalam pembelian bahan, proses	Ada, pendampingan dari captain kitchen, captain	Diawasi oleh Product Development, captain kitchen dan	-	-	-	-

	produksi, hingga produk siap dikonsumsi ?	frontline, dan Product Development.	seluruh bagian produksi, serta captain frontline.				
Penanganan Produk yang Tidak Sesuai Kriteria	a. Memiliki SOP yang mengatur tentang jaminan mutu kualitas produk ?	Ada, semua memiliki standar masing-masing dan sudah dibukukan.	Ada, semua sudah disesuaikan dengan ketentuan SJH. Kualitas mutu dan standar gizi sangat kami perhatikan.	-	-	-	-
	b. Bagaimana tindakan apabila terdapat produk yang tidak sesuai kriteria ?	Semua akan diganti dengan produk yang baru.	Akan ditarik dan diganti dengan produk baru sesuai dengan yang dipesan.	-	-	-	-
	c. Bagaimana tindakan perusahaan apabila produk yang tidak sesuai kriteria sudah ditangan konsumen, namun belum sempat dikonsumsi ?	Produk akan ditarik dan diganti dengan yang baru.	Iya, akan diganti dengan yang baru.	-	-	-	-
	d. Apabila produk tersebut sudah terlanjur dikonsumsi ?	Tetap akan diganti dengan yang baru.	Diganti dengan yang baru tanpa ada biaya tambahan.	-	-	-	-
	e. Apakah pelayan berhak untuk menarik produk apabila mengetahui kalau produk tersebut tidak sesuai kriteria ?	Diperbolehkan, bahkan sebelum diserahkan pelayan harus meninjau kembali apakah pesanan telah sesuai dengan permintaan.	Sangat kami anjurkan untuk menariknya kembali apabila mengetahui hal tersebut.	-	-	Boleh untuk menarik produk yang tidak sesuai kriteria.	-

Audit Internal	a. Apakah terdapat prosedur tertulis mengenai pelaksanaan audit internal ?	Ada dan sudah ditentukan oleh perusahaan.	SOP audit juga telah ditentukan.	-	-	-	-
	b. Apakah proses audit sudah dilakukan secara maksimal ?	Saat ini sudah cukup maksimal.	Seluruh operasional kami laksanakan dengan maksimal.	-	-	-	-
	c. Apakah terdapat jadwal khusus dalam melaksanakan audit ?	Audit setiap hari dan dilaporkan kepada manajer area dan manajer outlet untuk diperbaiki	Ada, proses audit kami laksanakan setiap hari agar produk yang kami hasilkan benar-benar sesuai dengan ketentuan SJH.	-	-	-	-
	d. Apakah hasil audit disampaikan kepada pihak terkait ?	Selalu disampaikan kepada manajer area, manajer outlet, dan manajer pusat.	Salalu kami sampaikan, karena sebagai bahan evaluasi dan memperbaiki kesalahan.	-	-	-	-
	e. Tindakan perbaikan dari hasil audit internal sudah dilaksanakan ?	Setelah mendapat data hasil audit akan langsung diperbaiki.	Selesai audit akan dievaluasi kemudian dilakukan perbaikan, namun jika kesalahannya fatal maka wajib diperbaiki saat itu juga.	-	-	-	-
	f. Apakah data-data audit disimpan dan digunakan sebagai acuan perbaikan ?	Disimpan melalui email, agar mudah untuk ditinjau kembali.	Selalu disimpan sebagai dokumen perusahaan.	-	-	-	-

Kaji Ulang Manajemen	a. Apakah tindakan kaji ulang manajemen telah dilakukan ?	Sudah dilakukan setiap rapat manajemen setiap 1, 3, 6 bulan, serta rapat akhir tahun.	Dilakukan setiap satu dan tiga bulan sekali. Namun untuk perubahan produk hanya setiap akhir tahun.	-	-	-	-
	b. Hal apa saja yang akan dievaluasi atau dikoreksi ?	Meliputi kinerja karyawan dan kesesuaian pelaksanaan SJH.	.Kinerja tim manajemen halal dan seluruh karyawan, serta kesesuaian pelaksanaan SJH di lapangan.	-	-	-	-
	c. Apakah tindakan koreksi berdampak positif atau dapat meminimalisir kesalahan ?	Berdampak dan dapat meminimalisir kesalahan.	Berdampak positif dan dapat mengurangi terulangnya kesalahan yang sama.	-	-	-	-

2. Standar Makanan *Thayyib*

Dalam memproduksi sebuah produk pangan tidak hanya memperhatikan status kehalalannya saja, tetapi juga harus memperhatikan status *thayyib* dari suatu produk. Hal ini merupakan satu paket yang tidak bisa dipisahkan. Apabila manusia hanya mengonsumsi dari segi kehalalannya dan mengabaikan unsur *thayyib* maka makanan tersebut akan berubah status hukumnya menjadi haram. Misalnya mengonsumsi sate kambing yang secara hukum diperbolehkan, tetapi sate kambing tersebut diolah dari daging hasil curian.

Berikut ini merupakan uraian dari hasil wawancara dengan beberapa informan mengenai ketentuan-ketentuan makanan halal dan *thayyib* yang dilaksanakan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar :

a. Kebersihan dan Kesucian

Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar telah berusaha semaksimal mungkin dalam menjaga kebersihan dan kesucian produk yang ditawarkan dari barang-barang najis dan haram. Kebersihan dan kesucian dapat ditinjau melalui beberapa aspek, diantaranya yaitu : Yang pertama, penyediaan dan pemenuhan bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong. Dalam proses pemenuhan bahan, Rumah Makan SFA Steak Resto hanya menggunakan jasa pemasok (supplier) dan bahan-bahan yang telah mendapatkan sertifikat halal dari LPPOM MUI. Selain itu terdapat proses sortir dan pencucian bahan untuk memastikan bahan-bahan tersebut bersih, suci, segar, dan layak untuk dikonsumsi (Setyanta, 2019).

Bahan yang digunakan dalam produk olahan daging, Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar hanya menggunakan daging ayam, sapi, dan ikan yang dipasok dari RPH Berdikari Solo Baru yang telah mengantongi sertifikat halal dan sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan oleh LPPOM MUI. Selain itu pihak manajemen juga melakukan pemantauan langsung di lokasi Rumah Pemotongan Hewan

guna memastikan kondisi kelayakan hewan, kebersihan RPH dan kesesuaian tata cara penyembelihan (Monica, 2019).

Yang kedua, pengolahan produk. Produk-produk yang ditawarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar merupakan makanan halal yang telah disertifikasi oleh LPPOM MUI. Sehingga bahan-bahan yang masuk dalam ruang produksi (dapur) hanya bahan-bahan halal. Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Parni selaku Kepala Produksi, dapur dan alat-alat produksi hanya diperbolehkan untuk memproduksi makanan halal dan telah mempunyai standarisasi yang telah ditetapkan dan harus dilaksanakan oleh seluruh karyawan. Apabila telah selesai digunakan seluruh ruang dapur dan alat yang digunakan wajib untuk dibersihkan dan dicuci untuk menjaga kesucian dan terhindar dari kontaminasi bahan (Parni, 2019).

Yang ketiga, penyajian produk. Tata cara dan alat-alat yang digunakan dalam penyajian produk juga memiliki standarisasi yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Misalnya, perlengkapan makan harus menggunakan dari merk tertentu yang telah dipastikan kelayakannya. Selain itu ruangan konsumen juga merupakan salah satu aspek yang wajib dijaga kesucian dan kebersihannya. Menurut salah satu konsumen Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar kebersihan dan kesucian ruang konsumen telah dijaga dengan baik, apabila meja konsumen telah selesai digunakan akan langsung dibersihkan dan dirapikan (Basri, 2019). Berdasarkan hasil wawancara dengan pelayan (server) Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar yang mana pihak perusahaan telah menetapkan Standard Operatng Prosedure (SOP) pelayanan dan menetapkan jadwal kebersihan yang wajib untuk dilaksanakan (Purnama, 2019).

Melalui data-data yang diperoleh di lapangan, penulis berpendapat bahwa Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar telah menjaga kebersihan dan kesucian dengan baik. Hal ini dibuktikan bahwa Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar telah mendapatkan

sertifikat *hygiene sanitasi* dari Departemen Kesehatan. Sehingga sistem produksi dan fasilitas yang ada telah memenuhi enam prinsip *hygiene sanitasi* yang meliputi bahan makanan, penyimpanan bahan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan (Depkes, 2000).

b. Sumber Rezeki

Menurut (Thabrani, 2018) sumber rezeki mempunyai keterkaitan dengan makanan atau minuman yang dikonsumsi oleh seseorang. Apabila rezeki tersebut didapatkan dengan cara yang halal maka makanan yang dikonsumsi juga bersifat halal, namun apabila didapatkan dengan cara yang haram atau syubhat maka makanan tersebut dianggap haram.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Sri Wahyuni sumber pendanaan pada awal berdirinya SFA Steak & Resto Karanganyar berasal dari tabungan pribadi pemilik perusahaan. Guna menunjang perkembangan persaingan inovasi bisnis perusahaan juga melakukan transaksi dengan beberapa lembaga keuangan syariah, sehingga tetap terbebas dari transaksi yang dilarang oleh syariat Islam seperti riba, menyuap, menipu, mencuri, menyogok, dan lain sebagainya. Selain itu terdapat pengawasan secara langsung terhadap setiap pelaporan keuangan dan transaksi jual beli dengan konsumen, hal ini dimaksudkan untuk memastikan tidak adanya penambahan harga, sehingga harga yang dibayarkan sesuai dengan yang tercantum dalam daftar menu (Wahyuni, 2019).

c. Tidak Merusak Fisik dan Mental (Menyehatkan)

Produk-produk yang ditawarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar telah mendapatkan sertifikasi halal secara keseluruhan. Menurut penuturan (Setyanta, 2019) perusahaan memiliki dokumen produk yang berisi tentang pembuatan resep, takaran, komposisi bahan, kadar kandungan gizi, hingga tutorial pembuatan dan penyajian produk. Oleh sebab itu produk-produk yang ditawarkan

telah melewati tahap uji kelayakan dan baik untuk dikonsumsi oleh pembeli.

Berdasarkan hasil wawancara dengan kepala produksi, kegiatan produksi sudah dilakukan sesuai dengan SOP yang ditetapkan oleh perusahaan. Setiap bahan-bahan yang dikirim oleh supplier telah dilakukan penyortiran dan pencucian agar mendapatkan bahan-bahan yang layak, segar, dan dalam keadaan suci. Kemudian tempat dan alat yang digunakan dalam proses produksi terbebas dari kontaminasi bahan non halal dan sudah distandarisasi oleh perusahaan. Selanjutnya, produk-produk akan disajikan sesuai dengan takaran yang ditetapkan oleh perusahaan. Sehingga porsi yang diberikan tidak berlebihan ataupun kekurangan (proporsional) (Parni, 2019).

Secara keseluruhan produk-produk yang ditawarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar merupakan makanan dan minuman halal. Namun hal itu kembali lagi pada masing-masing individu yang memiliki catatan kesehatan khusus. Apabila seorang pengidap penyakit diabetes mengkonsumsi makanan atau minuman yang memiliki kandungan gula berlebih, maka akan mendatangkan mudhorot bagi yang mengkonsumsi. Dalam hal ini, apabila terjadi keracunan terhadap konsumen yang disebabkan oleh kelalaian perusahaan, maka perusahaan akan menanggung seluruh biaya pengobatan.

d. Tidak Mengandung Syubhat

Menurut penuturan Manajer Pusat SFA Steak & Resto Karanganyar, sebelum mengajukan sertifikasi halal kepada LPPOM MUI pernah menjual produk steak ikan hiu dan sempat viral di media massa. Namun seiring berjalannya waktu pihak manajemen meragukan status kehalalan produk ikan hiu tersebut, dan pada akhirnya produk tersebut dihilangkan dan tidak dijual kembali (Monica, 2019).

Bahan-bahan yang digunakan dalam aktivitas produksi merupakan bahan-bahan yang sudah jelas status hukumnya dan telah mendapatkan

rekomendasi dan disertifikasi halal oleh LPPOM MUI. Seluruh bahan-bahan akan melewati proses penyortiran dan pencucian agar mendapatkan bahan-bahan yang segar, bersih, dan suci sehingga layak untuk dikonsumsi. Adapun penggunaan bahan-bahan pelengkap diharuskan menggunakan bahan yang sudah berlabel halal MUI. Selain itu dalam proses produksi, perusahaan melarang penggunaan campuran alkohol dan turunannya. Alat-alat dan dapur produksi di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar hanya digunakan untuk memproduksi makanan dan minuman halal (Parni, 2019).

Kemudian bahan dasar daging yang digunakan diantaranya yaitu daging ayam, daging sapi, dan daging ikan. Bahan-bahan tersebut pasok oleh RPH Berdikari Solo Baru yang sudah mendapatkan sertifikasi halal oleh LPPOM MUI. Guna memastikan proses penyembelihannya, perusahaan melakukan pemantauan langsung terhadap RPH tersebut bahwa hewan-hewan tersebut benar-benar disembelih atas nama Allah SWT dan terbebas dari kontaminasi daging hewan non halal (Setyanta, 2019).

Tabel 4.5 Matriks Hasil Wawancara Standar Makanan *Thayyib*

Indikator	Pertanyaan	Informan 1 (Manajer)	Informan 2 (Product Development / Tim Manajmen Halal / Kepala Gudang)	Informan 3 (Finance / Bendahara)	Informan 4 (Kepala Produksi)	Informan 5 (Pelayan)	Informan 6 (Konsumen)
Sumber Rezeki	1. Sumber dana usaha ?	Modal usaha dari tabungan pribadi.	Modal pribadi dan pembelian bahan produksi dari hasil penjualan outlet.	modal pertama dari tabungan pribadi pemilik.	-	-	-
	2. Pembiayaan melalui lembaga keuangan (bank) ?	Melakukan pembiayaan dari bank syariah.	kalau untuk renovasi pakai bank juga.	memakai pendanaan dari bank syariah, untuk keperluan renovasi outlet.	-	-	-
	3. Menggunakan jasa pemasok/supplier ?	Memakai, sebagian besar bahan-bahan yang dipakai menggunakan jasa pemasok	mayoritas bahan-bahan yang kita gunakan didapatkan melalui jasa pemasok.	-	Iya, supliernya ditentukan oleh manajer, product development, dan LPPOM MUI.	-	-
	4. Pemasok telah sesuai dan dapat dipastikan kehalalannya ?	insyaallah semua sudah bisa dipastikan halal.	sudah, karena sudah dikoordinasikan dengan beberapa pihak	-	sudah, perusahaan juga melakukan verifikasi ke pemasok bahan	-	-
	5. Pengawasan pada setiap transaksi jual beli (kasir) ?	-	-	pengawasan terhadap kasir dan laporan keuangan harian diawasi oleh manajer outlet dan captain frontline.	-	-	

	6. Harga yang tercantum sesuai dengan besaran yang dibayarkan oleh konsumen ?	-	-	Untuk menu sesuai semua, kecuali GoFood ada tambahan biaya untuk pajak.	-	-	Untuk harga yang saya bayarkan sudah sesuai yang tercantum di daftar menu.
Kebersihan dan Kesucian	7. Bahan yang digunakan merupakan bahan yang bersih dan halal ?	semuanya bersih dan halal, karena ada proses seleksi dan pembersihan.	bahan-bahan yang digunakan merupakan bahan yang bersih dan halal,	-	Semuanya bersih dan halal	-	Yang saya lihat di daftar menu menurut saya terbuat dari bahan yang halal.
	8. Terdapat penggunaan bahan kimia seperti alcohol, etanol dan sejenisnya ?	tidak ada yang memakai campuran bahan kimia.	tidak ada pemakaian alkohol atau bahan kimia lainnya.	-	kalau bahan seperti itu tidak ada.	-	-
	9. Penggunaan atau pencampuran bahan-bahan yang berasal dari babi, anjing, dan sejenisnya ?	tidak ada yang memakai bahan-bahan dari daging babi dan anjing.	tidak ada, bahan yang digunakan hanya berasal dari hewan yang halal dan disembelih dengan cara yang sesuai dengan syariat.	-	Tidak ada, semuanya halal	-	-
	10. Tempat konsumen telah dijaga kebersihan dan kesuciannya ?	sudah, jadi setiap hari ada jadwal bersih-bersih harian pagi, siang, sore, dan malam. Selain itu juga terdapat SOP tentang kebersihan ruang operasional.	sudah dijaga dengan baik, apabila meja selesai digunakan oleh konsumen maka akan langsung dibersihkan saat itu juga. Untuk jadwal kebersihan kita adakan kebersihan harian, kebersihan	-	-	alhamdulillah sudah. Disini ada jadwal kebersihannya juga, setiap pagi, siang, sore, dan malem itu seluruh tempat kita bersihkan. Untuk meja konsumen	untuk kebersihan saya kira sudah cukup bersih, seperti yang saya lihat di beberapa meja lain ketika pembeli pergi juga langsung dibersihkan. Untuk makanan

			mingguan, dan kebersihan bulanan.			sebelum dan sesudah digunakan juga akan langsung dibersihkan.	saya kira juga sama.
	11. Terdapat tempat khusus penyimpanan bahan ?	ada ruangan khusus untuk penyimpanan bahan baku, yaitu di gudang outlet dan di dapur.	ada, di gudang pusat, gudang outlet, dan ruangan dapur atau produksi.	-	ada, di gudang pusat, di gudang outlet, dan di dapur. Khusus untuk daging, disimpan di freezer sesuai jenisnya.	-	-
Tidak Mengandung Syubhat	12. Terdapat penggunaan bahan yang diragukan status hukumnya (<i>syubhat</i>) ?	Sebelum mendapatkan sertifikasi halal dari MUI, sempat menggunakan.	sebelum disertifikasi sempat menggunakan karena saat itu belum mengetahui, namun setelah di sertifikasi tidak menggunakan.	sebelum disertifikasi ada, namun setelah pengakuan hanya menggunakan bahan halal.	sekarang tidak ada, dulu pernah jual steak ikan hiu tapi sekarang sudah tidak dijual lagi.	-	-
	13. Apakah tempat penyimpanan tersebut bisa dipastikan terbebas dari kontaminasi barang haram ?	insyaallah bisa dipastikan bebas dari barang haram.	insyaallah bisa dipastikan, karena seluruh ruang penyimpanan hanya digunakan untuk menyimpan bahan halal.	-	Bisa, karena memang hanya digunakan untuk bahan-bahan halal saja.	-	-
	14. Dapur atau fasilitas produksi juga digunakan untuk memproduksi barang-barang haram ?	tidak sama sekali, karena produk yang kita jual seluruhnya halal.	tidak ada, termasuk alat juga kita seleksi penggunaannya.	-	tidak, hanya barang halal saja.	-	-
	15. Terdapat penggunaan alat produksi yang	untuk alat produksi ada	tidak ada, termasuk alat juga kita seleksi	-	Tidak ada	-	-

	berasal dari barang haram, misalnya kuas dari bulu babi ?	standarisasi sendiri.	penggunaannya.				
	16. Produk tidak mengandung unsur yang dilarang oleh syariat Islam (nama, bau, rasa) ?	tidak ada, untuk penamaan produk lebih ke arah lucu-lucuan.	tidak ada.	-	tidak ada, nama yang digunakan juga biasa-biasa saja.	-	-
Tidak Merusak Fisik dan Mental (menyehatkan)	17. Apakah produk yang dijual disajikan secara proporsional ?	sudah proporsional, untuk ukuran porsi sudah ditentukan dan dibukukan.	Sudah, untuk porsi makanan sudah memiliki ketentuan takarannya masing-masing.	-	Iya, sesuai dengan buku panduan produk.	-	
	18. Terdapat standar penyajian makanan yang proporsional ?	standar penyajian ada, seperti daging steak juga sudah diukur sebelumnya.	untuk standar dari perusahaan ada, seperti takaran nasi, daging, sayur, sudah ada standarnya.	-	Ada, mengikuti pedoman buku itu tadi.	-	-
	19. Apakah produk yang ditawarkan merupakan makanan yang menyehatkan dan baik untuk dikonsumsi ?	alhamdulillah semua baik dan layak dikonsumsi.	insyaallah menyehatkan dan layak untuk dikonsumsi, dengan catatan konsumen tidak memiliki riwayat penyakit khusus yang berbahaya.	-	insyaallah baik, halal, dan juga tidak membahayakan.	-	-
	20. Apakah seluruh produk yang ditawarkan telah	seluruh produk SFA Steak & Resto sudah	alhamdulillah semua produk kita sudah disertifikasi.	-		-	-

	mendapatkan sertifikasi halal dari LPPOM MUI ?	disertifikasi halal oleh MUI.	ISLAM			
--	--	-------------------------------	-------	--	--	--



C. Pembahasan Hasil Penelitian

1. Standar Makanan Halal

Diterbitkannya Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 mengenai jaminan produk halal, pemerintah berupaya menjamin hak-hak konsumen dalam memperoleh makanan halal. Dalam pelaksanaan penjaminan produk halal, pemerintah bekerjasama dengan kementerian, lembaga pemeriksa halal (LPH), dan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sehingga standar halal yang digunakan dalam jaminan produk halal di Indonesia saat ini mengacu pada sistem jaminan halal yang diterbitkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).

Sistem Jaminan Halal merupakan sistem yang dibuat oleh perusahaan untuk menjamin status kehalalan suatu produk mulai dari awal pemenuhan bahan hingga produk siap untuk dikonsumsi. Menurut (Departemen Agama, 2003) produk halal yaitu segala bentuk produk yang diolah sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Diantaranya yaitu tidak mengandung campuran babi, terbebas dari bahan yang diharamkan (darah, kotoran, organ manusia), penggunaan bahan hewan halal dan disembelih sesuai dengan syariat, tempat operasional hanya digunakan untuk produksi halal, serta tidak terdapat penggunaan khamr (alkohol).

Berikut ini merupakan pembahasan dari masing-masing kriteria sistem jaminan halal di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar berdasarkan data-data yang telah dipaparkan oleh beberapa narasumber :

a. Kebijakan Halal

Kebijakan halal merupakan pernyataan tertulis dari perusahaan yang berisi tentang komitmen perusahaan dalam menciptakan dan memproduksi makanan halal secara konsisten. Beberapa poin kebijakan halal perusahaan yang telah dilaksanakan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar diantaranya yaitu, yaitu yang *Pertama* memiliki *Standard Operating Prosedure* (SOP) yang terintegrasi dengan manual Sistem Jaminan Halal. Dengan adanya kesesuaian

antara *Standard Operating Procedure* dengan manual Sistem Jaminan Halal akan mempermudah kegiatan produksi serta dapat memelihara produk halal dan meminimalisir terjadinya produk yang tidak sesuai kriteria halal. *Kedua*, komitmen perusahaan dalam memproduksi makanan halal dibuktikan dengan konsistensi tindakan dan pernyataan tertulis yang dipasang di seluruh outlet perusahaan. *Ketiga*, mensosialisasikan kebijakan halal dan sertifikat halal kepada seluruh elemen perusahaan seperti manajemen, karyawan, dan konsumen

Hal diatas sesuai dengan teori yang dikeluarkan Lembaga Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyebutkan bahwa setiap perusahaan pemegang sertifikat halal diharuskan memiliki pernyataan tertulis dalam setiap aktivitas produksi makanan halal dan wajib untuk disosialisasikan kepada seluruh pemangku kepentingan perusahaan agar mengetahui, memahami, dan menerapkan kebijakan halal yang telah ditentukan (LPPOM MUI, 2008).

Hasil penelitian terdahulu yang ditulis oleh (Ramlan & Nahrowi, 2014) penerapan sitem jaminan halal yang meliputi (1) Pernyataan Kebijakan Halal Perusahaan (*halal policy*), (2) Panduan Halal, (3) Sistem Organisasi Halal, (4) Uraian titik kendali kritis keharaman produk, dan (5) Sistem audit halal internal harus memiliki pedoman tertulis dan wajib untuk disosialisasikan. Dalam hal ini memiliki persamaan dan kesesuaian dengan yang dilaksanakan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar, dari seluruh komponen tersebut telah dibuat secara tertulis, terperinci dan dijabarkan dalam bentuk *Standard Operating Procedure* (SOP) pada seluruh bidang yang terkait dengan produksi halal. Kemudian disosialisasikan di seluruh lingkungan perusahaan.

b. Tim Manajemen Halal

Menurut (LPPOM MUI, 2008) Tim Manajemen Halal ialah organisasi yang dibentuk oleh internal perusahaan yang bertugas untuk mengelola seluruh aktivitas dalam memproduksi makanan halal.

Susunan Tim Manajemen Halal pada Rumah Makan SFA Steak & Resto diisi oleh perwakilan manajemen puncak dan dibantu oleh seluruh pihak terkait yang bertanggungjawab dalam proses produksi. Selain itu di seluruh outlet telah menjalankan sistem jaminan halal dan masing-masing telah memiliki tim manajemen halal.

Sesuai dengan teori (LPPOM MUI, 2008) mengenai ketentuan Tim Manajemen Halal, pihak-pihak yang terkait dalam proses produksi Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar telah melaksanakan tugasnya dengan baik dan sesuai dengan SOP yang ditetapkan. Seperti perwakilan manajemen puncak yang bertindak sebagai Koordinator Auditor Halal Internal, *Purchasing* yang telah dilaksanakan dengan cara memperhatikan status kelayakan, kesegaran, dan kehalalan bahan, *Quality Assurance (QA) / Quality Control (QC)* mengawasi proses produksi dan memberikan jaminan atas produk yang ditawarkan, Produksi menjalankan dan mengawasi pengolahan bahan untuk memastikan produk yang dijual terbebas dari kontaminasi bahan haram, *Research & Development* dalam bentuk pengembangan produk dan penyusunan buku pedoman pembuatan produk, dan Pergudangan (PPIC) mengontrol dan mengatur penyimpanan bahan, serta mendistribusikan bahan baku, bahan pelengkap, dan bahan tambahan.

Hasil penelitian terdahulu yang berjudul Implementasi Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* dan Sistem Jaminan Halal di UD Bandeng Citra Semarang, tim manajemen halal tidak hanya bertugas sebagai pengelola pelaksanaan sistem jaminan halal. Tim Manajemen Halal juga memiliki fungsi untuk mempertahankan kualitas mutu kehalalan produk dari awal pemenuhan bahan hingga produk siap untuk dikonsumsi (Winey, Santoso, & Handayani, 2018). Pihak Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar telah melaksanakan beberapa aspek sebagai upaya mempertahankan mutu kualitas produk, diantaranya *Purchasing, Quality Assurance (QA)*,

Quality Control (QC), *Produksi*, *Research & Development*, dan *Pergudangan*.

c. *Pelatihan dan Edukasi*

Aspek Sumber Daya Manusia menjadi penting peranannya dalam menentukan kualitas produk halal yang sesuai dengan kriteria-kriteria yang telah ditetapkan dalam manual SJH. Hal ini dikarenakan manusia (karyawan) merupakan penentu apakah produk yang diolah benar-benar sesuai dengan ketentuan dan halal untuk dikonsumsi. Oleh sebab itu karyawan perlu mendapatkan pendidikan atau pembekalan yang cukup mengenai prosedur kerja. Sebagai upaya dalam terciptanya produk yang sesuai dengan standar halal, Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar melaksanakan pelatihan kerja setiap satu bulan sekali yang wajib diikuti oleh seluruh karyawan.

Sesuai dengan teori dari (LPPOM MUI, 2008), dalam aspek *Pelatihan dan Edukasi*, Rumah Makan SFA Steak & Resto telah melakukan pelatihan (*training*) terhadap seluruh karyawan SFA Steak & Resto Karanganyar. Pelatihan diberikan kepada seluruh karyawan, baik karyawan lama maupun karyawan baru. Proses pelatihan dilaksanakan setiap satu bulan sekali yang mencakup mengenai standar kerja, ketentuan kerja, prosedur kerja, dan juga nilai-nilai dari sistem jaminan halal. Sedangkan pelatihan eksternal dalam bentuk diklat, seminar, hanya diikuti oleh karyawan-karyawan tertentu yang terkait dengan bidangnya masing-masing. Pelatihan eksternal yang dilaksanakan oleh pihak LPPOM MUI belum pernah diadakan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar.

Penelitian terdahulu yang ditulis oleh (Sodiman, 2018), dalam teorinya dijelaskan bahwa tujuan dari pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH) untuk mentransformasikan ketentuan sistem jaminan halal dari LPPOM MUI untuk dapat diterapkan oleh seluruh karyawan agar dalam kegiatan operasional benar-benar sesuai dengan ketentuan halal. Ketentuan halal meliputi Sumber Daya Manusia (SDM), Bahan, Proses

Produksi, bentuk Produk, dan Pengangkutan. Dari kelima poin ketentuan halal tersebut telah dilaksanakan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar, salah satunya aspek Sumber Daya Manusia. Perusahaan melaksanakan pelatihan terhadap seluruh karyawan yang terkait dalam proses produksi.

d. Bahan

Penggunaan bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong yang diterapkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar disesuaikan dengan *Standard Operating Procedure* (SOP) Bahan yang telah ditetapkan dan disetujui oleh pihak yang terkait. Dalam *Standard Operating Procedure* (SOP) tersebut mencakup ketentuan pemilihan bahan yang sesuai dengan rekomendasi LPPOM MUI, seleksi jasa pemasok, pencucian, penyortiran, pemotongan, penyimpanan, dan pengolahan bahan, sampai dengan produk siap untuk dikonsumsi.

Pernyataan diatas memiliki kesesuaian dengan teori dari (LPPOM MUI, 2008) mengenai ketentuan bahan yang boleh digunakan dalam proses produksi. Bahan yang boleh digunakan merupakan bahan-bahan halal yang terbebas dari najis dan kontaminasi bahan non halal. Dalam praktiknya, bahan yang digunakan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar merupakan bahan-bahan halal dan sebagian besar berasal dari jasa pemasok. Pemilihan jasa pemasok dan bahan yang digunakan telah dikoordinasikan dengan pimpinan perusahaan dan Koordinator Auditor Halal Internal, serta mendapat persetujuan oleh LPPOM MUI. Penggunaan bahan baku daging berasal dari supplier atau Rumah Pemotongan Hewan (RPH) yang telah disertifikasi halal oleh MUI. Hal ini dikarenakan pihak Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar belum memiliki RPH sendiri.

Pada penelitian terdahulu yang ditulis oleh (Yanti, Ferasyi, & Fahrurrazi, 2017) berjudul *Survey Status Kehalalan Menu Daging Ayam yang Dijual di Rumah Makan Dalam Wilayah Kota Banda Aceh*. Dalam penelitiannya disebutkan bahwa sebuah bahan makanan

dapat dikatakan halal apabila terbebas dari campuran alkohol atau bahan yang memabukan, binatang buas yang memiliki taring dan berkuku panjang, serta binatang babi.

e. Produk

Secara keseluruhan produk yang ditawarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar telah terdaftar dan tersertifikasi halal oleh LPPOM MUI. Produk-produk yang ditawarkan merupakan produk makanan dan minuman halal yang lazim dijual di Indonesia. Sehingga terhindar dari kecenderungan bau dan rasa yang mengarah pada produk haram. Kemudian dalam segi penamaan produk, nama-nama produk yang digunakan merupakan nama-nama yang biasa digunakan oleh rumah makan pada umumnya. Hal ini bertujuan untuk mempermudah konsumen dalam memilih menu yang diinginkan. Khusus pada produk promosi, perusahaan menggunakan nama-nama yang aneh untuk menarik minat konsumen dengan tetap memperhatikan norma-norma yang telah ditentukan.

Terdapat kesesuaian antara teori (LPPOM MUI, 2008) mengenai ketentuan produk halal dengan pelaksanaan sistem jaminan halal di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar. Ketentuan produk yang sesuai dengan standar halal yaitu tidak mengandung bau dan rasa yang mengarah pada barang haram, tidak menggunakan nama yang dilarang dalam syariat Islam, serta seluruh produk telah didaftarkan dan mendapat sertifikasi dari LPPOM MUI.

Menurut (Djakfar, 2009) terdapat 3 kriteria makanan halal diantaranya yaitu halal secara zatnya, halal dalam memperolehnya, dan halal cara pengolahannya. Ditinjau dari ketiga aspek tersebut, produk yang dijual oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar telah sesuai dengan ketentuan produk halal. Hal ini dikarenakan pihak perusahaan tidak menggunakan bahan diluar rekomendasi LPPOM MUI dan perangkat yang digunakan dalam proses pengolahan hanya khusus digunakan untuk memproduksi makanan halal. Sehingga zat

yang terkandung pada produk terbebas dari kontaminasi yang menyebabkan terjadinya kecenderungan yang mengarah pada barang haram.

f. Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi yang ada pada Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar baik dari ruang produksi maupun alat pengolahan produk hanya digunakan untuk memproduksi makanan dan minuman halal. Kemudian dalam menunjang kecepatan, ketepatan dan kesesuaian proses penyajian produk halal pihak perusahaan memberikan standarisasi terhadap alat-alat yang digunakan. Selain itu seluruh ruangan dan peralatan selalu dijaga kebersihan dan kesuciannya.

Hal ini sesuai dengan teori (LPPOM MUI, 2008) mengenai 11 kriteria sistem jaminan halal pada restoran atau rumah makan. Ruang dapur, alat penyajian, dan fasilitas lainnya hanya dapat dipergunakan untuk memproduksi makanan halal. Proses pengolahan merupakan salah satu titik kritis pada sistem jaminan halal pada sebuah rumah makan atau restoran. Sehingga dalam pelaksanaannya perlu mendapatkan perhatian yang lebih, baik dari ketentuan pengolahan, penyajian, dan peralatan yang digunakan.

Pada penelitian terdahulu yang ditulis oleh (Ramlan & Nahrowi, 2014), dijelaskan bahwa bahan dan alat produksi tidak boleh bercampur dengan sesuatu hal yang diharamkan, karena hal ini akan berimplikasi terhadap status kehalalan dari sebuah produk. Selaras dengan teori tersebut, pihak rumah makan SFA Steak & Resto Karanganyar senantiasa menjaga kebersihan dan kesucian alat dan bahan yang digunakan agar terhindar dari kontaminasi bahan-bahan yang diharamkan menurut syariat Islam.

g. Prosedur tertulis aktivitas kritis

Penerapan prosedur tertulis aktivitas kritis pada Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar yaitu dalam bentuk kontrol, penilaian dan pelaporan terhadap seluruh aktivitas produksi terutama pada titik-titik kritis penyajian produk halal. Titik kritis pada sistem jaminan halal rumah makan meliputi pemenuhan bahan, pemotongan hewan (bahan baku daging), pencucian bahan, pemotongan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan, serta fasilitas penyajian produk.

Hal ini sesuai dengan teori (LPPOM MUI, 2008) guna menghindari terjadinya kontaminasi barang haram maka perusahaan harus memiliki peraturan tertulis dalam pelaksanaan kegiatan produksi. Pembuatan prosedur tertulis mencakup seleksi bahan dan pemasok (*supplier*), pembelian bahan, penyortiran dan pencucian bahan, pemotongan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan bahan, serta penyajian produk.

Menurut (Prabowo & Rahman, 2016) prosedur aktivitas kritis mencakup asal-usul bahan yang digunakan telah disetujui LPPOM MUI, pemeriksaan status kehalalan bahan, prosedur produksi terbebas dari barang haram. Dalam hal ini aktivitas kritis di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar dilaksanakan dalam bentuk *Standard Operating Procedure* (SOP) yang terintegrasi dengan bidang-bidang yang bertanggungjawab dalam kegiatan produksi. Sehingga yang menjadi acuan dalam proses produksi adalah SOP yang telah ditetapkan.

h. Kemampuan telusur

Implementasi kemampuan telusur produk halal yang dilakukan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar yaitu dengan membuat dokumen buku panduan dan pencatatan pembuatan produk yang berisi tentang daftar bahan, resep, ukuran porsi, alat produksi dan alat penyajian. Selain itu dalam perusahaan juga melaksanakan pendampingan dan pengawasan yang dilaksanakan oleh manajer area

dan manajer outlet dalam seluruh kegiatan operasional yang dijalankan.

Hal tersebut sesuai dengan teori (LPPOM MUI, 2008) mengenai 11 kriteria halal yang harus dilaksanakan oleh perusahaan dalam menjalankan sistem jaminan halal. Perusahaan pelaksana sistem jaminan halal harus memiliki pedoman tertulis pada pelaksanaan kemampuan telusur produk. Kemampuan telusur produk meliputi dokumen tertulis mengenai penggunaan bahan yang sesuai rekomendasi dan fasilitas yang digunakan terbebas dari kontaminasi barang-barang haram.

Pada penelitian terdahulu yang ditulis oleh (Sodiman, 2018) untuk mempermudah penelusuran produk apabila terjadi suatu permasalahan, maka perusahaan harus memiliki sistem administrasi pembukuan. Sistem administrasi pembukuan mencakup tentang segala aspek yang terkait dalam proses produksi seperti pencatatan pembelian bahan, pengiriman bahan, penyimpanan bahan, pengolahan bahan, dan penyajian bahan. Hal ini memiliki kesesuaian dengan yang dilakukan oleh Rumah Makan Sfa Steak & Resto Karanganyar yang telah membuat ketentuan tertulis pada setiap aktivitas produksi dalam bentuk *Standard Operating Procedure* (SOP) serta formulir penilaian kelayakan produksi halal.

i. Penanganan produk yang tidak sesuai kriteria

Tindakan perusahaan dalam menangani produk yang tidak sesuai kriteria merupakan salah satu bentuk tanggung jawab atas sertifikat halal yang diperoleh perusahaan. Perusahaan pemegang sertifikat halal diharuskan untuk senantiasa menyajikan produk-produk yang sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan. Dalam praktiknya, bentuk penanganan produk yang tidak sesuai kriteria pada Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar dilaksanakan dalam bentuk penggantian produk, meneliti kembali produk yang dibuat, serta menanggung biaya

pengobatan apabila terjadi keracunan yang disebabkan oleh kelalaian perusahaan.

Sesuai dengan teori (LPPOM MUI, 2008) yang mewajibkan perusahaan untuk memiliki prosedur atau aturan tertulis dalam penanganan produk yang tidak sesuai ketentuan halal dengan cara tidak dijual kepada konsumen. Hal ini telah dilaksanakan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar dalam bentuk *Standard Operating Procedure* (SOP). Perusahaan juga melakukan pemeriksaan ulang terhadap produk yang disajikan sebelum diberikan kepada konsumen, hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk tersebut benar-benar sesuai dan layak dikonsumsi. Namun apabila produk tersebut telah diserahkan kepada konsumen maka akan ditarik kembali dan diganti dengan produk baru yang sesuai dengan kriteria halal.

Penelitian terdahulu yang ditulis oleh (Nurmaydha, Muniroh, & Sucipto, 2018) menyebutkan bahwa produk yang tidak sesuai kriteria halal merupakan produk yang terbuat dari bahan non halal dan peralatan yang digunakan terkontaminasi oleh barang haram. Dalam penelitian tersebut memiliki kesesuaian dengan yang dilakukan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar, bahwa tidak terdapat penggunaan bahan-bahan haram serta alat yang digunakan memiliki standarisasi dan hanya digunakan untuk memproduksi makanan halal.

j. Audit Internal

Dalam penerapan audit internal pada Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar dilaksanakan setiap hari dan dilaporkan kepada manajemen setiap satu atau tiga bulan sekali. Khusus laporan yang diberikan kepada LPPOM MUI mengikuti ketentuan yang telah ditetapkan yaitu setiap 6 bulan sekali. Dalam pelaksanaan audit internal dipimpin oleh Koordinator Auditor Halal Internal (KAHI) dan dibantu oleh Manajer Area dan Manajer Outlet. Proses audit internal dilakukan secara menyeluruh terhadap komponen yang terdapat pada sistem jaminan halal.

Hal-hal yang telah disebutkan diatas sesuai dengan teori (LPPOM MUI, 2008) yang menyebutkan bahwa proses audit internal dilaksanakan minimal 6 bulan sekali dan dipimpin oleh Auditor Halal Internal yang kompeten dan bersifat independen, serta hasil audit dilaporkan secara berkala kepada LPPOM MUI tiap 6 bulan sekali. Pihak-pihak yang menjadi sasaran audit diantaranya yaitu pada bagian pemenuhan bahan (*purchasing*), pengawasan (QA/QC), produksi, riset dan pengembangan produk (R&D), penyimpanan bahan atau pergudangan (PPIC), pengangkutan bahan (transportasi), serta pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM).

Penelitian terdahulu yang ditulis oleh (Prabowo & Rahman, 2016) menyebutkan bahwa hasil audit internal harus disampaikan kepada manajemen dan seluruh pihak yang bertanggung jawab pada masing-masing bagian yang diaudit. Hasil audit akan dilakukan tindakan koreksi untuk menemukan formula atau solusi apabila terdapat temuan-temuan yang perlu diperbaiki. Tindakan koreksi hendaknya dapat digunakan untuk menyelesaikan permasalahan agar tidak terulang kembali di kemudian hari. Selaras dengan pernyataan tersebut, setelah proses audit selesai dilaksanakan maka pihak Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar akan menyampaikan hasil temuan kepada pihak-pihak yang terkait untuk melakukan perbaikan. Namun apabila terdapat temuan-temuan yang sudah dalam kondisi darurat maka wajib untuk langsung diperbaiki.

k. Kaji Ulang Manajemen

Dalam pelaksanaan kaji ulang manajemen pada Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar dilakukan pada saat rapat manajemen setiap satu bulan sekali, tiga bulan sekali, dan rapat akhir tahun. Beberapa hal yang dibahas dalam pertemuan manajemen diantaranya yaitu kinerja tim manajemen halal, hasil audit internal, dan kesesuaian pelaksanaan sistem jaminan halal. Perusahaan juga menerapkan reorganisasi struktur manajemen apabila terdapat karyawan yang

kinerjanya buruk dan tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Hal diatas sesuai dengan teori (LPPOM MUI, 2008) yang menyebutkan bahwa perusahaan harus melakukan evaluasi (kaji ulang) terhadap manajemen yang melaksanakan sistem jaminan halal. Dalam pelaksanaannya, kaji ulang manajemen dilakukan secara menyeluruh dalam kurun waktu minimal setiap satu tahun sekali. Pengkajian manajemen sekurang-kurangnya meliputi perubahan sistem dan perilaku manajemen yang dapat mempengaruhi pelaksanaan sistem jaminan halal, serta apabila terdapat ketidaksesuaian dalam pelaksanaan sistem jaminan halal. Kemudian hasil dari kaji ulang manajemen harus disampaikan untuk dilakukan tindakan perbaikan dan disimpan dalam bentuk dokumen sebagai bahan laporan perusahaan kepada LPPOM MUI.

Menurut (Winey, Santoso, & Handayani, 2018) tujuan dari pelaksanaan kaji ulang manajemen merupakan penilaian efektifitas pelaksanaan sistem jaminan halal dan sebagai tindakan koreksi dari hasil audit internal. Hal tersebut juga dilaksanakan pada Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar bahwa salah satu pembahasan yang ada pada kegiatan kaji ulang manajemen yaitu hasil dari audit internal. Hasil audit akan dibahas bersama manajemen untuk menemukan solusi sebagai bahan perbaikan.

2. Standar Makanan *Thayyib*

Makanan dan minuman yang tergolong dalam kategori *halalan thayyiban* merupakan makanan dan minuman yang sah dikonsumsi menurut syariat dan tidak mendatangkan mudhorot bagi orang yang mengkonsumsi. Akan tetapi pada setiap individu manusia memiliki perbedaan dalam konsumsi pangan, sehingga tolak ukur makanan halal dan thayyib tidak dapat disamaratakan. Oleh sebab itu setiap manusia diberi kebebasan dalam menentukan makanan dan minuman yang baik

untuk dikonsumsi bagi tubuhnya dengan tetap memperhatikan ketentuan-ketentuan yang diatur dalam syariat Islam (Thabrani, 2018).

Dari Abu Abdillah Nu'man bin Basyir R.A berkata : saya mendengar Rasulullah SAW bersabda : sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas. Diantara keduanya terdapat perkara-perkara yang syubhat (samar) yang tidak diketahui oleh orang banyak. Maka barang siapa yang takut terhadap syubhat berarti dia telah menyelamatkan agama dan kehormatannya. Dan siapa yang terjerumus dalam perkara syubhat, maka akan terjerumus dalam perkara yang diharamkan. Sebagaimana penggembala yang menggembalakan hewan gembalaannya disekitar (ladang) yang dilarang memasukinya. Ketahuilah bahwa setiap raja memiliki larangan dan larangan Allah adalah apa yang ia haramkan. Ketahuilah bahwa didalam tubuh ini terdapat segumpal daging, jika dia baik maka baik pula seluruh tubuh ini, dan apabila ia buruk maka buruk pula seluruh tubuh ini. Ketahuilah bahwa dia adalah hati. (HR. Bukhori & Muslim)

Dibawah ini merupakan pembahasan dari hasil penelitian mengenai standar makanan halal dan *thayyib* yang dilaksanakan di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar :

a. Kebersihan dan kesucian

Menjaga kebersihan dan kesucian merupakan upaya untuk senantiasa memelihara kesehatan manusia. Dalam hal produksi makanan hal produksi makana halal, aspek kebersihan dan kesucian merupakan salah satu faktor yang menentukan kualitas dan status hukum makanan yang diproduksi. Kriteria kebersihan dan kesucian makanan meliputi proses pemenuhan bahan dan pengolahan produk (proses, alat, dan tempat).

Pada Rumah Makan SFA Steka & Resto Karanganyar bahan yang digunakan merupakan bahan halal yang disetujui oleh LPPOM MUI. Sebelum bahan-bahan disimpan dan digunakan terdapat proses sortir dan pencucian bahan untuk memastikan bahwa bahan tersebut bersih,

segar, suci, dan layak dikonsumsi. Bahan daging berasal dari jasa pemasok / RPH yang telah tersertifikasi halal dan disembelih sesuai dengan syariat Islam. Selain itu fasilitas produksi (dapur, alat, dan ruangan perusahaan) hanya digunakan untuk memproduksi makanan halal dan selalu dijaga kebersihannya, serta memiliki standarisasi.

Menurut (Thabrani, 2018) makanan halal adalah makanan yang bersih dan suci. Sebuah makanan dapat dikatakan bersih apabila memenuhi 4 kriteria, diantaranya yaitu (1) bahan baku daging merupakan daging hewan halal dan disembelih sesuai dengan ketentuan Islam, (2) tidak terkontaminasi najis dan barang haram lainnya baik dalam proses penyediaan, pengolahan, penyajian, dan penyimpanan, (3) alat yang digunakan hanya untuk memproduksi makanan halal.

Pada penelitian terdahulu yang ditulis oleh (Ramlan & Nahrowi, 2014) menyebutkan bahwa berkembangnya dunia teknologi maka pembahasan halal dan haram menjadi semakin luas. Oleh sebab itu perusahaan wajib memproduksi makanan halal yang sesuai dengan ketentuan halal (bebas dari najis dan kotoran) baik dari segi penggunaan bahan, pengolahan, penyajian, alat yang digunakan, serta orang yang memproduksi. Sebagaimana yang dilakukan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar yang telah lolos sertifikasi *hygiene sanitasi* dengan predikat sangat baik (A). Tujuan dari dilaksanakannya sertifikasi *hygiene sanitasi* merupakan komitmen perusahaan dalam memastikan bahwa segala bentuk operasional yang dilaksanakan terbebas dari segala hal yang kotor (najis).

b. Sumber rezeki

Pada Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar dalam melaksanakan aktivitas bisnisnya, perusahaan memastikan bahwa-bahwa persediaan bahan-bahan yang dibutuhkan dipenuhi oleh jasa pemasok yang telah diseleksi oleh perusahaan. sehingga sumber dan kualitasnya telah jelas dan teruji. Kemudian dalam setiap transaksi jual

beli terbebas dari praktik bisnis yang dilarang dalam agama Islam. Proses pengawasan terhadap kasir guna memastikan bahwa harga yang dibayarkan konsumen sesuai dengan yang tertera pada daftar menu. Selain itu apabila perusahaan melakukan pembiayaan, maka akan menggunakan produk dari perbankan syariah.

Selain meyuruh umatnya untuk mengkonsumsi makanan halal dan thayyib, dalam agama Islam juga melarang praktik-praktik yang terlarang dalam memperoleh makanan. Hal ini diungkapkan dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat ke 168.

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوْا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya : *Hai sekalian 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.*

Menurut (Thabrani, 2018) sumber konsumsi memiliki keterkaitan secara langsung dengan makanan atau minuman yang dikonsumsi. Apabila sumber rezeki didapatkan dengan cara yang tidak benar atau mengandung unsur keragu-raguan maka makanan tersebut dianggap haram. Beberapa sumber yang dapat menyebabkan makanan menjadi haram untuk dikonsumsi diantaranya yaitu mencuri, korupsi, riba, menipu, bisnis dengan cara menimbun barang, menjual dan mencampur barang terlarang.

Penelitian terdahulu yang ditulis oleh (Umar, 2014) berjudul Konsep *Halalan Thayyiban* dalam Perspektif Islam menyebutkan bahwa terdapat beberapa aktifitas bisnis yang dilarang oleh agama Islam diantaranya yaitu jual beli dengan penawaran palsu (*al-Najsy*), menjual barang diatas atau dibawah harga standar (*al-Ghabn*), jual beli

yang tidak ada barangnya (*al-Ma'dum*), serta setiap transaksi yang mengandung unsur riba.

c. Tidak merusak fisik dan mental

Makanan halal merupakan makanan yang aman untuk dikonsumsi dan tidak menimbulkan mudhorot bagi orang yang mengonsumsi. Dalam islam menganjurkan umatnya untuk senantiasa mengonsumsi makanan yang halal dan thayyib hal ini diungkapkan dalam Al-Qur'an surat Al-Maidah ayat 88.

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ
مُؤْمِنُونَ ﴿٨٨﴾

Artinya : dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezezikikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.

Kemudian dalam agama islam juga memerintahkan umatnya untuk tidak berlebih-lebihan dalam mengonsumsi makanan atau minuman halal. Hal ini diungkapkan dalam Al-Qur'an surat Al'A'raf ayat 31.

يَا بَنِي آدَمَ خُذُوا زِينَتَكُمْ عِنْدَ كُلِّ مَسْجِدٍ وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا
تُسْرِفُوا ۚ إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ ﴿٣١﴾

Artinya : Hai anak Adam, pakailah pakaianmu yang indah di Setiap (memasuki) mesjid, Makan dan minumlah, dan janganlah berlebih-lebihan. Sesungguhnya Allah tidak menyukai orang-orang yang berlebih-lebihan.

Dalam memenuhi kriteria makanan yang menyehatkan dan baik untuk dikonsumsi, seluruh produk dan bahan yang digunakan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar telah disertifikasi halal. Produk telah melewati uji kelayakan produk mulai dari komposisi, takaran bahan, ukuran porsi, dan kandungan gizi. Hal ini bertujuan untuk menghasilkan produk yang benar-benar layak untuk

dikonsumsi dan memiliki kandungan gizi yang baik bagi perkembangan tubuh manusia.

Hal ini sesuai dengan teori (Thabrani, 2018) yang menyatakan bahwa makanan dapat dikatakan halal apabila tidak merusak fisik dan mental, atau dalam kata lain makanan yang menyehatkan bagi jiwa dan raga orang yang mengkonsumsi. Setiap orang memiliki kadar kebaikan yang berbeda dalam mengkonsumsi makanan. Meskipun pada dasarnya makanan yang dikonsumsi merupakan makanan halal, namun apabila dikonsumsi oleh seseorang yang memiliki riwayat penyakit tertentu dan dapat menyebabkan efek yang tidak baik maka makanan tersebut dapat dikatakan haram.

Pada penelitian terdahulu yang ditulis oleh (Umar, 2014) berjudul Konsep Halalan Thayyiban dalam Perspektif Islam menyebutkan bahwa makanan halalan thayyiban merupakan makanan yang hukum asalnya boleh untuk dikonsumsi (halal), baik dan tidak mengakibatkan dampak yang buruk bagi jiwa dan raga, mengandung nilai gizi yang cukup, serta dikonsumsi dalam takaran yang proporsional.

d. Tidak Mengandung Unsur Syubhat

Guna memastikan bahwa produk-produk yang diproduksi oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar terhindar dari pencampuran barang-barang haram, perusahaan membuat *Standard Operating Procedure* (SOP) yang mengatur setiap kegiatan produksi makanan halal. Dalam penerapannya, setiap aktivitas produksi tetap mengacu pada ketentuan yang telah ditetapkan oleh perusahaan. sehingga kemungkinan terjadinya pencampuran barang haram sangat kecil.

Hal ini memiliki kesesuaian dengan ajaran islam yang mengharamkan penggunaan bahan-bahan yang mengandung bangkai, darah, babi, serta binatang yang disembelih tanpa menyebut nama Allah. Dalam Al-Qur'an dijelaskan pada surat Al-Baqarah ayat ke 173.

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ
 اللَّهِ فَمَنْ أَضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ



Artinya : Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah, tetapi Barangsiapa dalam Keadaan terpaksa (memakannya) sedang Dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, Maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

Menurut (Thabrani, 2018) makanan dan minuman haruslah terbebas dari unsur keragu-raguan (*syubhat*). Dalam era globalisasi dan semakin berkembangnya dunia teknologi seperti sekarang ini, maka semakin sulit pula untuk membedakan makanan yang halal dan haram. Timbulnya unsur keragu-raguan dalam sebuah makanan atau minuman dapat disebabkan karena cara penyediaan bahan, pengolahan, penyajian, serta alat yang digunakan.

لَا يَجُوزُ فِي تَعْمَلِكُمْ هَذَا الْكَيْفِيَّةَ