

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan mengenai penerapan standar halal dan *thayyib* pada Rumah makan SFA Steak & Resto Karanganyar maka dapat diambil kesimpulan dari rumusan masalah dalam penelitian ini diantaranya yaitu :

1. Nilai-nilai yang terkandung dalam 11 kriteria sistem jaminan halal pada Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar telah dilaksanakan dengan baik. Kebijakan halal perusahaan diimplementasikan dalam bentuk Standard Operating Prosedure (SOP) dan dipajang diseluruh outlet. Pelaksana Sistem Jaminan Halal dilaksanakan oleh Tim Manajemen Halal yang dipimpin oleh manajemen puncak serta dibantu oleh seluruh pihak yang terkait dalam proses produksi. Pihak-pihak yang terlibat dalam setiap kegiatan produksi halal telah mendapatkan pelatihan produksi halal setiap satu bulan sekali. Kemudian bahan dan pemasok (*supplier*) yang digunakan telah lolos verifikasi dan disetujui oleh LPPOM MUI. Sehingga produk yang dihasilkan terbebas dari kecenderungan bau, tekstur, rasa, nama, yang mengarah pada barang haram. Selain itu fasilitas produksi memiliki standarisasi alat dan hanya digunakan untuk memproduksi makanan halal. Kemudian dalam setiap aktivitas kritis produksi dilaksanakan pengawasan dengan menggunakan formulir penilaian kesesuaian produksi dan menerbitkan buku panduan produksi guna mempermudah dalam menelusuri produk apabila terdapat ketidaksesuaian dengan standar halal. Apabila terdapat produk yang tidak sesuai, maka perusahaan akan mengganti dengan produk yang baru tanpa membebankan biaya kepada konsumen. Selanjutnya dalam pelaksanaan audit internal dilaksanakan setiap hari dan akan dilaporkan kepada manajemen setiap satu bulan sekali, serta dilaporkan secara berkala ke

LPPOM MUI setiap 6 bulan sekali. Kemudian hasil audit akan dilakukan pengkajian dan evaluasi pada saat rapat manajemen tiap 1 bulan sekali, 3 bulan sekali, dan rapat akhir tahun. Namun apabila hasil audit terdapat kesalahan yang fatal maka wajib dilakukan perbaikan saat itu juga.

2. Pada Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar telah melaksanakan 4 kriteria makanan *thayyib* dengan baik. Diantaranya yaitu bentuk implementasi kebersihan dan kesucian dengan menggunakan bahan-bahan yang sesuai dengan ketentuan halal, terdapat proses sortir dan pencucian bahan, serta alat produksi dan fasilitas lainnya hanya digunakan untuk penyajian produk halal. Dalam sumber rezeki, tidak melakukan praktik bisnis dan transaksi yang dilarang oleh Agama Islam. Tidak merusak fisik dan mental (menyehatkan), menyajikan produk yang memiliki kualitas mutu yang terjamin dan memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh manusia, serta disajikan dalam ukuran yang proporsional. Tidak mengandung unsur *syubhat* yaitu produk-produk yang dijual merupakan produk-produk yang terbuat dari bahan halal serta diproduksi di tempat yang steril dan terbebas dari kontaminasi barang haram.

B. Saran

1. Perusahaan perlu mengadakan pelatihan khusus yang diikuti oleh seluruh karyawan mengenai ketentuan makanan halal dan *thayyib* serta pelaksanaan sistem jaminan halal. Sehingga karyawan memiliki bekal pengetahuan yang cukup tentang urgensi memproduksi serta mengkonsumsi makanan halal dan *thayyib*.
2. Menjabarkan kandungan produk melalui buku daftar menu atau melalui penjelasan pelayan (*server*) guna mengurangi kesalahan pemesanan produk serta agar konsumen mendapatkan produk yang sesuai keinginan dan baik bagi kesehatannya.