

LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Penelitian

DRAF WAWANCARA

IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN *THAYYIB* PADA PRODUK PANGAN

(STUDI : SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)

Hari / Tanggal :
Durasi Wawancara :
Identitas Diri :
Nama Responden :
Usia :
Agama :
Jabatan : Manajer Cabang

A. Profil SFA Steak & Resto Karanganyar

1. Bagaimana sejarah berdirinya Rumah Makan SFA Steak & Resto ?
2. Bagaimana visi dan misi dari berdirinya SFA Steak & Resto ?
3. Di kota mana saja Rumah Makan SFA Steak & Resto berdiri ?
4. Apakah kegiatan operasional di seluruh cabang berjalan secara aktif ?
5. Bagaimana struktur organisasi dan apa saja tugas-tugas dari masing-masing divisi di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?
6. Produk apa saja yang ditawarkan di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?

B. Sistem Jaminan Halal

1. Kebijakan Halal

- a. Apakah Rumah Makan SFA Steak & Resto sudah menerapkan sistem jaminan halal ?
- b. Apakah sudah memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI ?
- c. Apakah memiliki SOP khusus mengenai pelaksanaan Sistem Jaminan Halal yang sesuai dengan ketentuan dari LPPOM MUI ?
- d. Bagaimana pernyataan kebijakan halal yang dikeluarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?
- e. Apakah kebijakan halal tersebut benar-benar dijalankan secara maksimal oleh seluruh karyawan ?

2. Tim Manajemen Halal

- a. Bagaimana struktur organisasi dan *job description* Tim Manajemen Halal di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?
- b. Apakah di seluruh cabang mempunyai Tim Manajemen Halal ?
- c. Jika iya, bagaimana proses pengawasan SJH di masing-masing cabang ?

3. Pelatihan dan Edukasi

- a. Apakah seluruh karyawan di Rumah Makan SFA Steak & Resto telah mendapatkan pelatihan khusus mengenai Sistem Jaminan Halal ?
- b. Apakah pelaksanaan pelatihan eksternal dan pelatihan internal sudah dilaksanakan secara maksimal ?
- c. Apabila terdapat karyawan baru, apakah terdapat pelatihan-pelatihan khusus mengenai SJH ?
- d. Bagaimana cara perusahaan mengenalkan masyarakat bahwa di Rumah Makan SFA Steak & Resto telah memiliki Sertifikat Halal dari LPPOM MUI ?
- e. Dalam kriteria SJH, perusahaan yang telah mendapatkan sertifikat halal wajib mencantumkan label halal dalam media informasinya. Apakah SFA Steak & Resto sudah melaksanakan hal tersebut ?

f. Apakah media yang digunakan telah berjalan secara efektif ?

4. Bahan

a. Apakah terdapat SOP khusus yang mengatur kegiatan pemenuhan bahan baku, pendukung, dan pelengkap ?

b. Apakah terdapat tim khusus yang menangani proses pemenuhan bahan baku ?

c. Setiap pembelian melalui pemasok, apakah sudah direkomendasikan atau dikoordinasikan dengan Koordinator Audit Halal ?

d. Bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam kegiatan produksi ?

e. Apakah bahan-bahan yang digunakan telah mendapatkan rekomendasi dari LPPOM MUI ?

f. Apakah terdapat penggunaan-penggunaan bahan baku, bahan pendukung, dan bahan pelengkap diluar rekomendasi dari LPPOM MUI ?

g. Jika iya, apakah bahan-bahan tersebut sudah dipastikan kehalalannya ?

h. Apakah terdapat penggunaan dari bahan-bahan kimia misalnya alcohol, etanol, dan sejenisnya ?

i. Apakah terdapat ruangan khusus untuk menyimpan bahan baku, pendukung, dan penolong ?

j. Jika iya, apakah seluruh bahan-bahan yang ada di dalam ruangan tersebut merupakan bahan halal ?

k. Khusus bahan yang berasal dari daging, apakah terdapat penggunaan daging dari hewan yang diharamkan, misalnya babi, anjing, dan sejenisnya ?

l. Apakah bisa dipastikan bahwa bahan yang berasal dari daging seluruhnya halal ?

m. Daging apa saja yang digunakan ?

n. Bagaimana proses penyembelihannya ?

o. Apakah SFA Steak & Resto mempunyai RPH sendiri ?

- p. Jika tidak, RPH mana yang digunakan dalam proses penyembelihan hewan ?
- q. Apakah RPH tersebut sudah mengantongi sertifikat dari LPPOM MUI ?

5. Produk

- a. Apa saja produk yang ditawarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?
- b. Apakah seluruh produk sudah mendapatkan sertifikasi dari LPPOM MUI ?
- c. Apakah SFA Steak & Resto juga menjual produk yang belum disertifikasi ?
- d. Apakah produk yang dihasilkan memiliki karakteristik atau kesamaan yang mengarah pada barang-barang haram ?
- e. Penamaan produk yang ditawarkan apakah menggunakan nama yang dilarang oleh syariat Islam ?

6. Fasilitas Produksi

- a. Apakah dapur atau ruang produksi hanya digunakan untuk memproduksi barang halal ?
- b. Apakah SFA Steak & Resto memiliki RPH sendiri ?
- c. Jika tidak, apakah RPH yang digunakan telah mendapat sertifikasi dari LPPOM MUI ?
- d. Jika tidak, apakah di RPH tersebut juga digunakan untuk menyembelih hewan haram ?
- e. Jika tidak, apakah di RPH tersebut peralatan yang digunakan telah memenuhi syarat ?
- f. Jika tidak, di RPH tersebut terpisah dengan RPH/peternakan babi ?

7. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

- a. Apakah perusahaan memiliki prosedur tertulis pada setiap aktivitas kritis dalam seluruh kegiatan operasional perusahaan ?

8. Kemampuan Telusur

- a. Apakah perusahaan mempunyai prosedur tertulis dalam menjamin kehalalan produk dari awal pemenuhan bahan hingga menjadi produk yang siap untuk dikonsumsi ?
- b. Apakah sudah dilaksanakan secara baik dan sesuai dengan SOP ?
- c. Apakah terdapat pendampingan secara khusus dari Tim Manajemen Halal dalam kegiatan pembelian bahan baku, proses produksi, hingga produk siap untuk dikonsumsi ?

9. Penanganan Produk yang Tidak Sesuai Kriteria

- a. Apakah terdapat SOP khusus yang mengatur tentang jaminan mutu kualitas produk yang sesuai dengan SJH ?
- b. Bagaimana tindakan perusahaan apabila terdapat produk yang tidak sesuai kriteria ?
- c. Bagaimana tindakan perusahaan apabila produk yang tidak sesuai kriteria sudah ditangan konsumen, namun belum sempat dikonsumsi ? apakah akan diganti dengan produk yang baru ?
- d. Apabila terdapat kelalaian, sehingga produk tersebut sudah terlanjur dikonsumsi oleh konsumen bagaimana tindakan yang diambil oleh perusahaan ?
- e. Apakah pelayan diperbolehkan untuk mengambil keputusan apabila mengetahui bahwa produk tersebut tidak sesuai kriteria ?

10. Audit Internal

- a. Apakah terdapat prosedur tertulis mengenai pelaksanaan audit internal ?
- b. Apakah proses audit sudah dilakukan secara maksimal ?
- c. Apakah terdapat jadwal khusus dalam melaksanakan audit internal, atau setidaknya 6 bulan sekali telah dilaksanakan dengan baik ?
- d. Apakah hasil audit disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab mengenai SJH ?
- e. Apakah tindakan perbaikan dari hasil audit internal sudah dilaksanakan ?

- f. Apakah data-data audit internal disimpan dan digunakan sebagai acuan perbaikan perusahaan ?

11. Kaji Ulang Manajemen

- a. Apakah tindakan kaji ulang manajemen telah dilakukan minimal satu kali dalam satu tahun ?
- b. Jika iya, hal apa saja yang akan dievaluasi atau dikoreksi dalam sebuah manajemen ?
- c. Apakah tindakan koreksi yang sudah pernah dilakukan berdampak positif atau setidaknya dapat meminimalisir kesalahan yang sama ?

C. Standar Halal dan *Thayyib*

1. Dari mana saja sumber dana usaha yang digunakan ?
2. Apakah melakukan pembiayaan melalui lembaga keuangan (bank) ?
3. Dalam memenuhi kebutuhan bahan baku, apakah juga menggunakan jasa dari pemasok/supplier ?
4. Jika iya, apakah pemasok tersebut telah sesuai dengan kebutuhan perusahaan dan dapat dipastikan bahwa barang yang diberikan sudah dipastikan kehalalannya ?
5. Apakah bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi merupakan bahan yang bersih dan halal ?
6. Apakah terdapat penggunaan bahan kimia seperti alcohol, etanol dan sejenisnya ?
7. Apakah terdapat penggunaan atau pencampuran bahan-bahan yang berasal dari babi, anjing, dan sejenisnya ?
8. Apakah terdapat penggunaan bahan-bahan yang diragukan status hukumnya (*syubhat*) ?
9. Apakah terdapat tempat penyimpanan khusus bahan-bahan baku, pendung, dan pelengkap ?
10. Apakah tempat penyimpanan tersebut bisa dipastikan terbebas dari kontaminasi barang-barang haram ?

11. Apakah dapur atau fasilitas produksi juga digunakan untuk memproduksi barang-barang haram ?
12. Apakah terdapat penggunaan alat-alat produksi yang berasal dari barang-barang haram, misalnya kuas dari bulu babi ?
13. Apakah produk-produk yang ditawarkan tidak mengandung unsur-unsur yang dilarang oleh syariat Islam (nama, bau, rasa) ?
14. Apakah produk yang dijual disajikan secara proporsional ?
15. Jika iya, apakah terdapat standar penyajian makanan yang proporsional ?
16. Apakah produk yang ditawarkan merupakan makanan yang menyehatkan dan baik untuk dikonsumsi ?
17. Apakah seluruh produk yang ditawarkan telah mendapatkan sertifikasi halal dari LPPOM MUI ?
18. Apakah tempat konsumen telah dijaga dengan baik kebersihan dan kesuciannya ?



DRAF WAWANCARA

IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN *THAYYIB* PADA PRODUK PANGAN

(STUDI : SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)

Hari / Tanggal :
Durasi Wawancara :
Identitas Diri :
Nama Responden :
Usia :
Agama :
Jabatan : *Product Development / Tim Manajemen Halal*

A. Sistem Jaminan Halal

1. Kebijakan Halal

- a. Apakah Rumah Makan SFA Steak & Resto sudah menerapkan sistem jaminan halal ?
- b. Apakah sudah memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI ?
- c. Apakah memiliki SOP khusus mengenai pelaksanaan Sistem Jaminan Halal yang sesuai dengan ketentuan dari LPPOM MUI ?
- d. Bagaimana pernyataan kebijakan halal yang dikeluarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?
- e. Apakah kebijakan halal tersebut benar-benar dijalankan secara maksimal oleh seluruh karyawan ?

2. Tim Manajemen Halal

- a. Bagaimana struktur organisasi dan *job description* Tim Manajemen Halal di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?

- b. Apakah di seluruh cabang mempunyai Tim Manajemen Halal ?
- c. Jika iya, bagaimana proses pengawasan SJH di masing-masing cabang ?

3. Pelatihan dan Edukasi

- a. Apakah seluruh karyawan di Rumah Makan SFA Steak & Resto telah mendapatkan pelatihan khusus mengenai Sistem Jaminan Halal ?
- b. Apakah pelaksanaan pelatihan eksternal dan pelatihan internal sudah dilaksanakan secara maksimal ?
- c. Apabila terdapat karyawan baru, apakah terdapat pelatihan-pelatihan khusus mengenai SJH ?
- d. Bagaimana cara perusahaan mengenalkan masyarakat bahwa di Rumah Makan SFA Steak & Resto telah memiliki Sertifikat Halal dari LPPOM MUI ?
- e. Dalam kriteria SJH, perusahaan yang telah mendapatkan sertifikat halal wajib mencantumkan label halal dalam media informasinya. Apakah SFA Steak & Resto sudah melaksanakan hal tersebut ?
- f. Apakah media yang digunakan telah berjalan secara efektif ?

4. Bahan

- a. Apakah terdapat SOP khusus yang mengatur kegiatan pemenuhan bahan baku, pendukung, dan pelengkap ?
- b. Apakah terdapat tim khusus yang menangani proses pemenuhan bahan baku ?
- c. Setiap pembelian melalui pemasok, apakah sudah direkomendasikan atau dikoordinasikan dengan Koordinator Audit Halal ?
- d. Bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam kegiatan produksi ?
- e. Apakah bahan-bahan yang digunakan telah mendapatkan rekomendasi dari LPPOM MUI ?

- f. Apakah terdapat penggunaan-penggunaan bahan baku, bahan pendukung, dan bahan pelengkap diluar rekomendasi dari LPPOM MUI ?
- g. Jika iya, apakah bahan-bahan tersebut sudah dipastikan kehalalannya ?
- h. Apakah terdapat penggunaan dari bahan-bahan kimia misalnya alcohol, etanol, dan sejenisnya ?
- i. Apakah terdapat ruangan khusus untuk menyimpan bahan baku, pendukung, dan penolong ?
- j. Jika iya, apakah seluruh bahan-bahan yang ada di dalam ruangan tersebut merupakan bahan halal ?
- k. Khusus bahan yang berasal dari daging, apakah terdapat penggunaan daging dari hewan yang diharamkan, misalnya babi, anjing, dan sejenisnya ?
- l. Apakah bisa dipastikan bahwa bahan yang berasal dari daging seluruhnya halal ?
- m. Daging apa saja yang digunakan ?
- n. Bagaimana proses penyembelihannya ?
- o. Apakah SFA Steak & Resto mempunyai RPH sendiri ?
- p. Jika tidak, RPH mana yang digunakan dalam proses penyembelihan hewan ?
- q. Apakah RPH tersebut sudah mengantongi sertifikat dari LPPOM MUI ?

5. Produk

- a. Apa saja produk yang ditawarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?
- b. Apakah seluruh produk sudah mendapatkan sertifikasi dari LPPOM MUI ?
- c. Apakah SFA Steak & Resto juga menjual produk yang belum disertifikasi ?

- d. Apakah produk yang dihasilkan memiliki karakteristik atau kesamaan yang mengarah pada barang-barang haram ?
- e. Penamaan produk yang ditawarkan apakah menggunakan nama yang dilarang oleh syariat Islam ?

6. Fasilitas Produksi

- a. Apakah dapur atau ruang produksi hanya digunakan untuk memproduksi barang halal ?
- b. Apakah SFA Steak & Resto memiliki RPH sendiri ?
- c. Jika tidak, apakah RPH yang digunakan telah mendapat sertifikasi dari LPPOM MUI ?
- d. Jika tidak, apakah di RPH tersebut juga digunakan untuk menyembelih hewan haram ?
- e. Jika tidak, apakah di RPH tersebut peralatan yang digunakan telah memenuhi syarat ?
- f. Jika tidak, di RPH tersebut terpisah dengan RPH/peternakan babi ?

7. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

- a. Apakah perusahaan memiliki prosedur tertulis pada setiap aktivitas kritis dalam seluruh kegiatan operasional perusahaan ?

8. Kemampuan Telusur

- a. Apakah perusahaan mempunyai prosedur tertulis dalam menjamin kehalalan produk dari awal pemenuhan bahan hingga menjadi produk yang siap untuk dikonsumsi ?
- b. Apakah sudah dilaksanakan secara baik dan sesuai dengan SOP ?
- c. Apakah terdapat pendampingan secara khusus dari Tim Manajemen Halal dalam kegiatan pembelian bahan baku, proses produksi, hingga produk siap untuk dikonsumsi ?

9. Penanganan Produk yang Tidak Sesuai Kriteria

- a. Apakah terdapat SOP khusus yang mengatur tentang jaminan mutu kualitas produk yang sesuai dengan SJH ?

- b. Bagaimana tindakan perusahaan apabila terdapat produk yang tidak sesuai kriteria ?
- c. Bagaimana tindakan perusahaan apabila produk yang tidak sesuai kriteria sudah ditangan konsumen, namun belum sempat dikonsumsi ? apakah akan diganti dengan produk yang baru ?
- d. Apabila terdapat kelalaian, sehingga produk tersebut sudah terlanjur dikonsumsi oleh konsumen bagaimana tindakan yang diambil oleh perusahaan ?
- e. Apakah pelayan berhak mengambil keputusan untuk menarik produk apabila ia mengetahui kalau produk tersebut tidak sesuai kriteria ?

10. Audit Internal

- a. Apakah terdapat prosedur tertulis mengenai pelaksanaan audit internal ?
- b. Apakah proses audit sudah dilakukan secara maksimal ?
- c. Apakah terdapat jadwal khusus dalam melaksanakan audit internal, atau setidaknya 6 bulan sekali telah dilaksanakan dengan baik ?
- d. Apakah hasil audit disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab mengenai SJH ?
- e. Apakah tindakan perbaikan dari hasil audit internal sudah dilaksanakan ?
- f. Apakah data-data audit internal disimpan dan digunakan sebagai acuan perbaikan perusahaan ?

11. Kaji Ulang Manajemen

- a. Apakah tindakan kaji ulang manajemen telah dilakukan minimal satu kali dalam satu tahun ?
- b. Jika iya, hal apa saja yang akan dievaluasi atau dikoreksi dalam sebuah manajemen ?
- c. Apakah tindakan koreksi yang sudah pernah dilakukan berdampak positif atau setidaknya dapat meminimalisir kesalahan yang sama ?

D. Standar Halal dan *Thayyib*

1. Dari mana saja sumber dana usaha yang digunakan untuk belanja bahan baku ?
2. Apakah melakukan pembiayaan melalui lembaga keuangan (bank) ?
3. Dalam memenuhi kebutuhan bahan baku, apakah juga menggunakan jasa dari pemasok/supplier ?
4. Jika iya, apakah pemasok tersebut telah sesuai dengan kebutuhan perusahaan dan dapat dipastikan bahwa barang yang diberikan sudah dipastikan kehalalannya ?
5. Apakah bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi merupakan bahan yang bersih dan halal ?
6. Apakah terdapat penggunaan bahan kimia seperti alcohol, etanol dan sejenisnya ?
7. Apakah terdapat penggunaan atau pencampuran bahan-bahan yang berasal dari babi, anjing, dan sejenisnya ?
8. Apakah terdapat penggunaan bahan-bahan yang diragukan status hukumnya (*syubhat*) ?
9. Apakah terdapat tempat penyimpanan khusus bahan-bahan baku, pendukung, dan pelengkap ?
10. Apakah tempat penyimpanan tersebut bisa dipastikan terbebas dari kontaminasi barang-barang haram ?
11. Apakah dapur atau fasilitas produksi juga digunakan untuk memproduksi barang-barang haram ?
12. Apakah terdapat penggunaan alat-alat produksi yang berasal dari barang-barang haram, misalnya kuas dari bulu babi ?
13. Apakah produk-produk yang ditawarkan tidak mengandung unsur-unsur yang dilarang oleh syariat Islam (nama, bau, rasa) ?
14. Apakah produk yang dijual disajikan secara proporsional ?
15. Jika iya, apakah terdapat standar penyajian makanan yang proporsional ?

16. Apakah produk yang ditawarkan merupakan makanan yang menyehatkan dan baik untuk dikonsumsi ?
17. Apakah seluruh produk yang ditawarkan telah mendapatkan sertifikasi halal dari LPPOM MUI ?
18. Apakah tempat konsumen telah dijaga dengan baik kebersihan dan kesuciannya ?



DRAF WAWANCARA

IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN *THAYYIB* PADA PRODUK PANGAN

(STUDI : SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)

Hari / Tanggal :

Durasi Wawancara :

Identitas Diri

Nama Responden :

Usia :

Agama :

Jabatan : **Keuangan (*Finance*)**

1. Dari mana sumber modal usaha ?
2. Apakah melakukan pembiayaan melalui lembaga keuangan (bank) ?
3. Apakah terdapat transaksi jual beli bahan-bahan yang haram atau masih diragukan status hukumnya ?
4. Apakah ada pengawasan secara langsung pada setiap transaksi jual beli (kasir) ?
5. Apakah harga yang tercantum dalam daftar menu sesuai dengan besaran yang dibayarkan oleh konsumen ?

DRAF WAWANCARA

IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN *THAYYIB* PADA PRODUK PANGAN

(STUDI : SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)

Hari / Tanggal :

Durasi Wawancara :

Identitas Diri

Nama Responden :

Usia :

Agama :

Jabatan : **Kepala Produksi**

1. Apakah terdapat SOP khusus yang mengatur kegiatan pengadaan bahan dan kegiatan produksi ?
2. Apakah terdapat tim khusus yang menangani proses pemenuhan bahan baku ?
3. Setiap pembelian melalui pemasok, apakah sudah direkomendasikan atau dikoordinasikan dengan Koordinator Audit Halal ?
4. Bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam kegiatan produksi ?
5. Apakah bahan-bahan yang digunakan telah mendapatkan rekomendasi dari LPPOM MUI ?
6. Apakah terdapat penggunaan-penggunaan bahan baku, bahan pendukung, dan bahan pelengkap diluar rekomendasi dari LPPOM MUI ?
7. Jika iya, apakah bahan-bahan tersebut sudah dipastikan kehalalannya ?
8. Apakah terdapat penggunaan dari bahan-bahan kimia misalnya alcohol, etanol, dan sejenisnya ?

9. Apakah terdapat penggunaan bahan-bahan yang masih diragukan kehalalannya ?
10. Apakah terdapat ruangan khusus untuk menyimpan bahan baku, pendukung, dan penolong ?
11. Jika iya, apakah seluruh bahan-bahan yang ada di dalam ruangan tersebut merupakan bahan halal ?
12. Khusus bahan yang berasal dari daging, apakah terdapat penggunaan daging dari hewan yang diharamkan, misalnya babi, anjing, dan sejenisnya ?
13. Apakah bisa dipastikan bahwa bahan yang berasal dari daging seluruhnya halal ?
14. Daging apa saja yang digunakan ?
15. Bagaimana proses penyembelihannya ?
16. Apakah SFA Steak & Resto mempunyai RPH sendiri ?
17. Jika tidak, RPH mana yang digunakan dalam proses penyembelihan hewan ?
18. Apakah RPH tersebut sudah mengantongi sertifikat dari LPPOM MUI ?
19. Apa saja produk yang ditawarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?
20. Apakah seluruh produk sudah mendapatkan sertifikasi dari LPPOM MUI ?
21. Apakah SFA Steak & Resto juga menjual produk yang belum disertifikasi ?
22. Jika iya, apakah produk tersebut sudah dipastikan kehalalannya ?
23. Apakah produk yang dihasilkan memiliki karakteristik atau kesamaan yang mengarah pada barang-barang haram ?
24. Apakah produk yang disajikan baik, halal, dan tidak membahayakan bagi manusia ?
25. Penamaan produk yang ditawarkan apakah menggunakan nama yang dilarang oleh syariat Islam ?
26. Apakah dapur atau ruang produksi hanya digunakan untuk memproduksi barang halal ?

27. Apakah terdapat proses penilaian kelayakan produk sebelum diserahkan pada konsumen ?



DRAF WAWANCARA

IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN *THAYYIB* PADA PRODUK PANGAN

(STUDI : SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)

Hari / Tanggal :

Durasi Wawancara :

Identitas Diri

Nama Responden :

Usia :

Agama :

Jabatan : *Product Development / Kepala Gudang*

1. Apakah terdapat SOP khusus yang mengatur kegiatan penyimpanan (pergudangan) bahan baku, pendukung, dan pelengkap ?
2. Apakah terdapat tim khusus yang menangani proses pemenuhan bahan baku ?
3. Apakah terdapat ruangan khusus untuk menyimpan bahan baku, pendukung, dan penolong ?
4. Jika iya, apakah seluruh bahan-bahan yang ada di dalam ruangan tersebut merupakan bahan halal ?
5. Jika iya, apakah ruangan tersebut selalu dijaga kebersihannya ?
6. Apakah bisa dipastikan bahwa bahan-bahan yang disimpan dalam ruangan tersebut terbebas dari kontaminasi barang haram ?
7. Sebelum bahan-bahan dimasukkan ke dalam ruang penyimpanan, apakah dilakukan penyortiran ulang ?

8. Setiap pembelian melalui pemasok, apakah sudah direkomendasikan atau dikoordinasikan dengan Koordinator Audit Halal ?
9. Bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam kegiatan produksi ?
10. Apakah bahan-bahan yang digunakan baik dan sehat untuk dikonsumsi oleh manusia ?
11. Apakah terdapat penggunaan bahan-bahan yang masih diragukan status hukumnya ?
12. Apakah bahan-bahan yang digunakan telah mendapatkan rekomendasi dari LPPOM MUI ?
13. Apakah terdapat penggunaan-penggunaan bahan baku, bahan pendukung, dan bahan pelengkap diluar rekomendasi dari LPPOM MUI ?
14. Jika iya, apakah bahan-bahan tersebut sudah dipastikan kehalalannya ?
15. Apakah terdapat penggunaan dari bahan-bahan kimia misalnya alcohol, etanol, dan sejenisnya ?
16. Khusus bahan yang berasal dari daging, apakah terdapat penggunaan daging dari hewan non halal, misalnya babi, anjing, dan sejenisnya ?
17. Apakah bisa dipastikan bahwa bahan yang berasal dari daging seluruhnya halal ?



DRAF WAWANCARA

IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN *THAYYIB* PADA PRODUK PANGAN

(STUDI : SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)

Hari / Tanggal :

Durasi Wawancara :

Identitas Diri

Nama Responden :

Usia :

Agama :

Jabatan : **Pelayan / Server**

1. Apakah ada SOP khusus mengenai standar pelayanan yang diberikan perusahaan kepada karyawan ?
2. Apakah produk yang diberikan telah sesuai dengan daftar pesanan ?
3. Apakah sudah mengetahui bahwa SFA Steak & Resto telah menerapkan dan mendapatkan sertifikat halal dari LPPOM MUI ?
4. Apakah ada pelatihan-pelatihan khusus mengenai standar pelayanan yang mengarah pada SJH ?
5. Apakah pelayan juga dibekali pengetahuan mengenai ketentuan produk yang tidak sesuai kriteria ?
6. Jika iya, apabila terdapat produk yang tidak sesuai kriteria apakah pelayan juga berhak mengambil keputusan untuk menarik kembali produk yang telah diberikan pada konsumen ?
7. Apakah kebersihan dan kesucian tempat telah dijaga secara baik ?

DRAF WAWANCARA

IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN *THAYYIB* PADA PRODUK PANGAN

(STUDI : SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)

Hari / Tanggal :
Durasi Wawancara :
Identitas Diri
Nama Responden :
Usia :
Agama :
Jabatan : **Konsumen**

1. Apakah makanan dan minuman yang diberikan telah sesuai dengan daftar menu ?
2. Apakah makanan dan minuman di Rumah Makan SFA Steak & Resto terbuat dari bahan-bahan halal ?
3. Apakah saudara mengetahui bahwa Rumah Makan SFA Steak & Resto telah menerapkan Sistem Jaminan Halal ?
4. Jika iya, apakah saudara mengetahui bahwa Rumah Makan SFA Steak & Resto telah memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI ?
5. Apakah saudara mengetahui atau melihat label halal yang dicantumkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto ?
6. Apakah harga yang dibayarkan sesuai dengan yang tercantum di daftar menu ?
7. Apakah Rumah Makan SFA Steak & Resto telah memberikan pelayanan yang baik (produk, harga, tempat) ?

8. Apakah disini sangat menjaga kebersihan tempat dan produk yang ditawarkan kepada konsumen ?
9. Menurut anda seberapa penting produk-produk makanan halal bagi konsumen, khususnya konsumen muslim ?



Lampiran 2. Hasil Wawancara

HASIL WAWANCARA

IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN *THAYYIB* PADA PRODUK PANGAN

(STUDI : SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)

Hari / Tanggal : Senin, 15 April 2019

Durasi Wawancara : 1 jam, 9 menit

Identitas Diri

Nama Responden : Sheilla Monica

Usia : 28

Agama : Islam

Jabatan : **Manajer Cabang**

A. Profil SFA Steak & Resto Karanganyar

1. Bagaimana sejarah berdirinya Rumah Makan SFA Steak & Resto ?

Jawab : Untuk sejarah berdirinya SFA, sebenarnya SFA itu berdiri pada tahun 2003, dan pada awalnya itu berupa SFA toserba dan sampai sekarang juga masih berjalan. 2 tahun kemudian pada tahun 2005 di bulan september pihak manajemen melihat antusiasme masyarakat dalam kebutuhan makanan, akhirnya mendirikan SFA Steak & Resto di depan lokasi SFA Toserba (dulu masih kecil kurang lebih 13-14 meja), kemudian ditahun itu juga pindah tempat di Jl. Cangkanan atau yang sekarang jadi Kantor Pusat SFA Steak & Resto. Dulu nama yang diusung bukan SFA Steak & Resto, tapi SFA Coffe & Steak, SFA

Coffe & Bebek Goreng, kan menjual banyak menu kemudian dibuatlah atau ganti nama menjadi SFA Steak & Resto.

2. Bagaimana visi dan misi dari berdirinya SFA Steak & Resto ?

Jawab : Untuk Visi Misi SFA Steak & Resto kita ganti menjadi nilai-nilai SFA Steak, jadi nilai-nilai SFA Steak itu yang pertama yaitu (1) Pelayanan Terbaik, (2) Kualitas Tinggi, (3)Integritas Tinggi, (4) Inovatif, (5) Kerjasama. Jadi kelima point itu kita ulang-ulang terus saat masuk pagi, kita baca nilai-nilai tersebut untuk mengingatkan terhadap seluruh karyawan.

3. Di kota mana saja Rumah Makan SFA Steak & Resto berdiri ?

Jawab : SFA Steak saat ini kurang lebih sudah mempunyai 8 cabang, yang pertama di Karanganyar, kemudian di Klodran Colomadu, Makam Haji, Mangkunegaran, Solobaru, Kampungsewu, Sragen, dan Klaten.

4. Apakah kegiatan operasional di seluruh cabang berjalan secara aktif ?

Jawab : Pelaksanaan di semua cabang saat ini masih berjalan aktif. Karena saat awal pembukaan cabang, seluruh pihak yang nanti akan terlibat dalam kegiatan operasional cabang terlebih dahulu diberikan training dan dijelaskan SOP perusahaan. Semua kita berikan training dan sudah ada bagian-bagiannya tersendiri, misalnya seperti captain frontline itu khusus untuk handle bagian depan, salah satu tugasnya untuk memberikan training bagi karyawan baru.

5. Bagaimana struktur organisasi dan apa saja tugas-tugas dari masing-masing divisi di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?

Jawab : SFA Steak & Resto ini merupakan bisnis keluarga, jadi kebanyakan diisi atau dikelola oleh keluarganya sendiri. Untuk Ownernya sendiri yaitu Ibu Ir. Hj. Sri Wihartati, Manajer Sheilla Monica bertugas untuk handle seluruh kegiatan operasional perusahaan secara global, mulai dari marketing, accounting, dan operasional. Kemudian dibantu oleh Manajer Operasional, Manajer Accounting, dan Manajer Marketing. Untuk Manajer Operasional

dibagi menjadi dua bagian lagi yaitu Area Manajer dan HRD. Kemudian untuk Manajer Accounting dibagi menjadi 2 bagian yaitu Finance dan Accounting. Kemudian di Manajer Marketing dibagi menjadi 3 bagian yaitu Audit, Marketing, sama Product Development. Untuk area manajer dibantu oleh outlet manajer dan kemudian dibawahnya lagi dibantu dua bagian yaitu captain frontline sama captain kitchen.

Untuk Ownernya Ibu Ir. Hj. Sri Wihartati, Manajer Cabang ada Mbak Seilla Monica, Manajer Operasional Khara Affan, Manajer Accounting Fuad Kurnia, Manajer Marketing Fahmi Idris. Area Manajer ada Tri Wahyu Utama dan Wijanarko, mereka dibagi tugas untuk menghandle seluruh outlet yang ada, jadi 2 orang ini masing-masing kebagian 4 outlet. Untuk HRD ada Asri Nursiati sama Wiwid.

Kemudian di Finance ada 3 orang yaitu Yuni, Titis Anjarwati, sama Fathurrahman. Kemudian di Accounting ada Vita, Apri, sama Riza.

Kemudian di audit ada satu orang yaitu Yusuf. Kemudian di Product Development ada Mas Endra S. Khusus untuk Marketing dibagi menjadi 3 bagian lagi yaitu CRO (customer relation officer) ada Atika R sama Evyana, Sosial Media ada Erina, sama Digital Marketing ada Robby Anwari Hidayat.

Untuk pembagian kerja, Owner kita itu lebih kepada menghandle perusahaan di bidang pembangunan infrastruktur. Kemudian di Manajer Cabang bertanggung jawab atas tiga aspek yaitu Operasional, Accounting, dan Marketing. Kemudian Manajer Operasional mengatur kaya jadwal rapat, memimpin rapat, pengajuan dan menyetujui produk baru, misalnya dari Produk Development ada produk baru diajukan dulu ke Operasional sama Manajer Cabang, kalau mereka udah cocok baru jalan. Area Manajer bertugas mengontrol kondisi outlet seperti kebersihan outlet, pengaduan komplain, training karyawan pada bagian kitchen dan frontline, dan pelaporan operasional cabang, karena setiap jam 3 sore selalu ada laporan, jadi captain frontline sama captain

kitchen melaporkan ke grup manajer outlet, kemudian manajer outlet lapor ke area manajer.

Kemudian di bagian HRD ada 2 orang, Mbak Sri ini khusus bertanggungjawab di bagian recruitment dan gaji, dan jaminan bpjs karyawan. Lalu Pak Wiwid ini khusus training karyawan baru, mislanya manajer outlet ada yang mengajukan training karyawan, pak wiwid inilah yang nantinya akan memberikan training ke manajaer outlet, capatain frontline dan captain kitchen.

Finance ada 3 orang, untuk mbak yuni ini lebih kepada rab keuangan, pemasukan pengeluaran, dan laba rugi. Kemudian mbak titis ini bertugas untuk membayar tagihan ke suplier. Kemudian untuk fathurrahman bertugas untuk membuat laporan digital keuangan. Pada bagian accounting khusus untuk mbak vita bertugas untuk mengurus dan merekapitulasi data pengajuan outlet yang sudah cair dan yang sudah dikerjakan. Untuk mbak apri bertugas untuk mencairkan pengajuan outlet. Kemudian Mas Riza bertugas di bidang infrastruktur, misalnya beli semen, terus buat beli alat produksi seperti kompor, freezer, panci, dan lain sebagainya.

Audit ada pak yusuf, beliau bertugas untuk mengontrol kinerja karyawan, jadi audit ini kinerjanya hampir sama dengan manajer operasional dan manajer outlet, seperti mengontrol kinerja karyawan, meninjau apa saja yang kurang.

Produk Development bertugas untuk menciptakan menu baru, resep baru, mengurus kesiapan kerja, menentukan harga. Khusus untuk menentukan harga akan dibahas dengan manajer ousat dan manajer operasional.

Untuk marketing ada 3 bagian yaitu CRO, Sosial Media, dan Desain. Untuk CRO (customer relationship official) bertugas untuk menjalin kerjasama dengan beberapa instansi, sekolah, rumah sakit, kantor-kantor, dan juga mencari event-event untuk seluruh outlet. Kemudian untuk Sosmed ada mba erina yang bertugas mengurus

seluruh kegiatan pemasaran melalui sosial media seperti instagram, facebook, twitter, website, youtube. Kemudian di bagian Desain ada Robby Anwari Hidayat yang bertugas untuk membuat desain outlet dan desain pemasaran. Misalnya membuat video, foto produk, kemudian mengadakan pemasaran melalui televisi, radio.

Khusus untuk kepala gudang sebenarnya masuk di Produk Development yang dibawah oleh Mas Fahmi, jadi yang gudang itu strukturnya masih belum jelas, karena bersangkatan dengan produk development.

6. Produk apa saja yang ditawarkan di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?

Jawab : Secara garis besar, produk yang ditawarkan di SFA yang pertama yaitu steak, lauk, nasi, ayam, bebek goreng, sayur, minuman, jus, SFA Degan, SFA susu. Dan lebih lengkapnya ada di daftar menu.

Setiap tahun manajemen SFA selalu mengevaluasi produk-produk yang dijual. Misalnya ada produk yang terdata dalam setahun tidak terlalu laku, akan dievaluasi, dihilangkan, atau diganti dengan produk yang baru. Proses evaluasi dilakukan setiap satu bulan atau tiga bulan sekali, tetapi untuk keputusan penggantian produk dilakukan setiap satu tahun sekali. Kemudian apabila terdapat bahan-bahan yang tidak terpakai atau masih terdapat sisa produksi, akan digunakan untuk pengembangan produk baru atau digunakan untuk promo.

A. Sistem Jaminan Halal

1. Kebijakan Halal

- a. Apakah Rumah Makan SFA Steak & Resto sudah menerapkan sistem jaminan halal ?

Jawab : SFA Steak & Resto sudah menerapkan sistem jaminan halal. Hal yang paling ditekankan yaitu di bagian pengolahan, gudang pusat, dan bahan baku. Karena saat ini sudah terverifikasi halal, maka seluruh bahan yang digunakan harus mendapat rekomendasi dan sudah terverifikasi halal oleh MUI. Sebagian

besar bahan-bahan yang digunakan berasal dari supplier, jadi supplier yang masuk tersebut harus diseleksi terlebih dahulu apakah sudah mendapat sertifikat halal dari MUI. Apabila belum mendapat sertifikasi halal dari MUI tidak akan diambil walaupun harga yang ditawarkan sangat murah dan barangnya berkualitas. Kemudian apabila kehabisan stok barang, pihak manajemen akan mencari barang pengganti yang juga sudah mendapat verifikasi halal dari MUI.

b. Apakah sudah memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI ?

Jawab : sudah mempunyai sertifikat dan masih berlaku juga sampai saat ini. Tahun ini sudah diperpanjang lagi dan tinggal menunggu dari pihak LPPOM MUI untuk proses audit ulang.

c. Apakah memiliki SOP khusus mengenai pelaksanaan Sistem Jaminan Halal yang sesuai dengan ketentuan dari LPPOM MUI ?

Jawab : ada, seluruh SOP di SFA Steak & Resto sudah disesuaikan dengan rekomendasi dari LPPOM MUI. Seluruh kegiatan operasional perusahaan disesuaikan dengan SOP yang telah ditetapkan. Mulai dari pemenuhan bahan baku, pemotongan bahan, pembuatan menu, dan penyajian menu semuanya sesuai dengan rekomendasi MUI. Dari pihak MUI tidak hanya mengawasi dan memberi rekomendasi mengenai makanan halal, tetapi juga mengawasi kinerja karyawan dan memberikan pengarahan agar lebih baik lagi.

d. Bagaimana pernyataan kebijakan halal yang dikeluarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?

Jawab : Ada, dari pihak owner SFA Steak & Resto sangat berkomitmen untuk selalu memberikan dan menjaga mutu makanan halal bagi masyarakat. Oleh karena itu kita selalu menjalankan kegiatan operasional perusahaan sesuai dengan rekomendasi-rekomendasi dari LPPOM MUI. jadi hampir sama kayak gitu sih mas. Untuk pernyataannya ditempel di dinding, yang

bunyiya “Kami Bangga Bahwa Rumah Makan Kami Terbebas dari Alkohol dan Barang Haram.

- e. Apakah kebijakan halal tersebut benar-benar dijalankan secara maksimal oleh seluruh karyawan ?

Jawab : saat sudah cukup maksimal, karena seluruh proses operasional perusahaan mendapat pengawasan langsung dari manajer outlet. Apabila ada karyawan yang melanggar prosedur ketentuan kerja yang telah ditetapkan maka akan mendapatkan hukuman. Jadi perusahaan menyediakan form pelanggaran bagi seluruh karyawan yang melanggar, apabila jumlah pelanggaran sudah lebih dari 5 kali akan mendapatkan Surat Peringatan 1.

2. Tim Manajemen Halal

- a. Bagaimana struktur organisasi dan *job description* Tim Manajemen Halal di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?

Jawab : struktur tim manajemen halal koordinatornya Pak Endra Setyanta, beliau yang bertanggung jawab secara keseluruhan. Untuk anggotanya khusus untuk membantu dibagian produksi dan pengiriman barang.

Anggota yang di Tim Manajemen Halal pusat ada mbak parni, susi, nur, mbak isna, ada dwi panca, warti, tini, zainudin, prihantoro, danang.

Parni, susi, nur bertugas dibagian produksi barang. Kemudian Isna, Dwi Panca, Wartu, dan Tini bertugas pemotongan bahan baku, membuat bumbu, sortir barang, dan mengemas bahan. Kemudian Danang dan Pihantoro bertugas merekap stok bahan yang ada di gudang dan mengirimkan bahan-bahan ke seluruh outlet SFA Steak & Resto

- b. Apakah di seluruh cabang mempunyai Tim Manajemen Halal ?

Jawab : Tim manajemen halal ditingkatan cabang atau outlet hanya bersifat sebagai pengawas, yang berhak mengambil kebijakan mengenai SJH hanya Tim Manajemen Halal pusat. Tetapi khusus

di bagian Gudang Outlet ada petugas khusus yang bertanggung jawab mengenai SJH, karena sangat riskan terjadi pembusukan bahan atau pencampuran bahan. Jadi mereka yang mengelola atau mengatur keluar masuknya barang, menyusun tempat penyimpanan, menyiapkan bahan yang digunakan untuk produksi, dan mengontrol stok barang. Masing-masing cabang memiliki gudang penyimpanan kecil, kalau untuk gudang penyimpanan besar hanya ada 2 di solo baru dan di karanganyar.

c. Jika iya, bagaimana proses pengawasan SJH di masing-masing cabang ?

Jawab : Pengawasan di masing-masing outlet kita serahkan ke Manajer Outlet dan Manajer Area. Untuk manajer outlet mengawasi keseluruhan yang ada di outlet baik dari gudang outlet, kitchen, frontline, dan keuangan outlet. Misalnya ada masalah dari gudang outlet, maka harus melaporkan ke Manajer Area untuk kemudian di laporkan ke Manajer atau dibagian Tim Manajmen Halal dan Product Development. Untuk proses pelaporan dan koordinasi menggunakan grup Whatsapp.

3. Pelatihan dan Edukasi

a. Apakah seluruh karyawan di Rumah Makan SFA Steak & Resto telah mendapatkan pelatihan khusus mengenai Sistem Jaminan Halal ?

Jawab : seluruh karyawan yang ada sudah mendapatkan training dari perusahaan sesuai dengan posisi kerjanya masing-masing termasuk materi mengenai Sistem Jaminan Halal. Materi yang diberikan tidak hanya sebatas prosedur kerja dan ketentuan kerja, perusahaan juga memberikan pelatihan-pelatihan diluar hal tersebut. Perusahaan juga merekomendasikan dan menyarankan kepada seluruh karyawan untuk selalu mengutamakan dan menggunakan produk-produk halal di kehidupan sehari-harinya.

Dalam materi keselamatan kerja juga disisipi pengetahuan mengenai pemakaian obat-obatan halal.

- b. Apakah pelaksanaan pelatihan eksternal dan pelatihan internal sudah dilaksanakan secara maksimal ?

Jawab : untuk training karyawan sudah kita berikan semaksimal mungkin, karena hal ini penting untuk menunjang kinerja karyawan agar lebih baik lagi. Proses pelatihan hanya dari internal perusahaan saja, kalau dari eksternal atau dari MUI langsung belum ada. Dari MUI hanya menyarankan dan mengarahkan saja apa yang sudah direkomendasikan.

- c. Apabila terdapat karyawan baru, apakah terdapat pelatihan-pelatihan khusus mengenai SJH ?

Jawab : Pelatihan mengenai Sistem Jaminan Halal juga disampaikan kepada karyawan baik yang baru maupun yang sudah lama. Model pelatihan yang digunakan hanya satu kali, tetapi mencakup seluruh materi termasuk juga materi Sistem Jaminan Halal. Setiap bulan ada pelatihan kepada seluruh karyawan untuk mengingatkan ketentuan kerja, standar kerja, dan untuk memotivasi karyawan agar kinerjanya lebih baik.

- d. Bagaimana cara perusahaan mengenalkan masyarakat bahwa di Rumah Makan SFA Steak & Resto telah memiliki Sertifikat Halal dari LPPOM MUI ?

Jawab : untuk mengenalkan bahwa SFA Steak & Resto telah memiliki sertifikat halal yang pertama memakai pajangan logo atau label halal MUI di seluruh outlet dan di daftar menu lengkap dengan nomor sertifikatnya. Kemudian ada sosialisasi melalui media pemasaran SFA Steak & Resto seperti di roll banner, instagram, twitter, youtube, website, radio, dan televisi.

- e. Dalam kriteria SJH, perusahaan yang telah mendapatkan sertifikat halal wajib mencantumkan label halal dalam media informasinya. Apakah SFA Steak & Resto sudah melaksanakan hal tersebut ?

Jawab : label halal sudah dicantumkan di seluruh media informasi dan pemasaran, seperti di twitter, instagram, facebook, youtube, website, dan di beberapa bagian outlet sudah cantumkan semua.

f. Apakah media yang digunakan telah berjalan secara efektif ?

Jawab : sejauh ini sudah cukup efektif, masyarakat sudah banyak yang mengetahui kalau disini sudah tersertifikasi halal. Selain itu pencantuman label halal juga diberlakukan di semua cabang SFA Steak & Resto.

4. Bahan

a. Apakah terdapat SOP khusus yang mengatur kegiatan pemenuhan bahan baku, pendukung, dan pelengkap ?

Jawab :

SOP yang mengatur pemenuhan bahan baku juga sudah ditetapkan oleh perusahaan, mulai dari bagaimana caranya menyimpan bahan, proses sortir bahan, menjaga kebersihan dan sterilisasi bahan, sampai dengan ketentuan penyimpanan. Seperti misalnya temperatur freezer yang digunakan untuk menyimpan bahan pun juga sudah diatur dalam SOP.

b. Apakah terdapat tim khusus yang menangani proses pemenuhan bahan baku ?

Jawab :

Yang menangani pemenuhan bahan baku yaitu Product Development dan Area Manager. Jadi khusus untuk area manager tidak hanya mengawasi kondisi outlet, melainkan juga membantu dalam proses pemenuhan bahan baku.

c. Setiap pembelian melalui pemasok, apakah sudah direkomendasikan atau dikoordinasikan dengan Koordinator Audit Halal ?

Jawab :

Setiap pemilihan supplier akan dikoordinasikan dan diajukan ke Manajer, kalau beliau sepakat akan kita ambil. Karena setiap ada

supplier yang mengajukan akan kita seleksi terlebih dahulu sesuai dengan kriteria-kriteria makanan halal.

d. Bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam kegiatan produksi ?

Jawab :

Kalau secara garis besar, bahan-bahan yang digunakan berasal dari sayuran, daging, buah-buahan, dan makanan kemasan sebagai pelengkap resep.

e. Apakah bahan-bahan yang digunakan telah mendapatkan rekomendasi dari LPPOM MUI ?

Jawab :

Sudah, seluruh bahan yang digunakan sesuai dengan rekomendasi MUI. Sebelum kita mengambil bahan-bahan dari pemasok, akan diseleksi terlebih dahulu dan diutamakan yang sudah berlabel halal MUI.

f. Apakah terdapat penggunaan-penggunaan bahan baku, bahan pendukung, dan bahan pelengkap diluar rekomendasi dari LPPOM MUI ?

Jawab :

Ada. Jadi sebelum mendeapat sertifikasi halal pernah memakai bahan yang juga berkualitas tetapi belum terdaftar atau tersertifikasi halal oleh MUI. Tetapi setelah disertifikasi, semua dirubah untuk memakai bahan yang telah tersertifikasi halal, sampai seluruh resep yang sudah dibuat pun ikut dirubah. Untuk saat ini apabila membuat resep dan menu baru akan diajukan terlebih dahulu, kemudian ada tim yang datang untuk menilai bahan dan cara pembuatan, kalau sudah disetujui baru diproduksi.

g. Jika iya, apakah bahan-bahan tersebut sudah dipastikan kehalalannya ?

Jawab : insyaallah semua bisa dipastikan halal.

h. Apakah terdapat penggunaan dari bahan-bahan kimia misalnya alohol, etanol, dan sejenisnya ?

Jawab :

Untuk penggunaan bahan kimia tidak ada.

- i. Apakah terdapat ruangan khusus untuk menyimpan bahan baku, pendukung, dan penolong ?

Jawab :

Ruang penyimpanan bahan ada di gudang pusat, gudang outlet, dan di area dapur. Jadi misal ada sisa bahan sebagian akan dikemas dan disimpan di dapur.

- j. Jika iya, apakah seluruh bahan-bahan yang ada di dalam ruangan tersebut merupakan bahan halal ?

Jawab : alhamdulillah semua bahan yang digunakan termasuk dalam kategori halal.

- k. Khusus bahan yang berasal dari daging, apakah terdapat penggunaan daging dari hewan yang diharamkan, misalnya babi, anjing, dan sejenisnya ?

Jawab : tidak ada, perusahaan hanya memakai dan memproduksi olahan daging dari hewan-hewan halal.

- l. Apakah bisa dipastikan bahwa bahan yang berasal dari daging seluruhnya halal ?

Jawab : seluruh bahan yang digunakan semuanya halal.

- m. Daging apa saja yang digunakan ?

Jawab : ayam, ikan nila, bebek, sapi, ikan lele. Khusus untuk steak hanya menggunakan daging sapi.

- n. Bagaimana proses penyembelihannya ?

Jawab : Proses penyembelihan tetap sesuai dengan syariat islam, karena RPH yang dipakai juga sudah tersertifikasi halal. Pihak manajemen SFA juga sempat meninjau langsung proses penyembelihan di RPH dan bisa dipastikan alat, tempat, dan prosesnya sesuai dengan syariat islam.

- o. Apakah SFA Steak & Resto mempunyai RPH sendiri ?

Jawab : saat ini belum punya dan masih menggunakan jasa supplier.

- p. Jika tidak, RPH mana yang digunakan dalam proses penyembelihan hewan ?

Jawab : RPH Berdikari di wilayah Solo Baru.

- q. Apakah RPH tersebut sudah mengantongi sertifikat dari LPPOM MUI ?

Jawab : alhamdulillah sudah disertifikasi halal oleh MUI dan sudah mempunyai sertifikatnya juga.

5. Produk

- a. Apa saja produk yang ditawarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?

Jawab :

Produk utama tetap steak, kemudian ada sayuran, mie, buah-buahan, dan berbagai minuman. Atau lebih lengkapnya ada di daftar menu.

- b. Apakah seluruh produk sudah mendapatkan sertifikasi dari LPPOM MUI ?

Jawab : semua sudah tersertifikasi, bahkan mulai dari bahan-bahannya juga sudah tersertifikasi halal.

- c. Apakah SFA Steak & Resto juga menjual produk yang belum disertifikasi ?

Jawab : saat ini produk yang dijual seluruhnya sudah tersertifikasi halal.

- d. Apakah produk yang dihasilkan memiliki karakteristik atau kesamaan yang mengarah pada barang-barang haram ?

Jawab : tidak ada kesamaan karakteristik dengan barang haram.

- e. Penamaan produk yang ditawarkan apakah menggunakan nama yang dilarang oleh syariat Islam ?

Jawab : untuk penamaan tidak ada yang mirip dengan barang-barang haram, mungkin mie ngomnyang yang agak aneh, tapi itu

tidak terlalu mengarah ke seperti itu, untuk penamaan produk lebih ke lucu-lucuan saja.

6. Fasilitas Produksi

- a. Apakah dapur atau ruang produksi hanya digunakan untuk memproduksi barang halal ?

Jawab :

Seluruh ruang produksi hanya diperbolehkan dan digunakan untuk memproduksi barang-barang halal.

- b. Apakah SFA Steak & Resto memiliki RPH sendiri ?

Jawab :

Untuk saat ini belum memiliki RPH sendiri.

- c. Jika tidak, apakah RPH yang digunakan telah mendapat sertifikasi dari LPPOM MUI ?

Jawab : RPH yang digunakan untuk penyembelihan hewan sudah tersertifikasi halal oleh MUI.

- d. Jika tidak, apakah di RPH tersebut juga digunakan untuk menyembelih hewan haram ?

Jawab :

Tidak, semuanya ada tempat dan alatnya tersendiri yang khusus untuk menyembelih hewan-hewan halal. misalnya tempat menyembelih ayam itu hanya untuk khusus menyembelih ayam, termasuk juga alatnya. Dan tidak digunakan untuk aktivitas penyembelihan hewan haram.

- e. Jika tidak, apakah di RPH tersebut peralatan yang digunakan telah memenuhi syarat ?

Jawab : untuk alatnya sudah memenuhi syarat dan hanya digunakan untuk menyembelih hewan tertentu. Misalnya alat untuk menyembelih ayam tidak diperbolehkan untuk menyembelih sapi, seperti itu.

- f. Jika tidak, di RPH tersebut terpisah dengan RPH/peternakan babi ?

Jawab :

Khusus untuk ayam sudah memiliki peternakan sendiri, akan tetapi untuk hewan lain seperti kambing ataupun sapi belum tersedia. Khusus untuk babi, tidak ada aktivitas pembelian maupun peternakannya.

7. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

- a. Apakah perusahaan memiliki prosedur tertulis pada setiap aktivitas kritis dalam seluruh kegiatan operasional perusahaan ?

Jawab :

Untuk dokumen prosedur tertulis perusahaan juga memiliki. Misalnya pada saat pengiriman barang wajib mengisi form pengiriman barang yang sudah dibuat oleh perusahaan, kemudian juga terdapat pelaporan dari supplier, semua aktivitas operasional terdata seluruhnya.

8. Kemampuan Telusur

- a. Apakah perusahaan mempunyai prosedur tertulis dalam menjamin kehalalan produk dari awal pemenuhan bahan hingga menjadi produk yang siap untuk dikonsumsi ?

Jawab :

Untuk prosedur tertulis jaminan halal semua sudah ditetapkan oleh perusahaan. Khusus yang bertanggung jawab dalam pembuatan ketentuan prosedur tertulis aktivitas kritis yaitu pada bagian Product Development. Tugas dari Product Development tidak hanya menciptakan menu baru, tetapi termasuk juga dalam pembuatan resep, penyiapan bahan dan alat yang dibutuhkan, memberikan tutorial pembuatan produk, sampai dengan membuat arsip buku pembuatan produk.

- b. Apakah sudah dilaksanakan secara baik dan sesuai dengan SOP ?

Jawab : untuk aspek kemampuan telusur produk sudah cukup baik, karena terintegrasi dengan beberapa pihak seperti product

development, captain kitchen, captain, captain frontline, dan bagian gudang outlet.

- c. Apakah terdapat pendampingan secara khusus dari Tim Manajemen Halal dalam kegiatan pembelian bahan baku, proses produksi, hingga produk siap untuk dikonsumsi ?

Jawab :

Khusus untuk pendampingan di lapangan diserahkan kepada captain kitchen dan captain frontline. Jadi mereka menangani dari mulai pembuatan dan penyajian pesanan, kinerja karyawan, hingga mengawasi produk-produk yang dipesan agar tetap sesuai dengan kriteria halal.

9. Penanganan Produk yang Tidak Sesuai Kriteria

- a. Apakah terdapat SOP khusus yang mengatur tentang jaminan mutu kualitas produk yang sesuai dengan SJH ?

Jawab : ada, semua sudah ada standarnya masing-masing, sudah dibukukan dan sesuai dengan yang dibuat oleh perusahaan.

- b. Bagaimana tindakan perusahaan apabila terdapat produk yang tidak sesuai kriteria ?

Jawab : khusus untuk produk yang tidak sesuai, semua akan diganti dengan produk yang baru. Misalnya ada pesanan jus alpukat tanpa susu, tapi diberi yang dengan susu, kemudian dari kami diganti dengan yang baru.

- c. Bagaimana tindakan perusahaan apabila produk yang tidak sesuai kriteria sudah ditangan konsumen, namun belum sempat dikonsumsi ? apakah akan diganti dengan produk yang baru ?

Jawab : tetap akan diganti dengan produk yang baru. Pernah ada kejadian yang dikarenakan customer tidak bisa membedakan produk, tetapi sudah terlanjur dikonsumsi sampai habis tetap akan diganti dengan produk yang sesuai pesanan tanpa membayar biaya tambahan.

- d. Apabila terdapat kelalaian, sehingga produk tersebut sudah terlanjur dikonsumsi oleh konsumen bagaimana tindakan yang diambil oleh perusahaan ?

Jawab : tetap akan diganti dengan produk yang sesuai.

- e. Apakah pelayan diperbolehkan mengambil keputusan apabila mengetahui bahwa produk tersebut tidak sesuai kriteria ?

Jawab :

Pelayan diperbolehkan untuk mengambil keputusan untuk menarik atau mengganti produk. misalnya customer pesan sirloin steak tapi yang datang double steak, kemudian pelayan mengetahui kalau produk yang diberikan tidak sesuai pesanan, maka pelayan boleh komplain ke bagian produksi untuk diganti.

10. Audit Internal

- a. Apakah terdapat prosedur tertulis mengenai pelaksanaan audit internal ?

Jawab : untuk SOP pelaksanaan audit sudah ditentukan oleh perusahaan.

- b. Apakah proses audit sudah dilakukan secara maksimal ?

Jawab : saat ini sudah cukup maksimal. Kinerja di bagian audit kurang lebih hampir sama dengan manager area, namun status kedudukannya masih diatas manager area

- c. Apakah terdapat jadwal khusus dalam melaksanakan audit internal, atau setidaknya 6 bulan sekali telah dilaksanakan dengan baik ?

Jawab : kegiatan audit sudah terjadwalkan secara rinci. Penanggung jawab di bagian audit hanya satu orang, jadi setiap hari harus berkeliling di seluruh outlet SFA.

Proses audit dilaksanakan setiap hari, dan akan dilaporkan setiap satu bulan sekali. Jadi seluruh temuan-temuan dari outlet tersebut akan disampaikan ke manager area, kemudian manager area melaporkan ke manager outlet, baru kemudian dilakukan

perbaikan. Akan tetapi apabila temuannya sudah dalam kondisi darurat, maka akan dilaporkan dan harus diperbaiki saat itu juga.

- d. Apakah hasil audit disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab mengenai SJH ?

Jawab : semua hasil audit wajib untuk dilaporkan kepada pimpinan seperti manager area, manager outlet, dan manager pusat. Media yang digunakan dalam melaporkan hasil audit yaitu melalui email dan sudah disediakan form untuk mengisi hasil audit tersebut.

- e. Apakah tindakan perbaikan dari hasil audit internal sudah dilaksanakan ?

Jawab : Setelah selesai dan mendapatkan data hasil audit akan langsung dilakukan perbaikan. Kemudian ada tenggang waktu yang diberikan untuk melakukan perbaikan. Misalnya tanggal 1 mengirimkan hasil audit, akan langsung ditindak lanjuti pengerjaannya dan dari temuan-temuan hasil audit tersebut harus ada laporan pengerjaannya.

- f. Apakah data-data audit internal disimpan dan digunakan sebagai acuan perbaikan perusahaan ?

Jawab : disimpan, jadi kita semua main email, hasil temuan kita kirim lewat email supaya aman, mudah, dan untuk mengantisipasi hilangnya dokumen.

11. Kaji Ulang Manajemen

- a. Apakah tindakan kaji ulang manajemen telah dilakukan minimal satu kali dalam satu tahun ?

Jawab :

Alhamdulillah sudah, karena kita ada rapat tiap satu bulan, 3 bulan, 6 bulan, dan tahunan bersama pimpinan dengan beberapa pihak yang terkait. Dalam forum tersebut kita juga membahas mengenai pelaksanaan sistem jaminan halal.

- b. Jika iya, hal apa saja yang akan dievaluasi atau dikoreksi dalam sebuah manajemen ?

Jawab :

Khusus mengenai sistem jaminan halal pembahasannya meliputi kinerja karyawan yang terkait dengan sistem jaminan halal, kesesuaian sistem jaminan halal dengan pelaksanaan di lapangan. Untuk perubahan tim manajemen halal akan kita lihat sesuai kinerjanya, apabila kinerjanya buruk maka akan kita ganti sesuai dengan kebutuhan perusahaan.

c. Apakah tindakan koreksi yang sudah pernah dilakukan berdampak positif atau setidaknya dapat meminimalisir kesalahan yang sama ?

Jawab : iya sedikit banyak dapat meminimalisir kesalahan, dan bermanfaat juga bagi perusahaan. Misalnya ada juga temuan bulan ini kemudian diperbaiki, dan berlaku pada bulan-bulan selanjutnya.

B. Standar Halal dan *Thayyib*

1. Dari mana saja sumber dana usaha yang digunakan ?

Jawab : untuk sumber dana berasal dari tabungan pribadi, karena sebelum mendirikan usaha pernah bekerja menjadi guru dan bekerja di lembaga keuangan (bank). Akan tetapi modal yang digunakan untuk mendirikan SFA murni dari tabungan pribadi.

2. Apakah melakukan pembiayaan melalui lembaga keuangan (bank) ?

Jawab : pernah, seperti misalnya ada kekurangan dana di bidang pembangunan, renovasi, atau infrastruktur, maka manajemen akan mengajukan pembiayaan melalui lembaga keuangan. Kemudian bank yang dipakai hanya bank syariah.

3. Dalam memenuhi kebutuhan bahan baku, apakah juga menggunakan jasa dari pemasok/supplier ?

Jawab : memakai, bahkan sebagian besar bahan-bahan yang dipakai menggunakan jasa pemasok.

4. Jika iya, apakah pemasok tersebut telah sesuai dengan kebutuhan perusahaan dan dapat dipastikan bahwa barang yang diberikan sudah dipastikan kehalalannya ?

Jawab : insyaallah semua sudah bisa dipastikan halal.

5. Apakah bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi merupakan bahan yang bersih dan halal ?

Jawab : semuanya bersih dan halal, karena sebelum bahan-bahan tersebut dimasukan ke gudang penyimpanan ada proses seleksi dan pembersihan terlebih dahulu.

6. Apakah terdapat penggunaan bahan kimia seperti alcohol, etanol dan sejenisnya ?

Jawab : semua produk tidak ada yang memakai campuran bahan kimia.

7. Apakah terdapat penggunaan atau pencampuran bahan-bahan yang berasal dari babi, anjing, dan sejenisnya ?

Jawab : alhamdulillah tidak ada yang memakai bahan-bahan dari daging babi dan anjing.

8. Apakah terdapat penggunaan bahan-bahan yang diragukan status hukumnya (*syubhat*) ?

Jawab : Sebelum mendapatkan sertifikasi halal dari MUI, sempat memproduksi steak ikan hiu. Saat itu pihak manajemen belum mengetahui secara pasti apakah daging ikan hiu tersebut halal atau tidak, kemudian dipakai sebagai bahan utama untuk memproduksi steak ikan hiu. Tetapi setelah mendapatkan sertifikasi halal, produk tersebut sudah tidak dijual kembali.

9. Apakah terdapat tempat penyimpanan khusus bahan-bahan baku, pendung, dan pelengkap ?

Jawab : ada ruangan khusus untuk penyimpanan bahan baku, yaitu di gudang outlet dan di dapur.

10. Apakah tempat penyimpanan tersebut bisa dipastikan terbebas dari kontaminasi barang-barang haram ?

Jawab : insyaallah bisa dipastikan bebas dari barang haram.

11. Apakah dapur atau fasilitas produksi juga digunakan untuk memproduksi barang-barang haram ?

Jawab : tidak sama sekali, karena produk yang kita jual seluruhnya halal.

12. Apakah terdapat penggunaan alat-alat produksi yang berasal dari barang-barang haram, misalnya kuas dari bulu babi ?

Jawab : untuk alat produksi ada standarisasi sendiri.

13. Apakah produk-produk yang ditawarkan tidak mengandung unsur-unsur yang dilarang oleh syariat Islam (nama, bau, rasa) ?

Jawab : tidak ada, untuk penamaan produk lebih ke arah lucu-lucuan.

14. Apakah produk yang dijual disajikan secara proporsional ?

Jawab : sudah proporsional, karena untuk ukuran porsi sudah ditentukan dan dibukukan juga. Jadi tidak terlalu banyak dan tidak terlalu sedikit.

15. Jika iya, apakah terdapat standar penyajian makanan yang proporsional ?

Jawab : standar penyajian ada, jadi seperti chicken steak itu filletannya seberapa juga sudah diukur sebelumnya.

16. Apakah produk yang ditawarkan merupakan makanan yang menyehatkan dan baik untuk dikonsumsi ?

Jawab : alhamdulillah semua baik dan layak dikonsumsi.

17. Apakah seluruh produk yang ditawarkan telah mendapatkan sertifikasi halal dari LPPOM MUI ?

Jawab : seluruh produk SFA Steak & Resto sudah disertifikasi halal oleh MUI.

18. Apakah tempat konsumen telah dijaga dengan baik kebersihan dan kesuciannya ?

Jawab : sudah, jadi setiap hari ada jadwal bersih-bersih harian pagi, siang, sore, dan malam. Untuk area dapur sebelum dan sesudah dipakai wajib dibersihkan. Meja konsumen tiap pagi selalu dibersihkan, kemudian saat konsumen selesai makan juga langsung dibersihkan. Setiap bulan juga ada jadwal bersih-bersih massal bersama seluruh karyawan.

HASIL WAWANCARA

IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN *THAYYIB* PADA PRODUK PANGAN

(STUDI : SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)

Hari / Tanggal : 15 April 2019

Durasi Wawancara : 45 menit

Identitas Diri

Nama Responden : Endra Setyanta

Usia : 34 Tahun

Agama : Islam

Jabatan : **Product Development / Tim Manajemen Halal**

A. Sistem Jaminan Halal

1. Kebijakan Halal

- a. Apakah Rumah Makan SFA Steak & Resto sudah menerapkan sistem jaminan halal ?

Jawab : untuk penerapannya saat ini sudah dijalankan dengan cukup baik. Mulai dari awal pemenuhan bahan baku sampai produk siap dikonsumsi oleh pembeli sangat kita perhatikan aspek kehalalannya. Ini sebagai upaya kita untuk menjaga tanggung jawab perusahaan sebagai pemegang sertifikat halal.

- b. Apakah sudah memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI ?

Jawab : alhamdulillah sudah memiliki, tapi untuk saat ini kita baru pengajuan kembali untuk memperpanjang sertifikat halalnya. Sudah diproses dan tinggal menunggu petugas dari LPPOM untuk proses audit ulang.

c. Apakah memiliki SOP khusus mengenai pelaksanaan Sistem Jaminan Halal yang sesuai dengan ketentuan dari LPPOM MUI ?

Jawab : ada, untuk SOP dari seluruh posisi kerja juga kita sisipi tentang ketentuan-ketentuan halal, jadi tidak hanya semata-mata khusus SOP Manajemen Halal.

d. Bagaimana pernyataan kebijakan halal yang dikeluarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?

Jawab : ada, seperti yang sudah kami pajang di dinding dekat kasir depan itu bunyinya bahwa Kami Bangga Bahwa Resto Kami Telah Tersertifikasi Halal dan Terbebas dari Bahan Tidak Halal dan Minuman Beralkohol. Selain itu Standar Operating Prosedure (SOP) yang dibuat oleh perusahaan telah terintegrasi dengan kriteria-kriteria makanan halal dan telah dikoordinasikan dengan LPPOM MUI.

e. Apakah kebijakan halal tersebut benar-benar dijalankan secara maksimal oleh seluruh karyawan ?

Jawab : untuk sejauh ini saya kira sudah berjalan dengan baik. Khusus untuk karyawan semua wajib menaati SOP dan aturan kerja di tempat ini, jadi apabila ada karyawan yang melanggar nanti juga ada konsekuensi tersendiri, misalnya peringatan, hukuman, sampai dengan dikeluarkan dari perusahaan.

2. Tim Manajemen Halal

a. Bagaimana struktur organisasi dan *job description* Tim Manajemen Halal di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?

Jawab : untuk strukturnya Koordinatornya saya sendiri, jadi saya merangkap jabatan disini. Kemudian dibantu dibantu dibagian produksi, pengiriman bahan, dan beberapa orang di jabatan lain untuk membantu tugas tim manajemen halal. Untuk beberapa nama yang membantu di manajemen halal diantaranya yaitu mbak parni, nur, susi, itu tugasnya saat proses-proses produksi barang,. Kemudian mbak isna, mas dwi panca, mbak warti, dan mbak tini

bertugas sebagai pembuat bumbu, pemotong bahan, dan pengemasan bahan-bahan. Kemudian mas danang dan mas prihantoro tugasnya mengirimkan bahan-bahan ke outlet-outlet. Beberapa jobdescnya yaitu pemilihan supplier bahan, penyortiran bahan, pengiriman bahan ke outlet, kerjasama dengan bagian audit untuk melaksanakan audit halal dan pengawasan, melaksanakan training halal bersama HRD, dan seluruh hal yang berkaitan dengan produk halal secara otomatis menjadi tanggung jawab tim. Termasuk juga menyiapkan laporan ke pimpinan dan ke LPPOM MUI.

b. Apakah di seluruh cabang mempunyai Tim Manajemen Halal ?

Jawab : ada, tapi tidak seperti yang ada di kantor pusat Karanganyar, jadi di tim manajemen halal di tiap cabang SFA Steak & Resto sifatnya hanya sebatas pengawasan.

c. Jika iya, bagaimana proses pengawasan SJH di masing-masing cabang ?

Jawab : untuk yang bertanggung jawab dalam proses pengawasan kita serahkan ke Manajer Area dan Manajer Outlet, tapi praktiknya dilapangan semua karyawan harus mengawasi satu sama lain untuk menghindari kesalahan. Setiap hari mereka melakukan pengawasan di seluruh cabang atau outlet, dan setiap selesai pengawasan wajib untuk mengirimkan kondisi outlet atau temuan-temuan yang ada di outlet.

3. Pelatihan dan Edukasi

a. Apakah seluruh karyawan di Rumah Makan SFA Steak & Resto telah mendapatkan pelatihan khusus mengenai Sistem Jaminan Halal ?

Jawab : untuk pelatihan kita jadikan satu saat training awal, jadi semua SOP dan aturan kerja perusahaan kita berikan kepada karyawan termasuk juga mengenai SOP makanan halal. Tidak hanya itu saja, perusahaan juga sangat memperhatikan dan

menganjurkan karyawan untuk selalu menggunakan produk-produk halal, dan menghindari segala sesuatu yang haram.

- b. Apakah pelaksanaan pelatihan eksternal dan pelatihan internal sudah dilaksanakan secara maksimal ?

Jawab : sejauh ini untuk pelatihan hanya dari internal perusahaan dan sudah dilaksanakan semaksimal mungkin. Kalau untuk pelatihan diluar misalnya mengirimkan karyawan untuk mengikuti pelatihan atau seminar, tetapi hanya bagian-bagian tertentu saja.

- c. Apabila terdapat karyawan baru, apakah terdapat pelatihan-pelatihan khusus mengenai SJH ?

Jawab : ada, tapi dijadikan satu saat training, jadi biar tidak kebanyakan training. Tidak hanya karyawan baru, karyawan lama kalau kinerjanya sudah mulai menurun akan kita adakan training ulang untuk memberi motivasi dan memberi semangat kerja lagi.

- d. Bagaimana cara perusahaan mengenalkan masyarakat bahwa di Rumah Makan SFA Steak & Resto telah memiliki Sertifikat Halal dari LPPOM MUI ?

Jawab : seperti yang dipasang di depan outlet kita gunakan banner dan kita pasang label halal di semua media pemasaran SFA seperti mmt, banner, facebook, instagram, twitter, website, dan youtube. Kita juga memajang label halal di pintu masuk, lengkap dengan nomor sertifikatnya, syahadah halal dari LPPOM juga dipajang di depan.

- e. Dalam kriteria SJH, perusahaan yang telah mendapatkan sertifikat halal wajib mencantumkan label halal dalam media informasinya. Apakah SFA Steak & Resto sudah melaksanakan hal tersebut ?

Jawab : semua label halal dan sertifikat sudah dicantumkan semua di seluruh cabang dan media informasinya.

- f. Apakah media yang digunakan telah berjalan secara efektif ?

Jawab : sejauh ini sudah cukup efektif dan sudah banyak mengetahui juga kalau SFA sudah punya sertifikat halal.

4. Bahan

- a. Apakah terdapat SOP khusus yang mengatur kegiatan pemenuhan bahan baku, pendukung, dan pelengkap ?

Jawab :

Ada, dan untuk pemilihan bahan baku sangat selektif, perusahaan hanya mengambil bahan-bahan dari supplier yang sudah memiliki sertifikasi halal, seperti misalnya daging kita hanya mengambil dari supplier yang sudah disertifikasi.

- b. Apakah terdapat tim khusus yang menangani proses pemenuhan bahan baku ?

Jawab :

Bagian yang bertanggungjawab terhadap pemenuhan bahan baku yaitu manajer area dan product development sebagai pengelola di bagian gudang pusat dan gudang outlet.

- c. Setiap pembelian melalui pemasok, apakah sudah direkomendasikan atau dikoordinasikan dengan Koordinator Audit Halal ?

Jawab :

Untuk menentukan supplier bahan selalu kita koordinasikan ke beberapa pihak seperti Manajer, manajer accounting, dan tim manajemen halal. Karena untuk supplier selalu berkaitan dengan kualitas bahan, keuangan, dan juga status kehalalan. Tetapi yang berhak memutuskan pengambilan supplier hanya Manajer.

- d. Bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam kegiatan produksi ?

Jawab :

Karena produk utama kita steak jadi kebanyakan menggunakan daging, kemudian ada sayur, nasi, mie, buah-buah-buahan, degan, susu, kopi, berbagai macam bumbu dapur juga. Dari keseluruhan bahan yang kita pakai semuanya telah melewati prosedur yang ditetapkan dan bisa dipastikan status kehalalannya.

e. Apakah bahan-bahan yang digunakan telah mendapatkan rekomendasi dari LPPOM MUI ?

Jawab :

Penggunaan bahan kita sesuaikan dengan rekomendasi MUI, dan bahan yang kita ambil hanya yang sudah bersertifikat halal dari MUI. Kalau untuk sayur saya kira tidak perlu sertifikat halal karena status hukumnya juga sudah jelas dibolehkan. Namun khusus bahan baku yang bersifat kritis seperti daging akan ada proses seleksi tersendiri.

f. Apakah terdapat penggunaan-penggunaan bahan baku, bahan pendukung, dan bahan pelengkap diluar rekomendasi dari LPPOM MUI ?

Jawab :

Sebelum disertifikasi kita pernah memakai salah satu bahan, tetapi sesudah disertifikasi sudah tidak digunakan lagi.

g. Jika iya, apakah bahan-bahan tersebut sudah dipastikan kehalalannya ?

Jawab : sudah, walaupun diluar rekomendasi kita juga menyeleksi bahan tersebut dan bisa dipastikan halal.

h. Apakah terdapat penggunaan dari bahan-bahan kimia misalnya alcohol, etanol, dan sejenisnya ?

Jawab :

Tidak ada penggunaan bahan kimia.

i. Apakah terdapat ruangan khusus untuk menyimpan bahan baku, pendukung, dan penolong ?

Jawab :

Ada, seluruh bahan kita masukan di gudang pusat, gudang outlet, dan ruangan dapur.

j. Jika iya, apakah seluruh bahan-bahan yang ada di dalam ruangan tersebut merupakan bahan halal ?

Jawab : semuanya insyaallah barang halal.

k. Khusus bahan yang berasal dari daging, apakah terdapat penggunaan daging dari hewan yang diharamkan, misalnya babi, anjing, dan sejenisnya ?

Jawab : tidak ada yang memakai daging yang diharamkan.

l. Apakah bisa dipastikan bahwa bahan yang berasal dari daging seluruhnya halal ?

Jawab : insyaallah bahan-bahan yang berasal dari daging semuanya halal.

m. Daging apa saja yang digunakan ?

Jawab : daging sapi, daging ayam, bebek, gindara, dan ikan-ikanan.

n. Bagaimana proses penyembelihannya ?

Jawab : untuk proses penyembelihan semua ada di RPH, dan insyaallah sudah sesuai dengan syariat islam.

o. Apakah SFA Steak & Resto mempunyai RPH sendiri ?

Jawab : Saat ini belum memiliki RPH sendiri.

p. Jika tidak, RPH mana yang digunakan dalam proses penyembelihan hewan ?

Jawab : RPH Berdikari, di Solo Baru.

q. Apakah RPH tersebut sudah mengantongi sertifikat dari LPPOM MUI ?

Jawab : Sudah. Dari perusahaan juga pernah diajak dan survey langsung kesana untuk melihat proses penyembelihan, kebersihan tempat, kapasitas tempat dan alat penyembelihan juga disampaikan semua dan alhamdulillah juga sudah sesuai ketentuan syariat islam.

5. Produk

a. Apa saja produk yang ditawarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?

Jawab :

Produk yang ditawarkan cukup bervariasi seperti yang sudah tercantum di daftar menu, ada steak sebagai produk utama SFA, mie, nasi, jus, softdrink, kopi, susu, degan.

b. Apakah seluruh produk sudah mendapatkan sertifikasi dari LPPOM MUI ?

Jawab : alhamdulillah sudah, setiap ada menu baru langsung diajukan dan dikoordinasikan mengenai status kehalalannya dengan beberapa pihak seperti manager operasional, dan manager pusat, dan product development untuk menguji status kehalalan produk, harga produk, dan peluang pasar.

c. Apakah SFA Steak & Resto juga menjual produk yang belum disertifikasi ?

Jawab : tidak menjual selain olahan makanan halal.

d. Apakah produk yang dihasilkan memiliki karakteristik atau kesamaan yang mengarah pada barang-barang haram ?

Jawab : sejauh ini tidak ada yang mengarah pada barang haram.

e. Penamaan produk yang ditawarkan apakah menggunakan nama yang dilarang oleh syariat Islam ?

Jawab : untuk penamaan produk tidak ada, seperti umumnya yang ada di restoran.

6. Fasilitas Produksi

a. Apakah dapur atau ruang produksi hanya digunakan untuk memproduksi barang halal ?

Jawab :

Khusus barang halal saja, karena kita tidak menjual barang-barang non halal.

b. Apakah SFA Steak & Resto memiliki RPH sendiri ?

Jawab :

Belum memiliki RPH sendiri.

c. Jika tidak, apakah RPH yang digunakan telah mendapat sertifikasi dari LPPOM MUI ?

Jawab : alhamdulillah sudah tersertifikasi dan kita hanya memakai RPH yang sudah disertifikasi halal oleh LPPOM MUI.

d. Jika tidak, apakah di RPH tersebut juga digunakan untuk menyembelih hewan haram ?

Jawab :

Tidak, khusus untuk penyembelihan hewan halal saja.

e. Jika tidak, apakah di RPH tersebut peralatan yang digunakan telah memenuhi syarat ?

Jawab : alhamdulillah saat kita survey semua sudah memenuhi syarat, dan alat-alat yang digunakan tidak dicampur dengan alat yang digunakan untuk menyembelih hewan yang lain.

f. Jika tidak, di RPH tersebut terpisah dengan RPH/peternakan babi ?

Jawab : Peternakan dan tempat pemotongan babi tidak ada.

7. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

a. Apakah perusahaan memiliki prosedur tertulis pada setiap aktivitas kritis dalam seluruh kegiatan operasional perusahaan ?

Jawab :

Seluruh kegiatan operasional perusahaan baik ketika pembelian bahan, pengiriman bahan, penggunaan bahan akan dilaporkan setiap hari dalam bentuk dokumen dan dokumen aktifitas tersebut juga tersimpan dengan baik.

8. Kemampuan Telusur

a. Apakah perusahaan mempunyai prosedur tertulis dalam menjamin kehalalan produk dari awal pemenuhan bahan hingga menjadi produk yang siap untuk dikonsumsi ?

Jawab :

Ada, jadi saya kan merangkap juga di bagian Product Development, jadi selain membuat menu baru, saya juga membuat rincian bahan, resep, harga, cara memasak, menentukan banyaknya makanan, alat yang dipakai, sampai dengan produk siap dikonsumsi sudah kami tentukan dan ada dokumen pembukuannya.

b. Apakah sudah dilaksanakan secara baik dan sesuai dengan SOP ?

Jawab : sejauh ini sudah berjalan dengan cukup baik, karena seluruh bagian telah dibekali mengenai ketentuan makanan halal dan saling mengawasi pelaksanaan pembuatan produk.

c. Apakah terdapat pendampingan secara khusus dari Tim Manajemen Halal dalam kegiatan pembelian bahan baku, proses produksi, hingga produk siap untuk dikonsumsi ?

Jawab :

Untuk pembelian bahan baku saya sendiri yang mengawasi, kemudian saat produksi itu kewenangan captain kitchen dan ada mbak parni yang juga masuk di bagian produksi, untuk proses pengantaran makanan yang mengawasi yaitu captain frontline.

9. Penanganan Produk yang Tidak Sesuai Kriteria

a. Apakah terdapat SOP khusus yang mengatur tentang jaminan mutu kualitas produk yang sesuai dengan SJH ?

Jawab : ada, semua sudah disesuaikan kriteria-kriteria SJH. Perusahaan juga sangat memperhatikan kandungan-kandungan gizi dari produk yang kami tawarkan, jadi tidak semata-mata hanya menjual produk untuk mendapatkan keuntungan saja. Dari masing-masing produk akan dibukukan sebagai pegangan captain kitchen yang meliputi cara pembuatan, bahan yang digunakan, sampai dengan kandungan gizi produk.

b. Bagaimana tindakan perusahaan apabila terdapat produk yang tidak sesuai kriteria ?

Jawab : akan kita ganti dengan yang baru, yang sesuai dengan yang sudah ditentukan.

c. Bagaimana tindakan perusahaan apabila produk yang tidak sesuai kriteria sudah ditangan konsumen, namun belum sempat dikonsumsi ? apakah akan diganti dengan produk yang baru ?

Jawab : iya, akan diganti dengan yang baru.

- d. Apabila terdapat kelalaian, sehingga produk tersebut sudah terlanjur dikonsumsi oleh konsumen bagaimana tindakan yang diambil oleh perusahaan ?

Jawab : tetap akan kami diganti dengan produk yang baru walaupun sudah dikonsumsi, tanpa menarik tambahan biaya dari konsumen. Kemudian apabila konsumen mengalami keracunan dari produk yang diberikan, perusahaan juga akan bertanggung jawab sepenuhnya terhadap konsumen.

- e. Apakah pelayan berhak mengambil keputusan untuk menarik produk apabila ia mengetahui kalau produk tersebut tidak sesuai kriteria ?

Jawab :

Iya diperbolehkan, seluruh karyawan yang mengetahui hal tersebut tidak sesuai dengan kriteria yang seharusnya boleh untuk menariknya kembali, bahkan sangat kami anjurkan untuk meneliti kembali produk yang akan diberikan guna menghindari kekecewaan pelanggan.

10. Audit Internal

- a. Apakah terdapat prosedur tertulis mengenai pelaksanaan audit internal ?

Jawab : untuk SOP audit ada juga, secara keseluruhan hampir sama dengan proses audit pada umumnya.

- b. Apakah proses audit sudah dilakukan secara maksimal ?

Jawab : sejauh ini sudah kita laksanakan secara maksimal, mulai dari kelayakan dan kesucian bahan, tempat penyimpanan, ruang produksi, dan tempat konsumen..

- c. Apakah terdapat jadwal khusus dalam melaksanakan audit internal, atau setidaknya 6 bulan sekali telah dilaksanakan dengan baik ?

Jawab : ada, bahkan pelaksanaan audit atau pengawasan kita lakukan setiap hari di seluruh outlet SFA Steak & Resto dan akan dilaporkan setiap satu bulan sekali. Memang sangat menguras tenaga, tetapi hal ini kami lakukan upaya kita untuk selalu

memberikan pelayanan terbaik bagi konsumen untuk mendapatkan makanan halal.

- d. Apakah hasil audit disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab mengenai SJH ?

Jawab : selalu disampaikan, karena hasil audit ini nanti selain digunakan untuk memperbaiki permasalahan juga akan digunakan sebagai bahan evaluasi perusahaan.

- e. Apakah tindakan perbaikan dari hasil audit internal sudah dilaksanakan ?

Jawab : sudah, semua hasil audit yang telah didapat akan dilakukan koreksi dan apabila ada kesalahan maka akan langsung kami adakan tindakan perbaikan. Apabila kesalahannya fatal dan maka harus kita perbaiki saat itu juga.

- f. Apakah data-data audit internal disimpan dan digunakan sebagai acuan perbaikan perusahaan ?

Jawab : data hasil audit selalu disimpan sebagai dokumen perusahaan.

11. Kaji Ulang Manajemen

- a. Apakah tindakan kaji ulang manajemen telah dilakukan minimal satu kali dalam satu tahun ?

Jawab :

Sudah, pengkajian manajemen dilaksanakan setiap satu bulan sekali, tiga bulan sekali, namun khusus untuk perubahan produk dilakukan setiap satu tahun sekali.

- b. Jika iya, hal apa saja yang akan dievaluasi atau dikoreksi dalam sebuah manajemen ?

Jawab :

Hal yang dievaluasi meliputi kinerja tim manajemen halal, seluruh karyawan yang terkait, dan kesesuaian pelaksanaan sistem jaminan halal di lapangan secara keseluruhan. Misalnya terdapat produk yang tidak terlalu diminati oleh konsumen, maka tim manajemen

akan melakukan evaluasi untuk memutuskan apakah produk tersebut akan dihilangkan, diganti dengan yang baru, atau tetap dijual di tahun berikutnya. Kemudian meninjau kelayakan bahan dengan kriteria yang sudah ditentukan.

c. Apakah tindakan koreksi yang sudah pernah dilakukan berdampak positif atau setidaknya dapat meminimalisir kesalahan yang sama ?

Jawab : berdampak positif dan juga meminimalisir risiko dan terulangnya kesalahan yang sama.

B. Standar Halal dan *Thayyib*

1. Dari mana saja sumber dana usaha yang digunakan untuk belanja bahan baku ?

Jawab : untuk pembelian bahan produksi kita memakai uang dari hasil penjualan outlet.

2. Apakah melakukan pembiayaan melalui lembaga keuangan (bank) ?

Jawab : tidak, mungkin kalau untuk renovasi pakai bank juga.

3. Dalam memenuhi kebutuhan bahan baku, apakah juga menggunakan jasa dari pemasok/supplier ?

Jawab : mayoritas bahan-bahan yang kita gunakan didapatkan melalui jasa pemasok.

4. Jika iya, apakah pemasok tersebut telah sesuai dengan kebutuhan perusahaan dan dapat dipastikan bahwa barang yang diberikan sudah dipastikan kehalalannya ?

Jawab : sudah, karena saat menentukan jasa pemasok akan terlebih dahulu dikoordinasikan dengan beberapa pihak terkait seperti pimpinan, product development, dan bagian finance untuk menganalisa kesesuaian bahan baik dari segi harga, kualitas, dan status halal nya.

5. Apakah bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi merupakan bahan yang bersih dan halal ?

Jawab : bahan-bahan yang digunakan merupakan bahan yang bersih dan halal, karena sebelum bahan-bahan masuk ke gudang akan

dilakukan penyortiran ulang untuk membersihkan bahan, dan memilah bahan agar tidak tercampur dengan bahan-bahan yang lain.

6. Apakah terdapat penggunaan bahan kimia seperti alkohol, etanol dan sejenisnya ?

Jawab : tidak ada pemakaian alkohol atau bahan kimia lainnya.

7. Apakah terdapat penggunaan atau pencampuran bahan-bahan yang berasal dari babi, anjing, dan sejenisnya ?

Jawab : tidak ada, bahan-bahan yang kami gunakan hanya berasal dari hewan-hewan yang halal dan disembelih dengan cara yang sesuai dengan syariat.

8. Apakah terdapat penggunaan bahan-bahan yang diragukan status hukumnya (*syubhat*) ?

Jawab : sebelum disertifikasi kita sempat menjual produk steak ikan hiu karena saat itu belum mengetahui status hukumnya secara pasti, namun setelah di sertifikasi halal sudah tidak kita jual lagi.

9. Apakah terdapat tempat penyimpanan khusus bahan-bahan baku, pendukung, dan pelengkap ?

Jawab : ada, di gudang pusat, gudang outlet, dan ruangan dapur atau produksi.

10. Apakah tempat penyimpanan tersebut bisa dipastikan terbebas dari kontaminasi barang-barang haram ?

Jawab : insyaallah bisa dipastikan, karena seluruh ruang penyimpanan hanya digunakan untuk menyimpan bahan halal dan sudah disediakan tempat tersendiri untuk masing-masing bahan.

11. Apakah dapur atau fasilitas produksi juga digunakan untuk memproduksi barang-barang haram ?

Jawab : tidak digunakan untuk memproduksi bahan-bahan haram.

12. Apakah terdapat penggunaan alat-alat produksi yang berasal dari barang-barang haram, misalnya kuas dari bulu babi ?

Jawab : tidak ada, termasuk alat juga kita seleksi penggunaannya.

13. Apakah produk-produk yang ditawarkan tidak mengandung unsur-unsur yang dilarang oleh syariat Islam (nama, bau, rasa) ?

Jawab : tidak ada.

14. Apakah produk yang dijual disajikan secara proporsional ?

Jawab : kebetulan saya yang bertanggung jawab pada bagian menciptakan menu baru, dan untuk porsi makanan sudah saya kira-kira seberapa banyaknya.

15. Jika iya, apakah terdapat standar penyajian makanan yang proporsional ?

Jawab : untuk standar dari perusahaan ada, seperti takaran nasi, ukuran daging, sayur, semuanya sudah ada standarnya masing-masing.

16. Apakah produk yang ditawarkan merupakan makanan yang sehat dan baik untuk dikonsumsi ?

Jawab : insyaallah sehat dan layak untuk dikonsumsi, dengan catatan konsumen tidak memiliki riwayat penyakit khusus yang berbahaya apabila mengonsumsi makanan tersebut.

17. Apakah seluruh produk yang ditawarkan telah mendapatkan sertifikasi halal dari LPPOM MUI ?

Jawab : alhamdulillah semua produk kita sudah disertifikasi.

18. Apakah tempat konsumen telah dijaga dengan baik kebersihan dan kesuciannya ?

Jawab : 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 mingguan, dan kebersihan bulanan.

HASIL WAWANCARA

IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN *THAYYIB* PADA PRODUK PANGAN

(STUDI : SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)

Hari / Tanggal : Senin, 15 April 2019

Durasi Wawancara : 10 menit

Identitas Diri

Nama Responden : Sri Wahyuni

Usia : 25

Agama : Islam

Jabatan : **Finance**

1. Dari mana sumber modal usaha ?

Jawab : modal pertama kali saat mendirikan usaha rumah makan ini murni dari tabungan pribadi, beliau kan juga punya toserba dan sebelumnya juga bekerja di beberapa tempat. Kemudian saat mendirikan usaha ini, modalnya diambil dari tabungan gaji-gajinya yang dulu.

2. Apakah melakukan pembiayaan melalui lembaga keuangan (bank) ?

Jawab : kita juga memakai pendanaan dari bank, tapi hanya untuk keperluan renovasi outlet atau lebih tepatnya pembangunan infrastruktur outlet. Untuk bank nya kita hanya memakai bank syariah saja.

3. Apakah terdapat transaksi jual beli bahan-bahan yang haram atau masih diragukan status hukumnya ?

Jawab : sebelum disertifikasi halal oleh MUI atau sebelum mengajukan sertifikasi sempat menjual produk yang masih diragukan status hukumnya,

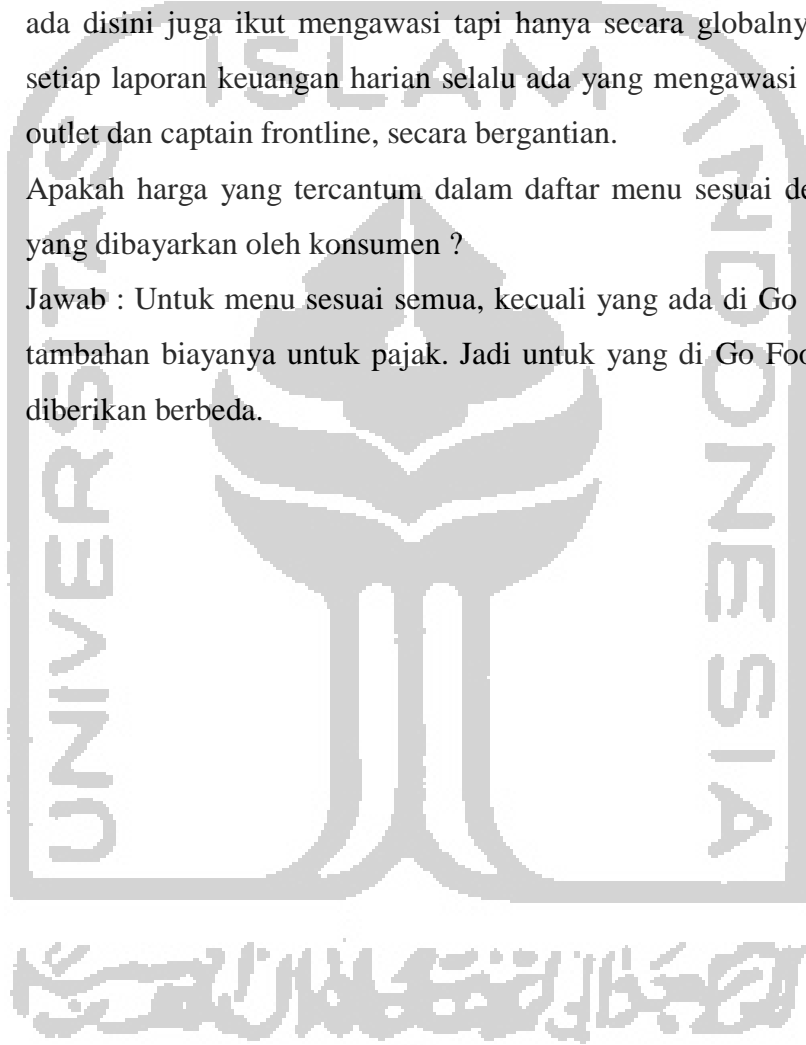
yaitu steak ikan hiu. Tapi semua sudah dihilangkan sebelum mengajukan sertifikasi ke MUI.

4. Apakah ada pengawasan secara langsung pada setiap transaksi jual beli (kasir) ?

Jawab : pengawasan terhadap kasir ada satu orang, kadang kalau manajer ada disini juga ikut mengawasi tapi hanya secara globalnya saja. Untuk setiap laporan keuangan harian selalu ada yang mengawasi yaitu manajer outlet dan captain frontline, secara bergantian.

5. Apakah harga yang tercantum dalam daftar menu sesuai dengan besaran yang dibayarkan oleh konsumen ?

Jawab : Untuk menu sesuai semua, kecuali yang ada di Go Food kita ada tambahan biayanya untuk pajak. Jadi untuk yang di Go Food harga yang diberikan berbeda.



HASIL WAWANCARA
IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN *THAYYIB* PADA PRODUK
PANGAN

(STUDI : SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)

Hari / Tanggal : Senin, 15 April 2019

Durasi Wawancara : 30 menit

Identitas Diri

Nama Responden : Parni

Usia : 27 Tahun

Agama : Islam

Jabatan : **Kepala Produksi**

1. Apakah terdapat SOP khusus yang mengatur kegiatan pengadaan bahan dan kegiatan produksi ?

Jawab : SOP ada, untuk ketentuan-ketentuan bahannya juga sudah diatur oleh perusahaan. kalau produksi juga sudah ada dari proses pemenuhan bahan, resep, cara pengolahan pun dibuatkan buku pegangan tersendiri atau buku resep.

2. Apakah terdapat tim khusus yang menangani proses pemenuhan bahan baku ?

Jawab : ada, di bagian gudang.

3. Setiap pembelian melalui pemasok, apakah sudah direkomendasikan atau dikoordinasikan dengan Koordinator Audit Halal ?

Jawab : sudah, jadi kalau saya butuh bahan itu nanti bilang ke pak endra, terus beliau koordinasi dengan operasional, keuangan, dan Manajer buat menentukan pemasoknya.

4. Bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam kegiatan produksi ?

Jawab : banyak mas, sayur, daging, beras, bumbu dapur, berbagi jenis ikan, buah-buahan.

5. Apakah bahan-bahan yang digunakan telah mendapatkan rekomendasi dari LPPOM MUI ?

Jawab : kalau bahan semua disesuaikan sama rekomendasi MUI.

6. Apakah terdapat penggunaan-penggunaan bahan baku, bahan pendukung, dan bahan pelengkap diluar rekomendasi dari LPPOM MUI ?

Jawab : dulu sempat ada, tapi setelah sertifikat halalnya itu turun kita tidak menggunakan lagi.

7. Jika iya, apakah bahan-bahan tersebut sudah dipastikan kehalalannya ?

Jawab : sudah, walaupun diluar rekomendasi kita juga melakukan seleksi bahan untuk memastikan kalau barang tersebut merupakan barang halal.

8. Apakah terdapat penggunaan dari bahan-bahan kimia misalnya alcohol, etanol, dan sejenisnya ?

Jawab : kalau bahan seperti itu tidak ada.

9. Apakah terdapat penggunaan bahan-bahan yang masih diragukan kehalalannya ?

Jawab : sekarang tidak ada, dulu pernah jual steak ikan hiu tapi sekarang sudah tidak dijual lagi karena tidak mengetahui status hukumnya halal atau tidak.

10. Apakah terdapat ruangan khusus untuk menyimpan bahan baku, pendukung, dan penolong ?

Jawab : ada, di gudang pusat, di gudang outlet, dan di dapur. Khusus untuk daging, semuanya disimpan di dalam freezer dan setiap jenis daging dibedakan tempatnya.

11. Jika iya, apakah seluruh bahan-bahan yang ada di dalam ruangan tersebut merupakan bahan halal ?

Jawab : semuanya halal.

12. Khusus bahan yang berasal dari daging, apakah terdapat penggunaan daging dari hewan yang diharamkan, misalnya babi, anjing, dan sejenisnya ?

Jawab : tidak ada.

13. Apakah bisa dipastikan bahwa bahan yang berasal dari daging seluruhnya halal ?

Jawab : insyaallah halal semua.

14. Daging apa saja yang digunakan ?

Jawab : ada ayam, bebek, dara, ikan lele, ikan nila, ikan gurame, sama daging sapi.

15. Bagaimana proses penyembelihannya ?

Jawab : penyembelihannya juga sesuai agama islam, pakai bismillah juga. Kan dulu dari manajemen juga diajak ke tempat penyembelihannya itu diberitahu cara, tempat, dan alatnya seperti apa.

16. Apakah SFA Steak & Resto mempunyai RPH sendiri ?

Jawab : belum ada, kalau daging dari pemasok semua.

17. Jika tidak, RPH mana yang digunakan dalam proses penyembelihan hewan ?

Jawab : namanya Berdikari, di Solo Baru.

18. Apakah RPH tersebut sudah mengantongi sertifikat dari LPPOM MUI ?

Jawab : sudah, sudah punya sertifikat juga.

19. Apa saja produk yang ditawarkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar ?

Jawab : produk utama tetap steak, terus ada ayam goreng, ayam bakar, bebek bakar, bebek goreng, nila goreng, nila bakar, lele goreng, lele bakar, gindara steak, sayur-sayuran, buah, jus, susu, SFA Degan juga ada. Banyak, seperti yang ada di daftar menu.

20. Apakah seluruh produk sudah mendapatkan sertifikasi dari LPPOM MUI ?

Jawab : sudah, yang bagian bikin menu itu pak endra dan itu sudah disetujui sama operasional dan manajer, jadi sudah disertifikasi semua. Bagian produksi tinggal mengolah saja kalau ada pesanan.

21. Apakah SFA Steak & Resto juga menjual produk yang belum disertifikasi ?

Jawab : tidak ada, semua menu yang diberikan ke bagian produksi sudah disertifikasi semua.

22. Jika iya, apakah produk tersebut sudah dipastikan kehalalannya ?

Jawab : insyaallah semua produk sudah halal.

23. Apakah produk yang dihasilkan memiliki karakteristik atau kesamaan yang mengarah pada barang-barang haram ?

Jawab : tidak ada, semua menu biasa-biasa saja seperti yang dijual orang pada umumnya.

24. Apakah produk yang disajikan baik, halal, dan tidak membahayakan bagi manusia ?

Jawab : insyaallah baik, halal, dan juga tidak membahayakan.

25. Penamaan produk yang ditawarkan apakah menggunakan nama yang dilarang oleh syariat Islam ?

Jawab : tidak ada, nama yang digunakan juga biasa-biasa saja.

26. Apakah dapur atau ruang produksi hanya digunakan untuk memproduksi barang halal ?

Jawab : iya, hanya barang halal saja, karena kita hanya menjual makanan-makanan yang halal.

27. Apakah terdapat proses penilaian kelayakan produk sebelum diserahkan pada konsumen ?

Jawab : ada, jadi sebelum makanan diantar ke meja konsumen, koki atau yang produksi harus mengontrol ulang makanan yang akan diberikan, kalau perlu sekalian diicipi sebagian apakah rasanya sudah sesuai atau ada yang kurang.

HASIL WAWANCARA
IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN *THAYYIB* PADA PRODUK
PANGAN

(STUDI : SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)

Hari / Tanggal : Senin, 15 April 2019

Durasi Wawancara : 20 menit

Identitas Diri

Nama Responden : Endra Setyanta

Usia : 34 Tahun

Agama : Islam

Jabatan : **Product Development / Kepala Gudang**

1. Apakah terdapat SOP khusus yang mengatur kegiatan penyimpanan (pergudangan) bahan baku, pendukung, dan pelengkap ?

Jawab : Untuk SOP ada, untuk pemilihan bahan baku sangat selektif, kita hanya mengambil bahan-bahan dari supplier yang sudah memiliki sertifikasi halal, seperti misalnya daging kita hanya mengambil dari supplier yang RPHnya sudah disertifikasi.

2. Apakah terdapat tim khusus yang menangani proses pemenuhan bahan baku ?

Jawab : Untuk tim khusus tidak ada, tapi yang bertanggungjawab yaitu manajer area sama product development.

3. Apakah terdapat ruangan khusus untuk menyimpan bahan baku, pendukung, dan penolong ?

Jawab : Ada, seluruh bahan kita masukan di gudang pusat, gudang outlet, dan ruangan dapur.

4. Jika iya, apakah seluruh bahan-bahan yang ada di dalam ruangan tersebut merupakan bahan halal ?

Jawab : semuanya insyaallah barang halal.

5. Jika iya, apakah ruangan tersebut selalu dijaga kebersihannya ?

Jawab : untuk kebersihan tempat selalu dijaga, baik dari gudang, ruang produksi, hingga tempat konsumen selalu dijaga kebersihannya. Setiap selesai penggunaan harus dibersihkan dan dirapikan kembali.

6. Apakah bisa dipastikan bahwa bahan-bahan yang disimpan dalam ruangan tersebut terbebas dari kontaminasi barang haram ?

Jawab : insyaallah bisa dipastikan mas.

7. Sebelum bahan-bahan dimasukkan ke dalam ruang penyimpanan, apakah dilakukan penyortiran ulang ?

Jawab : ada, jadi setiap barang yang dikirim supplier datang akan langsung kita seleksi dan dibersihkan ulang sebelum dimasukkan di ruang penyimpanan.

8. Setiap pembelian melalui pemasok, apakah sudah direkomendasikan atau dikoordinasikan dengan Koordinator Audit Halal ?

Jawab : Setiap ada supplier yang mengajukan selalu kita koordinasikan ke beberapa pihak seperti Manajer, manajer accounting, dan juga tim manajemen halal. Karena untuk supplier selalu berkaitan dengan pimpinan, keuangan, dan juga status kehalalan. Tapi yang berhak memutuskan hanya Manajer.

9. Bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam kegiatan produksi ?

Jawab : Karena produk utama kita steak jadi kebanyakan menggunakan daging, kemudian ada sayur, nasi, mie, buah-buah-buahan, degan, susu, kopi, berbagai macam bumbu dapur juga.

10. Apakah bahan-bahan yang digunakan baik dan sehat untuk dikonsumsi oleh manusia ?

Jawab : insyaallah menyehatkan dan layak untuk dikonsumsi.

11. Apakah terdapat penggunaan bahan-bahan yang masih diragukan status hukumnya ?

Jawab : sebelum disertifikasi kita sempat menjual produk steak ikan hiu, tapi setelah di sertifikasi tidak kita jual lagi.

12. Apakah bahan-bahan yang digunakan telah mendapatkan rekomendasi dari LPPOM MUI ?

Jawab : Penggunaan bahan kita sesuaikan dengan rekomendasi MUI, dan bahan yang kita ambil selalu yang sudah bersertifikat halal dari MUI. Kalau untuk sayur saya kira tidak perlu sertifikat halal karena status hukumnya juga sudah jelas dibolehkan.

13. Apakah terdapat penggunaan-penggunaan bahan baku, bahan pendukung, dan bahan pelengkap diluar rekomendasi dari LPPOM MUI ?

Jawab : Dulu sebelum disertifikasi kita pernah memakai salah satu bahan, tetapi sesudah disertifikasi sudah tidak digunakan lagi.

14. Jika iya, apakah bahan-bahan tersebut sudah dipastikan kehalalannya ?

Jawab : sudah, walaupun diluar rekomendasi kita juga menyeleksi bahan tersebut dan bisa dipastikan halal.

15. Apakah terdapat penggunaan dari bahan-bahan kimia misalnya alcohol, etanol, dan sejenisnya ?

Jawab : Tidak ada.

16. Khusus bahan yang berasal dari daging, apakah terdapat penggunaan daging dari hewan non halal, misalnya babi, anjing, dan sejenisnya ?

Jawab : sama sekali tidak pakai mas.

17. Apakah bisa dipastikan bahwa bahan yang berasal dari daging seluruhnya halal ?

Jawab : insyaallah semua halal mas.

HASIL WAWANCARA
IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN *THAYYIB* PADA PRODUK
PANGAN

(STUDI : SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)

Hari / Tanggal : Senin, 15 April 2019

Durasi Wawancara : 13 menit

Identitas Diri

Nama Responden : Reza Ari Purnama

Usia : 23

Agama : Islam

Jabatan : **Server / Pelayan**

1. Apakah ada SOP khusus mengenai standar pelayanan yang diberikan perusahaan kepada karyawan ?

Jawab : ada mas, jadi ketentuan-ketentuan prosedur kerja dari perusahaan sudah ada dan pada saat training karyawan juga sudah disampaikan semua.

Misalnya bagaimana cara melayani pelanggan, mengantar barang, tata cara bersikap, membersihkan tempat, semua sudah disampaikan saat training.

2. Apakah produk yang diberikan telah sesuai dengan daftar pesanan ?

Jawab : untuk produk yang diberikan semua sesuai dengan pesanan konsumen, tapi kalau ada kekeliruan akan diganti juga.

3. Apakah sudah mengetahui bahwa SFA Steak & Resto telah menerapkan dan mendapatkan sertifikat halal dari LPPOM MUI ?

Jawab : awal saya masuk kesini belum tau mas, tapi setelah masuk training saya baru tau kalau disini juga menerapkan makanan halal dan sudah punya sertifikatnya.

4. Apakah ada pelatihan-pelatihan khusus mengenai standar pelayanan yang mengarah pada SJH ?

Jawab : kalau pelatihan dijadikan satu, jadi ketika training itu juga ada materi tentang tata cara pelayanan yang sesuai syariat, dan ada juga sosialisasi tentang makanan halal, bahkan karyawan pun juga diberitahu dan dianjurkan oleh perusahaan untuk selalu menggunakan produk-produk yang sudah berlabel halal.

5. Apakah pelayan juga dibekali pengetahuan mengenai ketentuan produk yang tidak sesuai kriteria ?

Jawab : untuk pembekalan secara rinci belum sih, tetapi secara umum sudah. Pelayan diwajibkan untuk menghafal seluruh menu-menu yang ada untuk menghindari kesalahan produk, misalkan ada menu yang kurang maka kita akan sampaikan ke bagian dapur.

6. Jika iya, apabila terdapat produk yang tidak sesuai kriteria apakah pelayan juga berhak mengambil keputusan untuk menarik kembali produk yang telah diberikan pada konsumen ?

Jawab : diperbolehkan juga untuk menarik produk yang tidak sesuai, misalnya ada pesanan yang keliru pelayan juga diperbolehkan mengambil atau mengembalikan menu itu untuk diganti dengan menu yang sesuai pesanan.

7. Apakah kebersihan dan kesucian tempat telah dijaga secara baik ?

Jawab : alhamdulillah sudah. Disini ada jadwal kebersihannya juga, setiap pagi, siang, sore, dan malam itu seluruh tempat kita bersihkan. Untuk meja konsumen sebelum dan sesudah digunakan juga akan langsung dibersihkan.

HASIL WAWANCARA
IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN *THAYYIB* PADA PRODUK
PANGAN

(STUDI : SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)

Hari / Tanggal : Senin, 15 April 2019

Durasi Wawancara : 15 menit

Identitas Diri

Nama Responden : Muhammad Hasan Basri

Usia : 24 tahun

Agama : Islam

Jabatan : **Konsumen**

1. Apakah makanan dan minuman yang diberikan telah sesuai dengan daftar menu ?

Jawab : Untuk makanan khusus yang saya pesan saya kira sudah sesuai dengan daftar menu.

7. Apakah makanan dan minuman di Rumah Makan SFA Steak & Resto terbuat dari bahan-bahan halal ?

Jawab : Yang saya lihat di daftar menu menurut saya terbuat dari bahan yang halal.

8. Apakah saudara mengetahui bahwa Rumah Makan SFA Steak & Resto telah menerapkan Sistem Jaminan Halal ?

Jawab : Pada awal datang kesini belum mengetahui, tetapi setelah beberapa kali datang dan makan disini baru mengetahui kalau SFA sudah menerapkan sistem jaminan halal.

9. Jika iya, apakah saudara mengetahui bahwa Rumah Makan SFA Steak & Resto telah memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI ?

Jawab : Awalnya belum mengetahui, tapi saat pertama datang ke Rumah Makan ini saya melihat logo MUI. Secara tidak langsung saya berpendapat kalau rumah makan ini sudah mempunyai sertifikat dari MUI.

10. Apakah saudara mengetahui atau melihat label halal yang dicantumkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto ?

Jawab : Iya, saya melihat ada beberapa label halal yang sudah dipajang di beberapa tempat, terutama di pintu masuk dan di daftar menu, untuk selain itu saya belum melihat lagi.

11. Apakah harga yang dibayarkan sesuai dengan yang tercantum di daftar menu ?

Jawab : Untuk harga dari menu yang saya bayarkan sudah sesuai yang tercantum di daftar menu.

12. Apakah Rumah Makan SFA Steak & Resto telah memberikan pelayanan yang baik (produk, harga, tempat) ?

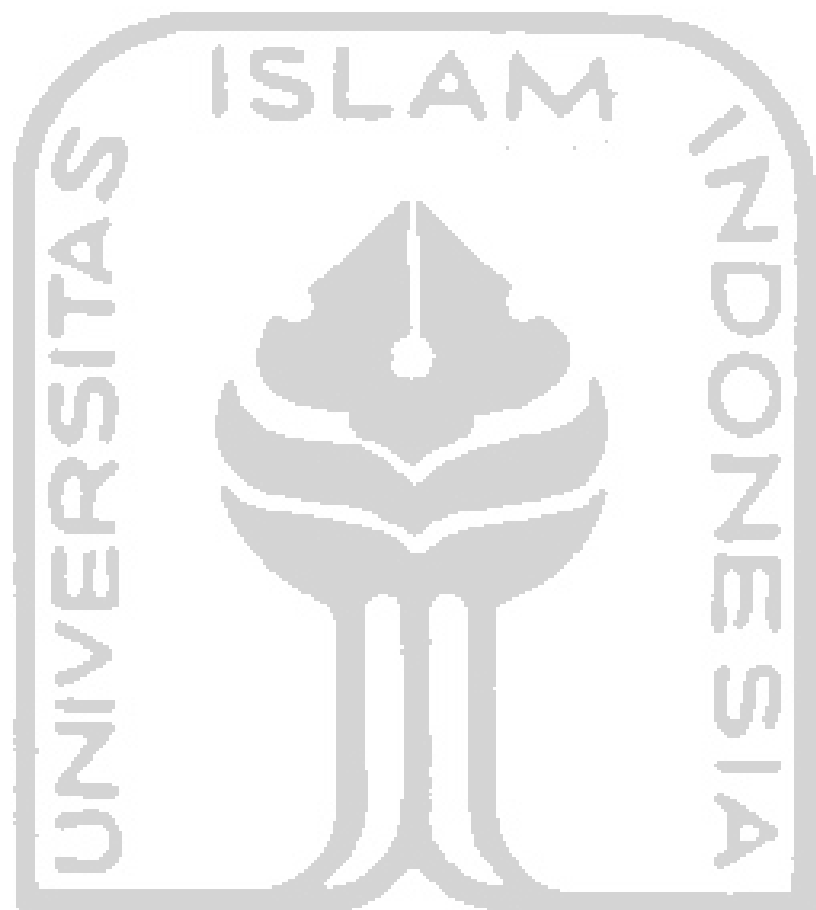
Jawab : Untuk keramahan menurut saya sudah cukup dan pelayanan juga sudah baik.

13. Apakah disini sangat menjaga kebersihan tempat dan produk yang ditawarkan kepada konsumen ?

Jawab : untuk kebersihan saya kira sudah cukup bersih, seperti yang saya lihat di beberapa meja lain ketika pembeli pergi juga langsung dibersihkan. Untuk makanan saya kira juga sama.

14. Menurut anda seberapa penting produk-produk makanan halal bagi konsumen, khususnya konsumen muslim ?

Jawab : menurut saya makanan halal itu sangat penting, karena itu juga mempengaruhi kita sebagai orang islam yang sangat perlu mendapatkan produk-produk yang halal.



جامعة الإسلام في إندونيسيا

Lampiran 3 Surat Keterangan Penelitian



SFA Steak & Resto

Rumah Makan Pilihan Utama

Pusat : Jl. Kapten Mulyadi Cangakan, Karanganyar Telp. 0271 – 6491268
Cabang : Jl. RE Martadinata No. 286 Kampung Sewu, Solo Telp. 0271 – 635589
Jl. Adi Sumarmo, Klodran, Colomadi KRA 0271 – 7654143
Jl. Slamet Riyadi 414, Makahaji, Kartasura 0271-7890193
Jl. Ahmad Yani No. 80 Cantel, Sragen 0271 – 8961052
Jl. Andalas No.28, Klaten Tengah, Klaten 0272-3359308
Jl.Kartini no.45 Timuran,Banjarsari,Surakarta 0271-2933512
Jl. Ir Soekarno, Langenharjo, Grogol, Solo Baru 0271-5722262

Website : www.sfasteakresto.com Twitter : @sfasteak Facebook : Sfa Steak Instagram : @sfasteak

SURAT KETERANGAN

Nomor : 15 / SFA / IV / 2019

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : ROBBY ANWARI HIDAYAT
Jabatan : Marketing
Alamat : Jl. Kapten Mulyadi, Cangakan, Karanganyar

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Muchammad Afif Ilhami
NIM : 14423104
Prog.Studi : S1 Ekonomi Islam
Fakultas : Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia
Alamat : Putatan Rt. 13, jenggrik, Kedawung, Sragen

Bahwa yang bersangkutan telah melaksanakan kegiatan pendataan skripsi, dengan judul **“Implementasi Standar Halal dan Thayyib Pada Produk Pangan (Studi : SFA Steak & Resto Karanganyar)”** di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar. Kegiatan tersebut sudah terlaksana dengan baik dan lancar.

Demikian surat keterangan ini kami buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Karanganyar, 15 April 2019

SFA
STEAK & RESTO
ROBBY ANWARI H
Marketing