

**IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN THAYYIB
PADA PRODUK PANGAN
(STUDI : SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)**

*Implementation of Halal and Thayyib Standards in Food Product
(Study: SFA Steak & Resto Karanganyar)*

Skripsi

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi dari
Program Studi Ekonomi Islam



Oleh :

MUCHAMMAD AFIF ILHAMI

14423104

**PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM
JURUSAN STUDI ISLAM
FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
YOGYAKARTA
2020**

ABSTRAK

IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN THAYYIB PADA PRODUK PANGAN (STUDI : SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)

MUCHAMMAD AFIF ILHAMI

14423104

Tolak ukur standar kehalalan suatu produk pangan di Negara Indonesia yaitu menggunakan Sistem Jaminan Halal yang dikeluarkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Kehadiran Sistem Jaminan Halal dimaksudkan untuk melindungi hak-hak konsumen muslim dalam memperoleh makanan halal dan *thayyib*. Semakin maraknya kasus produk kuliner non halal di wilayah Solo Raya dan khususnya di Kabupaten Karanganyar membuat sistem jaminan halal menjadi penting peranannya. Dalam penelitian ini mengangkat tema mengenai implementasi standar halal dan *thayyib* pada produk pangan di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar. Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu *pertama*, bagaimana implementasi standar halal di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar, *kedua* bagaimana implementasi makanan halal dan *thayyib*. Melalui metode deskriptif kualitatif, peneliti berusaha memaparkan data yang terjadi di lapangan untuk kemudian dibandingkan dengan teori yang relevan. Tujuan dari dilaksanakannya penelitian ini guna mengetahui apakah pelaksanaan standar halal dan standar *thayyib* sudah sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan menunjukkan bahwa penerapan standar halal melalui 11 kriteria sistem jaminan halal telah dilaksanakan dengan baik. Sedangkan dalam penerapan makanan *thayyib* juga telah dilaksanakan dengan baik mulai dari aspek kebersihan dan kesucian produk, sumber rezeki yang jelas dan halal, tidak mengandung unsur *syubhat* dan haram, serta makanan sehat dan tidak membahayakan tubuh manusia.

Kata Kunci : Standar Halal, Sistem Jaminan Halal, *Thayyib*

ABSTRACT

IMPLEMENTATION OF HALAL AND THAYYIB STANDARDS IN FOOD PRODUCT (STUDY: SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR)

MUCHAMMAD AFIF ILHAMI
14423104

The parameter of Halal standards of a food product in Indonesia uses the Halal Guarantee System as issued by The Assessment Institute for Foods, Drugs and Cosmetics, the Indonesian Council of Ulama (AIDC ICU/LP POM MUI). The issue of this system is aimed to protect the rights of Moslem customers in having the Halal and *Thayyib* food. The more increasing cases of non-Halal culinary products in Solo area particularly in Karanganyar Regency has made the roles of Halal Guarantee System very important. This research aimed to focus on the implementation of standard of Halal and *Thayyib* in food products at SFA Steak and Resto Karanganyar. The problem formulation in this research included: *first*, how the implementation of standards of Halal in Restaurant SFA Steak & Resto Karanganyar is and *second* how the implementation of Halal and *Thayyib* food. Using the descriptive-qualitative method, the researcher attempted to present the data occurred in field to be compared with the relevant theories. The aim of this research is to observe whether the implementation of the standard of Halal and standard of *thayyib* has been in line with the provisions applied. The results of the research showed that the implementation of Halal standards has been through 11 criteria of halal guarantee system that have been implemented well. Meanwhile, in the implementation of *Thayyib* food it has also been done well from the aspects of cleanliness, product purity, a clear and halal source of sustenance, not containing uncertain and Haram elements, as well as healthy food - not endangering the human body.

Keywords: Halal Standards, Halal Guarantee System, *Thayyib*

January 15, 2020

TRANSLATOR STATEMENT

The information appearing herein has been translated
by a Center for International Language and Cultural Studies of
Islamic University of Indonesia
CILACS UII Jl. DEMANGAN BARU NO 24
YOGYAKARTA, INDONESIA.
Phone/Fax: 0274 540 255

A. PENDAHULUAN

Perusahaan yang memiliki upaya dalam pemenuhan kebutuhan konsumen salah satunya dalam bidang Rumah Makan dan Restoran yang bergerak dalam industri kuliner dan jasa semakin lama menjadi idola bagi *start up* dan pihak-pihak lain serta usaha ini semakin lama semakin menjamur di Indonesia. Usaha pemenuhan kebutuhan ini memiliki artian berupa keadaan konsumen merasakan akan kepuasan ataupun sebaliknya. Keinginan dan harapan ini dapat berupa harapan terhadap harga, fasilitas, pelayanan yang disediakan dan keamanan produk yang dihasilkan. Dalam industri bisnis yang bergerak pada bidang kebutuhan pangan saat ini belum tentu menghasilkan produk makanan dan minuman yang aman, nyaman, tentram, serta baik untuk dikonsumsi oleh masyarakat muslim, karena dalam agama Islam mewajibkan umatnya untuk senantiasa mengkonsumsi makanan dan minuman yang halal (Syafriada, 2016).

Melalui Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 pasal 29 ayat 2 mengamanatkan bahwa Negara Indonesia menjamin kemerdekaan seluruh rakyat Indonesia untuk memeluk agama sesuai dengan kepercayaannya masing-masing. Negara berkewajiban untuk menjamin dan melindungi masyarakat dalam aktifitas peribadatan sesuai dengan ajaran agamanya, termasuk menjamin masyarakatnya dalam mengkonsumsi makanan halal (Syafriada, 2016). Dalam mewujudkan nilai-nilai yang terkandung dalam UUD 1945 tersebut, maka pemerintah menerbitkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH) dilaksanakan berdasarkan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, serta asas profesionalitas. Tujuan dari adanya Jaminan Produk Halal yaitu untuk memberikan keamanan, kenyamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha dalam memproduksi dan menjual produk halal.

Salah satu perusahaan yang menekuni bidang kebutuhan pangan yaitu Rumah Makan SFA Steak & Resto yang beralamat di Jalan Kapten Mulyadi, Badran Asri, Cangakan, Kec. Karanganyar, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. SFA Steak & Resto merupakan anak perusahaan dari SFA Group yang memiliki dua bidang usaha yaitu SFA Toserba dan SFA Steak & Resto. Pada tanggal 25 Oktober 2003 SFA Toserba berdiri guna memenuhi kebutuhan masyarakat yang belum terpenuhi dengan jumlah toko yang tersedia pada waktu itu. Sadar akan kebutuhan pangan masyarakat yang semakin meningkat, SFA Group kemudian mendirikan usaha dalam bidang makanan dan minuman melalui SFA Steak & Resto yang dimulai pada tahun 2005.

Sebagai perusahaan yang bergerak dalam dua bidang usaha sekaligus, SFA Group melalui SFA Steak & Resto memiliki nilai-nilai utama yang dijadikan pedoman dalam memberikan pelayanan terbaik pada konsumen dengan menyediakan dan menjaga kualitas produk yang tinggi, menerapkan integritasi yang tinggi, bersikap inovatif, dan mengutamakan kerjasama.

Nilai-nilai perusahaan tersebut merupakan salah satu gambaran keunggulan yang dimiliki oleh manajemen SFA Steak & Resto. SFA Steak & Resto telah terbilang baik dalam hal kinerja internal perusahaan dan pemasaran. Hal ini terlihat dalam berbagai hal yang dilakukan oleh rumah makan ini salah satunya dalam hal pemberian promo-promo baik dalam wujud harga, produk, dan pelayanan. Usaha yang dilakukan ini semata-mata untuk memberikan kenyamanan pada konsumen. Namun untuk menunjang kepuasan konsumen tidak hanya terpaku dalam aspek pemberian promo, melainkan juga keamanan bahan pangan dan kehalalan produk. Oleh karena itu perusahaan mempunyai tanggung jawab besar untuk menunaikan kewajiban dalam memenuhi hak-hak konsumen untuk memperoleh makan yang halal dan baik untuk dikonsumsi.

Dengan intensitas pemberian promo yang tinggi membuat urgensi pada peneliti untuk melakukan penelitian akan korelasi antara promosi-promosi dan nilai yang diterapkan dengan standar halal dan *thayyib* pada produk atas

sertifikat halal yang ada. Disisi lain dengan kondisi industri olahan pangan di wilayah Karesidenan Surakarta yang saat ini belum seluruhnya memiliki sertifikat halal, serta kerap dijumpai makanan-makanan yang berasal dari daging anjing salah satunya dalam bentuk produk sate jamu yang dijual di beberapa rumah makan dan outlet-outlet di pinggir jalan.

Kasus tersebut didukung dengan rencana pengeluaran peraturan daerah (perda) Kabupaten Karanganyar yang melarang jual beli produk olahan daging anjing. Menurut data yang diperoleh pihak pemerintah Kabupaten Karanganyar hingga saat ini terdapat 37 pedagang daging anjing yang berada di wilayah Kabupaten Karanganyar telah mendapat peggarahan untuk beralih bidang usaha. Hal ini membuat peneliti lebih tertarik untuk meneliti konsistensi manajemen SFA Steak & Resto dalam menjaga produknya dari barang-barang haram atas dasar keinginan SFA Group memenuhi kebutuhan pangan dengan tanggung jawab terhadap kepemilikan sertifikat halal dari LPPOM MUI.

Penulis membatasi penelitian ini dengan hanya membahas mengenai implementasi standar halal dan *thayyib* terhadap produk-produk yang ditawarkan pada rumah makan SFA Steak & Resto dan hanya meneliti pada cabang SFA Steak & Resto Karanganyar. Selain karena lokasi tersebut merupakan Kantor Pusat SFA Steak & Resto, yang terbilang sangat strategis, karena berdekatan dengan tempat pariwisata, berada di pusat kota (alun-alun) dan dekat dengan kantor pemerintah daerah Kabupaten Karanganyar, yang mana semua tempat-tempat tersebut menjadi destinasi mayoritas kunjungan masyarakat di sekitar Kabupaten Karanganyar.

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah diuraikan di atas, maka penulis bermaksud mengkaji dan meneliti lebih dalam mengenai ***IMPLEMENTASI STANDAR HALAL DAN THAYYIB PADA PRODUK PANGAN (STUDI: SFA STEAK & RESTO KARANGANYAR.***

B. KERANGKA TEORI

1. Standar Makanan Halal

Sebagai respon atas permasalahan atas maraknya kasus peredaran produk non halal, standar halal di negara Indonesia diimplementasikan dalam bentuk manual Sistem Jaminan Halal yang diterbitkan oleh Lembaga Pengawasan Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI). Menurut (Ramlan & Nahrowi, 2014) Sistem Jaminan Halal (SJH) adalah sebuah sistem yang mengelaborasi, menghubungkan, mengakomodasikan, dan mengintegrasikan konsep-konsep syariat Islam khususnya terkait dengan halal dan haram, etika usaha dan manajemen, prosedur dan mekanisme kerja, serta implementasi dan evaluasinya. Berikut ini merupakan kriteria-kriteria makanan halal yang terkandung dalam Sistem Jaminan Halal (*Halal Assurance Sistem*) 23000 :

a. Kebijakan Halal

Kebijakan halal merupakan pernyataan yang dikeluarkan oleh perusahaan secara tertulis yang menyangkut tentang aktivitas dalam memproduksi makanan halal. Dalam hal ini sebuah perusahaan dituntut untuk menjelaskan secara rinci mengenai komitmen perusahaan dalam menjaga konsistensi produksi makanan halal, mulai dari proses pengadaan, penggunaan, pengolahan, penyajian, sampai dengan proses pemasaran produk yang ditawarkan.

Pernyataan kebijakan halal menjadi penting peranannya karena dengan adanya pernyataan kebijakan halal akan menentukan kinerja dari sebuah perusahaan dalam memproduksi makanan halal. Perusahaan dapat menguraikan kebijakan halal dalam bentuk *Standard Operating Prosedure* (SOP) pada setiap masing-masing kegiatan produksi meliputi bidang *R&D*, *Purchasing*, *QA/QC*, , Produksi, dan *PPIC* (gudang). Kebijakan halal wajib disosialisasikan kepada seluruh pihak yang terkait (*stakeholder*) dalam produksi halal

perusahaan. Bentuk sosialisasi dapat berupa (*training*) pelatihan, seminar, buku panduan, (*banner*), spanduk, poster atau dalam bentuk lain yang disesuaikan dengan kebutuhan perusahaan.

b. Tim Manajemen Halal

Manajemen puncak berkewajiban untuk menetapkan tim manajemen halal. Tim manajemen halal merupakan organisasi internal dari perusahaan yang bertugas dalam mengelola seluruh fungsi dan aktivitas manajemen dalam menghasilkan produk halal. Dalam mengelola fungsi dan aktivitas tersebut pihak perusahaan dapat melibatkan seluruh komponen perusahaan yang berkaitan dengan sistem proses produksi halal.

Beberapa komponen yang terlibat dalam tim manajemen halal merupakan perwakilan dari manajemen puncak, *Quality Assurance* (QA)/*Quality Control* (QC), produksi, *research and development* (R & D), *purchasing*, PPIC atau pergudangan. Dalam sebuah tim manajemen halal dipimpin oleh seorang Koordinator Audit Halal Internal (KAHI) yang bertugas sebagai koordinator dalam menjaga kehalalan produk dan penanggungjawab komunikasi antara perusahaan dengan LPPOM-MUI.

c. Pelatihan dan Edukasi

Perusahaan perlu melakukan pelatihan bagi seluruh komponen pelaksana Sistem Jaminan Halal. Pelatihan harus melibatkan semua personel yang pekerjaannya mungkin mempengaruhi status kehalalan produk. Pekerjaan yang mungkin mempengaruhi status kehalalan produk wajib diberikan kepada karyawan yang kompeten sesuai dengan pendidikan, pelatihan, dan pengalaman.

Terdapat dua macam proses pelaksanaan pelatihan yaitu pelatihan internal dan pelatihan eksternal. Pelatihan internal merupakan pelatihan yang diselenggarakan oleh perusahaan minimal satu tahun sekali. Sedangkan pelatihan eksternal merupakan pelatihan yang diselenggarakan oleh Lembaga Pengawas Pangan,

Obat-obatan, dan Kosmetika, Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), minimal dua tahun sekali.

d. Bahan

Bahan baku, bahan tambahan, dan bahan pendukung dalam pembuatan produk yang disertifikasi tidak boleh berasal dari barang haram dan najis. Kecuali bahan tidak kritis atau bahan yang dapat dibeli secara retail, perusahaan harus mempunyai dokumen pendukung untuk semua bahan yang digunakan dalam proses produksi.

Dalam proses pengadaan barang atau bahan yang digunakan dalam proses produksi, perusahaan terlebih dahulu harus menyusun prosedur dan melaksanakan pembelian yang dapat menjamin konsistensi atas kehalalan bahan baku. Apabila perusahaan akan membeli bahan baru atau memilih pemasok baru, perusahaan diharuskan untuk berkomunikasi dengan Koordinator Audit Halal Internal (KAHI) sebagai penanggung jawab produksi halal.

e. Produk

Karakteristik produk yang ditawarkan oleh perusahaan tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram oleh MUI. Selain itu nama dan merk produk yang ditawarkan tidak diperkenankan menggunakan nama yang dilarang dalam syariat Islam.

f. Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi merupakan komponen pendukung yang digunakan dalam proses produksi dan pemasaran produk yang ditawarkan oleh perusahaan. Berikut merupakan ketentuan fasilitas produksi yang harus dipenuhi oleh sebuah perusahaan Rumah Makan diantaranya yaitu (a) Dapur hanya boleh digunakan untuk produksi halal, (2) Fasilitas dan peralatan hanya boleh digunakan untuk aktivitas memproduksi makanan halal.

g. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis dalam pelaksanaan aktivitas kritis. Aktivitas kritis yaitu aktivitas yang terjadi pada rantai produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan suatu produk. Proses aktivitas kritis mencakup seluruh kegiatan operasional perusahaan, diantaranya yaitu seleksi bahan, pembelian bahan, pemeriksaan bahan, formulasi produk, proses produksi, pencucian fasilitas produksi, penyimpanan dan penanganan produk, transportasi, pemajangan, aturan pengunjung, penentuan menu, pemingsanan, penyembelihan, disesuaikan dengan kondisi perusahaan.

h. Kemampuan Telusur

Seluruh produk yang telah disertifikasi harus berasal dari bahan-bahan dan diproduksi sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan dan disetujui oleh LPPOM MUI. Oleh sebab itu perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk dari awal pembelian bahan sampai dengan produk siap makan. Hal ini dimaksudkan untuk menjamin kualitas kehalalan produk yang ditawarkan.

i. Penanganan Produk yang Tidak Sesuai Kriteria

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis apabila dalam proses produksi ditemukan produk-produk yang tidak sesuai dengan kriteria produk halal. Penanganan tersebut dengan cara tidak menjual kepada konsumen dan apabila terlanjur terjual maka harus ditarik kembali.

j. Audit Internal

Audit internal merupakan pemantauan dan evaluasi terhadap pelaksanaan Sistem Jaminan Halal. Pelaksanaan audit internal dilakukan minimal enam bulan sekali dan dilakukan oleh Tim Auditor Halal Internal.

k. Kaji Ulang Manajemen

Kaji ulang manajemen terhadap Sistem Jaminan Halal (SJH) harus dilakukan secara menyeluruh minimal satu kali dalam setahun. Tujuan dari diadakannya kaji ulang manajemen untuk menilai efektifitas penerapan SJH dan merumuskan perbaikan yang lebih lanjut. Dalam proses pengkajian manajemen melibatkan seluruh pihak yang terlibat dalam Sistem Jaminan Halal (LPPOM MUI, 2008).

2. Standar Makanan *Thayyib*

Makanan atau minuman yang dikatakan halal semestinya mudah diketahui oleh publik dan harus dibawah pengawasan badan yang dibentuk pemerintah. Apabila hal ini tidak dilakukan akan berdampak kepada hal-hal yang tidak diinginkan, dimana dibuktikan dengan masih adanya sensitifitas terhadap isu halal dan haram. Walaupun sebuah makanan secara kasat mata dinilai halal, akan tetapi apabila unsur *thayyib* diabaikan bisa berubah menjadi haram (Thabrani, 2018). Berikut ini merupakan penjabaran dari beberapa kriteria makanan *thayyib* diantaranya yaitu :

a. Kebersihan dan Kesucian

Makanan dan minuman yang halal telah jelas dimaklumi, akan tetapi masih terdapat beberapa hal yang kurang disadari dan diperhatikan, termasuk proses pembuatan atau penyediaan, kebersihan, kesucian, konten, alat masak, dan tempat. Dalam hal ini perlu diperhatikan ketentuan-ketentuan makanan yang halal, diantaranya yaitu (1) Tidak termasuk hewan yang dilarang dan tidak disembelih sesuai dengan syariat Islam, (2) Tidak mengandung barang yang haram dan najis, termasuk (minyak) babi, bangkai, alkohol, atau narkoba , (2) Proses, alat, dan bahan terbebas dari barang najis dan haram, (4) Tidak bercampur dengan barang najis dan haram, baik dalam penyediaan, pengolahan, atau penyimpanan.

b. Sumber Makanan

Sumber konsumsi pangan merupakan sebagai salah satu karunia yang diberikan Allah SWT untuk keperluan rohani dan jasmani manusia. Bisa berbentuk pendapatan, penghasilan, dan pencarian (kebutuhan hidup). Sumber rezeki mempunyai kaitan langsung dengan makanan atau minuman yang dikonsumsi. Apabila sumber rezeki yang diperoleh berasal dari hal-hal yang haram atau syubhat, maka makanan itu dianggap haram. Diantara sumber-sumber haram tersebut diantaranya yaitu korupsi, riba, mencuri, menyogok, dan lain sebagainya. Dalam hal ini mayoritas umat Islam sudah mengetahui dan memahami hal-hal yang dilarang oleh syariat Islam. Perbuatan-perbuatan yang dilarang tersebut tidak hanya berdampak terhadap makanan, melainkan juga terhadap sandang dan papan.

c. Tidak Merusak Fisik dan Mental

Makanan dan minuman yang halal pada hakikatnya adalah baik, namun seperti yang telah dijelaskan oleh al-Ghozali bahwa kebaikan itu mengandung kesesuaian yang berbeda antara satu dengan yang lain. Penjelasan tersebut menganjurkan manusia untuk lebih bijak dalam memilih makanan yang betul-betul sesuai dengan keadaan fisik dan mental masing-masing. Misalnya bagi orang yang memiliki penyakit diabetes, kandungan gula yang berlebihan dalam makanan atau minuman merupakan mudharah yang haram dan harus dihindari.

Walaupun pada hukum asalnya halal dan baik, akan tetapi status hukum tersebut berubah menjadi haram apabila dikonsumsi oleh orang yang mengidap penyakit tersebut karena mengganggu kesehatan.

d. Tidak Mengandung *Syubhat*

Konteks syubhat dalam hal ini dapat terjadi dalam kondisi adanya keraguan dan pencampuran. Pada masa sekarang sering kali dijumpai makanan atau minuman yang diragukan status kehalalannya. *Syubhat* bisa berasal dari hasil keraguan cara

penyediaan, pengolahan, pemrosesan, penyajian dan lain sebagainya, dan bukan dari jenis makanan itu sendiri. Ditambah lagi dengan perkembangan teknologi di era globalisasi saat ini, berbagai rancangan, inovasi, serta percobaan dilakukan dalam industri pangan sehingga sulit untuk diklasifikasikan status hukumnya (Thabrani, 2018).

C. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif kualitatif, hal ini dikarenakan bahwa di dalam penelitian ini peneliti berusaha mengeksplor atau mengembangkan fenomena-fenomena yang terjadi di lapangan dan menyajikannya dalam bentuk data tertulis. Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar dengan fokus penelitian mengenai implementasi standar halal dan standar *thayyib* pada produk pangan yang ditawarkan. Pengambilan data menggunakan metode wawancara dengan jumlah informan sebanyak 7 orang diantaranya yaitu manajer, tim manajemen halal, bendahara, kepala produksi, kepala gudang, pelayan, dan konsumen.

D. Pembahasan Hasil Penelitian

1. Standar Makanan Halal

a. Kebijakan Halal

Beberapa poin kebijakan halal perusahaan yang telah dilaksanakan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar diantaranya yaitu, yaitu yang *Pertama* memiliki *Standard Operating Prosedure* (SOP) yang terintegrasi dengan manual Sistem Jaminan Halal. Dengan adanya kesesuaian antara *Standard Operatyng Prosedure* dengan manual Sistem Jaminan Halal akan mempermudah kegiatan produksi serta dapat memelihara produk halal dan meminimalisir terjadinya produk yang tidak sesuai kriteria halal. *Kedua*, komitmen perusahaan dalam memproduksi makanan halal dibuktikan dengan konsistensi tindakan dan pernyataan tertulis yang dipasang di seluruh outlet

perusahaan. Ketiga, mensosialisasikan kebijakan halal dan sertifikat halal kepada seluruh elemen perusahaan seperti manajemen, karyawan, dan konsumen

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

b. Tim Manajemen Halal

Menurut (LPPOM MUI, 2008) Tim Manajemen Halal ialah organisasi yang dibentuk oleh internal perusahaan yang bertugas untuk mengelola seluruh aktivitas dalam memproduksi makanan halal. Susunan Tim Manajemen Halal pada Rumah Makan SFA Steak & Resto diisi oleh perwakilan manajemen puncak dan dibantu oleh seluruh pihak terkait yang bertanggungjawab dalam proses produksi. Selain itu di seluruh outlet telah menjalankan sistem jaminan halal dan masing-masing telah memiliki tim manajemen halal.

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

dan penyusunan buku pedoman pembuatan produk, dan Pergudangan (PPIC) mengontrol dan mengatur penyimpanan bahan, serta mendistribusikan bahan baku, bahan pelengkap, dan bahan tambahan.

c. Pelatihan dan Edukasi

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

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

d. Bahan

Penggunaan bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong yang diterapkan oleh Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar disesuaikan dengan *Standard Operating Procedure* (SOP) Bahan yang telah ditetapkan dan disetujui oleh pihak yang terkait. Dalam *Standard*

Operating Prosedure (SOP) tersebut mencakup ketentuan pemilihan bahan yang sesuai dengan rekomendasi LPPOM MUI, seleksi jasa pemasok, pencucian, penyortiran, pemotongan, penyimpanan, dan pengolahan bahan, sampai dengan produk siap untuk dikonsumsi.

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

e. Produk

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

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

f. Fasilitas Produksi

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

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

g. Prosedur tertulis aktivitas kritis

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

(bahan baku daging), pencucian bahan, pemotongan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan, serta fasilitas penyajian produk.

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

h. Kemampuan telusur

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

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

i. Penanganan produk yang tidak sesuai kriteria

Tindakan perusahaan dalam menangani produk yang tidak sesuai kriteria merupakan salah satu bentuk tanggung jawab atas sertifikat halal yang diperoleh perusahaan. Perusahaan pemegang sertifikat halal diharuskan untuk senantiasa menyajikan produk-produk yang sesuai

dengan kriteria yang telah ditetapkan. Dalam praktiknya, bentuk penanganan produk yang tidak sesuai kriteria pada Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar dilaksanakan dalam bentuk penggantian produk, meneliti kembali produk yang dibuat, serta menanggung biaya pengobatan apabila terjadi keracunan yang disebabkan oleh kelalaian perusahaan.

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

j. Audit Internal

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

Hal-hal yang telah disebutkan di atas sesuai dengan teori (LPPOM MUI, 2008) yang menyebutkan bahwa proses audit internal dilaksanakan minimal 6 bulan sekali dan dipimpin oleh Auditor Halal Internal yang kompeten dan bersifat independen, serta hasil audit

dilaporkan secara berkala kepada LPPOM MUI tiap 6 bulan sekali. Pihak-pihak yang menjadi sasaran audit diantaranya yaitu pada bagian pemenuhan bahan (*purchasing*), pengawasan (QA/QC), produksi, riset dan pengembangan produk (R&D), penyimpanan bahan atau pergudangan (PPIC), pengangkutan bahan (transportasi), serta pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM).

k. Kaji Ulang Manajemen

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

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

2. Standar Makanan *Thayyib*

a. Kebersihan dan kesucian

Pada Rumah Makan SFA Steka & Resto Karanganyar bahan yang digunakan merupakan bahan halal yang disetujui oleh LPPOM MUI. Sebelum bahan-bahan disimpan dan digunakan terdapat proses sortir dan pencucian bahan untuk memastikan bahwa bahan tersebut bersih, segar, suci, dan layak dikonsumsi. Bahan daging berasal dari jasa pemasok / RPH yang telah tersertifikasi halal dan disembelih sesuai dengan syariat Islam. Selain itu fasilitas produksi (dapur, alat, dan ruangan perusahaan) hanya digunakan untuk memproduksi makanan halal dan selalu dijaga kebersihannya, serta memiliki standarisasi.

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

b. Sumber rezeki

Pada Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar dalam melaksanakan aktivitas bisnisnya, perusahaan memastikan bahwa-bahwa persediaan bahan-bahan yang dibutuhkan dipenuhi oleh jasa pemasok yang telah diseleksi oleh perusahaan. sehingga sumber dan kualitasnya telah jelas dan teruji. Kemudian dalam setiap transaksi jual beli terbebas dari praktik bisnis yang dilarang dalam agama Islam. Proses pengawasan terhadap kasir guna memastikan bahwa harga yang dibayarkan konsumen sesuai dengan yang tertera pada daftar menu. Selain itu apabila perusahaan melakukan pembiayaan, maka akan menggunakan produk dari perbankan syariah.

Menurut (Thabrani, 2018) sumber konsumsi memiliki keterkaitan secara langsung dengan makanan atau minuman yang dikonsumsi. Apabila sumber rezeki didapatkan dengan cara yang tidak benar atau

mengandung unsur keragu-raguan maka makanan tersebut dianggap haram. Beberapa sumber yang dapat menyebabkan makanan menjadi haram untuk dikonsumsi diantaranya yaitu mencuri, korupsi, riba, menipu, bisnis dengan cara menimbun barang, menjual dan mencampur barang terlarang.

c. Tidak merusak fisik dan mental

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

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

d. Tidak Mengandung Unsur Syubhat

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

sehingga kemungkinan terjadinya pencampuran barang haram sangat kecil..

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

A. Kesimpulan

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

1. Nilai-nilai yang terkandung dalam 11 kriteria sistem jaminan halal pada Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar telah dilaksanakan dengan baik mulai dari kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, produk, fasilitas produksi, kemampuan telusur produk, prosedur tertulis aktivitas kritis, penanganan produk yang tidak sesuai kriteria, audit internal, kdan kaji ulang manajemen.
2. Pada Rumah Makan SFA Steak & Resto Karanganyar telah melaksanakan 4 kriteria makanan *thayyib* dengan baik. Diantaranya yaitu bentuk implementasi kebersihan dan kesucian dengan menggunakan bahan-bahan yang sesuai dengan ketentuan halal, terdapat proses sortir dan pencucian bahan, serta alat produksi dan fasilitas lainnya hanya digunakan untuk penyajian produk halal. Dalam sumber rezeki, tidak melakukan praktik bisnis dan transaksi yang dilarang oleh Agama Islam. Tidak merusak fisik dan mental (menyehatkan), menyajikan produk yang memiliki kualitas mutu yang terjamin dan memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh manusia, serta disajikan dalam ukuran yang proporsional. Tidak

mengandung unsur *syubhat* yaitu produk-produk yang dijual merupakan produk-produk yang terbuat dari bahan halal serta diproduksi di tempat yang steril dan terbebas dari kontaminasi barang haram.

B. Saran

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

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (2016). Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *Ahkam: Vol. XVI. No. 2, Juli*.
- al-Razi, F. a.-D. (1995). Tafsir al-Fakhr al-Razi. Beirut: Dar al-Fikr.
- al-Zuhayli, W. (1991). al-Tafsir al-Munir fi al-Aqidah wa al-Syari'ah wa al-Manhaj juz 1&2. Beirut: al-Fikr al-Mu'asir.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Departemen Agama. (2003). Dalil dan Pertimbangan Penetapan Produk Halal.
- Djakfar, M. (2009). *Hukum Bisnis, Membangun Wacana Integrasi Perundangan Nasional dengan Syariah*. Malang: UIN Malang Press.

- Estuti, W., Syarief, R., & Hermanianto, J. (2005). Pengembangan Konsep Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Ayam (Studi Kasus Pada Industri Daging Ayam). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XVI No. 3.
- Hidayat, A. S., & Siradj, M. (2015). Sertifikasi Halal dan Sertifikasi Non Halal Pada Produk Pangan Industri. *Ahkam: Vol. XV, No. 2, Juli*.
- Huda, N. (2012). Pemahaman Produsen Makanan Tentang Sertifikasi Halal (Studi Kasus di Surakarta). *Ishraqi*, Vol. 10, No. 1.
- Kartubi. (2013). Keutamaan Mengkonsumsi Makanan Halalan Thayyiba. *Edu-Bio Vol. 4*.
- LPPOM MUI. (2008). *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI*.
- Moleong, D. L. (2000). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: CV. Remaja Rosdakarya .
- Monica, S. (2019, April 15). Personal Interview.
- Musthofa, B. (2015). *Al-Ibriiz Lima'rifatil Qur'anil Aziz Bil Lughotil Jawiyyah*. Kudus: Menara Kudus.
- Nawawi, H., & Hadari, M. M. (1992). *Instrumen Penelitian Bidang Sosial*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Nugroho, C. H., Sunarso, & Utami, S. S. (2016). Analisis Pengaruh Harga, Kualitas Produk, dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Rumah. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan Vol. 16 No. 3*.
- Nurmaydha, A., Muniroh, S. A., & Sucipto. (2018). Pengembangan Konsep Model Sistem Jaminan Halal Pada Restoran (Studi Kasus Unida Gontor Inn Universitas Darussalam Gontor). *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 19 No. 3*, 141-152.
- Parni. (2019, April 15). Personal Interview.

- Prabowo, S., & Rahman, A. A. (2016). Sertifikasi Halal Sektor Industri Pengolahan Hasil Pertanian. *Forum Penelitian Agro Ekonomi, Vol. 34, No. 1*, 57-70.
- Purnama, R. A. (2019, April 15). Personal Interview.
- Putri, L. A. (2014). Kualitas Pelayanan Pada Restoran Khas Melayu Pondok Yurika Pekanbaru. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Vol. 1, No. 1*.
- Putri, R. A., Rohayati, Y., & Aisha, A. N. (2015). Evaluasi Pemenuhan Kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal pada UKM Pelangi Rasa. *Jurnal Rekayasa Sistem Industri Volume 2, Nomor 3*.
- Rambe, Y. M., & Afifudin, S. (2012). Pengaruh Pencantuman Label Halal Pada Kemasan Mie Instan Terhadap Minat Pembelian Masyarakat Muslim (Studi Kasus Pada Mahasiswa Universitas Al-Washiliyah, Medan). *Ekonomi dan Keuangan, Vol 1, No 1*.
- Ramlan, & Nahrowi. (2014). Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim. *AHKAM Vol. XIV, No. 1*.
- Sasongko, F., & Subagio, H. (2013). Pengaruh Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran Ayam Penyet Surabaya. *Jurnal Manajemen Pemasaran Petra Vol. 1, No. 2, 1-7*.
- Setyanta, E. (2019, April 15). Personal Interview.
- Sodiman. (2018). Sertifikasi Halal Produk Makanan Sebagai Perlindungan Konsumen Muslim; Studi di Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika-Majelis Ulama Indonesia Sulawesi Tenggara. *Li Falah Jurnal Studi Ekonomi dan Bisnis Islam Volume 3, Nomor 1, Juni 2018*.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

- Syafrida. (2016). Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-hak Konsumen Muslim. *ADIL : Jurnal Hukum Vol. 7 No. 2*.
- Thabrani, A. M. (2018). Esesnsi Ta'abud Dalam Konsumsi Pangan (Telaah Kontemplatif atas Makna Halal-Thayyib). *Al Ihkam, Vol.8 No.1*.
- Umar, A. (2014). Konsep Halalan Thayyiban Dalam Perspektif Islam. *Irtifaq, Volume 1, Nomor 1*, 43-63.
- Wahyuni, S. (2019, April 15). Personal Interview.
- Winey, O. P., Santoso, H., & Handayani, N. U. (2018). Implementasi Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Sistem Jaminan Halal di UD Bandeng Citra Semarang. *Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro*.
- www.sfasteakresto.com. (2019, September 10). *sfasteakresto.com*. Dipetik September 10, 2019, dari <http://sfasteakresto.com/profil/>: <http://sfasteakresto.com/profil/>
- Yanti, R. D., Ferasyi, T. R., & Fahrurrazi. (2017). Survey Status Kehalalan Menu Daging Ayam yang Dijual di Rumah Makan dalam Wilayah Kota Banda Aceh. *JIMVET. 01(2)*, 169-179.
- Yaqub, A. M. (2009). Dalam *Kriteria Halal-Haram Untuk Pangan, Obat, dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadis* (hal. h. 12). Jakarta: PT. Pustaka Firdaus Cet. ke-1.
- Yaqub, A. M. (2009). *Kriteria Halal-Haram Untuk Pangan, Obat, dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadis*. Jakarta: PT. Pustaka Firdaus Cet. ke-1.