

**STUDI ANALISIS PROSES PRODUKSI BERDASARKAN
SISTEM JAMINAN HALAL PADA INDUSTRI
COKELAT NDALEM YOGYAKARTA**

***ANALYSIS STUDY ON PRODUCTION PROCESS AND HALAL
ASSURANCE SYSTEM IN INDUSTRY OF CHOCOLATE
NDALEM YOGYAKARTA***

SKRIPSI

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



A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Dms', is written over a horizontal line.

Acc skripsi revisi
16-11-2020

Disusun Oleh :

HUSNAINI OCTAVIA

16423025

**JURUSAN STUDI EKONOMI ISLAM
FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA**

2020

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Husnaini Octavia
NIM : 16423025
Program Studi : Ekonomi Islam
Fakultas : Ilmu Agama Islam
Judul Skripsi : Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Sistem
Jaminan Halal Pada Industri Cokelat Ndalem Yogyakarta

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan Skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata di kemudian hari penulisan Skripsi ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib yang berlaku di Universitas Islam Indonesia.

Demikian pernyataan ini saya buat sebenarnya dan tidak dipaksakan.

Yogyakarta, 22 Maret 2020



Husnaini Octavia

NOTA DINAS

Hal : Skripsi
Kepada : Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam
Universitas Islam Indonesia
Di Yogyakarta

Assalamualaikum Wr. Wb

Berdasarkan penunjukan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan surat nomor 790/Dek/60/DAATI/FIAI/V/2020 tanggal 15 Mei 2020 atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi saudara

:

Nama : Husnaini Octavia
NIM : 16423025
Program Studi : Ekonomi Islam
Fakultas : Ilmu Agama Islam
Judul Skripsi : Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Sistem
Jaminan Halal Pada Industri Cokelat Ndalem
Yogyakarta

Setelah kami teliti dan kami adakan perbaikan seperlunya, sudah diajukan untuk memenuhi sebagai syarat memperoleh gelar sarjana. Dengan ini kami berharap agar skripsi saudara tersebut diatas di munaqosahkan. Untuk itu kami ucapkan terimakasih.

Wassalamualaikum Wr Wb.

Dosen Pembimbing



Junaidi Safitri, SEI, MEI

REKOMENDASI PEMBIMBING

Yang bertanda tangan di bawah ini, Dosen Pembimbing Skripsi :

Nama Mahasiswa : Husnaini Octavia

NIM : 16423025

Judul Skripsi : Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Sistem
Jaminan Halal Pada Industri Cokelat Ndalem Yogyakarta

Menyatakan bahwa, berdasarkan proses dan hasil bimbingan selama ini, dilakukan perbaikan, maka yang bersangkutan dapat mendaftarkan diri untuk mengikuti munaqasah skripsi pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Yogyakarta, 22 Maret 2020



Junaidi Safitri SEI, MEI.

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

Skripsi

**STUDI ANALISIS PROSES PRODUKSI BERDASARKAN
SISTEM JAMINAN HALAL PADA INDUSTRI COKELAT
NDALEM YOGYAKARTA**

Oleh :

Husnaini Octavia

16423025

Telah dimunaqasahkan di depan

Dewan Munaqasah Skripsi Program Studi Ekonomi Islam

Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta,

Dan dinyatakan diterima sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana

Ekonomi Islam

TIM PENGUJI SKRIPSI

Nama

Jabatan

Tanda Tangan

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah, segala puji bagi Allah SWT Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang atas segala petunjuk, rahmat, karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi ini, dengan judul “Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Sistem Jaminan Halal Pada Industri Cokelat Ndalem Yogyakarta”

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan rasa terimakasih dan skripsi ini juga penulis persembahkan untuk :

1. Allah SWT Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang atas rahmat dan Ridha-Nya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Teruntuk orang yang paling berharga di hidup saya terima kasih Ibu saya, Ibu Maryati, Bapak saya, Bapak Bambang, dan adik saya Sahil yang selalu memberikan doa dan dukungan penuh serta kasih sayang kepada saya.
3. Keluarga Besar H.Laerang yang telah memberikan semangat serta doa yang tiada henti.
4. Teruntuk sahabat-sahabatku, Agnia Rona Afiani, Nana Zafira, dan Rifky Nurcahyani, Dayana Anggelisa yang mengenal saya dari awal saya menuntut ilmu di sini sampai sekarang, terima kasih telah hadir dan memberikan banyak cerita dan pelajaran selama ada di Yogyakarta, menjadi keluarga kedua untukku di sini. Semangat dan sukses untuk kalian semua, tanpa kalian hidupku di Yogyakarta terasa sepi.
5. Untuk Windi dan Puspa Sahabat sedari kecil, yang selalu memberikan dukungan dari jauh dan selalu ada di saat senang dan sedih terimakasih sudah selalu support selama proses penyelesaian skripsi ini.
6. Terima kasih kepada teman-teman seperbimbingan Bapak Junaidi yang selalu memberikan support satu sama lain.

7. Teruntuk Ibu Meika Hasim dan Mba Nurul terimakasih atas bantuan informasi yang diberikan mengenai Cokelat nDalem Yogyakarta untuk membantu penelitian dalam skripsi ini.
8. Terima kasih juga untuk rekan kerja saya di Jogjabolic, terutama pak Rofiq Siregar yang selalu memberikan support serta memberikan kemudahan untuk saya izin bila ada keperluan untuk penelitian.
9. Terima kasih teman-teman Ekonomi Islam angkatan 2016 yang selalu memberikan semangat, motivasi dan bantuan selama masa perkuliahan.

Semangat dan sukses untuk kita semua.



MOTTO

“ Maka Sesungguhnya bersama kesulitan ada Kemudahan”

(Q.S.Asy-Syarah :5)

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”

(Q.S. Al-Baqarah :286)

“if you want something you never had, you have to do something you've never done”



ABSTRAK**STUDI ANALISIS PROSES PRODUKSI BERDASARKAN SISTEM
JAMINAN HALAL PADA INDUSTRI COKELAT NDALEM
YOGYAKARTA****HUSNAINI OCTAVIA
16423025**

Makanan halal merupakan makanan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi oleh umat Islam. Untuk mengetahui kehalalan dan kesucian suatu produk, diperlukan adanya kajian khusus yang membutuhkan pengetahuan multidisiplin, seperti pengetahuan di bidang manajemen, pangan, kimia, biokimia, teknik industri, biologi, farmasi dan pemahaman tentang syariat. Penelitian ini dilakukan karena produk cokelat banyak diragukan kehalalannya, karena pada umumnya dalam menghasilkan produk cokelat batang kemasan dengan rasa yang khas dan tekstur yang bagus diperlukan bahan tambahan seperti rum, peneliti ingin mengetahui bagaimana proses produksi yang dilakukan di Cokelat Ndalem dalam menghasilkan produk yang sudah bersertifikat halal namun tetap bisa bersaing di pasar Internasional, dan dalam upaya mempertahankan kehalalan produknya perlu adanya penerapan sistem jaminan halal dalam manajemen perusahaannya. Sistem Jaminan Halal merupakan sistem yang disusun, diterapkan oleh perusahaan pemegang sertifikat Halal untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. Peneliti juga ingin mengetahui apakah proses produksi yang dilakukan di Cokelat Ndalem Yogyakarta sudah sesuai dengan sistem jaminan halal yang ditentukan oleh MUI atau belum. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan proses produksi yang dilakukan oleh industri cokelat Ndalem telah sesuai dengan prinsip dasar (SJH) merupakan jaminan halal yang dilakukan oleh industry. Cokelat Dalem untuk mendapatkan sertifikasi halal dari LPOM MUI. Pelaksanaannya dari ke-14 komponen SJH beberapa diantaranya telah dilakukan Kebijakan halal, Panduan Halal, Acuan Teknis, bahan, sosialisasi, yang dilakukan Balai POM Dalam pelaksanaan jaminan halal pada produk yang dihasilkan ini dilakukan dengan dasar kepercayaan dan ibadah kepada Allah Subhanahu wa taala. Dasar yang digunakan sebatas pengertian bahwa makanan yang dihasilkan haruslah makanan yang baik dan halal di konsumsi bagi masyarakat.

Kata Kunci : BPOM MUI, Cokelat, Halal, Sistem Jaminan Halal

ABSTRACT

ANALYSIS STUDY ON PRODUCTION PROCESS AND HALAL ASSURANCE SYSTEM IN INDUSTRY OF CHOCOLATE NDALAM YOGYAKARTA

HUSNAINI OCTAVIA

16423025

Analysis Study on Production Process and Halal Assurance System In Industry of Chocolate nDalem Yogyakarta

Abstract

Halal food is a food that does not contain any haram elements or ingredients or is forbidden to be consumed by Moslem society. To understand the halal or the purity of a product, it needs a particular analysis that requires multidisciplinary knowledge such as knowledge in management, food, chemistry, biochemistry, industrial engineering, biology, pharmacy as well as sharia. This study was conducted because many of chocolate products doubted their halalness, and also in general, process of making chocolate bars product with a distinctive taste and good texture, additional ingredients such as rum are needed aimed to observe the production process in Chocolate nDalem Yogyakarta The Halal Assurance System is a system developed and implemented by companies holding Halal certificates to maintain the continuity of the halal production process in accordance with the provisions of the LPPOM MUI. whether it has been suitable with the Halal Assurance System as set by MUI. The method used in this research was qualitative using the descriptive approach. The results of this research showed that the implementation of production process in industry of Chocolate nDalem has been in line with the principles of Islamic laws. Halal Assurance System or HAS (locally known as SJH - Sistem Jaminan Halal) is a guarantee of halal done by industry of chocolate nDalem to obtain the halal certificate from POM MUI. In its implementation from 14 components of Halal Assurance System, some have been done including halal policies, halal guidance, technical direction of ingredient, socialization done by POM, external communication between processing industries and documentation. In the implementation of halal assurance to the products, it is done based on trust and worship to Allah *Subhanahu wa taala*. The base used was in terms of understanding that the food produced must be the good and halal food to be consumed by people. The implementation of Halal Assurance System by industry of Chocolate nDalem was found only limited to the roles of work function from the existing 14 components. This was because it was only some components that have been implemented.

Keywords: BPOM MUI, Chocolate, Halal, Halal Assurance System

October 07, 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

KEPUTUSAN BERSAMA
MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN
KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA

Nomor : 158 Th.1987
 Nomor : 05436/U/1987

TRANSLITERASI ARAB-LATIN

1. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian dengan huruf dan tanda sekaligus.

Berikut daftar huruf Arab dan transliterasinya dengan huruf Latin:

Huruf Arab	Nama	Huruf latin	Nama
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Şa	ş	Es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ĥa	ĥ	ha (dengan titik di atas)
خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Zal	Z	zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	es dan ye
ص	Şad	ş	es(dengan titik di bawah)
ض	Đad	đ	de(dengan titik di bawah)

ط	Ṭa	ṭ	te(dengan titik di bawah)
ظ	Za	ẓ	zet(dengan titik di bawah)
ع	'ain	‘	koma terbalik (di atas)
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qaf	Q	Ki
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We
ه	Ha	H	Ha
ء	Hamzah	‘	Apostrof
ي	Ya	Y	Ye

2. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau monoftong dan vokal rangkap atau diftong.

a. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harkat, transliterasinya sebagai berikut :

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
◌َ	Fathah	A	A
◌ِ	Kasrah	I	I
◌ُ	Dhammah	U	U

b. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harkat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf, yaitu :

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
... يٰ	fathah dan ya	Ai	a dan i
... وٰ	fathah dan wau	Au	a dan u

Contoh:

كاتب

- kataba

فَعَلَ - fa'ala

3. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda, yaitu :

Harkat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
... اَ	fathah dan alif atau ya	A	a dan garis di atas
... اِ	kasrah dan ya	I	i dan garis di atas
... اُ	Hammah dan wau	U	u dan garis di atas

Contoh :

قَالَ - قِيلَ - قِلا

رَمَى - يَقُولُ - رامَى

4. Ta'Marbutah

Transliterasi untuk ta marbutah ada dua :

a. Ta marbutah hidup

Tamarbu"ah yang hidup atau mendapat harakat fathah, kasrah dan dammah, transliterasinya adalah 't'.

b. Ta marbutah mati

Ta marbutah yang mati atau mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah 'h'.

c. Kalau pada kata yang terakhir dengan ta marbu"ah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah maka ta marbutah itu ditransliterasikan dengan ha (h).

Contoh :

رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ - raudah al-atfāl

- raudatatul atfāl

الْمَدِينَةُ الْمُنَوَّرَةُ - al-Madīnah al-munawwarah

- al- Madīnatul-Munawwarah

طَلْحَةُ - talhah

5. Syaddah (Tasydid)

Syaddah dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda syaddah atau tanda tasydid, dalam transliterasi ini tanda syaddah tersebut dilambangkan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda syaddah itu.

Contoh :

رَبَّنَا - rabbanā الرَّحْمَ - al-hajj

نَزَّلَ - nazzala نِعَمَ - nu"ima

الْبِرِّ - al-birr

6. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf , yaitu , namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiah dan kata sandang yang diikuti huruf qamariah.

a. Kata sandang diikuti oleh huruf syamsiah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf /1/ diganti dengan huruf yang sama dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.

b. Kata sandang diikuti oleh huruf qamariah

Kata sandang diikuti oleh huruf qamariah ditransliterasikan sesuai aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya.\

Baik diikuti huruf syamsiah maupun huruf qamariah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanda sempang.

Contoh :

الرَّجُلُ - ar- rajulu	أَقْلَمُ - al - qalamu
السَّيِّدُ - as-sayyidu	الْبَدِيْعُ - al - badi' u
الشَّمْسُ - as-syamsu	الْجَلَالُ - al - jalālu

7. Hamzah

Dinyatakan di depan bahwa hamzah ditransliterasikan dengan apostrof. Namun, itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak ditengah dan di akhir kata. Bila hamzah itu terletak di awal kata, is dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh :

تَأْكُذُونَ - ta'khuẓūna	إِنَّ - inna
النَّوْءُ - an - nau'	أُمِرْتُ - umirtu
شَيْءٌ - syai'un	أَكَلَ - akalas

8. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fail, isim maupun harf ditulis terpisah. Hanya kata-kata ter-tentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan maka transliterainya ini, penuisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh :

وَإِنَّ لِلَّهِ لَهَوَّ خَبْرُ الرَّازِ قَيْنَ	▪ Wa innallāha lahuwa khair ar-rāziqīn
وَأَوْفُوا الْكَيْلَ وَالْمِيزَانَ	▪ Wa innallāha lahuwa khairrāziqīn
إِبْرَاهِيمَ الْخَلِيلِ	▪ Wa auf al- kaila wa-almīzān
بِسْمِ اللَّهِ مَجْرَاهَا وَمُرْسَاهَا	▪ Wa auf al- kaila wal mīzān
وَاللَّهُ عَلَى النَّاسِ حَظُّ الْبَيْتِ مَنْ اسْتَطَاعَ إِلَيْهِ سَبِيلًا	▪ Ibrāhīm al- Khalīl
	▪ Ibrāhīm al- Khalīl
	▪ Bismillāhi majrehā wa mursahā
	▪ Walillāhi ‘alan-nāsi hijju al-baiti manistatā’ a ilaihi sabīla
	▪ Walillāhi ‘alan-nāsi hijjul-baiti manistatā’ a ilaihi sabīlā

9. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, di antaranya : Huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama diri itu didahului oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Contoh :

وَمَا مُحَمَّدٌ إِلَّا رَسُولٌ

Wa mā Muhammadun illā rasl

إِنَّ أَوَّلَ بَيْتٍ وُضِعَ لِلنَّاسِ لَلَّذِي بِبَكَّةَ مُبَارَكًا
Inna awwala baitin wudi'a linnāzī
bibakkata mubārakan

سَيَاهِرُ رَمَضَانَ الَّذِي أُنزِلَ فِيهِ الْقُرْآنُ Syahru Ramadān al-laẓī unzila fīh al Qur'ān

وَلَقَدْ رَآهُ بِآلِ الْفُقَاطِ الْمُبِينِ Wa laqad ra'āhu bil-ufuq al-mubīn

الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ Alhamdu lillāhi rabbil al-'ālamīn

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau har-kat yang dihilangkan, huruf kapital tidak dipergunakan.

Contoh:

نَصْرٌ مِنَ اللَّهِ وَفَتْحٌ قَرِيبٌ

- Nasrun minallāhi wa fathun qarīb

لِلَّهِ الْأَمْرُ جَمِيعًا

- Lillāhi al-amru jamī'an
- Lillāhil-amru jamī'an

وَاللَّهُ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ

- Wallāha bikulli syai'in 'alīm

10. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan Ilmu Tajwid. Karena itu peresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT yang senantiasa memberikan rahmat, taufiq dan hidayahNya kepada kita semua. Selanjutnya shalawat serta salam senantiasa tercurahkan kepada Nabi dan Rasul kita Nabi Muhammad SAW. Kepada segenap keluarganya, sahabatnya serta umatnya. Dengan taufiq dan hidayah Allah SWT. Penulis bersyukur, telah dapat menyelesaikan skripsi ini sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Ekonomi Islam, Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia.

Penulisan skripsi dengan judul *Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Sistem Jaminan Halal Pada Industri Cokelat Ndalem Yogyakarta*. Penyusunan skripsi ini tidak terwujud tanpa adanya bantuan, bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak. Maka dari itu, dengan segala kerendahan hati, pada kesempatan ini peneliti berterimakasih kepada :

1. Bapak Prof. Fathul Wahid, ST., m.Sc., Ph.D., selaku rektor Universitas Islam Indonesia.
2. Bapak Dr. Tamyiz Mukharrom, M.A., selaku dekan Fakultas Ilmu Agama Islam
3. Ibu Dr. Rahmani Timorita Yulianti, M.Ag., selaku ketua Jurusan Studi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam.
4. Ibu Soya Sobaya S.E.I., M.M, selaku ketua Program Studi Ekonomi Islam.
5. Bapak Junaidi Safitri, SEI, MEI, selaku bapak dosen pembimbing skripsi yang telah membantu memberikan pengarahan, motivasi, tenaga dan pikiran serta meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan kepada penulis, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
6. Bapak, Ibu dosen dan staff Fakultas Ilmu Agama Islam, terima kasih atas segala bantuannya untuk menyelesaikan urusan penulis dalam menyelesaikan karya tulis ini.

7. Bapak Bambang dan Ibu Maryati selaku orang tua tersayang yang selalu memberikan doa, dukungan dan motivasi sehingga penulis dapat menempuh pendidikan ini hingga selesai.
8. Keluarga Besar H.Laerang yang selalu memberi dukungan serta doa.
9. Sahabat saya Agnia, Fira, Kiki yang sudah memberikan bantuan serta semangat kepada penulis.
10. Teman-teman dari Ekonomi Islam angkatan 2016 yang selalu memberikan support.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena ini penulis berharap adanya kritik dan saran yang dapat membangun dari semua pihak. Akhir kata penulis berharap, semoga yang peneliti persembahkan dapat memberikan manfaat. Aamiin Ya Rabbal Alamin.

Yogyakarta, 4 Oktober 2020



Husnaini Octavia

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	ii
NOTA DINAS	iii
REKOMENDASI PEMBIMBING	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
MOTTO	viii
ABSTRAK	viii
TRANSLITERASI ARAB-LATIN	xi
KATA PENGANTAR	xviii
DAFTAR ISI	xx
DAFTAR TABEL	xxii
DAFTAR GAMBAR	xxiii
LAMPIRAN	xxiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Sistematika Penulisan	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Telaah Pustaka	8
B. Landasan Teori	22
1. Manajemen Proses Produksi	22
a. Pengertian	22
b. Jenis-jenis Proses Produksi	23
2. Produksi Cokelat	25
a. Persiapan Biji Cokelat(<i>Cocoa Bean</i>)	27
b. Pembuatan Pasta Cokelat (<i>Cocoa Liquor</i>)	28
c. Pembuatan Cokelat Bubuk (<i>Cocoa Powder</i>) dan Lemak Cokelat	

(Cocoa Butter)	29
d. Pembuatan Cokelat (<i>Chocolate</i>)	29
3. Sertifikasi Halal	31
a. Pengertian Sertifikasi	31
b. Pengertian Halal	31
c. Pengertian Sertifikasi Halal	34
d. Kesadaran Halal	35
e. Prosedur Sertifikasi Halal MUI	37
f. SJH (Sistem Jaminan Halal)	39
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Desain Penelitian	42
B. Lokasi Penelitian	42
C. Waktu Pelaksanaan Penelitian	42
D. Objek Penelitian	43
E. Sumber Data	43
F. Teknik Pengumpulan Data	44
BAB IV PEMBAHASAN	
A. Profil CV. nDalem Mulya Mandiri	50
B. Proses Produksi Cokelat nDalem Yogyakarta	53
C. Analisis Halal Pada Proses Produksi Cokelat nDalem Yogyakarta	57
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	87
B. Saran	88
DAFTAR PUSTAKA	90

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan Kajian Pustaka 14



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Proses Produksi 23



LAMPIRAN

Lampiran I Transkrip Wawancara 94

Lampiran II Foto-foto Dokumentasi 109



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Produk halal merupakan produk yang ketersediaannya merupakan suatu keharusan di negara yang mengakui keberadaan muslim, seiring perkembangan zaman, kebutuhan umat muslim berupa produk halal semakin meningkat dan meluas dari berbagai aspek. Secara global, industri halal telah berkembang hingga saat ini sudah mencapai sekitar 1,8 miliar konsumen dengan nilai perkiraan yaitu sebesar USD 2,1 triliun (Hashim, 2015). Agama menjadi peran penting yang berpengaruh sebagai pedoman umat muslim dalam menentukan produk yang ingin mereka konsumsi. Sementara bisnis halal untuk muslim merupakan bisnis yang berkomitmen dengan agama. Pemahaman dari kata halal yaitu segala sesuatu yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram, atau dilarang untuk dikonsumsi oleh umat Muslim, serta proses pengolahan yang dilakukan tidak bertentangan dengan syariat. (Bulan, 2016). Produk makanan halal, adalah produk makanan yang kandungan di dalamnya serta proses pembuatannya tidak mengandung unsur yang haram, baik itu bahan baku utama, bahan tambahan pangan, bahan bantu dan bahan pelengkap lainnya. Serta pengelolannya pun dilakukan sesuai dengan pedoman syariat Islam pengelolaannya dilakukan sesuai dengan apa yang telah menjadi ketentuan hukum Islam. Islam telah mengatur semuanya agar umat Muslim mengetahui apa yang dilarang baginya untuk dikonsumsi dan apa yang halal baginya untuk dikonsumsi, dan mengenai hal itu, makanan halal terbukti kualitasnya dan sangat baik dikonsumsi untuk kesehatan tubuh Manusia.

Jumlah umat Muslim di Indonesia diperkirakan lebih dari 200 juta penduduk. Menurut *Global Islamic Economy Report 2017/2018*, Indonesia menempati urutan ke-10 dalam sektor industri keuangan Islam (*Islamic finance*) dan menempati urutan ke-4, serta menempati urutan ke-8, dalam sektor *Halal Cosmetics and Pharmaceuticals* dalam sektor *Halal Travel* selain sektor yang telah disebut tadi, Indonesia tidak termasuk dalam 10 besar negara terbesar dalam 4 industri *halal food*, *halal fashion*, dan *halal media and recreation*. (Routers, 2017). Dalam konteks ekonomi dan bisnis, populasi umat muslim yang semakin meningkat menjadikan potensi pasar bagi industri makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetik dapat direbut melalui adanya sertifikat halal.

Menteri Perencanaan Pembangunan Nasional/Kepala Bappenas, Bambang Brojonegoro menyatakan dalam acara *Halal Lifestyle Conference and Business Matching 2018*, bahwa jumlah pengeluaran Muslim global pada industri halal tahun 2016 mencapai 2 triliun dolar AS. Serta diperkirakan potensi pada tahun 2022 akan mencapai angka sekitar 3,1 triliun dolar AS, seiring naiknya pertumbuhan populasi muslim global. Menyadari bahwa hak asasi umat muslim itu adalah dapat mengonsumsi produk yang jelas kehalalannya, disahkan UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. (www.republika.co.id, 1 maret 2020). Undang-Undang ini sudah berlaku setelah 5 tahun dan di dalamnya menjelaskan bahwa, mewajibkan adanya sertifikat halal untuk produk dan jasa terkait di bidang produk makanan dan minuman, obat-obatan, serta kosmetik.

Indonesia dengan dengan mayoritas penduduk adalah umat Muslim, menjadikan kebutuhan akan keanekaragaman produk halal terbilang tinggi. Begitu juga dengan penduduk muslim dunia. Bila dilihat dari kuantitas yang ada, menunjukkan bahwa penduduk Islam di seluruh dunia saat ini diperkirakan berjumlah dua triliun. Tersebar ke seluruh benua seperti Asia, 805 juta, Timur Tengah, 210 juta, Afrika, 300 juta, Eropa 18 juta dan Amerika Utara, 8 juta orang. Diperkirakan akan terus tumbuh 3.5% per tahunnya. Industri makanan

halal mampu memberikan keuntungan yang luar biasa. (Yaakob & Mariam, 2012).

Dalam lima tahun terakhir, pertumbuhan industri yang mengukung konsep halal di Indonesia mencapai 40%, yang terdiri dari produk pakaian, makanan, obat-obatan, kosmetik, bahkan sarana pariwisata seperti hotel berbasis syariah finansial (Mix 2017). Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) sebagai satu-satunya lembaga yang berwenang memberikan sertifikat halal sampai tahun 2014 sebanyak 26.979 dari jumlah 8636 perusahaan dengan jumlah produk yang sudah disertifikasi halal sebanyak 53.383 dari 231.851 produk yang beredar (Hasanah, 2017)

Gaya hidup atau pola perilaku masyarakat dalam mengonsumsi produk pangan halal menjadi ukuran tingkat permintaan (*demand side*) terhadap produk tersebut. Dalam teori ekonomi dasar, dijelaskan bahwa tingkat permintaan akan produk halal akan memengaruhi tingkat usaha penyedia (*supply side*) produk halal (Roufu, 2013). Agama dapat memengaruhi sikap dan perilaku konsumen dalam kebiasaan membeli dan mengonsumsi produk halal. (Fuji, 2019)

Perkembangan di bidang ilmu dan teknologi dalam pengolahan sebuah produk telah membuat industri produk makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetik menjadi *syubhat* (berpeluang menjadi haram). Sumber keharaman bisa berasal dari bahan baku, bahan tambahan, atau bahan pembantu yang digunakan dalam membuat produk tersebut. teknologi dalam pengolahan telah membuat industri produk makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetik menjadi *syubhat* (berpeluang menjadi haram). Sumber keharamannya bisa berasal dari bahan baku, bahan tambahan, bahan pembantu, serta bahan pelengkap suatu produk itu sendiri. Banyak bahan baku, bahan tambahan, bahan pembantu, serta bahan pelengkap berasal dari bahan yang diharamkan, contohnya penyaring air mineral yang bahannya terbuat dari tulang babi atau dari hewan diharamkan lainnya, kemudian lemak babi hasil industri pengolahan daging babi yang lazim digunakan sebagai bahan pengemulsi industri pangan. Lemak babi, hasil

samping industri pengolahan daging babi, misalnya, dapat dibuat bahan pengemulsi yang umum dipakai industri pangan. Secara khusus, bagi umat Muslim, keputusan dalam memilih makanan bahan dasar daging sangat memperhatikan kehalalannya. Aspek halal terkait dengan cara penyembelihannya, kesejahteraan hewan, kebersihannya, dan desinfeksi yang meliputi semua tahap rantai produksi dan suplai makanan. Penyembelihan secara halal harus dilakukan dengan memotong tiga saluran (pembuluh darah, trachea, dan esofagus) di bagian tenggorokan hewan sehingga menyebabkan hewan mati dengan cepat tanpa merasakan penderitaan. (Teuku Shaddiq Rosa dkk, 2018).

Pada tingkat regional, saat ini ada kerjasama antara Indonesia, Malaysia, Thailand atau *Indonesia Malaysia Thailand Growth Triangle* (IMT-GT) untuk mengotorisasi Thailand sebagai hub Halal IMT-GT produk dan jasa. Terdapat Standar Makanan Halal MS 1500:2009. untuk memastikan keselamatan konsumen. Produsen harus mengambil langkah yang diperlukan untuk mematuhi *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Good Hygienic Practice* (GHP). Bahaya analisis *Critical Control Point* (HACCP). *The Department of Islamic Development Malaysia* (JAKIM) merupakan lembaga utama yang mengatur sertifikasi halal untuk produk halal, yang mencakup penilaian, penerbitan, dan kontrol sertifikat halal. (Khalek, 2015).

Jenis olahan yang paling banyak diminati yaitu produk coklat batang atau banyak dikenal dengan istilah coklat bar. Manfaat mengonsumsi coklat batang antara lain, membantu proses pencernaan dalam tubuh, menjaga kesehatan jantung, dan membantu meningkatkan penglihatan. (Himawasesa, 2014).

Menjanjikan peluang industri coklat terlihat dari penetrasi konsumsi coklat di Indonesia yang masih berkisar di angka 78 persen dibanding dengan produk cemilan lain seperti biskuit yang telah mencapai 90 persen. (www.tribunnews.com, 1 Maret 2020).

Cokelat Ndalem Yogyakarta yang berdiri pada tahun 2013 telah eksis sebagai produsen cokelat yang terkemuka di kota Yogyakarta. Hubungan dengan LPPOM MUI DIY pun terjalin dengan baik. Ada beberapa tahapan yang dilakukan oleh LPPOM MUI DIY terkait labelisasi makanan halal di Kota Yogyakarta. Paling awal dan yang utama adalah pembekalan dan sosialisasi terhadap para pelaku usaha kuliner di kota Yogyakarta mengenai manfaat dan pentingnya produk halal.

Proses produksi atau pengolahan sebuah produk dengan pemanfaatan ilmu pengetahuan dan teknologi memungkinkan adanya percampuran antara yang halal dengan yang haram, baik itu disengaja maupun tidak disengaja. Oleh karena itu, untuk memastikan kehalalan suatu produk, diperlukan adanya kajian khusus dengan menggunakan pengetahuan multidisiplin seperti, pengetahuan di bidang pangan, kimia, biokimia, teknik industri, biologi, farmasi, dan pemahaman tentang syariat. (Syafrida, 2013). Tujuan penulis melakukan penelitian ini adalah untuk membahas lebih dalam mengenai proses produksi yang ada di cokelat ndalem Yogyakarta, serta memastikan bahwa proses produksinya sudah sesuai dengan sistem jaminan halal dari MUI. Karena dalam membuat sebuah produk cokelat, penting bagi konsumen memastikan bahwa produk yang dikonsumsi kandungan dan proses pembuatannya jelas dan terjamin kehalalannya.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini dilakukan untuk membahas lebih lanjut dalam bentuk skripsi yang berjudul: “Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Sistem Jaminan Halal Pada Industri Cokelat Ndalem Yogyakarta “

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka masalah yang teridentifikasi yaitu:

1. Bagaimana sistem jaminan halal yang diterapkan oleh Cokelat Ndalem Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui sistem jaminan halal apa saja yang diterapkan oleh Cokelat Ndalem Yogyakarta, serta sudah sesuai dengan sistem jaminan halal yang ditentukan oleh MUI atau belum.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian yang dilakukan ini akan memberikan beberapa manfaat untuk berbagai pihak, antara lain:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan pemahaman dan wawasan yang lebih luas terkait ekonomi dan bisnis, khususnya terkait proses produksi dan analisis kehalalan.

2. Manfaat praktis

a. Bagi Peneliti

Adanya penelitian ini menjadi wadah bagi peneliti untuk mengasah kemampuan juga menambah pengalaman di bidang penelitian. Selain itu, penelitian ini juga menjadi ajang bagi peneliti untuk mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan di bangku kuliah dalam kehidupan nyata. Penelitian ini juga diadakan sebagai bentuk kontribusi peneliti terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang ekonomi dan juga bisnis Islam, serta sebagai bentuk pengabdian bagi masyarakat.

b. Bagi Pelaku Usaha

Hasil dari penelitian ini secara khusus diharapkan mampu memberikan pandangan baru bagi pelaku usaha makanan terkait pengaruh sertifikasi halal dan kesadaran halal konsumen. Selanjutnya, hasil dari penelitian dapat dijadikan acuan dan pertimbangan oleh produsen makanan jadi lainnya untuk memperbaiki manajemennya.

D. Sistematika Penulisan

Bab pertama dalam penelitian ini adalah pendahuluan yang menguraikan latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

Bab kedua akan mengupas tinjauan pustaka. Di dalam bab ini akan dipaparkan telaah pustaka, yaitu penelitian-penelitian yang sudah pernah ada dan berkaitan dengan penelitian ini. Selain itu, pada bab ini juga akan memaparkan landasan teori yang berkaitan dengan penelitian.

Bab ketiga dalam penelitian ini memaparkan metode penelitian, yaitu metode yang digunakan dalam penelitian ini nantinya akan dijabarkan secara jelas. Dalam bab ketiga ini juga akan dijelaskan mengenai desain penelitian, lokasi penelitian, waktu pelaksanaan penelitian, objek penelitian, sumber data, teknik pengumpulan dan analisis data, serta jadwal penelitian.

Sedangkan pada bab keempat yang berisi pembahasan akan membahas tentang Cokelat nDalem Yogyakarta, dari perusahaan yang menaunginya, proses pembuatan cokelat, hingga analisis halal pada proses produksi cokelat dan analisis kesesuaian sistem jaminan halal antara cokelat nDalem Yogyakarta dengan LPPOM MUI.

Pada bab kelima yaitu penutup yang berisi kesimpulan dan saran.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

Dalam penulisan skripsi ini peneliti menggali informasi dari penelitian-penelitian sebelumnya sebagai bahan perbandingan, baik mengenai kekurangan atau kelebihan yang sudah ada. Selain itu, peneliti juga menggali informasi dari buku-buku maupun skripsi dalam rangka mendapatkan suatu informasi yang ada sebelumnya tentang teori yang berkaitan dengan judul yang digunakan untuk memperoleh landasan teori ilmiah.

Pertama, penelitian *Sertifikat Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Memberi Perlindungan Dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim* oleh Syafrida, 2016 di Jakarta. Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui manfaat sertifikat halal pada produk makanan dan minuman yang diperdagangkan di masyarakat. Metode penelitian yang digunakan dalam penulisan yaitu penelitian kepustakaan berupa data sekunder menggunakan bahan hukum primer, bahan sekunder, dan bahan tersier. Kesimpulan dari tulisan ini yaitu, dalam upaya mendapatkan sertifikat halal pelaku usaha perlu melakukan pengajuan permohonan sertifikat halal ke LPPOM MUI disertai dengan data pendukung. LPPOM MUI membentuk tim auditor, untuk melakukan audit pada saat proses produksi dan hasil audit disampaikan ke komisi Fatwa MUI untuk mendapat penetapan halal dan MUI mengeluarkan sertifikat halal. Manfaat sertifikat halal pada produk yang diperdagangkan adalah untuk memberi perlindungan dan kepastian hukum hak-hak konsumen muslim terhadap produk yang tidak halal.

Kedua, penelitian yang dilakukan oleh Debbi Nukeriana berjudul *“Implementasi Sertifikat Halal Pada Produk Pangan di Kota Bengkulu”*

dilakukan di Bengkulu pada tahun 2018. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi sertifikat halal pada produk pangan di kota Bengkulu dan untuk mengidentifikasi faktor pendukung dan penghambat implementasi sertifikasi halal pada produk pangan di kota Bengkulu. Peneliti menggunakan metode *field research* yaitu penelitian yang sumber datanya diambil berdasarkan data yang berada di lapangan. Hasil dari penelitian ini menyimpulkan bahwa pertama, implementasi sertifikasi halal pada produk pangan di kota Bengkulu sudah terlaksana meskipun hanya sebagian kecil dari jumlah Industri Kecil Menengah yang ada di kota Bengkulu. Kedua, faktor pendukung implementasi sertifikasi halal pada produk pangan di kota Bengkulu yaitu adanya peraturan yang mengatur tentang sertifikat halal. Adapun faktor penghambatnya yaitu belum efektifnya pemberlakuan Undang-Undang tentang jaminan produk halal, minimnya informasi dan pengetahuan mengenai sertifikasi halal pada produk serta kurangnya kesadaran hukum konsumen dan produsen mengenai sertifikat halal. Ketiga, peran LPPOM MUI Provinsi Bengkulu dalam menumbuhkan kesadaran konsumen dan produsen pangan terhadap sertifikasi halal di kota Bengkulu adalah memberikan sosialisasi tentang sertifikasi halal, pembinaan kepada pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) terkait sertifikasi halal serta mengadakan lomba menulis halal tingkat SMA.

Ketiga, penelitian M.Erick Fernando Anosa di Lampung pada 2018 dengan judul “Penerbitan Label Halal Pada Produk Makanan Kemasan Berdasarkan Prinsip Hukum Islam Di Bandar Lampung”. Penelitian yang bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis alasan hukum pentingnya penerbitan label halal pada makanan kemasan di Bandar Lampung menurut Hukum Islam ini untuk mengetahui dan menganalisis pendaftaran label halal pada makanan kemasan di Bandar Lampung ditinjau dari Hukum Islam. Menggunakan kajian normatif empiris. Data dikumpulkan dengan berdasarkan prosedur studi kepustakaan, studi dokumen, dan wawancara. Analisis data dilakukan secara yuridis

kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa alasan hukum terhadap penting adanya sertifikat halal serta tercantumnya label halal pada kemasan sebuah produk makanan atau minuman di Bandar Lampung. Pemerintah melalui LPPOM serta Fatwa MUI mewajibkan para produsen untuk mendaftarkan produk mereka ke lembaga terkait LPPOM MUI guna untuk mendapatkan sertifikasi halal. Sebagaimana sudah diatur dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standardisasi Fatwa Halal karena label halal merupakan hak konsumen muslim yang wajib mendapat perlindungan dari negara, serta berhak atas rasa aman dalam mengonsumsi suatu produk makanan dan minuman yang halal, serta menghindari keraguan produk yang terindikasi dari hal-hal yang diharamkan sesuai syariat Islam.

Keempat, penelitian Anisa Cahaya Pratiwi berjudul Pencantuman Sertifikasi Halal Dalam Kemasan Produk Oleh Perusahaan Sebagai Bentuk Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen (Studi pada PT. Japfa Comfeed Indonesia Tbk. Cabang Lampung). Penelitian empiris yang dilakukan di Lampung pada 2018 ini bertujuan untuk memahami dan menganalisis mekanisme pelaksanaan sertifikasi halal terhadap produk makanan yang dikeluarkan oleh perusahaan serta untuk menganalisis akibat hukum dari pencantuman sertifikat halal terhadap produk makanan yang dikeluarkan oleh perusahaan/pelaku usaha bagi konsumen muslim. Hasil penelitian ini menjelaskan bahwa mekanisme pelaksanaan sertifikasi halal yang melibatkan setidaknya 3 pihak antara lain, yaitu BPJPH, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), dan MUI. Pencantuman label halal dalam kemasan produksi menghasilkan hak dan kewajiban berupa hak konsumen muslim dalam memperoleh jaminan penggunaan produk halal serta kewajiban para produsen dalam memberikan perlindungan hukum maka konsumen muslim berhak menempuh jalur hukum, dan produsen wajib menerima upaya hukum tersebut sebagai bentuk tanggung jawab mereka.

Kelima, penelitian “Sertifikasi Halal Pada Hewan Atau Daging Impor Menurut UU 41 Tahun 2014 Tentang Peternakan Dan Kesehatan Hewan” oleh Dian Puspita Rini di Jakarta tahun 2019. Penelitian ditujukan untuk mengetahui bagaimana regulasi/peraturan yang mengatur tentang sertifikasi halal pada hewan atau daging impor, berdasarkan undang-undang no. 41 tahun 2014 tentang peternakan dan kesehatan dan untuk mengetahui bagaimana mekanisme sertifikasi halal pada hewan impor yang diedarkan di Indonesia. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang menjelaskan mekanisme yang dijalani oleh pelaku usaha baik produk makanan lokal maupun impor untuk memperoleh sertifikat halal diawali dengan pengajuan sertifikat halal kepada BPJPH. Selanjutnya, BPJPH melakukan pemeriksaan kelengkapan dokumen. Pemeriksaan dan pengujian kehalalan produk dilakukan oleh LPH. LPH tersebut harus memperoleh akreditasi dari BPJPH yang bekerjasama dengan MUI. Penetapan kehalalan produk dilakukan oleh MUI melalui sidang fatwa halal MUI dalam bentuk keputusan penetapan produk halal yang ditandatangani oleh MUI. BPJPH menerbitkan sertifikat halal berdasarkan keputusan penetapan halal produk dari MUI tersebut. Sedangkan proses sertifikasi veteriner sesuai penjelasan pasal 58 ayat (3) Undang-Undang tentang Peternakan dan Kesehatan hewan menyatakan bahwa sertifikat veteriner adalah surat keterangan yang dikeluarkan oleh dokter hewan yang berwenang menyatakan bahwa produk hewan telah memenuhi persyaratan keamanan, kesehatan, dan keutuhan.

Penelitian keenam oleh Arif Okfyoki Istiawan pada 2019 berjudul Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Home Industry Pada Kampung Abon di Padmosusastro Wonokromo Surabaya. Penelitian dilakukan di Kampung Abon Padmosusastro Surabaya. Dalam penelitian ini ada dua rumusan masalah yang dikaji. (1) Bagaimana pelaksanaan sistem jaminan halal produk home industry pada Kampung Abon di Padmosusastro Wonokromo Surabaya? (2) Bagaimana kesesuaian sistem jaminan halal produk home industry pada Kampung Abon dengan sistem

jaminan halal LPPOM MUI? Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi, wawancara dan dokumentasi. Metode ini dipilih agar data penelitian bersifat mendalam dan menyeluruh mengenai pelaksanaan sistem jaminan halal di Kampung Abon dan kesesuaian sistem jaminan halal pada LPPOM MUI. Data yang diperoleh kemudian disajikan secara deskriptif analisis dengan pola berfikir induktif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, pelaksanaan sistem jaminan halal home industry pada Kampung Abon di padmosusastro meliputi sebelas komponen Sistem Jaminan Halal diantaranya: Kebijakan Halal, Tim Manajemen Halal, Training dan Edukasi (Internal dan Eksternal), Bahan, Produk, Fasilitas Produksi, Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis, Kemampuan Telusur, Penanganan Produk Yang Tidak Sesuai Kriteria, Audit Internal, Kaji Ulang Manajemen, telah dijalankan dengan baik sesuai dengan komitmen yang dibuat oleh pemilik usaha sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI.

Penelitian ketujuh dilakukan oleh Siti Hartina berjudul Analisis kriteria sistem jaminan halal pada produksi susu di PT. Greenfields Indonesia tahun 2019. Studi ini mengkaji tentang pentingnya kriteria Sistem Jaminan Halal pada produksi susu di industri pangan yang ada di Indonesia. Tujuan studi ini adalah untuk menganalisis kesesuaian dari kriteria sistem jaminan halal pada produksi susu di PT. Greenfields Indonesia dengan standar HAS 23101. Penelitian ini merupakan penelitian observasional yang bersifat deskriptif. Proses pengumpulan data dilakukan dengan cara memberikan daftar checklist kepada tim manajemen halal di industri pangan tersebut. Hasil penelitian didapatkan persentase kesesuaian pada Kebijakan Halal 100%, Tim Manajemen Halal 100%, Pelatihan dan Edukasi 100%, Bahan 100%, Produk 100%, Fasilitas Produk 91,6%, Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis 100%, Kemampuan Telusur 100%, Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria 77,8%, Audit Internal 100%, dan Kaji Ulang Manajemen 100%.

Hasil persentase kesesuaian yang didapatkan secara keseluruhan sebesar 97,2 persen.

Kedelapan, penelitian “Sistem Jaminan Halal Dan Kandungan Gizi Bakso Sapi Produksi Usaha Mikro Di Pasar Rasamala Banyumanik Kota Semarang Tahun 2019” oleh Aulia Dewi Pratiwi dkk pada tahun 2019. Penelitian ditujukan untuk mengetahui bagaimana Sistem Jaminan Halal Dan Kandungan Gizi Bakso Sapi Produksi Usaha Mikro Di Pasar Rasamala Banyumanik Kota Semarang Tahun 2019. Penelitian ini menggunakan metode mix (kualitatif dan kuantitatif). Hasil penelitian menunjukkan seluruh sampel bakso yang peneliti ambil negatif protein babi dengan ketelitian 98-99%. Rata-rata kandungan gizi bakso per 100g BDD kadar air 59,8g, kadar abu 5,7g, kadar lemak 9,3g, kadar protein 8,5g. Kesimpulan bakso sapi tidak terdeteksi adanya protein babi, terdapat pengaruh antara kualitas mutu bakso dengan bahan, lingkungan dan alat yang digunakan dan kandungan gizi sampel memenuhi standar SNI, kecuali pada analisis kadar abu diatas standar SNI.

Tabel 2.1
Perbandingan Kajian Pustaka

No	Aspek Perbandingan	Studi Terdahulu	Rencana Penelitian
1	Judul Ilmiah	Sertifikat Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Memberi Perlindungan Dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim.	Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Sistem Jaminan Halal Pada Industri Cokelat Ndalem Yogyakarta
	Tujuan Penelitian	Untuk mengetahui manfaat sertifikat halal pada produk makanan dan minuman yang diperdagangkan di masyarakat	Untuk mengetahui bagaimana proses produksi yang dilakukan di Cokelat nDalem Yogyakarta dan

No	Aspek Perbandingan	Studi Terdahulu	Rencana Penelitian
			apakah proses produksi yang dilakukan di Cokelat Ndalem Yogyakarta sudah sesuai dengan sistem jaminan halal yang ditentukan oleh MUI
	Metode Penelitian	Kepustakaan berupa data sekunder menggunakan bahan hukum primer	Penelitian dilaksanakan dengan menggunakan metode kualitatif
	Waktu dan tempat	Jakarta, 2016	Yogyakarta, Maret- Mei 2020
2	Judul Jurnal Ilmiah	Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan di Kota Bengkulu.	Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Sistem Jaminan Halal Pada Industri Cokelat Ndalem Yogyakarta
	Tujuan Penelitian	Menganalisis implementasi serifikasi halal pada produk pangan di kota Bengkulu dan mengidentifikasi faktor pendukung dan penghambat implementasi sertifikasi halal pada produk pangan di kota Bengkulu.	Untuk mengetahui bagaimana proses produksi yang dilakukan di Cokelat nDalem Yogyakarta dan apakah proses produksi yang dilakukan di Cokelat nDalem Yogyakarta sudah sesuai dengan sistem jaminan halal yang ditentukan oleh MUI

No	Aspek Perbandingan	Studi Terdahulu	Rencana Penelitian
	Metode Penelitian	Metode penelitian field research	Penelitian dilaksanakan dengan menggunakan metode kualitatif
	Waktu dan tempat	Bengkulu, 2018	Yogyakarta, Maret-Mei 2020
3	Judul Jurnal Ilmiah	Penerbitan label halal pada produk makanan kemasan berdasarkan prinsip hukum Islam di Bandar Lampung	uu
	Tujuan Penelitian	Untuk memahami serta menganalisis sebab hukum pentingnya penerbitan label halal pada makanan kemasan di Bandar Lampung menurut Hukum Islam Juga untuk mengetahui dan menganalisis pendaftaran label halal pada makanan kemasan di Bandar Lampung	Untuk mengetahui bagaimana proses produksi yang dilakukan di Cokelat nDalem Yogyakarta dan apakah proses produksi yang dilakukan di Cokelat nDalem Yogyakarta sudah sesuai dengan sistem jaminan halal yang ditentukan oleh MUI
	Metode Penelitian	Kajian normatif empiris	Penelitian dilaksanakan dengan menggunakan metode kualitatif
	Waktu dan tempat	Lampung, 2018	Yogyakarta, Maret-Mei 2020

No	Aspek Perbandingan	Studi Terdahulu	Rencana Penelitian
4	Judul Jurnal Ilmiah	Pencantuman sertifikasi halal dalam kemasan produk oleh perusahaan sebagai bentuk perlindungan hukum terhadap konsumen (Studi pada PT Japfa Pt Japfa Comfeed Indonesia Tbk. Cabang Lampung)	Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Sistem Jaminan Halal Pada Industri Cokelat Ndalem Yogyakarta
	Tujuan Penelitian	Untuk memahami dan menganalisis mekanisme pelaksanaan sertifikasi halal terhadap produk makanan yang dikeluarkan oleh perusahaan juga untuk memahami dan menganalisis akibat hukum dari pencantuman sertifikasi halal terhadap produk makanan yang dikeluarkan oleh perusahaan/pelaku usaha bagi konsumen muslim dengan memberikan jaminan kehalalan produk	Untuk mengetahui bagaimana proses produksi yang dilakukan di Cokelat nDalem Yogyakarta dan apakah proses produksi yang dilakukan di Cokelat nDalem Yogyakarta sudah sesuai dengan sistem jaminan halal yang ditentukan oleh MUI
	Metode Penelitian	Penelitian Empiris	Penelitian dilaksanakan dengan menggunakan metode kualitatif

No	Aspek Perbandingan	Studi Terdahulu	Rencana Penelitian
	Waktu dan tempat	Lampung Tahun 2018	Yogyakarta, Maret-Mei 2020
5	Judul Jurnal Ilmiah	Sertifikasi halal pada hewan atau daging impor menurut UU 41 tahun 2014 tentang peternakan dan kesehatan hewan	Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Sistem Jaminan Halal Pada Industri Cokelat Ndalem Yogyakarta
	Tujuan Penelitian	Untuk mengetahui mengenai peraturan yang mengatur tentang sertifikasi halal pada hewan/daging impor berdasarkan undang-undang no. 41 tahun 2014 tentang peternakan dan kesehatan hewan serta mengetahui bagaimana mekanisme sertifikasi halal pada hewan impor yang diedarkan di Indonesia	Untuk mengetahui bagaimana proses produksi yang dilakukan di Cokelat Ndalem Yogyakarta dan apakah proses produksi yang dilakukan di Cokelat Ndalem Yogyakarta sudah sesuai dengan sistem jaminan halal yang ditentukan oleh MUI
	Metode Penelitian	Penelitian dilaksanakan dengan menggunakan metode kualitatif	Penelitian dilaksanakan dengan menggunakan metode kualitatif
	Waktu dan tempat	Penelitian ini dilaksanakan di Jakarta pada tahun 2019.	Yogyakarta, Maret-Mei 2020
6	Judul Jurnal Ilmiah	Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Home Industry Pada Kampung Abon	Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Sistem Jaminan Halal Pada

No	Aspek Perbandingan	Studi Terdahulu	Rencana Penelitian
7		di Padmosusastro Wonokromo Surabaya	Industri Cokelat Ndalem Yogyakarta
	Tujuan Penelitian	Untuk mengetahui bagaimana pelaksanaan sistem jaminan halal produk home industry pada Kampung Abon di Padmosusastro Wonokromo	Untuk mengetahui bagaimana proses produksi yang dilakukan di Cokelat Ndalem Yogyakarta dan apakah proses produksi yang dilakukan di Cokelat Ndalem Yogyakarta sudah sesuai dengan sistem jaminan halal yang ditentukan oleh MUI
	Metode Penelitian	Kualitatif	Penelitian dilaksanakan dengan menggunakan metode kualitatif
	Waktu dan tempat	Surabaya, 2019	Yogyakarta, Maret-Mei 2020
	Judul Jurnal Ilmiah	Analisis kriteria sistem jaminan halal pada produksi susu di PT. Greenfields Indonesia tahun 2019	Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Sistem Jaminan Halal Pada Industri Cokelat Ndalem Yogyakarta
Tujuan Penelitian	Untuk menganalisis kesesuaian dari kriteria sistem jaminan halal pada produksi susu di PT. Greenfields Indonesia dengan standar	Untuk mengetahui bagaimana proses produksi yang dilakukan di Cokelat Ndalem Yogyakarta dan apakah proses produksi	

No	Aspek Perbandingan	Studi Terdahulu	Rencana Penelitian
8		HAS 23101	yang dilakukan di Cokelat nDalem Yogyakarta sudah sesuai dengan sistem jaminan halal yang ditentukan oleh MUI
	Metode Penelitian	Kualitatif	Penelitian dilaksanakan dengan menggunakan metode kualitatif
	Waktu dan tempat	Jakarta 2019	Yogyakarta, Maret-Mei 2020
	Judul Jurnal Ilmiah	Penerapan Sistem Jaminan Halal Dan Kandungan Gizi Bakso Sapi Produksi Usaha Mikro Di Pasar Rasamala Banyumanik Kota Semarang Tahun 2019	Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Sistem Jaminan Halal Pada Industri Cokelat Ndalem Yogyakarta
Tujuan Penelitian	Untuk mengetahui bagaimana penerapan sistem jaminan halal dan kandungan gizi bakso sapi produksi usaha mikro di pasar rasamala banyumanik kota semarang tahun 2019	Untuk mengetahui bagaimana proses produksi yang dilakukan di Cokelat nDalem Yogyakarta dan apakah proses produksi yang dilakukan di Cokelat nDalem Yogyakarta sudah sesuai dengan sistem jaminan halal yang ditentukan oleh MUI	

No	Aspek Perbandingan	Studi Terdahulu	Rencana Penelitian
	Metode Penelitian	desain cross sectional Mix Methode (Kualitatif dan kuantitaif).	Penelitian dilaksanakan dengan menggunakan metode kualitatif
	Waktu dan tempat	Banyumanik, Semarang 2019	Yogyakarta, Maret-Mei 2020

Tabel di atas merupakan komparasi antara penelitian yang sudah ada sebelumnya dengan rencana penelitian yang akan dibuat. Penelitian ini hadir dengan fokus yang lebih kepada proses pembuatan coklat di Ndalem Yogyakarta, karena terdapat beberapa produk coklat yang menggunakan komponen tidak halal dan disamping itu juga hal tersebut merupakan hal pembeda dengan peneliti-peneliti terdahulu. Untuk mengetahui hal tersebut, peneliti melakukan wawancara mendalam dengan pihak-pihak yang berkaitan langsung dengan proses pembuatan coklat Ndalem Yogyakarta. Dari hasil wawancara tersebut kemudian peneliti menganalisis apakah proses pembuatan coklat di Ndalem Yogyakarta sudah sesuai dengan Sistem Jaminan Halal yang dikeluarkan oleh MUI.

B. Landasan Teori

1. Manajemen Proses Produksi

a. Pengertian

Menurut Malayu S.P Hasibuan (2016:1), manajemen berasal dari kata *to manage* yang artinya mengatur. Apa yang diatur, apa tujuannya diatur, mengapa harus diatur, siapa yang mengatur, dan bagaimana mengaturnya.

Manajemen merupakan suatu proses untuk mewujudkan tujuan yang diinginkan. Manajemen sebagai ilmu pengetahuan, manajemen juga bersifat universal dan mempergunakan kerangka ilmu pengetahuan yang sistematis. Ilmu pengetahuan manajemen dapat diterapkan dalam semua

organisasi manusia, perusahaan, pemerintah, pendidikan, sosial, keagamaan, dan lain-lainnya.

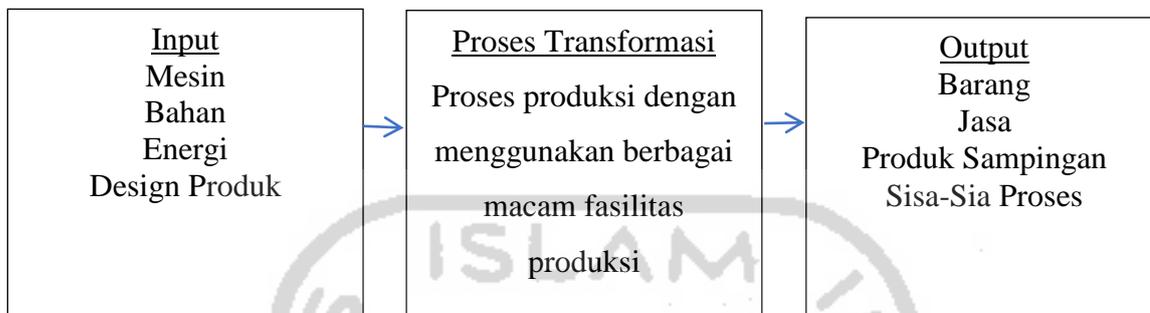
Menurut Irham Fahmi (2017 :10), pengertian manajemen produksi adalah sebuah ilmu manajemen yang membahas secara menyeluruh bagaimana pihak manajemen produksi perusahaan menggunakan ilmu dan seni yang dimiliki dengan mengarahkan dan mengatur orang-orang untuk mencapai hasil produksi yang diinginkan.

Dari berbagai pendapat para ahli, dapat disimpulkan bahwa Manajemen Produksi adalah kegiatan mengatur dan mengelola sumber daya yang dimiliki suatu perusahaan dengan tepat di dalam proses produksi dalam rangka menciptakan suatu produk dan menambah nilai kegunaan suatu barang ataupun jasa.

Menurut Assauri (2016:21) pengertian proses produksi adalah cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dana) yang ada.

Menurut Yamit dalam Damar (2018) proses produksi pada hakekatnya adalah proses pengubahan (transformasi) dari bahan atau komponen (input) menjadi produk lain yang mempunyai nilai lebih tinggi atau dalam proses terjadi penambahan nilai. Di bawah ini terdapat gambar mengenai proses produksi;

Gambar 2.1 Proses Produksi



Sumber: Yamit dalam Damar (2018)

b. Jenis-jenis Proses Produksi

Menurut Assauri (2016: 121) proses produksi dapat dibedakan atas:

1) Proses produksi yang terputus-putus (*intermittent process*)

Kegiatan produksi dalam sebuah perusahaan yang menerapkan proses produksi terputus-putus, dilakukan dengan berdasarkan jumlah permintaan yang masuk. Oleh sebab itu, proses produksi dilakukan berdasarkan pesanan (*order*) saja, dan biasanya, jumlah produk yang dihasilkan relative kecil, atau sedikit, sehingga perencanaan produksi yang dibuat tidak berdasarkan dari perkiraan penjualan. (*sales forecasting*) di masa dekat, Perkiraan penjualan ini membantu untuk dapat mengira-ngira pesanan yang akan diterima. Sehingga dapat menentukan optimum mesin dimasa yang akan datang. Dan tindakan-tindakan yang perlu dilakukan untuk menutupi kekurangan yang mungkin terjadi. Perencanaan produksi haruslah fleksibel, agar peralatan produksi dapat digunakan secara optimal.

2) Proses produksi terus-menerus (*continuous process*)

Perencanaan produksi pada perusahaan yang melakukan proses produksi secara terus-menerus itu dilakukan dengan berdasarkan perkiraan atau gambaran tingkat penjualan. Itu karena kegiatan produksi tidak dilakukan berdasarkan pesanan yang diterima, melainkan untuk memenuhi pasar dalam

jumlah besar serta permintaan yang berulang-ulang dan telah mempunyai rancangan selama jangka waktu tertentu.

3) Proses *Intermediate*

Dalam kenyataan kedua macam proses produksi di atas tidak sepenuhnya berlaku. Biasanya merupakan campuran dari keduanya. Hal ini disebabkan macam barang yang dikerjakan memang berbeda, tetapi macamnya tidak terlalu banyak dan jumlah barang setiap macam agak banyak. Proses produksi yang memiliki unsur *continuous* dan ada pula unsur *intermittent*, proses semacam ini biasanya disebut sebagai proses *intermediate* atau campuran.

Dalam Islam, produksi atau operasional adalah menambahkan kegunaan /nilai guna suatu barang. Kegunaan barang akan bertambah apabila barang tersebut memberikan manfaat baru atau lebih dari barang yang semula (Muhammad, 2014 : 255). Ada juga yang mengartikan sebagai sebuah proses yang terlahir di muka bumi ini semenjak manusia menghuni planet ini. Operasi begitu berpengaruh pada kelangsungan hidup dan peradaban manusia dan bumi. Selanjutnya di artikan juga sebagai kegiatan manusia untuk menciptakan atau menghasilkan barang dan jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen. (P3EI, 2018 : 186).

Sadr (2010 : 201) membedakan dua aspek produksi sebagaimana ia membedakan aspek ekonomi. Pertama adalah aspek objektif atau aspek ilmiah. Yang berhubungan dengan sisi teknis dan ekonomis seperti alat-alat analisis yang digunakan. Hukum produksi dan biaya, kedua yaitu aspek subjektif yang meliputi apa yang akan diproduksi (*what*), dan untuk siapa di produksi (*for whom*). Produksi tidak lepas dari industri (KBBI) industri diartikan sebagai kegiatan mengolah atau memproses bahan mentah dengan menggunakan sarana dan peralatan yang dibutuhkan atau bisa juga diartikan memproduksi barang mentah menjadi barang siap pakai.

Setiap proses produksi mempunyai landasan teknis, yang dalam teori ekonomi disebut dengan faktor produksi. Faktor produksi merupakan suatu

fungsi atau persamaan yang menunjukkan hubungan antara tingkat output dan pengguna input. Tingkat produksi suatu barang ditentukan berdasarkan jumlah modal, tenaga kerja, kekayaan alam, dan tingkat teknologi yang digunakan dalam proses produksinya. Jumlah produksi yang berbeda-beda dengan sendirinya akan memerlukan berbagai faktor produksi dalam jumlah yang berbeda pula. Manajemen produksi merupakan suatu ilmu yang membahas secara komprehensif bagaimana pihak manajemen produksi sebuah perusahaan mengaplikasikan ilmu dan seni yang mereka miliki dengan mengkoordinir karyawan mereka guna mencapai target produksi yang diinginkan

Pada dasarnya fungsi dasar yang harus dipenuhi oleh aktivitas perencanaan dan pengendalian produksi adalah:

1. Meramalkan permintaan produk yang dinyatakan dalam jumlah produk sebagai fungsi dari waktu
2. Menetapkan jumlah dan saat pemesanan bahan baku serta komponen secara ekonomis dan terpadu.
3. Menetapkan keseimbangan antara tingkat kebutuhan produksi, teknik pemenuhan pesanan, serta memonitor tingkat persediaan produk jadi setiap saat, membandingkannya dengan rencana persediaan, dan melakukan revisi atas rencana produksi pada saat yang ditentukan.
4. Membuat jadwal produksi, penugasan, pembebanan mesin dan tenaga kerja yang terperinci sesuai dengan ketersediaan kapasitas dan fluktuasi permintaan pada suatu periode

2. **Produksi Cokelat**

Cokelat berasal dari tumbuhan, secara spesifik berasal dari biji cokelat (*Cocoa Bean*), tanaman biji cokelat dibagi dalam tiga kelompok besar yaitu jenis Criollo, Forastero dan Trinitario. Criollo menghasilkan biji cokelat dengan aroma kuat tetapi tidak pahit, dan sangat sensitif terhadap perubahan cuaca serta hama tumbuhan, dan jumlah produksi relatif rendah. Berbeda dengan criollo, jenis forastero lebih tahan dengan

perubahan cuaca dan serangan hama, serta jumlah produksinya relative besar, tetapi bijinya memiliki aroma yang tidak menyengat dan rasanya pahit. biji kakao yang banyak tumbuh di Indonesia sendiri kebanyakan termasuk dalam jenis Trinitario yang merupakan hasil persilangan antara Criollo dan Forastero dengan sifat yang mirip dengan Criollo.

Buah kakao bentuknya bulat memanjang (panjang sekitar 15 – 25 cm dan lebar 7 – 10 cm) dengan kulit yang cukup tebal (10 – 15 mm). saat masih muda buah kakao berwarna hijau, kemudian berubah menjadi kuning, oranye, merah, atau ungu ketika sudah siap panen. Walaupun beberapa variasi ada yang tetap berwarna hijau ketika sudah siap panen. Pulp atau daging buah menutupi 20 – 40 buah biji kakao. Pada buah yang sudah siap panen pulp memiliki konsistensi lunak serta berlendir dengan rasa yang manis dan berwarna putih seperti susu. Biji kakao sendiri berbentuk oval pipih, yang panjangnya sekitar 2cm. dengan lebar sekitar 1 cm, beratnya hanya sekitar 1 gram.

Tanaman coklat banyak tumbuh liar di hutan tropis Amerika, kemudian masyarakat kuno di Amerika Tengah dan Mexico, termasuk diantaranya bangsa Maya dan Aztec, yang menemukan bahwa tanaman ini istimewa sejak lebih dari 2000 tahun yang lalu. Pada masa itu, biji kakao di sangria dan dicampur dengan jagung dan berbagai macam rempah seperti, paprika, vanilla atau kayu manis lalu ditambah air. Untuk menjadikannya minuman rempah coklat yang berbusa.

Memasuki akhir abad ke-15, tumbuhan coklat bertransformasi menjadi resep produk yang baru. Cortez yang memimpin ekspedisi ke Aztec, kembali ke Spanyol dengan membawa biji kakao sekaligus dengan resep pembuatan minumannya. Di Eropa, minuman coklat ini sangat populer saat itu, kemudian resep dirubah, rempah diganti dengan gula. Kemudian coklat dianggap sebagai bahan makanan yang masuk dalam kategori bahan eksklusif, kemudian penemuan teknik pemisahan lemak coklat dan teknik pembuatan coklat bubuk pada awal abad ke-19 telah berkembang menjadi komoditas bahan pangan. Inovasi produk coklat

terus berkembang sejalan dengan semakin berkembangnya pemahaman mengenai karakteristik tumbuhan cokelat.

Berikut adalah proses pembuatan cokelat dikutip dari *Elvira Syamsir Kulinologi Indonesia, Februari 2011*. <http://ilmupangan.blogspot.com>.

Proses pembuatan cokelat melibatkan berbagai tahapan proses, Untuk memperoleh cokelat dengan hasil terbaik, buah kakao haru dipanen pada kondisi masak sempurna. Buah dipotong dan ditumpuk secara hati-hati, lalu dibelah dan dipisahkan dari bijinya. Oleh petani, biji cokelat di fermentasi dan dikeringkan terlebih dahulu sebelum di kirim ke produsen cokelat untuk diolah menjadi produk siap jadi.

a. Persiapan Biji Cokelat (*Cocoa Bean*)

Biji ditumpuk di lantai atau wadah (keranjang bambu, kotak kayu) dan didiamkan untuk proses fermentasi selama 2-8 hari. Secara berkala, dilakukan proses pengadukan biji agar oksigen yang dibutuhkan untuk proses fermentasi bisa masuk dan merata keseluruh tumpukan biji cokelat. Selama proses fermentasi ini, suhu biji akan naik menjadi 45 - 50°C yang akan meningkatkan keasaman pada biji cokelat. (menghentikan germinasi). Kemudian terjadi pembentukan warna dan rasa serta degradasi parsial komponen penyebab rasa pahit dan kalat. Kemudian pulp yang menempel pada biji cokelat akan terdekomposisi secara enzimatik berubah menjadi cairan yang larut air. Proses fermentasi dapat dikatakan sempurna jika warna biji kakao berubah dari warna terang menjadi cokelat gelap kemudian biji dan kulit menjadi gampang untuk dipisahkan. (Syamsir, 2011).

Setelah proses fermentasi selesai, biji kemudian dikeringkan hingga kadar airnya mencapai 68%. Proses ini bisa dilakukan melalui metode penjemuran atau bisa juga menggunakan oven pengering dengan suhu sekitar (55 – 66oC). Di beberapa negara, termasuk Indonesia, sebelum dikeringkan, dilakukan proses pencucian terlebih dahulu. Walaupun pada dasarnya proses pencucian ini bisa berisiko untuk meningkatkan

kerapuhan biji. Biji kakao yang sudah dikeringkan kemudian dipisahkan menjadi beberapa kelas mutu, pada Tabel 1. Mutu terbaik adalah biji yang masuk dalam kategori kelas mutu A. (Syamsir, 2011).

b. Pembuatan Pasta Cokelat (*Cocoa Liquor*)

Pembuatan pasta cokelat meliputi tahapan proses membersihkan biji, pemisahan antara kulit dan biji, serta penyagraian. Pembersihan dilakukan guna untuk memisahkan bahan kotor yang mungkin terbawa, seperti pasir, batu, dan partikel kecil lainnya. Karena jika ada bahan keras yang ikut masuk kedalam alat produksi, akan merusak peralatan produksinya. Proses pengeringan atau sangria dilakukan pada suhu maksimal 150oC, selama 10-35 menit, tergantung berdasarkan tujuan akhir penggunaan biji cokelat. Biji yang akan diolah menjadi cokelat, membutuhkan proses sangria yang lebih intensif dibanding dengan biji yang akan diolah menjadi cokelat bubuk (*cocoa powder*). Proses pengeringan yang digunakan tidak boleh sampai merusak kulit bijinya, karena akan merusak rasa. (Syamsir, 2011).

Selama proses pengeringan atau sangria berlangsung, kadar air biji turun menjadi 2% kemudian terbentuklah rasa cokelat. Biji akan berubah warna menjadi gelap dengan tekstur lebih rapuh dan kulit menjadi lebih gampang dipisah. Proses sangria juga akan mempermudah proses ekstraksi lemak. (Syamsir, 2011).

Setelah penyagraian, biji didinginkan untuk mencegah pemanasan yang berlebihan. Kemudian dihancurkan dan dipisah dari kulitnya. Dengan teknik menampi (menampi secara mekanis). Kulit ari pada biji cokelat tidak digunakan karena hanya akan merusak rasanya, kemudian proses penggilingan, proses ini dilakukan secara bertingkat sebanyak 2-3 kali untuk memperoleh pasta cokelat. (*cocoa liquor* atau *cocoa mass*) dengan tingkat kehalusan yang diinginkan. (Syamsir, 2011).

Sebelum proses penggilingan, terkadang dilakukan proses alkalisasi tujuannya adalah untuk menetralkan asam bebas, juga memperbaiki

warna, daya basah (*wettability*) dan dispersibilitas cokelat bubuk (*cocoa powder*) agar mencegah pembentukan endapan dalam minuman cokelat. Pada proses alkalisasi, nib yang telah disangrai direndam kedalam larutan alkali encer (konsentrasi 2 – 2.5%) pada suhu 75-100oC kemudian dinetralkan dan selanjutnya dikeringkan sampai kadar air menjadi 2%, atau di adon (*kneading*). Proses ini kemudian menimbulkan pengembangan pati dan menghasilkan masa cokelat dengan struktur sel berbentuk *sponge*.

c. Pembuatan Cokelat Bubuk (*Cocoa Powder*) dan Lemak Cokelat (*Cocoa Butter*)

Untuk menghasilkan cokelat bubuk, sebagian lemak cokelat (*cocoa butter*) harus dipisahkan dari pasta cokelat. Proses ini dilakukan dengan metode press dengan menggunakan alat pengepress (hidraulik atau mekanis) dengan tekanan sekitar 400 – 500 bar dan suhu 90–100oC. Lemak cokelat panas dialirkan melalui filter untuk memisahkannya dari kotoran yang mungkin terbawa. Yang kemudian dicetak dan didinginkan. (Syamsir, 2011).

Bungkil biji hasil dari pengepressan kemudian dihaluskan dengan alat khusus (*breaker*) kemudian diayak untuk mendapatkan bentuk ukuran bubuk yang seragam. Kadar lemak di dalam cokelat bubuk berkisar antara 10 – 22%. Bubuk cokelat yang mengandung lemak dengan kadar lebih tinggi, akan berwarna lebih gelap dan rasa yang lebih ringancokelat bubuk ini dapat digunakan dalam berbagai macam produk makanan, misalnya untuk minuman cokelat, bahan pembuat kue, pudding, dan *ice cream*.

d. Pembuatan Cokelat (*Chocolate*)

Cokelat (*chocolate*) dibuat dengan menggunakan pasta cokelat, kemudian ditambahkan dengan sukrosa, lemak cokelat, bisa ditambah susu atau tidak, dan bahan-bahan pelengkap lainnya. bahan-bahan lain (*flavoring agent*, kacang-kacangan, pasta kopi, dan sebagainya). Bahan-bahan ini kemudian dicampurkan dengan menggunakan *mixer* atau *paster*

agar dapat menghasilkan pasta cokelat yang kental yang kemudian melewati proses pelembutan (*refining*) dengan mesin tipe roll sampai menghasilkan massa cokelat yang diinginkan. (ukuran partikel kurang dari 20 μm).

Massa cokelat hasil dari refining akan berbentuk bubukan dengan suhu runag dan rasa asam. Untuk memperbaiki rasa dan teksturnya, maka massa cokelat kadang-kadang diperam selama 24 jam pada suhu hangat (45-50°C) sebelum masuk ketahapan proses penghalusan (*conching*). Proses peram ini dikenal dengan sistem *dutch*, biasanya dilakukan untuk membuat cokelat bubuk. (Syamsir, 2011).

Proses penghalusan (*conching*) adalah proses pencampuran guna menghasilkan cokelat dengan rasa yang terbaik serta tekstur yang halus dan biasanya dilakukan dalam dua tahap, proses ini dilakukan pada suhu sekitar 80°C selama 24-96 jam. Adonan cokelat dihaluskan terus-menerus dan lesitin ditambahkan pada akhir proses penghalusan untuk mengurangi kekentalan cokelat. Pada tahapan ini, air dan senyawa pengganggu rasa menguap, lemak kakao akan menyelimuti partikel cokelat, gula dan susu secara sempurna sehingga memberikan sensasi tekstur yang halus.

Lemak cokelat mempunyai beberapa bentuk dan proses pendinginan yang dilakukan akan sangat berpengaruh pada bentuk kristalnya. Jika pepadatan (kristalisasi) cokelat cair ini dilakukan dengan cara pendinginan yang tidak terkontrol, akan menghasilkan cokelat padat yang teksturnya berganda dan warna kelabu dipermukaan.

Tempering merupakan tahap berikutnya yang dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh cokelat yang stabil, karena akan menghasilkan kristal-kristal lemak berukuran kecil dengan titik leleh yang tinggi. Adonan lemak cair didinginkan dari 50°C menjadi 18°C dalam waktu 10 menit dengan pengadukan konstan. Adonan lalu didiamkan di suhu dingin selama sekitar 10 menit untuk membentuk lemak cokelat dengan kristal

tipe β yang bersifat stabil. Suhu selanjutnya dinaikkan menjadi 29 – 31⁰ C dalam waktu 5 menit. Proses ini bisa bervariasi, tergantung komposisi bahan yang digunakan. (Syamsir, 2011).

Sebelum pencetakan, suhu coklat cair dijaga pada 30 – 32°C untuk dibawa ke wadah-wadah pencetakan. Selanjutnya, dilakukan pendinginan lambat untuk memadatkan coklat dan coklat dikeluarkan dari cetakan setelah suhu mencapai 10°C. proses pendinginan terkontrol akan menghasilkan coklat padat dengan kristal lemak yang halus dan struktur yang stabil terhadap panas, terlihat dari sifat lelehnya yang baik dan permukaan yang mengkilap. (Syamsir, 2011).

3. Sertifikasi Halal

a. Pengertian Sertifikasi

Sertifikasi berasal dari kata sertifikat yang artinya tanda atau surat keterangan atau pernyataan yang tertulis atau tercetak dari orang yang berwenang yang dapat digunakan sebagai bukti kepemilikan atau suatu kejadian. (<https://kbbi.web.id/>, 2020) Sertifikasi sendiri didefinisikan sebagai proses penyertifikatan. Dalam hal ini biasanya akan ada beberapa syarat atau ketentuan yang harus dipenuhi agar proses sertifikasi dapat dilaksanakan sebelum akhirnya sertifikat diterbitkan.

b. Pengertian Halal

Menurut al-Jurjānī, kata ḥalāl berasal dari akar kata الحَلَّ yang artinya “terbuka” (مفتوح). Secara istilah, berarti setiap sesuatu yang tidak dikenakan sanksi penggunaannya atau sesuatu perbuatan yang dibebaskan syariat untuk dilakukan. Menurut Abū Ja‘far al-Ṭabārī (224-310 H), kata ḥalāl (الحلال) berarti terlepas atau terbebas. Muḥammad ibn Ali al-Shaukanī berpendapat, dinyatakan sebagai halal karena telah terlepas dan terurainya simpul tali atau ikatan larangan yang mencegah (Ali, 2016).

Jika ditinjau secara etimologi, halal adalah hal hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya. Dalam prinsip dasar Islam, sejatinya segala

sesuatu yang diciptakan Allah adalah halal, kecuali ada nash (dalil) yang sah yang mengharamkannya. Jika tidak ada nash yang sah yang mengatur terkait keharaman suatu hal, maka ia dianggap memiliki hukum boleh atau mubah.

Islam sebagai agama yang *rahmatan lil 'aalamin* mengatur dan menerapkan konsep halal ini dalam setiap aktivitas kehidupan manusia. Hal ini bertujuan agar manusia terutama umat muslim dapat hidup sesuai dengan pedoman dan mendapatkan kehidupan yang berkah. Konsep halal diterapkan dalam berbagai aspek, mulai dari ibadah, muamalah, makanan dan minuman serta aspek aspek kehidupan lainnya. Islam memerintahkan umatnya agar makan (dan minum) hanya dari apa-apa yang dihalalkan oleh Allah dan menjauhi untuk mengonsumsi apa-apa yang diharamkannya. Perintah ini terdapat di Al-Quran surah Al-Maidah ayat 88:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya:

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

Beberapa ayat dalam Al-Quran menjelaskan perintah kepada umat muslim untuk mengonsumsi makanan yang halal, salah satunya terkandung dalam ayat tersebut :

QS Al Baqoroh ayat 168 sebagai berikut:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

“Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.”

Allah Swt telah menurunkan karunia di bumi ini untuk manusia, agar hidup dengan damai, aman, serta sejahtera lahir, dan batin. Agar hidup damai, aman dan sejahtera lahir dan batin. Serta diberikannya petunjuk berupa Al-Quran dan Hadis, yang berisi perintah ataupun larangan tidak lain untuk mempermudah manusia serta memberikan petunjuk kepada jalan kebaikan. Inilah makna ketaatan kepada Al-Quran dan Hadis.

Al-Qur'an telah menjelaskan secara detail bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi harus memenuhi unsur halal dan sehat. Hal ini menandakan bahwa makanan yang halal dan sehat merupakan kebutuhan utama seluruh umat manusia di bumi.

Allah SWT tidak akan melarang sesuatu atau menganjurkan sesuatu tanpa alasan. Dan pasti ada kebaikan dalam setiap larangan dan peringatannya. Dan sebagaimana yang sudah kita ketahui bahwasanya makanan merupakan sumber energi bagi manusia untuk hidup sebagai Khalifah di bumi.

Maka dari itu dapat dipahami bahwa perintah mengonsumsi makanan yang halal merupakan sumber pembentukan jiwa dan raga yang sehat pula. Dan makanan yang halal adalah semua yang diperbolehkan dalam syariat untuk dikonsumsi. Dan makanan yang halal juga makanan yang diperoleh dengan cara yang halal pula, yang berarti melalui jalan yang di ridhai Allah SWT. Yang dapat diartikan jika makanan halal tetapi diperolehnya melalui jalan yang tidak di ridhai Allah SWT, maka makanan tersebut menjadi haram untuk dikonsumsi.

Allah SWT menciptakan berbagai macam tumbuhan dengan karakteristik berbeda-beda, dan setiap karakteristiknya disesuaikan dengan lingkungan dan cuaca tempat tumbuhan itu bisa tumbuh, sehingga seiring bergantinya musim dan cuaca, tumbuhan yang tumbuh pun juga berbeda-beda, sesuai dengan kemampuan tumbuhan itu beradaptasi dengan cuaca. Ada makanan yang sangat baik dimakan pada suatu tempat

dan ada juga makanan yang kurang baik dimakan ditempat lain. Kondisi kesehatan juga sangat berpengaruh atas makanan yang baik dimakan. Bisa jadi makanan A ini sangat baik untuk metabolisme tubuh, namun karena menderita penyakit tertentu makanan A tersebut sangat tidak baik untuk dimakan karena dapat menimbulkan efek negatif (Maftuhah, 2014).

Sedangkan makanan halal dalam pengertian yang dikemukakan oleh MUI adalah makanan yang yang diperbolehkan untuk dikonsumsi menurut ajaran Islam. Adapun syarat-syarat yang harus terpenuhi agar suatu makanan dapat dikatakan halal antara lain:

- 1) Halal zatnya, yaitu halal tersebut terbentuk dari hukum asalnya, seperti sayuran dan buah buahan
- 2) Halal cara perolehannya, yaitu sesuatu yang didapatkan dengan cara yang tidak bertentangan dengan syariaah Islam
- 3) Halal dalam prosesnya, seperti proses menyembelih binatang yang sesuai dengan syariaah Islam (membaca basmallah dan niat lillahi taala)
- 4) Halal dalam penyimpanannya, yaitu dimana proses penyimpanan produk (makanan) tersebut tidak bersentuhan atau mengandung barang yang diharamkan seperti darah, bangkai, babi, dan air liur anjing.
- 5) Halal dalam penyajiannya, yaitu bentuk penyajian makanan yang tidak mengandung atau berkaitan dengan hal-hal yang diharamkan dalam syariaah Islam.

c. Pengertian Sertifikasi Halal

Sertifikasi produk halal didefinisikan sebagai pengajuan izin dan pemeriksaan produk pangan kepada lembaga yang berwenang untuk mengeluarkan sertifikat produk halal, sedangkan labelisasi halal adalah proses pengajuan izin kepada lembaga yang berwenang untuk mengeluarkan keputusan pemberian izin kepada pengusaha untuk

melabelisasi halal pada kemasan produk pangannya (Fuad, dalam Pramintasari dkk, 2017). Logo halal dipercaya sebagai dasar atau standar apakah produk tersebut sudah sesuai dengan syariat Islam. Dengan adanya peran logo halal tersebut, menjadikan umat muslim lebih sadar tentang pentingnya mengonsumsi produk yang sesuai dengan syariat Islam.

Proses penyertifikatan yang dijalankan oleh suatu pihak tertentu guna untuk mendapatkan sertifikat halal. Sertifikat halal sendiri diartikan sebagai keputusan tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produk berdasarkan dengan Syariat. Sertifikat halal sendiri diartikan sebagai fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat halal di Indonesia diterbitkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sertifikat halal ini dikeluarkan apabila pihak produsen atau pelaku usaha sudah memenuhi semua persyaratan dan mengikuti proses uji kehalalan yang dilaksanakan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Sertifikat halal dari MUI ini adalah syarat agar produsen atau pelaku usaha dapat mencantumkan logo halal resmi MUI di produk yang mereka mereka. Tujuan dari diadakannya sertifikasi halal MUI pada produk pangan, obat-obatan, kosmetika maupun produk lainnya adalah agar kepastian terkait status kehalalan terjamin, sehingga konsumen merasa aman dan tenang dalam mengonsumsi produk yang mereka butuhkan. (MUI, 2014)

d. Kesadaran Halal

Menurut Nurcahyo dan Hudransyah (2017), kesadaran halal adalah tingkat pemahaman umat Islam dalam mengetahui hal-hal yang berkaitan dengan konsep halal. Kesadaran halal telah dianggap sebagai peran penting dalam menentukan minat konsumen dalam memilih sebuah produk. Kesadaran adalah suatu keadaan mengetahui dan memahami. Kesadaran ialah suatu unsur dalam diri manusia yang berfungsi untuk memahami realitas dan cara bertindak atau bersikap terhadap realitas tersebut.

Yunuz dkk (dalam Pambudi, 2018) membagi faktor indikator kesadaran konsumen dalam memilih produk halal sebagai berikut:

- 1) Bahan baku halal
Bahan baku halal adalah salah satu faktor penting yang wajib dipahami oleh konsumen. Dalam pemilihan produknya, konsumen wajib memiliki pengetahuan mengenai komposisi/ kandungan bahan baku yang terkandung dalam suatu produk untuk memastikan kehalalannya.
- 2) Kewajiban agama
Produk halal sudah menjadi prioritas serta kewajiban bagi konsumen dalam upaya menjalankan ketaatan pada agamanya. Oleh karenanya, perilaku mengonsumsi produk halal menjadi tolak ukur dari kesadaran konsumen Muslim.
- 3) Proses produksi
Pengetahuan mengenai kehalalan akan proses produksi merupakan salah satu indikator kesadaran halal. Pengetahuan akan proses produksi dapat diketahui melalui informasi dari tv, internet, atau media informasi lainnya.
- 4) Kebersihan produk
Kebersihan produk juga merupakan bagian tolak ukur dari kesadaran halal yang dapat dicermati pada produk.
- 5) Pengetahuan produk halal internasional
Kesadaran halal mengenai suatu produk tidak sebatas memahami produk yang berasal dari dalam negeri saja, tetapi produk impor yang beredar di pasaran. Ini juga masuk dalam indikator dalam kesadaran halal.

Definisi halal, sebagaimana telah dijelaskan sebelumnya adalah hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya yang terdapat dalam ajaran Islam.

Ahmad, Abaidah dan Yahya mengemukakan bahwasanya kesadaran halal seseorang dapat diketahui berdasarkan pemahaman seorang muslim terkait halal, proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam, dan prioritasnya terkait konsumsi makanan halal. (Ardyanti, Nashril, & Helmi, 2013). Semakin baik pemahaman seorang muslim terhadap konsep, proses dan prinsip halal maka akan semakin besar kemungkinan seorang muslim lebih selektif dalam memilih dan mengonsumsi makanan. Sebagaimana diketahui, meskipun kebijakan halal telah diterapkan di beberapa negara (khususnya negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam), masih terdapat beberapa muslim yang tidak begitu mempertimbangkan kehalalan dalam mengonsumsi produk. Hal ini dapat dipengaruhi oleh kurangnya literasi dan informasi terkait halal itu sendiri.

Berdasarkan definisi dan beberapa pendapat di atas, maka dapat diambil suatu kesimpulan bahwasanya kesadaran halal adalah suatu keadaan dimana seorang muslim mampu memahami konsep dan proses halal serta memiliki tingkat prioritas yang tinggi untuk mengonsumsi hanya makanan halal. Hal ini didasari atas rasa percaya dan yakin akan ajaran dan syariat yang terdapat dalam agama Islam, didorong dengan komitmen untuk menjalankan perintah agama dengan sebaik-baiknya. Dalam sebuah penelitian yang dilakukan oleh Ambali dan Bakar pada tahun 2014, ditemukan bahwasanya terdapat beberapa faktor yang berpengaruh terhadap tingkat kesadaran halal seseorang. Faktor-faktor tersebut antara lain ialah religiusitas, pemaparan dan alasan kesehatan, dengan alasan kesehatan sebagai faktor yang memiliki pengaruh paling besar. Seorang muslim yang memiliki pengetahuan halal dengan baik akan sangat memperhatikan kehalalan dalam mengonsumsi makanan.

e. Prosedur Sertifikasi Halal MUI

Berikut ini adalah prosedur untuk membuat sertifikasi halal ke Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI), seperti dikutip dari situs resmi MUI mui.or.id. perusahaan/ produsen yang ingin mendapatkan sertifikat halal dari LPPOM

MUI, baik itu industri pengolahan (pangan, obat, kosmetika), rumah potong hewan (RPH), dan restoran/katering/dapur, wajib melakukan pendaftaran sertifikat halal dan memenuhi persyaratan sertifikat halal.

Berikut ini adalah tahapan yang dilewati perusahaan yang akan mendaftarkan proses sertifikasi halal:

- 1) Memahami persyaratan sertifikasi halal dan mengikuti pelatihan Sistem jaminan halal perusahaan harus memahami tentang persyaratan sertifikasi halal yang disebutkan dalam HAS 23000. Kemudian mengikuti pelatihan yang diadakan oleh lembaga terkait yaitu LPPOM MUI, baik berupa pelatihan reguler, maupun pelatihan secara online (*e-training*)
- 2) Menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH)
Para produsen wajib menerapkan sistem jaminan halal sebelum mendaftarkan produk mereka ke LPPOM MUI, yaitu dengan penetapan kebijakan halal, penetapan Tim Manajemen Halal, pembuatan manual SJH, pelaksanaan pelatihan mengenai SJH, menyiapkan prosedur terkait SJH, dan pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen.
- 3) Menyiapkan dokumen sertifikasi halal
Perusahaan menyiapkan dokumen yang diperlukan sebagai persyaratan sertifikasi halal antara lain daftar produk, daftar bahan baku yang digunakan, daftar penyembelih khusus (RPH), matriks produk, manual SJH, diagram alur proses produksi, daftar alamat fasilitas produksi, bukti sosialisasi kebijakan halal, bukti pelatihan internal, dan bukti audit internal.
- 4) Melakukan pendaftaran sertifikasi halal (upload data)
Melakukan pendaftaran sertifikasi halal secara online pada sistem Cerol melalui, *website* www.e-lppommui.org. perusahaan wajib mengupload data sertifikasi sampai selesai, baru akan diproses oleh LPPOM MUI.

- 5) Melakukan monitoring pre audit dan pembayaran akad sertifikasi
Setelah melakukan upload data sertifikasi, perusahaan harus melakukan monitoring pre audit dan pembayaran akad sertifikasi. Monitoring pre audit disarankan dilakukan setiap hari untuk mengetahui adanya ketidaksesuaian pada hasil pre audit. Pembayaran akad sertifikasi dilakukan dengan mengunduh akad di Cerol, membayar biaya akad dan menandatangani akad, untuk kemudian melakukan pembayaran di Cerol dan disetujui oleh Bendahara LPPOM MUI melalui email ke: bendaharalppom@halalmui.org.
- 6) Pelaksanaan audit
Audit dapat dilaksanakan apabila perusahaan sudah lolos pre audit dan akad sudah disetujui. Audit dilaksanakan di semua fasilitas yang berkaitan dengan produk yang disertifikasi.
- 7) Melakukan monitoring pasca-audit
Setelah melakukan upload data sertifikasi, perusahaan harus melakukan monitoring pasca-audit. Monitoring pasca-audit disarankan dilakukan setiap hari untuk mengetahui adanya ketidaksesuaian pada hasil audit, dan jika terdapat ketidaksesuaian agar dilakukan perbaikan.
- 8) Memperoleh Sertifikat halal
Perusahaan dapat mengunduh Sertifikat halal dalam bentuk softcopy di Cerol. Sertifikat halal yang asli dapat diambil di kantor LPPOM MUI Jakarta dan dapat juga dikirim ke alamat perusahaan. Sertifikat halal berlaku selama 2 (dua) tahun.

f. SJH (Sistem Jaminan Halal)

Penjelasan mengenai kriteria SJH dapat dilihat dari dokumen HAS 23000 yang berisi tentang persyaratan sertifikasi halal dan kriteria sistem jaminan halal. Perusahaan dibebaskan dalam memilih metode dan

pendekatan yang diperlukan untuk penerapan SJH. Dengan memenuhi 11 kriteria SJH sebagai persyaratan, dan 11 kriteria SJH sebagai berikut :

a. Kebijakan Halal

Manajemen puncak wajib menetapkan kebijakan halal dan mensosialisasikan kebijakan halal kepada seluruh stake holder dalam perusahaan.

b. Tim Manajemen Halal

Manajemen menetapkan tim manajemen halal yang dapat mencakup seluruh bagian dan terlibat dalam aktivitas penting dan memiliki tugas, tanggung jawab dan wewenang yang jelas.

c. Pelatihan dan Edukasi

Perusahaan wajib memiliki prosedur secara tertulis perihal pelaksanaan pelatihan yang minimal dilakukan satu tahun sekali atau lebih jika diperlukan. Agar menjamin kompetensi personel maka harus dibuat cakupan kriteria kelulusan.

d. Bahan

Bahan baku jelas tidak boleh berasal dari babi dan turunannya, minuman yang mengandung alkohol dan turunannya,

e. Produk

Nama dari produk tidak boleh menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang haram. Dan harus didaftarkan seluruhnya untuk sertifikasi.

f. Fasilitas produksi/Peralatan

Peralatan utama dan alat pembantu lainnya harus dipisahkan antara memproduksi produk halal dan yang mengandung babi atau turunannya. Tidak boleh digunakan secara bersamaan agar menghasilkan produk yang halal.

g. Sistem operasional perusahaan

SOP wajib secara tertulis dimiliki perusahaan perihal pelaksanaan aktivitas produksi (bahan baku, pembelian, pemeriksaan, produksi hingga menjadi produk jadi) disesuaikan dengan perusahaan yang

menjamin semua bahan, proses produksi hingga menjadi sebuah produk memenuhi kriteria.

h. Kemampuan Telusur (Traceability)

Informasi tentang produk sangat penting, komposisi dari produk yang telah mendapatkan sertifikasi halal harus diperlihatkan. Agar memudahkan informasi suatu produk yang akan disertifikasi halal terbuat dari bahan yang disetujui dan memenuhi kriteria yang di sarankan.

i. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria

Perusahaan wajib memiliki prosedur secara tertulis untuk memproses produk yang telah dibuat namun di produksi dari bahan-bahan dan peralatan yang tidak memenuhi kriteria.

j. Audit Internal

Audit internal sebaiknya dilakukan perusahaan setidaknya enam bulan sekali, maka dari itu wajib untuk perusahaan memiliki prosedur secara tertulis audit tersebut dalam pelaksanaan sistem jaminan halal. Hasil audit internal disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit dan pihak ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap 6 (enam) bulan sekali.

k. Kaji Ulang Manajemen

Kajian terhadap efektif atau tidaknya pelaksanaan sistem jaminan halal dilakukan satu kali dalam satu tahun atau lebih jika diperlukan. Yang mana hasilnya akan disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab di setiap divisi.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Metode deskriptif merupakan metode yang bertujuan untuk mengetahui sifat serta hubungan yang lebih mendalam antara dua variabel dengan cara mengamati aspek-aspek tertentu secara lebih spesifik untuk memperoleh data yang sesuai dengan masalah yang ada dengan tujuan penelitian, dimana data tersebut diolah, dianalisis, dan diproses lebih lanjut dengan dasar teori-teori yang telah dipelajari sehingga data tersebut dapat ditarik sebuah kesimpulan.

Desain penelitian ini menjelaskan atau mendeskripsikan wawancara mendalam terhadap subjek penelitian sehingga mendapat gambaran jelas mengenai proses produksi coklat dan proses memperoleh sertifikat halal MUI yang dilakukan Cokelat Ndalem Yogyakarta.

B. Lokasi Penelitian

Pemilihan lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*Purposive*) yaitu berdasarkan pertimbangan sesuai tujuan peneliti. Peneliti datang langsung ke lokasi penelitian untuk mencari kesesuaian informasi yang sebelumnya dipelajari melalui website perusahaan. Serta untuk melihat secara langsung kondisi lapangan. Selain daripada itu, keterbatasan geografi dan praktis seperti waktu, biaya, tenaga perlu juga dijadikan pertimbangan dalam penentuan lokasi penelitian ini. Lokasi yang dipilih oleh peneliti yaitu di Cokelat Ndalem Yogyakarta yang beralamat di Jl. Bhayangkara No.23, Ngampilan, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55261.

C. Waktu Pelaksanaan Penelitian

Penelitian dilaksanakan selama kurang lebih 2 bulan, terhitung sejak bulan Maret hingga Mei 2020. Dalam kurun waktu tersebut, peneliti mengumpulkan

data sebanyak 3 kali setiap minggunya, agar data yang diperoleh dapat memenuhi syarat yang sesuai dan jumlah yang dibutuhkan.

D. Objek Penelitian

Objek penelitian adalah permasalahan atau isu yang akan diangkat dan dibahas secara dalam suatu penelitian. Adapun objek dari penelitian ini yaitu: analisis proses produksi dan sistem jaminan halal pada Cokelat Ndalem Yogyakarta.

E. Sumber Data

Sumber data penelitian merupakan data yang dibutuhkan dalam melakukan sebuah penelitian, dan sebagai penunjang terlaksanakannya penelitian serta menjamin keberhasilan dari penelitian tersebut. Sumber data merupakan faktor yang sangat penting dalam sebuah penelitian. Sumber data dalam sebuah penelitian maksudnya adalah subjek darimana data itu didapatkan. Jika ada kesalahan dalam penggunaan dan pemahamannya, maka data yang diperoleh juga akan menjadi tidak sesuai dari yang diharapkan. Data merupakan bagian dari komponen sebuah riset, yang artinya, tanpa adanya data, maka tidak akan ada riset. Dan data yang digunakan haruslah benar dan terpercaya, karena jika data yang digunakanpun salah, maka akan menghasilkan informasi yang salah pula.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Data Primer

Jenis sumber data primer peneliti kelompokkan, sebagai berikut:

a. Narasumber (*informant*)

Sumber data dalam penelitian ini, secara umum dikenal sebagai responden. Dan dalam penelitian kualitatif kedudukan informan adalah yang terpenting, karena informan sebagai individu yang memiliki informasi, dan bukan sekadar memberikan tanggapan dari pertanyaan yang diberikan oleh peneliti, tapi ia lebih mengarah pada individu yang menyajikan informasi yang ia punya. Dalam

penelitian ini sumber data diperoleh dari pemilik usaha sebagai informan atau narasumber melalui kegiatan wawancara antara pemilik usaha dengan peneliti.

b. **Dokumen dan Arsip**

Dokumen merupakan bukti tertulis atau bahan yang berkaitan dengan suatu peristiwa yang sudah terjadi dan bisa diteliti kembali atas dasar kajian dari dokumen atau arsip, baik secara langsung atau berkaitan dengan permasalahan yang diteliti. Oleh karena itu, dokumen atau arsip ini tidak hanya menjadi sumber data bagi peneliti sejarah, tetapi juga bagi peneliti kualitatif pada umumnya.

2. **Data Sekunder**

Menurut Sugiyono (2017) data sekunder merupakan sumber yang tidak secara langsung dapat memberikan data kepada pengumpul data. Sumber data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari beberapa sumber, antara lain, dokumen perusahaan, laporan, artikel perusahaan, jurnal dan informasi lainnya yang berhubungan dan relevan dengan masalah yang dibahas dalam penelitian ini.

F. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data menurut Sugiyono (2017:223) dapat dilakukan berbagai setting, sumber dan cara. Dalam penelitian ini sumber data penelitian adalah data primer, maka Sugiyono menambahkan teknik pengumpulan data primer dapat dilakukan dengan interview (wawancara), kuesioner (angket), observasi (pengamatan) dan gabungan ketiganya.

Berdasarkan konsep tersebut, maka dalam memperoleh data primer yang diinginkan, penulis menggunakan teknik pengumpulan data melalui :

1. **Observasi**

Adalah suatu metode pengumpulan data yang digunakan dengan jalan mengadakan pengamatan yang disertai dengan pencatatan terhadap

keadaan atau perilaku objek sasaran yang dilakukan secara langsung pada lokasi yang menjadi objek penelitian. (Wahidmurni, 2010)

Tujuan dari observasi adalah untuk mendiskripsikan setting, kegiatan yang terjadi, orang yang terlibat di dalam kegiatan, waktu kegiatan dan makna yang diberikan oleh para pelaku yang diamati tentang peristiwa yang bersangkutan.

Berdasarkan keterlibatan pengamat dalam kegiatan-kegiatan orang yang diamati, observasi dapat dibedakan menjadi observasi partisipan dan observasi tak partisipan. Menurut Sugiyono (2012) observasi partisipan adalah peneliti terlibat dengan kegiatan sehari-hari orang yang sedang diamati atau digunakan sebagai sumber data penelitian. Peneliti melibatkan diri pada kegiatan yang dilakukan subjek dalam lingkungannya dengan mengumpulkan data secara sistematis dari data yang diperlukan. Sehingga tidak dianggap sebagai orang asing, melainkan sudah warga sendiri. Dengan metode observasi ini peneliti gunakan untuk mengumpulkan data secara langsung dan detail mengenai hal-hal yang di perlukan dalam konteks proses produksi dan analisis kehalalalan produksi Cokelat nDalem Yogyakarta. Observasi . dilakukan bertujuan untuk mengamati subjek dan objek penelitian, sehingga peneliti dapat mengetahui kondisi yang sebenarnya.

2. Wawancara

Selama kegiatan wawancara, penulis melakukan wawancara dengan pemilik Cokelat nDalem Yogyakarta, Ibu Meika dan Bapak Yudha. Kedua orang tersebut adalah perintis dan sekaligus manajemen di Cokelat nDalem Yogyakarta, yang mengetahui seluk beluk Cokelat nDalem Yogyakarta. Penulis juga melakukan wawancara dengan 2 orang karyawan bagian kantor dan dua orang bagian produksi, untuk melengkapi apa yang telah disampaikan oleh Ibu Meika dan Baopak Yudha.

3. Dokumentasi

Pada penelitian ini, metode dokumentasi digunakan untuk memperoleh data yang berupa dokumen atau catatan-catatan yang ada di Cokelat nDalem Yogyakarta diantaranya adalah, catatan proses produksi, gambaran struktru organisasi, dokumen mengenai ketentuan dalam mendapatkan sertifikat halal, dan dokumen terkait lainnya. Dokumen ini peneliti gunakan untuk memperoleh data-data dan informasi berupa catatan- catatan yang tersimpan dari dokumen yang belum penulis dapatkan saat melakukan wawancara dan observasi.

G. Teknik Analisis Data

Pengolahan dan analisis data menggunakan analisis deskriptif yang dilakukan untuk mengidentifikasi proses produksi di Cokelat Monggo di Yogyakarta. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang berasal dari data deskriptif dari status, keadaan, hubungan, sikap, atau sistem pemikiran suatu masalah yang merupakan objek penelitian. Langkah berikutnya yaitu mengolah data yang sudah terkumpul dengan cara menganalisis data, mendeskripsikan data, serta menarik kesimpulan.

Dan untuk menganalisis data ini penulis menggunakan teknik analisis data kualitatif, karena data yang diperoleh merupakan kumpulan dari penjelasan-penjelasan. Proses analisis data diawali dengan mempersiapkan seluruh data yang sudah didapatkan dari berbagai sumber, yaitu, melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data penelitian kualitatif dilakukan saat pengumpulan data berlangsung. Pada saat kegiatan wawancara, peneliti juga berusaha melakukan analisis berdasarkan jawaban dari informan, dan ketika peneliti belum mendapatkan jawaban yang memuaskan, peneliti kembali menanyakan pertanyaan tersebut sampai didapatkan jawaban yang memuaskan.

Aktivitas dalam menganalisis data kualitatif yaitu antara lain:

a. Reduksi data (*Reduction Data*)

Reduksi data dapat diartikan sebagai proses pemilihan, pemisahan, perhatian pada penyederhanaan data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan. Data atau informasi yang didapatkan dari lapangan kemudian dituangkan dalam bentuk uraian yang lengkap dan terperinci. Data yang diperoleh dari lapangan biasanya cukup banyak, sehingga perlu adanya pencatatan secara rinci. Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, serta mencari tema dan polanya. Dengan begitu, data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang jelas, serta mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya. Laporan hasil lapangan direduksi, dirangkum, kemudian difokuskan pada hal-hal yang penting.

b. Penyajian Data (*Data Display*)

Setelah proses reduksi data dilakukan, selanjutnya adalah penyajian data. Dengan adanya penyajian data, maka mempermudah untuk memahami apa yang terjadi, dan bisa merencanakan kegiatan selanjutnya. Dalam penelitian ini, penyajian data diwujudkan dalam bentuk uraian, foto atau gambar. Kemudian penyajian data yang digunakan untuk menyajikan data adalah teks naratif yang mendeskripsikan secara langsung mengenai hasil yang didapatkan peneliti melalui proses wawancara, yang kemudian ditarik kesimpulan.

c. Penarikan kesimpulan (*Concluding Drawing*)

Melakukan verifikasi secara berulang selama proses penelitian berlangsung. Kesimpulan yang dikemukakan diawal masih bersifat sementara, dan pasti mengalami perubahan apabila belum menemukan bukti-bukti kuat yang mendukung di setiap kegiatan pengumpulan data berikutnya. Tetapi jika kesimpulan yang dikemukakan diawal sudah didukung oleh bukti-bukti yang valid dan terpercaya, ketika peneliti

kembali mengumpulkan data di lapangan, maka kesimpulan yang di kemukakan bisa menjadi kesimpulan yang kredibel. Peneliti menganalisis serta mencari pola, tema, hubungan persamaan, yang kemudian dituangkan pada kesimpulan. Dalam penelitian ini, kesimpulan diambil berdasarkan intisari dari rangkaian kategori hasil penelitian berdasarkan observasi dan wawancara.

Ada empat teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian kualitatif ini, yaitu: (Bungin, 2012 :85)

1. Analisis Domain (*domain analysis*)
Analisis ini digunakan guna untuk menganalisis gambaran suatu objek penelitian secara umum atau hanya ditingkat permukaan, namun relative utuh mengenai objek penelitian tersebut. Hasil dari analisis ini hanya difokuskan untuk memperoleh gambaran seutuhnya dari objek yang diteliti.
2. Analisis Taksonomis (*taksonomis analysis*)
Analisis taksonomis ini berfokus pada domain tertentu, yang kemudian dipilihlah domain tersebut menjadi sub domain yang lebih terperinci. Analisis ini menghasilkan analisis yang terbatas yang hanya berfokus pada satu domain tersebut.
3. Analisis Komponensial (*componential analysis*)
Analisis komponensial ini digunakan untuk menganalisis unsur-unsur yang memiliki hubungan antar domain yang kuat yang sudah ditentukan untuk dianalisis lebih rinci.
4. Analisis Tema (*themes analysis*)
Analisis tema digunakan untuk mencari antar domain tertentu.

Dari penjelasan di atas, keempat analisis yang disebutkan dilakukan secara simultan saat kegiatan pengumpulan data di lapangan. Analisis domain digunakan pada tahap pencarian menyeluruh, sedangkan analisis taksonomis dan komponensial

digunakan pada tahap eksplorasi terfokus. Analisis data yang terakhir (analisis tema) dilakukan sesudah pengumpulan data di lapangan.



BAB IV

PEMBAHASAN

A. Profil CV. nDalem Mulya Mandiri

CV. nDalem Mulya Mandiri merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri pangan yang menghasilkan produksi utama berupa cokelat yang kental dengan unsur kebudayaan. Bisnis yang berawal pada 1 Maret 2013 ini dikelola oleh Ibu Meika Hazim dan suaminya, Wednes Aria Yudha. Awalnya terletak di Jl. Kauman 32 Yogyakarta. Dua tahun kemudian diputuskan untuk pindah ke tempat yang baru untuk mendirikan gerai sekaligus tempat produksi, yang kemudian hari menjadi museum Cokelat di Jl. Bhayangkara No.23 Yogyakarta dengan merenovasi bangunan kolonial tua sesuai kebutuhan perusahaan.

CV. nDalem Mulya Mandiri menempatkan banyak cerita pada berbagai varian rasa cokelat, masing masing cerita itu terhubung dengan masing-masing rasa pada setiap variannya. Cerita dipilih dengan hati-hati untuk mencocokkan dengan rasa.

Produk Cokelat Ndalem sangat dekat dengan kebudayaan Indonesia. Kemasan cokelat diilustrasikan dengan pola tradisional Indonesia, cerita dan wawasan. Perusahaan ini memiliki 19 rasa Cokelat reguler. Mulai dari varian cokelat klasik dengan rasa dark yang sedikit pahit, ekstra dark, dan milk cokelat. Kemudian cokelat pedas rasa mint, jahe dan cabai. Cokelat rempah-rempah dengan rasa sereh, kayu manis, cengkih. Cokelat varian minuman tradisional herbal, wedang uwuh, wedang ronde dan wedang bajigur. Selanjutnya cokelat varian Indonesia yaitu rasa kopi, dan varian rasa teh seperti rasa teh hijau. (Wawancara dengan Ibu Meika, 11 Juni 2020).

Menurut Ibu Meika Hazim, waktu awal mendirikan usaha, terpikir untuk memberi nama produknya dari bahasa Inggris, Bali, Perancis sampai bahasa Sansekerta. Setelah berdiskusi dengan suaminya, tercetuslah ide untuk memberi nama produknya menggunakan bahasa Jawa, yaitu ndalem. Ketika setiap suaminya memanggil, dia pasti menyaut dengan kata ndalem, kalimat itu begitu simple namun mudah diingat dan selalu disebut setiap hari. Akhirnya mereka berdua mendiskusikan dengan orangtuanya. Kedua orang tua Ibu Meika bilang, coba tambah huruf “N” didepannya, jadinya “nDalem” yang menurut bahasa jawa itu artinya adalah Rumah, namun dalam bahasa inggris kata rumah bisa saja house dan home, dan kita lebih memilih kata ndalem ini lebih ke Home, jadi ndalem. Artinya rumah hati, untuk membuat cokelat yang dibikin dari hati, sebagai tanda hati dari kota Yogyakarta (Wawancara dengan Ibu Meika Hazim, 10 Juni 2020).

“Saya suka sekali makan cokelat, dan merupakan keinginan saya dari dulu ingin memiliki sebuah usaha sendiri. Menurut saya cokelat bukan hanya sekadar bisnis, namun ada idealisme yang tertanam di dalamnya. Lewat cokelat saya ingin mewujudkan kecintaan saya pada Indonesia. Saya dan suami sangat terikat sekali dengan budaya, dari situ kami berfikir untuk mendirikan usaha oleh-oleh dengan cokelat sebagai objeknya. Awalnya kami berfikir bahwa cokelat ini hanya sebagai media saja, dalam mencapai tujuan kami yaitu ingin mengenalkan budaya. Tapi kemudian lahirlah Cokelat Ndalem yang menghadirkan sebuah produk oleh-oleh asal Yogyakarta berupa olahan cokelat dengan cita rasa Indonesia, yang memasukkan unsur tanaman asli nusantara, seperti jahe, cengkeh, serai, kayu manis, dan masih banyak yang lainnya. Awalnya bisnis ini kami bangun di rumah kami yang memiliki 2 lantai, sampai akhirnya kami bisa memiliki tempat sendiri yang cukup unik dan menggambarkan suasana jogja” (Wawancara dengan Ibu Meika Hazim, 10 Juni 2020).

Awalnya memang hanya ingin membuat produk oleh-oleh supaya Meika juga bisa mempunyai bisnis sendiri, tapi seiring berjalannya waktu,

Meika ingin bermanfaat juga untuk banyak orang. Berawal dari yang paling sederhana, yaitu dari yang ikut di keluarga Cokelat Ndalem dulu, yaitu skill, kemampuan bekerja, kemudian jadi kenal dengan yang lebih luas lagi, bermanfaat buat para petani kakao di Yogyakarta, dan harapannya juga bermanfaat ke lingkungan yang lebih luas lagi.

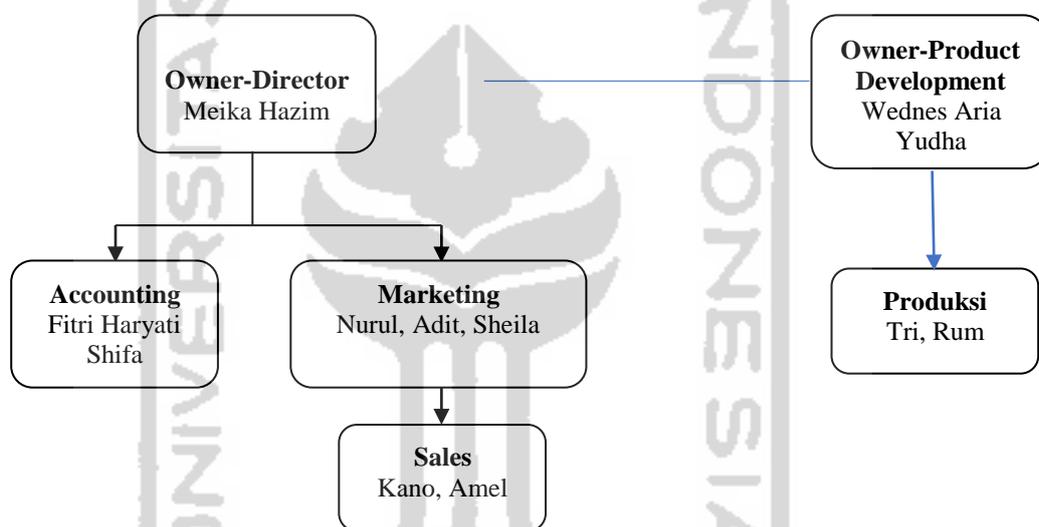
Pada setiap kemasan produk cokelatnyanya, Beliau menyajikan berbagai macam cerita rakyat khas Indonesia, serta kata-kata lucu yang memotivasi dalam Bahasa Jawa, desain gambar dan corak yang diaplikasikan pada kemasan pun identic dengan budaya Indonesia, khususnya budaya Jawa, berupa corak bati, gambar wayang, serta ciri khas yang menggambarkan budaya Jawa lainnya. Diawal masa merintis bisnis ini, dia mencoba membuat cokelat dengan sembilan varian rasa cokelat, antara lain, rasa rempah-rempah seperti, cengkeh, kayu manis, serai, kopi, teh, cabai, vanilla, coklat original, cokelat susu. Beliau pun semakin mengembangkan kreativitasnya agar konsumen semakin penasaran dan tertarik dengan produk cokelat yang dia jual, beliau menciptakan rasa baru seperti, jahe, mint, dan rasa buah-buahan seperti rasa jeruk, apel, stroberi, dan pisang, serta berbagai varian rasa lainnya.

Seiring berjalannya bisnis mereka, Ibu Meika dan suaminya melakukan riset dan percobaan guna menemukan menemukan varian baru yang cocok untuk cokelatnyanya. Sehingga kini ada sekitar 18 varian rasa cokelat yang mereka ciptakan. Dan masih identic dengan rasa asli Indonesia yang identic dengan rempah-rempah. Hasil dari riset yang mereka lakukan kemudian menciptakan varian rasa baru yang unik yaitu rasa rempah-rempah Indonesia antara lain, rasa wedang uwuh, wedang ronde, wedang bajigur, serta banyak yang lainnya.

Meika dan suami membagi dalam 6 jenis kelompok rasa, yaitu : pertama, kelompok rasa klasik seperti, dark cokelat, white cokelat, milk cokelat, dan extra dark cokelat, yang dibalut kemasan bermotif batik Yogyakarta yang biasa digunakan dalam prosesi pernikahan. Kedua, kelompok rasa pedas, yaitu rasa cabai, jahe, papermint, yang dibalut

kemasan bermotif wayang yang identik dengan gaya bicara ceplas-ceplos Ketiga, kelompok rasa rempahnesia, ada cengkeh, kayumanis, dan serai, yang dibalut kemasan bermotif prajurit keratin. Keempat, rasa wedangan. Kelima rasa kopinesia, yaitu kopi Aceh, Kopi Toraja, Kopi Arabika. Keenam, rasa *greentea*. Selain itu, kerjasama dengan petani juga menghasilkan varian white coklat 42% dan 52% serta dark coklat 68%, 72%, 84%, dan 100%.

Berikut adalah struktur organisasi CV nDalem Cokelat :



Sumber : Data Kantor CV nDalem Cokelat, 2020

B. Proses Produksi Cokelat nDalem Yogyakarta

Berdasarkan wawancara dengan Bapak Yudha, Kepala Produksi CV nDalem Cokelat Yogyakarta, proses produksi coklat di coklat nDalem adalah sebagai berikut :

1. Pemanenan

Tanaman buah coklat atau yang biasa disebut kakao jika sudah mengeluarkan buah kakao (*cocoa pod*) yang sudah masuk dalam fase panen dipetik menggunakan alat potong khusus pada pangkal buahnya.

2. Sortasi

Setelah kakao dipanen, buah kakao di peram kurang lebih selama 7 hari, buah matang merata dan sudah mengeluarkan aroma coklat.

3. Fermentasi

Setelah di peram selama 7 hari, buah Kakao dipecahkan dengan cara dipukul pada buahnya untuk mengeluarkan biji Kakao. Biji kakao dicuci dan dikurangi lendirnya untuk kemudian bisa dilakukan proses fermentasi dengan waktu kurang lebih selama 4-5 hari yang diletakkan kedalam keranjang kayu atau bamboo, selama proses ini, tumpukan biji harus dibalik secara berkala, setiap 2 hari agar suhunya stabil.

4. Proses Pengeringan

Biji kakao yang sudah difermentasi dengan sempurna, selanjutnya dicuci dan dikeringkan proses pengeringan bisa langsung dengan cara dijemur di bawah sinar matahari yang memakan waktu 3 hari, bisa juga dengan menggunakan oven jika ingin lebih praktis, sampai kadar air diperkirakan di bawah 10%, jika melebihi dari 10%, kemungkinan besar biji kakao akan berjamur.

5. Pemanggangan

Proses selanjutnya adalah pemanggangan atau *roasting* di bawah suhu oven sekitar 250 derajat celcius.

6. Pemisahan Kulit Biji

Biji yang sudah selesai di oven, selanjutnya dipecahkan dengan alat grinder agar biji kakao terpisah dari kulitnya. Setelah biji kakao pecah, kemudian kulitnya dipisahkan melalui teknik yang disebut *winnowing*.

7. Penghalusan

Peghalusan atau bisa disebut *grinding* akan menghasilkan cokelat berbentuk pasta kental. Atau biasa disebut *cocoa mass*. Kemudian cokelat yang kental tadi dipisahkan dari lemak cokelat/ cokelat mentega (*Cocoa Butter*) melalui metode *press*.

8. *Couching*

Agar dapat menghasilkan cokelat bar yang rasanya enak, pasta kakao akan ditambahkan dengan mentega kakao, gula, dan vanili. Setelah itu campuran tadi di proses dengan alat serupa mesin mortar besar dengan penekanan kurang lebih sekitar 24 jam.

9. *Tempering*

Tempering merupakan proses pembentukan suhu pada cokelat agar kemudian terbentuklah Kristal lemak yang suhu lelehnya sesuai dengan suhu tubuh manusia, ini agar jika cokelat dimakan, akan langsung lumer dimulut. Tempering yang dilakukan dengan manual dilakukan di atas meja marmer sehingga suhunya stabil rendah. Jika kombinasi suhunya tepat, cokelat akan menghasilkan rasa yang enak dan teksturnya bisa lumer saat dimakan. Pencetakan

Cokelat yang sudah dilelehkan dicetak menggunakan cetakan berbahan dasar akrilik agar cokelat memiliki kilau khas. Setelah dicetak, cokelat kemudian langsung didinginkan di dalam lemari es atau box pendingin.

10. *Packaging*

Cokelat yang sudah dicetak diberi kemasan sebanyak 2 kali, agar terlindungi dan menarik bagi konsumen.

Sumber : Wawancara dengan Bapak Yudha 10 Juni, diolah, 2020

Dengan jumlah pegawai sebanyak 12 orang, rumah produksi cokelat nDalem Yogyakarta bisa memproduksi sekitar 500 kg cokelat

dalam sebulan, atau sekitar 235 cokelat kemasan besar atau sekitar 400 cokelat kemasan kecil dalam per-hari. Dengan kisaran harga rp. 12.000,- untuk ukuran cokelat 50 gram, dan Rp. 18.000,- untuk ukuran 85 gram, Meika bisa mendapat omzet puluhan hingga ratusan juta rupiah per-bulan, dari bisnis cokelat citarasa Indonesia ini. Untuk resellernya, beliau tidak memberikan patokan harga, beliau membebaskan para reseller mereka untuk menentukan harga jualnya. Seperti reseller yang ada di kota Jambi dan Lombok. Harga jual produk yang ditetapkan mencapai Rp.12.000 – Rp. 30.000. dengan harga jual tersebut, dia mampu mendapatkan omzet Rp. 40 juta- 50 juta per-bulannya. Sehingga dalam setahun bisa mencapai angka sekitar di atas Rp.300.000.000

(Wawancara dengan Bapak Yudha, 12 Juni 2020)

Dalam memasarkan produk coklatnya, ia telah sukses mendistribusikan produknya ke seluruh wilayah Yogyakarta hingga ke beberapa kota besar di Jawa Tengah, dan Jawa Timur bahkan hingga ke mancanegara, seperti Thailand, Malaysia dan beberapa negara tetangga lainnya. Selain memasarkan produknya melalui online dan toko offlinennya, Cokelat Ndalem juga bekerja sama dengan pada partner distribusi seperti, Carrefour, Hypermart, Kem Chicks Pacific Place dan Alun-Alun di Grand Indonesia serta di gerai oleh-oleh seluruh kota Yogyakarta. Sedangkan pemasaran online melalui situs coklatnDalem.com, twitter dan Instagram.

(Wawancara dengan Ibu Meika, 11 Juni 2020).

C. Analisis Halal Pada Proses Produksi Cokelat nDalem Yogyakarta

Jaminan halal dijalankan oleh sebuah perusahaan atau produsen sebagai bentuk tanggungjawabnya kepada Lembaga MUI atas sertifikat halal yang sudah didapatkan, dan tentunya tanggungjawab kepada

konsumen mereka agar consume merasa aman saat membeli produk mereka. Manajemen Sistem Jaminan Halal (SJH) disusun oleh perusahaan dengan tujuan untuk menjaga konsistensinya dalam menghasilkan produk hala yang tentunya sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (*Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI, 2008, h. 7. //http: pyst.1363038081*).

Dalam menjaga konsistensinya, MUI mempunyai ketentuan yang berkaitan dengan system jaminan halal yang dilakukan.

Beberapa komponen SJH yang telah ditetapkan, diantaranya:

1. Kebijakan halal

Kebijakan halal merupakan bukti ungkapan tertulis yang dilakukan oleh suatu badan usaha sebagai bentuk komitmen perusahaan tersebut dalam memproduksi produk halal. Kategori kebijakan halal ini, Cokelat Ndalem berusaha konsisten untuk menjamin produk yang mereka hasilkan. Seperti halnya mendaftarkan produknya pada LPPOM MUI untuk mendapatkan sertifikasi halal, yang sekarang kebijakannya dirubah ke Badan Pengawas Jaminan Pangan Halal (BPJPH).

Berdasarkan informasi yang peneliti dapatkan dari Bapak Yudha, bahwa dalam mengelola produknya, Cokelat Ndalem menggunakan bahan-bahan yang sudah terpilih, yang sudah dianjurkan oleh LPPOM MUI. Untuk itu perusahaan mengambil bahan baku maupun bahan tambahan yang sudah terjamin kehalalannya. Mereka memilih bahan baku yang sudah berlabel halal pada kemasannya. Karena sudah menjadi keharusan bagi produsen yang resmi terdaftar dalam nama perusahaan yang bersertifikat halal di LPPOM MUI. (Wawancara dengan Bapak Yudha, 12 Juni 2020). Menurut observasi penulis, tidak ditemukan adanya kebijakan tertulis di Cokelat Ndalem.

2. Panduan halal

Panduan halal merupakan pedoman bagi para produsen dalam melaksanakan kegiatan operasional mereka, dalam menghasilkan produk yang halal. Panduan ini mencakup beberapa faktor, salah satunya adalah agar produsen mampu bisa membedakan dan memisahkan bahan yang halal dengan bahan yang haram. Serta mengetahui landasan mengenai hukum halal dan haram serta fatwa MUI mengenai bahan-bahan makanan yang ingin digunakan. Dengan begitu, panduan ini dapat menjadi pedoman bagi industri Cokelat Ndalem dalam pelaksanaan kegiatan operasionalnya.

Sejak 5 tahun terakhir, Ibu Meika selaku pemilik badan usaha memproduksi produknya dengan penuh ketelitian, misalnya dalam proses pengambilan bahan baku dan proses pembuatannya. Beliau mengatakan bahwa sebelum mendaftarkan produknya ke LPPOM MUI untuk mendapatkan sertifikat halal, seluruh karyawannya mendapatkan penyuluhan dan sosialisasi secara langsung oleh badan POM tentang sertifikasi halal pada suatu produk. (Wawancara dengan Ibu Meika, 10 Juni 2020). Menurut observasi penulis, tidak ditemukan panduan halal di cokelat ndalem Yogyakarta.

3. Organisasi manajemen halal

Manajemen halal merupakan organisasi internal perusahaan yang mengelola seluruh fungsi dan aktivitas manajemen dalam menghasilkan produk halal. CV nDalem Cokelat merupakan sebuah Industri Kecil dan Menengah atau industri rumah tangga, organisasi manajemen halal yang diberlakukan hanya meliputi lingkup keluarga saja. Dari observasi yang peneliti lakukan, karyawan di CV nDalem adalah orang lama yang sudah dianggap

sebagai keluarga sendiri. Hubungan antara pimpinan karyawan dan sesama karyawan pun berlangsung dengan baik.

Organisasi manajemen halal yang dimaksud di dalam panduan adalah organisasi yang meliputi tingkat tertinggi hingga tingkat pelaksanaan teknis dalam proses produksi. Akan tetapi seperti Cokelat Ndalem yang hanya meliputi keluarga, maka segala urusan produksi diserahkan pada pengusaha itu sendiri tanpa campur tangan dari pihak luar. Bahkan dalam ketentuan yang diberlakukan oleh LPPOM MUI seharusnya terdapat audit halal internal sebagai pengirim informasi kepada pihak terkait, akan tetapi dalam konteks ini hanya keluargalah yang secara langsung memberikan informasi tersebut kepada pihak LPPOM MUI apabila terdapat pergantian bahan ataupun penambahan bahan.

4. *Standard Operating Procedures (SOP)*

SOP adalah suatu perangkat instruksi yang dibakukan untuk menyelesaikan suatu proses kerja rutin tertentu. SOP dibuat dengan tujuan agar perusahaan memiliki standarisasi penerapan sistem jaminan halal (SJH). Dalam standar produksi ini, peneliti dapat mengetahui bagaimana penetapan aturan yang dilaksanakan oleh Cokelat Ndalem dalam menjamin kehalalan produknya. Dari beberapa wawancara dengan Ibu Mieke dan Bapak Yudha, lebih banyak dari mereka hanya terpaku pada pengambilan bahan dengan label halal yang sudah tercantum pada bahan tersebut. Tetapi tidak ada SOP secara tertulis.

5. *Acuan Teknis*

Acuan teknis dilakukan sesuai dengan bidang organisasi dalam organisasi manajemen halal. Acuan teknis berfungsi sebagai petunjuk atau dokumen dalam membantu pekerjaan di bidang terkait dalam melaksanakan tugasnya. Organisasi manajemen halal di CV nDalem Cokelat hanya sebatas

lingkungan keluarga, maka acuan teknis ini juga hanya diberlakukan oleh keluarga dekat sebagai pengelolanya. Tidak ada acuan teknis secara tertulis.

6. Sistem Administrasi

Sebuah unit usaha wajib mempunyai gambaran administrasi yang jelas dan terperinci terkait dengan Sistem Jaminan Halal (SJH). Mulai dari pembelian bahan baku, proses penerimaan bahan baku, cara penyimpanan bahan, riset dan pengembangan, proses produksi, hingga proses distribusi ke tangan konsumen. Pembelian bahan yang dilakukan oleh produsen harus sesuai dengan apa yang telah di sepakati diawal dalam penetapan sertifikat halal. Bapak Yudha menyampaikan bahwa, dalam memilih bahan baku hingga bahan tambahan harus sesuai dengan dengan bahan yang telah di daftarkan sebelumnya kepada LPPOM MUI (Wawancara dengan Bapak Yudha, 11 Juni 2020).

Hal di atas dilakukan agar tidak menimbulkan keraguan dalam kehalalan bahan yang terkandung dalam produk coklat ndalem. Demikian juga dalam proses produksi, pemilik usaha wajib mengetahui bahwa bahan yang digunakan dalam kegiatan produksi sudah sesuai dengan prosedur halal yang telah ditetapkan. Beliau juga menambahkan bahwa dalam industri kecil atau industri rumahan, berbeda dengan halnya perusahaan besar yang harus teliti di setiap komponen yang ada, akan tetapi setidaknya para pengusaha tersebut memahami bagaimana memproduksi dengan cara yang baik dan benar. Penulis tidak menemukan adanya sistem administrasi secara tertulis.

7. Sistem Dokumentasi

Sistem dokumentasi penting dilakukan agar mutu kualitas produk tetap terjaga, proses produksi hingga distribusi produknya. Menurut

informasi yang peneliti dapatkan, Bapak Yudha selaku bagian produksi sepakat bahwa dokumentasi tersebut membantu menjaga mutu bahan yang didapatkan. Perusahaan ini menjaga bahan- bahan yang akan digunakan sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Apabila tidak ada bahan yang di butuhkan, mereka menggantinya dengan bahan lain akan tetapi tetap dengan label halal yang telah tercantum di kemasannya. (Wawancara dengan Bapak Yudha, 11 Juni 2020).

8. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Setiap badan usaha harus mempunyai prosedur tertulis mengenai pelaksanaan aktivitas kritis /operasional, yaitu aktivitas yang bisa memengaruhi kehalalan suatu produk yang dihasilkan. Aktivitas ini bisa mencakup pemilihan bahan baku, pembelian bahan, pemeriksaan barang yang datang, formulasi produk, proses produksi, pembersihan peralatan produksi, penyimpanan bahan dan produk, transportasi untuk pndistribusian, pemajangan (*display*), aturan pengunjung, penentuan daftar menu, pemingsanan, penyembelihan, disesuaikan dengan proses bisnis perusahaan (industri pengolahan, RPH, restoran/katering/dapur). Prosedur tertulis aktivitas kritis dapat dibuat terintegrasi dengan prosedur sistem yang lain

1) Prosedur Seleksi Bahan Baru

Prosedur ini menjadi jaminan bahwa setiap bahan yang digunakan untuk pembuatan produk telah disetujui oleh LPPOM MUI. Seleksi bahan baru adalah proses pemilihan bahan baru dan persetujuan penggunaannya (MUI, 2018). Indikator 1 menyatakan bahwa bahan baru yang digunakan disertifikasi dengan perolehan persentase kesesuaian sebesar 100%. Bahan baru itu terdiri dari dua tipe, tipe yang pertama adalah bahan baru yang sebelumnya memang tidak/ belum tercantum kedalam daftar bahan yang

disetujui oleh LPPOM MUI. Yang kedua adalah bahan yang sudah terdaftar dan telah disetujui oleh LPPOM MUI yang berasal dari pemasok baru. (MUI, 2018). Dan sebenarnya, tingkat pengawasan seperti ini dapat mengurangi risiko komponen rantai pasokan menjadi oportunistik atau merusak kepercayaan dalam hubungan baik dalam bisnis. Frohlich (2008) mengemukakan jika ada kepercayaan, maka ada peluang mitra dalam rantai pasokan mampu melakukan tugasnya sesuai target yang diinginkan. Namun, industri makanan sudah berkembang pesat. Meningkatnya populasi telah membuat permintaan pasar untuk makanan halal menjadi lebih kompleks dan heterogen dan disarankan oleh Trienekens dan Vorst (2012) bahwa setiap tahap rantai pasokan perlu berorientasi dalam pasar. Peneliti menyampaikan jika rantai pasokan global pengelolaannya tidak segampang rantai pasokan domestik. (Gargeya, 2005). Terlepas dari itu, konsumen saat ini juga lebih memperhatikan mengenai integritas produk makanan, tidak hanya pada kualitas dan keamanannya saja. (Mac, 2017).

2) **Prosedur Pembelian**

Pemilihan dalam pembelian bahan untuk pembuatan produk yang disertifikasi halal dapat berdasarkan pada daftar bahan yang disetujui oleh LPPOM MUI. daftar bahan yang ingin digunakan juga bisa dirubah atau diganti sesuai kebutuhan perusahaan. Penyediaan barang secara efisien merupakan proses penting yang diperlukan untuk mendapat keunggulan kompetitif. Salah satu indikasi pengakuan ini adalah gaji tinggi yang dibayarkan kepada para profesional di departemen pembelian (Monczka, 2009). Menurut Weber dan Benton (1991), faktor terbesar pengeluaran dam bisnis adalah untuk pembelian bahan baku komponen pendukung

kegiatan produksi (Gaither, 2005). Perlunya mempertimbangkan ketersediaan penyimpanan dan kebutuhan produksi dalam pembelian bahan baku dengan menjalin hubungan dengan beberapa pemasok dengan penawaran harga yang bervariasi. Sebagaimana disampaikan oleh Tempelmeier (2002).

3) **Prosedur Formulasi Produk/Pengembangan Produk Baru**

Formulasi produk adalah formulasi/reformulasi untuk produk yang sudah disertifikasi sedangkan pengembangan produk baru adalah formulasi untuk produk yang akan disertifikasi (MUI, 2018). Semua bahan yang digunakan dalam tahap ini harus sudah disetujui oleh LPPOM MUI. Indikator 1 pada ketersediaan formula baku tertulis (jika produk memiliki formula) diperoleh persentase kesesuaian sebesar 100%. Formula baku adalah formula yang dijadikan acuan/rujukan untuk bagian produksi dalam memproduksi produk. Formula baku umumnya tersedia di bagian R&D.

4) **Prosedur Pemeriksaan Bahan Datang**

Pemeriksaan bahan datang adalah pemeriksaan label kemasan untuk memastikan kesesuaian informasi yang tercantum pada kemasan sebagai komponen pendukung Produk. (MUI, 2018). Logistik didefinisikan sebagai proses perencanaan, penerapan, dan pengendalian aliran, penyimpanan barang, layanan, serta informasi yang berkaitan dari titik asal ke titik konsumsi yang efisien, efektif, untuk keperluan penyesuaian dengan persyaratan pelanggan. Tujuan dari logistik adalah untuk memastikan bahwa konsumen aman mengonsumsi produk pada waktu, dan jumlah yang tepat serta dalam kondisi yang baik.

Oleh karena itu, manajemen logistik melibatkan serangkaian kegiatan yaitu transportasi, penyimpanan dan

pergudangan, manajemen inventaris, manajemen material, penjadwalan produk, dan layanan pelanggan. Logistic memiliki peran penting dalam melindungi kualitas dan kondisi produk melalui transportasi, penyimpanan, dan penanganan yang tepat. Dalam rantai pasokan, sehingga dapat menjapai tujuan perusahaan. (Tieman, 2008). Keberhasilan industri halal bergantung pada kemampuan manajemen layanan logistik dalam memastikan integritas produk halal. Semua produk halal harus memenuhi hukum syariah yang menyatakan bahwa produk haruslah aman, tidak berbahaya, dan dalam kondisi baik sejak awal hingga akhir.

5) **Prosedur Produksi**

Produksi dilakukan di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria fasilitas. Bahan yang telah disetujui LPPOM MUI adalah bahan yang terdapat dalam daftar bahan ditambah dengan bahan baru yang sudah disetujui LPPOM (MUI, 2018). Perencanaan produksi mempertimbangkan sumber daya dan keputusan pembelian bahan baku. Zulfakar (2014) menyatakan bahwa jaminan integritas halal adalah faktor kunci dalam mengembangkan rantai pasokan makanan halal yang terpercaya di lingkungan yang kompleks serta kompetitif ini.

Para peneliti ini juga menjelaskan tantangan untuk integritas halal di depan karena variasi dalam definisi halal, tidak tersedianya standar halal tunggal di seluruh dunia, dan kurangnya pemahaman komprehensif tentang keseluruhan rantai pasokan makanan halal. Oleh karena itu, semua pihak yang terlibat harus berkomitmen dengan setiap tindakan untuk melindungi integritas rantai pasokan halal. Zulfakar (2014) menambahkan bahwa integritas halal berarti bahwa

produk tersebut bersumber, diproduksi, diproses, disimpan, dan didistribusikan sesuai dengan nilai-nilai Islam; ini juga sejalan dengan nilai-nilai universal seperti kualitas tinggi, keamanan, diproduksi secara higienis.

6) **Prosedur Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu**

Prosedur ini mengharuskan proses pencucian dapat menghilangkan segala jenis yang bersifat najis. (MUI, 2018). Kontaminan memiliki definisi beragam; bisa dalam bentuk padat, cair, alami atau buatan; terlihat atau tidak terlihat oleh mata seperti mikroba; bau atau tidak berbau; sebuah elemen, substansi, proses, kegiatan atau reaksi yang sengaja atau tidak sengaja menyebabkan "pemalsuan" secara langsung atau tidak langsung atau memengaruhi sifat atau keadaan asli suatu proses; media; atau lingkungan. Kontaminan juga dapat diturunkan dari interaksi atau kombinasi semua hal di atas. Kontaminasi adalah tindakan kontaminasi; atau membuat sesuatu yang tidak murni atau tidaksesuai dengan kontak dengan sesuatu yang najis, buruk dengan membuatnya tidak cocok, berbahaya, atau tidak dapat digunakan. Dalam konteks rantai pasokan halal dan logistic halal, kontaminan adalah zat non-halal atau merugikan (*mudhorat*) yang secara sengaja atau tidak sengaja ditambahkan yang membuat produk halal menjadi tidak halal.

Standar MS2400 menetapkan persyaratan pembersihan /penyucian Syariah dalam Klausula 6.7.1 kutipan: organisasi harus memastikan bahwa pembersihan/penyucian Syariah dilakukan ketika ada kontaminasi najas parah terjadi sebagai berikut:

a. Bahan baku –Air

Pembersihan/penyucian membutuhkan penggunaan air sebagai elemen dasar untuk mencuci dan membersihkan. Kondisi air harus alami (mutlaq); dan tidak mustakmal; dan harus bebas dari najis (MS2400, 2010). Menurut hukum Syariah, kumpulan air adalah air murni dalam keadaan aslinya tanpa campuran dan mampu membersihkan dan menyucikan. Air mutlak adalah air yang belum bersentuhan atau digunakan; baik itu untuk mencuci diri sendiri atau untuk membersihkan kotoran dan semacamnya atau bercampur dengan sabun atau bahan kimia lainnya. Air absolut (umum) secara umum diterima sebagai air dari sungai, sumur, air hujan, embun, air laut, salju leleh, mata air dan air keran (SIRIM, 2015). Teknik penggunaan air untuk operasi serti dikategorikan dalam proses (prosedur) selanjutnya.

b. Produk -Tanah atau Agen Pembersihan

Kondisi tanah harus bebas dari najis; dan bukan mustakmal (tanah yang telah digunakan untuk wudhu kering) (MS2400, 2010). Pembersihan/penyucian dengan tanah adalah cara untuk meniadakan kuman dan penyakit yang dimiliki oleh pengotor semacam itu. Para ilmuwan telah menemukan bahwa satu-satunya cara untuk membersihkan dan menghilangkan kuman dan penyakit potensial yang mungkin ada dalam kontaminan di najis mughalazah adalah menggunakan tanah. Tanah umumnya mengacu pada tanah liat, namun teknologi modern telah mengembangkan agen pembersih seperti produk tanah liat (Kassim, 2014), sabun dan agen kimia untuk

pembersihan. Jumlah tanah atau agen yang digunakan untuk pembersihan harus ditentukan dalam perbandingan proporsional (jumlah) air (bahan baku) yang digunakan untuk proses pembersihan.

c. Proses -Prosedur pembersihan

Proses pembersihan, merupakan proses untuk membersihkan area yang terkena dampak najis sebanyak 7 kali di mana 1 kali mencuci menggunakan air berbeda.

Pedoman proses pembersihan dinyatakan dalam standar MS2400 sebagai berikut; kutipan:

- a) Membasuh sebanyak 7 kali, salah satunya dengan menggunakan tanah.
- b) Basuhan/ cucian pertama adalah untuk membersihkan keberadaan najis, bahkan bisa sampai beberapa kali membasuh jika diperlukan.
- c) Air dari pembersihan pertama tidak hilang dan pencucian berikutnya akan dihitung sebagai pencucian kedua.
- d) Jumlah tanah yang digunakan cukup untuk suspensi
- e) Penggunaan alat pembersih tambahan yang mengandung tanah diperbolehkan.
- f) Proses ini juga harus mencakup pengontrolan aliran dan pengeluaran air pembersih dan pembilasan drainase serta saluran air yang tepat.

7) Prosedur Penyimpanan dan Penanganan Bahan/Produk

Penyimpanan adalah penyimpanan bahan dan produk di fasilitas produksi, termasuk penyimpanan di gudang antara.

Sedangkan penanganan adalah penanganan bahan/produk selama proses produksi, termasuk aliran bahan/produk dan personel produksi (MUI, 2018). Menurut Ngah & Zainuddin (2015), kegiatan dalam rantai pasokan halal adalah pergudangan, sumber, transportasi, penanganan dan pengiriman produk halal, manajemen persediaan dan strategi manajemen bisnis lainnya.

8) **Prosedur Transportasi**

Lingkup transportasi yang dimaksud adalah mencakup transportasi bahan baku dari supplier ke gudang perusahaan dan antar fasilitas produksi dalam perusahaan serta transportasi produk dari perusahaan ke distributor. (MUI, 2018). Istilah halal mencakup tidak hanya dalam produk makanan dan minuman saja, tetapi juga semua hal dalam kehidupan sehari-hari. Selain halal, agama Islam juga menekankan tentang kebersihan. (*thayyiban*) dalam konteks spiritual, fisik, mental, dan kesehatan. Manajemen halal tidak hanya mengatur untuk produksi dan manufaktur makanan saja, tetapi juga manajemen halal yang mencakup sumber atau asal bahan baku, proses transportasi dan distribusi dari hulu (asal) dan hilir ke pasar (pengguna akhir) yang melibatkan pengangkut, peti kemas, moda darat, udara atau laut, gudang dan pemilik pusat distribusi, operator dan operasinya; grosir, pengecer dan bisnis sampai akhir di hypermarket, supermarket dan layanan outlet ritel kecil. Ini mengacu pada manajemen rantai pasokan halal.

Potensi kontaminasi silang dapat terjadi ketika produk bersentuhan secara fisik dengan barang yang non-halal yang berasal dari pengirim sebelumnya melalui transportasi yang sama yang dapat mengubah produk halal menjadi produk haram. Hal yang sama juga berlaku dalam penggunaan wadah yang membawa produk halal tetapi dipengaruhi oleh elemen non-

halal sebelumnya yang tertempel pada wadah sebelumnya.. Pembersihan najis parah membutuhkan tiga elemen dasar yaitu: 1) air; 2) tanah atau bahan pembersih; 3) prosedur pembersihan (MS2400, 2010)

9. Sosialisasi

Sosialisasi yang dilakukan pemilik kepada karyawannya selalu dilakukan secara rutin dan berkala. Ibu Mieke menyampaikan bahwa minimal dalam sebulan mereka selalu melakukan meeting secara lengkap, termasuk mengevaluasi proses produksi coklat untuk selalu halal. (Wawancara Ibu Mieke, 11 Juni 2020).

10. Pelatihan

Kegiatan dilakukan adalah pelatihan-pelatihan yang diselenggarakan dari balai POM kepada pengusaha, termasuk CV nDalem Cokelat diantaranya tentang bagaimana cara-cara produksi dan pengarahan mengenai halal MUI. Menurut Bapak Yudha, terkadang pelatihan itu di lakukanserentak se-kota Yogyakarta ataupun kumpulan industri di kecamatan. Pelatihan tersebut membantu industri kecil dalam memperoleh sertifikat jaminan halal. Bapak Yudha menyampaikan, bahwa pendaftaran mengenai sertifikasi halal pada produk dibuka secara serentak.

Pendaftaran yang dilakukan tidak dikenakan biaya sama sekali. Akan tetapi apabila sertifikat itu masa aktifnya sudah habis, pemilik usaha wajib memperpanjang masa aktifnya kembali (Wawancara dengan Bapak Yudha, 10 Juni 2020).

11. Komunikasi Internal dan Eksternal

Komunikasi ini bertujuan agar pelaksanaan sistem jaminan halal berjalan sesuai dengan ketentuannya. Komunikasi yang terjalin antar sesama pengusaha . hal ini dilakukan dengan tujuan untuk saling bertukar informasi. Ibu Mieke, selaku pemilik usaha menyampaikan bahwa komunikasi yang terjalin hanya sebatas

antara pemilik usaha, dan apabila terjadi hambatan atau muncul kendala, mereka akan berkomunikasi pada saat adanya penyuluhan dari lembaga MUI.

12. Audit Internal

Audit internal merupakan kegiatan pemantauan dalam mewujudkan kebenaran SJH dalam pelaksanaan proses produksi. dalam mewujudkan kebenaran SJH dalam pelaksanaan proses produksi. Sebelum mendapatkan sertifikat oleh MUI, dari LPPOM mengutus tim audit internal untuk memantau kesesuaian produk yang didaftarkan dengan ketentuan SJH yang sudah ada. LPPOM akan memberikan arahan agar dibentuk audit halal internal atau tim pelaksana atau pemantau yang akan memberikan detail informasi kepada LPPOM MUI apabila terdapat kegagalan yang terjadi dalam industri tersebut. Akan tetapi menurut penuturan Bapak Yudha, audit halal internal yang disebutkan di atas hanya sebatas oleh salah satu dari pemilik usaha tersebut, misalnya apabila istri yang mengelola maka yang menjadi audit halal internal adalah suaminya, begitu pula sebaliknya. (Wawancara dengan Ibu Mieke, 10 Juni 2020). Penulis tidak menemukan adanya audit halal internal yang seharusnya.

13. Tindakan Perbaikan

Tindakan ini dilakukan untuk menyesuaikan produk terhadap sistem jaminan halal yang sudah ditentukan. Salah satu contoh apabila tim audit menemukan kegagalan dalam bahan yang digunakan maka tim audit akan langsung menyarankan untuk menggantinya dengan bahan lain yang serupa namun sudah jelas kehalalannya, berdasarkan rekomendasi list barang yang ada di daftar produk halal. Bapak Yudha mengatakan, mereka mengaku ketika tim audit mendatangi tempat usaha mereka dan

meneliti, terdapat beberapa bahan yang masih samar atau tidak sesuai dengan apa yang didaftarkan sebelumnya, kemudian pihak tersebut menyarankan agar menggantinya dengan yang sudah pasti dan jelas. Hal tersebut dilakukan karena apabila bahan yang ada ketika audit itu dilakukan dengan data dokumen pendaftaran sebelumnya terdapat ketidak sesuaian, maka proses sertifikat halal tersebut diulang kembali dan dinyatakan tidak valid (Wawancara dengan Bapak Yudha, 11 Juni 2020)

14. Kaji Ulang Manajemen

Kaji ulang ini jarang dilakukan oleh pemilik usaha, sesuai dengan pernyataan Ibu Mieke, karena pemilik usaha dan manajemen di dalamnya adalah keluarga itu sendiri. Sehingga perubahan yang dilakukan jumlahnya meliputi proses produksi usahanya. Ditambahkan bahwa apabila perubahan pekerja dilakukan tidak mempengaruhi produksinya, karena pekerja yang ada di usahanya sudah bekerja dari awal mereka membuka usaha Jadi semua tentang manajemen yang ada di usaha beliau, memang hanya keluarga yang mengaturnya.

Dengan komponen di atas, menurut pihak LPPOM anjuran yang digunakan untuk SJH pada industri kecil menengah hanya terdiri dari 4 komponen dari komponen yang seharusnya. Itu dikarenakan karena kurangnya pengetahuan yang dimiliki oleh pemilik usaha. Ke 4 komponen yang dimaksud merupakan komponen-komponen dasar dalam sistem jaminan halal, yaitu kebijakan halal, auditor halal internal meliputi manajemen AHI (Auditor Halal Internal), bahan dan produk. Ke empat komponen tersebut sudah mewakili dari ke komponen sebelumnya. Dengan ke 4 komponen tersebut apabila telah sesuai dengan prosedur maka produsen bisa mendapatkan sertifikat halal dengan kriteria nilai B.

Makanan merupakan kebutuhan yang pokok bagi manusia bahkan makhluk hidup lainnya untuk bertahan. Produk makanan yang baik haruslah juga mengandung kehalalan di dalamnya. Menjamin kehalalan suatu produk tidak hanya semata untuk menaikkan tingkat penjualan saja, akan tetapi hal tersebut menjadi pokok atau wajib di lakukan agar konsumen merasa nyaman dalam mengonsumsinya.

Rasulullah *Shallallahu 'alaihi wa sallam* bersabda :

Rasulullah *Shallallahu 'alaihi wa sallam* telah ditanya orang tentang hukum minyak sapi (samin), keju, dan farwah (kulit) binatang beserta bulunya yang dipakai untuk perhiasan atau tempat duduk. Beliau menjawab, *“Barang siapa yang diharamkan oleh Allah dalam kitab-Nya adalah halal, dan barang yang diharamkan oleh Allah dalam kitab-Nya adalah haram, dan sesuatu yang tidak diterangkan-Nya maka barang itu termasuk yang dimaafkan-Nya, sebagai kemudahan bagi kamu.”* (HR. Ibnu Majah dan Tirmidzi)

Dari hadis di atas dapat disimpulkan bahwa segala apa yang diturunkan Allah kepada manusia sesungguhnya baik di konsumsi selama tidak ada larangan yang membatasinya. Begitu pula dengan makanan yang berasal dari olahan atau produks pada setiap usaha, hal itu menjadi baik apabila pada setiap prosesnya sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh syari'at Islam. Pada dasarnya, ada pula perintah dalam berusaha atau kewajiban seorang hamba kepada Allah *Subhanahu wa taala* seperti dalam firman-Nya :

Artinya : *“Dan Katakanlah : bekerjalah kamu, maka Allah Subhanahu wa taala dan Rasul-Nya serta orang-orang mukmin akan melihat pekerjaanmu itu, dan kamu akan dikembalikan kepada (Allah) yang mengetahui akan yang ghaib dan yang nyata, lalu diberitahukan-Nya kepada kamu apa yang telah kamu kerjakan.”* (QS. Ath-Taubah: 105).

Dalam perdagangan tidak luput dari sosok pengusaha, pemilik usaha baik usaha mikro maupun usaha makro. Produsen atau pemilik

usaha dalam hal ini adalah pemilik industri makanan olahan seperti coklat haruslah menonjolkan sisi kualitas produk yang dihasilkan. Walaupun industri kecil atau rumahan saja, akan tetapi setiap produk yang akan dipasarkan kepada konsumen juga memenuhi standar halal, hal tersebut perlu agar konsumsi publik atas produknya tidak menjadi keburukan. Bagi industri olahan yang telah mempunyai standar halal atau dalam kata lain telah bersertifikat halal di setiap produk yang dihasilkannya, haruslah tidak hanya berhenti pada titik itu saja. Akan tetapi jaminan kehalalan produk harus terus di jaga agar kualitasnya pun ikut terjaga dan terpelihara. Pada prinsipnya, sistem jaminan halal dalam perusahaan harus mempunyai maksud yang baik tidak hanya kepada konsumen, akan tetapi juga dalam operasional produksi yang dimilikinya. Dari ke-14 komponen SJH tersebut, peneliti menganalisis bahwa:

Produksi coklat nDalem merupakan industry rumah tangga yang memproduksi bahan makanan ringan dan olahan. Produk tersebut dalam pelaksanaan sistem jaminan halal, yaitu:

a. Kebijakan Halal

Untuk kebijakan halal ini, produksi coklat nDalem memenuhi standar kebijakan halal yang ditetapkan. Hal itu di landasi dari komitmen pemilik usaha dalam pengambilan bahan baku dan proses produksinya yang memang sudah terdaftar sebelumnya.

b. Panduan Halal

Produksi coklat Ndalem tersebut juga mengindahkan panduan halal yang diberikan oleh tim auditor dari LPPOM agar dalam jaminan produknya sesuai dengan kaidah-kaidah yang ada. Misalkan, dalam penggunaan bahan dan bahan pembantu menggunakan bahan-bahan berlabel halal dari MUI.

- c. **Organisasi Manajemen Halal**
Sebagai bentuk industri kecil, nDalem Cokelat mempunyai manajemen yang sederhana, meski tetap profesional. Pemilik usaha dibantu dengan beberapa orang karyawan yang mayoritas masih keluarga sendiri.
- d. **SOP (*Standard Operating Procedures*).**
SOP dibuat dengan sederhana tetapi rinci dan detil, mengatur mulai dari pembelian bahan, proses produksi sampai pemasarannya.
- e. **Acuan Teknis**
Merupakan turunan dari SOP berupa petunjuk pelaksanaan tugas di nDalem Cokelat, beserta pembagian tugas masing-masing bagian.
- f. **Sistem Administrasi**
Ada pegawai khusus yang bertugas sebagai admin dan dikerjakan dengan baik
- g. **Sistem Dokumentasi**
Pendokumentasian dilakukan dengan baik dan rapi oleh bagian administrasi dan *accounting*.
- h. **Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis terdiri dari 8 prosedur**
- 1) **Prosedur Seleksi Bahan Baru**
 - 2) **Prosedur Pembelian**
 - 3) **Prosedur Formulasi Produk/Pengembangan Produk Baru**
 - 4) **Prosedur Pemeriksaan Bahan datang**
 - 5) **Prosedur Produksi**
 - 6) **Prosedur Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu**
 - 7) **Prosedur Penyimpanan dan Penanganan Bahan/Produk**
 - 8) **Prosedur Transportasi**

- i. Sosialisasi
Sosialisasi dilakukan sebulan sekali saat pertemuan rutin. Sementara dari badan POM secara berkala setahun sekali, bersama dengan industri kecil yang lain.
- j. Pelatihan
Pelatihan yang ada hanya pelatihan yang dilakukan oleh balai POM.
- k. Komunikasi Internal dan Eksternal
Komunikasi internal dilakukan dengan baik oleh manajemen. Sementara komunikasi eksternal terbatas jika ada undangan, terutama komunitas antar industri di Kota Yogyakarta.
- l. Audit Internal
Tidak ada fungsi khusus auditor di manajemen. Audit dilakukan oleh owner sendiri dalam hal ini Ibu Meika.
- m. Tindakan perbaikan.
Dari laporan yang dibuat oleh manajemen, belum pernah ada tindakan perbaikan dalam kurun waktu 6 bulan sampai tahun sekali.
- n. Kajian Ulang Manajemen
Karena usaha pribadi, maka tidak pernah dilakukan kaji ulang manajemen.

Tabel 4.1
Sistem Jaminan Halal
Cokelat nDalem Yogyakarta

No	Aspek	Keterangan
1	Kebijakan Halal	Untuk kebijakan halal ini, produksi cokelat nDalem memenuhi Standar kebijakan halal yang ditetapkan. Hal itu di landasi dari komitmen pemilik usaha dalam pengambilan bahan baku dan proses produksinya yang memang sudah terdaftar sebelumnya.
2	Panduan Halal	Produksi cokelat Ndalem tersebut juga mengindahkan panduan halal yang diberikan oleh tim auditor dari LPPOM agar dalam jaminan produknya sesuai dengan kaidah-kaidah yang ada. Misalkan, dalam penggunaan bahan dan bahan pembantu menggunakan bahan-bahan berlabel halal dari MUI.
	Organisasi Manajemen Halal	Sebagai bentuk industri kecil, nDalem Cokelat mempunyai manajemen yang sederhana, meski tetap profesional. Pemilik usaha dibantu dengan beberapa orang karyawan yang mayoritas masih keluarga sendiri.
4	SOP (<i>Standard</i>	SOP dibuat dengan sederhana tetapi rinci dan detil, mengatur mulai dari pembelian bahan,

	<i>Operating Procedures)</i>	proses produksi sampai pemasarannya.
5	Acuan Teknis	Merupakan turunan dari SOP berupa petunjuk pelaksanaan tugas di nDalem Cokelat, beserta pembagian tugas masing-masing bagian.
6	Sistem Administrasi	Ada pegawai khusus yang bertugas sebagai admin dan dikerjakan dengan baik
7	Sistem Dokumentasi	Pendokumentasian dilakukan dengan baik dan rapi oleh bagian administrasi dan <i>accounting</i> .
8	Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis terdiri dari 8 prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 1) Prosedur Seleksi Bahan Baru 2) Prosedur Pembelian 3) Prosedur Formulasi Produk/Pengembangan Produk Baru 4) Prosedur Pemeriksaan Bahan datang 5) Prosedur Produksi 6) Prosedur Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu 7) Prosedur Penyimpanan dan Penanganan Bahan/Produk 8) Prosedur Transportasi
9	Sosialisasi	Sosialisasi dilakukan sebulan sekali saat pertemuan rutin. Sementara dari badan POM secara berkala setahun sekali, bersama dengan industri kecil yang lain.

10	Pelatihan	Pelatihan yang ada hanya pelatihan yang dilakukan oleh Balai POM.
11	Komunikasi Internal dan Eksternal	Komunikasi internal dilakukan dengan baik oleh manajemen. Sementara komunikasi eksternal terbatas jika ada undangan, terutama komunitas antar industri di Kota Yogyakarta.
12	Audit Internal	Tidak ada fungsi khusus auditor di manajemen. Audit dilakukan oleh owner sendiri dalam hal ini Ibu Meika.
1	Tindakan perbaikan	Dari laporan yang dibuat oleh manajemen, belum pernah ada tindakan perbaikan dalam kurun waktu 6 bulan sampai tahun sekali.
14	Kajian Ulang Manajemen	Karena usaha pribadi, maka tidak pernah dilakukan kaji ulang manajemen.

Bagi Badan POM, pengawasan yang dilakukan sekadar informasi disampaikan apabila terdapat penyelewengan ketentuan yang telah ada. Informasi yang didapatkan juga sebatas ada pengaduan yang dilakukan oleh masyarakat sekitar mengenai produk yang bersangkutan. Dengan pernyataan yang diberikan oleh badan POM, peneliti menyimpulkan bahwa masih terlalu lemah pengawasan yang dilakukan oleh LPPOM MUI khususnya kepada industry yang telah bersertifikat halal.

Kaitannya..dengan pengawasan pelaksanaan kegiatan ekonomi Islam, yaitu pengawasan hati nurani yang telah terbina di atas kepercayaan akan keberadaan Allah *Subhanahu wa taala*. Perasaan

atau pengawasan hati nurani ini dapat lebih memberikan dampak untuk mencegah penyelewengan yang dilakukan dibandingkan dengan pengawasan dari luar. Peneliti mendapatkan temuan bahwasanya penilaian badan POM terhadap industri kecil menengah terlalu lemah dalam hal pengetahuan yang dimiliki oleh pemilik usaha. Sehingga untuk sistem dalam SJH diberlakukan sama bagi industri kecil yaitu 4 komponen dasar menjadi syarat dalam penilaian sertifikat halal. Serta yang menjadi kendala pada industri adalah karena kurangnya sosialisasi yang diberikan badan POM untuk pemahaman bagi setiap pemilik industri kecil dan menengah, sehingga lemah sekali pengetahuan yang dimilikinya.

Jaminan halal yang ada pada pemilik sertifikat halal, bukan berarti menjamin keseluruhan produk. Akan tetapi kembali lagi kepada pemilik usaha, apabila pemilik usaha tidak mempunyai landasan akhlak yang baik maka akan mencari jalan alternatif untuk menaikkan penjualan produknya ketika dalam sedang penurunan dengan menggunakan segala cara walaupun sudah terdapat jaminan kehalalan pada produk tersebut.

LPPOM MUI memang bukanlah sebuah lembaga pengawasan yang selalu mengawasi setiap pemilik usaha, akan tetapi lembaga tersebut mempunyai ketentuan yang bisa menjadi dasar pengawasan kepada produsen atau pemilik usaha yang telah memiliki sertifikat halal dari MUI dengan produk yang telah didaftarkannya sebagai produk halal.

Jaminan suatu produk halal memerlukan sistem yang memuat jaminan kehalalan baik ditinjau dari segi bahan baku, dan turunannya maupun proses produksinya. Sistem di Cokelat Ndalem Yogyakarta sudah mampu menjamin bahwa produk yang akan dikonsumsi oleh masyarakat adalah halal yang disertai dengan bukti yang dilegalisasi oleh lembaga penentu kehalalan produk, adanya tanda/label halal yang

mudah dilihat oleh konsumen, dan sistem pengawasan yang bersifat intens dan berkesinambungan agar terhindar dari penyimpangan.

Standarisasi yang harus terpenuhi oleh *home industry* seperti Cokelat Ndalem Yogyakarta meliputi: kebijakan halal, bahan, produk, dan audit halal internal. Sistem tersebut berguna untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk sehingga dapat menentramkan batin konsumen Muslim. Kesenambungan proses produksi halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan Sistem Jaminan Halal dari produsen.

Sistem Jaminan Halal adalah suatu sistem manajemen terintegrasi yang dibuat dan dilaksanakan oleh perusahaan pemegang sertifikat halal dalam menjamin kesinambungan proses produksi halal sesuai persyaratan LPPOM MUI, dengan cara mengatur kebijakan halal, bahan, produk, dan audit halal internal. Penyusunan dan penerapan Sistem Jaminan Halal memiliki tujuan yakni agar kesinambungan proses produksi halal senantiasa terjaga, sehingga produk halal yang dihasilkan dapat terjamin kehalalannya sesuai ketentuan

Keempat komponen tersebut merupakan dasar Sistem Jaminan Halal yang telah dilakukan oleh Cokelat Ndalem Yogyakarta yang mana telah disepakati oleh LPPOM MUI sebagai sistem yang diterapkan baik sebelum mendapatkan sertifikat halal maupun setelah memiliki sertifikat halal.

Sistem jaminan halal sangat penting sekali kaitannya terhadap jaminan adanya tindakan preventif terhadap kemungkinan bahaya ketidakhalalan terhadap produk, serta adanya tindakan kontrol untuk menghasilkan produk halal. Dalam penelitian ini, Sistem jaminan halal disusun berdasarkan kebijakan halal yang dibuat oleh manajemen Cokelat Ndalem Yogyakarta. Kebijakan ini sudah ditulis secara tertulis oleh manajemen puncak sebagai acuan pelaksanaan bagi karyawan di tingkat teknis. Ketika dari manajemen puncak Cokelat Ndalem

Yogyakarta sudah ditetapkan untuk memproduksi halal dan dituangkan dalam bentuk kebijakan perusahaan, maka mereka terikat dengan aturan kehalalan yang berlaku di Indonesia.

C. Pembahasan

Makanan merupakan kebutuhan yang pokok bagi manusia bahkan makhluk hidup lainnya untuk bertahan. Produk makanan yang baik haruslah juga mengandung kehalalan didalamnya. Menjamin kehalalan suatu produk tidak hanya semata untuk menaikkan tingkat penjualan saja, akan tetapi hal tersebut menjadi pokok atau wajib di lakukan agar konsumen merasa nyaman dalam mengkonsumsinya. Sertifikat halal merupakan salah satu jalan bagi setiap produsen menjamin produknya sebagai makanan yang halal dan baik. Dalam perdagangan tak luput dari sosok pengusaha, pemilik usaha baik usaha mikro maupun usaha makro. Produsen atau pemilik usaha dalam hal ini adalah pemilik Industri Kecil dan Menengah (IKM) haruslah menonjolkan sisi kualitas produk yang dihasilkan. Walaupun industri kecil atau rumahan saja, akan tetapi setiap produk yang akan dipasarkan kepada konsumen juga memenuhi standar halal, hal tersebut perlu agar konsumsi publik atas produknya tidak menjadi madhorot atau keburukan.

Bagi Cokelat Ndalem Yogyakarta yang telah mempunyai standar halal atau dalam kata lain telah bersertifikat halal di setiap produk yang dihasilkannya, haruslah tidak hanya berhenti pada titik itu saja. Akan tetapi jaminan kehalalan produk harus terus di jaga agar kualitasnya pun ikut terjaga dan terpelihara. Dengan ketentuan yang telah di tetapkan oleh LPPOM MUI, maka standar jaminan halal itupun juga harus disesuaikan dengan prosedur yang ada pula. Jaminan halal yang ada, bukan berarti menjamin keseluruhan produk pada sebuah usaha di utamakan. Akan tetapi kembali lagi kepada pemilik usaha, apabila pemilik usaha tidak mempunyai landasan akidah yang baik maka akan mencari jalan-jalan alternatif untuk menaikkan penjualan produknya dengan cara apapun walaupun sudah terdapat jaminan kehalalan pada produk tersebut. Hal itulah yang harus di perhatikan bagi setiap pihak yang terlibat didalamnya. LPPOM memang bukanlah lembaga pengawasan, akan tetapi lembaga tersebut mempunyai

ketentuan-ketentuan yang bisa menjadi dasar pengawasan kepada produsen yang telah mendapatkan sertifikat halal dari MUI dengan produk yang telah didaftarkannya. Seperti dalam komponen yang telah disebutkan pada bab sebelumnya, untuk menjamin kehalalan suatu produk memang harus didasari dengan prinsip-prinsip syari'ah yang telah ditetapkan baik dari lembaga yang bersangkutan maupun yang telah dijelaskan dalam Al-Qur'an dan Al-Hadis.

Pada prinsipnya, sistem jaminan halal dalam perusahaan harus mempunyai maksud yang baik tidak hanya kepada konsumen, akan tetapi juga dalam operasional produksi yang dimilikinya. Dari ke-13 komponen SJH tersebut, penulis dapat menganalisis Cokelat Ndalem Yogyakarta bahwa:

a. Kebijakan Halal

Untuk kebijakan halal ini, Cokelat Ndalem Yogyakarta tersebut memenuhi standar kebijakan halal yang ditetapkan. Hal itu di landasi dari komitmen setiap pemilik usaha dalam pengambilan bahan baku yang memang sudah terdaftar sebelumnya. Hanya saja tidak penulis temukan kebijakan tertulis.

b. Panduan halal

Cokelat Ndalem Yogyakarta juga mengindahkan panduan halal yang diberikan oleh tim auditor dari LPPOM agar dalam jaminan produknya sesuai dengan kaidah-kaidah yang ada. Misalkan, dalam penggunaan bahan menggunakan bahan-bahan berlabelkan halal dari MUI.

c. Organisasi Manajemen Halal

Terlihat sekali Cokelat Ndalem Yogyakarta tidak ada manajemen khusus yang bekerja. Kecuali pemilik usaha itu sendiri, hal tersebut dikarenakan pekerja dalam Cokelat Ndalem Yogyakarta tersebut adalah pemilik dari usaha itu juga. Maka tugas dari OMH ini sebatas fungsi kerja yang dibebankan secara tidak langsung kepada pemilik usaha

d. SOP (Standard Operating Procedures).

Cokelat Ndalem Yogyakarta tidak menggunakan sistem ini. Kendalanya adalah tidak fahamnya mereka tentang apa itu SOP dan bagaimana cara

kerja yang harus dilakukan oleh pemilik usaha dalam pelaksanaan sistem ini.

- e. Acuan Teknis
Sama halnya dengan SOP, sistem ini sebatas acuan dari bahan-bahan halal yang digunakan oleh Cokelat Ndalem Yogyakarta
- f. Sistem Administrasi
Tidak ditemukan sistem administrasi yang baik
- g. Sistem Dokumentasi.
Pada dasarnya dokumentasi sudah rapi. Hanya saja tidak tersistem dengan baik.
- h. Sosialisasi
Tidak ada sosialisasi yang dilakukan dalam internal usaha. Dan kurang pula sosialisasi yang dilakukan oleh LPPOM dalam penerapan komponen SJH.
- i. Pelatihan
Pelatihan yang ada hanya pelatihan yang dilakukan oleh Balai POM.
- j. Komunikasi Internal dan Eksternal.
Terdapat komunikasi yang baik di internal Cokelat Ndalem Yogyakarta. Kurang lancar untuk eksternalnya.
- k. Audit Internal
Tidak ada tim khusus dalam usaha kecil ini.
- l. Tindakan perbaikan
Tidak ada yang mengetahui akan tindakan perbaikan menggunakan laporan bulanan dalam kurun 6 bulan sekali atau 1 tahun sekali.
- m. Kaji Ulang Manajemen
Karena manajemen itu sendiri tidak ada dalam internal Cokelat Ndalem Yogyakarta, maka tidak terdapat sistem ini didalamnya.

Dari ke-14 komponen tersebut dapat diklasifikasikan bahwa : Cokelat Ndalem Yogyakarta menggunakan empat komponen SJH yaitu panduan halal, acuan teknis bahan, sosialisasi yang dilakukan oleh Balai POM, Komunikasi internal dan Eksternal.

Menurut pengamatan penulis, pemilik cokelat nDalem Yogyakarta harusnya mempunyai pengetahuan dan spirit keberagaman yang lebih baik. Seharusnya itu menjadi sorotan bagi LPPOM untuk memberikan pengarahan yang lebih pula tentang sistem jaminan halal tersebut, agar tidak hanya memandang bahwa semua usaha kecil menengah berketerbatasan pengetahuan. Pengawasan dari LPPOM lemah, pengawasan hati nurani yang telah terbina di atas kepercayaan akan keberadaan Allah Subhanahu wa taala. Perasaan atau pengawasan hati nurani ini dapat lebih memberikan dampak untuk mencegah penyelewengan yang dilakukan di bandingkan dengan pengawasan dari luar.

Walaupun dengan demikian, pengawasan dalam oprasional produksi untuk menjamin suatu kehalalan produk harus sesuai dengan ketentuan-ketentuan yang telah di tetapkan serta menjalankan kaidah syai'ah yang ada agar dalam pelaksanaan sistem tersebut berjalan dengan baik dan benar. Pelaksanaan sistem jaminan halal produk yang di lakukan oleh pemilik usaha kecil ini dapat dikatakan hanya sebatas penjaminan halal produk yang dihasilkan baik dan nyaman untuk di konsumsi. Dapat di katakan pula bahwa masih terlalu minim pengarahan kepada lembaga-lembaga kecil seperti usaha kecil menengah ini kaitannya dengan operasioanal kinerja SJH. Kemudian untuk sistem yang dilakukan oleh LPPOM MUI, mengapa harus di bedakan dengan standar yang berbeda pula dalam penerapan SJH kepada usaha kecil menengah? Begitu pula dengan pihak usaha kecil, apa yang menjadi kendala dalam penerapan SJH sehingga masing-masing masih belum memenuhi keseluruhan fungsi dari ke -14 komponen SJH yang sudah ditetapkan?.

Penulis mendapatkan temuan bahwasanya penilaian LPPOM terhadap usaha kecil menengah terlalu lemah dalam hal pengetahuan yang dimiliki oleh pemilik usaha. Sehingga untuk sistem dalam SJH diberlakukan sama bagi usaha kecil yaitu 4 komponen dasar menjadi syarat dalam penilaian sertifikat halal. Serta yang menjadi kendala pada usaha kecil adalah karena kurangnya sosialisasi yang diberikan LPPOM untuk pemahaman bagi setiap

pemilik industri kecil dan menengah, sehingga lemah sekali pengetahuan yang dimilikinya.

Penelitian dengan hasil yang berbeda dilakukan oleh Arif Okfyoki Istiawan (2019) juga menunjukkan bahwa pelaksanaan sistem jaminan halal home industry pada Kampung Abon di padmosusastro meliputi sebelas komponen Sistem Jaminan Halal diantaranya: Kebijakan Halal, Tim Manajemen Halal, Training dan Edukasi (Internal dan Ekternal), Bahan, Produk, Fasilitas Produksi, Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis, Kemampuan Telusur, Penanganan Produk Yang Tidak Sesuai Kriteria, Audit Internal, Kaji Ulang Manajemen, telah dijalankan dengan baik sesuai dengan komitmen yang dibuat oleh pemilik usahasesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. Kemudian penelitian Siti Hartina (2019) mengenai sistem jaminan halal pada produksi susu di PT. Greenfields Indonesia. Hasil penelitian didapatkan persentase kesesuaian pada Kebijakan Halal 100%, Tim Manajemen Halal 100%, Pelatihan dan Edukasi 100%, Bahan 100%, Produk 100%, Fasilitas Produk 91,6%, Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis 100%, Kemampuan Telusur 100%, Penganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria 77,8%, Audit Internal 100%, dan Kaji Ulang Manajemen 100%. Hasil persentase kesesuaian yang didapatkan secara keseluruhan sebesar 97,2 persen. Hasil penelitian Herman Setiaji (2019) menunjukkan senada bahwa implementasi etika bisnis Islam pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya menjalankan etika berdagang dengan baik dan pada sistem jaminan halal dan thayyibdalam kinerja bidang-bidang organisasi halal, pengadaan, pengolahan, transparansi, standarisasi terhadap SOP dan SJH dengan kontrol dan evaluasi dipaparkan berwujud penyajian yang sehat, proporsional, dan aman sesuai dengan standar perusahaan berlandaskan lima aspek halal pada produk dan penggunaan bahan dilakukan secara keseluruhan berjalan dengan baik dan terstruktur.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari pembahasan mengenai studi analisis proses produksi berdasarkan sistem jaminan halal pada industri Cokelat Ndalem Yogyakarta peneliti dapat menyimpulkan bahwa :

1. Pelaksanaan kegiatan proses produksi yang dilakukan Cokelat Ndalem Yogyakarta telah sesuai dengan prinsip dasar hukum islam.
2. Sistem Jaminan Halal (SJH) merupakan suatu jaminan halal yang dilakukan oleh industri coklat nDalem untuk mendapatkan sertifikasi halal dari lembaga LPPOM dan BPJPH. Dan dalam pelaksanaannya dari ke-14 komponen SJH beberapa diantaranya telah dilakukan. Diantaranya : panduan halal, acuan teknis bahan, sosialisasi yang dilakukan oleh balai POM, Komunikasi internal dan Eksternal.
3. Penelitian dilakukan pada Industri coklat nDalem yang masuk kategori pengolahan makanan pada industri kecil menengah Kota Yogyakarta telah bersertifikat halal. Dalam pelaksanaan jaminan halal pada produk yang dihasilkan ini dilakukan dengan dasar kepercayaan dan ibadah kepada Allah *Subhanahu wa taala*. dasar yang digunakan sebatas pengertian bahwa makanan yang dihasilkan haruslah makanan yang baik dan halal dikonsumsi bagi masyarakat.
4. Pelaksanaan SJH oleh industri Cokelat Ndalem sebatas peranan fungsi kerja dari ke-14 komponen yang ada. Hal itu disebabkan karena hanya beberapa komponen saja yang terlaksana.

5. Hasil penelitian yang dilakukan peneliti menunjukkan ada beberapa alasan bahwa system jaminan halal yang digunakan dalam produk mereka adalah sebagai berikut:
- a. Produsen menjamin kehalalan setiap bahan baku yang digunakan dalam proses produksi dengan menyesuaikan pada bahan yang sudah didaftarkan sebelumnya kepada LPPOM MUI dan BPJPH.
 - b. Sistem Jaminan Halal yang diterapkan oleh LPPOM MUI bagi unit Usaha Kecil Menengah berbeda dengan perusahaan besar. Secara umum, komponen yang diterapkan hanya mencakup 4 komponen dasar, antara lain, kebijakan halal, auditor halal internal, bahan dan produk.
 - c. Sistem Jaminan Halal yang ada, merupakan tolak ukur bagi system perusahaan besar dikalangan luar industri coklat. Dengan begitu, sistem tersebut tidak memenuhi standar pengetahuan yang dimiliki Industri kecil menengah.
 - d. Pelaksanaan SJH tidak sepenuhnya dipahami oleh owner atau pendiri usaha, dikarenakan kurangnya pengarahan dan sosialisasi oleh lembaga terkait yang berwenang. Pelaksanaan sosialisasi memang sudah dilakukan, tetapi kurang intens.

B. Saran

Berdasarkan dari uraian di atas, peneliti berusaha memberikan beberapa saran atau masukan guna untuk meningkatkan dan mengembangkan pelaksanaan Sistem Jaminan Halal pada industri kecil menengah. Khususnya di bidang makanan:

1. Pada pemerintah, dengan melihat bahwa produk halal merupakan kebutuhan seluruh umat Muslim di seluruh dunia, khususnya di Indonesia dengan mayoritas umat muslim terbesar pertama di dunia,

maka pentingnya suatu produk yang dihasilkan memiliki sertifikasi halal yang sah dan menerapkan kebijakan yang telah ditentukan dan diatur di dalamnya, dan menerapkan kebijakan yang telah diatur di dalamnya.

2. Jaminan kehalalan pada proses produksi sebuah produk menjadi hal penting untuk memastikan produk yang dihasilkan benar-benar halal oleh karenanya sangat penting adanya kegiatan sosialisasi yang diadakan oleh LPPOM MUI Yogyakarta selaku stakeholder utama dalam penyelenggaraan jaminan produk halal menerapkan kegiatan tersebut secara berkala kepada industry kecil menengah
3. Perlunya pengadaan kegiatan pengawasan yang dilakukan oleh lembaga LPPOM MUI dan BPJPH kepada para pemilik usaha agar terlaksananya penerapan aturan yang sudah berlaku. Salah satunya, kewajiban untuk menyerahkan laporan selama jangka waktu yang sudah ditentukan misal setiap 6 bulan atau setahun sekali.
4. Para pemilik usaha juga perlu untuk lebih memperhatikan produk yang ingin diproduksi, melalui pemahaman serta pembelajaran mengenai sistem jaminan halal, sehingga produk yang dihasilkan pun menjadi produk yang terjamin kualitasnya, serta memberikan manfaat baik pula kepada konsumennya. Sangat penting juga untuk mempersiapkan laboratorium dengan metode atau teknik yang tepat untuk *authenticity* produk pangan, demi menjamin keamanan dan kehalalan pangan melindungi konsumen dari pemalsuan informasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Aziz, Y. & Vui, C. N. (2012). *The role of Halal awareness and Halal certification in influencing non-Muslim's purchasing intention*. Paper presented at 3rd International Conference on Business and Economic Research (3rd ICBER 2012) Proceeding
- Abdul Raufu, Ambali dan Naqiyuddin Bakar, Ahmad (2013). *Halal Food and Products in Malaysia: People's Awareness and Policy Implication*. *Intellect Discourse*, 21: 1, 7-32.
- Aiedah, Abdul Khalek dan Sharifah Hayaati (2015). *Why Are Eating Halal – Using The Theory of Planned Behavior in Predicting Halal Food Consumption Among Generation Y in Malaysia*". *International Journal of Social Science and Humanity*. Vol. 5, No. 7, July
- Anisa, Cahaya Pratiwi, (2018), *Pencantuman sertifikasi halal dalam kemasan produk oleh perusahaan sebagai bentuk perlindungan hukum terhadap konsumen (Studi pada PT. Japfa Comfeed Indonesia Tbk. Cabang Lampung)*. *Jurnal Ijtimaiyya, Pengembangan Masyarakat Islam*. Vol 8 No. 1
- Assauri, Sofjan. (2016). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Bulan, Tengku Putri Lindung (2016). "Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Sosis Di Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang". *Jurnal Ekonomi Significant*. Edisi VI
- Chintia Faradina, (2011) *Evaluasi proses sertifikasi halal Indonesia di lembaga pengkajian pangan, obat-obatan, dan kosmetika majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI)*". *Indonesian Journal Of Statistics and Its Applications* Vol 2 No 2 Bogor
- Damar, Suryo Bowo (2018), *Analisis Perbaikan Proses Produksi pada Pt Sumber Teknik Sentosa* *Jurnal Manajemen Bisnis* □ Volume 8 No. 01 □ Edisi April 2018
- Debbi, Nukeriana (2018). "Implementasi sertifikasi halal pada produk pangan di Kota Bengkulu" *Jurnal Qiyas* Vol. 3, No. 1, April 2018

- Fuji, Nuhraini (2019). *Study of Beef Consumer Consideration Based On the Concept of Halal and Economic Factors in Butchery of Lambaro, Aceh Besar*. Jurnal Medika Veterinaria Februari
- Hashim, Hanini Ilyana Che dan Sariwati Mohd Shariffa. (2015). “*Halal Supply Chain Management Training: Issues And Challenges*”. Selangor
- Hasibuan, Malayu S.P. (2016). *Manajemen: Dasar, Pengertian, dan Masalah* Edisi Revisi. Jakarta: Bumi Aksara.
- Himawasesa P. Negara, Iwan Y. B. Lelana, dan Nurfi tri Ekantari (2014) *Pengkayaan β -Karoten pada cokelat batang dengan penambahan Spirulina platensis the enrichment of β -carotene in chocolate bar with addition. Spirulina platensis*. Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci.) XVI (1): 17-28 ISSN: 0853-6384
- HM Awan, (2014). *Factors Affecting Halal Purchase Intention-Evidence from Pakistan’s Halal Food Sector*. Management Research Review. Vol 4/23 .
- Houssain Kettaini, (2010) “*2010 World Muslim Population*”, *Proceeding of the 8th Hawaii International Conference on Arts and Humanities*, Honohulu, Hawaii
- M.Erick Fernando Anosa (2018) “*Penerbitan label halal pada produk makanan kemasan berdasarkan prinsip hukum Islam di Bandar Lampung*”. Economic Education and Entrepreneurship Journal Vol 6 no 2 Januari 2018
- Maftuhah (2014) *Makanan Halal dalam Perspektif Alquran, Sains, dan Kesehatan*, Jurnal Bimas Islam. Vol. 7. No. 2. 2014.
- Muchtar Ali (2016) “*Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal*”, Ahkam: Kementerian Agama Republik Indonesia Vol. Xvi, No. 2
- Muhammad (2014), *Ekonomi Mikro Dalam Persepektif Ekonomi Islam*, Yogyakarta: BPFE YOGYAKARTA
- Muhammad Baqir As-Sadr, 2010, *Pemikiran Ekonomi Islam Kontemporer: Analisis komparatif Terpilih*, Jakarta Utara: PT RajaGrafindo Persada
- Nurhasanah (2017), *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Minat Beli Produk Makanan Olahan Halal pada Konsumen*. Jurnal Manajemen dan Organisasi. Vol VIII, No 3, Desember 2017

Pambudi, Bonus Giwang. (2015) *Pengaruh Kesadaran Halal Dan Sertifikasi Halal Terhadap Minat Beli Produk Mie Instan*.
Jurnal Manajemen Bisnis □ Volume 2 No. 07 □ Edisi Januari 2015

Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI, 2008, h. 7. //http: pyst.1363038081).

Pramintasari, Talisa Rahma & Indah Fatmawati, (2017). *Pengaruh Keyakinan Religius, Peran Sertifikasi Halal, Paparan Informasi, dan Alasan Kesehatan Terhadap Kesadaran Masyarakat Pada Produk Makanan Halal*. Journal of Economics Research and Social Science - Vol 8, No 1 Maret 2017

P3EI, *Ekonomi Islam*, 2018, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada

Rini, Dian Puspita, (2019). *Sertifikasi halal pada hewan atau daging impor menurut UU 41 tahun 2014 tentang peternakan dan kesehatan hewan.* ”
Jurnal Ekonomi Significant. Edisi VII

Sayekti, Nidya Waras. (2014). “*Jaminan Produk Halal Dalam Perspektif Kelembagaan (Warranty Of Halal Product Of Institutional Perspective)*”.
P3DI Bidang Ekonomi & Kebijakan Publik

Sugiyono. (2017). *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

Syukur, Muhammad. Suthep Nimsai (2010) “*Factors Influencing the Purchase Food in Thailand*”. International Journal of March 2010 Intention of Halal Packaged Supply Chain Management Vol 2/5

Shaddiq Rosa, Teuku dkk, (2018). *The Consideration of Halalan, Thayyiban and Economic Factor of Consuming Chicken Meat in Several Markets of Aceh Besar District*. Jurnal Medika Veterinaria (Tk, 2018) November 2018

LAMPIRAN I
TRANSKRIP WAWANCARA I

Transkrip Wawancara dengan owner : Ibu Mieka Hazim

Hari/Tanggal : 20 April 2020

Waktu : 13.00 WIB

Lokasi : Dirumah (via Telfon)

Keterangan

P : Penulis

N : Narasumber / Owner (Meika Hazim)

P : Bagaimana sejarah terbentuknya perusahaan ini?

N: Usaha ini terbentuk pada 1 Maret 2013 karena dengan latar belakang saya yang suka sekali makan coklat, dan keinginan saya yang ingin memiliki sebuah usaha sendiri, menurut saya coklat bukan hanya sekedar bisnis, namun ada idealisme yang tertanam didalamnya, lewat coklat saya ingin mewujudkan kecintaan saya pada Indonesia. Saya dan suami sangat terikat sekali dengan budaya, dari situ kami berfikir untuk mendirikan usaha oleh-oleh dengan objeknya yaitu coklat, awalnya kami berfikir bahwa coklat ini hanya sebagai media saja, dalam mencapai tujuan kami yaitu ingin mengenalkan budaya melalui media coklat ini, maka lahirlah Cokelat Ndalem yang menghadirkan sebuah produk oleh-oleh asal Yogyakarta berupa olahan coklat dengan cita rasa Indonesia, yang memasukkan unsur tanaman asli nusantara, seperti jahe, cengkeh, sereh, kayu manis, dan masih banyak yang lainnya. Awalnya bisnis ini kami bangun di rumah kami yang memiliki 2 lantai, sampai akhirnya kami bisa memiliki tempat sendiri yang cukup unik dan menggambarkan suasana jogja.

P: Kenapa memilih Nama Cokelat Ndalem ?

N: Waktu awal mendirikan usaha ini, saya kepikiran untuk nama dari Bahasa asing, yaitu dari Bahasa Inggris, Bahasa Itali, Bahasa Prancis, sampai kepikiran untuk membuat nama dari Bahasa Sansekerta, akhirnya setelah berdiskusi dengan suami, keluarlah pemikiran untuk kenapa tidak menggunakan Bahasa sendiri saja, yaitu Bahasa Jawa, akhirnya tercetuslah Cokelat Ndalem, kenapa “Ndalem” ? ketika setiap suami saya memanggil, saya pasti menyaut dengan kata dalem, kalimat itu begitu simple namun mudah diingat dan selalu disebut setiap hari, akhirnya kita diskusikan dengan orangtua saya, dan ibu saya bilang, coba tambah huruf N didepannya, jadinya “Ndalem” yang dari Bahasa Jawa itu artinya adalah Rumah, namun dalam bahasa Inggris kata rumah bisa saja house dan home, dan kita lebih memilih kata ndalem ini lebih ke Home, jadi Ndalem, sebagai rumah hati, untuk membuat cokelat yang dibikin dari hati, sebagai tanda hati dari kota Yogyakarta

P: Kapan Cokelat Ndalem ini didirikan ?

N: Cokelat Ndalem terbentuk pada 1 Maret 2013

P : Siapa yang mendirikan Cokelat Ndalem ini?

N: Saya Mieka Hazim dan suami saya Wednes Aria Yudha

P: Kenapa memilih mendirikan usaha ini ?

N: sebenarnya awalnya memang kita ingin membuat produk oleh-oleh supaya saya juga bisa mempunyai bisnis sendiri, tapi seiring berjalannya waktu, kita ingin bermanfaat juga untuk banyak orang, dan hal tersebut itu berawal dari yang paling sederhana, yaitu dari yang ikut di keluarga cokelat ndalem dulu, yaitu adanya skill, kemampuan bekerja, kemudian jadi kenal dengan yang lebih luas lagi, bermanfaat buat para petani kakao di Yogyakarta, dan harapannya juga bermanfaat ke lingkungan yang lebih luas lagi, Awalnya kita memilih cokelat ini sebagai media untuk kita bercerita, latar belakang saya dan suami ada keterkaitan dibidang budaya, dari situ kita memikirkan bagaimana caranya agar kita bisa

membuka suatu usaha yang juga dengan usaha ini kita bisa sekaligus mengenalkan tentang budaya jogja, tetapi kita butuh sebuah media, dan yang terbesit saat itu adalah cokelat, karena saya suka makan cokelat, dan suami saya suka mengulik tentang cokelat, kopi, dan the, dan kemudian lahirlah konsep produk cokelat ini dengan citarasa Nusantara, sebagai persembahan kami untuk kota Yogyakarta.

P: Kenapa memilih produk cokelat?

N: “Saya suka sekali makan cokelat, dan merupakan keinginan saya dari dulu ingin memiliki sebuah usaha sendiri. Menurut saya cokelat bukan hanya sekedar bisnis, namun ada idealisme yang tertanam didalamnya. Lewat cokelat saya ingin mewujudkan kecintaan saya pada Indonesia. Saya dan suami sangat terikat sekali dengan budaya, dari situ kami berfikir untuk mendirikan usaha oleh-oleh dengan cokelat sebagai objeknya. Awalnya kami berfikir bahwa cokelat ini hanya sebagai media saja, dalam mencapai tujuan kami yaitu ingin mengenalkan budaya. Tapi kemudian lahirlah Cokelat Ndalem yang menghadirkan sebuah produk oleh-oleh asal Yogyakarta berupa olahan cokelat dengan cita rasa Indonesia, yang memasukkan unsur tanaman asli nusantara, seperti jahe, cengkeh, sereh, kayu manis, dan masih banyak yang lainnya. Awalnya bisnis ini kami bangun di rumah kami yang memiliki 2 lantai, sampai akhirnya kami bisa memiliki tempat sendiri yang cukup unik dan menggambarkan suasana jogja

P: Cokelat Ndalem ini merupakan bentuk usaha yang seperti apa?

N: Usaha kami masih skala UMKM, kami memproduksi cokelat didalam rumah dan kami membuka untuk siapa saja yang datang ke gerai kami, bisa langsung melihat cara pembuatan cokelat kami melalui gerai kami. Supaya konsumen yang datang bisa sekaligus belajar cokelat. Selain itu cokelat ndalem dibuat untuk mengenalkan lebih banyak orang dan bahkan ke manca negara tentang budaya Indonesia dan citarasa Indonesia.

P: Pada awal Cokelat Ndalem didirikan, ada berapa jenis coklat yang diproduksi?

N: Diawal kami produksi 9 varian rasa

P: Saat ini sudah ada berapa jenis coklat yang diproduksi?. Apa saja?

N: Brand nDalem :

- Klasik : Dark, Milk, White
- Pedasan : Cabai, Jahe Mint
- Rempah : Cengkeh, Kayu manis, Sereh
- Wedangan : Bajigur, Ronde, Uwuh
- Kopinesia : Kopi Aceh, Jogja, Bali, Flores, Toraja, Papua
- Patehan : Greentea
- Buah Yoghurt : Apple Yoghurt, Blackberry Yoghurt, Orange Yoghurt, Lychee Yoghurt, Orange Yoghurt, Strawberry Yoghurt
- Almon rice crispy

Brand OUI :

- Apple Yoghurt
- Blackberry Yoghurt
- Orange Yoghurt
- Lychee Yoghurt
- Orange Yoghurt
- Strawberry Yoghurt

Brand Boenbeans :

- BonBeans Dark 100%
- BonBeans Dark 84%
- BonBeans Dark 80% + Gula Semut
- BonBeans Dark 72%
- BonBeans Dark 68% + Nibs
- BonBeans Dark 64% + Coffee Merapi

P: Bagaimana proses memasarkan produk Cokelat Ndalem ?, (media pemasaran apa yang digunakan dalam memasarkan produk Cokelat Ndalem)

N: Kami menggunakan konsinyasi seperti penitipan produk yg berkerjasama dg oleh-oleh atau swalayan, pameran atau event di dalam dan diluar kota, dan juga custom (pemesanan khusus), kami juga menggunakan media social sebagai media pemasaran, seperti intagram, website, dan youtube.

P: Apa yang membuat produk Cokelat Ndalem berbeda dengan produk cokelat sejenis yang lainnya ?

N: Kami menggabungkan Cita rasa indonesia dan budaya indonesia kedalam produk cokelat (bisa dilihat dari kemasan dan varian rasa kami) Kami tidak hanya mengangkat cokelat local (Gunung Kidul) Tetapi juga mengangkat dan menceritakan petani kami. Di tiap kemasan cokelatnya, saya menyajikan berbagai cerita rakyat khas Indonesia. Desain produknya pun kental dengan budaya lokal, khususnya Jawa. Pada awal merintis, saya menciptakan sembilan varian rasa cokelat, seperti rempah-rempah cengkeh, kayu manis, sereh. Kreativitasnya semakin berkembang, saya juga membuat cokelat rasa pedas dari cabai, jahe, dan mint. Serta berbagai varian lainnya yang merupakan rasa klasik seperti *dark chocolate*, *extra dark chocolate*, dan *less sugar dark chocolate*. Namun seiring berjalannya waktu beliau bersama suaminya melakukan riset dalam menemukan varian baru untuk cokelatnya. Sehingga ada 18 varian cokelat yang diciptakannya. Uniknya, ciri khas cokelat yang dimilikinya masih memiliki rasa khas rempah-rempah dari Indonesia. Hasil riset bersama suami pun menghasilkan banyak varian baru yang diciptakan, mulai dari rasa wedang bajigur, wedang ronde, wedang uwuh, serta cokelat dengan rasa varian kopi, seperti kopi Aceh, kopi Bali, Kopi Jogja, Kopi Toraja, Kopi Flores, dan Kopi Papua. Meika membaginya dalam 6 jenis lini rasa yaitu : Pertama, lini rasa klasik yaitu

dark coklat, milk coklat, dan extra dark coklat dibalut pembungkus bermotif batik khas Yogyakarta yang digunakan pada prosesi pernikahan. Kedua, lini rasa pedas itu yaitu jahe, papermint, cabe, dibalut pembungkus bermotif wayang-wayang yang gaya bicaranya ceplas-ceplos cenderung pedas. Ketiga, lini rasa rempahnesia, ada cengkeh kayu manis, dan rasa sereh, dibalut pembungkus bermotif prajurit keraton sebagai guardian rempah-rempah Indonesia. Keempat, lini rasa wedangan, ada wedang uwuh, wedang ronde, wedang bajigur dicampur ke dalam coklat. Kelima, lini rasa kopinesia, yaitu kopi dari Aceh, Yogyakarta, Bali, Flores, Toraja, Papua, dan kopi Arabika, dicampur coklat. Keenam, lini rasa green tea. Selain 6 rasa itu, kerja sama coklat dengan petani juga menghasilkan varian white coklat 42% dan 52% serta dark coklat 68%, 72%, 84%, dan 100%.

P: Kemana saja produk coklat itu didistribusikan?.

N: Di DIY sendiri kami memiliki 1 offline store yang juga sekaligus merupakan rumah produksi coklat ndalem sendiri terletak di Jl. Bhayangkara No.23, Ngampilan, Kota Yogyakarta, Dalam memasarkan coklat nDalem, telah sukses terdistribusi di seluruh wilayah Yogyakarta hingga beberapa kota besar di Jawa dan luar Jawa bahkan hingga luar negeri. Kita juga bekerjasama dengan para partner-partner distribusi seperti Carrefour, Hypermart, Kem Chicks Pacific Place dan Alun-Alun di Grand Indonesia serta beberapa toko lainnya. Bukan hanya toko, coklat nDalem juga didistribusikan pada gerai penjualan oleh-oleh di Yogyakarta, perusahaan-perusahaan hingga hotel. Sedangkan pemasaran melalui online melalui situs coklatndalem.com, twitter , youtube dan instagram. Juga melalui penjualan Online seperti melalui website dan marketplace lainnya, seperti tokopedia, dan shopee. Sejak 5 tahun terakhir, saya memproduksi dengan ketelitian yang baik, misalnya dalam pengambilan bahan dan prosesnya. Sebelum mendaftarkan untuk mendapatkan sertifikat halal, seluruh karyawan nDalem Coklat mendapatkan penyuluhan oleh balai pom tentang sertifikat halal.

P: Apakah pernah ada sosialisasi dari lembaga terkait seperti LPPOM?

N: Sosialisasi yang dilakukan pemilik kepada karyawannya selalu dilakukan secara rutin dan berkala. Minimal dalam sebulan mereka selalu melakukan meeting secara lengkap, termasuk mengevaluasi proses produksi coklat untuk selalu halal

P: Apakah ada evaluasi yang diberikan oleh BPOM?

N: Kami rutin menyampaikan hasil produksinya enam bulan sekali kepada LPPOM MUI.



TRANSKRIP WAWANCARA II

Transkrip Wawancara dengan owner 2 : Wednes Aria Yudha

Hari/Tanggal : 20 April 2020

Waktu : 13.00 WIB

Lokasi : Dirumah (via Telfon)

Keterangan

P : Penulis

N : Narasumber / Owner 2 Bapak Wednes Aria Yudha

P: Apakah Pernah ada audit kehalalan?

N: Ketika tim audit mendatangi tempat usaha mereka dan meneliti, terdapat beberapa bahan yang masih samar atau tidak sesuai dengan apa yang didaftarkan sebelumnya, kemudian pihak tersebut menyarankan agar menggantinya dengan yang sudah pasti dan jelas. Hal tersebut dilakukan karena apabila bahan yang ada ketika audit itu dilakukan dengan data dokumen pendaftaran sebelumnya terdapat ketidak sesuaian, maka proses sertifikat halal tersebut diulang kembali dan dinyatakan tidak valid.

P: Apakah pernah ada pelatihan untuk industri / badan usaha mengenai bagaimana cara / prosedur dalam memperoleh sertifikasi halal ?

N: Terkadang pelatihan itu di lakukan serentak se kota Yogyakarta ataupun kumpulan industri di kecamatan. Pelatihan tesebut membantu industri kecil dalam memperoleh sertifikat jaminan halal. saat itu pendaftaran untuk mendapatkan sertifikat halal dilakukan secara serentak. Pendaftaran yang dilakukan tersebut tidak dipungut biaya, hanya saja apabila masa sertifikat tersebut telah habis, pemilik usaha yang bertanggung jawab untuk memperpanjang masanya Kami menggunakan bahan-bahan yang memang sudah dianjurkan oleh LPPOM MUI.

Untuk itu perusahaan mengambil bahan baku maupun bahan tambahan dengan cara memilih bahan tersebut yang memang sudah resmi mendapatkan sertifikat halal

P: Berapakah jumlah pegawai Cokelat ndalem saat ini?

N: Dengan jumlah 12 pegawai, rumah produksi cokelat nDalem

P: Berapa banyak cokelat yang dapat diproduksi oleh Cokelat Ndalem dalam jangka waktu sehari?

N: Kami memproduksi sekitar 400 cokelat kemasan kecil per hari. Atau 500 kg cokelat dalam satu bulan atau sekitar 235 cokelat kemasan besar

P: Berapa kisaran omset yang bisa dihasilkan per bulannya?

N: Dengan kisaran harga Rp 12.000,- untuk ukuran cokelat 50 Gram dan Rp 18.000,- untuk ukuran 85Gram, kami bisa meraup omzet puluhan hingga ratusan juta rupiah per bulan dari bisnis cokelat citarasa Indonesia ini. Harga cokelat yang dijual kepada reseller tidak dipatokinya. Asri memberikan kebebasan bagi mereka menentukan harga jualn, seperti untuk reseller di Jambi dan Lombok. Harga jual produk yang ditetapkannya pun mencapai Rp12 ribu-Rp30 ribu. Dengan harga jual tersebut, dia mampu mendapatkan omzet Rp40 juta-50 juta per bulan. Sehingga dalam setahunnya bisa di atas Rp300 juta.

P: Bisa bapak ceritakan proses pembuatan cokelatnya, secara garis besarnya saja?

N: Pertama Pemanenan. Tanaman Kakao yang sudah mengeluarkan buah Kakao atau Cocoa Pod dan sudah memasuki fase petik adalah yang berwarna merah tua. Dipetik dengan menggunakan alat potong pada pangkal buahnya. Kemudian Sortasi. Jadi Setelah dipanen, Cocoa Pod kemudian di peram selama 7 hari agar kematangan buahnya merata dan komponen pre-kursor rasa dan aroma cokelat muncul. Terus Fermentasi. Setelah di peram selama 7 hari, buah Kakao dipecahkan dengan cara dipukul pada buahnya untuk mengeluarkan biji Kakao. Biji Kakao ini kemudian dikurangi lendir buahnya untuk bisa kemudian di

fermentasi selama 4-5 hari menggunakan keranjang bambu atau kayu, Selama proses fermentasi, tumpukan biji Kakao harus dibolak-balik setiap 2 hari sekali agar suhu tumpukan biji Kakao tidak terlalu tinggi. Setelah itu Pengeringan. Biji Kakao yang sudah mengalami fermentasi sempurna kemudian dicuci untuk selanjutnya dikeringkan. Pengeringan bisa dengan cara di jemur selama 3 hari atau dengan oven. Kadar air akhir proses ini harus dibawah 10% agar biji Kakao tidak berjamur. Dilanjutkan dengan Pemanggangan. Proses berikutnya adalah Roasting atau pemanggangan biji Kakao dengan oven bersuhu 250 derajat Celcius. Terus Pemisahan Kulit Biji. Biji Kakao yang sudah teroven kemudian dipecahkan menggunakan alat grinder untuk memisahkan isi biji dan kulit bijinya. Isi bijinya disebut sebagai Nib. Setelah biji Kakaonya pecah, maka dipisahkan dengan cara dihembus angin agar kulit bijinya terbang. Proses ini disebut Winowing. Nibs yang sudah siap olah, bisa disimpan untuk proses berikutnya. Berikutnya Penghalusan. Penghalusan atau grinding pada Nib akan menghasilkan cokelat yang bentuknya seperti pasta kental. Cokelat berbentuk pasta ini disebut juga Cocoa Mass. Setelah proses ini, cokelat berbentuk pasta akan dipisahkan antara Mentega Cokelat (Cocoa Butter) dan Bubuk Cokelat (Cocoa Powder) dengan cara di press. Langkah selanjutnya Conching. Untuk membuat Cokelat Bar yang enak, pasta Kakao akan ditambahkan dengan Mentega Kakao, gula dan vanili. Setelah itu campuran tadi akan diproses dengan alat serupa mesin mortar besar dengan penekanan selama 24 jam sampai butiran partikel cokelatnya menjadi halus dan lumer di mulut. Kemudian Tempering. Tempering adalah perlakuan suhu yang presisi pada cokelat agar terbentuk kristal lemak yang suhu lelehnya pas dengan suhu tubuh kita. Tempering secara manual dilakukan di atas meja marmer sehingga suhunya bisa stabil rendah. Dengan kombinasi suhu yang tepat dan presisi, cokelat baru akan mempunyai rasa cokelat yang enak dan tekstur cokelat yang pas meleleh saat dimasukkan ke mulut. Terus Pencetakan. Cokelat yang sudah leleh kemudian di cetak menggunakan cetakan khusus dari bahan akrilik untuk mendapatkan kilau khas cokelat.

Setelah dicetak, coklat harus didinginkan agar membeku di lemari es. Baru yang terakhir adalah Packaging. Cokelat yang sudah tercetak kemudian diberi kemasan agar terlindungi dari suhu luar dan tampak lebih cantik.

P: Apa saja kendala dalam proses produksi?.

N: Pada saat terjadi pemadaman listrik yg mandadak, produksi menjadi berhenti

P: Apakah produk coklat ini sudah memperoleh sertifikat halal?

N: sudah

P: Bagaimana cara memperoleh sertifikasi halal tersebut?.

N: Kami mendaftar di LPPOM MUI DIY kemudian diberikan arahan step by stepnya

P: Adakah kendala saat proses memperoleh sertifikasi halal?.

N: Ada, pada saat sudah mengajukan dokumen harus diulangi lagi untuk mengirim, beberapa bulan belom ada informasi kelanjutannya.

P: Bagaimana meyakinkan/menjelaskan ke konsumen bahwa produk coklat ini halal?.

N: Pada packging kami, kami mencantumkan logo halal MUI

TRANSKRIP WAWANCARA III

Transkrip Wawancara dengan Bagian Produksi (koki) : Mas Tri

Hari/Tanggal : 25 April 2020

Waktu : 13.45 WIB

Lokasi : Dirumah (via Telfon)

Keterangan

P : Penulis

N : Narasumber / Mas Tri (Koki)

P: Berapa banyak cokelat yang dapat diproduksi oleh Cokelat Ndalem dalam jangka waktu sehari?

N: Kami memproduksi sekitar 400 cokelat kemasan kecil per hari. Atau 500 kg cokelat dalam satu bulan atau sekitar 235 cokelat kemasan besar

P : Bisa bapak ceritakan proses pembuatan coklatnya, secara garis besarnya saja?

N: Pertama Pemanenan. Tanaman Kakao yang sudah mengeluarkan buah Kakao atau Cocoa Pod dan sudah memasuki fase petik Cocoa Pod kemudian di peram selama 7 hari agak kematangan buahnya merata dan komponen pre-kursor rasa dan aroma coklat muncul. Terus Fermentasi. Setelah di peram selama 7 hari, buah Kakao dipecahkan untuk mengeluarkan biji Kakao. Biji Kakao ini kemudian dikurangi lendir buahnya untuk bisa kemudian di fermentasi selama 4-5 hari menggunakan keranjang bambu atau kotak kayu. Selama proses fermentasi, tumpukan biji Kakao harus dibolak-balik setiap 2 hari sekali agak suhu tumbukan biji Kakao tidak terlalu tinggi. Setelah itu Pengeringan. Biji Kakao yang sudah mengalami fermentasi sempurna kemudian dicuci untuk selanjutnya dikeringkan. Pengeringan bisa dengan cara di jemur selama 3 hari atau dengan oven. Kadar air akhir proses ini harus dibawah 10% agar biji Kakao tidak berjamur. Dilanjutkan dengan Pemanggangan. Proses

berikutnya adalah Roasting atau pemanggangan biji Kakao dengan oven bersuhu 250 derajat Celcius. Terus Pemisahan Kulit Biji. Biji Kakao yang sudah teroven kemudian dipecahkan menggunakan alat grinder untuk memisahkan isi biji dan kulit bijinya. Isi bijinya disebut sebagai Nib. Setelah biji Kakaonya pecah, maka dipisahkan dengan cara dihembus angin agar kulit bijinya terbang. Proses ini disebut Winowing. Nibs yang sudah siap olah, bisa disimpan untuk proses berikutnya. Berikutnya Penghalusan. Penghalusan atau grinding pada Nib akan menghasilkan cokelat yang bentuknya seperti pasta kental. Cokelat berbentuk pasta ini disebut juga Cocoa Mass. Setelah proses ini, cokelat berbentuk pasta akan dipisahkan antara Mentega Cokelat (Cocoa Butter) dan Bubuk Cokelat (Cocoa Powder) dengan cara di press. Selanjutnya Conching. Untuk membuat Cokelat Bar yang enak, pasta Kakao akan ditambahkan dengan Mentega Kakao, gula dan vanili. Setelah itu campuran tadi akan diproses dengan alat serupa mesin mortar besar dengan penekanan selama 24 jam sampai butiran partikel cokelat menjadi halus dan lumer di mulut. Kemudian Tempering secara manual dilakukan di atas meja marmer sehingga suhunya bisa stabil rendah. Dengan kombinasi suhu yang tepat dan presisi, cokelat baru akan mempunyai rasa cokelat yang enak dan tekstur cokelat yang pas meleleh saat dimasukkan ke mulut. Terus Pencetakan. Cokelat yang sudah leleh kemudian di cetak menggunakan cetakan khusus dari bahan akrilik untuk mendapatkan kilau khas cokelat. Setelah dicetak, cokelat harus didinginkan agar membeku di lemari es. Baru yang terakhir adalah Packaging.

P: Apa saja kendala dalam proses produksi?.

N: Pada saat terjadi pemadaman listrik yg mandadak, produksi menjadi berhenti

P: Apakah produk coklat ini sudah memperoleh sertifikat halal?

N: sudah

TRANSKRIP WAWANCARA IV

Transkrip Wawancara dengan Bagian Pemasaran : Mba Nurul

Hari/Tanggal : 25 April 2020

Waktu : 13.00 WIB

Lokasi : Dirumah (via Telfon)

Keterangan

P : Penulis

N : Narasumber / Mba Nurul (*Marketing*)

P: Bagaimana proses memasarkan produk Cokelat Ndalem ?, (media pemasaran apa yang digunakan dalam memasarkan produk Cokelat Ndalem)

N: Kami menggunakan konsinyasi seperti penitipan produk yg berkerjasama dg oleh-oleh atau swalayan, pameran atau event di dalam dan diluar kota, dan juga custom (pemesanan khusus), kami juga menggunakan media social sebagai media pemasaran, seperti intagram, website, dan youtube.

P: Apa metode pemasaran yang digunakan dalam memasarkan produk cokelat ndalem sendiri?

N: kami lebih mengutamakan memakai metode pemasaran melalui social media, pemasaran melalui online melalui situs cokelatndalem.com, twitter , youtube dan instagram. Juga melalui penjualan Online seperti melalui website dan marketplace lainnya, seperti tokopedia, dan shopee.

P: Apakah cokelat ndalem juga menjalin kerjasama dengan beberapa pihak dalam hal memasarkan produknya?

N: Dalam memasarkan cokelat nDalem, telah sukses terdistribusi di seluruh wilayah Yogyakarta hingga beberapa beberapa kota besar di Jawa dan luar Jawa bahkan hingga luar negeri. Kita juga bekerjasama dengan para partner-partner distribusi seperti Carrefour, Hypermart, Kem Chicks Pacific Place dan Alun-Alun di Grand Indonesia serta beberapa toko lainnya. Bukan hanya toko, cokelat nDalem juga didistribusikan pada gerai penjualan oleh-oleh di Yogyakarta, perusahaan-perusahaan hingga hotel. Sedangkan pemasaran melalui online melalui situs cokelatndalem.com, twitter , youtube dan instagram. Juga melalui penjualan Online seperti melalui website dan marketplace lainnya, seperti tokopedia, dan shopee.



LAMPIRAN II

DOKUMENTASI

Sertifikat Halal Cokelat Ndalem Yogyakarta

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
مَجْلِسُ الْفَتْوَى الْإِسْلَامِيَّةِ

MAJELIS ULAMA INDONESIA DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA - INDONESIA
THE INDONESIAN COUNCIL OF ULAMA SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA - INDONESIA

شهادة حلال
SERTIFIKAT HALAL - HALAL CERTIFICATE
No. : 12110001610319 الرقم

قرر مجلس العلماء الإندونيسي بعد الاختبارات والبحوث بأن المنتجات الغذائية والأدوية ومستحضرات التجميل الميين اسمها ادناه حلال حسب متطلبات الشريعة الإسلامية

Majelis Ulama Indonesia (MUI), setelah melakukan pengkajian dan pembahasan, menetapkan bahwa produk pangan, obat-obatan atau kosmetika yang disebutkan namanya di bawah ini adalah HALAL menurut syariat Islam
The Indonesian Council of Ulama, after examining and auditing the ingredients, has declare that the undermentioned food, drug or cosmetic products as HALAL according to the Islamic law

Jenis produk Type of product	Cokelat (terlampir)	نوع المنتجات
Nama produk Name of products	nDalem	اسم المنتجات
Nama perusahaan Name of company	CV. nDalem Mulya Mandiri	اسم الشركة
Alamat perusahaan Company's address	Jl. Bhayangkara No. 23 Ngampilan, Yogyakarta	عنوان الشركة
Dikeluarkan di Yogyakarta pada Issued in Yogyakarta on	28 Maret 2019	صدرت هذه الشهادة بجوكجاكرتا
Berlaku sampai dengan Valid until	28 Maret 2021	وصالحة إلى

مادامت تركيبات المواد المشار إليها و عملية إنتاجها مطابقة على الشكل الذي قرره قسم الإفتاء بمجلس العلماء الإندونيسي جوكجاكرتا

Selama bahan-bahan dan proses produksinya masih sesuai dengan persetujuan Komis Fatwa MUI Daerah Istimewa Yogyakarta - Indonesia
As long as the ingredients and productions processes are in conformity with the approval of Fatwa Commission of the Indonesian Council of Ulama, Special Region of Yogyakarta - Indonesia

رئيس قسم الإفتاء بالمجلس مدير لجنة البحوث في الأطعمة والأدوية ومستحضرات التجميل بالمجلس

KETUA KOMISI FATWA MUI DIY DIREKTUR LEMBAGA PENKAJIAN
CHIEF OF FATWA COMMISSION OF MUI DIY PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
DIRECTOR OF THE ASSESSMENT INSTITUTE
FOR FOODS, DRUGS AND COSMETICS
LPPOM MUI DIY

(Prof. Dr. Drs. H. Makhrus Munajat, SH., M.Hum.) (Prof. Dr. Ir. H. Tridjoko W. Murti, DEA.)

رئيس مجلس العلماء الإندونيسي (Prof. Dr. Ir. H. Tridjoko W. Murti, DEA.)

KETUA UMUM MUI DIY (Prof. Dr. Ir. H. Tridjoko W. Murti, DEA.)
CHIEF OF MUI DIY

(M. M. Thoha Abdurrahman)

Produk Cokelat Ndalem Yogyakarta





Proses Produksi



Penghargaan yang diraih Cokelat Ndalem Yogyakarta

