JTP

by Agen1 2

Submission date: 24-Nov-2020 09:27PM (UTC-0500)
Submission ID: 1456631495
File name: Jurnal_JTP.pdf (352.14K)
Word count: 5618
Character count: 33273

PENGEMBANGAN KONSEP MODEL SISTEM JAMINAN HALAL PADA RESTORAN (STUDI KASUS UNIDA GONTOR INN UNIVERSITAS DARUSSALAM GONTOR)

The Concept Model of Halal Assurance System in the Restaurant (Case Study in UNIDA Inn University of Darussalam Gontor)

Agensy Nurmaydha[1*], Siti Asmaul Mustaniroh[1], Sucipto[1,2]
[1]Jurusan Teknologi Industri Pertanian - Fakultas Teknologi Pertanian - Universitas Brawijaya
Jalan Veteran - Malang 65145
[2]*Halal Qualified Industry Development* (Hal-QID) - Universitas Brawijaya
Jalan Veteran - Malang 65145
Penulis korespondensi: email agensynurmaydha@gmail.com

Disubmit: 9 Februari 2018 Direvisi: 19 April 2018 Diterima: 16 November 2018

ABSTRAK

Wisata syariah merupakan trend baru pariwisata. Peluang wisata syariah berpotensi sangat menguntungkan, tidak hanya bagi muslim tetapi juga non-muslim. Wisata syariah mewadahi banyak industri, salah satunya hotel syariah. Syarat menjadikan hotel syariah, salah satu aspek yang harus dipenuhi yaitu restoran hotel harus merencanakan menu halal. UNIDA Gontor Inn merupakan salah satu hotel di Ponorogo milik Universitas Darussalam (UNIDA) Gontor yang belum bersertifikat hotel syariah. Perlu penelusuran di restoran UNIDA Gontor Inn secara menyeluruh baik pada katering internal maupun katering eksternal. Penelusuran menggunakan metode *Halal Assurance System* (HAS) 23102 Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika, Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Tujuan penelitian ini menentukan titik kritis kehalalan tiap menu unggulan yang disajikan di restoran UNIDA Gontor Inn menggunakan metode HAS 23102 sehingga menunjang persiapan sertifikasi halal. Hasil penelitian menunjukkan pengembangan konsep model sistem jaminan halal di restoran UNIDA Gontor Inn sangat berpotensi untuk dikembangkan. Penelusuran titik kritis halal pada 25 menu unggulan, terdapat 78 bahan baku, 7 merupakan bahan kritis. Artinya, semua menu yang diteliti telah tertelusur sebanyak 9% bahan tidak memenuhi kriteria. Implikasi hasil penelitian dapat dijadikan masukan bagi manajemen UNIDA Gontor Inn untuk melakukan perbaikan sebagai pendukung dokumen untuk proses sertifikasi halal ke LPPOM MUI.

Kata kunci : Hotel Syariah; Restoran Halal; Sertifikasi; Sistem Jaminan Halal; Titik Kendali Kritis

ABSTRACT

Sharia tourism is a new trend of tourism. Sharia tourism is potentially very profitable, not only for moslem but also non-moslem. Sharia tourism accommodates many industries, including sharia hotels. One of the aspects met to establish sharia hotel is restaurant should be able to serve halal menu. UNIDA Gontor Inn is one of the hotels in Ponorogo owned by University of Darussalam (UNIDA) Gontor which does not yet have sharia hotel certificate. Therefore, it needs improvements in the restoran of UNIDA Gontor Inn thoroughly both inside and outside catering. Halal Assurance System (HAS) 23102 use for the Assessment Institute for Foods, Drugs and Cosmetics, the Indonesian Council of Ulama (LPPOM MUI). The aim of this study is to determine the critical point of halal menu in restoran UNIDA Gontor Inn using HAS 23102, so it is able to support the preparation of halal certification. The result shows that the development of the concept of a halal assurance system model in restoran UNIDA Gontor Inn is very potential developed. The search of halal critical point on the 25 top menus, there are 78 raw materials and 7 are critical materials. It means all menus studied have been traced as much as 9% of the materials that do not meet the criteria. The implications of research finding can be used as recommendation for management of UNIDA Gontor Inn to do enhancement as supporting document for halal certification process to LPPOM MUI.

Keywords : Critical Control Point; Halal Assurance System; Halal Restaurant; Halal Certification; Sharia Hotel

PENDAHULUAN

Wisata syariah merupakan trend baru pariwisata di dunia. *Utilizing the World Tourism Organization* (UNWTO) menyatakan wisatawan Muslim di dunia berkontribusi 140 miliar dolar AS pada 2013 dan di prediksi meningkat 238 dolar AS pada 2019 (Battour dan Ismail, 2016). Hal ini merupakan peluang besar karena wisata syariah mewadahi banyak industri, diantaranya makanan halal, restoran halal, souvenir halal, dan hotel syariah. Makanan halal sangat penting karena sebagian besar penduduk Indonesia adalah muslim (Siradjuddin, 2013). Wisata syariah mengalami perkembangan pesat, awalnya bersifat konvensional, namun sekarang mengarah pada pemenuhan gaya hidup. Hotel syariah dibutuhkan sebagai pemenuhan kebutuhan wisatawan. Hotel syariah menerapkan prinsip islami yang memberikan kenyamanan bagi wisatawan.

Pelopor hotel syariah di Indonesia adalah Hotel Sofyan. Hotel tersebut mampu meningkatkan pengunjung hingga 80% setelah menerapkan konsep syariah. Persyaratan yang harus dipenuhi agar hotel bersertifikat syariah menurut Dewan Syariah Nasional Majelis Ulama Indonesia (DSN MUI) yaitu memiliki restoran halal. Pedoman restoran halal di Indonesia sesuai HAS 23102 LPPOM MUI, meliputi penyediaan bahan baku, proses, dan penyajian. UNIDA Gontor Inn merupakan hotel islami milik UNIDA Gontor yang belum bersertifikat syariah. Salah satu aspek yang harus dipenuhi agar mendapat sertifikat hotel syariah adalah restoran hotel harus bersertifikat halal. Selain untuk menjamu tamu hotel, restoran sering digunakan untuk menjamu tamu Pondok Modern Darussalam Gontor (PMDG) maupun UNIDA Gontor. Restoran ini menyajikan berbagai menu, diantaranya masakan khas Ponorogo, masakan Jawa, masakan Timur Tengah, dan masakan Eropa. Sumber pemasok menu ada dua, yaitu katering internal dan katering eksternal.

Identifikasi aspek manajemen hotel diperlukan untuk mengetahui fasilitas UNIDA Gontor Inn agar mendukung sertifikasi hotel syariah. Selanjutnya, dilakukan perbaikan fasilitas agar memenuhi kriteria hotel syariah sesuai DSN MUI. Penelusuran titik kritis kehalalan menu dilakukan secara menyeluruh, mulai identifikasi bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajian menu di atas meja sehingga diketahui *Halal Control Point* (HCP) pada tiap tahap proses, tindakan korektif sebagai alternatif pengganti bahan yang belum bersertifikat halal dan tidak termasuk halal *positive list of materials*. Pengembangan model HAS di UNIDA Gontor Inn bertujuan menentukan HCP menu di restoran UNIDA Gontor Inn dengan penelusuran menu untuk menunjang persiapan sertifikasi halal.

METODE

Penelitian dilaksanakan di UNIDA Gontor Inn, Universitas Darussalam Gontor, Ponorogo, Jawa Timur yang meliputi katering internal dan katering eksternal restoran pada Desember 2016 sampai Agustus 2017. Pengolahan data di Laboratorium Komputasi dan Analisis Sistem, Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, bertujuan mendeskripsikan variabel yang berhubungan dengan masalah dan unit yang diteliti dengan fenomena nyata yang dikaji. Metode deskriptif kualitatif menggunakan pendekatan HAS 23102 LPPOM MUI sebagai pedoman kriteria halal restoran. Penelitian ini memiliki batasan yang meliputi menu yang diteliti di restoran UNIDA Gontor Inn dibatasi 25 menu unggulan dengan proporsi 44% katering eksternal (11 menu) dan 56% katering internal (14 menu). Selain itu, identifikasi titik kritis kehalalan terfokus pada seleksi bahan baku. Pelaksanaan penelitian merupakan rencana terstruktur yang dibuat untuk memperoleh jawaban atas pertanyaan atau permasalahan untuk mendapat solusi (Razalli *et al*., 2012). Diagram alir prosedur penelitian terdapat pada Gambar 1.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Restoran UNIDA Gontor Inn

UNIDA Gontor Inn merupakan hotel bernuansa islami milik Universitas Darussalam Gontor. Hotel ini dibangun pada tahun 2010 dengan tujuan menjamu tamu dari Timur Tengah dalam perhelatan Liga Arab. Setelah acara selesai, UNIDA Gontor Inn dibuka untuk umum. Restoran UNIDA Gontor Inn merupakan restoran serba guna.

Selain untuk tamu hotel, restoran juga digunakan perjamuan tamu PMDG dan UNIDA, dari luar maupun dalam negeri. Restoran ini memiliki dua sumber pemasok makanan, yaitu katering internal dan katering eksternal. Menu katering internal dimasak oleh istri ustadz (madam). Menu katering eksternal dipesan dari rumah makan di area Ponorogo. Menu yang disajikan di restoran UNIDA Gontor Inn merupakan makanan dan minuman berkualitas yang telah melalui seleksi dan kesepakatan jika menu yang dipesan merupakan halalan thayyiban. Pimpinan PMDG menginstruksikan segala sesuatu yang ada di Gontor harus berdasar prinsip islami. Hal tersebut sesuai Al-Qur'an pada QS. Al-Maidah ayat 88 dan QS. Al-Baqarah ayat 168, serta Al-Hadist yang menyebutkan bahwa mengkonsumsi pangan yang halal dan thayyib (baik, sehat, bergizi dan aman) adalah kewajiban bagi setiap Muslim.

B. Analisis Titik Kritis Kehalalan Menu

1. Deskripsi Produk dan Menu

Deskripsi produk memuat informasi karakteristik umum (komposisi dan volume), struktur fisiokimia (pH dan aktivitas air), bahan pengemas dan cara pengemasan, kondisi penyimpanan (informasi pelabelan dan instruksi mempertahankan masa simpan), kondisi distribusi, dan kondisi penggunaan (Siradjuddin, 2013). Menu pada restoran UNIDA Gontor Inn, disajikan pada Tabel 1.

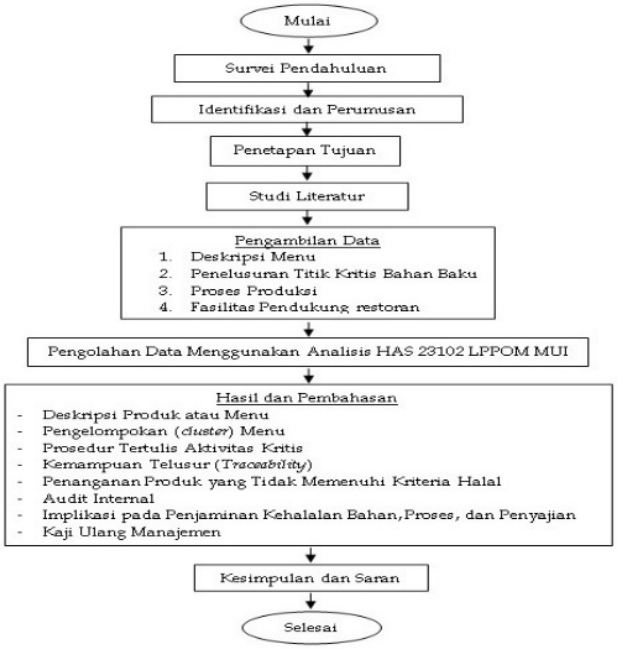
2. Pengelompokan (*Cluster*) Menu

Menu di restoran UNIDA Gontor Inn dikelompokkan menjadi dua *cluster*. *Cluster* pertama, berdasar jenis menu (Tabel 2) dan kedua, berdasar jenis bahan baku (Tabel 3). Pengelompokkan menu berdasar bahan baku dibagi menjadi empat, yaitu *high risk* (H), *moderate risk* (M), *low risk* (L), dan *forbidden* (F). Menurut Saputra dan Harjanti (2013), tingkatan risiko keharaman bahan baku dibagi menjadi empat, yaitu risiko rendah, risiko menengah, risiko tinggi, dan *forbidden*. Tingkat L merupakan kelompok produk yang tidak mengandung bahan terlarang oleh syariat islam dan dalam bentuk tunggal tanpa campuran serta tanpa bahan tambahan. Tingkat M merupakan kelompok produk yang dibuat dari bahan dasar yang tidak diragukan kehalalannya, namun dalam bentuk campuran atau diberi bahan tambahan serta melalui proses yang dikhawatirkan terbentuk atau terkontaminasi bahan haram/najis. Tingkat H merupakan kelompok produk yang terbuat dari bahan dasar yang risiko ketidakhalalannya sangat tinggi, terutama produk yang berasal dari bahan segar maupun produk turunan. Tingkat F merupakan kelompok produk yang jelas dari bahan haram dan turunannya.

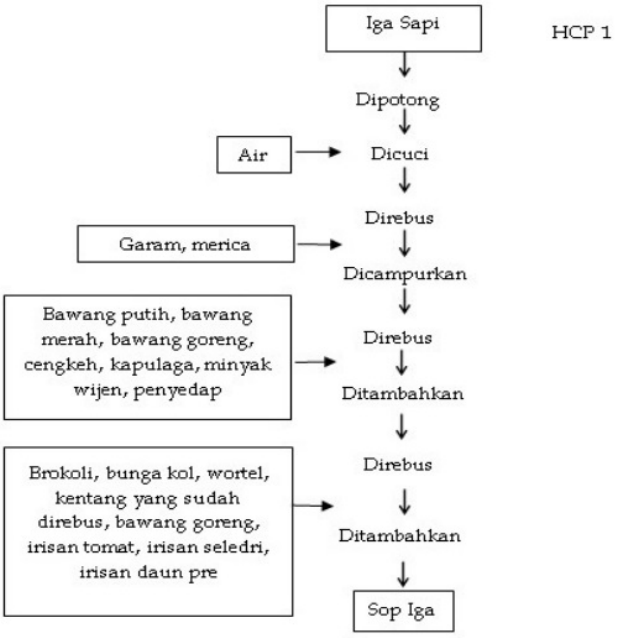
Sop iga, soto ayam, sop ayam pada katering internal dan sate gule kambing, bakso, sate ayam, soto ayam, ayam bakar pada katering eksternal tergolong *high risk* karena bahan baku berasal dari hewan halal namun masih diragukan proses penyembelihannya yang ditandai Rumah Potong Hewan (RPH) dan Rumah Potong Ayam (RPA) belum bersertifikat halal. Menurut Kokkinakis *et al* (2011), bahan baku dari susu, produk olahan, dan daging (sapi, kambing, unggas) tergolong *high risk* berdasar risiko bahaya kesehatan. Konsep HCP, bahan baku dari daging tergolong high risk berdasar risiko kehalalan. RPH bersertifikat halal di Ponorogo hanya satu yaitu RPH Rita Jaya Beef Ponorogo dengan nomor sertifikat 512300299 09-11-2003 dan belum memiliki sertifikat RPA halal. Kriteria *moderate risk* katering internal terdapat pada sambal terasi, sedang katering eksternal terdapat pada cap cay. Hal ini karena ada bahan tambahan pada proses pemasakan berupa terasi yang belum bersertifikat halal. Bahan tambahan pada cap cay berupa minyak sayur, saus, dan kecap yang tidak dapat dilihat sertifikat halal secara langsung pada kemasan karena bumbu sudah diracik dari pusat. Kriteria *low risk* pada katering internal terdapat pada menu tahu dan tempe *crispy*, sedang pada katering eksternal terdapat pada menu gurami fillet. Tempe dan tahu merupakan bahan makanan yang tergolong halal *positive list of materials* yang tercantum dalam LPPOM MUI SK07/Dir/LPPOM MUI/I/13 (Majelis Ulama Indonesia, 2018).

3. Diagram Alir Proses Pembuatan Menu

Diagram alir adalah bagan yang menggambarkan bagaimana proses yang dijalankan mulai awal hingga akhir. Diagram alir dapat menandakan adanya HCP pada proses pengolahan menu masakan (Saputra dan Harjanti, 2013). Diagram alir pembuatan menu sop iga tergolong *high risk* terdapat pada Gambar 2. Gambar 2 menunjukkan HCP pada proses pengolahan sop iga. HCP 1 merupakan bahan baku dari daging sapi yang proses penyembelihannya belum bersertifikat halal.



Gambar 1. Diagram alir prosedur penelitian



Gambar 2. Diagram alir pengolahan sop iga

Tabel 1. Daftar menu di restoran UNIDA Gontor Inn

Asal Menu	Pemilik	Menu
katering internal	UNIDA Inn (Madam Amal, Madam Dihya, Madam Mulyono, Madam Hasib)	sop iga, sop ayam, soto ayam, cap cay, gurami fillet, lele *crispy*, sayur asem, tumis, tahu *crispy*, tempe goreng, bakwan jagung, tumis, sambal terasi, air minum La Tansa, dan es sirup
katering eksternal	Bu Yuli	sate gule kambing
		gule kambing
	Restoran Blenger	cap cay
	Banyu Bening	gurami bakar
		gurami fillet
	Depot Rajawali	soto ayam
		ayam bakar
	Pak Togog	sate ayam
	Pak Wohono	bakso
	Bu Yati	es dawet jabung
	Degan SAA	es degan selasih

Tabel 2. *Cluster* menu

No.	Kategori	Dasar Pengelompokan	Jenis Menu
1	Sup (daging dan non daging)	Banyaknya air yang terkandung dalam menu	Sop iga, sop ayam, soto ayam
2	Olahan digoreng	Olahan yang digoreng kering dengan minyak	Gurami fillet, lele *crispy*, tahu *crispy*, tempe goreng, perkedel, bakwan jagung
3	Olahan kering/oseng Olahan oseng dan olahan mie/nasi	Penggunaan minyak yang sedikit dan hasil olahan yang kering	Tumis buncis
4	Olahan berbumbu/bersaus Daging/ikan dan sayur	Khas dan kuatnya bumbu yang digunakan serta olahan memiliki kuah kental/saus	Cap cay
5	Olahan berkuah sedang	Banyaknya air yang terkandung dalam menu hanya sedikit	Cap cay
6	Olahan minuman (*beverages*)	Kelompok minuman	Es degan, es dawet, air minum La Tansa
7	Olahan bakar	Olahan melalui proses pembakaran, baik secara langsung pada api atau tidak langsung	Ayam bakar, gurami bakar

Menurut Nurjannah (2006), sapi termasuk hewan yang halal dikonsumsi bila didahului dengan penyembelihan secara islami. Hal ini bermakna bahwa zat-zat yang terkandung dalam hewan tersebut bermanfaat bagi manusia dan tidak berbahaya. Bahan segar yang digunakan tergolong halal *positive list of materials* dan bahan olahan yang digunakan telah bersertifikat halal. Rahmadi (2007) juga menjelaskan bahwa HCP dibentuk dengan pendekatan HACCP. Perbedaannya, jika CCP memiliki toleransi sedang HCP tidak memiliki toleransi. HCP menggolongkan makanan menjadi dua, yaitu halal dan haram. HCP memiliki 7 prinsip, diantaranya penetapan risiko keharaman, penetapan titik kendali kritis, penetapan SOP darurat dalam setiap CCP, menetapkan prosedur memantau CCP, menetapkan tindakan penarikan produk bila terjadi penyimpangan CCP, menetapkan sistem perekaman data, dan menetapkan prosedur verifikasi.

Tabel 3. *Cluster* bahan baku

No.	Kategori	Simbol	Menu katering internal	Menu katering eksternal
1	*High Risk*	H	Sop iga, soto ayam, sop ayam	Sate gule kambing, bakso, sate ayam, soto ayam, ayam bakar
2	*Moderate Risk*	M	Sambal terasi	Cap cay
3	*Low Risk*	L	Tempe dan tahu *crispy*	Gurami *fillet*
4	*Forbidden*	F	-	-

Tabel 4. Pengecekan logo halal produk segar dan produk olahan

Bahan/Produk	Merk	Sertifikasi Halal		Alternatif Pengganti
		Ada	Tidak	
Tepung Premix	Sajiku	√		
Tepung Terigu	Segitiga Biru	√		
Tepung Kanji	-		√	Rose Brand
Bihun/Soun	Bintang		√	Rose Brand
Sosis Sapi/Ayam	Champ	√		
Fish Roll	Champ	√		
Tempura	Champ	√		
Garam Kasar	Segitiga		√	Garam Solla
Garam Halus	Yodium		√	Garam Solla
Minyak Wijen	Bintang Matahari	√		
Minyak Goreng	Fortune	√		
Kecap Manis	Bango	√		
Penyedap rasa	Royco	√		
saus	Sauri	√		
Kerupuk Udang	Verus		√	
Terasi	-		√	
Bihun	Mekar Jaya		√	Bihun Jagung
Daging Sapi	Bu Sringatun		√	RPH Rita Jaya Beef
Daging Ayam	RPA Jetis		√	RPA Phalosari Unggul Jaya

C. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Prosedur tertulis aktivitas kritis adalah seperangkat tata cara kerja yang dilakukan untuk mengendalikan aktivitas kritis. Prosedur tertulis aktivitas kritis mencakup pembelian bahan, pemeriksaan bahan datang, penyimpanan, dan penanganan bahan, seleksi bahan baru, pencucian peralatan produksi dan peralatan pembantu, formulasi atau pengembangan menu baru, pemajangan (*display*) dan penyajian, aturan pengunjung, dan aturan karyawan.

Menurut Rahmadi (2007), HCP 1 merupakan titik kritis yang harus ditekan karena tergolong *high risk*. Bahan makanan pada menu UNIDA Gontor Inn yang tergolong HCP 1 antara lain daging sapi, daging kambing, dan ayam. Titik kritis tersebut terletak pada tata cara penyembelihan. HCP 2 merupakan titik kontrol yang harus dikendalikan. Bahan makan yang tergolong HCP 2 antara lain adalah bahan tambahan makanan, seperti kecap, saus, tepung, merica, garam, pewarna, penyedap, dan kaldu instan.

HCP 2 dikendalikan dengan memilih bahan tambahan makanan olahan yang sudah tersertifikasi halal. HCP 3 merupakan titik kritis yang tergolong *low risk*. Titik kritis ini berkaitan dengan peralatan produksi yang digunakan selama proses pemasakan dan penyajian. Jika peralatan yang digunakan tidak terbuat dari bahan haram atau najis (bulu babi, minyak babi, tulang babi) dan tidak terkontaminansi dengan bahan baku haram atau najis, maka aman. HCP 4 merupakan titik kritis yang tergolong *very low risk*. Titik kritis ini berkaitan dengan alat pembantu pengolahan. Alat bantu yang digunakan di dapur katering internal maupun luar seperti penggoreng dari kayu, ulek, cobek, peniris, garpu, sendok yang terbuat dari bahan bukan najis.

Tabel 5. Tabel bahan baku dan bahan tambahan

Kategori	Nama Bahan	Potensi Bahan Kritis	Sumber Risiko
Bahan Baku & Tambahan Segar	Daging sapi, iga sapi, daging kambing, jerohan kambing, ayam kampung, ayam potong (broiler), telur, ikan gurami, ikan lele, tahu, tempe, brokoli, wortel, bunga kol, kubis, daun pre, kentang, jamur kuping, buncis, tomat, daun melinjo, labu siam, kelapa muda, seledri, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, daun pre, daun jeruk, daun salam, kunyit, jahe, kencur, lengkuas	Daging sapi, iga sapi, daging kambing, jerohan kambing, ayam kampung, ayam potong (broiler)	Tata cara penyembelihan hewan menurut syariat Islam Kontaminasi bahan najis atau haram
		Tahu	Bahan penggumpal
Bahan Baku dan Bahan Tambahan Kering	Tepung terigu, tepung premix, tepung beras, tepung kanji, bihun, garam kasar, garam halus, penyedap rasa, vetsin, merica, kemiri, ketumbar, gula pasir, gula merah, terasi, kerupuk udang	Tepung terigu tepung beras, tepung kanji, bihun, kerupuk udang	Penambahan vitamin, bahan pengawet, bahan pemutih
		Penyedap rasa, vetsin	Media fermentasi
		Terasi	Penambahan pewarna dan pengawet
Bahan Baku dan Bahan Tambahan Cair	Minyak goreng, minyak wijen, pasta pewarna makanan, kecap, saus, air mineral, sirup, santan kelapa, sirup gula merah, selasih, dawet aren	Minyak goreng, minyak wijen, kecap, saus	Penambahan pengawet, vitamin, penjernih

1. Pembelian Bahan

Pada prosedur pembelian bahan, bahan yang dibeli harus sesuai data yang tertera pada dokumen pendukung. Pada restoran UNIDA Gontor Inn, terdapat beberapa dapur restoran, restoran melakukan proses produksi atau pemasakan menu pada masing-masing dapur restoran sehingga proses pembelian bahan dilakukan secara terpisah. Proses pembelian bahan dilakukan di pasar Kabupaten Ponorogo yaitu Pasar Stasiun Kota, Pasar Songgolangit, Pasar Jetis, dan Pasar Siman sehingga pasar-pasar tersebut merupakan pemasok acak.

2. Pemeriksaan Bahan Datang

Pemeriksaan bahan datang dilakukan sesuai informasi yang tercantum dalam dokumen pendukung bahan dengan yang tercantum di label kemasan bahan, informasi mencakup nama bahan, nama produsen, negara asal produsen dan logo halal (bila dokumen pendukung mempersyaratkan) (Majelis Ulama Indonesia, 2018). Daftar bahan olahan beserta sertifikasi halal terdapat pada Tabel 4.

3. Penyimpanan atau Penanganan Bahan

Penyimpanan produk pangan, penanganan bahan dan menu harus menjamin tidak terkontaminasi bahan atau menu oleh bahan haram atau najis. Menurut Mohamed *et al* (2016), kontaminasi silang dengan bahan haram atau najis, kebersihan dan kesucian tempat penyimpanan dan wadah penyimpanan juga harus diperhatikan. Ruang dan tempat penyimpanan perlu dibersihkan berkala untuk menghindari kontaminasi silang dengan bahan najis seperti kotoran hewan dan lain-lain.

Menurut Sari dan Hadiyanto (2013), penyimpanan bahan makanan dilakukan agar memiliki umur simpan lebih lama dengan mencegah pembusukan makanan yang disebabkan oleh faktor suhu, kelembaban, udara, oksigen, cahaya, dan waktu. Selain itu, pembusukan juga dapat disebabkan mikroorganisme (bakteri, jamur, *yeast*, alga, protozoa).

4. Seleksi Bahan

Seleksi bahan adalah proses pemilihan bahan baku dan persetujuan penggunaannya. Ada dua tipe bahan yaitu tipe pertama, bahan yang sebelumnya tidak tercantum dalam daftar bahan yang telah disetujui LPPOM MUI dan tipe kedua, bahan yang sudah ada dalam daftar bahan yang telah disetujui LPPOM MUI tetapi berasal dari produsen baru (Majelis Ulama Indonesia, 2018). Menurut Noordin *et al.* (2014), identifikasi titik kritis kehalalan dilakukan pada semua menu yang disajikan di restoran UNIDA Inn. Identifikasi titik kritis kehalalan pada semua menu, bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong, serta HCP. Bahan baku dan bahan tambahan segar yang termasuk HCP adalah daging sapi, iga sapi, daging kambing, ayam kampung, ayam potong karena asal dan prosedur penyembelihan daging tidak diketahui secara pasti sehingga status kehalalannya diragukan (Rezfi, 2016). Bahan baku segar seperti telur, ikan, sayuran, dan buah-buahan merupakan bahan tidak krirtis atau halal *positive list of materials* (Majelis Ulama Indonesia, 2018). Bahan baku dan bahan tambahan kering yang tergolong bahan kritis yaitu tepung terigu, tepung beras, tepung kanji, bihun, penyedap rasa, vetsin, terasi dan kerupuk udang. Menurut Apriantono (2018), bahan berbahan baku tepung terigu titik kritisnya terletak pada proses fortifikasi. Dilihat dari sisi kehalalannya, tepung terigu tidak ada masalah. Pada proses fortifikasi ditambahkan bahan yang rentan mengandung bahan haram, seperti vitamin B2.

Bahan baku dan bahan tambahan cair yang tergolong berpotensi kritis kehalalannya yaitu minyak goreng, minyak wijen, kecap, dan saus. Minyak goreng dapat berasal dari minyak nabati atau minyak hewani yang dalam proses pengolahannya melibatkan bahan pemucat berupa *bleaching earth* atau arang aktif serta penambahan antioksidan, sehingga persyaratan kehalalan minyak goreng adalah bersertifikat halal. Minyak goreng banyak berasal dari tumbuhan, sedang lemak banyak berasal dari hewani (Jahangir *et al*., 2016; Mohamed *et al*., 2016). Bahan baku dan tambahan cair yang digunakan katering internal telah bersertifikat halal, katering eksternal ada beberapa bahan yang meragukan karena sudah diracik dari pusat seperti minyak sayur, kecap, dan saus.

D. Produksi

Fasilitas fisik peralatan produksi mencakup tata ruang, tempat produksi dan alat produksi harus diperhatikan agar terhindar dari kontaminasi silang. Ruang produksi selain ditata dengan baik dan rapi juga harus bersih bebas dari kotoran dan najis, memiliki fasilitas sanitasi yang baik, penyediaan air

bersih, tempat pembuangan limbah, sarana cuci tangan, sirkulasi udara yang memadai serta tidak ada peluang terkontaminasi oleh bahan yang haram, kotor dan najis (Siradjuddin, 2013). Peralatan produksi yang digunakan untuk mengolah menu pada dapur restoran UNIDA Gontor Inn, baik katering eksternal maupun dalam harus menjamin bahan yang digunakan proses produksi harus bersertifikat halal. Kebersihan dapur mempengaruhi kualitas menu yang dihasilkan dan keamanan pangan (Djekic *et al*., 2014).

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, cara produksi halal harus mengikuti sistem produksi halal yang didokumentasikan. Dokumentasi sistem produksi halal dapat berbeda antara pelaku usaha berdasar besar dan jenis kegiatan, kerumitan proses interaksi, kompetensi, dan personalia (Majelis Ulama Indonesia, 2018). Oleh karena itu, pada restoran UNIDA Gontor Inn perlu dilakukan dokumentasi sistem produksi halal, penerapan dokumentasi tidak mudah karena produk dan proses yang diidentifikasi tidak hanya satu.

1. Pencucian Peralatan Produksi dan Peralatan Pembantu

Prosedur pencucian peralatan produksi dan peralatan pembantu harus terjamin agar dapat menghilangkan berbagai kuman sehingga kontaminasi silang dengan bahan haram/najis dapat dihindari. Pencucian dilakukan menggunakan bahan pembersih yang tidak boleh mengandung atau terkontaminasi bahan haram/najis (Marzuki *et al*., 2012). Proses pencucian dilakukan melalui beberapa tahap yaitu tahap *scraping* (pemisahan kotoran dan sisa makanan), *flushing* dan *soaking* (pengguyuran dan perendaman), *washing* (pencucian dengan zat pencuci), rinsing (pembilasan), dan pengeringan (Panchal *et al*., 2013).

2. Formulasi Menu atau Pengembangan Menu Baru

Formulasi menu dilakukan jika menu telah bersertifikat halal, sedangkan pengembangan menu baru dilakukan pada menu yang belum bersertifikat halal (Mohamed *et al*., 2016). Restoran UNIDA Inn belum bersertifikat halal sehingga masih dalam taraf pengembangan menu.

3. Pemajangan (*Display*) dan Penyajian

Proses pemajangan (*display*) dan penyajian harus dijamin terhindar dari kontaminasi dan terjaga hieginitasnya. Jika tidak terjamin maka akan terjadi kontaminasi menu dari bahan haram atau najis. Menurut Purnomo (2011), fasilitas dan peralatan pemajangan dan penyajian khusus untuk memajang dan menyajikan menu halal.

4. Aturan Pengunjung

Prosedur harus menjamin pengunjung tidak mengkonsumsi produk dari luar restoran yang tidak memiliki status halal. Selama ini, belum terdapat peraturan tertulis yang mengatur pengunjung di restoran UNIDA Gontor Inn, maka perlu dibuat peraturan agar tidak terjadi kontaminasi antara makanan/minuman yang halal dan syubhat. Selama ini, tamu yang datang di restoran tidak membawa makanan dari luar karena restoran sudah menyediakan berbagai menu makanan dan minuman.

5. Aturan Karyawan

Prosedur harus menjamin karyawan tidak mengkonsumsi produk dari luar restoran yang tidak memiliki status halal yang jelas. Restoran UNIDA Gontor Inn harus menerapkan aturan larangan bagi karyawan yang mengkonsumsi makanan atau minuman haram atau tidak jelas kehalalannya di dalam restoran. Penggunaan peralatan restoran secara sembarangan dapat memicu timbulnya kontaminasi. Pada proses penjaminan halal, kontaminasi merupakan hal yang harus dihindari (Ahmad *et al*., 2017; Majelis Ulama Indonesia, 2018).

E. Kemampuan Telusur (*Traceability*)

Kemampuan telusur merupakan kemampuan untuk melacak dan mengikuti jejak makanan pada seluruh mata rantai produksi, pengolahan, dan distribusi. Prinsip dasar model ini adalah melacak produk pada seluruh rantai distribusi, memberikan informasi tentang bahan baku, dan memahami serta mengkomunikasikan dampak dari cara produksi dan distribusi terhadap mutu dan keamanan pangan. Kemampuan telusur menjadi salah satu faktor kritis efisiensi penarikan produk (Sitepu, 2014). Hasil penelusuran bahan di restoran UNIDA Gontor Inn masih terdapat bahan yang belum bersertifikat halal. Terdapat total 78 bahan yang digunakan dalam proses produksi menu, 7 bahan

termasuk kritis, sehingga persentase bahan kritis 9%, artinya dari semua menu yang diteliti telah tertelusur sebanyak 9% bahan tidak memenuhi kriteria. Bahan baku yang tidak bersertifikat halal disarankan mengganti alternatif dengan merk lain yang bersertifikat halal seperti pada Tabel 4.

Traceability pada restoran UNIDA Gontor Inn dilakukan dengan menelusuri asal bahan olahan melalui label halal pada kemasan. Bahan segar penelusuran dilakukan hingga ke tempat pemasok atau tempat pembelian, misalnya di pasar dan RPH/ RPA. Menurut Shafii dan Wan Siti Khadijah (2012), *traceability* produk merupakan proses yang tidak mudah dilakukan sehingga dalam penelitian ini, *traceability* dilakukan untuk mengetahui asal produk (pemasok) dan pengecekan sertifikasi halal dari kemasan. Sebagian besar menu yang dimasak oleh katering internal menggunakan bahan olahan bersertifikat halal, katering eksternal terkendala perizinan pemilik depot karena dikhawatirkan kerahasiaan menu. Akan tetapi, sebagian besar bahan dapat dilakukan penelusuran. Hasilnya, rumah makan maupun depot lebih memilih bumbu segar daripada bumbu instan. Bahan segar termasuk halal *positive list of material* yang tercantum dalam peraturan Majelis Ulama Indonesia mengenai daftar bahan tidak kritis.

F. Penanganan Produk yang Tidak memenuhi Kriteria Halal

Produk yang tidak memenuhi kriteria adalah produk yang terlanjur dibuat dari bahan yang tidak disetujui LPPOM MUI dan diproduksi pada fasilitas yang tidak bebas dari babi/turunannya atau mengalami kontaminasi ketika proses produksi (Rahmadi, 2007; Alzeer *et al*., 2018; Supian, 2018). Bahan yang tidak bersertifikat halal seperti daging sapi, daging kambing, daging ayam kampung, daging ayam potong, kerupuk udang, dan terasi, disarankan alternatif pengganti RPA atau RPH bersertfikat halal. Daging sapi, daging kambing, dan daging ayam perlu diganti pemasok bersertifikat halal, yaitu RPH Rita Jaya Beef dan RPA Phalosari Unggul Jaya. Saran alternatif penggantian produk terdapat pada Tabel 4. PMDG memiliki peternakan sapi dan ayam. Pada beberapa acara, daging sapi dan daging ayam dipasok dari PMDG yang disembelih ustadz berpengalaman. Namun demikian, jika pemotongan yang dimiliki sudah bersertifikat halal atau sudah mendapat izin MUI Ponorogo, maka akan lebih terjamin.

G. Audit Internal

Audit internal merupakan tahap yang dilakukan untuk menilai kesesuaian penerapan SJH di restoran UNIDA Gontor Inn dengan persyaratan sertifikasi halal LPPOM MUI. UU Nomor 33 Tahun 2014 menyebutkan bahwa, perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis audit internal pelaksanaan SJH. Audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya 6 bulan sekali atau lebih sering jika diperlukan. Menurut Wulandari (2008), audit internal halal dilakukan oleh auditor internal halal yang ditunjuk oleh pimpinan. Pihak yang ditunjuk oleh restoran UNIDA Gontor Inn sebagai audit internal adalah direktur UNIDA Gontor Inn, staf restoran, bagian produksi, dan beberapa pemilik restoran rekanan katering eksternal. Audit internal pada restoran dilakukan dengan wawancara pihak restoran UNIDA Gontor Inn. Restoran UNIDA Gontor Inn masih belum memiliki sertifikasi halal sehingga audit internal belum semua komponen sesuai dengan prasyarat SJH.

Hasil audit internal disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab dan tindakan koreksi diperlukan sesuai batas waktu yang ditentukan. Hasil tindakan koreksi dipastikan dapat menghindari terulangnya kesalahan (Waskito, 2015). Terdapat tiga standar restoran halal yaitu bahan baku, proses, dan penyajian. Pertama, bahan baku harus menggunakan bahan bersertifikat halal. Kedua, proses pengolahan diperhatikan agar tidak terjadi kontaminasi bahan najis dan haram. Ketiga, penyajian harus diperhatikan agar tidak kontak langsung makanan dan minuman haram.

H. Kaji Ulang Manajemen

Kaji ulang manajemen harus dihadiri oleh manajemen puncak atau wakilnya sesuai aturan internal perusahaan dan tim manajemen halal. Kaji ulang manajemen merupakan kajian yang dilakukan oleh manajemen puncak dengan tujuan untuk menilai efektivitas penerapan SJH dan merumuskan perbaikan berkelanjutan (Ramlan dan Nahrowi, 2014). Manajemen UNIDA Gontor Inn harus membentuk tim khusus untuk menangani restoran agar memperoleh sertifikasi halal. Pemberian *training* dan *workshop* kepada staf hotel, staf restoran, dan pemasok makanan

tentang kehalalan harus dilakukan agar satu visi dan satu pemahaman untuk mendukung manajemen mempersiapkan sertifikasi halal restoran sebagai penunjang hotel syariah.

SIMPULAN

Konsep model Sistem Jaminan Halal di restoran UNIDA Gontor Inn berpotensi dikembangkan. Penelusuran HCP pada 25 menu, dari 78 bahan didapatkan hasil 7 bahan (9%) tergolong bahan kritis. Bihun, tepung kanji, garam halus, dan garam kasar tergolong halal *positive list of materials* sehingga dapat dinyatakan halal. Kerupuk udang, terasi, daging sapi, dan daging ayam tergolong bahan kritis sehingga harus diganti produk bersertifikat halal. Perbaikan manajemen restoran diantaranya memisahkan dapur restoran dari dapur madam, fasilitas memasak standar, dan faktor ergonomi agar menghasilkan menu halalan thayyiban.

DAFTAR PUSTAKA

Ahmad, A, -N., Rahman, R, -A., Othman, -M., Abidin, U, F, -U., 2017. Critical success factors affecting the implementation of halal food management systems: Perspective of halal executives, consultants and auditors. *Food Control*. 74, 70-78. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.11.031

Apriantono, A. 2018. Titik kritis kehalalan bahan pembuat produk bakery & kue - part I. Dilihat 20 September 2018. <http://dapurhalal.com/artikel-46-Titik-Kritis-Kehalalan-Bahan-Pembuat-Produk-Bakery-&-Kue-–Part-I.html>

Alzeer, J., Rieder, U., Hadeed, K.-K., 2018. *Trends in Food Science & Technology*. 71, 264-267. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.10.020

Battour, M., Ismail, M.N., 2016. Halal tourism: concepts, practises, challenges and future. *Tour. Manag. Perspect*. 19, 150–154. https://doi.org/10.1016/j.tmp.2015.12.008

Djekic, I., Smigic, N., Kalogianni, E.., Rocha, A., Zamioudi, L., Pacheco, R., 2014. Food hygiene practices in different food establishments. *Food Control* 39, 34–40. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.10.035

Kokkinakis, E., Kokkinaki, A., Kyriakidis, G., Markaki, A., Fragkiadakis, G.A., 2011. HACCP implementation in local food industry: a survey in crete, greece. *Procedia Food Sci*. 1, 1079–1083. https://doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.161

Marzuki, S.Z.S., Hall, C.M., Ballantine, P.W., 2012. Restaurant managers' perspectives on *halal* certification. *J. Islam. Mark*. 3, 47–58. https://doi.org/10.1108/17590831211206581

Mohamed, Y, -H., Abdul Rahim, A, -R., Azanizawati., Hamza, M, -G., 2016. Halal traceability in enhancing halal integrity for food industry in malaysia - a review. *IRJET*. 3, 68-74

Majelis Ulama Indonesia. 2018. Daftar bahan flavor tidak kritis (halal positive list of flavor materials). Dilihat 20 Agustus 2018. <http://www.halalmui.org/images/stories/pdf/SKdirektur/SK26-Daftar%20Bahan%20Flavor%20Tidak%20Kritis%20(Halal%20Positif%20List%20of%20Flavor%20Material).pdf>

Majelis Ulama Indonesia. 2018. Standar sertifikasi penyembelihan. Dilihat 20 Agustus 2018. < http://halalmui.org/images/stories/Fatwa/fatwa-penyembelihanhalal.pdf>

Noordin, N., Noor, N.L.-M., Samicho, Z., 2014. Strategic approach to *halal* certification system: an ecosystem perspective. *Procedia - Soc. Behav. Sci*. 121, 79–95. https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1110

Nurjannah, 2006. Penyembelihan secara islami (suatu bimbingan bagi masyarakat muslim). *Aplikasia*. VII, 145–157

Panchal, P.-K., Bonhote, P., Dworkin, M.-S., 2013. Food safety knowledge among restaurant food handlers switzerland *Food Prot. Trends*. 33, 133–144

Purnomo, D., 2011. Strategi Pengembangan Agroindustri Halal dalam Mengantisipasi Bisnis Halal Global. Disertasi. IPB, Bogor

Rahmadi, A., 2007. Pilar utama peradaban islam : pangan halal pangan halal. Dilihat 20 Agustus 2018. <http://blog.arahmadi.net/2007/12/pilar-utama-peradaban-islam-pangan.html>

Ramlan, Nahrowi, 2014. Sertifikasi halal sebagai penerapan etika bisnis islami dalam upaya perlindungan bagi konsumen muslim. *Ahkam*. 14, 145–154. https://doi.org/10.15408/ajis.v17i1.1251

Razalli, M.-R., Abdullah, S., Hassan, M.-G., 2012. Developing a model for islamic hotels: evaluating opportunities and challenges. *Int. Proc. Econ. Dev. Res.* III, 91–95

Rezfi, D., 2016. Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Restoran dan Rumah Makan Dikaitkan dengan Perlindungan Konsumen (Studi di Kota Padang Panjang). Tesis. Universitas Andalas, Padang

Saputra, S, -T., Harjanti, D., 2013. Pengelolaan dan pengembangan usaha pada restoran pondok kemangi di banjarmasin. *Agora.* 1, 1–8

Sari, D, -A., Hadiyanto., 2013. Teknologi dan metode penyimpanan makanan sebagai upaya memperpanjang *shelf life*. *J. Apl. Teknol. Pangan.* 2, 52–59

Shafii, Z., Wan Siti Khadijah, W.M.-N., 2012. Halal traceability framework for halal food production. *World Appl. Sci. J.* 17, 1–5. https://doi.org/10.7763/IPEDR

Siradjuddin, A., 2013. Regulasi makanan halal di indonesia. *Tapis*. 13, 101–122

Sitepu, N, A., 2014. Model Kemampuan Telusur pada Industri Tepung Ikan. Tesis. IPB, Bogor

Supian, K., 2018. Cross-contamination in processing, packaging, storage, and transport in halal supply chain. Preparation and Processing of Religious and Cultural Foods. 309-321. https://doi.org/10.1016/B978-0-08-101892-7.00016-X

Waskito, D., 2015. Pengaruh Sertifikasi Halal, Kesadaran Halal dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Produk Makanan Halal. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta

Wulandari, A, I., 2008. Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Atribut Rumah Makan dan Menu Makanan Laut. Skripsi. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta

JTP

ORIGINALITY REPORT

13%	13%	1%	2%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	etheses.uin-malang.ac.id Internet Source	4%
2	journal.trunojoyo.ac.id Internet Source	4%
3	islamiceconomics.wordpress.com Internet Source	1%
4	dspace.uii.ac.id Internet Source	1%
5	123dok.com Internet Source	1%
6	www.pusdik.kkp.go.id Internet Source	1%
7	onlinelibrary.wiley.com Internet Source	1%
8	herynugrohoyes.files.wordpress.com Internet Source	1%

Exclude quotes	On	Exclude matches	< 1%
Exclude bibliography	On		

JTP

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

/1000

GENERAL COMMENTS

Instructor

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9

PAGE 10

PAGE 11

PAGE 12