

ABSTRACT
ANALYSIS OF HALAL COMPLIANCE ON HALAL PRODUCT
GUARANTEE SYSTEM FOR FOOD PRODUCTION AND SERVING
BASED ON DECREE OF THE HEAD OF THE BPJPH No. 20 of 2023
(STUDY AT RASA SUNDA RESTAURANT GARUT)

Mohamad Fariq Nasir

422021321072

Indonesia as a country with the largest Muslim population in the world has a big responsibility in ensuring the halalness of food products circulating in the community. One important effort is through the implementation of the Halal Product Guarantee System (SJPH) was regulated in BPJPH Decree No. 20 of 2023. This research was motivated by the fact that there are still restaurants that have not implemented SJPH optimally, especially in the production and service processes. Therefore, this study aims to analyze the compliance of the Rasa Sunda Restaurant in Garut with the implementation of SJPH, main focus on the production and service process in accordance with halal determination.

The research method use is a descriptive qualitative approach with data collection techniques through observation, interviews and documentation. The object of research is Rasa Sunda Restaurant was located in Garut Regency. Primary data was collected were obtained interview by owner and the parties involved as well as from supporting documents and relevant literature. The data were analyzed using the Miles and Huberman model, which includes data reduction, data display, and conclusion drawing, and the credibility was tested through source triangulation.

The results of its research show that Rumah Makan Rasa Sunda maintains the halal status of its products by ensuring that the entire production process, from raw materials to serving, complies with Islamic law. Since only halal materials are used, there is no need to separate halal and non-halal products. The production area is kept extremely clean, with the kitchen being cleaned twice a day using halal cleaning materials. Cooking and serving utensils are also not mixed because there are no haram products in the production cycle. Simple SOP for washing utensils and kitchen workflows are implemented. Supervision is carried out directly by the head chef and owner, who also ensure the halal status of every new material that comes in.

Based on the Head of BPJPH Decree Number 20 of 2023, Rasa Sunda Restaurant has met all the criteria of the Halal Product Assurance System (SJPH). This commitment is evident in the separation of halal product processing areas, the use of tools and materials that are free from haram elements, and a clean working environment that complies with Islamic law. Standard operating procedures, from the receipt of raw materials to the serving of products, are also well implemented and documented. This compliance demonstrates the restaurant's readiness for halal certification and moral responsibility.

Keywords: *Halal Product Assurance System, Production, Serving, Decree No. 20 of 2023..*

ABSTRAK
ANALISIS KEPATUHAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL PADA
PRODUKSI DAN PENYAJIAN BERDASARKAN KEPUTUSAN KEPALA
BPJPH NO 20 TAHUN 2023
(STUDI PADA RUMAH MAKAN RASA SUNDA DI GARUT)

Mohamad Fariq Nasir

422021321072

Indonesia sebagai negara dengan populasi muslim terbesar di dunia memiliki tanggung jawab besar dalam menjamin kehalalan produk makanan yang beredar di masyarakat. Salah satu upaya penting adalah melalui penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sebagaimana diatur dalam Keputusan Kepala BPJPH No. 20 tahun 2023. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh masih adanya rumah makan yang belum menerapkan SJPH secara maksimal, terutama dalam proses produksi dan penyajian. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kepatuhan Rumah Makan Rasa Sunda di Garut terhadap implementasi SJPH, dengan fokus utama pada proses produksi dan penyajian yang sesuai dengan prinsip halal.

Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Objek penelitian adalah Rumah Makan Rasa Sunda yang berada di Kabupaten Garut. Sumber data diperoleh dari wawancara dengan pemilik usaha dan pihak terkait lainnya, serta dari dokumen pendukung dan literatur yang relevan. Data dianalisis menggunakan model Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, serta dilakukan uji kredibilitas melalui triangulasi sumber.

Hasil penelitiannya adalah Rumah Makan Rasa Sunda menjaga status kehalalan produk dengan memastikan seluruh proses produksi, dari bahan baku hingga penyajian, sesuai syariat Islam. Karena hanya menggunakan bahan-bahan halal, tidak ada kebutuhan untuk memisahkan produk halal dan non-halal. Kebersihan area produksi sangat ketat, dengan pembersihan dapur dua kali sehari menggunakan bahan pembersih halal. Alat masak dan penyajian juga tidak dicampur karena tidak ada produk haram dalam siklus produksi. SOP sederhana untuk pencucian alat dan alur kerja dapur diterapkan. Pengawasan dilakukan langsung oleh kepala koki dan pemilik, yang juga memastikan kehalalan setiap bahan baru yang masuk.

Berdasarkan Keputusan Kepala Nomor 20 Tahun 2023, Restoran Rasa Sunda telah memenuhi semua kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Komitmen ini terlihat dari pemisahan area pengolahan produk halal, penggunaan alat dan bahan yang bebas dari unsur haram, serta lingkungan kerja yang bersih dan sesuai syariat Islam. Prosedur operasional standar, mulai dari penerimaan bahan baku hingga penyajian produk, juga diterapkan dan terdokumentasi dengan baik. Kepatuhan ini menunjukkan kesiapan restoran untuk sertifikasi halal dan tanggung jawab moral.

Kata kunci : *Sistem Jaminan Produk Halal, Produksi, Penyajian, Keputusan Kepala BPJPH No. 20 tahun 2023*