

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## ANALISIS KESESUAIAN KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK

### HALAL DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK

#### ROTI SDR DESA KUALU

#### SKRIPSI

Diajukan untuk Melengkapi Tugas dan Memenuhi Syarat

Guna Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi Syariah (S.E)

Fakultas Syariah dan Hukum



Oleh

**INDAH MUTIARA**

12120523682

PROGRAM S1

JURUSAN EKONOMI SYARIAH

FAKULTAS SYARIAH DAN HUKUM

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU

2025 M / 1447 H

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

Skripsi dengan judul “Analisis Kesesuaian Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Meningkatkan Kualitas Produk SDR Desa Kualu Perspektif Ekonomi Syariah.” yang ditulis oleh :

Nama : Indah Mutiara  
NIM : 12120523682  
Jurusan : Ekonomi Syariah

Dapat diterima dan disetujui untuk diajukan dalam sidang munaqasah Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Pekanbaru, 11 Juni 2025

Pembimbing Skripsi

Pembimbing Materi

Dr. Rozi Andrini, SE, Sy, ME  
NIP. 19940502 201801 2002

Pembimbing Metodologi

Dr. Musnawati, SE, M.Ak  
NIP. 19740206 200501 2003

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**PENGESAHAN**

Skripsi dengan judul **“ANALISIS KESESUAIAN KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK ROTI SDR DESA KUALU”**, yang ditulis oleh:

NAMA : Indah Mutiara  
 NIM : 12120523682  
 PROGRAM STUDI : Ekonomi Syariah

Telah dimunaqasyahkan pada:

Hari/Tanggal : Selasa, 24 Juni 2025  
 Waktu : 08.00 WIB s/d selesai  
 Tempat : Ruang Munaqasyah (Gedung belajar Lt.2).

Telah diperbaiki sesuai dengan permintaan Tim Penguji Munaqasyah Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Pekanbaru, 04 Juli 2025  
**TIM PENGUJI MUNAQASYAH**

Ketua  
**Dr. Jenita, S.E, MM**

Sekretaris  
**Desi Devrika Devra, S.HI.,M.Si**

Penguji I  
**Devi Megawati, SE.I.,ME.Sy, Ph.D**

Penguji II  
**Madona Khairunisa, S.E.I., M.E.Sy**

*[Handwritten signatures of the Tim Penguji Munaqasyah members]*

Mengetahui  
 Dekan Fakultas Syariah dan Hukum



**Dr. H. Maghfirah, M.A**  
 NIP. 19741025 200312 1002

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**SURAT PERNYATAAN**

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Indah Mutiara  
NIM : 12120523682  
Tempat/ Tgl. Lahir : Pekanbaru, 17 Maret 2003  
Fakultas : Syariah dan Hukum  
Prodi : Ekonomi Syariah  
Judul Skripsi : Analisis Kesesuaian Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal  
Dalam meningkatkan Kualitas Produk Roti SDR Desa  
Kualu.

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa :

1. Penulisan Skripsi dengan judul sebagaimana tersebut di atas adalah hasil pemikiran dan penelitian saya sendiri.
2. Semua kutipan pada karya tulis saya ini sudah disebutkan sumbernya.
3. Oleh karena itu Skripsi saya ini, saya nyatakan bebas dari plagiat.
4. Apa bila dikemudian hari terbukti terdapat plagiat dalam penulisan Skripsi saya tersebut, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan peraturan perundang-undangan.

Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari pihak manapun juga.

Pekanbaru, 12 Juni 2025

Yang membuat pernyataan



Indah Mutiara  
12120523682

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## ABSTRAK

### **Indah Mutiara (2025) : Analisis Kesesuaian Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Roti SDR Desa Kualu**

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh permasalahan mengenai pentingnya kriteria sistem jaminan produk halal pada pabrik SDR sehingga pemakaian logo halal dan kemasan merupakan bagian penting dalam menjamin suatu jaminan produk halal. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan kriteria sistem jaminan produk halal pada pabrik roti SDR Desa Kualu, untuk mengetahui kualitas roti SDR dengan adanya kesesuaian kriteria sistem jaminan produk halal, dan untuk mengetahui tinjauan ekonomi syariah tentang kualitas roti SDR dengan adanya jaminan produk halal.

Penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field research*). Metode penelitian yang digunakan adalah dengan pendekatan kualitatif. Sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data dengan wawancara dan dokumentasi. Dalam penelitian ini jumlah informan berjumlah tiga orang, ada informan utama yaitu pemilik pabrik dan informan pendukung yaitu kepala produksi dan karyawan bagian pengemasan. Proses analisis data berlangsung dalam tiga tahapan yaitu reduksi data, tampilan data dan juga penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pabrik Roti SDR telah menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dengan baik, meliputi komitmen kuat melalui sertifikasi halal Majelis Ulama Indonesia (MUI), penggunaan bahan baku bersertifikat halal, dan pengendalian kebersihan proses produksi untuk mencegah kontaminasi bahan haram. Nama, logo, dan kemasan produk sesuai ketentuan halal meski perlu pembaruan pada logo halal dan kemasan. Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) meningkatkan kualitas roti SDR lebih baik dan diterima dimasyarakat. Pemantauan kualitas dilakukan secara rutin melalui kontrol internal, namun audit eksternal perlu lebih konsisten.

**Kata Kunci : Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), Kualitas Produk.**

## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

*Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatu.*

Syukur alhamdulillah penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan tersusun baik. Shalawat dan salam tidak lupa kita sampaikan kepada Nabi Muhammad saw yang telah membawa umatnya dari zaman jahhiliyah ke zaman yang berilmu pengetahuan seperti sekarang ini.

Adapun skripsi ini berjudul: **“Analisis Kesesuaian Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Roti SDR Desa Kualu.”**

Penulisan ini guna untuk melengkapi tugas dan memenuhi sebagai syarat untuk mencapai gelar sarjana Ekonomi Syariah pada Fakultas Syariah dan Hukum di Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan, karena keterbatasan ilmu dan pengetahuan yang peneliti miliki. Dalam penulisan skripsi ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Selain itu, banyak curahan pikiran pada kesempatan ini penulis ucapkan terimakasih kepada semua pihak yang turut adil dalam menyelesaikan skripsi ini, diantaranya:

1. Terimakasih penulis tunjukan kepada kedua orang tua yaitu ayahanda Alm. Bengkas Angkola Pulungan dan Ibunda Masrianun Siregar yang telah memberikan cinta kasih, mengasuh, mendidik, memberikan motivasi, selalu mendoakan dan memberikan nasehat yang tiada hentinya dalam mecapai cita-cita penulis sehingga menjadi alasan utama penulis semangat dalam meyelesaikan skripsi ini, semoga Allah SWT selalu melindungi

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

beliau. Terlebih juga terimakasih untuk saudara- saudari kandung yang teristimewa, Nisa Hasanah Pulungan S.Pd, Layla Fadilah S.Sos, Fajry Sadrio Pulungan dan Dessi Khofifah atas dukungan moral dan pengertiannya selama penulis menjalani pendidikan, terimakasih juga untuk keluarga besar peneliti yakni keluarga Pulungan, Siregar, Hasibuan, Nasution, dan Batubara yang memberikan dorongan besar sehingga studi S-1 ini berakhir bahagia.

2. Ibu Prof. Dr.Hj. Leny Nofianty MS, SE, M.Si, Ak, CA, selaku rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau beserta Ibu Prof. Dr.Hj.Helmiati, M.Ag selaku wakil rektor 1, Bapak Prof.DR.H.Mas'ud Zein, M.Pd selaku wakil rektor II, Bapak Prof.Edi Erwan, S.Pt.,M.sc., Ph.D selaku wakil rektor III yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu pengetahuan di kampus Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
3. Bapak Dr. Zulkifli, M.Ag selaku Dekan Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Serta Dr.H Akmal Abdul Munir, Lc., MA selaku wakil dekan I. Bapak Dr. H.Mawardi ,S.Ag. M.Si selaku wakil dekan II. Dan ibu Dr.Hj.Sofia Hardani, M.Ag, selaku wakil dekan III Falkultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
4. Bapak Muhammad Nurwahid,S.Ag, selaku Ketua program Studi Ekonomi Syariah. Bapak Syamsurizal, SE,M.Sc selaku Sekretaris Program Studi Ekonomi Syariah, serta staf Program Studi Ekonomi Syariah yang telah banyak membantu dalam menyelesaikan skirpsi ini.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

5. Ibu Dr. Rozi Andrini, SE,Sy, M.E selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan Ibu Musnawati SE, M.Ak selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Ibu Darnilawati SE, MS.i selaku Pembimbing Akademik (PA) yang telah memberikan bimbingan, mengarahkan dan memberikan nasehat kepada penulis selama menempuh perkuliahan.
7. Bapak Aminullah Sanusi S.Pd selaku *Owner* Pabrik roti SDR dan seluruh staf karyawan pabrik roti SDR di Desa Kualu yang telah memberikan informasi kepada peneliti dalam hal kegunaan pengumpulan data.
8. Bapak dan ibu dosen yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada peneliti dalam menyelesaikan studi di Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
9. Karyawan- karyawan Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim yang telah memberikan pelayanan yang baik dan memberikan kemudahan dalam pengurusan administrasi.
10. Pihak Perpustakaan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, selaku pihak yang telah menyediakan referensi berupa buku, jurnal dan skripsi guna untuk menyempurnakan skripsi ini.
11. Teman- teman baik peneliti semasa kuliah yaitu Rini, Yunda, Delia, Halimah, Nisa, dan Jannah yang saling memotivasi dan membantu di saat- saat sulit.



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

12. Sahabat – sahabat SMA peneliti Tiwi, Zahra dan Putri yang mana telah bersedia mendengarkan keluh kesah dan memberikan bantuan baik secara fisik dan juga mental dan menjadi penguat di masa sulit peneliti.

13. Teman- teman terbaik dan seperjuangan mahasiswa- mahasiswi jurusan Ekonomi Syariah angkatan 2021 kelas C yang telah berjuang bersama melewati masa- masa sulit di sepanjang masa perkuliahan kita.

Dalam penelitian skripsi ini peneliti sadari masih banyak kekurangan dan kesalahan didalamnya, oleh karena itu dengan segala kerendahan hati peneliti mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak. Pada akhirnya semoga skripsi ini memberikan nilai dan juga bermanfaat bagi peneliti pribadi dan juga para pembaca. *Amin Yaa Rabbal ‘ Alamin.*

Wassalamu’alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Pekanbaru, 25 Mei 2025

**Indah Mutira**  
NIM: 12120523682

UIN SUSKA RIAU

## DAFTAR ISI

|                                                                                                     |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>ABSTRAK .....</b>                                                                                | <b>i</b>    |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                                                          | <b>ii</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                                                              | <b>vi</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                                                           | <b>viii</b> |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                                                           | <b>ix</b>   |
| <b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>                                                                      | <b>1</b>    |
| A. Latar Belakang Masalah.....                                                                      | 1           |
| B. Batasan Masalah.....                                                                             | 6           |
| C. Rumusan Masalah .....                                                                            | 7           |
| D. Tujuan Penelitian .....                                                                          | 7           |
| E. Manfaat Penelitian .....                                                                         | 7           |
| F. Sistematika Penulisan .....                                                                      | 8           |
| <b>BAB II KAJIAN KEPUSTAKAAN .....</b>                                                              | <b>10</b>   |
| A. Produk Halal .....                                                                               | 10          |
| G. Produksi Roti.....                                                                               | 42          |
| H. Penelitian Terdahulu .....                                                                       | 48          |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>                                                              | <b>53</b>   |
| A. Jenis Penelitian.....                                                                            | 53          |
| B. Lokasi Penelitian.....                                                                           | 53          |
| C. Subjek dan Objek Penelitian .....                                                                | 54          |
| D. Informan.....                                                                                    | 54          |
| E. Sumber Data.....                                                                                 | 55          |
| F. Teknik Pengumpulan Data.....                                                                     | 56          |
| G. Teknik Analisis Data.....                                                                        | 57          |
| <b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>                                                  | <b>63</b>   |
| A. Kesesuaian Penerapan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal Pada Usaha Roti SDR Desa Kualu .....   | 63          |
| B. Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Roti SDR Desa Kualu..... | 73          |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>                                                             | <b>82</b>   |
| A. Kesimpulan .....                                                                                 | 82          |
| B. Saran.....                                                                                       | 83          |

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR PUSTAKA LAMPIRAN

Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



## DAFTAR TABEL

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel I.1 Penarikan 9 produk mengandung unsur <i>porchine</i> .....                 | 5  |
| Tabel II.1 Penelitian Terdahulu.....                                                | 57 |
| Tabel IV.I Penerapan Kriteria sistem jaminan produk halal pada pabrik roti SDR...72 |    |
| Tabel IV.II Tolak ukur meningkatkan kualitas produk roti SDR .....                  | 80 |

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                   |   |
|-------------------------------------------------------------------|---|
| Gambar I.1 Gambar produk SDR dengan kemasan label halal lama..... | 6 |
|-------------------------------------------------------------------|---|



### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Di era globalisasi, peningkatan kesadaran masyarakat akan kebutuhan produk halal semakin meningkat, tidak hanya di negara - negara mayoritas muslim, tetapi juga di pasar Internasional.<sup>1</sup> Halal tidak hanya berkaitan dengan aspek keagamaan, tetapi juga mencakup keamanan, kebersihan dan kualitas suatu produk.<sup>2</sup> Pertumbuhan industri makanan dan minuman halal menunjukkan potensi pasar yang besar, yang mana dapat meningkatkan daya saing produk lokal.

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok manusia yang tidak dapat dihindari dan tentunya harus terpenuhi setiap harinya. Sebagai manusia tentunya kita memikirkan kesehatan ataupun gizi dari makanan yang kita konsumsi, selain itu juga dalam mengkonsumsi makanan dan minuman harus sesuai dengan aspek kehalalan terutama bagi kaum muslim. Indonesia merupakan negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam, sehingga aspek kehalalan sebuah produk sangat di perhatikan. Dalam syariat Islam, produk makanan dan minuman halal ialah produk yang tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan dalam Islam seperti babi, anjing, darah, bangkai (selain bangkai ikan dan belalang) dan hewan yang disembelih atas nama selain Allah SWT.<sup>3</sup>

Standarisasi dan jaminan halal merupakan suatu upaya untuk memastikan bahwa segala produk khususnya makanan dan minuman yang beredar di masyarakat telah memenuhi kriteria halal yang sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Standarisasi dan jaminan halal tersebut

<sup>1</sup> Rahmawati, et.al., "Overview Industri Halal di Perdagangan Internasional" dalam *Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*, Volume 5., No 5., (2022), h.73.

<sup>2</sup> Hartini dan Malahayatie., "Implikasi Sertifikat Halal dalam Manajemen Bisnis Industri Makanan dan Minuman" dalam *Jurnal Manajemen dan Bisnis Islam*, Volume 1., No 2., (2024), h.118.

<sup>3</sup> Muchtar Ali., "Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produsen atas Produk Industri Halal" dalam *Jurnal Ahkam*, Volume XVI, No. 2., Juli (2016).

memiliki tujuan untuk melindungi hak- hak konsumen, khususnya konsumen yang beragama Islam agar mendapatkan produk makanan dan minuman yang sehat, aman dan tentunya terjamin kehalalannya. Standarisasi dan jaminan halal ini pula memiliki manfaat bagi pelaku usaha, karena dengan adanya jaminan halal pada produk yang dihasilkan oleh pelaku usaha dapat meningkatkan kepercayaan konsumen.

Jaminan halal juga merupakan tanggung jawab pemerintah, yang mana merupakan bentuk pengawasan dan perlindungan terhadap produk makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh masyarakat. Di Indonesia jaminan diatur oleh Undang-Undang produk halal No.33 Tahun 2014, yang menyatakan *bahwa setiap produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib memiliki sertifikat halal*. Sertifikat halal sendiri merupakan bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang menyatakan bahwa produk tersebut telah diperiksa dan dinyatakan halal oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Dalam memeriksa kehalalan suatu produk, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) akan bekerja sama dengan Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai otoritas fatwa halal.<sup>4</sup> Dalam peraturan pemerintah No.39 tahun 2021 juga mengatur tentang tata cara pendaftaran, penerbitan, dan pengawasan sertifikat halal, dan sanksi bagi pelanggar.

Pentingnya jaminan produk halal ini diatur oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yaitu Lembaga Pengkajian Pangan, Obat- obatan, dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Lembaga Pengkajian Pangan, Obat- obatan, dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) berperan sebagai lembaga yang melakukan sertifikasi halal, yang menjamin bahwa produk yang beredar di pasar tidak

<sup>4</sup> Republik Indonesia, Undang- Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 10 angka 1.

hanya memenuhi syarat kehalalan, tetapi memiliki kualitas yang baik.<sup>5</sup> Sistem jaminan produk halal (SJPH) yang diterapkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) mencakup serangkaian kriteria yang harus dipenuhi oleh produsen untuk memastikan bahwa produk yang di produksi halal. Kriteria ini meliputi sumber bahan baku, proses produksi serta pengemasan dan distribusi.

Suatu produk makanan sangat penting akan kejelasannya agar konsumen mengetahui produk yang dikonsumsi tersebut adalah produk yang halal atau tidak jelas ketentuan hukumnya.<sup>6</sup> Kekhawatiran ini muncul karena beberapa permasalahan diantaranya: 1. Produk yang beredar belum terjamin kehalalannya terutama produk makanan yang diproduksi secara massal di pabrik modern. 2. Minimnya pengetahuan konsumen terhadap istilah-istilah yang tercantum dalam komposisi kemasan sebuah produk. 3. Munculnya *brand-brand* makanan ternama yang booming namun belum tersertifikasi kehalalannya. 4. Munculnya beragam kasus penemuan bahan-bahan makanan yang seharusnya tidak boleh digunakan di industri rumahan.<sup>7</sup>

Industri rumahan atau yang sering kita sebut dengan istilah Usaha Mikro, Kecil (UMK) adalah sekumpulan pelaku usaha yang mana dalam melaksanakan proses produksinya hingga penjualannya dilakukan secara sederhana. Penerapan aturan wajib sertifikasi halal berlaku untuk semua produk makanan dan minuman, termasuk yang diproduksi oleh Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) seperti yang diatur dalam Undang- Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Selama

<sup>5</sup> Wan Satria Adilla, Pengaruh Label Halal Terhadap Keputusan Konsumen Dalam Pembelian Produk Makanan Kemasan, (Skripsi, UIN Ar-Raniry, 2017).

<sup>6</sup> Taufiq Rahman, Tinjauan Yuridis Terhadap Penerapan Sertifikasi Halal Suatu Produk di Indonesia (studi pada Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Provinsi Sulawesi Selatan), (Skripsi, UIN Alauddin, 2017).

<sup>7</sup> Ririn Tri Puspita Ningrum, "Problematisa Kewajiban Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil di Kabupaten Madiun" dalam *Jurnal Studi Ekonomi Syariah*, Volume 6., No 1., (2022).

ini, kepedulian pelaku usaha terhadap sertifikasi halal masih terbatas pada pelaku usaha yang beskala besar. Sedangkan pelaku usaha kecil dan menengah belum menjadikan sertifikasi halal sebagai hal yang utama.

Salah satu industri rumahan yang paling banyak yakni roti. Roti merupakan salah satu produk makanan yang banyak dikonsumsi dan memiliki banyak varian. Kualitas roti sangat dipengaruhi oleh bahan baku, proses pembuatan dan pengawasan yang ketat. Kualitas yang baik tidak hanya berkaitan dengan rasa dan tekstur, tetapi juga dengan aspek kesehatan dan keamanan bagi konsumen.<sup>8</sup> Menerapkan sistem jaminan produk halal di industri roti dapat meningkatkan kualitas produk secara keseluruhan, sehingga menarik lebih banyak konsumen.

Kriteria halal dan kualitas produk memiliki hubungan yang erat antara penerapan kriteria halal dan peningkatan kualitas produk. Kriteria halal yang ketat dapat mendorong produsen untuk lebih memperhatikan aspek kebersihan dan kualitas bahan baku. Didalam beberapa penelitian menunjukan bahwa produk yang memenuhi standar halal cenderung memiliki kualitas yang lebih baik dan lebih aman dikonsumsi.<sup>9</sup>

Pabrik roti SDR adalah usaha yang bergerak dalam sektor makanan di Desa Kualu, Kecamatan Tambang. Pabrik ini memproduksi aneka varian kue kering seperti kue gambang, kue kacang tanah. Ciri khas dari pabrik ini adalah kue pia kacang hijau. Sebagai salah satu dari Usaha Mikro di desa kualu yang telah berdiri dari tahun 2012 yang memproduksi aneka roti kering dengan olahan rumah tangga banyak konsumen yang tertarik dengan cita rasa dari roti SDR tersebut, akan tetapi banyak juga konsumen

<sup>8</sup> Syaifuddin Yana, "Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar" dalam *Malaikussaleh Industrial Engineering Journal*, Volume 4., No.1 (2015) h. 18

<sup>9</sup> Robby Reza Zulfikri, "Keterkaitan antara Jaminan Halal Terhadap Kualitas dan Keamanan Produk Makanan dan Minuman", *Jurnal Ekonomi Syariah*, Volume 2., No.2 (2023).

yang mempertanyakan kehalalan roti SDR tersebut. Tentang penggunaan bahan- bahan dan sarana yang digunakan dalam memproduksi kue SDR.

Menurut informasi dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), telah ditemukan sembilan produk yang tujuh diantaranya telah berlogo halal terbaru yang terdeteksi mengandung unsur babi (*Porcine*), yang telah di distribusikan dan di konsumsi khalayak banyak diantaranya:

**Tabel I.1**  
**Produk Mengandung Unsur *Porcine***

| NO | Nama Produk                                                             | Asal Produk |
|----|-------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1. | Corniche Fluffy Jelly Marshmallow (rasa leci, jeruk, stroberi, anggur). | Filipina    |
| 2. | Corniche marshmallow rasa apel bentuk teddi.                            | Filipina    |
| 3. | ChompChomp flower mallow (Marshmallow bentuk bunga)                     | China       |
| 4. | ChompChomp car mallow (marshmallow bentuk mobil).                       | China       |
| 5. | ChomChom marshmallow bentuk tabung.                                     | China       |
| 6. | Hakiki gelatin (bahan tambahan pangan pembentuk gel.                    | Indonesia   |
| 7. | Larbee TYL marshmallow isi selai vanila.                                | China       |

Sumber data : Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal “Penarikan 9 produk mengandung unsur babi adalah wujud penagakan regulasi jaminan produk halal”.

Dilihat dari tabel I.1 berdasarkan tujuh produk yang sudah berlogo halal tetapi terdapat unsur babi, sudah didistribusikan, sudah di konsumsi maka tentu ini sangat merugikan konsumen yang terkhususnya adalah konsumen Muslim yang ingin menjamin apa yang dikonsumsi dengan logo halal tersebut. Tentu harus ada pertanggungjawaban secara tegas atas kasus ini. Dan untuk menjamin keselamatan dari

konsumen Muslim di Indonesia pengecekan kehalalan suatu produk secara berkala untuk menjamin keselamatan konsumen Muslim.

Usaha pada pabrik roti SDR ini termasuk salah satu Usaha Kecil, omset kotor dari pabrik ini perhari adalah Rp.20.000.000. Sehingga diperlukan adanya sertifikat yang dikeluarkan oleh LPPOM-MUI sebagai jaminan halal pada suatu produksi. Sebagai salah satu usaha mikro, pabrik roti SDR dalam menjamin produk halal sangat penting dimana dapat salah satu faktor yang mempengaruhi kepercayaan konsumen terhadap jaminan produk halal yakni dari pengemasan yang mereka gunakan yaitu berupa toples yang digunakan berulang- ulang yang dititipkan ke warung- warung dan masih berlabel logo halal lama. Berikut gambar produk SDR dengan kemasan label halal lama.

**Gambar I.1**  
**Kemasan Toples Roti SDR**



Berdasarkan latar belakang di atas penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut dengan judul Analisis Kesesuaian Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Roti SDR Desa Kualu.

## **B. Batasan Masalah**

Batasan masalah akan memperjelas ruang lingkup masalah yang akan dibahas dan diteliti. Batasan masalah ditetapkan agar penelitian yang dilakukan lebih terarah dan sampai pada maksud dan tujuan yang diinginkan. Maka penulis membatasi masalah

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

yang dibahas mengenai analisis kesesuaian kriteria sistem jaminan produk halal dalam meningkatkan kualitas produk roti SDR Desa Kualu.

### C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan kriteria sistem jaminan produk halal pada usaha roti SDR Desa Kualu?
2. Bagaimana penerapan kriteria sistem jaminan produk halal dalam meningkatkan kualitas produk roti SDR Desa Kualu?

### D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka dapat disusun tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui penerapan sistem jaminan produk halal pada pabrik SDR Desa Kualu.
2. Untuk mengetahui penerapan kriteria sistem jaminan produk halal dalam meningkatkan kualitas produk roti SDR Desa Kualu.

### E. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat diantaranya:

Manfaat Teoritis.

- a. Sebagai tambahan pengetahuan dan perspektif akademi bagi peneliti yang berkaitan dengan tema penelitian ini.
- b. Sebagai refrensi ilmiah untuk penelitian berikutnya yang memiliki topik serupa atau terkait dengan penelitian ini.

## 2) Manfaat Bagi Praktisi

### a. Bagi Peneliti

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan perkuliahan dan memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Syariah (S.E) pada program strata satu (S1) jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

### b. Bagi Akademisi

Bagi perguruan tinggi, penelitian ini dapat diharapkan dapat dijadikan referensi perpustakaan UIN Sultan Syarif Kasim Riau mengenai judul “Analisis Kesesuaian Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Roti SDR Desa Kualu”.

### c. Bagi Pembaca

Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat memperluas pengetahuan dan pemahaman mengenai terkait pentingnya analisis kesesuaian kriteria sistem jaminan produk halal di Indonesia.

## F. Sistematika Penulisan

Agar dalam penyusunan laporan penelitian ini dapat tersaji secara sistematis, maka dilakukan penyusunan sistematika penulisan laporan adalah sebagai berikut:

### BAB I : PENDAHULUAN

Pada bab ini berisikan bagaimana peneliti mengemukakan secara ringkas mengenai latar belakang masalah, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian dan juga sistematika penelitian.

## Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## **BAB II**

### **: KAJIAN TEORI DAN KERANGKA BERFIKIR**

Pada bab ini berisikan penjabaran dari penelitian terdahulu yang menjadi bekal teori dan terdapat dalam kajian teori dan juga penjabaran kerangka berpikir.

## **BAB III**

### **: METODELOGI PENELITIAN**

Pada bab ini berisikan tentang jenis penelitian, waktu dan tempat penelitian, sumber data, informan penelitian, teknik pengumpulan data, validitas data dan juga teknik analisis data.

## **BAB IV**

### **: HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Pada bab ini berisikan tentang hasil penelitian dan berisikan tentang pembahasan hasil.

## **BAB V**

### **: KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini berisikan kesimpulan dan saran.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## BAB II

### KAJIAN KEPUSTAKAAN

#### A. Produk Halal

##### 1. Regulasi dan Kebijakan terhadap Jaminan Produk Halal

Pemerintah memiliki tanggung jawab atas kesejahteraan masyarakatnya, terutama dalam menjalankan aktivitas sehari-hari. Khususnya dalam hal konsumsi, karena sebagian besar penduduk Indonesia beragama Islam, jadi hal yang perlu diperhatikan terkait dalam konsumsi adalah kehalalan suatu produk.<sup>10</sup> Terkait dengan standar dan jaminan halal, pemerintah dan lembaga-lembaga lainnya membuat regulasi dan kebijakan dalam menjamin produk halal yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat yang sesuai dengan syariat-syariat Islam.

Undang-undang Republik Indonesia No. 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal merupakan undang-undang dasar yang mengatur tentang kewajiban bersertifikat halal, penyelenggara jaminan produk halal, ketentuan lembaga pemeriksa halal, ketentuan bahan dan proses halal, tata cara memperoleh sertifikat halal, pengawasan terhadap aktivitas jaminan produk halal, peran serta masyarakat dalam aktivitas jaminan produk halal, dan ketentuan pidana.<sup>11</sup>

Dalam peraturan pemerintah No. 39 Tahun 2021, yang merupakan peraturan pemerintah yang mengatur tentang penyelenggaraan bidang jaminan produk halal, yang meliputi: Penyelenggaraan jaminan produk halal oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), pemisahan lokasi, tempat dan alat proses tidak halal, tata cara pendirian, akreditasi, lingkup kegiatan, dan pencabutan persetujuan pendirian lembaga Pemeriksa Halal (LPH), hak dan kewajiban pelaku usaha serta tata

<sup>10</sup> Robby Reza Zulfikri, "Keterkaitan antara Jaminan Halal Terhadap Kualitas dan Keamanan Produk Makanan dan Minuman", dalam *I'thisom Jurnal Ekonomi Syariah* Volume 2., No. 2., (2023).

<sup>11</sup> Indonesia, Undang-undang No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

cara penetapan, tugas dan fasilitas penyelia halal, tata cara pengajuan permohonan, perpanjangan, dan penetapan sertifikat halal oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), kemudian sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil yang memenuhi standar halal yang ditetapkan Badan penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), pencantuman label halal, dan keterangan tidak halal, dan pengawasan jaminan produk halal oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).<sup>12</sup>

Regulasi dan kebijakan ini bertujuan untuk memberikan perlindungan terhadap masyarakat Indonesia, Khususnya umat Islam, yang mana agar dapat mengkonsumsi produk- produk yang halal dan aman, serta untuk meningkatkan kesejahteraan dan daya saing pelaku usaha produk halal di dalam negeri.

## 2. Produk Halal

### a. Pengertian Halal

Istilah "halal" berasal dari bahasa Arab yang memiliki arti membebaskan, melepaskan, memecahkan, membubarkan, dan membolehkan.<sup>13</sup> Sedangkan kata halal dalam KBBI berarti diizinkan (tidak dilarang oleh *syariah*) juga bermakna yang diperoleh atau diperbuat dengan sah<sup>14</sup>. Secara istilah halal didefinisikan dalam dua arti yakni pertama, semua hal yang membuat seseorang tidak mendapatkan hukuman jika ia melakukannya lalu yang kedua hal-hal yang diizinkan oleh agama.

Yusuf al-Qardawi menyebutkan, halal ialah sesuatu yang mubah (diperkenankan) yang lepas dari ikatan larangan, dan diizinkan oleh Pembuat

<sup>12</sup> Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 39 Tahun 2021

<sup>13</sup> Wisnu Indradi, "Kaidah Fikih dalam Halal dan Haram Menurut Syaikh Yusuf Al-Qardhawi", dalam *Khuluqqiya* Volume 5., No. 2., (2023), h.143.

<sup>14</sup> Kamus Besar Bahasa Indonesia *online* diakses melalui <https://kbbi.web.id/halal>, Dikses pada 21 September 2024 pukul 20.34.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Syariat (Syari') untuk dilakukan.<sup>15</sup> Sesuatu dikatakan halal dapat berupa barang, jasa dan bahan pangan yang kita konsumsi dalam kehidupan sehari-hari. Keputusan Menteri Agama R.I Nomor 518 tahun 2001 tanggal 30 November 2001 pasal 1 poin a dan b menjelaskan bahwa pangan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam dan pengolahannya tidak bertentangan dengan syariat Islam, pemeriksaan pangan halal adalah pemeriksaan tentang keadaan atau tambahan dan bahan penolong serta proses produksi, personalita dan peralatan produksi, sistem manajemen halal, dan hal-hal lain yang berhubungan langsung maupun tidak langsung dengan kegiatan produksi pangan halal.<sup>16</sup>

Islam memberikan aturan terkait konsumsi produk, dalam salah satu perintahnya yakni dengan mengonsumsi produk halal dan *thoyyib*. Sebagaimana dalam Al-Qur'an Surah Al- Baqarah (2) ayat 168:

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

Artinya : “Wahai manusia makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah- langkah setan. Sungguh ia musuh yang nyata bagimu”.<sup>17</sup>

Dalam Tafsir al-Misbah ayat di atas menjelaskan bahwa seruan kehalalan makanan pada ayat ini ditujukan kepada seluruh manusia, apakah beriman kepada Allah SWT atau tidak. Namun demikian, tidak semua makanan dan minuman yang halal otomatis thayyib, dan tidak semua yang thayyib adalah halal sesuai

<sup>15</sup> Muhammad Yusuf Qardawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, ahli bahasa oleh Mu'ammal Hamidy, (Jakarta: Bina Ilmu, 1993), h.13.

<sup>16</sup> Putri, "Analisis Pengaruh Labelisasi Halal, Harga dan Rasa Terhadap Keputusan Pembeli Pada Produk Mie Samyang", (SKRIPSI: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh, 2021), h. 2.

<sup>17</sup> Q.S. Al-Baqarah (2): 168

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dengan kondisi masing-masing. Ada yang halal dan baik untuk seseorang yang memiliki kondisi kesehatan tertentu, dan ada juga yang kurang baik untuknya, walaupun baik untuk yang lain. Ada makanan yang baik tetapi tidak bergizi, dan ketika itu menjadi kurang baik. Karena itu, makanan yang sangat dianjurkan adalah makanan yang halal dan thayyib.<sup>18</sup>

Dari ayat di atas dapat kita ketahui bahwa Islam telah memasukkan konsep halal dan haram ke dalam sistem konsumsi untuk tujuan kesejahteraan dan melindungi manusia dari bahaya yang merugikan dan dilarang oleh Allah SWT. Mengonsumsi makanan halal merupakan perintah wajib bagi umat Islam oleh karena itu pembelian produk makanan halal merupakan hak setiap konsumen muslim dan dilindungi undang-undang. Kegiatan produksi harus sejalan dengan kegiatan konsumsi, khususnya kewajiban memproduksi dan mengonsumsi makanan dan minuman halal serta larangan produksi dan konsumsi makanan dan minuman haram.<sup>19</sup>

Dapat disimpulkan bahwa halal ialah segala sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat untuk dilakukan, digunakan, atau diusahakan, karena telah terurai tali atau ikatan yang mencegahnya atau unsur yang membahayakannya dengan disertai perhatian pada cara memperolehnya, bukan dengan hasil *mu'amalah* yang dilarang serta orang yang melakukannya tidak akan mendapat sanksi dari Allah SWT.

<sup>18</sup> M Quraish Shihab, *Tafsir Al-Mishbah*, Volume. XIV, (Ciputat: Lentera Hati, Cetakan II 2009), h. 182- 183.

<sup>19</sup> Andri Nurwandri, *Pengantar Produk Pangan Halal Bersertifikasi*, (Bandung:Widina Bhakti Persada Bandung, 2023), Cet. Ke 1. h. 35.

b. Pengertian Produk

Produk yaitu segala sesuatu yang ditawarkan kepada pangsa pasar agar diperhatikan, diminta, dipakai atau dikonsumsi sehingga memuaskan kebutuhan atau keinginan manusia. Istilah produk mempunyai bermacam-macam arti dan makna. Menurut Kotler, produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk menarik perhatian, pembelian atau dikonsumsi yang dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan.<sup>20</sup>

Sedangkan menurut Tjiptono produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan produsen untuk diperhatikan, diminta, dicari, dibeli, digunakan, dan dikonsumsi pasar sebagai pemenuhan atau keinginan pasar yang bersangkutan.<sup>21</sup>

Produk yang ditawarkan tersebut, berupa barang fisik, jasa, orang atau pribadi, tempat organisasi, dan ide. Berdasarkan definisi tersebut, dapat dipahami bahwa produk bukan hanya bersifat fisik saja. Namun juga dapat bersifat non fisik yaitu jasa, prestise, perusahaan maupun gagasan.

Produk yang telah disertifikasi sesuai dengan hukum Islam dikenal sebagai produk halal.<sup>22</sup> Dalam hal bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, bahan penolong lainnya, termasuk bahan produksi olahan, produk halal adalah makanan, obat-obatan, kosmetik, dan barang lain yang tidak dilarang untuk dikonsumsi, digunakan, atau digunakan oleh umat Islam. melalui pemanfaatan rekayasa genetika dan pangan yang telah mengalami penyinaran sesuai dengan pengolahan syariat Islam.<sup>23</sup> Produk halal didefinisikan sebagai produk yang

<sup>20</sup> Philip Kotler, *Kualitas Produk jilid 6*, (Jakarta: Erlangga, 2011), h. 47

<sup>21</sup> Fandy Tjiptono, *Manajemen Jasa*, (Jakarta: Banyu media, 2010), h. 95

<sup>22</sup> Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

<sup>23</sup> Sofyan Hasan, *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif*, (Yogyakarta: Aswaja Presindo, 2014), h. 146.

dibuat sesuai dengan standar yang dapat diterima oleh komunitas Muslim dan sesuai dengan hukum Islam.<sup>24</sup>

### c. Kriteria Makanan Halal

Produk halal tidak hanya dilihat dari bahan dasarnya saja, namun ada hal-hal lain yang harus diperhatikan agar sebuah produk dapat dipastikan halal. Terdapat beberapa kriteria yang harus dipenuhi agar suatu produk dapat dijamin kehalalannya, yaitu:<sup>25</sup>

#### 1. Zatnya/ Bahan Dasarnya

Dalam memproduksi suatu produk makanan dan minuman hal terpenting yang harus diperhatikan adalah bahannya, baik itu bahan baku, bahan penolong, dan bahan tambahan. Karena tidak semua makanan seperti daging binatang, tumbuh-tumbuhan yang di bumi ini halal dimakan manusia. Ada yang halal dan ada juga yang haram di makan. Makanan dan minuman yang diharamkan manusia memakan atau meminumnya itu ada di tetapkan di Al- Qur'an, ada yang diterangkan dengan hadist dan ada pula yang ditetapkan dari ijtihad para ulama.

#### 2. Proses Pengolahannya

Dalam memproduksi makanan atau minuman jika sudah dengan bahan-bahan halal, akan tetapi jika proses pengolahannya tidak sesuai dengan syariat Islam maka dapat berubah menjadi makanan yang haram. Misalnya pada penyembelihan hewan, hewan sembelih seperti sapi, kerbau, ayam, domba, dan lainnya merupakan hewan yang halal dikonsumsi asalkan melalui proses sembelih hewan yang sesuai dengan syariat Islam. Apabila dalam proses

<sup>24</sup> Nurdin, dkk, "Potensi Industri Produk Makanan Halal Di Kota Palu", *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis Islam*, Volume 1., No. 1., 2019, h. 2.

<sup>25</sup> Rumnah, Hamida Etc, "Makanan dan Minuman yang Baik dan Halal Menurut Islam", *Endekia: Jurnal Ilmu Pengetahuan*., Vol 2., No., 3. h. 226.

penyembelihan tidak sesuai dengan syariat Islam, maka hewan tersebut dapat menjadi daging yang haram untuk dikonsumsi.

Selain itu, dalam pengolahan suatu produk harus diperhatikan peralatan-peralatan yang digunakan. Peralatan yang najis atau bekas mengolah bahan-bahan haram, maka tidak boleh digunakan untuk mengolah makanan-makanan yang halal, kecuali peralatan tersebut telah disucikan terlebih dahulu sesuai dengan tingkat najisnya.

### 3. Penyajian dan Penyimpanan

Setelah melalui proses pemilihan bahan baku dan pengolahan yang halal, suatu produk halal juga harus memperhatikan proses penyajian dan penyimpanannya. Proses penyajian dan penyimpanan makanan atau minuman halal dapat dilakukan dengan tidak mencampurkan penyajiannya atau penyimpanannya dengan bahan-bahan haram, karena hal itu menyebabkan terjadinya kontaminasi antara bahan yang haram dengan yang halal.

Segala rangkaian dalam produksi makanan atau minuman harus benar-benar diperhatikan kehalalannya, seperti juga penggunaan dalam kemasan. Kemasan digunakan untuk melindungi makanan atau minuman dari benda-benda yang kotor dan agar terjamin kebersihannya, selain itu juga kemasan digunakan untuk menarik perhatian konsumen. Kemasan yang digunakan harus benar-benar terjamin kehalalannya, agar tidak merusak sifat makanan atau minuman tersebut.

### 4. Cara Memperolehnya

Konsep halal tidak hanya dilihat dari bahan baku ataupun proses pengolahannya saja, namun juga dilihat dari bagaimana produk tersebut di

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dapatkan. Suatu produk halal dapat juga menjadi haram jika di dapatkan dari hasil mencuri, merampok dan sejenisnya. Hal tersebut disebut dengan haram sebebi, yaitu makanan halal yang berubah menjadi haram karena sebabnya.

Suatu makanan atau minuman yang diperoleh dari mencuri, merampok, korupsi, menipu, hasil judi, taruhan, makanan haram ( seperti babi, narkoba, dan sejenisnya, membungakan uang (riba), menggandakan uang maka hal- hal tersebut masuk dalam katagori haram sebebi. Sehingga, sebagai umat Islam harus sangat memperhatikan cara- cara memperoleh suatu barang tersebut, agar tidak menyebabkan kemudharatan.

### 3. Sistem Jaminan Produk Halal

Sistem jaminan produk halal yang disingkat SJPH merupakan suatu sistem manajemen terpadu yang terintegrasi, disusun, ditetapkan, diterapkan, dan dipelihara untuk mengelola bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia, dan prosedur, dalam rangka menjaga keberlanjutan proses produk halal.<sup>26</sup>

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) merupakan badan yang dibentuk oleh Kementerian Agama yang diamanatkan untuk menjamin kehalalan produk yang beredar di Indonesia. BPJPH mengadopsi sistem yang sudah dibentuk oleh MUI yang kemudian disusun suatu sistem bernama Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang merupakan standar kehalalan yang dipakai saat ini. Selain itu, BPJPH juga diamanatkan untuk melakukan registrasi halal, sertifikasi halal, verifikasi halal, melakukan pembinaan serta melakukan pengawasan kehalalan

<sup>26</sup> Tabitha Intana Tandepadang, et.al., “Sosialisasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di UD Cookies Wiyung, Surabaya” dalam *journal of community service* Volume 5., No 3., (2023), h.309.

produk, kerjasama dengan seluruh *stakeholder* terkait, serta menetapkan standar kehalalan sebuah produk.

Sistem jaminan halal yang diterapkan oleh produsen, termasuk oleh Industri Kecil Menengah (IKM) dan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan jaminan kepada MUI atas kehalalan produk selama perusahaan terkait memegang sertifikat halal MUI sesuai dengan ketentuan sampai dengan periode sertifikat halal kadaluwarsa. Selama sertifikat halal berlaku perusahaan harus konsisten untuk melaksanakan proses produk halal (PPH) yang merupakan rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.

Perusahaan dapat memberikan jaminan kepada MUI dan konsumen muslim bahwa perusahaan tersebut senantiasa untuk menjaga konsistensi kehalalan rangkaian proses produk halal sampai menghasilkan produk halal dengan mewajibkan perusahaan untuk melakukan penyusunan sistem jaminan produk halal dan menyimpan bukti dokumentasi yang disebut dengan manual sistem jaminan produk halal (SJPH).

Manual sistem jaminan halal merupakan dokumen tertulis yang berisi panduan penerapan sistem jaminan halal di perusahaan.<sup>27</sup> Manual sistem jaminan halal merupakan dokumen yang harus terpisah dari panduan sistem lainnya. Manual sistem jaminan halal terdiri dari profil umum perusahaan, tujuan manual SJPH, ruang lingkup penerapan SJPH, dan kriteria yang dipersyaratkan.

<sup>27</sup> Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Manual artikel dari [https://cmsbl.halal.go.id/uploads/Format template SJPH](https://cmsbl.halal.go.id/uploads/Format%20template%20SJPH). Diakses pada 26 September 2024 pukul 22.42



#### 4. Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

Kriteria sistem jaminan produk halal atau kriteria SJPH merupakan ukuran yang menjadi dasar penilaian atau penetapan jaminan produk halal.<sup>28</sup> Jaminan produk halal yang diberikan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) kepada pelaku usaha dan konsumen muslim yaitu dengan cara perusahaan menyusun dan menerapkan sistem jaminan produk halal yang memenuhi kriteria- kriteria agar perusahaan senantiasa menjaga konsistensi kehalalan produknya.

Kriteria sistem jaminan produk halal merupakan isi manual halal perusahaan. Berdasarkan keputusan kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Nomor 20 tahun 2023 tentang perubahan atas keputusan kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Nomor 57 tahun 2021 tentang kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). kriteria SJPH meliputi 5 aspek besar yaitu:<sup>29</sup>

##### 1. Komitmen dan Tanggung Jawab

Komitmen dan tanggung jawab merupakan pernyataan tertulis dari Pelaku usaha untuk menerapkan dan mengembangkan Kriteria SJPH secara konsisten dan berkesinambungan, serta bertanggung jawab meminimalkan, menghilangkan segala sesuatu yang tidak halal, dan menyesuaikan dengan peraturan perundang-undangan. Pelaku Usaha memberikan komitmen dan tanggung jawab dalam bentuk penetapan kebijakan halal dan memperbaikinya, bila ditemukan ketidaksesuaian dengan persyaratan.

Komitmen dan tanggung jawab mencakup unsur-unsur sebagai berikut:

<sup>28</sup> Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), diakses melalui [https://cmsbl.halal.go.id/uploads/Kepkaban\\_No\\_20\\_Tahun\\_2023\\_Perubahan\\_SJPH .pdf](https://cmsbl.halal.go.id/uploads/Kepkaban_No_20_Tahun_2023_Perubahan_SJPH.pdf) pada 26 September 2024 Pukul 23.00

<sup>29</sup> *Ibid*

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### 1) Kebijakan Halal

Kebijakan halal adalah pernyataan tertulis, komitmen Pelaku Usaha untuk menggunakan Bahan halal, memproses produk halal, dan menghasilkan produk halal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal secara berkesinambungan dan konsisten. Kebijakan halal Pelaku Usaha mencakup komitmen untuk melakukan tindakan:

- a. Menyediakan sumber daya manusia dan sarana prasarana yang mendukung pelaksanaan Proses Produk Halal (PPH).
- b. Mematuhi dan menjalankan peraturan perundang-undangan tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH).
- c. Menggunakan bahan halal dan melaksanakan Proses Produk Halal (PPH) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- d. Memastikan bahwa kebijakan halal yang ditetapkan, dipahami dan diterapkan oleh seluruh personel dalam organisasi.
- e. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan kepada seluruh pihak terkait (stakeholder).
- f. Melaksanakan kebijakan halal secara konsisten.

### 2) Pelaku Usaha bertanggung jawab:

- a. Menjamin tersedianya sumber daya yang memadai untuk penyusunan, penerapan dan perbaikan berkelanjutan SJPH.
- b. Menetapkan dan melaporkan Penyelia Halal sesuai persyaratan yang ditetapkan dalam peraturan perundang - undangan, yaitu:
  - a) Penyelia halal bagi pelaku usaha dapat berasal dari Pelaku Usaha yang bersangkutan atau melakukan kerjasama dengan pihak lain.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- b) Dalam hal pelaku usaha mikro dan kecil, penyelia halal dapat berasal dari pelaku usaha yang bersangkutan atau berasal dari pihak lain seperti organisasi kemasyarakatan keagamaan Islam, instansi pemerintah, badan usaha, atau perguruan tinggi.
- c) Pelaku usaha dapat menetapkan tim manajemen halal, dengan melibatkan seluruh pihak terkait penerapan Sistem Jaminan Produk Halal dan memastikan semua personel menjaga integritas Jaminan Produk Halal di Pelaku Usaha termasuk pemasok, mitra dan distributor.

### 3) Pembinaan Sumber Daya Manusia

Pelaku Usaha melakukan pembinaan melalui pelatihan dan/atau peningkatan kompetensi di bidang halal. Pelatihan dilaksanakan sesuai kebutuhan Pelaku Usaha dengan:

- a. Mengikutsertakan penyelia halal pada pelatihan yang diselenggarakan oleh BPJPH, Perguruan Tinggi dan/atau Lembaga Pelatihan lain yang ditetapkan oleh BPJPH.
- b. Melatih personil yang terlibat dalam penerapan Sistem Jaminan Produk Halal baik secara Internal dan/atau Eksternal sesuai dengan kebutuhan.
- c. Memiliki dan menyimpan bukti pelaksanaan pelatihan, baik dilakukan secara Internal maupun Eksternal.

### 2. Bahan

Bahan merupakan unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk yang dipersyaratkan dalam SJPH mencakup: (a)

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Bahan baku (*raw material*), (b) Bahan tambahan (*additive*), (c) Bahan penolong (*processing aid*), (d) kemasan, pelumas, grease, sanitizer yang kontak langsung dengan bahan atau produk, (e) Bahan penolong pencucian yang kontak langsung dengan fasilitas produksi untuk memproduksi produk, dan (f) media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk. Bahan-Bahan tersebut berasal dari hewan, tumbuhan, mikroba, bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik. Ada 2 kategori bahan, yaitu :

1. Bahan yang wajib bersertifikat halal.
2. Bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.

Bahan yang digunakan dalam PPH wajib memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1. Bersertifikat halal, kecuali bahan tersebut termasuk dalam kategori bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
2. Bahan tidak boleh berasal dari: babi dan turunannya, darah, bangkai, bagian dari tubuh manusia, *khamr* (minuman beralkohol), hasil samping *khamr* yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik, bahan tidak lazim digunakan di industri, seperti bahan dari hewan bertaring dan berkuku tajam (anjing, tikus, buaya, dan lainnya), hewan yang dilindungi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3. Bahan tidak boleh dihasilkan dari fasilitas produksi yang juga digunakan untuk membuat produk yang berasal dari babi atau bahan yang diharamkan (halal *dedicated*).
4. Bahan tidak bercampur dengan bahan haram atau najis.
5. Bahan yang berasal dari hewan dan produk turunannya harus hewan halal, dengan ketentuan sebagai berikut: semua hewan air (yang hanya hidup di air) halal, bangkai hewan yang halal adalah bangkai ikan dan belalang dan hewan darat wajib disembelih sesuai syariat Islam dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner (contohnya ayam dan unggas, sapi, kambing dan kerbau, dan lainnya).
6. Bahan harus memenuhi persyaratan keamanan dan kesehatan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.
7. Penggunaan mikroba dan produk mikrobial harus sesuai dengan ketentuan berikut:
  - 1) Mikroba pada dasarnya halal selama tidak membahayakan dan tidak terkena barang najis.
  - 2) Mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang suci hukumnya halal.
  - 3) Mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang najis, apabila dapat dipisahkan antara mikroba dan mediana maka hukumnya halal setelah disucikan.
  - 4) Produk mikrobial dari mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang suci hukumnya halal.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- 5) Produk mikrobial dari mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang najis, apabila dapat dipisahkan antara mikroba dan medianya maka hukumnya halal setelah disucikan.
  - 6) Media pertumbuhan mikroba, bahan tambahan, dan/atau bahan penolong tidak berasal dari babi atau turunannya.
  - 7) Mikroba dan produk mikrobial dari mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang terkena najis kemudian disucikan secara syar'i (tathhir syar'an), yakni melalui produksi dengan komponen air mutlaq minimal dua qullah (setara dengan 270 liter) hukumnya halal.
  - 8) Bahan mikrobial yang diperoleh tanpa pemisahan dari media pertumbuhannya, media pertumbuhannya harus menggunakan bahan yang suci dan halal.
  - 9) Bahan mikrobial yang digunakan untuk membuat produk dengan metode rekayasa genetika, maka bahan mikrobial tersebut tidak boleh disisipi oleh gen yang berasal dari babi atau manusia.
8. Produk makanan dan minuman yang mengandung alkohol/Etanol harus memenuhi persyaratan dengan ketentuan berikut:
- 1) Minuman beralkohol adalah: Minuman yang mengandung etanol dan senyawa lainnya, antara lain, metanol, asetaldehida, dan etil asetat yang dibuat secara fermentasi dengan rekayasa dari berbagai jenis bahan baku nabati yang mengandung

karbohidrat dan minuman yang ditambahkan etanol dan/atau metanol dengan sengaja.

- 2) Produk minuman yang mengandung khamr hukumnya haram.
- 3) Minuman beralkohol yang masuk kategori khamr adalah najis dan hukumnya haram, sedikit ataupun banyak.
- 4) Penggunaan alkohol/etanol hasil industri non khamr (baik merupakan hasil sintesis kimiawi (dari petrokimia ataupun hasil industri fermentasi non khamr) untuk bahan produk makanan hukumnya mubah, apabila secara medis tidak membahayakan.
- 5) Penggunaan alkohol/etanol hasil industri non khamr (baik merupakan hasil sintesis kimiawi (dari petrokimia ataupun hasil industri fermentasi non khamr) untuk bahan produk minuman hukumnya mubah, apabila secara medis tidak membahayakan dan selama kadar alkohol/etanol ( $C_2H_5OH$ ) pada produk akhir kurang dari 0.5%.
- 6) Etanol yang berasal dari sumber yang lain seperti dari fermentasi singkong, jagung atau molases dapat digunakan sepanjang secara medis tidak membahayakan dan tidak memabukkan.
- 7) Hasil samping industri khamr (minuman beralkohol) atau turunannya yang berbentuk cair yang dipisahkan secara fisik tidak boleh digunakan.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- 8) Hasil samping industri (minuman beralkohol) atau turunannya yang berbentuk padat, misalnya brewer yeast, boleh digunakan setelah dilakukan proses pencucian yang memenuhi kaidah syar'i (thathhir syar'an).
- 9) Penggunaan produk antara (intermediate product) yang tidak dikonsumsi langsung seperti flavour yang mengandung alkohol/etanol non khamr untuk bahan produk makanan hukumnya mubah, apabila secara medis tidak membahayakan.
- 10) Penggunaan produk antara (intermediate product) yang tidak dikonsumsi langsung seperti flavour yang mengandung alkohol/etanol non khamr untuk bahan produk minuman hukumnya mubah, apabila secara medis tidak membahayakan dan selama kadar alkohol/etanol ( $C_2H_5OH$ ) pada produk akhir kurang dari 0.5%.
- 11) Produk minuman hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol minimal 0.5%, hukumnya haram.
- 12) Produk minuman hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol kurang dari 0.5%, hukumnya halal jika secara medis tidak membahayakan.
- 13) Produk minuman non fermentasi yang mengandung alkohol/etanol kurang dari 0.5% yang bukan berasal dari khamr hukumnya halal, apabila secara medis tidak membahayakan, seperti minuman ringan yang ditambahkan flavour yang mengandung alkohol/etanol.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- 14) Produk makanan hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol hukumnya halal, selama dalam prosesnya tidak menggunakan bahan haram dan apabila secara medis tidak membahayakan. Fatwa tentang Produk Makanan dan Minuman yang mengandung Alkohol/Etanol.
- 15) Produk makanan hasil fermentasi dengan penambahan alkohol/etanol non khamr hukumnya halal, selama dalam prosesnya tidak menggunakan bahan haram dan apabila secara medis tidak membahayakan.
- 16) Vinegar/cuka yang berasal dari khamr baik terjadi dengan sendirinya maupun melalui rekayasa, hukumnya halal dan suci.
- 17) Produk makanan hasil fermentasi susu berbentuk pasta/padat yang mengandung alkohol/etanol adalah halal, selama dalam prosesnya tidak menggunakan bahan haram dan apabila secara medis tidak membahayakan.
- 18) Produk makanan yang ditambahkan khamr adalah haram.
- 19) Penggunaan alkohol/etanol yang bukan berasal dari industri *khamr* (baik merupakan hasil sintesis kimiawi (dari petrokimia) ataupun hasil industri fermentasi non *khamr*) untuk bahan obat-obatan cair ataupun non cair hukumnya boleh dengan syarat: tidak membahayakan kesehatan, tidak ada penyalahgunaan, aman dan sesuai dosis dan tidak digunakan secara sengaja untuk membuat mabuk.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

9. Pelaku Usaha harus memiliki dokumen pendukung berupa Sertifikat Halal terhadap bahan yang diwajibkan sesuai ketentuan peraturan perundangundangan.
10. Pelaku Usaha harus memiliki dokumen pendukung berupa alur Proses Produksi, komposisi produk, *certificate of analysis*, dan dokumen pendukung lainnya terhadap bahan yang belum ada dalam ketentuan bahan yang wajib bersertifikat halal atau bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.
11. Pelaku usaha harus menjamin keabsahan dokumen pendukung meliputi masa berlaku, Lembaga Penerbit, Nomor Sertifikat, dan kesesuaian dokumen.
12. Untuk Dokumen sertifikat halal yang sudah teregistrasi di BPJPH dan sudah habis masa berlaku sertifikat halal luar negerinya masih dapat digunakan sebagai dokumen pendukung yang sah bila bahan diproduksi pada masa berlaku sertifikat.

### 3. Proses Produk Halal (PPH)

1. Lokasi, Tempat dan Alat Proses Produk Halal
  - 1) Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi, tempat dan alat proses produk halal dengan lokasi, tempat dan alat proses produk tidak halal.
  - 2) Pelaku Usaha wajib menjaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis, dan bebas dari bahan tidak halal.
  - 3) Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi penyembelihan hewan halal dengan hewan tidak halal.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

4) Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat dan alat untuk produk halal dan tidak halal:

- a. penyembelihan
- b. Pengolahan
- c. Penyimpanan
- d. Pengemasan
- e. Pendistribusian
- f. Penjualan
- g. Penyajian.

2. Lokasi, Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penyembelihan

1) Pelaku usaha wajib memisahkan lokasi penyembelihan dengan ketentuan sebagai berikut:

- a. memisahkan secara fisik antara lokasi rumah potong hewan halal dengan lokasi rumah potong hewan tidak halal.
- b. Membatasi dengan pagar tembok paling rendah 3 (tiga) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat, dan Produk antar rumah potong.
- c. Tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya.
- d. Memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan tidak halal.
- e. Konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

f. memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.

2) Pelaku usaha wajib memisahkan tempat penyembelihan antara yang halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:

- a. penampungan hewan
- b. Penyembelihan hewan
- c. Pengulitan.
- d. Pengeluaran jeroan
- e. Ruang pelayuan
- f. Penanganan karkas
- g. Ruang pendinginan
- h. Sarana penanganan limbah

3) Pelaku usaha wajib menggunakan alat penyembelihan yang memenuhi persyaratan dengan ketentuan sebagai berikut:

- a. Tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal.
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat.
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.
- d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

3. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Pengolahan Industri Pengolahan

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1) Pelaku usaha wajib memisahkan tempat pengolahan antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:

- a. Penampungan bahan
- b. penimbangan bahan
- c. Pencampuran bahan
- d. Pencetakan produk
- e. Pemasakan produk
- f. Proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan pangan.

2) Pelaku usaha wajib memisahkan alat pengolahan untuk produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:

- a. Tidak menggunakan alat pengolahan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengolahan produk tidak halal.
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat.
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.
- d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

4. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penyimpanan

1) Pelaku usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:

- a. Tempat penerimaan bahan
- b. Tempat penerimaan produk setelah proses pengolahan
- c. Sarana yang digunakan untuk penyimpanan bahan dan produk.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- 2) Pelaku usaha wajib memisahkan alat penyimpanan antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
  - a. Tidak menggunakan alat penyimpanan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyimpanan produk tidak halal.
  - b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat.
  - c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.
  - d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
5. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Pengemasan
  - 1) Pelaku usaha wajib memisahkan tempat pengemasan antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
    - a. Bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas Produk.
    - b. Sarana pengemasan produk
  - 2) Pelaku usaha wajib memisahkan alat pengemasan antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
    - a. Tidak menggunakan alat pengemasan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengemasan produk tidak halal.
    - b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat.
    - c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

**6. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Pendistribusian**

- 1) Pelaku usaha wajib memisahkan tempat pendistribusian antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
  - a. Sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk.
  - b. Alat transportasi untuk distribusi produk
- 2) Pelaku usaha wajib memisahkan alat pendistribusian antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
  - a. Tidak menggunakan alat pendistribusian secara bergantian dengan yang digunakan untuk pendistribusian produk tidak halal.
  - b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat.
  - c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.
  - d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

**7. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penjualan**

- 1) Pelaku usaha wajib memisahkan tempat antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
  - a. Sarana penjualan produk
  - b. Proses penjualan produk.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- 2) Pelaku usaha wajib memisahkan alat penjualan antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
  - a. Tidak menggunakan alat penjualan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penjualan produk tidak halal.
  - b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat.
  - c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.

**8. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penyajian**

- 1) Pelaku usaha wajib memisahkan tempat penyajian antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
  - a. Sarana penyajian produk
  - b. Proses penyajian produk.
- 2) Pelaku Usaha wajib memisahkan alat penyajian antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
  - a. Tidak menggunakan alat penyajian secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyajian produk tidak halal.
  - b. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat.
  - c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.
  - d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## 9. Pendistribusian, Penjualan, dan Penyajian Produk yang Berasal dari Hewan dan non Hewan

- 1) Pelaku usaha wajib memisahkan pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk segar asal hewan halal dan hewan tidak halal.
- 2) Pelaku usaha dapat mendistribusikan antara produk halal dan tidak halal meliputi:
  - a. Produk olahan asal hewan
  - b. Produk olahan asal non hewan.

Selama dapat menjamin tidak terdapat kontaminasi silang dan menjamin bahwa alat distribusi yang digunakan bukan setelah digunakan untuk mendistribusikan produk segar asal hewan tidak halal, yang dibuktikan dengan surat pernyataan dari pihak produsen atau distributor.

- 3) Pelaku usaha wajib memisahkan penjualan dan penyajian antara produk halal dan tidak halal bagi:
  - a. Produk hewan segar
  - b. Produk olahan asal hewan
  - c. Produk olahan asal non hewan.
- 4) Pelaku usaha wajib melaksanakan pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.

## 10. Prosedur penerapan SJPH

- 1) Pelaku Usaha wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan PPH secara tertulis dan terdokumentasi sesuai dengan ruang lingkup SJPH di Pelaku Usaha sebagai berikut:

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- a. Bahan :
  - a) Penggunaan bahan baru yang akan digunakan untuk produk halal
  - b) Pembelian bahan
  - c) Pemastian penggunaan bahan dan produk yang diajukan tidak terkontaminasi najis
  - d) Pemeriksaan kedatangan bahan
  - e) Penyimpanan bahan dan produk (untuk menjamin bahan dan produk tidak terkontaminasi oleh bahan najis/haram)
  - f) Transportasi bahan dan produk (hanya untuk Pelaku Usaha melalui jalur sertifikasi halal reguler)
- b. PPH (Proses Produk Halal):
  - a) Pemastian penggunaan fasilitas produksi yang kontak dengan Bahan dan/atau produk antara/akhir bersifat bebas dari najis atau yang diharamkan
  - b) Penyucian fasilitas produksi sesuai syariat Islam
  - c) Proses produksi
  - d) Tanggal produksi
  - e) Peluncuran/penjualan produk
  - f) Pemingsanan hewan
  - g) Penyembelihan hewan.
- c. Produk
  - a) Ketertelusuran kehalalan
  - b) Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- c) Penarikan produk
  - d) Formulasi produk/pengembangan produk baru
  - e) *Display* produk
  - f) Ketentuan pengunjung (hanya untuk Pelaku Usaha melalui jalur sertifikasi halal reguler)
  - g) Penentuan menu (hanya untuk Pelaku Usaha melalui jalur sertifikasi halal reguler)
- 2) Pelaku Usaha harus mensosialisasikan prosedur PPH ke semua pihak yang terkait.
  - 3) Pelaku Usaha harus mendokumentasi bukti sosialisasi.
  - 4) Pelaku Usaha wajib menjamin prosedur pencucian najis *mughallazah* yang masuk ke dalam jalur produksi halal sesuai dengan ketentuan syariat Islam sebagai berikut:
    - a. Pensucian suatu benda, termasuk alat produksi, yang terkena najis *mughallazah* dilakukan dengan disertu (dicuci dengan air 7x yang salah satunya dengan tanah/debu atau penggantinya yang memiliki daya pembersih yang sama).
    - b. Pensucian suatu benda, termasuk alat produksi, yang terkena najis *mutawassithah* (najis sedang) dilakukan dengan menggunakan air.
    - c. Alat produksi yang terbuat dari benda keras dan tidak menyerap najis (*tasyarub*), misalnya terbuat dari besi atau baja, apabila terkena najis *mutawassithah* (najis sedang), jika disucikan dengan menggunakan air akan merusak alat dan/atau

proses produksinya, maka dapat disucikan dengan menggunakan selain air, selama barang tersebut suci serta bekas najis berupa bau, rasa dan warnanya telah hilang.

d. Suatu peralatan tidak boleh digunakan bergantian antara produk babi dan non babi meskipun sudah melalui proses pensucian.

5) Pelaku Usaha harus menyiapkan dokumen alur proses produksi.

#### 4. Produk

##### 1. Umum

1) Pelaku Usaha wajib menghasilkan produk dari bahan halal, diproses dengan cara sesuai syariat Islam, menggunakan peralatan, fasilitas produksi, sistem pengemasan, penyimpanan, dan distribusi yang tidak terkontaminasi dengan bahan tidak halal.

2) Pelaku Usaha wajib menjamin produk selama persiapan, pemrosesan, pengemasan, penyimpanan, dan pengangkutannya dipisahkan secara fisik dari produk atau materi lain yang tidak halal sesuai dengan syariat Islam.

3) Pelaku Usaha tidak dapat mengajukan pendaftaran sertifikasi halal terhadap produk dengan nama produk yang bertentangan dengan syariat Islam atau bertentangan dengan etika dan kepatutan yang berlaku dan berkembang di masyarakat atau tidak memenuhi ketentuan larangan nama produk sesuai Lampiran B Tabel B1 SNI 99004:2021 tentang persyaratan umum pangan halal.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- 4) Pelaku Usaha tidak dapat melakukan sertifikasi halal produk dengan bentuk produk hewan babi dan anjing, atau bentuk produk atau label kemasan yang sifatnya erotis, vulgar atau pornografi.
  - 5) Pelaku Usaha tidak dapat melakukan sertifikasi halal terhadap produk dengan karakteristik/profil sensorial yang memiliki kecenderungan bau/rasa/aroma yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan ketetapan fatwa.
  - 6) Pelaku Usaha harus menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi.
2. Pengemasan dan Pelabelan Produk
- 1) Pelaku Usaha wajib menggunakan bahan pengemas yang tidak terbuat atau mengandung bahan yang tidak halal.
  - 2) Pelaku Usaha harus mengemas produk halal sesuai dengan isinya. Produk yang dikemas ulang (*repacked*) atau diberi label ulang (*relabeled*) dapat diajukan untuk disertifikasi dengan syarat produk tersebut memiliki Sertifikat Halal BPJPH atau produk yang termasuk dalam produk yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.
  - 3) Pelaku Usaha harus mengemas produk karkas dengan menggunakan kemasan yang bersih, sehat, tidak berbau, tidak mempengaruhi kualitas dan keamanan daging.
  - 4) Pelaku Usaha harus mendesain kemasan, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar yang tidak bertentangan dengan syariat Islam

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

atau bertentangan dengan etika dan kepatutan yang berlaku dan berkembang di masyarakat.

- 5) Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal pada produk yang telah mendapat Sertifikat Halal pada:
  - a. Kemasan produk
  - b. Bagian tertentu dari produk
  - c. Tempat tertentu pada produk.
- 6) Pelaku Usaha wajib mencantumkan label halal pada tempat yang mudah dilihat dan dibaca, serta tidak mudah dihapus, dilepas, dan dirusak.
- 7) Pencantuman Label Halal dikecualikan untuk:
  - a. Produk yang kemasannya terlalu kecil sehingga tidak mungkin dicantumkan seluruh keterangan.
  - b. Produk yang dijual dan dikemas secara langsung dihadapan pembeli dalam jumlah kecil.
  - c. Produk yang dijual dalam bentuk curah.
- 8) Pemberlakuan pencantuman Label Halal dibuktikan dengan dokumen Sertifikat Halal.
3. Identifikasi dan Mampu Telusur
  - 1) Pelaku Usaha wajib memberi identifikasi produk yang disimpan seperti tanggal masuk, lokasi penyimpanan, kode tempat penyimpanan, barcode, tanggal produksi, atau lainnya sesuai ketentuan yang ditetapkan.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- 2) Pelaku Usaha wajib menjamin bahan dengan kode yang sama mempunyai status halal yang sama, bila menerapkan pengkodean bahan.
- 3) Pelaku Usaha wajib menjamin ketertelusuran informasi asal bahan di setiap kegiatan.
- 4) Pelaku Usaha harus menangani produk yang tidak memenuhi kriteria halal. Produk yang tidak memenuhi kriteria halal adalah produk yang sudah disertifikasi tetapi terlanjur diproduksi dari Bahan yang tidak memenuhi kriteria bahan atau kriteria penggunaan bahan baru atau diproduksi di fasilitas yang tidak memenuhi kriteria fasilitas produksi.
- 5) Pelaku Usaha wajib menjamin produk yang tidak memenuhi kriteria tidak dijual ke konsumen yang mempersyaratkan produk Halal. Terhadap produk yang tidak memenuhi kriteria halal tersebut Pelaku Usaha melakukan penarikan untuk mencegah produk masuk ke dalam rantai PPH serta melakukan pengendalian termasuk melakukan pengamanan dan pengawasan. Jika produk sudah terlanjur dijual, maka produk harus ditarik.
  - a. Produk yang tidak memenuhi kriteria tidak boleh diproses ulang (*rework*), *down grade* atau direformulasi dan diklaim sebagai produk halal.
  - b. Produk yang tidak memenuhi kriteria tidak boleh diklaim sebagai produk halal.

- c. Jika produk yang tidak memenuhi kriteria tidak dapat dijual ke konsumen yang tidak mempersyaratkan produk halal, maka produk tersebut harus dimusnahkan atau dimanfaatkan sebagai pakan.

## 5. Pemantauan dan Evaluasi

1. Pelaku Usaha harus melakukan audit internal minimal setiap satu tahun sekali untuk memantau penerapan SJPH.
2. Pelaku Usaha harus melakukan kaji ulang manajemen untuk mengevaluasi penerapan SJPH.
3. Pelaku Usaha harus memiliki prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen.
4. Pelaku Usaha harus memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen.
5. Pelaku Usaha harus melaporkan hasil audit internal kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.
6. Pelaku Usaha harus melaporkan daftar komposisi bahan dan PPH setiap 6 (enam) bulan sekali kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

## G. Produksi Roti

### 1. Pengertian Produksi

Produksi adalah menciptakan manfaat dan bukan menciptakan materi. Maksudnya adalah bahwa manusia mengolah materi itu untuk mencukupi berbagai kebutuhannya, sehingga materi itu mempunyai kemanfaatan. Apa yang bisa dilakukan manusia dalam “memproduksi” tidak sampai pada merubah substansi

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

benda. Yang dapat dilakukan manusia berkisar pada misalnya mengambilnya dari tempat yang asli dan mengeluarkan atau mengeksploitasi (*ekstraktif*).<sup>30</sup>

Beberapa ahli ekonomi Islam memberikan definisi yang berbeda mengenai pengertian produksi, meskipun substansinya adalah sama. Berikut adalah beberapa pengertian produksi menurut para ekonom muslim kontemporer.<sup>31</sup>

- 1) Kahf, kegiatan produksi dalam perspektif Islam sebagai usaha manusia untuk memperbaiki tidak hanya kondisi fisik materialnya, tetapi juga moralitas, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup sebagaimana digariskan dalam Islam, yaitu kebahagiaan dunia dan akhirat.
- 2) Al Haq mengatakan bahwa tujuan dari produksi adalah memenuhi kebutuhan barang dan jasa yang merupakan fardhu kifayah, yaitu kebutuhan yang bagi banyak orang pemenuhannya bersifat wajib.
- 3) Siddiqi, mengatakan (kegiatan produksi sebagai penyediaan barang dan jasa dengan memperhatikan nilai keadilan dan kebajikan/ kemanfaatan (mashlahah) bagi masyarakat. Dalam pandangannya, sepanjang produsen telah bertindak adil dan membawa kebajikan bagi masyarakat maka ia telah bertindak islami.

## 2. Prinsip Pengolahan Roti

Pada dasarnya prinsip pembuatan roti terdiri dari empat tahap, yaitu:<sup>32</sup>

- 1) Pencampuran

<sup>30</sup> Adi warman Karim, *Ekonomi Mikro islam*, (Jakarta: Rajan Grafindo Persada, 2010), h.101.

<sup>31</sup> Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI) *Universitas Islam Indonesia Yogyakarta atas kerjasama dengan Bank Indonesia*, (PT Raja Grafindo Persada, 2008). h. 230.

<sup>32</sup> Sustrisno Koswara, *Teknologi Pengolahan Roti* (Jakarta, 2009) h. 34

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

Pencampuran adonan roti secara tradisional dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu *sponge and dough method* atau metode babon dan *straight dough method* atau cara langsung. Tujuan diadakanya pencampuran bahan agar sifat daya rekat semakin terbentuk dan mengembang. Pencampuran adonan dilakukan dengan membasahi adonan, mengaduk adonan sampai tercampur rata.

#### 2) Peragian

Proses peragian atau fermentasi dilakukan untuk membuat adonan matang dan mudah ditangani, yang menghasilkan produk yang berkualitas. Tahap peragian juga menentukan cita rasa. Pada tahap peragian, suhu dan kelembaban yang ada selama proses sangat mempengaruhi hasil apabila hasilnya harus seragam, dengan suhu sekitar 26 derajat Celcius dan kelembaban 70-75%.

#### 3) Pembentukan

Pada tahap pembentukan dilakukan beberapa perlakuan pada adonan. Adonan dibagi secara merata dengan pemotong adonan kemudian adonan dibentuk menjadi bulat. Proses selanjutnya yaitu *intermediate proofing*, yaitu adonan diistirahatkan agar bertambah elastis dan mengembang. Setelah adonan diistirahatkan adonan siap untuk proses pemulungan yang terdiri dari proses pemipihan atau *sheating, curling*, dan *rolling* atau penggulungan serta sheating atau penutupan. Setelah itu adonan dimasukan kedalam loyang untuk dilakukan proses fermentasi akhir agar mencapai volume dan struktur remah yang optimum dengan suhu dan kelembaban tertentu.

#### 4) Pemanggangan

Pada saat adonan masuk kedalam oven, terjadi peningkatan volume adonan dengan sangat cepat pada beberapa menit pertama. Pada saat yang

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

bersamaan enzim amilase menjadi lebih aktif dan terjadi perubahan pati menjadi dekstrin dan adonan menjadi cair sedangkan gas karbondioksida meningkat. Pada suhu 50- 60 derajat celcius, aktivitas metabolisme khamir meningkat sampai terjadi perusakan khamir karena panas berlebihan. Alkohol akan dibebaskan dan menyebabkan peningkatan tekanan dalam gelembung udara pada saat suhu mencapai sekitar 76 derajat celcius. Pada saat terjadinya gelatinisasi pati, struktur gluten mengalami kerusakan karena penarikan air oleh pati. Kemudian, terjadi penggumpalan gluten yang memberikan struktur crumb pada saat suhu diatas 76 derajat celcius. Pada akhir proses pembakaran, terjadi pembentukan crust serta aroma. Pembentukan crust terjadi sebagai hasil reaksi maillard dan karamelisasi gula.

### 3. Kualitas Produk

#### 1) Pengertian Kualitas

Kualitas memiliki definisi yang luas, relatif dan dinamis.<sup>33</sup> Definisi ini tergantung pada konteks, terutama pada sudut pandang konsumen dan interpretasi ahli, serta bagaimana produsen menciptakan kualitas.<sup>34</sup> Oleh karena itu, kualitas dapat didefinisikan dari dua perspektif utama, yaitu konsumen dan produsen. Pada intinya kualitas sering dipahami sebagai tingkat kesesuaian antara karakteristik produk dengan harapan konsumen.

Kata “kualitas” mengandung banyak definisi dan makna. Beberapa contoh definisi yang kerap kali digunakan:<sup>35</sup>

<sup>33</sup> Edi Supriyadi, Analisis Pengendalian Kualitas Produk dengan *Statistical Process Control (SPC)* (Tesis, Universitas Mercubuana, 2014)

<sup>34</sup> *Ibid*

<sup>35</sup> Fandy Tjiptono, *Prinsip- Prinsip Total Quality Service*, (Yogyakarta: CV, Andi Offset, 2006), h.23.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

- a. Kesesuaian dengan persyaratan atau tuntutan.
- b. Kecocokan untuk pemakaian.
- c. Perbaikan atau penyempurnaan berkelanjutan.
- d. Pemenuhan kebutuhan pelanggan semenjak awal dan setiap saat.
- e. Melakukan segala sesuatu dengan benar sejak awal.
- f. Sesuatu yang bisa membahagiakan pelanggan.

Kualitas adalah totalitas bentuk dan karakteristik barang atau jasa yang menunjukkan kemampuannya untuk memuaskan kebutuhan yang tampak jelas maupun tersembunyi.<sup>36</sup>

Salah satu fungsi bisnis utama perusahaan adalah memastikan kualitas produk yang dihasilkan selama proses produksi. Perusahaan menerapkan sistem pengendalian kualitas untuk mencapai tingkat kualitas yang optimal, yang mana mencakup semua tahap proses, mulai dari bahan baku hingga produk setengah jadi dan produk jadi. Tujuan dari adanya pengendalian kualitas ini untuk menghindari atau meminimalisir produk cacat, dan perbaikan kualitas.<sup>37</sup>

Kualitas produk menurut Philip Kotler dan Armstrong adalah karakteristik produk atau jasa yang tergantung pada kemampuannya untuk memuaskan kebutuhan pelanggan yang dinyatakan atau diimplikasikan.<sup>38</sup> Kualitas produk merupakan suatu hal yang perlu mendapat perhatian utama dari perusahaan atau produsen. Mengingat kualitas produk berkaitan dengan masalah kepuasan

<sup>36</sup> Mts Arif, *Pemasaran Jasa dan Kualitas Pelayanan*, (Malang: Bayu Media Publishing, 2007), h 117

<sup>37</sup> M. Yusuf, Supriyadi, "Minimasi Penurunan Defect pada Produk Meble Berbasis Polypropylene untuk Meningkatkan Kualitas Study Kasus: PT.Polymindo Permata" dalam *Ekobisman: Jurnal Ekonomi Bisnis Manajemen*, Volume 4., No 3., (2020)

<sup>38</sup> Philip Kotler dan Gary Armstrong, *Prinsip- Prinsip Pemasaran*, (Jakarta: Erlangga, 2008,) h. 272.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

konsumen.<sup>39</sup> Sedangkan, kepuasan konsumen merupakan tujuan dari kegiatan pemasaran yang dilakukan produsen.

Kualitas produk menunjukkan ukuran tahan lama dan dapat dipercayanya produk tersebut. Dari segi pemasaran, kualitas diukur dalam ukuran persepsi pembeli tentang mutu atau kualitas produk tersebut. Kebanyakan produk disediakan atau diadakan berawal dari satu diantara empat kualitas, yaitu kualitas rendah, kualitas sedang, kualitas baik (tinggi), dan kualitas sangat baik.

Dilihat dari kualitas produk yang dihasilkan ternyata dapat keuntungan dari kualitas tertentu. Kualitas yang tinggi biasanya dibebani dengan harga yang relatif tinggi kepada konsumen oleh produsen. Tetapi tidak berarti bahwa biaya yang timbul dalam pembebanan harga berlebih-lebihan. Berdasarkan tingkat harga yang dapat dijangkau oleh konsumennya, maka kualitas produk yang dihasilkan harus mempertimbangkan konsumen yang dituju. Waktu penggunaannya, serta strategi dari para pesaing juga harus menjadi bahan pertimbangan kualitas produk yang akan dihasilkan produsen. Tujuannya adalah agar strategi kualitas dari produk yang digunakan dapat efektif.<sup>40</sup>

Hal penting yang harus diperhatikan sebagai konsumen yakni:<sup>41</sup>

- a. Perlu mengenali produk yang dibutuhkan dan diinginkan konsumen sebelum dibuat atau dipasarkan maupun diperdagangkan.

<sup>39</sup> James Samabara dkk, "Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan dan Store Atmosphere Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Cafe 3 A.M Koffie Spot Manado" dalam *Jurnal EMBA*, Volume 9., No 4., (2021)

<sup>40</sup> Sofjan Assauri, *Manajemen Pemasaran*, (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2004), h. 213.

<sup>41</sup> Ali Hasan, *Manajemen Bisnis Syariah (Kaya di Dunia Terhormat Diakhirat)*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2009), h.167-168.

- b. Perlu memberikan informasi kesesuaian produk yang diinginkan konsumen.
- c. Merincikan karakteristik produk sehingga berbeda dengan produk yang lain.

## 2) Indikator Kualitas Produk

Kotler dan Keller menyatakan bahwa terdapat sembilan faktor dimensi yang dapat diukur kualitas produk, antara lain:<sup>42</sup>

- a. Bentuk (*form*)
- b. Fitur (*feature*)
- c. Kualitas kinerja (*performance quality*).
- d. Kesan kualitas (*perceived quality*)
- e. Ketahanan (*durability*)
- f. Keandalan (*reability*)
- g. Kemudahan perbaikan (*repairability*)
- h. Gaya (*style*)
- i. Desain (*design*)

## H. Penelitian Terdahulu

Dalam penelitian ini, peneliti akan menjabarkan beberapa penelitian- penelitian terdahulu yang berbentuk skripsi ataupun berbentuk artikel jurnal dan tentunya memiliki relevansi dengan judul yang diangkat oleh peneliti. Adapun penelitian yang telah pernah dilakukan dalam bentuk skripsi dan artikel jurnal adalah sebagai berikut:

---

<sup>42</sup> Rizal Wahyu Kusuma, "Pengaruh Kualitas Produk, Harga, fasilitas dan Emosional Terhadap Kepuasan Konsumen" dalam *Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen*, Volume 4., No 12., (2015) h.3

**Tabel II.1**  
**Penelitian Terdahulu**

| No | Nama, Tahun dan Judul Penelitian                                                                                                     | Metode Penelitian                                                                                                               | Persamaan dan Perbedaan                                                                                                                                                           | Hasil Penelitian                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Siti Hartina, 2019, Analisis Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Produksi Susu di PT. Greenfields Indonesia Tahun 2019. <sup>43</sup> | Metodologi yang digunakan penelitian ini menggunakan teknik penelitian observasional bersifat deskriptif.                       | -Persamaannya adalah sama-sama untuk mengetahui analisis kriteria sistem jaminan halal.<br>-Perbedaannya adalah terletak pada lokasi penelitian, variabel, dan teknik penelitian. | 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. |
| 2  | Nurafifah 2022, Analisis Kesesuaian kriteria Sistem Jaminan Produk Halal pada Produksi Teh Celup di IHT PTPN VIII                    | Proses pengumpulan data dilakukan secara langsung dengan observasi pada kegiatan produksi teh celup untuk mengetahui kesesuaian | -persamaannya sama-sama ingin mengetahui analisis kesesuaian kriteria sistem jaminan produk halal.<br>-Perbedaannya adalah terletak pada lokasi                                   | Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa dari 11 kriteria yang ada pada SJH menunjukkan bahwa ada 2 kriteria yang tidak selaras dengan kriteria yakni kriteria 4 yang mana bahan tindak lanjut perbaikan yaitu memita dokumen yang tertelusur pada konsumen serta kriteria 6 fasilitas                                                                                                                                                                  |

<sup>43</sup> Siti Hartina “Analisis Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Produksi Susu di PT. Greenfields Indonesia Tahun 2019”, (Skripsi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, 2019).

|                                  |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| © Hak cipta milik UIN Suska Riau | Bandung. <sup>44</sup>                                                                                                                                                 | penerapan 11 kriteria SJH di perusahaan, dan wawancara menggunakan formulir daftar checklist dengan acuan HAS 23000:1, serta melalui studi pustaka dari manual SJH perusahaan, jurnal, buku, dan hasil formulir audit eksternal dan internal perusahaan. | penelitian, pengumpulan data dan variabel penelitian.                                                                                                  | produksi dilakukan tindak lanjut berupa mengganti kuas yang telah disertifikasi LPPOM MUI                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                  | 3. Athaya Milda Putri Yuwana, et.al (2021), Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Pengolahan Lapis Panggang di IKM Rezzen Bakery Malang. <sup>45</sup> | Metodelogi penelitian yang digunakan bersifat observasional deskriptif.                                                                                                                                                                                  | -Persamaannya adalah sama-sama membahas analisis kriteria sistem jaminan halal. Perbedaannya terletak pada lokasi penelitian, dan variabel penelitian. | Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rezzen Bakery telah memenuhi 10 dari 11 kriteria SJH, 10 kriteria tersebut adalah kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk tidak sesuai kriteria, dan kaji ulang manajemen. Point audit internal kurang terpenuhi karena pada |

<sup>44</sup> Nurafifah, "Analisis Kesesuaian Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Produksi Teh Celup di IHT PTPN VIII Bandung", (Skripsi, Institut Pertanian Bogor, 2022).

<sup>45</sup> Athaya Milda Putri Yuwana, et.al, "Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Pengolahan Lapis Panggang di IKM Rezzen Bakery Malang" *jurnal Agroindustri Halal*, Malang: Universitas Muhammadiyah Malang, Volume 7., No. 2., Oktober 2021.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

|                                       |   |                                                                                                                              |                                                                        |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| © Hak cipta milik UIN Suska Riau      |   |                                                                                                                              |                                                                        | Rezen Bakery melakukan audit internal sekali dalam satu tahun                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                       | 4 | Siti Fatimah (2023), Analisis Kesesuaian Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal Titan88 Roti Tanggerang Selatan. <sup>46</sup> | Metodologi dari penelitian ini yakni menggunakan deskriptif kualitatif | -Persamaannya adalah sama-sama membahas kesesuaian kriteria sistem jaminan produk halal. Dan menggunakan metode deskriptif kualitatif.<br>-Perbedaannya adalah variabel dan lokasi penelitian. | Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa nilai kesesuaian penerepan sistem jaminan produk halal Titan88 roti untuk kriteria sebesar 82,75 dengan 93 paremeter sanagt sesuai dari 114 parameter. Rata- rata presentase kesesuaian penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Titan88 roti sebesar 71,96% yaitu penerapan Sistem Jaminan Produk Halal memperoleh nilai cukup terpenuhi sesusia dengan kriteria. Berdasarkan analisis menggunakan diagaram sebab akibat, terdapat 45 parameter dengan penerapan belum konsisten sesuai dengan kriteria Sistem Jaminan Produk Halal yang di kelompokan menjadi 11 kelompok permasalahan. Terdapat 17 rekomendasi perbaikan prioritas yang dapat dilakukan terlebih dahulu oleh Titan88 roti berdasarkan kemampuan UMKM. |
| State Islamic University of Sultan S. |   | Husnaini Octavia (2020), Analisis Proses Produksi                                                                            | Metodelogi yang digunakan dalam penelitian ini adalah                  | -Persamaannya adalah sama-sama meneliti analisis sistem jaminan halal dan sama                                                                                                                 | Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan proses produksi yang dilakukan oleh industri cokelat Ndalem telah sesuai                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

<sup>46</sup> Siti Fatimah, “Analisis Kesesuaian Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal Titan88 Roti kota Tanggerang selatan”, (Skripsi: UIN Syarif Hidayatullah, 2023).

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

|                                  |                                                                                        |                                          |                                                                                               |                                                                                  |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| © Hak cipta milik UIN Suska Riau | Berdasarkan Sistem Jaminan Halal pada Industri Coklat Ndalem Yogyakarta. <sup>47</sup> | kualitatif dengan pendekatan deskriptif. | menggunakan metode kualitatif.<br>-Perbedaannya adalah di lokasi penelitian dan variabel nya. | dengan prinsip dasar (SJH) merupakan jaminan halal yang dilakukan oleh industri. |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

<sup>47</sup> Husnaini Octavia, Studi Analisis Proses produksi Berdasarkan Sistem Jaminan Halal pada Industri cokelat Ndalem Yogyakarta, (Skripsi: Universitas Islam PROF. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, 2020).

## BAB III METODE PENELITIAN

### A. Jenis Penelitian

Penelitian adalah proses yang dipergunakan untuk hal mengumpulkan dan menganalisis sebuah informasi dengan tujuan untuk meningkatkan pemahaman dalam sebuah topik yang diteliti<sup>48</sup>. Penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field research*) karena dalam memperoleh data, peneliti harus datang langsung ke lapangan untuk melakukan pengamatan dan memperoleh data dari tanya jawab (wawancara).

Pendekatan penelitian ini adalah kualitatif, pendekatan kualitatif yaitu sebuah pendekatan yang menggunakan metode dengan cara pengungkapan permasalahan untuk menggambarkan dan memaparkan berbagai kondisi dan situasi yang terjadi pada saat penelitian sedang berlangsung. Menurut Sudarto di dalam buku Moh Kasiran menjelaskan bahwa penelitian kualitatif adalah prosedur penilaian yang menghasilkan data deskriptif yakni bisa dalam bentuk kata tertulis atau lisan seseorang maupun bersumber dari perilaku yang dapat diamati<sup>49</sup>.

### B. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan di pabrik roti SDR Desa Kualu yang beralamat di Jalan Bupati, Desa Kualu Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar. Alasan peneliti mengambil lokasi dengan pertimbangan bahwa usaha roti ini (pabrik roti SDR) merupakan salah satu industri yang memproduksi roti secara kontinyu, dan juga usaha yang sudah beroperasi lama dan masih diminati masyarakat.

<sup>48</sup> Imam Gunawan, *Metode Penelitian Kualitatif Teori dan Praktik* (Jakarta: Bumi Aksara, 2013) h. 79.

<sup>49</sup> Moh. Kasiran, *Metodologi Penelitian Kualitatif- Kuantitatif*, (Yogyakarta : Sukses Offset, 2010), h. 175.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

## C. Subjek dan Objek Penelitian

### 1. Subjek

Subjek penelitian adalah orang, tempat atau benda yang diamati dalam penelitian sebagai sasaran.<sup>50</sup> Dalam penelitian ini yang menjadi subjek penelitian adalah pemilik usaha dan karyawan roti SDR desa Kualu.

### 2. Objek Penelitian

Objek penelitian adalah hal yang membuat menjadi pokok persoalan untuk kemudian diamati dan diteliti.<sup>51</sup> Objek dalam penelitian ini adalah analisis kesesuaian kriteria sistem jaminan produk halal dalam meningkatkan kualitas produk roti SDR Desa Kualu perspektif ekonomi syariah.

## D. Informan

Informan penelitian yaitu subjek dari penelitian yang mana dari mereka data penelitian diperoleh, memiliki pengetahuan luas dan mendalam mengenai permasalahan penelitian sehingga memberikan informasi yang bermanfaat.<sup>52</sup> Peneliti memilih untuk menggunakan dua tipe informan, yaitu informan utama dan informan pendukung. Informan utama adalah informan yang mengetahui secara mendalam permasalahan yang sedang diteliti, sedangkan informan pendukung adalah informan yang ditentukan dengan dasar pertimbangan memiliki pengetahuan dan sering berhubungan baik secara formal maupun informal dengan informan utama. Pengambilan informan dari penelitian ini berjumlah tiga orang. Satu orang informan utama dan dua orang informan pendukung. Informan utama merupakan

<sup>50</sup> Zuchri Abdussamad, “Metode Penelitian Kualitatif”, (Makasar:CV. Syakir Media Prss,2021), h. 130.

<sup>51</sup> Ibid., h 131

<sup>52</sup> Burhan Bungin, *Penelitian Kualitatif Komunikasi, Ekonomi Kebijakan Ekonomi Publik, dan Ilmu Sosial Lainnya*, (Jakarta: Kencana,2010), h. 138.

pemilik pabrik roti SDR dan informan pendukung yakni kepala produksi dan karyawan bagian pengemasan.

## E. Sumber Data

### 1. Data Primer

Data primer adalah data yang langsung dikumpulkan oleh peneliti dari sumber utama penelitiannya<sup>53</sup>. Pada penelitian ini, peneliti mendapatkan data primer dari hasil data wawancara informan.

### 2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan sumber data yang tidak secara langsung diterima oleh peneliti dan data yang dapat diperoleh dari orang lain maupun dapat melalui data dokumentasi seperti data dari penelitian terdahulu<sup>54</sup>. Data sekunder merupakan data pendukung dari data primer dan bertujuan untuk menyesuaikan data agar konkret dan sesuai. Peneliti dalam hal ini mendapatkan data yang sudah ada pada pihak ketiga dengan berbagai macam cara seperti Undang- Undang, jurnal online, penjelasan buku- buku, majalah, dokumen pemerintah, dan semua yang memiliki keterkaitan terhadap penelitian penulis yaitu Analisis Kesesuaian Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Roti SDR Desa Kualu Perspektif Ekonomi Syariah.<sup>55</sup>

<sup>53</sup> Sumardi Subrta, *Metedologi Penelitian*, (Jakarta: Grafindo Persada,1995) h. 84.

<sup>54</sup> Sugiyono, *Memahami Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2015) h. 62.

<sup>55</sup> Ibrahim, *Metodologi Penelitian Kualitatif* ( Bandung: Alfabeta CV , 2015), h.59.

## F. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan cara yang dilakukan peneliti untuk mengungkapkan atau menjaring informasi kualitatif dari responden sesuai lingkup penelitian.<sup>56</sup> Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti adalah sebagai berikut:

### 1. Wawancara

Metode wawancara adalah suatu teknik pengumpulan data dimana didalamnya melakukan sesi tanya jawab yang dilakukan oleh seorang peneliti kepada informannya dengan cara berhadapan- hadapan dengan alat bantu seperti alat tulis, alat perekam atau alat pendukung lainnya.<sup>57</sup> Pelaksanaan wawancara dapat dilakukan secara langsung berhadapan maupun tidak, misalnya memberikan informan daftar pertanyaan untuk dijawab dilain kesempatan.<sup>58</sup> Pada penelitian ini, peneliti akan mengadopsi metode wawancara *in dept interview* atau wawancara secara mendalam yang dimana di dalam prosesnya dan cara mengumpulkan data maupun informasi dengan bertatap langsung dengan informan dengan tujuan mendapatkan informasi lengkap dan penuh tentang topik yang diteliti.<sup>59</sup>

<sup>56</sup> *Ibid*, h. 74

<sup>57</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Manajemen*, (Bandung : Alfabeta, 2016) h.224.

<sup>58</sup> Husein Umar, *Op Cit*, h.51

<sup>59</sup> Burhan Bungin, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2010), h.157-158

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

**2. Dokumentasi**

Dokumen merupakan catatan dari peristiwa- peristiwa yang telah berlalu yang dapat berbentuk tulisan, gambar, atau karya monumental seseorang.<sup>60</sup> Teknik pengumpulan data dengan metode dokumentasi ialah dengan cara menghimpun atau mengumpulkan informasi yang dapat berupa dokumen tertulis ataupun dokumen elektronik. Informasi yang dapat ditemukan dari metode dokumentasi dapat berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, situs resmi lembaga, artikel online dan lain sebagainya yang tentunya berkaitan dengan variabel penelitian.

**G. Teknik Analisis Data**

Dalam sebuah penelitian kualitatif deskriptif, analisis data telah dimulai sejak peneliti terjun ke lapangan saat melakukan wawancara dan juga dokumentasi. Analisis data merupakan bagian penting dalam sebuah penelitian ilmiah karena dalam tahap inilah pemecahan masalah dalam penelitian akan terlihat. Pada saat proses pengumpulan data berlangsung maka proses analisis data berlangsung dalam tiga tahapan yaitu reduksi data, tampilan data, dan juga penarikan kesimpulan dan verifikasi.<sup>61</sup>

**1. Reduksi Data**

Reduksi data dapat mengacu pada proses dari pada proses pemilihan, pemusatan, penyederhanaan, pengabstrakan, dan pengtransformasian data yang

<sup>60</sup> Imam Gunawan, *Op Cit*, h. 176

<sup>61</sup> Morrisson, *Riset Kualitatif*, (Jakarta: Prenadamedia, 2019), h.19

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

muncul dalam catatan tertulis.<sup>62</sup> Reduksi data bertujuan untuk menajamkan, menggolongkan, mengarahkan serta membuang yang tidak perlu, sehingga mendapatkan kesimpulan yang pada akhirnya dapat ditarik dan diverifikasi.

## 2. Tampilan Data

Pada penyajian data, yang berupa sekumpulan informasi yang tersusun secara sistematis. Untuk penyajian data akan dilakukan dengan teks bersifat naratif, dengan menyajikan data maka akan memudahkan untuk memahami apa yang akan terjadi dan dapat merencanakan apa yang harus dilakukan selanjutnya berdasarkan data yang telah ada.<sup>63</sup>

## 3. Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi

Penarikan kesimpulan dapat di proses setelah melihat hasil data yang sebelumnya di reduksi. Data yang telah disusun lalu dibandingkan antara satu dengan yang lainya untuk menyesuaikan keselarasan kemudian ditarik kesimpulan sebagai jawaban dari permasalahan yang diteliti.

## 2. Profil Pabrik Roi SDR

### 1. Sejarah Pabrik Roti SDR<sup>64</sup>

Pabrik roti SDR (Soedara Djonjoeng Rasa) adalah Usaha dibidang produksi aneka kue kering yang mana awal mulanya pabrik ini di tujuh bulan pertama berada di Sidomulyo lalu karena adanya penambahan karyawan pindah ke tempat yang lebih besar di jalan impres dan di tahun 2012 adanya

<sup>62</sup> Ibid

<sup>63</sup> Suharsimi, Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2006) h.59

<sup>64</sup> Aminullah Sanusi S.Pdi, *Owner Pabrik SDR, Wawancara*, Kampar, 24 Januari 2025.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

ide yang tercantum oleh bapak Aminulah tentang memiliki tempat pribadi agar tidak terikat kontrak dan adanya kenaikan harga kontrakan dan ada hal lain- lain juga maka pindahlah pabrik SDR itu ke tempat yang sekarang yang berada di jalan Bupati Desa Kualu Kecamatan Tambang. Pabrik roti SDR ini didirikan oleh bapak Aminulah Sanusi S.Pdi pada tahun 2011.

Sebelumnya ide untuk membuka pabrik ini diawali dari bapak Aminulah yang memang sudah buat rencana untuk membuka pabrik roti tersebut yang mana ia dapatkan resepnya asli dari Jawa Barat tempat asal bapak amin tersebut. Seiring berjalannya waktu dan di bantu dengan adanya teknologi pabrik roti SDR lebih efektif lagi. Awalnya pabrik ini hanya memproduksi satu aneka kue kering yaitu kue pia kacang hijau. Semakin berkembangnya waktu dan untuk mendongkrak supaya volume penjualan menjadi besar maka beberapa macam kue diselingi seperti kue pia rasa coklat, dan kue gambang.

Seiring berjalannya waktu, sebelum pandemi Covid-19, Pabrik Roti SDR telah mendistribusikan produknya hingga ke daerah Medan dan pinggiran seperti Padang Lawas dan Padang Sidempuan. Sedangkan untuk wilayah Sumatera Barat, produk roti tersebut telah didistribusikan ke Pangkalan, Payakumbuh, Bukittinggi, serta ke perbatasan Taluk, Sijunjung, dan Dharmasraya. Dengan demikian, saat ini distribusi roti telah meluas hingga ke luar Riau dan terjadi peningkatan volume penjualan. Oleh karena itu, dibutuhkan tenaga kerja tambahan, sehingga saat ini jumlah karyawan Pak Amin mencapai 20 orang.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

## 2. Tujuan Didirikannya Pabrik SDR

Tujuan didirikanya pabrik roti SDR (Soedara Djunjung Rasa) adalah mencari keuntungan, sama sepertinya pabrik- pabrik roti dan usaha lainnya yakni untuk mencari keuntungan atau profit untuk memenuhi kebutuhan hidup serta menjadi pabrik yang andal dalam memenuhi keinginan konsumen dalam bidang aneka roti.<sup>65</sup>

## 3. Keadaan Karyawan Pabrik SDR

Karyawan adalah faktor penting suatu perusahaan dalam mencapai tujuan. Oleh karena itu karyawan yang seimbang dengan kebutuhan perusahaan adalah salah satu syarat yang efisien dan efektivitas untuk mencapai tujuan perusahaan. Karyawan pabrik roti SDR berjumlah 30 orang. Setiap karyawan harus melaksanakan tugas yang telah diberikan oleh pemimpin atau pemilik pabrik dengan mematuhi aturan- aturan yang telah ditetapkan. Hal ini dimaksudkan agar kegiatan karyawan teratur dan terarah sesuai dengan harapan.

## 4. Tugas dan Wewenang<sup>66</sup>

### 1) Pemilik Pabrik / *Owner*

- Membuat dan mengambil keputusan yang berhubungan dengan pabrik.
- Menerima laporan penjualan roti.
- Menerima laporan kas.

### 2) Manejer Operasional

- Membantu *owner* dalam mengkoordinir dan mengawasi kegiatan operasional kegiatan.

<sup>65</sup> Aminullah Sanusi S.Pdi, *Owner* Pabrik SDR, *Wawancara*,Kampar, 24 Januari 2025.

<sup>66</sup> Aminullah Sanusi S.Pdi, *Owner* Pabrik SDR, *Wawancara*,Kampar, 24 Januari 2025.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- b. Bertanggung jawab atas segala dokumen yang berhubungan dengan arus barang masuk dan keluar barang di gudang.
  - c. Melakukan pemesanan bahan baku dan mengawasi ketersediaan bahan baku di pabrik.
  - d. Memberi pengarahan, membina dan mengawasi kegiatan karyawan yang ada di pabrik.
  - e. Mengupayakan agar tingkat produktivitas dapat sesuai dengan target.
- 3) Kepala bagian Produksi
- a. Mengawasi kegiatan produksi dari awal produksi sampai roti siap dipasarkan.
  - b. Membantu manajer operasional dalam hal ketersediaan bahan baku produksi.
  - c. Melakukan pemeliharaan mesin- mesin dan peralatan produksi secara berkala.
- 4) Bendahara
- a. Mencatat transaksi penjualan.
  - b. Menghitung penjualan.
  - c. Membuat laporan keuangan pabrik.
  - d. Memcatat seluruh penerimaan dan pengeluaran pabrik.
- 5) *Marketing*
- a. Melakukan riset pasar.
  - b. Membuat rencana yang komprehensif, termasuk target pasar, pesan pemasaran dan distribusi.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

6) Admin

- a. Melakukan pengecekan barang masuk dan keluar.
- b. Membuat daftar list bahan yang akan dibeli.



## A. Kesimpulan

1. Pabrik Roti SDR telah menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dengan baik. Pabrik roti SDR dalam kesehariannya telah mengaplikasikan beberapa kriteria sistem jaminan produk halal komitmen kuat melalui sertifikasi halal dari MUI. Kebijakan halal sudah disosialisasikan, namun pelatihan formal internal perlu ditingkatkan. Bahan baku yang digunakan sudah terjamin kehalalannya dengan sertifikat dan label halal resmi. Proses produksi dijaga kebersihannya secara rutin untuk menghindari kontaminasi bahan haram. Nama, logo, dan kemasan produk sudah sesuai ketentuan halal, meski penggunaan logo halal lama perlu diperbarui. Pemantauan dan evaluasi dilakukan secara rutin melalui kontrol internal, tetapi audit eksternal perlu lebih konsisten.

82

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

yang dihasilkan aman, halal, dan berkualitas tinggi. Pemantauan dan evaluasi kualitas dilakukan setiap hari melalui kontrol dan briefing rutin yang efektif dalam meningkatkan kualitas sekaligus meminimalisir produk cacat. Dan dengan adanya jaminan produk halal ini kualitas roti SDR baik dan diterima oleh masyarakat. Namun terkait logo halal dan kemasan perlu di perbaiki.

### B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah disajikan maka selanjutnya peneliti menyampaikan saran- saran yang kiranya dapat memberikan manfaat kepada pihak- pihak yang terkait atas hasil penelitian ini. Adapun saran- saran yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut:

#### 1. Kepada Pabrik Roti SDR

Bagi pabrik roti SDR disarankan untuk rutin mengadakan pelatihan terkait Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), kebersihan produksi, dan etika bisnis syariah bagi seluruh karyawan dan manajemen. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam menjaga kualitas serta kehalalan produk secara konsisten.

#### 2. Kepada Peneliti Selanjutnya

Untuk peneliti selanjutnya harus lebih teliti dalam mengkaji penelitian mengenai penerapan sistem jaminan produk halal (SJPH) di pabrik roti SDR, dan memperluas objek penelitian, misalnya mengkaji lebih mendalam bagaimana penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) mempengaruhi tingkat kepercayaan dan loyalitas konsumen terhadap produk roti SDR, terutama dari segi aspek kualitas dan kehalalan.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR PUSTAKA

### 1. Al – Qur'an

Kementerian Agama RI, “ Quran Kemenag Online”, Lajnah Pentashilan Mushaf Al- Qur'an Gedung Bayt Al- Qur'an dan Museum Istiqlal.2022. Jakarta Timur

### 2. Buku

Abdussamad Zuchri, *Metode Penelitian Kualitatif*, Makasar:CV. Syakir Media Pres,2021.

Arif. Mts, *Pemasaran Jasa dan Kualitas Pelayanan*, Malang: Bayu Media Publishing,2007.

Arikunto. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta: Rineka Cipta, 2006.

Assauri Sofjan. *Manajemen Pemasaran*, Jakarta: Raja Grafindo Persada,2004.

Bungin Burhan. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2010.

Gary Armstrong dan Philip Kotler. *Prinsip- Prinsip Pemasaran*, Jakarta: Erlangga, 2008.

Girindr Aisja. *Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal*, Jakata: LPPOM-MUI, 2005.

Gunawan Imam. *Metode Penelitian Kualitatif Teori dan Praktik*, Jakarta: Bumi Aksara, 2013.

Hasan Ali. *Manajemen Bisnis Syariah (Kaya di Dunia Terhormat Diakhirat)*, Yokyakarta: Pustaka Pelajar, 2009.

Kasiran Moh. *Metodologi Penelitian Kualitatif- Kuantitatif*, Yogyakarta : Sukses offset, 2010.

Ibrahim, *Metodologi Penelitian Kualitatif* , Bandung: Alfabeta CV , 2015.

Kotler Philip. *Kualitas Produk jilid 6*, Jakarta: Erlangga, 2011.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

Koswara Sustrisno. *Teknologi Pengolahan Roti* , Jakarta, 2009

Muhammad Abdullah Bin Abdurahman Alu Syaik, Penerjemah, M, Abdul Ghoffar, *Tafsir Ibnu Katsir*, Jakarta: Pustaka Imam Asy-Syafi'i, 2008.

Morrisan. *Riset Kualitatif*, Jakarta: Prenadamedia, 2019.

Nurwandri Andri. *Pengantar Produk Pangan Halal Bersertifikasi*, Bandung:Widina Bhakti Persada Bandung, 2023.

Pahlevi, Annisa et., al, *Isu- Isu Aktual Hukum Ekonomi Syariah*, Bandung: Widina Bhakti Persada Bandung 2023.

Sumardi Subrta. *Metedologi Penelitian*, Jakarta: Grafindo Persada, 1995.

Sugiyono. *Memahami Penelitian Kualitatif*, Bandung: Alfabeta, 2015.

Sugiyono. *Metode Penelitian Manajemen*, Bandung : Alfabeta, 2016.

Tjiptono Fandy. *Prinsip- Prinsip Total Quality Service*, Yogyakarta: CV, Andi Offset, 2006.

Tjiptono Fandy. *Manajemen Jasa*, Jakarta: Banyu media, 2010.

Umar Husain. *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*, Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2005.

Qardawi Muhammad Yusuf. *Halal dan Haram dalam Islam, ahli bahasa oleh Mu''ammal Hamidy*, Jakarta: Bina Ilmu, 1993.

Warman Adi Karim. *Ekonomi Mikro islam*, Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2010.

### 3. Jurnal

Ali Muchtar, "Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produs atas Produsen Industri Halal" *Ahkam*, Volume XVI, No. 2., Juli (2016).

Arwini Ni Putu Decy, "Roti, Pemiihan Bahan dan Proses Pembuatan"dalam *Vastuwidya* Volume 4., No.1., (2021).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

Baihaqi, “Dinamika dan Impikasi Jaminan Produk Halal dalam Ekonomi Syariah Global” *Ameena Journal*, Volume., 2, N0 1., Februari (2024).

Hamida Rumnah, etc, “Makanan dan Minuman yang Baik dan Halal Menurut Islam”, Cendekia: *Jurnal Ilmu Pengetahuan.*, Vol 2., No., 3.

Kusnedi Rahmat, “Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik pada Pembuatan Roti Manis” dalam *Jurnal British*, Volume 1., No. 2., (2021).

Kusuma Rizal Wahyu, “Pengaruh Kualitas Produk, Harga, fasilitas dan Emosional Terhadap Kepuasan Konsumen” dalam *Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen*, Volume 4., No 12., (2015).

Indradi Wisnu, “Kaidah Fikih dalam Halal dan Haram Menurut Syaikh Yusuf Al-Qardhawi”, dalam *Khuluqqiya* Volume 5., No. 2., (2023).

Islami Aufa, “Analisis Hukum Islam terhadap Sertifikat Halal pada Produk Makanan (Roti) di Kota Padang”, dalam *Journal of Sharia Economic Law* Volume 5., No. 2., (2022).

Malahayatie dan Hartini “Implikasi Sertifikat Halal dalam Manajemen Bisnis Industri Makanan dan Minuman” dalam *Jurnal Manajemen dan Bisnis Islam*, Volume 1., No 2., (2024).

Malahayatie dan Nurjajiah Lingga, “Konsep Halal Haram dalam Ekonomi Islam” dalam *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*, Volume 03.,No 02., (2024).

Ningrum Ririn Tri Puspita, “Problematika Kewajibab Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil di Kabupaten Madiun” dalam *Jurnal Studi Ekonomi Syariah*, Volume 6., No 1., (2022)

Rahmawati, et.al., “Overview Industri Halal di Perdagangan Internasional” dalam *Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*, Volume 5., No 5., (2022).

Samabara James et.. al, “Analisis Pengaruh Kualitas Produk,Kualitas Pelayanan dan Store Atmosphere Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Cafe 3 A.M Koffie Spot Manado” dalam *Jurnal EMBA*, Volume 9., No 4., (2021).

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Supriyadi M. Yusuf, “Minimasi Penurunan Defect pada Produk Meble Berbasis Prolypropylene untuk Meningkatkan Kualitas Study Kasus: PT.Polymindo Permata” dalam *Ekobisman: Jurnal Ekonomi Bisnis Manajemen*, Volume 4., No 3., (2020).

Tandepadang Tabitha Intana, et.al., “Sosialisasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di UD Cookies Wiyung, Surabaya” dalam *journal of community service* Volume 5., No 3., (2023).

Yana Syaifuddin, “Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar” dalam *Malaikussaleh Industrial Engineering Journal*, Volume 4., No.1 (2015) .

Zulfikri Robby Reza, “Keterkaitan antara Jaminan Halal Terhadap Kualitas dan Keamanan Produk Makanan dan Minuman”, *Jurnal Ekonomi Syariah*, Volume 2., No.2 (2023).

#### 4. Skripsi

Adilla Wan Satria, “Pengaruh Label Halal Terhadap Keputusan Konsumen Dalam Pembelian Produk Makanan Kemasan”, Skripsi, UIN Ar-Raniry, 2017.

Fatimah Siti “Analisis Kesesuaian Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal Titan88 Roti kota Tanggerang selatan”, Skripsi: UIN Syarif Hidayatullah, 2023.

Hartina Siti “Analisis Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Produksi Susu di PT. Greenfields Indonesia Tahun 2019”, skripsi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, 2019.

Putri, “Analisis Pengaruh Labelisasi Halal, Harga dan Rasa Terhadap Keputusan Pembeli Pada Produk Mie Samyang”, SKRIPSI: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh, 2021.

Nurafifah, “Analisis Kesesuaian Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Produksi Teh Celup di IHT PTPN VIII Bandung”, Skripsi, Institut Pertanian Bogor, 2022.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

Rahman Taufiq “*Tinjauan Yuridis Terhadap Penerapan Sertifikasi Halal Suatu Produk di Indonesia (studi pada Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Provinsi Sulawesi Selatan)*”, Skripsi, UIN Alauddin, 2017.

Supriyadi Edi, “*Analisis Pengendalian Kualitas Produk dengan Statistical Process Control (SPC)*”, Tesis, Universitas Mercubuana, 2014.

Yuwana Athaya Milda Putri, et.al, “Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Pengolahan Lapis Panggang di IKM Rezen Bakery Malang” *jurnal Agroindustri Halal*, Malang: Universitas Muhammadiyah Malang, Volume 7., No. 2., Oktober 2021.

### 5. Peraturan Perundang- Undangan

Republik Indonesia, Undang- Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 10 angka 1, Lembaran Negara Indonesia No 33; Tambahan Lembaran Negara Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 39 Tahun 2021, Lembaran Tambahan Pasal 1 Ayat (1).

### 6. Website

<https://kbbi.web.id/halal>, Dikses pada 21 September 2024 pukul 20.34

[https://cmsbl.halal.go.id/uploads/Format template SJPH](https://cmsbl.halal.go.id/uploads/Format_template_SJPH). Diakses pada 26 September 2024 pukul 22.42

[https://cmsbl.halal.go.id/uploads/Kepkaban\\_No\\_20\\_Tahun\\_2023 SJPH .pdf](https://cmsbl.halal.go.id/uploads/Kepkaban_No_20_Tahun_2023_SJPH.pdf) pada 26 September 2024 Pukul 23.00

<https://tafsir.learn-quran.co/id/surat-16-an-nahl/ayat-114>. Pada 27 Mei 2025.

Tafsir.com. <https://tafsirq.com/31-luqman/ayat-10>, tafsir-quraish-shihab, Pada 27 Mei 2025.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### Lampiran 1

#### Pedoman Wawancara

1. Bagaimana mendapatkan sertifikat halal?
2. Bagaimana roti sdr memastikan bahan bahan yang digunakan dalam pembuatan roti sudah halal dan bebas dari bahan haram atau meragukan?
3. Bagaimana proses produksi produk sdr apakah sudah sesuai dengan standar kriteria sistem jaminan produk halal?
4. Apakah ada pelatihan kepada karyawan untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman tentang pentingnya prinsip halal dalam produksi makanan?
5. Bagaimana pengawasan dan monitoring produk sdr oleh manajemen pabrik dalam mempertahankan kualitas produk?
6. Apakah pernah melakukan pelatihan internal mengenai halal, dimana dan kapan jika ada dan apakah ada dokumentasinya?
7. Apakah fasilitas produksi yang digunakan memenuhi standar kebersihan yang ditetapkan oleh sistem jaminan produk halal?
8. Bagaimana asal usul nama SDR ini dan apakah pencantuman logo halal diberikan kepada semua kemasan roti?
9. Apakah pabrik melakukan audit internal yang dilakukan oleh personil yang telah mempunyai kompetensi?
10. Bagaimana langkah roti SDR dalam meningkatkan kualitas?

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

#### © Hak cipta milik UIN Suska Riau

11. Bagaimana kesesuaian kriteria dalam berproduksi kriteria dalam berproduksi yang ditetapkan sesuai standar sistem jaminan produk halal dengan standar produksi yang telah dilaksanakan oleh sdr dalam meningkatkan kualitas produk?
12. Bagaimana respon konsumen terhadap sebelum adanya label halal dan sesudah adanya label halal?
13. Apakah dengan adanya pengawasan dan briefing disetiap hari sebelum bekerja dapat meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan?
14. Bagaimana penerapan sistem jaminan halal di usaha sdr sudah mencakup aspek syariah seperti keadilan dalam harga, transparansi dan tanggung jawab terhadap konsumen?
15. Bagaimana menurut Ibu tentang rasa dan tekstur roti SDR?

#### State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

## Lampiran II

### Dokumentasi



Wawancara dengan owner pabrik roti SDR bapak Aminullah Sanusi

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© H



Wawancara dengan tim produksi bapak Dandi



Wawancara dengan tim produksi bagian pengemasan bu aisyah.