



Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal melalui Pendampingan pada Grup Restoran PT X

Mia Maesaroh¹, Aji Jumiono¹

¹Magister Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, Indonesia

ARTICLE INFO

Volume 11 Issue 2 (August 2025) e-ISSN 2550-1143 doi: 10.30997/gh.v11i2.19610	Corresponding Author: Mia Maesaroh miamaesaroh@gmail.com	Article history: Received: 06-02-2025 Accepted: 07-31-2025 Available online: 08-08-2025
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

How to Cite:

Maesaroh, M., & Jumiono, A. (2025). Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal melalui Pendampingan pada Grup Restoran PT X. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(2), 233-245. <https://doi.org/10.30997/gh.v11i2.19610>

ABSTRACT

Growing public awareness of halal food has driven the need for implementing the Halal Product Assurance System (HPAS) in the culinary sector, including restaurants. PT X Restaurant Group, serving Sundanese cuisine, had previously obtained halal certification. However, with the addition of new operational facilities, the group is now required to implement HPAS across all outlets and reapply for certification to include all facilities. This program aimed to assist HPAS implementation through three stages: initial assessment, HPAS training, and documentation support based on the five BPJPH criteria. Initial findings showed that the restaurants had not fully met the requirements. Improvements were made by forming a Halal Management Team, appointing a certified Halal Supervisor, developing procedures for critical activities, and issuing a written commitment to exclude non-halal or hazardous materials. All ingredients and processes were gradually adjusted to comply with HPAS standards and supported by proper documentation. Training also improved staff understanding, as shown by positive post-test results. The program demonstrates that structured technical assistance effectively supports culinary businesses in understanding and sustainably implementing HPAS.

Keywords: bpjph, halal mentoring, hpas, product development, restaurant Group

ABSTRAK

Meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap kehalalan produk pangan mendorong penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di sektor kuliner, termasuk restoran. Grup Restoran PT X sebagai restoran yang bergerak di bidang kuliner khas Sunda sebelumnya telah memiliki sertifikat halal. Akan tetapi, dengan adanya penambahan fasilitas operasional baru, kini grup tersebut diwajibkan untuk memastikan menerapkan SJPH di seluruh restoran dan mengajukan kembali sertifikasi untuk mencakup seluruh fasilitas. Program ini bertujuan melakukan proses pendampingan implementasi SJPH melalui tiga tahap utama: analisis kondisi awal, pelatihan SJPH, dan pendampingan penyusunan dokumen SJPH berdasarkan lima kriteria BPJPH. Temuan awal menunjukkan bahwa restoran tersebut belum sepenuhnya memenuhi persyaratan. Perbaikan dilakukan dengan pembentukan Tim Manajemen Halal, penunjukan Penyelia Halal bersertifikat, penyusunan prosedur aktivitas kritis, dan komitmen tertulis tidak menggunakan bahan haram atau berbahaya. Seluruh bahan dan proses produksi mulai disesuaikan dengan kriteria SJPH, didukung dokumentasi lengkap. Pelatihan meningkatkan pemahaman karyawan, dibuktikan melalui *post-test* dengan hasil memuaskan. Kegiatan ini menyimpulkan bahwa pendampingan teknis secara bertahap dan terstruktur efektif dalam membantu pelaku usaha kuliner memahami dan mengimplementasikan SJPH secara berkelanjutan.

Kata kunci: bpjph, grup restoran, pendampingan halal, pengembangan produk, sjph



Available online at <https://ojs.unida.ac.id/QH/>

Copyright (c) 2025 by Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat



1. Pendahuluan

Restoran sebagai salah satu tujuan kuliner memiliki peran strategis dalam menjamin kehalalan produk yang dikonsumsi masyarakat. Implementasi SJPH tidak hanya merupakan kewajiban regulasi sebagaimana diamanatkan dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, tetapi juga menjadi instrumen penting dalam membangun kepercayaan konsumen melalui identitas restoran halal (Mursid & Wu, 2022). Di samping itu, restoran perlu memahami persepsi konsumen terkait preferensi terhadap restoran halal. Budiman & Suyana (2022) menyatakan bahwa persepsi tersebut mencakup dimensi kualitas layanan, nilai, dan risiko, serta menunjukkan adanya variasi persepsi di antara konsumen Muslim, yang mengindikasikan bahwa kesamaan agama tidak selalu sejalan dengan kesamaan preferensi konsumsi.

Saat ini, implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di sektor restoran menghadapi berbagai tantangan, terutama pada restoran yang tergabung dalam grup dengan banyak cabang. Pada umumnya, penerapan SJPH di restoran yang memiliki beberapa cabang belum berjalan secara merata dan konsisten. Ketidakterpaduan ini mencerminkan adanya kompleksitas struktural dan manajerial yang menghambat standarisasi pelaksanaan sistem jaminan halal di seluruh unit operasional. Akibatnya, ditemukan kesenjangan yang signifikan dalam tingkat kesiapan dan kemampuan masing-masing cabang restoran dalam memenuhi kriteria SJPH yang ditetapkan. Kesenjangan ini dapat disebabkan oleh perbedaan kompetensi sumber daya manusia, serta belum adanya mekanisme pemantauan dan evaluasi yang terintegrasi secara menyeluruh. Untuk mengatasi tantangan ini, diperlukan strategi yang terarah, mencakup peningkatan kapasitas melalui pelatihan, serta penetapan kebijakan internal yang jelas guna menjamin konsistensi implementasi SJPH di seluruh cabang dalam suatu grup restoran.

Selain itu, ketersediaan anggaran dan kurangnya pengetahuan dan pemahaman, serta pemahaman tentang halal dan proses sertifikasi halal menjadi permasalahan yang terjadi di pelaku usaha (Asrida *et al.*, 2020, Rusydiana *et al.*, 2023, Putri & Yuliarti, 2025). Faktor penyebab kurangnya pengetahuan dan pemahaman tersebut karena rendahnya literasi halal yang disebabkan oleh kurangnya edukasi, terbatasnya informasi, dan rendahnya kesadaran akan pentingnya sertifikasi halal (Halwa & Faraby, 2024). Oleh karena itu, kegiatan pendampingan menjadi salah satu strategi yang efektif untuk membantu pelaku usaha dalam memahami dan mempersiapkan SJPH secara bertahap dan berkelanjutan, sesuai dengan kapasitas masing-masing usaha (Hamidatun & Pujilestari, 2022). Pendampingan di grup restoran ini tidak hanya berfokus pada pemenuhan aspek administratif, tetapi juga mencakup peningkatan kompetensi, pendokumentasian proses, serta penguatan komitmen halal dalam rantai pasok internal.



2. Metode

Kegiatan kunjungan industri dilaksanakan pada bulan Januari, Februari, April, dan Mei 2025 di Grup Restoran PT X yang terletak di Kota Bogor, Kabupaten Bogor, Kabupaten Cianjur, dan Kota Bandung. Metodologi yang diterapkan dalam kegiatan ini meliputi analisis kondisi restoran, pelatihan terkait Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), dan pendampingan dalam penyusunan dokumen Manual SJPH berdasarkan 5 (lima) kriteria utama SJPH usaha.

Adapun tahapan kegiatan kunjungan industri adalah sebagai berikut:

a. Tahap 1: Analisis Kondisi Grup Restoran PT X

Tahap awal bertujuan untuk mengidentifikasi profil grup restoran, serta memperoleh gambaran kondisi aktual di lapangan yang berkaitan dengan proses bisnis yang dijalankan oleh Grup Restoran PT X. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk menilai pemahaman dan komitmen Grup Restoran PT X terhadap penyusunan Manual SJPH. Pengumpulan data dilakukan melalui kunjungan langsung ke lokasi dan wawancara dengan pihak terkait.

b. Tahap 2: Pelatihan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

Pelatihan SJPH diselenggarakan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman pihak restoran mengenai konsep halal dan haram, sistem jaminan produk halal, dan proses sertifikasi halal. Pelatihan di Grup Restoran PT X dilaksanakan secara luring (tatap muka). Metode yang digunakan mencakup ceramah dan diskusi interaktif. Evaluasi efektivitas pelatihan dilakukan melalui *post-test* guna mengukur tingkat pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan.

c. Tahap 3: Pendampingan Penyusunan SJPH

Tahap pendampingan dilaksanakan dengan kunjungan langsung ke lokasi Grup Restoran PT X. Pendampingan ini mencakup beberapa langkah:

1. Analisis kesenjangan (*gap analysis*) menggunakan daftar periksa (*checklist*) untuk menilai kesesuaian antara persyaratan SJPH dan kondisi aktual Grup Restoran PT X.
2. Penyusunan rancangan pemenuhan persyaratan SJPH yang disesuaikan dengan hasil analisis kesenjangan dan kondisi spesifik di lapangan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Hasil

3.1.1. Profil Grup Restoran PT X

Analisis terhadap kondisi operasional restoran dilakukan pada bulan Januari 2025 melalui kunjungan langsung ke lokasi Grup Restoran PT X. Parameter yang dianalisis meliputi lokasi kantor pusat; jenis dan skala usaha; jumlah dan lokasi restoran; jumlah dan lokasi *warehouse*; jumlah menu/produk yang ditawarkan; jumlah bahan baku yang digunakan; kepemilikan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS); dan status sertifikasi halal. Hasil analisis yang disajikan dalam Tabel 1 digunakan sebagai

dasar dalam tahapan penyusunan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang sesuai dengan kondisi restoran.

Tabel 1 Profil Grup Restoran PT X

Profil	Grup Restoran PT X
Lokasi Kantor Pusat	Kota Bogor
Jenis Usaha	Penyedia Makanan dan Minuman dengan Pengolahan
Skala Usaha	Mikro
Jumlah Restoran	7
Jumlah Warehouse	1
Lokasi Restoran	Kota Bogor, Kabupaten Bogor, Kabupaten Cianjur, dan Kota Bandung
Lokasi Warehouse	Kota Bogor
Jumlah Menu/Produk	320
Jumlah Bahan	289
Izin Edar	1 restoran sudah memiliki SLHS dan 6 restoran belum memiliki SLHS

3.1.2. Pelatihan SJPH di Grup Restoran PT X

Pelatihan sistem jaminan produk halal (SJPH) di Grup Restoran PT X diwajibkan dilakukan dilakukan secara luring (*offline*) pada bulan Januari 2025 (Gambar 1) di Grup Restoran PT X dengan metode ceramah dan diskusi. Materi pelatihan meliputi konsep halal dan haram; sistem jaminan produk halal; dan proses sertifikasi halal.



Gambar 1 Foto pelatihan SJPH kepada Grup Restoran PT X secara tatap muka

3.1.3. Pendampingan Penyusunan SJPH di Grup Restoran PT X

Pendampingan penyusunan sistem jaminan produk halal (SJPH) di Grup Restoran PT X diawali dengan kegiatan analisis kesenjangan (*gap analysis*) terhadap 5 (lima) kriteria SJPH, yaitu penetapan komitmen dan tanggung jawab; bahan yang digunakan;

proses produksi halal yang dilakukan; produk yang dihasilkan; serta pemantauan dan evaluasi sistem SJPH sesuai dengan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Nomor 20 Tahun 2023 tentang perubahan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 2023). *Gap analysis* di Grup Restoran PT X dilakukan pada bulan Januari melalui metode observasi langsung ke fasilitas Grup Restoran PT X dengan menggunakan daftar periksa (*checklist*) kriteria pemenuhan SJPH. Kriteria pemenuhan yang tidak melalui metode observasi langsung, dilakukan dengan metode wawancara kepada penyelia halal dan/atau tim manajemen halal.

Tabel 2 Hasil Analisis Kesenjangan (*Gap Analysis*) Grup Restoran PT X

Kriteria SJPH	Kriteria Pemenuhan	Hasil Analisis Kesenjangan (<i>gap analysis</i>) (Memenuhi/Tidak Memenuhi)	Tindak Lanjut
1. Komitmen dan Tanggung Jawab	a. Kebijakan halal ditetapkan dan disosialisasikan kepada pemangku kepentingan	Memenuhi, namun belum diperbaharui	Penetapan kebijakan halal dan sosialisasi kepada pemangku kepentingan
	b. Surat Keputusan Tim Manajemen Halal (TMH) dan Penyelia Halal ditetapkan dan TMH mewakili semua bagian aktivitas kritis dan merupakan karyawan tetap	Memenuhi, tetapi namun diperbaharui	Pembuatan dan penetapan SK TMH
	c. Pelatihan SJPH dilakukan kepada semua karyawan bagian aktivitas kritis	Tidak Memenuhi	Pelatihan internal
2. Bahan	a. Semua Bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, bahan pencuci, dan bahan kemasan dibuat dalam Daftar Bahan Halal yang telah disahkan Penyelia Halal dan Pimpinan Perusahaan	Memenuhi, namun belum diperbaharui	Pembuatan daftar bahan halal



Kriteria SJPH	Kriteria Pemenuhan	Hasil Analisis Kesenjangan (<i>gap analysis</i>) (Memenuhi/Tidak Memenuhi)	Tindak Lanjut
	b. Semua bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, bahan pencuci, dan bahan kemasan dilengkapi dengan dokumen kehalalan	Memenuhi, namun belum diperbaharui	Identifikasi dokumen kehalalan hahan
3. Proses Produk Halal	a. Fasilitas produksi khusus untuk proses produksi produk halal	Memenuhi	-
	b. Prosedur tertulis untuk aktivitas kritis tersedia	Memenuhi, namun belum memadai	Pembuatan prosedur tertulis untuk aktivitas kritis
4. Produk	a. Kriteria produk (bentuk, nama, sensori) memenuhi kriteria produk halal	Memenuhi	-
	b. Kemampuan Telusur	Tidak memenuhi	Pembuatan prosedur tertulis
	c. Penanganan produk tidak memenuhi kriteria	Tidak memenuhi	Pembuatan prosedur tertulis
5. Pemantauan dan Evaluasi	a. Audit internal telah dilakukan minimal 1 tahun sekali dilengkapi bukti pelaksanaan	Tidak memenuhi	Pelaksanaan audit internal
	b. Kaji ulang manajemen telah dilakukan minimal 1 tahun sekali dilengkapi bukti pelaksanaan	Tidak memenuhi	Pelaksanaan kaji ulang manajemen

Hasil analisis kesenjangan pada Tabel 2 menunjukkan bahwa Grup Restoran PT X belum memenuhi 5 (lima) kriteria SJPH. Grup Restoran PT X menyediakan produk pangan siap saji dengan ciri khas masakan dari daerah Sunda. Semua produk atau menu memenuhi kriteria SJPH karena tidak mengandung bentuk, nama, dan profil sensori yang mengarah pada produk haram dan/atau produk yang ditetapkan tidak halal berdasarkan ketetapan Fatwa. Produk atau menu tersebut diolah di fasilitas produksi yang secara khusus digunakan untuk memproduksi produk halal, sehingga tidak terjadi kontaminasi dengan bahan najis atau haram. Selain itu, tersedia catatan pembelian



bahan baku dan catatan penjualan produk sebagai bagian dari metode ketertelusuran (*traceability*). Penanganan terhadap produk yang tidak memenuhi kriteria dilakukan melalui pemusnahan atau dialihkan sebagai pakan ternak, tetapi belum tersedia prosedur tertulis aktivitas tersebut.

Grup Restoran PT X masih menghadapi keterbatasan dalam hal pemahaman dan sumber daya untuk mengimplementasikan SJPH secara menyeluruh. Akibatnya, 5 (lima) kriteria SJPH belum dapat dipenuhi. Berdasarkan hasil wawancara dan diskusi dengan pihak Grup Restoran PT X, 5 (lima) kriteria SJPH yang belum terpenuhi akan ditindaklanjuti sebagaimana dirinci pada Tabel 2. Tindak lanjut tersebut akan dilaksanakan secara bertahap sesuai dengan kesiapan dan kapasitas restoran.

3.2. Pembahasan

3.2.1. Profil Grup Restoran PT X

Grup Restoran PT X berkantor pusat di Bogor dan memiliki 7 restoran yang tersebar di Kota Bogor, Kabupaten Bogor, Kabupaten Cianjur, dan Kota Bandung. Grup ini menyediakan makanan dan minuman dengan pengolahan khas Sunda. Selain itu, grup ini memiliki *warehouse* secara terpusat yang berada di Kota Bogor sebagai penyimpanan, pengamanan produk, dan pengelolaan persediaan, baik bahan baku, maupun bahan tambahan dan kemasan. Pemilik usaha menunjukkan komitmen dan harapan yang tinggi terhadap proses sertifikasi halal sebagai bentuk upaya menjaga kepercayaan konsumen serta menjamin aspek kehalalan dan keamanan pangan yang disajikan (Marzuki *et al.*, 2012). Grup Restoran PT X diketahui telah memiliki sertifikat halal sebelumnya, namun seiring dengan penambahan fasilitas operasional baru, Grup Restoran PT X akan mengajukan proses sertifikasi kembali guna mencakup seluruh fasilitas yang ada. Kepemilihan sertifikat halal dapat meningkatkan minat beli konsumen (Saputro *et al.*, 2021, Sucipto *et al.*, 2021b).

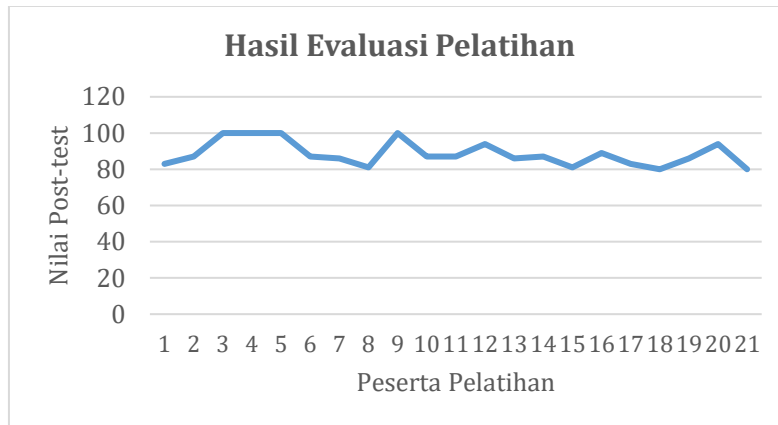
3.2.2. Pelatihan SJPH di Grup Restoran PT X

Peserta yang mengikuti pelatihan sebanyak 21 orang dari perwakilan karyawan aktivitas kritis dan perwakilan setiap restoran. Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan menunjukkan besarnya skala usaha restoran dan banyaknya fasilitas yang tersedia di Grup Restoran PT X. Evaluasi terhadap efektivitas pelatihan dilaksanakan melalui metode *post-test*, yang bertujuan untuk mengukur tingkat pengetahuan dan pemahaman peserta setelah mengikuti rangkaian materi pelatihan SJPH. Penilaian ini menjadi indikator penting dalam menilai sejauh mana tujuan pelatihan telah tercapai. Standar kelulusan ditetapkan dengan nilai minimal *post-test* sebesar 80, sebagai bentuk pengukuran objektif terhadap kompetensi peserta. Peningkatan pengetahuan sumber daya manusia (SDM) akan berpengaruh signifikan pada penerapan SJPH (Firdaus & Safitri, 2023).

Berdasarkan hasil *post-test* yang diperoleh, seluruh peserta berhasil memenuhi standar kelulusan yang ditetapkan, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 2. Hal ini mengindikasikan bahwa pelatihan telah dilaksanakan secara efektif dan mampu meningkatkan pemahaman peserta terhadap implementasi SJPH. Pelaksanaan



pelatihan, baik secara daring maupun luring, tidak memberikan perbedaan signifikan terhadap efektivitas kegiatan yang dilaksanakan. Sebagai bukti pendukung pelaksanaan pelatihan, telah dikumpulkan berbagai dokumen administratif dan evidensi kegiatan, antara lain materi pelatihan, daftar hadir peserta, dokumentasi berupa foto kegiatan, hasil *post-test*, serta sertifikat pelatihan SJPH yang diberikan kepada peserta yang lulus.



Gambar 2 Hasil evaluasi pelatihan di Grup Restoran PT X

3.2.3. Pendampingan Penyusunan SJPH di Grup Restoran PT X

Tahapan selanjutnya dalam pendampingan adalah melakukan tindak lanjut atas hasil analisis kesenjangan yang telah dilakukan, dengan tujuan untuk memenuhi kriteria SJPH yang belum terpenuhi (Gambar 3). Sebagai bagian dari komitmen awal, Grup Restoran PT X menyusun dan menetapkan kebijakan halal dalam bentuk pernyataan tertulis. Pernyataan tersebut memuat komitmen perusahaan untuk: mematuhi seluruh ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku terkait jaminan produk halal; menggunakan bahan baku yang terjamin kehalalannya; melaksanakan proses produksi sesuai standar produk halal, menghasilkan produk akhir yang halal dan sesuai dengan kriteria SJPH secara konsisten; menyediakan sumber daya manusia yang kompeten untuk mendukung pelaksanaan SJPH; dan melakukan sosialisasi kebijakan halal kepada seluruh pemangku kepentingan yang terlibat dalam kegiatan operasional di Grup Restoran PT X. Penetapan kebijakan halal ini menjadi langkah awal yang penting dalam membangun sistem manajemen halal yang berkelanjutan, serta menciptakan budaya halal di lingkungan kerja seluruh restoran. Kebijakan halal sebagai komitmen manajemen akan berpengaruh signifikan terhadap penerapan SJPH di Grup Restoran PT X (Sucipto *et al.*, 2021a)



Gambar 3 Foto pendampingan SJPH di Grup Restoran PT X secara tatap muka

Grup Restoran PT X telah melakukan perubahan komposisi TMH dan menetapkan TMH, serta menunjuk Penyelia Halal melalui penerbitan Surat Keputusan (SK) sebagai bagian dari tindak lanjut hasil analisis kesenjangan implementasi SJPH. TMH dibentuk dengan melibatkan perwakilan dari berbagai bagian atau departemen yang relevan dengan proses bisnis restoran. TMH Grup Restoran PT X terdiri atas unsur-unsur strategis dalam struktur organisasi, antara lain perwakilan dari bagian *Corporate Secretary*, *Legal*, *Supply Chain*, *Warehouse*, *Human Capital*, serta *Restaurant Manager* dan *Sous Chef* dari setiap restoran, serta *Executive Chef* sebagai penanggung jawab teknis utama. Struktur tim ini mencerminkan komitmen manajemen dalam memastikan implementasi SJPH dilakukan secara menyeluruh dan lintas fungsi.

Penyelia Halal yang ditunjuk oleh Grup Restoran PT X telah mengikuti pelatihan dan sertifikasi kompetensi Penyelia Halal pada bulan Februari 2025 yang dilaksanakan oleh lembaga pelatihan dan lembaga sertifikasi profesi yang terakreditasi dan bekerja sama dengan BPJPH. Pelatihan dan sertifikasi ini merupakan salah satu syarat penting dalam proses pengajuan sertifikasi halal. Adanya bukti kompetensi Penyelia Halal berupa sertifikat pelatihan dan sertifikat kompetensi, serta TMH berupa sertifikat pelatihan, Grup Restoran PT X menunjukkan komitmen dalam memenuhi persyaratan kompetensi personel kunci sebagai bagian dari persiapan menuju sertifikasi halal.

Seluruh bahan yang digunakan oleh Grup Restoran PT X, termasuk bahan baku, tambahan, penolong, pencuci, serta kemasan primer didaftarkan dalam daftar bahan halal. Penyusunan daftar ini bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh bahan yang digunakan dalam proses produksi memenuhi persyaratan kehalalan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Bahan yang digunakan wajib memiliki sertifikat halal yang masih berlaku, kecuali bahan-bahan yang termasuk dalam kategori bahan tidak kritis (*positive list*), sebagaimana diatur dalam Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia No. 1360 Tahun 2021 tentang bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal. Bahan tidak kritis yang digunakan di Grup Restoran PT X seperti bahan nabati berupa sayur dan buah-buahan (Jumiono *et al.* 2023).

Grup Restoran PT X memiliki 289 bahan dan 320 menu. Daftar bahan halal disusun dengan menggunakan formulir standar dari BPJPH dan mencakup informasi rinci seperti: nama bahan dan merek dagang, jenis bahan, nama produsen, asal negara bahan, nama pemasok, lembaga penerbit sertifikat halal, nomor sertifikat halal, tanggal terbit dan masa berlaku sertifikat, serta dokumen pendukung lainnya yang relevan.



Menurut Kamal *et al.* (2021), analisis daftar bahan halal semua menu efisien dalam pemeriksaan pangan halal. Penyusunan daftar bahan halal untuk seluruh menu mengalami kendala dalam pemenuhan dokumen pendukung kehalalan, seperti daging ayam, daging kambing, dan daging sapi. Penyediaan bahan tersebut merupakan titik kritis kehalalan (Nurmayadha *et al.*, 2018, Efendi *et al.*, 2019). Hal tersebut ditindaklanjuti dengan penelusuran status kehalalan bahan-bahan hewani melalui *database* di *website* BPJPH dan/atau mengkoordinasikan dengan pemasok atau produsen dalam memenuhi dokumen pendukung kehalalan berupa sertifikat halal, serta mengganti pemasok atau produsen yang mampu memenuhi dokumen pendukung kehalalan berupa sertifikat halal. Nama, bentuk, profil sensori menu Grup Restoran PT X memenuhi kriteria produk halal. Menu dikelompokkan menjadi makanan, minuman, dan snack sehingga memudahkan penelusuran titik kendali halal (Sucipto *et al.*, 2021c)

Sebagai bagian dari pemenuhan kriteria proses produk halal, Grup Restoran harus mengidentifikasi proses bisnis perusahaan (Khoirunnisa *et al.*, 2024). Selanjutnya, Grup Restoran menyusun prosedur tertulis untuk setiap aktivitas kritis dalam proses bisnisnya. Prosedur ini bertujuan untuk menjamin bahwa seluruh tahapan operasional berjalan sesuai dengan kriteria SJPH. Untuk Grup Restoran PT X, aktivitas kritis yang telah diidentifikasi dan dituangkan dalam prosedur tertulis meliputi: pelatihan; seleksi bahan baru; pembelian bahan; penyimpanan bahan; persiapan bahan; pengolahan/produksi; penyajian; distribusi; pengembangan produk baru; pengembangan fasilitas/restoran baru; aturan karyawan dan pengunjung; penanganan produk tidak memenuhi kriteria halal; pembersihan dan sanitasi; audit internal; dan kaji ulang manajemen.

Sebagai bentuk komitmen lanjutan terhadap implementasi SJPH, Grup Restoran PT X telah mengimplementasikan SJPH dan menyatakan dengan tegas bahwa Grup Restoran PT X selama beroperasi tidak menggunakan bahan, peralatan, maupun memproduksi produk yang mengandung babi dan turunannya, bahan najis, serta bahan yang tergolong tidak halal atau berpotensi membahayakan kesehatan konsumen. Komitmen ini mencerminkan keseriusan Grup Restoran PT X dalam menjaga integritas kehalalan produk yang disediakan bagi konsumen. Sebagai bagian dari upaya pemenuhan kriteria pemantauan dan evaluasi dalam SJPH, Grup Restoran PT X juga merencanakan pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen secara berkala minimal 1 (satu) tahun sekali. Audit internal SJPH akan dilakukan oleh Auditor Halal Internal berasal dari kantor pusat, sehingga menghindari terjadinya konflik kepentingan. Audit internal ini bertujuan untuk mengevaluasi efektivitas pelaksanaan SJPH, serta mengidentifikasi area perbaikan guna menjamin keberlanjutan dan kepatuhan sistem terhadap regulasi yang berlaku (Aksamawanti & Mutho'am, 2020).

4. Kesimpulan

Pendampingan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di Grup Restoran PT X menunjukkan bahwa pendekatan yang bertahap dan terstruktur, efektif dalam meningkatkan pemahaman serta kesiapan pelaku usaha restoran terhadap



pemenuhan SJPH. Komitmen untuk memenuhi kriteria-kriteria tersebut telah ditunjukkan melalui pembentukan Tim Manajemen Halal (TMH), penunjukan Penyelia Halal bersertifikat, penyusunan prosedur aktivitas kritis, serta penetapan Manual SJPH dan penandatanganan pernyataan komitmen halal. Upaya ini mencerminkan kesungguhan dalam membangun sistem jaminan halal yang berkelanjutan, sesuai dengan regulasi, serta sebagai bentuk perlindungan terhadap konsumen Muslim. Kegiatan pendampingan akan berlanjut hingga tahap pendampingan pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen, serta pendaftaran sertifikasi halal ke BPJPH.

Ucapan Terima Kasih

Grup Restoran PT X sebagai subjek pendampingan penerapan SJPH.

Daftar Pustaka

- Aksamawanti & Mutho'am. (2020). Auditor halal internal: Upaya alternatif pelaku usaha dalam menjamin produk halal di Indoneisa. *Syariati*, 01, 73-88.
- Asrida, W., Hariyanti, D., Musaid, S. A., & Hariyati, T. R. (2020). Pelatihan sertifikasi halal produk dan pengelolaan keuangan usaha bagi kelompok usaha sagu tumbu di Desa Liang, Kecamatan Salahutu, Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Jamak (Manajemen Dan Akuntansi)*, 03(01), 1-9.
- Budiman, A. N. & Suyana, H. (2022). The influence of restaurant attributes on muslim consumers towards subscribing halal restaurant in comparison study: Bogor and Kota Kinabalu. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 15(2), 99-109. <https://doi.org/10.9744/pemasaran.15.2.99-109>.
- Efendi A.M.A., Kholis, M.N., Nurmaydha, A. (2019). Analisis implementasi sistem jaminan halal (SJH) pada usaha makanan siap saji (studi kasus Herbal Chicken Ponorogo). *Agoindustrial Technology Journal*, 03(01), 37-50. <https://dx.doi.org/10.21111/atj.v3i1.3845>.
- Firdaus, F. & Safitri, W. (2023). Analisis halal supply chain serta pengaruhnya terhadap performance UMKM makanan di Kabupaten Bekasi. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi (JEMSI)*, 9(4), 1101-1112. <https://doi.org/10.35870/jemsi.v9i4.1239>.
- Halwa, M., Faraby, M.E. (2024). Analisis literasi halal bagi pelaku usaha di Kecamatan Modung Kabupaten Bangkalan. *Ekonomi Syariah dan Bisnis Perbankan*, 8(1), 31-44.
- Hamidatun, H & Pujilestari, S. (2022). Pendampingan penerapan sistem jaminan produk halal di UMKM sayam ayam krispi Kota Bekasi. *Jurnal Abadi Masyarakat Indonesia (JAMSI)*, 2(2), 609-616. <https://doi.org/10.54082/jamsi.302>.
- Jumiono, A., Mardiah, Amalia, L., Puspasari, E. (2023). Identifikasi titik kritis kehalalan bahan nabati dan produk turunan bahan nabati. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(1), 21-29. <https://doi.org/10.30997/jiph.v5i1.9998>.
- Kamal, M.A., Effendi, F.D., Utomo, M.R., Sucipto, S., Santoso, I., Effendi, U. (2021). Bill of material analysis framework of food menu to increase raw material inventory



efficiency and halal food inspection of culinary business. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 733, 1-7. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/733/1/012043>.

Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia No. 1360 Tahun 2021 tentang bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal, Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 1360 Tahun 2021 (2021). https://cmsbl.halal.go.id/uploads/KMA_1360_Tahun_2021_tentang_Bahan_yang_Dikecualikan_dari_Kewajiban_Bersertifikat_Halal_a6401618a5.pdf.

Khoirunnisa, N.A., Ratih, I.S., Almas, B. (2024). Analysis of the implementation of halal logistics management in food and beverage retail business (case study at Kopi Kenangan). *Journal of Management and Sharia Business*, 04(02), 139-153. <https://doi.org/10.30762/al-muraqabah.v4i2.1916>.

Marzuki, S.Z.S., Hall, C.M., Ballantine, P.W. (2012), Restaurant managers' perspectives on halal certification. *Journal of Islamic Marketing*, 3(1), 47-58. <https://doi.org/10.1108/17590831211206581>.

Mursid, A. & Wu, C.H.J. (2022). Halal company identity and halal restaurant loyalty: the role of customer satisfaction, customer trust and customer-company identification. *Journal of Islamic Marketing*, 13(12), 2521-2541. <https://doi.org/10.1108/JIMA-01-2020-0014>.

Nurmaydha, A., Mustaniroh, S.A., Sucipto. 2018. Pengembangan konsep model sistem jaminan halal pada restoran (studi kasus Unida Gontor Inn Universitas Darussalam Gontor). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(3), 141-152. <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/index>.

Perubahan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Nomor 20 Tahun 2023 (2023). https://cmsbl.halal.go.id/uploads/Kepkaban_No_20_Tahun_2023_Perubahan_SJPH_3_bca72daa00.pdf.

Putri, F.J. & Yuliarti. (2025). Implementasi kebijakan jaminan produk halal pada rumah makan dan restoran dalam mendukung wisata halal di Kota Padang. *Jurnal Administrasi Pemerintahan Desa*, 06, 1-11. <https://doi.org/10.47134/10.47134/villages.v6i1.171>.

Rusydia, A.S., Ruhana, A.S., As-Salafiyah, A. (2023). Problematika penerapan jaminan produk halal di Indonesia: analisis tata kelola halal. *Jurnal Multikultural dan Multireligius*, 22(1), 167-186. <https://doi.org/10.32488/harmoni.v22i1.572>.

Saputro, J.D.H., Wilujeng, I.P., Pratikto, H. (2021). The influence of halal awareness and halal certificate on purchase intention through brand image, *Halal Development: Trends, Opportunities and Challenges* (hal. 56-62). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781003189282-10>.

Sucipto, S., Fadhila, R., Astuti, R. (2021a). Factors affecting the adoption of halal assurance system (HAS) at a restaurant in sharia concept hotel. *International Conference on Green Agro-industry and Bioeconomy*, 924(1), 1-9. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/924/1/012053>.



- Sucipto, S., Kusumastuti, N.P.A., Addina, F.N. Septifani, R. (2021b). Pengaruh keberadaan logo halal dan kualitas keripik tempe terhadap keputusan pembelian konsumen. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 26(1), 11–24. <https://dx.doi.org/10.23960/jtihp.v26i1.11-24>.
- Sucipto, S., Hidayati, L., Perdani, C.G., Hasanah, N. (2021c). Traceability of halal control point in material, production, and serving to support halal certification in Universitas Brawijaya canteen. *Indonesian Journal of Halal Research*, 3(2), 75–86. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v3i2.11401>.