

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan industri halal di tingkat global tidak terlepas dari meningkatnya pemahaman masyarakat terhadap urgensi produk yang terjamin keamanannya, mendukung kesehatan, serta memenuhi ketentuan syariat. Dalam konteks ini yang diperkuat oleh kerangka regulasi yang senantiasa disempurnakan, menempati kedudukan strategis dalam membangun ekosistem halal nasional. Hal ini tercermin dari peringkat Indonesia sebagai peringkat keempat dalam Global Islamic Economy Report 2020–2021. Indonesia juga menunjukkan daya saing yang kuat di berbagai subsektor industri halal, terutama pada industri makanan halal serta sektor media, keuangan syariah, pariwisata halal, farmasi, dan kosmetik. Hal tersebut menjadi peluang strategi bagi para pelaku usaha, termasuk di sektor industri roti, untuk mendapatkan standar halal yang telah mendapatkan pengakuan resmi.¹

Beberapa negara termasuk Indonesia melihat industri halal menjadi tren dalam beberapa tahun terakhir. Dengan populasi yang padat dan mayoritas beragama Islam, Dalam ajaran Islam, umat Muslim diperintahkan untuk mengonsumsi makanan yang halal dan thayyib, sesuai dengan ketentuan yang terdapat dalam QS Al-Baqarah ayat 168:

¹ Muhammad Suhaimi and Marliyah Marliyah, “Peluang Dan Tantangan Industri Halal Menuju Pusat Industri Global,” *Ekonom : Jurnal Ekonomi Dan Bisnis* 3, no. 1 (2023): 37–45, <https://doi.org/10.58432/ekonom.v3i1.768>.

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ﴿١٦٨﴾

Artinya : Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata. (QS. Al-Baqarah 168).

Melalui ayat ini, Allah SWT memerintahkan manusia agar mengonsumsi makanan yang halal lagi baik, serta menjauhi segala bentuk larangan. Konsep halal dan thayyib tersebut tidak terbatas pada unsur atau kandungan makanan saja, tetapi mencakup proses produksi, pengolahan, dan distribusi, sehingga sistem jaminan halal menjadi bagian penting dalam menjamin kehalalan produk pangan secara menyeluruh.

Indonesia perlu lebih memperhatikan komposisi produk makanan dari perspektif kesehatan dan halal. Pemerintah mendorong pengembangan industri makanan dan minuman halal, yang menuntut pemahaman mendalam mengenai sertifikasi serta jaminan produk halal. Tingkat kesadaran masyarakat terhadap konsep halal turut memengaruhi minat beli mereka terhadap produk-produk yang telah bersertifikat halal. Namun, masih adanya konsumen yang membeli produk tanpa sertifikasi halal menyebabkan sebagian pelaku usaha belum memprioritaskan sertifikasi, sehingga pengelolaan dan pemenuhan kehalalan produk menjadi sangat penting.²

Dalam industri pangan, manajemen mutu memainkan peran penting dalam memastikan kualitas produk di seluruh rantai nilai. Integrasinya ke dalam

² STW Giyanto and I Hanifuddin, “Kesadaran Pelaku Usaha Kuliner Di Ponorogo Tentang Jaminan Makanan Halal”. *Journal of Economics* 3, no 2 (2024): 18, <https://ejournal.iainponorogo.ac.id/index.php/jelhum/article/view/4039>.

manajemen operasional sangat penting untuk menjamin kepatuhan terhadap standar di semua proses. Dalam konteks industri halal, hal ini bahkan lebih penting, karena mencakup aspek-aspek seperti kualitas, keamanan, dan sertifikasi halal. Berdasarkan hal tersebut, implementasi sistem jaminan halal untuk memastikan bahwa keseluruhan proses telah memenuhi prinsip-prinsip syariah secara konsisten.³

Pengetahuan dan keterampilan mengenai sistem jaminan halal merupakan persyaratan penting bagi karyawan di industri pangan. Pemahaman ini dibangun melalui pelatihan, seperti HAS 23000, untuk mendukung penerapan sistem jaminan halal secara konsisten serta menjamin kehalalan produk, keamanan, kenyamanan, dan kepastian hukum bagi konsumen.⁴

Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal (JPH), setiap produk yang di produksi dan diperdagangkan di indonesia wajib memenuhi persyaratan halal, sehingga sertifikasi menjadi kewajiban hukum. Peraturan ini memberikan dasar bahwa tidak cukup hanya mendapatkan sertifikat halal, tetapi harus memastikan bahwa seluruh sistem oprasional perusahaan menerapkan prinsip halal secara konsisten agar kepercayaan publik tetap terjaga.

Tujuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal adalah untuk memberikan kemudahan, keamanan, dan kepastian yang lebih besar kepada masyarakat terkait produk halal, sekaligus meningkatkan

³ Yunita Primasanti, *Manajemen Mutu Terpadu*, (Jawa Tengah, Dwijo, 2021), h.4.

⁴ Agus Purwanto, dkk "Penerapan Sistem Jaminan Halal HAS-23000 Di Industri Kemasan Makanan," *Journal of Community Service and Engagement (JOCOSAE)* 03, no. 02 (2023): 12–13, <https://doi.org/https://doi.org/10.9999/jocosae.v3i2.172>.

nilai tambah bagi pelaku usaha. Pelaksanaan Jaminan Produk Halal (JPH) merupakan tanggung jawab pemerintah melalui BPJPH.⁵

Pada tahun 2024, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) melalui program SEHATI (Sertifikasi Halal Gratis) berupaya mempercepat proses sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil (UMK), guna meningkatkan daya saing dan kepatuhan standar. Program ini bertujuan mendukung Indonesia menjadi pusat industri halal dunia. Namun, dari sekitar 28 juta pelaku UMK, baru sekitar 12,85% yang telah memiliki sertifikat halal, sehingga menunjukkan masih rendahnya tingkat sertifikasi halal di Indonesia.

Selain itu, ditemukannya kasus terkait keamanan dan status halal produk makanan terus menimbulkan kekhawatiran masyarakat. Salah satu contohnya adalah kasus yang viral pada Juli 2024 yang melibatkan produk roti dari merek Aoka dan Okko. Produk-produk ini diduga menggunakan pengawet berbahaya *natrium dehidroasetat (sodium dehydroacetate)*, zat yang umum digunakan dalam produk kosmetik. Kecurigaan ini muncul karena produk roti tersebut diduga memiliki umur simpan yang luar biasa panjang dan tidak berjamur meskipun sudah melewati masa kadaluwarsa.⁶

Namun demikian, berdasarkan hasil uji terbaru dari BPOM roti Aoka dinyatakan tidak mengandung *natrium dehidroasetat (sodium dehydroacetate)* sehingga aman untuk dikonsumsi dan memenuhi standar izin edar. Sedangkan

⁵ Sukoso, Revisi Rencana Strategi Bisnis Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal 2020-2024, 2020, 1-70.h.2

⁶ Tempo, "Kontroversi Roti Aoka dan Okko, Diduga Mengandung Bahan Pengawet Kosmetik," 25 juli 2024, diakses 5 Mei 2026, <https://www.tempo.co/infografik/infografik/kontroversi-roti-aoka-dan-okko-diduga-mengandung-bahan-pengawet-kosmetik-492>.

roti Okko mengandung *natrium dehidroasetat (sodium dehydroacetate)* sehingga BPOM menarik, memusnahkan produk okko dan pada awal Agustus 2024, Kementerian Agama (BPJPH) secara resmi mencabut sertifikat halal produk roti Okko sebagai tindakan administratif.⁷

Kasus ini menjadi perhatian penting dalam penerapan sistem jaminan halal, karena menunjukkan bahwa kepemilikan sertifikat halal belum sepenuhnya menjamin konsistensi kehalalan suatu produk apabila tidak didukung oleh penerapan sistem yang efektif. Berdasarkan hal tersebut, diperlukan suatu sistem jaminan halal yang bersifat menyeluruh dan berkelanjutan, sehingga konsistensi proses produksi terhadap prinsip-prinsip syariah dapat terjaga.

Sejalan dengan kondisi tersebut, pertumbuhan penduduk di Kota Padang Ibu kota Provinsi Sumatera Barat mencerminkan karakteristik sosial yang kuat, ditandai dengan besarnya jumlah masyarakat Muslim.. Dengan total jumlah penduduk sebanyak 965,05 jiwa, terdapat 873.257 jiwa adalah pemeluk agama Islam.⁸ Budaya religius di masyarakat ini terlihat pada pola konsumsi makanan, dimana produk halal tidak hanya sekedar kewajiban agama, namun menjadi tolak ukur kepercayaan dan mutu. Permintaan konsumen terhadap produk halal terus mengalami kenaikan signifikan, didorong oleh semakin tingginya pemahaman bahwa kehalalan suatu produk bukan hanya persoalan label, namun

⁷ Tempo, "Roti Okko Sempat Tutup Pabrik, Bagaimana dengan Aoka?" 25 Juli 2024, diakses 5 Mei 2026, <https://www.tempo.co/ekonomi/roti-okko-sempat-tutup-pabrik-bagaimana-dengan-aoka--36553>

⁸ Badan Pusat Statistik Kota Padang, *Kota Padang Dalam Angka 2025 Padang Municipality in Figures* (Kota Padang, Badan Pusat Statistik Kota Padang, 2025). h.94-209.

mencakup seluruh tahapan produksi sehingga tidak ada unsur yang menimbulkan keraguan.

Kota Padang memiliki potensi pertumbuhan industri roti yang cukup pesat, ditandai dengan meningkatnya jumlah industri roti dari 92 usaha pada tahun 2014 menjadi 103 usaha pada tahun 2017. Pertumbuhan tersebut menyebabkan persaingan antar pelaku usaha semakin ketat sehingga produsen dituntut untuk terus meningkatkan kualitas, konsistensi, dan inovasi produk. Selain itu, produsen perlu memahami kebutuhan dan preferensi konsumen hal ini disebabkan keputusan pembelian tidak dipengaruhi oleh unsur kualitas saja, tetapi juga kehalalan, keamanan, kemasan, dan rasa produk. Dengan demikian, aspek jaminan halal menjadi hal yang tidak bisa diabaikan guna memenuhi kebutuhan konsumen, khususnya di wilayah Sumatera Barat yang mayoritas masyarakatnya beragama Islam.⁹

Sebagaimana tercatat dalam data Dinas Koperasi dan UMKM Kota Padang (2021), sebanyak 150 UMKM bergerak di bidang kuliner roti dan tersebar di seluruh kecamatan yang ada di Kota Padang.¹⁰ Terdapat pabrik roti yang sudah memiliki sertifikat halal seperti Roti H De R Bakery, Roti O'Ziel, Roti Bobo, Dessy Bakery, Roti Hoya, Baru Bakery, Roti Sungai Bong, Roti Ikobana,

⁹ Siska Astri Iga, Karina Meidayanti, Novilia Kareja, "Analisa Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Organoleptik Roti Manis Di Politeknik Negeri Banyuwangi," *Jurnal Agroindustri Halal* 11 (2025): 224–32, <https://doi.org/https://doi.org/10.30997/jah.v11i2.10875>.

¹⁰ Muthia Roza Linda, dkk., "Analisis Penerapan Green Supply Chain Management Terhadap Kinerja Perusahaan Pada UMKM Kuliner Roti Di Kota Padang," *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Dharma Andalas* 26, no. 2 (2024): 390.

Nourish Bakery, Ranara Bakery, Novita Bakery. Sedangkan yang belum memiliki sertifikat halal seperti Roti TB, Roti 6S, Roti AJ, Roti NRB.¹¹

Salah satu industri roti yang berkembang di zona kuliner kemasan yang cukup berkembang di Kota Padang adalah H De R Bakery, sebuah home industri yang berlokasi di Komplek Adabiah No.103 Kelurahan Jati, Kecamatan Padang Timur, Kota Padang, Sumatera Barat-Indonesia. Produk roti dan kue ini didirikan oleh Ibu Elinarti pada tahun 2009. Saat ini terdapat 8 orang karyawan dari 5 orang produksi, 2 orang pengemasan dan distribusi, 1 orang pengadaan bahan baku.¹²

Produksi roti pada Pabrik Roti H De R Bakery berkisar antara 5.490 sampai 6.000 potong setiap harinya. Selain mengaplikasikan sistem produksi flow shop yang bersifat massal, perusahaan ini turut menerapkan sistem Make To Order (MTO), yakni proses produksi yang disesuaikan dengan pesanan tertentu, seperti kebutuhan acara pengajian dan kegiatan lain sejenisnya. Adapun tahapan proses produksi roti pada perusahaan ini meliputi pencampuran dan pengadukan bahan baku (mixing), pemanggang singkat, penggulungan adonan, penimbangan dan pembentukan adonan, fermentasi, pemanggang (oven), pengisian rasa, serta pengemasan. Di pabrik roti H De R Bakery ini sudah memiliki sertifikat halal.¹³

¹¹ Aufa Islami, “Analisis Hukum Islam Terhadap Sertifikat Halal Pada Produk Makanan (Roti) Di Kota Padang,” *Journal of Sharia Economic Law* 5, no. 2 (2022): 183, <https://doi.org/DOI: http://dx.doi.org/10.21043/tawazun.v4i1>.

¹² Hidayat, Taufik, dan Zoni Triaananda, “ Usulan Perancangan Sistem Kerja dengan Metode Macroergonomic Analysis and Design (Mead)”, *Jurnal Inovasi Global* 2, no 2 (2024) : 238-248.

¹³ Taufik, “ Usulan Perancangan Sistem Kerja,” 238-248.

Pemilihan pabrik roti H De R Bakery didasarkan pada adanya fenomena relevan untuk dikaji dalam konteks implementasi sistem jaminan halal. Berdasarkan observasi awal, diketahui bahwa belum terlihat adanya pemasangan kebijakan halal di area pabrik dan kebijakan halal belum diperbarui secara tertulis. Selain itu Meskipun standard operating procedure (SOP) sudah diterapkan dengan baik dalam proses produksi, tetapi, SOP tersebut tidak dipajang secara jelas di area kerja, oleh karena itu tidak sepenuhnya dapat diakses oleh semua karyawan. Hal ini menunjukkan bahwa, dalam praktiknya, proses kerja masih lebih bergantung pada kebiasaan yang sudah ada daripada mengikuti prosedur tertulis.

Di sisi lain, evaluasi karyawan mengenai proses operasional tidak dilakukan secara teratur, sehingga mengakibatkan fungsi pemantauan dan pengendalian yang kurang optimal. Selain itu, beberapa peralatan produksi yang digunakan ada yang sudah cukup lama. Meskipun pemilik pabrik telah menyediakan alat perlindungan diri (APD) untuk proses produksi, namun masih terdapat karyawan yang belum menggunakannya secara konsisten.

Berdasarkan kondisi tersebut, masih ditemukan adanya kesenjangan antara kepemilikan sertifikat halal dengan pelaksanaan sistem jaminan halal dalam kegiatan operasional sehari-hari. Kondisi ini menunjukkan bahwa belum diperoleh gambaran yang mendalam mengenai sejauh mana konsistensi penerapan sistem jaminan halal, termasuk kendala serta potensi kegagalan yang mungkin terjadi di pabrik tersebut. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk memberikan gambaran yang lebih mendalam dan menyeluruh

mengenai implementasi sistem jaminan halal, hambatan dan potensi kegagalan halal nya.

Menurut Achmad Rofiqi dan Galuh Widitya Qomaro dalam penelitiannya mengungkapkan bahwa terdapat beberapa kendala dalam penerapan sistem jaminan halal, di antaranya minimnya koordinasi tim manajemen halal, belum tersedianya prosedur tertulis untuk tugas-tugas penting, keterbatasan kemampuan dalam melakukan penelusuran (traceability), minimnya pelaksanaan audit internal, serta kurang optimalnya kaji ulang manajemen.¹⁴

Menurut Sri Ayu Parwati dalam penelitian menyatakan bahwa Sistem jaminan halal mempunyai sebelas kriteria.¹⁵ Kriteria tersebut dijadikan sebagai acuan dikeluarkannya sertifikat halal dan pedoman untuk pelaksanaan produksi. Pengamatan terhadap sebelas aspek kehalalalan dalam HAS 23000 yaitu Kebijakan Halal, Tim Manajemen Halal, Pelatihan, Bahan, Produk, Fasilitas Produk, Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis, Kemampuan Telusur, Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria, Audit Internal, dan Kaji Ulang Manajemen.¹⁶

Menurut M. Yusuf K, Abdul Rauf Muhammad Amin, dan Cut Muthiadin dalam penelitiannya menjelaskan bahwa penerapan sistem jaminan produk

¹⁴ Achmad Rofiqi and Galuh Widitya Qomaro, "Implementasi Sistem Jaminan Halal Pada Produk Olahan Kerupuk Amplang Desa Kertasada Kabupaten Sumenep," *Jurnal Hukum Dan Ekonomi* 1, no. 2 (2022): 12, <https://journal.citradharma.org/index.php/rizquna%0Ahttp://journal.citradharma.org/index.php/rizquna/article/view/710>.

¹⁵ Sri Ayu Sri Ayu Parwati, "Penerapan Kriteria Sistem Jaminan Halal HAS 23000 Pada PT. Chiayo Sehat Indonesia," *EKBIS (Ekonomi & Bisnis)* 9, no. 1 (2021): 69-74, <https://doi.org/10.56689/ekbis.v9i1.476>.

¹⁶ Parwati, "Penerapan Kriteria Sistem Jaminan Halal" 69-74.

halal telah membawa banyak manfaat, termasuk peningkatan kepercayaan pelanggan, ekspansi pasar, dan kualitas produk yang lebih baik. Namun, ada beberapa tantangan, seperti biaya yang tinggi dan kurangnya pengetahuan karyawan tentang prinsip halal. Sebagai cara untuk mengatasi hambatan ini dan memperkuat posisi roti Q-Ta dalam pasar yang semakin kompetitif, disarankan untuk bekerja sama dengan pihak terkait.¹⁷

Penelitian Makbul, Rokhman, dan Fathaniyah (2023) menekankan bahwa peraturan ini akan memberikan dasar strategis bagi industri halal di negara ini, terutama karena tren gaya hidup halal semakin populer. Data kualitatif yang dikumpulkan dalam konteks pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) menunjukkan bahwa proses sertifikasi halal sering menghadapi tantangan administratif dan kesadaran regulasi yang tidak merata.¹⁸

Menurut Hamidatun dan Shanti Pujilestari, pendampingan penerapan SJPH meliputi identifikasi gap, penyusunan rencana pemenuhan, dan implementasi SJPH pada mitra. Kegiatan ini meningkatkan pengetahuan tentang proses sertifikasi halal serta mendorong mitra mendaftarkan sertifikasi halal. Hasilnya, mitra mampu memenuhi 4 dari 5 kriteria SJPH, meningkat dari sebelumnya yang hanya memenuhi 1 kriteria.¹⁹

¹⁷ M Yusuf, Abdul Rauf, and Muhammad Amin, "Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal Pada Usaha Mikro Kecil Dan Mengengah (UMKM) Roti Q-Ta," *Indonesian Journal of Halal* 7, no. 2 (2024): 126, <https://doi.org/10.14710/halal.v7i2.23882>.

¹⁸ Mohammad Makbul, Ali Rokhman, and Lidia Fathaniyah, "Analisis Kebijakan Mandatory Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Pembangunan Industri Halal Di Indonesia," *Islamadina : Jurnal Pemikiran Islam* 24, no. 2 (2023): 289, <https://doi.org/10.30595/islamadina.v24i2.17738>.

¹⁹ Hamidatun Hamidatun and Shanti Pujilestari, "Pendampingan Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Di UMKM Sayap Ayam Krispi Kota Bekasi," *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia* 2, no. 2 (2022): 614, <https://doi.org/10.54082/jamsi.302>.

Menurut Muchamad Fauzi, Ade Yusuf Mujadidi, dan Novan Erlandia, penerapan sistem jaminan halal (SJH) terbukti meningkatkan kinerja karyawan, yang selanjutnya berdampak positif terhadap keunggulan bersaing perusahaan. Meskipun SJH tidak berpengaruh secara langsung terhadap keunggulan bersaing, penerapannya dalam proses produksi mampu menghasilkan kinerja karyawan yang lebih baik sehingga secara tidak langsung meningkatkan daya saing perusahaan.²⁰

Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penerapan sistem jaminan halal atau halal assurance system sering menghadapi kendala dalam menerapkan seluruh kriteria HAS, seperti kurangnya koordinasi tim manajemen halal, minimnya audit internal, lemahnya dokumentasi prosedur aktivitas kritis, serta terbatasnya pemahaman karyawan terhadap kebijakan halal. Kondisi ini serupa dengan potensi yang terjadi di Pabrik Roti H de R Bakery Kota Padang, meskipun pabrik ini telah memperoleh sertifikat halal dari LPPOM MUI. Belum diketahui secara pasti sejauh mana sistem jaminan halal diterapkan secara konsisten dalam kegiatan operasional harian, serta bagaimana perusahaan memastikan kehalalan produk secara berkelanjutan.

Penelitian ini penting dilakukan untuk menilai sejauh mana implementasi sistem jaminan halal yang dijalankan secara konsisten dalam proses produksi di Pabrik Roti H De R Bakery untuk menjamin kehalalan produk secara menyeluruh, memperkuat daya saing, memperkuat kepercayaan konsumen,

²⁰ Muchammad Fauzi, Ade Yusuf Mujaddid, and Novan Erlandia, "Building Competitive Advantage Through Halal Assurance System and Employee Performance," *Journal of Digital Marketing and Halal Industry* 4, no. 2 (2022): 98, <https://doi.org/10.21580/jdmhi.2022.4.2.11076>.

dan menjadi referensi bagi pelaku industri makanan halal lainnya dalam menjaga kualitas dan keberlanjutan produk halal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana implementasi sistem jaminan halal diterapkan dalam kegiatan operasional di Pabrik Roti H De R Bakery Kota Padang, hambatan dalam penerapan sistem jaminan halal di Pabrik Roti H De R Bakery Kota Padang dan potensi kegagalan halal dalam penerapan sistem jaminan halal di pabrik roti H De R Bakery Kota Padang. hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi Pabrik dalam meningkatkan efektivitas penerapan sistem jaminan halal serta memperkuat kepercayaan konsumen terhadap produk roti halal di Kota Padang.

Berdasarkan latar belakang masalah penelitian, peneliti merasa tertarik untuk melakukan penelitian ini dengan judul **“Implementasi Sistem Jaminan Halal Dalam Operasional Di Pabrik Roti H De R Bakery Kota Padang”**.

B. Batasan Masalah

Penulisan ini dibatasi hanya membahas mengenai implementasi Sistem Jaminan Halal dalam kegiatan operasional di Pabrik Roti H De R Bakery Kota Padang, yang meliputi penerapan kebijakan halal, pengawasan bahan baku, proses produksi, serta distribusi produk. Penelitian ini juga dibatasi pada analisis hambatan dalam penerapan sistem jaminan halal di lingkungan pabrik tersebut, yang disesuaikan dengan standar HAS 23000 sebagaimana ditetapkan oleh LPPOM MUI. Penelitian ini tidak membahas aspek keuangan, pemasaran, maupun kinerja penjualan secara kuantitatif, melainkan berfokus pada

penerapan sistem jaminan halal dari sisi manajemen proses dan kepatuhan terhadap prinsip syariah.

C. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diambil sesuai dengan penjelasan dari latar belakang masalah di atas adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana implementasi sistem jaminan halal dalam kegiatan operasional di Pabrik Roti H De R Bakery Kota Padang?
2. Apa saja hambatan dalam penerapan sistem jaminan halal di Pabrik Roti H De R Bakery Kota Padang?
3. Apa saja potensi kegagalan halal dalam penerapan sistem jaminan halal di Pabrik Roti H De R Bakery Kota Padang ?

D. Tujuan Penulisan

Dari rumusan masalah di atas dapat dijelaskan tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bagaimana implementasi sistem jaminan halal dalam kegiatan operasional di Pabrik Roti H De R Bakery Kota Padang
2. Untuk mengetahui hambatan dalam penerapan sistem jaminan halal di Pabrik Roti H De R Bakery Kota Padang
3. Untuk mengetahui potensi kegagalan halal dalam penerapan sistem jaminan halal di Pabrik Roti H De R Bakery Kota Padang

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Penelitian ini menjadi sarana bagi penulis untuk memperdalam pemahaman langsung tentang praktik sistem jaminan halal di industri pangan, sekaligus mengasah kemampuan berpikir analitis dan kritis dalam mengurai persoalan di lapangan. Selain nilai akademis tersebut, penelitian ini juga disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan program Sarjana Ekonomi (S.E.) di UIN Imam Bonjol Padang.

2. Bagi Fakultas dan Universitas

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengembangan keilmuan di bidang Manajemen Bisnis Syariah. Hasil penelitian ini juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan referensi bagi dosen dan mahasiswa dalam kegiatan pembelajaran, penelitian, maupun pengabdian kepada masyarakat yang berkaitan dengan pengembangan industri halal.

3. Bagi Pabrik Roti H de R Bakery Kota Padang

Bagi pihak pabrik, hasil penelitian ini diharapkan bisa menjadi bahan evaluasi sekaligus rekomendasi praktis untuk memperkuat efektivitas sistem jaminan halal yang berjalan. Dengan mengetahui titik-titik hambatan yang teridentifikasi, manajemen diharapkan lebih mudah merancang langkah perbaikan agar penerapan HAS 23000 berjalan lebih konsisten.

4. Bagi Konsumen dan Masyarakat

Penelitian ini dapat menumbuhkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya produk halal, di samping itu, dapat mendorong konsumen agar lebih teliti dalam memilih produk yang telah menjalankan sistem jaminan halal secara menyeluruh dan konsisten.

F. Sistematika Penulisan

1. BAB 1 Pendahuluan

Bab ini memaparkan garis besar penelitian, mencakup latar belakang masalah yang mendasari topik implementasi sistem jaminan halal di H De R Bakery, batasan dan rumusan masalah, tujuan serta manfaat penelitian, hingga sistematika penulisan skripsi secara keseluruhan.

2. BAB II Kajian Teori

Bab ini menjelaskan tentang penjelasan secara teori dari permasalahan yang diteliti yang berkaitan dengan judul penelitian dan menggambarkan tentang pemikiran yang penulis lakukan.

3. BAB III Metodologi Penelitian

Bab ini menguraikan pendekatan penelitian yang digunakan, mencakup jenis dan lokasi penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, serta metode analisis yang diterapkan untuk menjawab rumusan masalah.

4. BAB IV Hasil Penelitian Dan Pembahasan

Bab ini menyajikan temuan lapangan mengenai penerapan sistem jaminan halal di Pabrik Roti H De R Bakery, disertai pembahasan yang mengaitkan temuan tersebut dengan landasan teori pada BAB II.

5. BAB V Penutup

Bab ini merangkum simpulan dari keseluruhan hasil penelitian serta memuat saran yang diajukan penulis, baik bagi pihak pabrik maupun peneliti selanjutnya.