

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**ANALISIS PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL BERDASARKAN**  
**HAS 23000 PADA LIVIA *CATERING* YOGYAKARTA**



**Disusun oleh:**

**LUTHFI MUSTAQIM**

**(1700033043)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**  
**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**2021**

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**ANALISIS PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL BERDASARKAN**  
**HAS 23000 PADA LIVIA *CATERING* YOGYAKARTA**



**Disusun oleh:**

**LUTHFI MUSTAQIM**

**(1700033043)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**  
**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**ANALISIS PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL BERDASARKAN HAS 23000  
PADA LIVIA CATERING YOGYAKARTA**

**YOGYAKARTA**

**2021**

**Disusun oleh:**

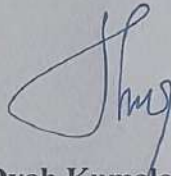
**LUTHFI MUSTAQIM**

**(1700033043)**

**Yogyakarta, 25 Januari 2021**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**

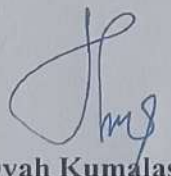


**Ika Dyah Kumalasari M.Sc.P.hD**

**NIY/NIDY: 60160914**

**Mengetahui:**

**Kepala Program Studi  
Teknologi Pangan**



**Ika Dyah Kumalasari M.Sc., P.hD**

**NIY/NIDY: 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan bahwa saya:

Nama : Luthfi Mustaqim

NIM : 1700033043

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah melakukan kerja praktik dan yang telah tertulis dari laporan kerja praktik ini adalah hasil informasi dan pengetahuan yang saya dapatkan selama kerja praktik di *Livia Catering* Yogyakarta.

Demikian pernyataan keaslian yang dapat saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf yang sebesar-besarnya.

Yogyakarta, 25 Januari 2021



Luthfi Mustaqim

NIM: 1700033043

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini. Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan kegiatan kerja praktik bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta. Kerja praktik merupakan salah satu upaya dalam menjalin kerjasama yang baik antara perusahaan dengan Universitas, selain itu kerja praktik ini memberikan banyak manfaat bagi penulis serta pembaca.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang terkait dalam penyelenggaraan kerja praktik dan penyusunan laporan praktikum ini, yang telah memberikan dukungan moral maupun bimbingan dalam penyelenggaraan kerja praktik dan penyusunan laporan kerja praktik ini. Ucapan terimakasih ini kami tujukan kepada:

1. Bapak Muchlas selaku Rektor Universitas Ahmad Dahlan.
2. Bapak Sunardi, S.T.M.T., P.hD., selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari M.Sc., P.hD. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan sekaligus Dosen pembimbing.
4. Ibu Rifzika Livia selaku pemilik Livia *Catering*.
5. Para karyawan yang membantu di Livia *Catering*.
6. Orang tua dan teman-teman yang telah memberikan dukungan dalam kegiatan kerja praktik hingga selesai.

Laporan ini dibuat dan diselesaikan dengan sebaik-baiknya, namun masih banyak terdapat kekurangannya. Oleh karena itu penulis menerima jika ada kritik serta saran yang sifatnya membangun bagi penulis,

Yogyakarta, 25 Januari 2021

**Penulis**

## DAFTAR ISI

<b>COVER.....</b>	<b>1</b>
<b>HALAMAN SAMPUL .....</b>	<b>2</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1. Profil Perusahaan .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2. Proses Produksi.....</b>	<b>4</b>
<b>BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK .....</b>	<b>20</b>
<b>2.1. Latar Belakang.....</b>	<b>20</b>
<b>2.2. Rumusan Masalah .....</b>	<b>21</b>
<b>2.3. Tujuan.....</b>	<b>21</b>
<b>2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....</b>	<b>22</b>
<b>2.5. Analisis Pemecahan Masalah.....</b>	<b>22</b>
<b>2.6. Kesimpulan.....</b>	<b>28</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>30</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>31</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Tabel menu Livia Catering.....	5
Tabel 2. Mesin dan peralatan.....	12
Tabel 3. Prasarana Livia Catering .....	17
Tabel 4. Sarana Livia Catering.....	19
Tabel 5. Bumbu penyedap yang digunakan Livia Catering .....	25

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Peta lokasi kerja praktik .....	2
Gambar 2. Struktur organisasi sebelum pandemi .....	3
Gambar 3. Menu Livia Catering.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 4. Menu Livia Catering.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 5. Menu Livia Catering.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 6. Menu Livia Catering.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 7. Menu Livia Catering.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 8. Menu Livia Catering.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 9. Menu Livia Catering.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 10. Menu Livia Catering.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 11. Menu Livia Catering.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 12. Menu Livia Catering.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 13. Menu Livia Catering.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 14. Penyimpanan produk daging dan ikan di freezer .....	7
Gambar 15. Suhu yang digunakan pada freezer penyimpanan .....	7
Gambar 16. Rak penyimpanan bumbu, minyak, dan saus .....	8
Gambar 17. Tempat menaruh bahan-bahan.....	8
Gambar 18. Timbangan .....	8
Gambar 19. Tempat pencucian bahan baku dan alat masak.....	9
Gambar 20. Proses pengecilan ukuran .....	9
Gambar 21. Proses pemasakan .....	10
Gambar 22. Proses pemasakan .....	10
Gambar 23. Proses pengemasan Catering .....	10
Gambar 24. Proses pengemasan nasi box.....	10
Gambar 25. Diagram alir proses.....	11
Gambar 26. Freezer .....	12
Gambar 27. Kompor gas.....	12
Gambar 28. Kompor gas.....	12
Gambar 29. Rice cooker .....	12
Gambar 30. Dandang.....	13
Gambar 31. Panci .....	13
Gambar 32. Wajan.....	13
Gambar 33. Baskom plastik .....	13
Gambar 34. Talenan .....	13
Gambar 35. Pisau.....	14
Gambar 36. Timbangan .....	14
Gambar 37. Rak kayu .....	14
Gambar 38. Tampah .....	14
Gambar 39. Baskom besar.....	14
Gambar 40. Spatula .....	15
Gambar 41. Penggiling.....	15
Gambar 42. Sendok sayur.....	15
Gambar 43. Teko .....	15
Gambar 44. Steamer .....	15



Gambar 45. Mangkok saringan .....	16
Gambar 46. Serok Penggorengan .....	16
Gambar 47. Nampan.....	16
Gambar 48. Kamar mandi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 49. Ruang istirahat .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 50. Dapur .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 51. Ruang penyimpanan bahan baku .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 52. Ruang penyimpanan bahan baku .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 53. Gudang.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 54. Tempat cuci .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 55. Motor .....	19
Gambar 56. Mobil .....	19
Gambar 57. Label Halal MUI.....	21

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sertifikat halal (makanan).....	31
Lampiran 2. Daftar makanan yang bersertifikat halal .....	32
Lampiran 3. Sertifikat halal (minuman) .....	33
Lampiran 4. Daftar minuman yang sudah bersertifikat halal .....	34
Lampiran 5. Surat tanda izin gangguan .....	35
Lampiran 6. Surat tanda daftar usaha pariwisata.....	36
Lampiran 7. Surat tanda daftar perusahaan perseorangan .....	37

## **Abstrak**

# **ANALISIS PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL BERDASARKAN HAS 23000 PADA LIVIA *CATERING* YOGYAKARTA**

**Oleh:**

**Luthfi Mustaqim**

**(1700033043)**

**Universitas Ahmad Dahlan**

Indonesia merupakan negara yang memiliki penduduk muslim terbesar di dunia. Didalam ajarannya terdapat sebuah perintah untuk melaksanakan perintah-Nya dan menjauhi larangan-Nya, salah satunya adalah memakan makanan yang halal dan thayyib, dan menjauhi dari makanan yang haram. Oleh karena itu, sebagai bentuk pencegahan dari produk-produk yang belum terjamin kehalalannya, pemerintah memenuhi hal tersebut dengan cara membuat perundang-undangan tentang jaminan produk halal sebagai mana yang terkandung dalam PP No. 31 Tahun 2019, dengan penerbitan sertifikat halal dan mencantumkan label halal pada produk sebagai bentuk penjamin kehalalannya yang diedarkan kepada konsumen Indonesia. Setiap usaha pangan baik yang berskala besar maupun kecil wajib menjamin kehalalannya dengan mendaftarkan sertifikasi kehalalannya usaha dan produknya. Metode yang digunakan yaitu dengan cara observasi lapangan, wawancara, dan dokumentasi berupa foto/video

Berdasarkan data yang diperoleh, perusahaan *Livia Catering* sudah mendapatkan sertifikat halal, namun penerapan sistem jaminan halal berdasarkan HAS 23000 masih belum memenuhi persyaratan yang disebabkan adanya beberapa permasalahan pada sistem manajemen perusahaan selama pandemi. Selain itu masih perlu dilakukan penelurusan terkait pembelian bahan baku daging, yang dikarenakan masih belum diketahui secara mendetail asal pemasok bahan baku daging tersebut sudah terjamin halal atau tidaknya.

Kata kunci: Halal, *Livia Catering*, Jaminan Produk Halal,

# **BAB I**

## **TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN**

### **1.1. Profil Perusahaan**

#### 1.1.1. Sejarah

*Livia Catering & Wedding* merupakan jasa pelayanan *Catering* dan pernikahan yang telah didirikan pada tahun 1992 oleh Hj. Rizika Livia yang beralamat di Jl. Nyai Ahmad Dahlan No.21, Ngupasan, Kec. Gondomanan, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta.

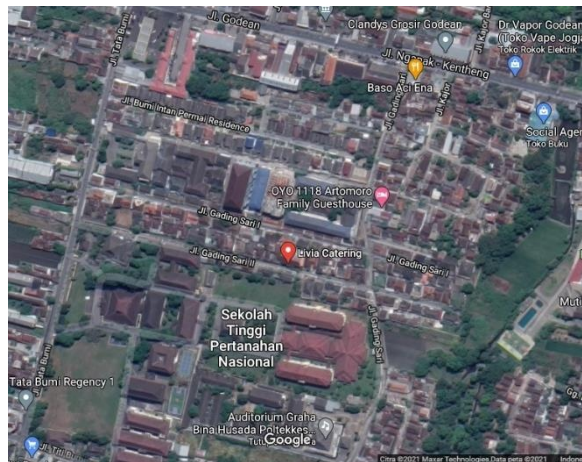
Kemudian pada tahun 1992 – 1993, Ibu Livia mengembangkan kembali perusahaan dan menerima pesanan dengan skala besar, dan pelayanan *Livia Catering* diperluas dari Yogyakarta hingga Jawa Tengah. Sistem yang digunakan yaitu dengan mendatangi konsumen untuk konsultasi mengenai pemesanan produk. Pada tahun 1994 *Livia Catering* mengembangkan kembali usahanya dengan menerima pemesanan paket lengkap pernikahan, serta menerima berbagai jenis adat pernikahan.

*Livia Catering* berhasil mendapatkan sertifikasi halal perusahaannya pada tahun 1995. Hal ini bertujuan untuk menjamin konsumennya serta sebagai kebutuhan pengembangan perusahaan lebih lanjut pada tahun 1997. Pendaftaran kembali sertifikasi halal dilakukan terakhir pada tahun 2013.

Perusahaan yang bergerak dibidang *home idustry* ini mengalami penurunan pendapatan sejak munculnya wabah pandemi Covid-19, sehingga memaksa perusahaan untuk mengurangi jumlah karyawan, meminimalisir jam kerja, serta menerapkan lingkungan kerja yang sehat untuk meminimalisir penyebaran/penularan Covid-19. Selain itu, pegawai *Livia Catering* banyak yang mengundurkan diri, hal ini disebabkan kurangnya pesanan seperti acara pernikahan, arisan, syukuran, serta acara lain yang melibatkan berkumpulnya orang tidak boleh dilaksanakan karena masih pada masa pandemic Covid-19.

Kurangnya pesanan menyebabkan kurangnya produksi, sehingga tempat produksi dialihkan sementara di kediaman Ibu Livia di Jalan Godean km. 4.5 Perum, Jl. Gading Sari II No.23, Area Sawah, Banyuraden, Kec. Gamping, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta dari dapur utamanya yang berlokasi di Jl. Nyai Ahmad Dahlan No.21, Ngupasan, Kec. Gondomanan, Kota

Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta dengan tujuan untuk memudahkan akses kontrol produksi dan meminimalisir keluar rumah.



Gambar 1. Peta lokasi kerja praktik

Sumber: Google maps

#### 1.1.2. Visi dan misi

Visi

Menjadi perusahaan jasa boga yang dipercaya masyarakat

Misi

1. Membantu pemerintah mengentaskan pengangguran dengan membuat lapangan kerja.
2. Memberikan pelayanan yang terbaik bagi konsumen.



#### 1.1.4. Pelaksanaan kerja

Saat ini, jam operasional Livia *Catering* dimulai dari pukul 04.00 – 15.00, dan dapat berakhir hingga pukul 18.00, tergantung dari banyaknya pesanan yang diterima oleh Livia *Catering*.

### 1.2. Proses Produksi

#### 1.2.1. Bahan baku, produk antara, dan produk akhir

##### 1.2.1.1. Bahan baku

Bahan baku yang digunakan oleh Livia *Catering* disesuaikan dari pesanan konsumen, baik itu bahan baku hewani maupun nabati, serta bumbu dapur yang digunakan, sehingga bahan baku yang digunakan terkadang tidak sama setiap harinya. Dimana bahan baku diperoleh dari berbagai macam lokasi, seperti Pasar Patok, pemasok sayur langganan, Mirota Kampus, dan Toko Inti Godean.

Sebagian bahan baku yang didapatkan akan disimpan, dan sebagian lainnya langsung diolah. Untuk bahan baku sayuran akan langsung diolah pada hari yang sama setelah pembelian, sementara bahan baku daging akan disimpan pada *freezer* atau langsung dioleh sesuai pesanan yang diterima. Bumbu-bumbu juga akan diolah langsung sesuai pesanan yang diterima atau disimpan pada rak bumbu.

##### 1.2.1.2. Produk antara

- Bahan baku daging

Bahan baku daging terlebih dahulu diolah menjadi produk antara, yang dilakukan dengan cara direbus pada air mendidih selama  $\pm 30$  menit. Kemudian dimasukkan kedalam plastik bening berlabel, dan dimasukkan kedalam *freezer*.

- Bahan baku ikan

Dalam pengolahan produk antara pada bahan baku ikan, ikan terlebih dahulu dibersihkan pada bagian isi perut dan sebagian sisiknya. Kemudian ikan direbus dengan air mendidih selama  $\pm 30$  menit dan dimasukkan kedalam plastik bening berlabel, lalu dimasukkan kedalam *freezer*.

- *Fillet* ikan

setelah dilakukan pembersihan pada perut dan sisiknya, bahan baku *fillet* ikan dilakukan pemisahan tulang dan kulitnya. Kemudian ikan direbus

dengan air mendidih selama  $\pm$  30 menit dan dimasukkan kedalam plastik bening berlabel, lalu dimasukkan kedalam *freezer*.

Proses ini bertujuan untuk memudahkan dan mempercepat proses pengolahan pada saat mendapat pesanan. Pemberian label pada produk daging dan ikan bertujuan untuk mengetahui berapa lama daging tersebut berada didalam *freezer*, sehingga produk terlalu lama berada didalam *freezer*.

#### 1.2.1.3. Produk akhir

Produk akhir dari Livia *Catering* terdapat berbagai macam varian, mulai dari sayur, lauk pauk, dan juga *snack*. Adapun menu dari Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 1. berikut:

Tabel 1. Tabel menu Livia *Catering*

No.	Produk sayur		
1.	Sayur sawi	5.	Oseng buncis
2.	Capjay	6.	Pecel
3.	Kikil	7.	Bihun
4.	Tumis buncis		
	Lauk pauk		
1.	Empal	7.	Lele goreng
2.	Paru	8.	Tahu
3.	Ayam goreng tepung	9.	Tempe
4.	Daging kecap	10.	Ayam bakar
5.	Telur dadar	11.	Mie goreng
6.	Telur ceplok	12.	Daging kecap
	<i>Snack</i>		
1.	Corn dog	5.	Tahu goreng
2.	Siomay	6.	Tempe goreng
3.	Bistik	7.	Tahu tepung isi
4.	Klapertate	8.	Bakwan





Gambar 3. Tahu, Empal, Corn dog, Paru



Gambar 4. Ayam goreng tepung, sayur sawi, capjay



Gambar 6. Tempe dan lele goreng



Gambar 5. Bihun, tahu tepung isi, sambal goreng



Gambar 8. Kikil, tumis buncis, bakwan, ayam bakar



Gambar 7. Ayam goreng tepung, tempe goreng



Gambar 10. Pecel, telur ceplok, daging kecap



Gambar 9. Oseng buncis, mie goreng, telur dadar



Gambar 11. Klapertate



Gambar 13. Bistik



Gambar 12. Siomay

Sumber: Dokumentasi pribadi

### 1.2.2. Penyimpanan

Demi menjaga kesegaran dan kerapihan bahan baku, bahan baku yang tidak mudah rusak seperti tepung, saus, minyak, bumbu, serta bahan lainnya disimpan pada rak yang kering dan terhindar dari sinar matahari.

Untuk produk daging dan ikan disimpan dalam *freezer* dengan suhu rendah sekitar  $-18^{\circ}\text{C}$  sampai  $-20^{\circ}\text{C}$ , namun produk diolah terlebih dahulu menjadi produk antara. Sementara produk sayur langsung diolah setelah pembelian, sehingga sayur diletakkan disamping dapur untuk memudahkan jika diperlukan namun tidak menutupi jalan. Tempat penyimpanan dapat dilihat pada Gambar 14 – 17.



Gambar 14. Penyimpanan produk daging dan ikan di *freezer*



Gambar 15. Suhu yang digunakan pada *freezer* penyimpanan



Gambar 16. Rak penyimpanan bumbu, minyak, dan saus



Gambar 17. Tempat menaruh bahan-bahan

Sumber: Dokumentasi pribadi

### 1.2.3. Proses produksi

#### a) Penimbangan

Untuk menyesuaikan takaran resep bahan tersebut diukur menggunakan timbangan. Berikut adalah timbangan yang digunakan untuk menimbang bahan. Adapun timbangan yang digunakan dapat dilihat pada Gambar 18.



Gambar 18. Timbangan

Sumber: Dokumentasi pribadi

#### b) Pencucian

Bahan baku yang akan diolah, terlebih dahulu dicuci dengan air mengalir. Hal ini bertujuan untuk membersihkan kotoran yang menempel pada bahan baku tersebut. Pencucian biasanya dilakukan pada tempat pencucian dengan menggunakan baskom ataupun langsung dari keran air. Tempat pencucian dapat dilihat pada Gambar 19.



Gambar 19. Tempat pencucian bahan baku dan alat masak

Sumber: Dokumentasi pribadi

c) Pengecilan ukuran

Setelah dilakukan pencucian, bahan kemudian dilakukan pengecilan ukuran terlebih dahulu, yaitu dengan cara memotong menggunakan pisau atau memarut dengan menggunakan parutan. Hal ini bertujuan untuk mempermudah proses pemasakan dan mempercepat pematangan. Adapun proses pengecilan ukuran dapat dilihat pada Gambar 20.



Gambar 20. Proses pengecilan ukuran

Sumber: Dokumentasi pribadi

d) Pemasakan

Setelah seluruh bahan siap, seluruh bahan yang digunakan kemudian diolah. Proses pengolahan dilakukan dengan berbagai cara, seperti perebusan, penggorengan, pengukusan, pembakaran, penumisan, dan pemanggangan, tergantung pesanan yang diminta oleh konsumen. Proses pengolahan dilakukan menggunakan kompos gas. Adapun proses pengolahan dapat dilihat pada Gambar 21 & 22.



Gambar 21. Proses pemasakan



Gambar 22. Proses pemasakan

Sumber: Dokumentasi pribadi

e) Pengemasan

Setelah proses pemasakan masakan disiapkan dan dikemas dalam kemasan kemasan tersebut dapat berupa *box*, plastik mika atau kotak plastik kemudian dibungkus lagi dengan plastik dan makanan tersebut diantarkan ke konsumen dengan mobil atau motor. Adapun proses pengemasan dapat dilihat pada Gambar 23 & 24 dibawah ini.



Gambar 23. Proses pengemasan *Catering*

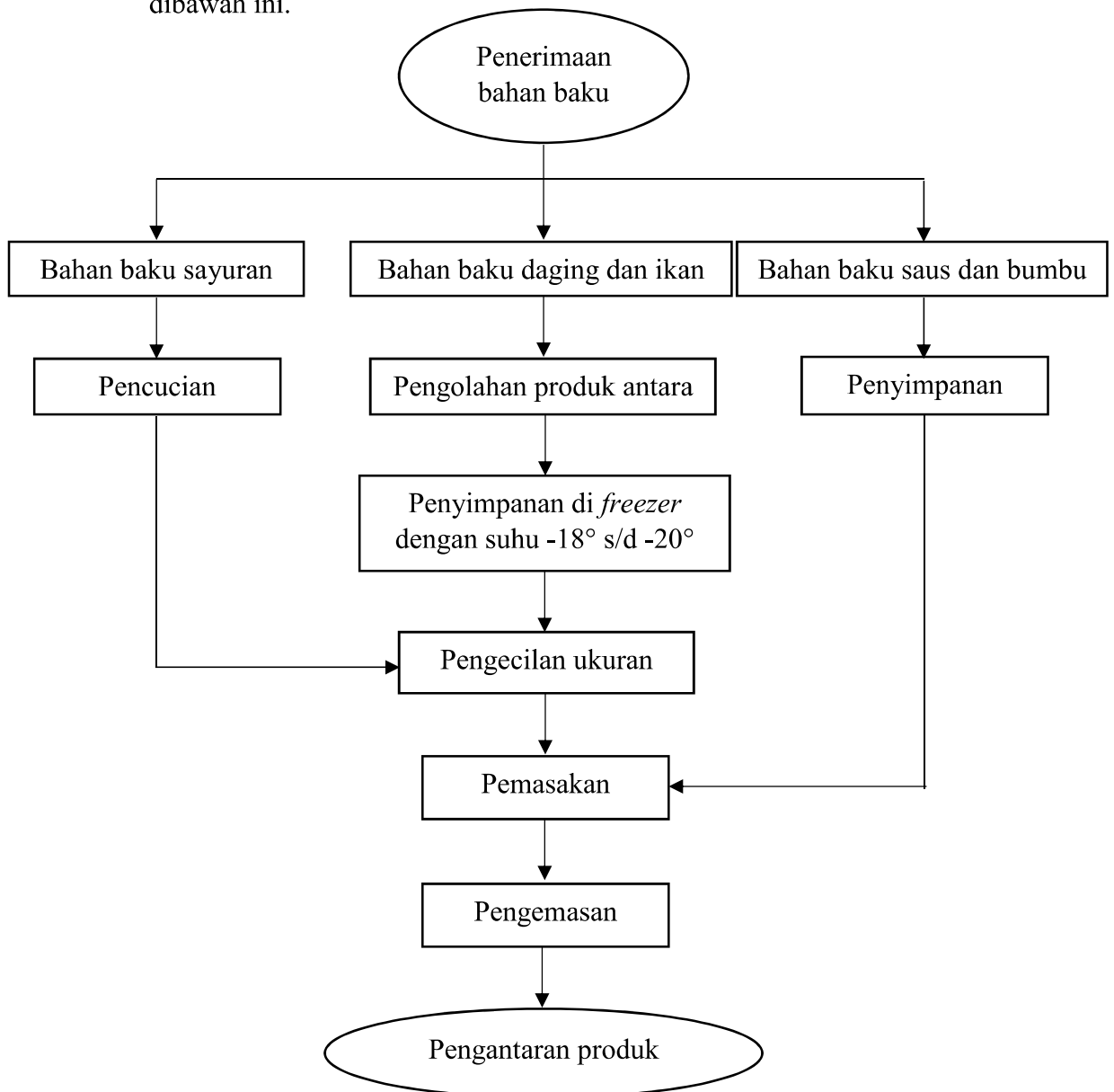


Gambar 24. Proses pengemasan nasi box

Sumber: Dokumentasi pribadi

f) Diagram alir proses

Diagram alir proses pada Livia *Catering* dapat dilihat pada Gambar 25. dibawah ini.












Gambar 25. Diagram alir proses

1.2.4. Mesin dan peralatan

Mesin dan peralatan yang digunakan dalam produksi di Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 2. sebagai berikut:

Tabel 2. Mesin dan peralatan

No	Nama Mesin / Alat	Spesifikasi	Prinsip Kerja	Gambar
1	<i>Freezer</i>	Merk: Modena MD 15 Kapasitas: 115 Liter Energi: 123 Watt Ukuran: 820x600x830	<i>Freezer</i> digunakan untuk menyimpan bahan baku seperti daging dan ikan dengan suhu yang rendah, sehingga tidak mudah membusuk	 Gambar 26. <i>Freezer</i>
2	Kompor gas	- - Merk: Rinnai Kategori: Clean series Jenis api: Api besar Ukuran: 702x380x149	Kompor gas digunakan untuk memasak atau memanaskan makanan	 Gambar 28. Kompor gas   Gambar 27. Kompor gas
3	<i>Rice Cooker</i>	Merk: Miyako Volume: 1,5 Liter Daya: 395 Watt	<i>Rice cooker</i> digunakan untuk membuat nasi dalam skala kecil, biasanya digunakan untuk makan siang karyawan	 Gambar 29. <i>Rice cooker</i>

4	Dandang	Merk: - Volume: 28,4 Liter Diameter: 35 cm Tinggi: 36 cm	Dandang digunakan untuk membuat nasi dalam skala besar, selain nasi panci ini digunakan untuk membuat kuah sayur	
5	Panci	Merk: - Ukuran: 515mm x 260mm x 740mm	Panci digunakan untuk membuat sayur ataupun makan yang berkuah	
6	Wajan	Merk: - Diameter: 36cm Kedalaman: 17cm	Wajan digunakan untuk mengoreng, menumis,	
7	Baskom plastik	Merk: -	Baskom plastik ini digunakan sebagai wadah sementara hasil potongan atau kupasan sayur sayuran, selain itu baskom plastik digunakan juga sebagai tempat menaruh limbah makanan sementara	
8	Talenan	Merk: -	Talenan digunakan untuk tempat memotong atau mengiris sayuran atau daging	

Gambar 30. Dandang






Gambar 31. Panci






Gambar 32. Wajan

Gambar 33. Baskom plastik

Gambar 34. Talenan



9	Pisau	Merk: -	Pisau digunakan untuk memotong dan mengiris sayur atau daging	
				Gambar 35. Pisau
10	Timbangan	Merk: - Kapasitas: 10kg	Timbangan digunakan untuk mengukur massa dari bahan sehingga bahan yang digunakan tidak melebihi atau kurang dari takaran resep	
				Gambar 36. Timbangan
11	Rak kayu	-	Rak kayu ini digunakan sebagai media menaruh telur atau sayur sehingga tidak menyentuh tanah langsung	
				Gambar 37. Rak kayu
12	Tampah	-	Tampah digunakan sebagai tempat sementara sayur atau cabai	
				Gambar 38. Tampah
13	Baskom besar	-	Baskom ini digunakan untuk menampung air atau menaruh peralatan masak yang sudah bersih ataupun peralatan masak yang kotor	
				Gambar 39. Baskom besar

14	Spatula	-	Spatula digunakan untuk membalikan makanan yang dimasak	 <p>Gambar 40. Spatula</p>
15	Alat penggiling	-	Alat penggiling digunakan untuk memipihkan adonan	 <p>Gambar 41. Penggiling</p>
16	Sendok sayur	Merk: -	Sendok sayur di gunakan untuk mengambil sayur dari panci	 <p>Gambar 42. Sendok sayur</p>
17	Teko	Merk: -	Teko digunakan sebagai tempat menyimpan air atau menyimpan teh	 <p>Gambar 43. Teko</p>
18	<i>Steamer</i>	Merk: -	<i>Steamer</i> digunakan untuk mmengkukus makanan, biasanya digunakan untuk membuat siomay	 <p>Gambar 44. <i>Steamer</i></p>

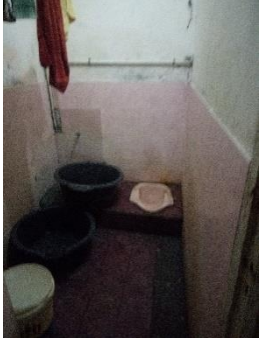
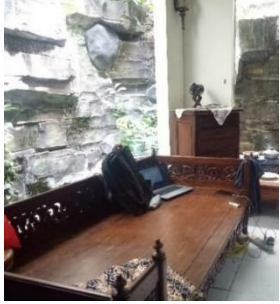

19	Mangkok Saringan	Merk: 1	Mangkok saringan digunakan untuk memisahkan makanan dari suatu cairan	 <p>Gambar 45. Mangkok saringan</p>
20	Serok Penggorengan	Merk: -	Serok penggorengan digunakan untuk mengambil masakan dari wajan	 <p>Gambar 46. Serok Penggorengan</p>
21	Nampan	Merk: - Bahan: Stainless steel Ukuran: 36x27x5cm	Nampan digunakan sebagai tempat menaruh makanan yang sudah matang	 <p>Gambar 47. Nampan</p>



Sumber: Dokumentasi pribadi

### 1.2.5. Sarana dan prasarana penunjang

Sarana dan prasarana yang di sediakan oleh Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 3 & 4 sebagai berikut.

Tabel 3. Prasarana Livia *Catering*

No	Nama	Jumlah	Fungsi	Gambar
1.	Kamar mandi	2	Di Livia <i>Catering</i> disediakan 2 buah kamar mandi untuk karyawan wanita dan karyawan perempuan, kamar mandi tersebut merupakan fasilitas untuk Mandi, buang air besar dan kecil	 <p>Gambar 48. Kamar mandi</p>
2.	Kamar tidur pegawai	1	Kamar tidur karyawan digunakan sebagai tempat istirahat dan tidur setelah semua pekerjaan selesai	
3.	Ruang istirahat	1	Ruang istirahat digunakan sebagai tempat istirahat dan makan untuk karyawan	 <p>Gambar 49. Ruang istirahat</p>
4.	Dapur	1	Ruangan ini digunakan sebagai tempat mengolah makan menjadi bahan jadi	 <p>Gambar 50. Dapur</p>

5.	Ruang penyimpanan bahan baku	1	Ruangan ini digunakan sebagai tempat menyimpan bahan baku baik produk sayur dan produk daging	 <p data-bbox="1137 499 1449 584">Gambar 52. Ruang penyimpanan bahan baku</p>  <p data-bbox="1142 884 1449 947">Gambar 51. Ruang penyimpanan bahan baku</p>

Sumber: Dokumentasi pribadi

Tabel 4. Sarana Livia *Catering*

No.	Nama	Jumlah	Fungsi	Gambar
1.	Gudang	1	Tempat ini digunakan sebagai tempat menyimpan peralatan yang tidak digunakan atau tidak terpakai	 <p>Gambar 53. Gudang</p>
2.	Tempat cuci	1	Tempat ini digunakan untuk mencuci peralatan masak	 <p>Gambar 54. Tempat cuci</p>
3.	Motor	2	Motor digunakan sebagai media mengantarkan makanan dalam skala yang kecil	 <p>Gambar 55. Motor</p>
4.	Mobil	1	Mobil digunakan sebagai media pengantar pesanan besar	 <p>Gambar 56. Mobil</p>

## **BAB II**

### **TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK**

#### **2.1. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang memiliki penduduk beragama islam terbesar di Dunia, dimana jumlahnya sekarang sudah menembus 209.120.000 jiwa (Kusnandar. 2019). Tingginya komoditas muslim di Indonesia mengharuskan setiap muslim harus taat kepada ajarannya, salah satunya adalah memakan makanan yang halal dan thayyib, sebagai mana yang tertulis dalam (Q.S. Al-maidah: 88). Oleh karena itu perlu setiap muslim berhati-hati dan mengetahui kehalalan produk yang akan dikonsumsi.

Kata halal sendiri diambil dari bahasa arab, yang berarti diizinkan atau boleh, dimana secara etimologi yang berarti diizinkan atau diperbolehkan karena tidak terikat oleh ketentuan yang melarangnya (Qadhawi, 2007). Sebagaimana yang dijelaskan di UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, bahwa setiap produk yang beredar dimasyarakat belum terjamin kehalalannya. Sehingga sebagai bentuk kepastian hukum kehalalan suatu produk, maka perlu adanya Jaminan Produk Halal (JPH) yang dibuktikan dengan Sertifikat halal.

Berdasarkan (LPPOM MUI. 2021) Standar persyaratan sertifikasi halal diatur dalam HAS 23000 yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI. Dimana setiap perusahaan yang mendaftarkan sertifikasi halal ke LPPOM MUI, baik industri pengolahan (pangan, obat, kosmetika), Rumah Potong Hewan (RPH), restoran, katering, dapur, maka harus memenuhi persyaratan sertifikasi halal antara lain sebagai berikut:

1. Kebijakan halal.
2. Tim manajemen halal.
3. Pelatihan dan edukasi.
4. Bahan.
5. Produk.
6. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal.
7. Fasilitas produksi.
8. Prosedur tertulis aktifitas kritis.
9. Kemampuan telusur.
10. Audit internal.
11. Kaji ulang manajemen.

Menurut (Anggraeni. 2013), proses penentuan status kehalalan produk pangan olahan membutuhkan bantuan tenaga ahli yang kompeten di bidang teknologi pengolahan pangan. Industri *Catering* biasanya tidak memiliki staf yang berkompeten pada bidang teknologi pengolahan pangan. Oleh karena itu, pemilihan produk pangan olahan sebaiknya dilakukan dengan cara memperhatikan apakah produk tersebut sudah memiliki sertifikat halal MUI. Jika tidak terdapat label halal tentu kehalalannya belum terjamin. Adapun label halal MUI dapat dilihat pada Gambar 58.



Gambar 57. Label Halal MUI

Oleh karena itu setiap usaha pangan baik yang berskala besar maupun kecil wajib menjamin kehalalannya terhadap konsumen dengan mendaftarkan sertifikasi kehalalan usaha dan produknya. Terutama dimasa pandemi ini, pangan halal menjadi saran utama dalam menjaga kesehatan.

Pada perusahaan *Livia Catering*, pendaftaran ulang sertifikasi halal dilakukan pada tahun 2013 dan hingga kini belum dilakukan pendaftaran ulang, sehingga perlu dilakukan penyesuaian kembali standar-standar kehalalan pada perusahaan apakah sudah memenuhi kriteria atau belum.

## 2.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan sistem jaminan halal pada *Livia Catering*
2. Apa saja titik kritis bahan baku yang digunakan *Livia Catering*
3. Kesesuaian standar HAS 23000 pada *Livia Catering*

## 2.3. Tujuan

Adapun tujuan dari dilaksanakannya kerja praktik adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui penerapan sistem jaminan halal pada *Livia Catering*
2. Untuk mengetahui titik kritis bahan baku yang digunakan *Livia Catering*
3. Untuk mengetahui kesesuaian standar HAS 23000 pada *Livia Catering*



## 2.4. Metodologi Pemecahan Masalah

Metode yang digunakan untuk mengambil data yang dibutuhkan untuk keperluan penyusunan laporan penulisan kerja praktek:

### a) Data Primer

Data yang diperoleh dengan cara :

- Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung dan pencatatan secara sistematis dengan jenis mengenai kondisi objek di lapangan.

- Pengumpulan Data

Mengambil data berupa dokumen dokumen dari Livia *Catering*, wawancara dan Merekam aktivitas pegawai Livia *Catering* dalam bentuk foto/vidio

### b) Data sekunder

- Studi Literatur

Mengambil data/refrensi dari Literatul LPPOM, Majelis Ulama Indonesia (MUI), kehalalalan pangan dalam bentuk buku, jurnal penelitian, internet, dan jenis literatul lainnya

## 2.5. Analisis Pemecahan Masalah

Penerapan sistem jaminan halal (SJH) bertujuan untuk memberikan jaminan kepada konsumen muslim tentang kualitas halal. Sehingga kunci kehalalan produk atau layanan dapat dilihat dari sistem sertifikasi dan verifikasi halal pada suatu perusahaan. Selain itu, sertifikasi halal juga sebagai bentuk bahwa produk tersebut mematuhi hukum Syariah serta menjadi produk yang berkualitas berdasarkan Halalan Toyyiban karena memadukan Good Manufacturing Practies (GMP) dan HACCP (Khan & Haleem, 2016).

Kehalalan suatu produk telah diatur didalam undang-undang No. 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal, dimana setiap produk dapat dipastikan kehalalannya dengan sertifikat halal. Sertifikasi halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh badan penyelenggara jaminan produk halal berdasarkan fatwa halal tertulis yan dikeluarkan majelis ulama (Anggraeni. 2013).

Berdasarkan (LPPOM MUI. 2021), perusahaan yang mendaftarkan sertifikasi halal, wajib memenuhi persyaratan sertifikasi halal, antara lain sebagai berikut:

1. Kebijakan halal

Manajemen Puncak harus menetapkan Kebijakan Halal dan mensosialisasikan kebijakan halal kepada seluruh pemangku kepentingan (stake holder) perusahaan.

Kebijakan halal pada *Livia Catering* pada saat ini tidak dilakukan, hal ini disebabkan banyaknya pengurangan karyawan akibat wabah pandemi Covid-19, terutama pada bagian ketua bidang, sehingga kebijakan halal pada *Livia Catering* ini belum bisa terpenuhi

2. Tim manajemen halal

Manajemen Puncak harus menetapkan Tim Manajemen Halal yang mencakup semua bagian yang terlibat dalam aktivitas kritis serta memiliki tugas, tanggungjawab dan wewenang yang jelas.

Penetapan tim manajemen halal pada *Livia Catering* pada saat ini tidak diterapkan karena banyaknya karyawan yang dirumahkan dan mengundurkan diri yang disebabkan wabah Covid-19. Oleh karena itu, pada saat ini perusahaan hanya berfokus pada proses produksi rumahan dan menerima pesanan dalam skala kecil.

3. Pelatihan dan edukasi

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis pelaksanaan pelatihan. Pelatihan internal harus dilaksanakan minimal setahun sekali dan pelatihan eksternal harus dilaksanakan minimal dua tahun sekali.

Dampak pandemi Covid-19 menyabakan banyaknya karyawan *Livia Catering* yang dirumahkan, hal ini bertujuan untuk mengikuti anjuran pemerintah mengenai pencegahan Covid-19. Sehingga aktifitas *Livia Catering* tidak seperti sebelumnya. Sehingga saat ini, *Livia Catering* tidak melakukan pelatihan dan edukasi mengenai kehalalan.

4. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk yang disertifikasi tidak boleh berasal dari bahan haram atau najis. Perusahaan harus mempunyai dokumen pendukung untuk semua bahan yang digunakan, kecuali bahan tidak kritis atau bahan yang dibeli secara retail.

Adapun bahan-bahan pangan yang perlu dipahami titik kritis kehalalannya yaitu:

a) Daging

Proses penyembelihan hewan harus sesuai dengan standar aturan halal (LPPOM MUI, 2009): tukang jagal baligh dan beragama Islam, menyebut nama Allah, alat penyembilhan harus tajam, memotong sempurna 3 saluran (saluran makan, saluran nafas dan pembuluh darah), menggunakan pisau yang tajam, dan lain-lain. Penjualan daging di pasar tradisional dilakukan secara terbuka, tanpa label yang jelas. Daging yang dijual di pasar tradisional juga kadang diragukan kehalalannya karena ketidakjelasan proses penyembelihan hewan tersebut. Penjualan daging di supermarket memang sudah dibeli label yang jelas. Suplier daging juga sudah memiliki sertifikat halal. Namun kadang pemisahan daging halal dan daging babi tidak jelas atau tidak terpisah dengan sempurna.

Bahan baku daging yang digunakan oleh Livia Catering belum diketahui secara detil pemasoknya, sehingga masih diragukan kehalalannya. Oleh karena itu masih perlu dilakukan penelusuran terkait pemasok bahan baku daging agar benar-benar terjamin kehalalannya. Maka Penanggung Jawab Halal *Catering* sebaiknya membeli daging di kios daging/supermarket yang disuplai dari RPH (Rumah Potong Hewan) yang telah bersertifikat halal. Karena daging merupakan masalah mayor yang menentukan kehalalan produk *Catering*.

b) Margarin

Berdasarkan pemaparan (Anggraeni, 2013), margarin berasal dari minyak/lemak nabati. Proses pembuatan margarin menggunakan bahan lain seperti pengemulsi, vitamin, perisa (*flavor*), pewarna, pengawet, dan lain-lain.

Pengemulsi digunakan untuk mencampurkan air dan lemak secara homogen. Pengemulsi merupakan mono atau digliserida yang berasal dari proses hidrolisis lemak hewani ataupun lemak nabati. Proses hidrolisis lemak nabati dapat menggunakan enzim yang berasal dari bahan-bahan yang haram, seperti enzim lipase yang berasal dari pankreas babi.

Perisa atau *flavor* yang merupakan bahan kompleks yang memberikan cita rasa dan aroma tertentu. Bahan-bahan dasar dari *flavor* dapat berasal dari senyawa-senyawa kimia sintetis atau bahan-bahan alami (tanaman dan hewan) yang dapat saja berasal dari bahan-bahan yang haram.

Margarin sering disuplementasi dengan bahan-bahan suplemen seperti vitamin, yang sebagian merupakan produk fermentasi. Untuk menjaga kestabilan, vitamin kadang dilapisi dengan gelatin. Gelatin berasal dari babi atau sapi.

Pemurnian margarin menggunakan bahan adsorben (penyerap kotoran dan warna) untuk proses dekolorisasi atau *bleaching* (pemucatan). Bahan yang digunakan dapat berupa *bleaching earth* dan arang aktif. Arang aktif bisa berasal dari kayu atau tempurung kelapa, tulang sapi atau tulang babi. Mengingat ada banyak titik kritis kehalalan margarin, Penanggung Jawab Halal *Catering* sebaiknya memilih margarin yang telah memiliki sertifikat halal MUI.

Produk margarin yang digunakan Oleh Livia *Catering* diperoleh dari Mirota Kampus dan Toko Inti. Produk margarin yang digunakan adalah blue band, dimana produk tersebut sudah terdaftar dan bersertifikat halal.

c) Bumbu penyedap

Ada banyak merek bumbu peyedap masakan beredar di pasaran. Bumbu penyedap rasa yang mengandung Monosodium Glutamat atau Mononatrium Glutamat (MSG) adalah produk mikrobial yang pertumbuhan bakterinya bisa melalui media yang haram. Beberapa merk MSG sudah mendapat sertifikat halal dari MUI, karena menggunakan media pertumbuhan bakteri yang sudah dipastikan halal (Anggraeni. 2013).

Bumbu penyedap yang digukan oleh Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 5. berikut:

Tabel 5. Bumbu penyedap yang digunakan Livia *Catering*

Produk	Brand	Status Kehalalan
Garam	Refina	Status: Halal No. Sertifikat: 07060026430515 Berlaku: 20/06/2021
MSG	Mi-Won	Status: Halal No. Sertifikat: 00060043580307 Berlaku: 18/12/2021
Penyedap Rasa	Masako	Status: Halal No. Sertifikat: 00060008910908 Berlaku: 23/07/2021

Saus	Saoiri	Status: Halal No. Sertifikat: 00060008910908 Berlaku: 23/07/2021
Kecap Manis	Indofood	Status: Halal No. Sertifikat: 00060000421298 Berlaku: 25/02/2022
	Bango	Status: Halal No. Sertifikat: 00060046730108 Berlaku: 07/04/2022
Kecap Ikan	Ikan Merah	Status: Halal No. Sertifikat: 17060006600312 Berlaku: 07/08/2022
	Fish Gravy	Status: Halal No. Sertifikat: 15060029120318 Berlaku: 11/03/2022
Cuka	Dixi	Status: Halal No. Sertifikat: 01061007370405 Berlaku: 13/10/2022
Mustard	Maestro	Status: Halal No. Sertifikat: 00060102580220 Berlaku: 18/02/2022

## 5. Produk

Karakteristik/profil sensori produk tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI. Merk/nama produk yang didaftarkan untuk disertifikasi tidak boleh menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariah Islam. Produk pangan eceran (retail) dengan merk sama yang beredar di Indonesia harus didaftarkan seluruhnya untuk sertifikasi, tidak boleh jika hanya didaftarkan sebagian.

Berdasarkan Lampiran 1 – 4, sudah tertera berbagai aneka makanan dan minuman yang sudah terferifikasi halal. Namun masih terdapat produk yang perlu

pertanyakan kehalalannya, yaitu produk daging yang belum diketahui secara detil pemasoknya.

#### 6. Fasilitas Produksi

Fasilitas Restoran/ *Catering*/ Dapur hanya dikhususkan untuk produksi halal. Fasilitas maupun peralatan penyajian juga dikhususkan untuk menyajikan produk halal.,

Pada perusahaan Livia *Catering*, dapur yang digunakan untuk mengolah pesanan yang diterima sudah sesuai dengan persyaratan, dimana dapur hanya dioperasikan untuk memproduksi produk yang halal. Peralatan yang digunakan juga digunakan secara khusus untuk mengolah produk yang halal.

#### 7. Prosedur tertulis aktivitas kritis

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis mengenai pelaksanaan aktivitas kritis, yaitu aktivitas pada rantai produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk. Aktivitas kritis dapat mencakup seleksi bahan baru, pembelian bahan, pemeriksaan bahan datang, formulasi produk, produksi, pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu, penyimpanan dan penanganan bahan dan produk, transportasi, pemajangan (*display*), aturan pengunjung, penentuan menu, pemingsanan, penyembelihan, disesuaikan dengan proses bisnis perusahaan (industri pengolahan, RPH, restoran/katering/dapur). Prosedur tertulis aktivitas kritis dapat dibuat terintegrasi dengan prosedur sistem yang lain.

Aktivitas kritis pada proses produksi terdapat pada pembelian bahan baku daging. Hal ini disebabkan masih belum diketahui sejarah jelas pemasoknya apakah berasal dari RPH yang sudah memiliki sertifikasi atau belum.

Untuk prosedur tertulis aktivitas kritis pada saat ini belum adanya pembaharuan, hal ini disebabkan kebanyakan kepala bidang yang mengundurkan diri pada saat pandemi. Sehingga belum ada penerapan terbaru terkait prosedur tertulis aktivitas kritis

#### 8. Kemampuan telusur (*traceability*)

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang memenuhi kriteria (disetujui LPPOM MUI) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria (bebas dari bahan babi/ turunannya).

Pada saat ini pada perusahaan Livia Catering belum melakukan pembaharuan terkait prosedur untuk menjamin kemampuan telusur. Hal ini disebabkan manajemen perusahaan yang sudah tidak aktif sebelum adanya pandemi.

9. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menangani produk yang tidak memenuhi kriteria, yaitu tidak dijual ke konsumen yang mempersyaratkan produk halal dan jika terlanjur dijual maka harus ditarik.

Terkait penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, pada saat ini perusahaan belum memiliki prosedur tertulis untuk menangani produk yang memenuhi kriteria. Hal ini disebabkan, perusahaan belum memiliki prosedur terbaru mengenai prosedur kemampuan telusur pada produk perusahaan

10. Audit internal

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis audit internal pelaksanaan SJH. Audit internal dilakukan setidaknya enam bulan sekali dan dilaksanakan oleh auditor halal internal yang kompeten dan independen. Hasil audit internal disampaikan ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap 6 (enam) bulan sekali.

Pelaksanaan audit internal mengenai SJH masih belum bisa dilaksanakan, karena sudah tidak adanya pegawai yang menangani system manajemen perusahaan. Dikarenakan banyaknya pegawai yang memutuskan hubungan kerja selama masa pandemi.

11. Kaji ulang manajemen

Manajemen Puncak atau wakilnya harus melakukan kaji ulang manajemen minimal satu kali dalam satu tahun, dengan tujuan untuk menilai efektifitas penerapan SJH dan merumuskan perbaikan berkelanjutan.

Tidak adanya pegawai yang menangani manajemen perusahaan menyebabkan terhentinya system manajemen di Livia *Catering*, sehingga belum ada pembaruan terkait kaji ulang manajemen pada perusahaan.

## 2.6. Kesimpulan

1. Penerapan sistem pada perusahaan masih banyak yang belum terlaksana selama masa pandemic.
2. Titik kritis kehalalan terdapat pada pembelian bahan baku daging yang masih perlu adanya penelusuran lebih mendetil.

3. Masih banyak ketidaksesuaian dengan standar HAS 23000



## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, Andian Ari. 2013. Titik Kritis Keharaman Industri Catering. SEMNAS PTBB. Yogyakarta.
- Anonym. 2020. Prinsip Sistem Jaminan Halal Dengan Konsep Tqm.  
<https://multiglobalunity.com/prinsip-sistem-jaminan-halal-dengan-konsep-tqm/>.  
Diakses pada tanggal 20 Oktober 2020
- Hosen, Mohamad Nadrattuzaman. 2008. Panduan Umum Sistem Jaminan Halal Lppom – Mui. Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan Dan Kosmetika. Majelis Ulama Indonesia
- Kementan RI. 2015. Rencana Strategis Kementerian Pertanian 2015 – 2019. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia
- Khan, M. I., & Haleem, A. 2016. Understanding “Halal” and “Halal Certification & Accreditation System” - A Brief Review. *Saudi Journal of Business and Management Studies*, 1(1), 32–42.
- Kusnandar, Viva Budy. 2019. Indonesia, Negara dengan Penduduk Muslim Terbesar Dunia.  
<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2019/09/25/indonesia-negara-dengan-penduduk-muslim-terbesar-dunia> . Diakses pada tanggal 13 Oktober 2020 .
- LPPOM MUI. 2009. Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009, Standar Sertifikasi Penjualan Halal
- LPPOM MUI. 2013. Surat Keputusan MUI. Daftar Bahan Tidak Kritis.
- LPPOM MUI. 2021. Kriteria Sistem Jaminan Halal dalam HAS23000.  
<http://www.halalmui.org/mui14/main/page/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000>. Diakses pada tanggal 28 Januari 2021
- Mashudi. 2015. Konstruksi Hukum & Respons Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk Halal. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Qardhawi, Yusuf. 2007. Halal dan Haram dalam Islam. Surakarta: Era Intermedia.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

## LAMPIRAN

**بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ**  
**مَجْلِسُ الْعُلَمَاءِ الْإِسْلَامِيِّ**  
**MAJELIS ULAMA INDONESIA**  
**THE INDOONESIAN COUNCIL OF ULAMA**  
**PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**  
**PROVINCE OF SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA**

**شهادة حلال**  
**SERTIFIKAT HALAL - HALAL CERTIFICATE**  
**12310000130213**  
الرقم : .....

قرر مجلس العلماء الإندونيسي بعد الاختبارات والبحوث بأن المنتجات الغذائية والأدوية ومستحضرات التجميل المبين اسمها أدناه حلال حسب متطلبات الشريعة الإسلامية

Majelis Ulama Indonesia (MUI), setelah melakukan pengkajian dan pembahasan, menetapkan bahwa produk pangan, obat-obatan atau kosmetika yang disebutkan namanya di bawah ini adalah HALAL menurut syariat Islam  
The Indonesian Council of Ulama, after examining and auditing the ingredients, has declare that the undermentioned food, drug or cosmetic products as HALAL according to the Islamic law

Jenis produk Type of product	Aneka Masakan (terlampir)	: نوع المنتجات
Nama produk Name of products	Livia Catering Yogyakarta	: اسم المنتجات
Nama perusahaan Name of company	LIVIA Catering Yogyakarta	: اسم الشركة
Alamat perusahaan Company's address	Sumberan, Jl. Godean, Sleman, Yogyakarta	: عنوان الشركة
Dikeluarkan di Yogyakarta pada Issued in Yogyakarta on	9 Februari 2013	: صدرت هذه الشهادة بجوكجاكرتا
Berlaku sampai dengan Valid until	9 Februari 2015	: وصالحة إلى

مادامت تركيبات المواد المشار إليها و عملية إنتاجها مطابقة على الشكل الذي قرره قسم الإفتاء بمجلس العلماء الإندونيسي جوكجاكرتا

Selama bahan-bahan dan proses produksinya masih sesuai dengan persetujuan Komisi Fatwa MUI Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta  
As long as the ingredients and production processes are in conformity with the approval of Fatwa Commission of the Indonesian Council of Ulama, Province of Special Region of Yogyakarta

مدير لجنة البحوث في الأطعمة والأدوية ومستحضرات التجميل بالمجلس  
رئيس قسم الإفتاء بالمجلس

Lembaga Pengkajian Pangan,  
Obat-obatan dan Kosmetika  
Direktur,  
Dr. H. H. Tridjoko W. Murti, DEA

Komisi Fatwa  
Ketua,  
(Drs. H. Fuad Zein, MA)

رئيس مجلس العلماء  
Majelis Ulama Indonesia  
Ketua Umum,  
(Dr. H. M. Thoha Abdurrahman)

Lampiran 1. Sertifikat halal (makanan)

مجلس العلماء الهنودسي  
 MAJELIS ULAMA INDONESIA  
 THE INDONESIAN COUNCIL OF ULAMA  
 مرفقة لشهادة الحلال  
 LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL  
 THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE

No. : 12310000130213 : الرقم

Jenis produk : Aneka Masakan (50 item) : نوع المنتجات  
 Type of product  
 Nama perusahaan : LIVIA Catering Yogyakarta : اسم المنتجات  
 Name of company  
 Nama produk : Livia Catering Yogyakarta : اسم الشركة  
 Name of products  
 Dikeluarkan di Yogyakarta pada : 9 Februari 2013 : صدرت هذه الشهادة بوجوكارتا  
 Issued in Yogyakarta on  
 Berlaku sampai dengan : 9 Februari 2015 : وصالحة الى  
 Valid until

No.	Item
1	Nasi Putih
2	Sup Sosis
3	Sup Rolade
4	Sup Ayam
5	Sup Jamur
6	Sup Kembang Waru
7	Timlo
8	Sup Jagung
9	Sup Asparagus
10	Sup Terang Bulan
11	Ca Sayuran Udang
12	Oseng-oseng Janggell
13	Oseng-oseng Daging
14	Oseng-oseng Lombok Ijo
15	Sambel Goreng Rempelo Ati Krecek
16	Bestik Komplit
17	Fuyunghai
18	Paru Srundeng
19	Galantine
20	Ayam Bumbu Kemangi
21	Ayam Bakar Santan Kanil
22	Ayam Fillet Panir
23	Cap Cay
24	Pak Lay
25	Orak-arik Soun

No.	Item
26	Orak-arik Sosis
27	Orak-arik Bakso
28	Oseng Soun Sosis
29	Gurameh Goreng Tepung
30	Udang Goreng Tepung
31	Gurameh Asam Manis
32	Sate Pentul
33	Kentang Brokoli Daging
34	Ayam Saos Tiram
35	Rujak Pengantin
36	Salada Bangkok
37	Salad Buah
38	Selat Solo
39	Huzarensla
40	Bestik Lidah
41	Empal Gentong
42	Bakso Sapi
43	Bakso Ikan
44	Dendeng Balado
45	Siomay
46	Empek-empek
47	Soto Ayam
48	Soto Kudus
49	Soto Mie
50	Mie Oriental

مدتر اجنة البحوث في الاطعمة والادوية ومستحضرات التجميل بالمجلس  
 Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetika  
 Daerah Istimewa Yogyakarta  
 Direktur,

  
 Dr. Ir. H. Endjoko W. Murti, DEA.

Lampiran 2. Daftar makanan yang bersertifikat halal

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ  
**مَجْلِسُ الْفَتْوَا الْإِسْلَامِيَّةِ**  
**MAJELIS ULAMA INDONESIA**  
 THE INDONESIAN COUNCIL OF ULAMA  
**PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**  
 PROVINCE OF SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA

**شهادة حلال**  
 SERTIFIKAT HALAL - HALAL CERTIFICATE  
 No. : ..... الرقم  
 12310000140213

قرر مجلس العلماء الإندونيسي بعد الاختبارات والبحوث بأن المنتجات الغذائية والأدوية ومستحضرات التجميل المبين اسمها ادناه حلال حسب متطلبات الشريعة الإسلامية

Majelis Ulama Indonesia (MUI), setelah melakukan pengkajian dan pembahasan, menetapkan bahwa produk pangan, obat-obatan atau kosmetika yang disebutkan namanya di bawah ini adalah HALAL menurut syariat Islam  
*The Indonesian Council of Ulama, after examining and auditing the ingredients, has declare that the undermentioned food, drug or cosmetic products as HALAL according to the Islamic law*

Jenis produk Type of product	: Aneka Minuman (terlampir)	: نوع المنتجات
Nama produk Name of products	: Livia Catering Yogyakarta	: اسم المنتجات
Nama perusahaan Name of company	: LIVIA Catering Yogyakarta	: اسم الشركة
Alamat perusahaan Company's address	: Sumberan, Jl. Godean, Sleman, Yogyakarta	: عنوان الشركة
Dikeluarkan di Yogyakarta pada Issued in Yogyakarta on	: 9 Februari 2013	: صدرت هذه الشهادة بجوجاكرتا
Berlaku sampai dengan Valid until	: 9 Februari 2015	: وصالحة إلى

مادامت تركيبات المواد المشار إليها و عملية إنتاجها مطابقة على الشكل الذي قرره قسم الإفتاء بمجلس العلماء الإندونيسي جوجاكرتا

Selama bahan-bahan dan proses produksinya masih sesuai dengan persetujuan Komisi Fatwa MUI Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta  
*As long as the ingredients and production processes are in conformity with the approval of Fatwa Commission of the Indonesian Council of Ulama, Province of Special Region of Yogyakarta*

رئيس قسم الإفتاء بالمجلس	مدير لجنة البحوث في الأطفمة والأدوية ومستحضرات التجميل بالمجلس
Komis Fatwa Ketua	Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Direktur,
	
(Drs. H. Fuad Zein, MA)	(Dr. Ir. H. Tridjoko W. Murti, DEA)

رئيس مجلس العلماء  
 Majelis Ulama Indonesia  
 Ketua Umum,  
  
 (Drs. M. Thoha Abdurrahman)

Lampiran 3. Sertifikat halal (minuman)

  
**MAJELIS ULAMA INDONESIA**  
**THE INDONESIAN COUNCIL OF ULAMA**  
**مرقفة لشهدة الحلال**  
**LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL**  
**THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE**

No. : 12310000140213 : الرقم

Jenis produk Type of product	: Aneka Minuman (12 item)	: نوع المنتجات
Nama perusahaan Name of company	: LIVIA Catering Yogyakarta	: اسم المنتجات
Nama produk Name of products	: Livia Catering Yogyakarta	: اسم الشركة
Dikeluarkan di Yogyakarta pada Issued in Yogyakarta on	: 9 Februari 2013	: صدرت هذه الشهادة بـجوكجاكرتا
Berlaku sampai dengan Valid until	: 9 Februari 2015	: وصالحة الى

No.	Item
1	Softdrink
2	Nutrisari
3	Teh Manis
4	Es Cream
5	Es Dawet
6	Es Cocktail
7	Es Teler
8	Es Doger
9	Ronde
10	Rujak Es Cream
11	Wedang Secang
12	Es Cincau

مئتر اجنة البحوث في الاطعمة والادوية ومستحضرات التجميل بالمجلس  
**Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetika**  
**Daerah Istimewa Yogyakarta**  
 Direktur,

  
 (Dr. Ir. H. Tjadjoko W. Murti, DEA.)

Lampiran 4. Daftar minuman yang sudah bersertifikat halal





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PERIZINAN

Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta Telp. 514448, 515865, 515866 ext. 300 Kode Pos : 55165  
E-mail : perizinan@jogjakota.go.id E-mail Intranet : perizinan@intra.jogjakota.go.id

TANDA DAFTAR USAHA PARIWISATA

Nomor : 0004/J.B. GM/2015  
2104/22

BIDANG USAHA : JASA MAKANAN DAN MINUMAN  
JENIS USAHA : JASA BOGA  
SUB-JENIS USAHA : -

1. Nomor/Tanggal Pendaftaran : 14/JMM-06/P/B/03/2015 / 26 Maret 2015
2. Nomor Induk/ Tanggal DUP : 0794/JB/2015 / 26 Maret 2015
3. Nama Perusahaan : -
4. Alamat Perusahaan : -
5. Nama Penanggung Jawab : RIFZIKA LIVIA, SE.MBA
6. Jabatan Penanggung Jawab : -
7. Nama Usaha : KATERING LIVIA
8. Lokasi Usaha Pariwisata : Jl. Nyi A. Dahlan No.17  
Kel. Ngupasan Kec. Gondomanan  
Kota Yogyakarta Telp. (0274) 377722
9. Nomor/ Tanggal akta pendirian badan usaha  
serta perubahannya apabila ada : -
10. Nomor/ Tanggal Izin Gangguan : 503.12.M1/080/NGS-GM/VI/2011  
9 Juni 2011
11. Nomor/ Tanggal Dokumen Lingkungan  
Hidup : -
12. Nomor/ Tanggal Izin Angkutan khusus  
Usaha Jasa Transportasi Wisata : -
13. Kapasitas yang tersedia : -

Ketentuan-ketentuan

1. Tanda Daftar Usaha Pariwisata ini berlaku selama perusahaan masih menjalankan kegiatan usaha pariwisata sesuai dengan Tanda Daftar Usaha Pariwisata ini.
2. Tanda daftar Usaha Pariwisata ini dapat dibatalkan apabila:
  - a. Terkena sanksi penghentian tetap kegiatan usaha sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
  - b. Tidak menyelenggarakan kegiatan usaha secara terus menerus untuk jangka waktu 1 (satu) tahun atau lebih;
  - c. Membubarkan usahanya.
3. Pengusaha wajib mengembalikan Tanda Daftar Usaha Pariwisata ini yang telah dibatalkan.
4. Tanda Daftar Usaha Pariwisata ini tidak berlaku lagi apabila telah dibatalkan.
5. Perusahaan wajib melaksanakan daftar ulang TDUP 5 (lima) tahun sekali.



Lampiran 6. Surat tanda daftar usaha pariwisata



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
**DINAS PENANAMAN MODAL DAN PERIZINAN**

Jl. Kenari No.56 Yogyakarta Kode Pos 55165  
Tlp (0274)555241, 515865, 515866, 562682 Fax (0274)555241  
EMAIL : [pmperizinan@jogja.go.id](mailto:pmperizinan@jogja.go.id) HOT LINE SMS : 08122780001  
HOTLINE EMAIL : [upik@jogjakota.go.id](mailto:upik@jogjakota.go.id) WEBSITE : [www.pmperizinan.jogjakota.go.id](http://www.pmperizinan.jogjakota.go.id)

**TANDA DAFTAR PERUSAHAAN  
PERSEORANGAN**

BERDASARKAN UNDANG-UNDANG NOMOR 3 TAHUN 1982 TENTANG WAJIB DAFTAR PERUSAHAAN

NOMOR TDP : <b>120555605204</b>	BERLAKU S/D TANGGAL	P	4
<b>0310/33</b>	<b>15 Januari 2022</b>		

NAMA PERUSAHAAN : <b>LIVIA KATERING</b>	
STATUS : <b>TUNGGAL</b>	
ALAMAT : <b>JL. NYAI AHMAD DAHLAN NO.21 A NGUPASAN GONDOMANAN YOGYAKARTA</b>	
NOMOR TELEPON : <b>0274-377722</b>	FAX :
PENANGGUNG JAWAB/PEMILIK : <b>RIFZIKA LIVIA, SE., MBA.</b>	
KEGIATAN USAHA POKOK : <b>JASA BOGA/ CATERING</b> KBLI : <b>56210</b>	

YOGYAKARTA, 23 Januari 2017

KEPALA



Lampiran 7. Surat tanda daftar perusahaan perseorangan