

**RINGKASAN**  
**IMPLEMENTASI SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK LIVIA**  
**CATERING BERDASARKAN HAS 23000**

**Oleh:**

**Khairunnisa Indah Safitri**

**(1900033005)**

**Universitas Ahmad Dahlan**

Implementasi HAS merupakan syarat dari LPPOM MUI untuk memperoleh sertifikat halal. Livia *Catering* telah mendapatkan tanda daftar perusahaan perseorangan dari Dinas Penanaman Modal dan Perizinan dengan nomor TDP 120555605204 yang berlaku hingga 15 Januari 2022. Untuk aneka masakan yang ada di Livia *Catering* telah mendapatkan sertifikasi dari LPPOM MUI dengan nomor sertifikat 12310000130213 yang berlaku hingga 9 Februari 2015. Sedangkan untuk aneka minuman yang ada di Livia *Catering* telah mendapatkan sertifikasi dari LPPOM MUI dengan nomor sertifikasi 12310000140213 yang berlaku hingga 9 Februari 2015. Judul laporan kerja praktik yaitu “Implementasi Sistem Jaminan Halal Produk Livia *Catering* Berdasarkan HAS 23000”. Tujuan dari pelaksanaan kerja praktik untuk mengetahui penerapan sistem jaminan halal berdasarkan kriteria standar HAS 23000 serta untuk mengetahui produk dan bahan baku telah mendapat persetujuan halal oleh MUI. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu metode observasi, wawancara, praktik langsung, dokumentasi, dan studi kepustakaan. Hasil yang didapatkan setelah dilakukan terkait implementasi sistem jaminan halal di Livia *Catering* terdapat kekurangan pada kriteria sistem jaminan halal dari tim manajemen halal, audit internal, dan kaji ulang manajemen.

**Kata kunci: Implementasi, HAS 23000, LPPOM MUI**

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Profil Perusahaan

Livia *Catering* merupakan usaha yang didirikan oleh ibu Hj. Rizika Livia di Jl. Nyai Ahmad Dahlan No. 21, Ngupasan, Kec. Gondokusuman, Kota Yogyakarta. Livia *Catering* bergerak di bidang jasa pengolahan dan penyediaan makanan dan pernikahan. Livia *Catering* menyediakan layanan pemesanan nasi kotak untuk beragam acara seperti takjil, syukuran, gathering, dan lainnya. Area yang dilayani oleh Livia *Catering* meliputi Kota Yogyakarta, Sleman, Bantul.

#### 1.1.1. Sejarah Perusahaan

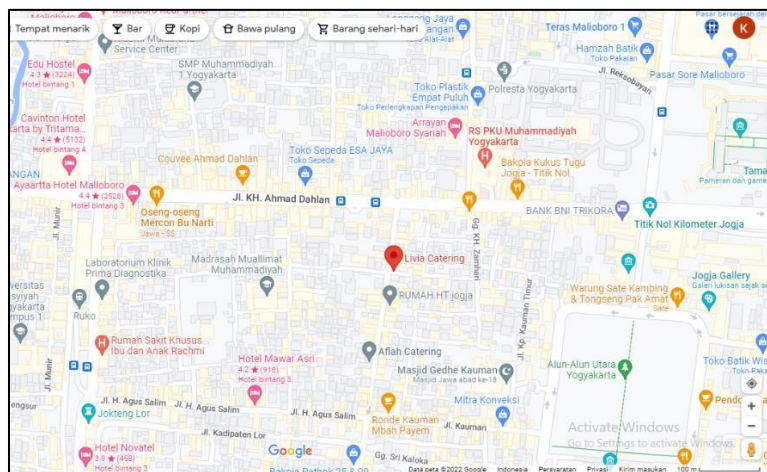
Livia *Catering* merupakan merupakan salah satu jenis usaha yang bergerak dibidang pelayanan makanan banyak, *catering* ini menyediakan dan menjual berbagai jenis menu sesuai dengan pesanan atau permintaan dari konsumen. Pada awalnya livia group mempunyai usaha dibidang modiste, usaha ini berlangsung selama 3 bulan. Kemudian setelah usaha modiste, mulai berkembang usaha *catering*. Usaha *catering* ini tepatnya berdiri pada tanggal 17 Januari 1990 dan terus berkembang sampai sekarang.

Pada tahun 1993 Livia *Catering* mengembangkan usahanya dengan menerima pemesanan skala besar seperti pesta pernikahan, lamaran, syukuran, khitanan, wisuda, ulang tahun, dan acara lainnya. Kemudian jangkauan pelayanan Livia *Catering* diperluas dari Yogyakarta hingga Jawa Tengah seperti Klaten, Magelang, dan Semarang.

Kemudian tahun 1994 Livia *Catering* mengembangkan lagi usahanya dengan menerima pemesanan “*Full Wedding Package*” atau paket pernikahan secara lengkap mulai dari MC, rias, video, busana, dan konsumsi. Paket pernikahan tersebut juga menerima pemesanan adat barat ataupun adat timur.

Pada tahun 1995 Livia *Catering* mendapatkan sertifikasi Halal dengan No. 12310000140213, Sertifikasi tersebut untuk menjamin konsumen dan juga sebagai kebutuhan untuk mengembangkan perusahaannya lebih lanjut.

Pada masa pandemi *Covid-19* Livia Catering merubah bentuk model usahanya semula catering yang melayani acara besar seperti pernikahan, arisan, lamaran, syukuran, dan lain-lain menjadi *catering* yang melayani pesanan rumahan untuk sarapan dan makan siang, hal tersebut dikarenakan para pemilik industri dituntut untuk mengurangi jumlah karyawan dalam satu ruangan, meminimalisir jam kerja, dan juga menerapkan lingkungan kerja yang sehat guna mengurangi potensi penularan *Covid-19*, selain itu tujuan mengganti bentuk usaha tersebut dikarenakan banyak dari pegawai Livia Catering mengundurkan diri karena berkurangnya pesanan karena acara seperti pernikahan, arisan, syukuran, dan acara-acara lain yang mengakibatkan banyak orang tidak boleh dilaksanakan karena pandemi *Covid-19* ini.



Gambar 1. 1Livia Catering

(Sumber: Google Maps)

### 1.1.2. Visi dan Misi Perusahaan

Visi dan misi dari Livia catering adalah sebagai berikut:

Visi: Menjadi bisnis *catering* terpercaya dalam menjalankan permintaan, keinginan dan harapan pelanggan untuk menghasilkan kepuasan rasa dan layanan yang menegakkan dan menjunjung tinggi bahwa konsumen adalah raja.

Misi:

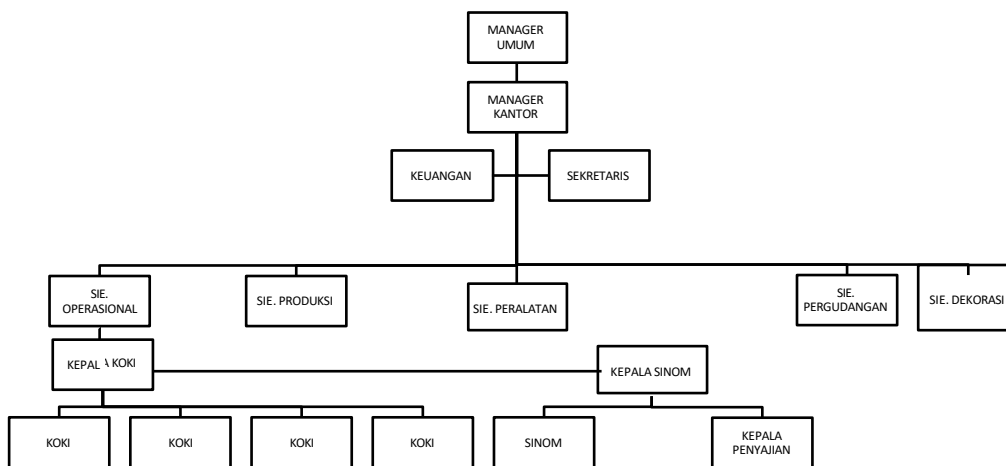
1. Memberikan pelayanan prima dengan profesional dan tanggap.
2. Menyediakan makanan yang berkualitas, sehat, bersih, dan bercita rasa.

3. Menjaga konsistensi dan ketetapan waktu dalam memberikan pelayanan terhadap pelanggan.
4. Membangun hubungan jangka panjang dengan pelanggan sebagai salah satu keunggulan.

### 1.1.3. Struktur Organisasi

#### 1.1.3.1.1. Kepengurusan Livia Catering

Struktur organisasi merupakan kerangka yang menunjukkan pembagian tugas dan tanggung jawab, serta menciptakan hubungan dan tanggung jawab yang nantinya akan tercipta tujuan perusahaan. Adapun struktur organisasi perusahaan *Livia Catering* dapat dilihat pada Gambar 1.2.



Gambar 1. 2 Struktur Organisasi *Livia Catering*

Adapun tugas dan fungsi dari masing-masing bagian di *Livia Catering* adalah sebagai berikut:

#### 1. Manajer Umum dan Manajer Kantor

Untuk sementara manajer umum dan manajer kantor dipegang oleh pemilik catering. Tugasnya yaitu memimpin seluruh anggota dan melakukan pengawasan serta mengevaluasi kegiatan dan karyawan.

#### 2. Sekretaris dan Bendahara

Tugas dari sekretaris yaitu mengatur jadwal kegiatan administrasi dan mengatur keluar masuknya uang.

### 3. Sie Operasional

- Bertanggung jawab untuk pengawasan dalam mempersiapkan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan yang sudah matang.
- Mengawasi dan mengatur seluruh seksi yang ada dibawahnya, termasuk kegiatan yang akan dan sedang berlangsung.

### 4. Sie Produksi

Bertugas mengawasi dan bertanggung jawab kepada seluruh jalannya proses produksi, khususnya yang ada di dapur.

### 5. Sie Peralatan

- Mengkoordinir peralatan yang digunakan untuk proses produksi, baik di dapur maupun saat penyajian
- Merekap seluruh peralatan yang dimiliki perusahaan
- Mengontrol kelayakan alat-alat yang dipakai oleh perusahaan

### 6. Sie Dekorasi

Bertugas bertanggung jawab dalam pendekorasian tempat penyelenggaraan yang dipesan.

### 7. Kepala Koki

- Memimpin dan mengkoordinir jalannya proses produksi dalam proses pemasakan dan pengolahan bahan makanan menjadi makanan yang siap saji
- Memberikan informasi mengenai menu yang akan dimasak
- Mengatur kepala koki

### 8. Kepala Sinom

- Memimpin dan mengkoordinir para sinom untuk ditugaskan pada tempatnya masing-masing
- Mengatur *shift* sinom

### 9. Kepala Penyaji

- Memimpin dan mengkoordinir dalam penyajian menu sesuai dengan pesanan

- Memimpin sie penyajian dan menyangkut segala sesuatu yang dibutuhkan dalam kegiatan tersebut

#### 10. Koki

Koki bertugas untuk memasak menu yang sesuai dengan pesanan dan intruksi oleh kepala koki.

#### 11. Sinom

Sinom bertugas dalam melayani tamu untuk suatu acara yang sedang berlangsung.

#### **1.1.3.1.2. Pelaksanaan kerja**

Livia Catering membuka produksi setiap hari dari Senin hingga Minggu. Untuk jam kerja di Livia Catering tergantung dari banyaknya pesanan, umumnya jam kerja dimulai dari pukul 04:00 WIB dan selesai hingga pukul 15:00 WIB, bila ada pesanan yang banyak pekerjaan bisa sampai pukul 18:00 WIB.

Selama pandemi ini Livia *Catering* tetap membuka produksinya setiap hari akan tetapi terdapat pengurangan karyawan yang ada di dapur. Karyawan tersebut yang ada di dapur berjumlah 2-3 orang dan jika ada pesanan untuk event besar seperti acara pernikahan, maka karyawan yang bekerja di dapur bisa lebih banyak.

### **1.2. Proses Produksi**

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

##### **1.2.1.1.1. Bahan Baku**

Bahan baku yang ada di Livia *Catering* disesuaikan dengan pesanan konsumen dan bahan baku yang digunakan tidak selalu sama setiap harinya. Bahan baku yang biasa digunakan oleh Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 1.1. sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Bahan Baku Livia *Catering*

No	Bahan Baku
1.	Daging mentah
2.	Ayam mentah
3.	Ikan mentah
4.	Bawang merah dan bawang putih
5.	Tempe
6.	Tahu
7.	Wortel
8.	Kentang
9.	Timun
10.	Kembang kol
11.	Cabai
12.	Seledri
13.	Terong
14.	Brokoli
15.	Kacang panjang
16.	Beras
17.	Sawi
18.	Buncis
19.	Tauge
20.	Serai
21.	Lengkuas
22.	Daun salam
23.	Selada
24.	Tepung terigu
25.	Garam
26.	Gula
27.	Minyak goreng
28.	Kecap
29.	Saus
30.	Penyedap rasa

(Sumber: Pribadi)

Bahan baku seperti sayur-sayuran, daging, tahu, bawang merah dan bawang putih didapatkan dari Pasar Beringharjo, Pasar Kranggan, Pasar Ngasem. Untuk membeli bahan baku seperti kecap, saus, dan penyedap rasa didapatkan dari *mini market* terdekat, dan untuk bahan tambahan pangan diperoleh dari Mirota Kampus Godean. Kemudian bahan baku tersebut disimpan berdasarkan dengan jenis bahannya, seperti sayuran yang diletakkan ditempat pengolahan karena sayuran tersebut harus *fresh* dan di cuci terlebih dahulu sebelum diolah. Selain itu, ayam dan ikan yang sudah dibeli harus dibersihkan pada bagian perut dan sisiknya sebelum disimpan didalam *freezer* agar ayam dan ikan tidak mudah busuk serta masih layak digunakan.

Kemudian untuk letak penyimpanan kecap, saus, dan penyedap rasa disimpan pada arak khusus untuk menyimpan bahan baku tersebut. Bahan baku yang terdapat di Livia *Catering* dapat dilihat pada Gambar 1.3.



Gambar 1. 3 Bahan Baku Livia *Catering*

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

#### 1.2.1.1.2. Produk Antara

Produk antara merupakan bahan baku yang sudah diolah tetapi belum menjadi produk akhir. Produk antara dari Livia *Catering* yaitu berupa ikan dan daging. Kedua produk tersebut diolah setengah matang agar produk tersebut cepat dan mudah dalam proses pemasakan. Dikatakan produk antara karena sebelum dimasukkan ke dalam *freezer*, bagian sisik dan isi perut pada ikan harus dibersihkan terlebih dahulu agar tidak mudah busuk. Selanjutnya daging dan ikan dimasukkan ke dalam plastik dan diberi tanggal untuk kemudian dimasukkan ke *freezer* dengan suhu  $-18^{\circ}\text{C} - 20^{\circ}\text{C}$ . Produk antara di Livia *Catering* dapat dilihat pada Gambar 1.4.





Gambar 1. 4 Produk Antara Livia *Catering*




(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

### 1.2.1.1.3. Produk Akhir

Produk akhir merupakan produk yang sudah jadi atau sudah dimasak dan siap untuk dipasarkan. Produk akhir yang dihasilkan oleh Livia *Catering* yaitu bermacam-macam seperti, siomay, sate, bistik, dan masih banyak lagi, karena tergantung dari pemesanan konsumen setiap harinya. Produk akhir yang dihasilkan oleh Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 1.2. dibawah ini:

Tabel 1. 2 Produk Akhir Livia *Catering*

Jenis Produk Akhir	Komposisi Bahan
 <p data-bbox="565 1514 646 1545">(bistik)</p>	<p data-bbox="813 1304 1398 1367">Bistik, telur, kentang, buncis, wortel, daun selada, saus, dan mayones</p>
 <p data-bbox="548 1822 662 1858">(sate ayam)</p>	<p data-bbox="829 1545 1382 1608">Ayam, bumbu kacang, kecap, garam, lada, bawang putih dan bawang merah</p>

 <p>(ayam fillet)</p>	<p>Ayam, tepung, mayones</p>
 <p>(siomay)</p>	<p>Kentang, tahu putih, telur rebus, fillet ikan tenggiri, kulit pangsit, dada ayam fillet, udang, tepung kanji, bawang putih dan bawang merah, merica bubuk, kubis, gula, dan bumbu kacang</p>
 <p>(soto ayam)</p>	<p>Ayam, telur puyuh, kentang, daun seledri, jeruk nipis, bawang putih dan bawang merah, garam, merica, dan kaldu ayam</p>
 <p>(ayam kecap)</p>	<p>Ayam, kecap, garam, timun</p>

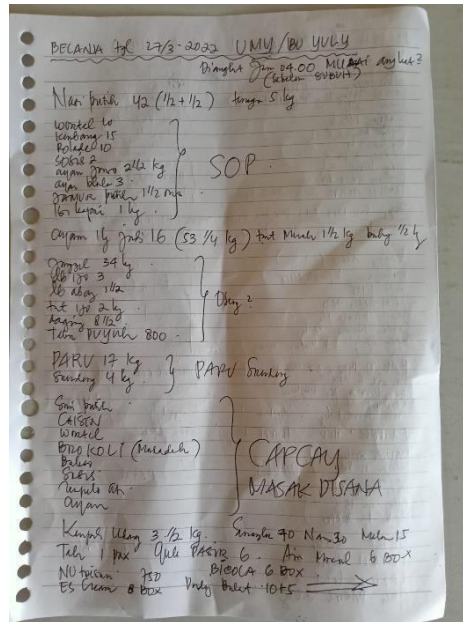
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

### 1.2.2. Proses produksi

#### 1. Pembelian bahan baku

Bahan baku seperti sayuran, tahu, tempe, telur, ikan, dan daging ayam didapatkan dari Pasar Kranggan atau Pasar Beringharjo. Sedangkan bahan baku seperti minyak, kecap, saus, dan tepung didapatkan melalui mini market ataupun supermarket. Pembelian bahan baku ini dilakukan berdasarkan pesanan dari konsumen, contohnya seperti acara pernikahan,

tasyakuran, dan buka puasa bersama. Berikut ini merupakan list pembelian bahan baku yang dapat dilihat pada Gambar 1.5.



Gambar 1. 5 List Pembelian Bahan Baku

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

## 2. Penerimaan bahan baku

Penerimaan bahan baku tersebut dibagi menjadi 2 kategori yaitu bahan yang diolah langsung dan bahan yang disimpan, untuk sayuran merupakan produk yang langsung diolah, dan untuk produk daging dan ikan beberapa langsung diolah dan beberapa dijadikan produk antara kemudian disimpan, untuk bumbu-bumbu dan saus di simpan di rak penyimpanan.

## 3. Pengolahan produk setengah jadi

Bahan baku seperti daging dan ikan tidak diolah langsung, bahan tersebut diolah terlebih dahulu menjadi produk antara untuk bahan baku daging, bahan tersebut direbus dengan air mendidih kurang lebih 30 menit menggunakan kompor gas dan panci kemudian dimasukkan ke dalam plastik bening tebal dan diberi tanggal lalu dimasukkan ke dalam *Freezer*. Produk setengah jadi yang terdapat di Livia Catering dapat dilihat pada Gambar 1.6.



Gambar 1. 6 Produk Setengah Jadi di Livia *Catering*

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

#### 4. Penyimpanan

Untuk menjaga kesegaran dan kerapian bahan baku maka bahan baku yang diterima disimpan ke dalam rak untuk bahan yang tidak mudah rusak seperti tepung, saus, minyak, bumbu, dan bahan lainnya disimpan pada rak-rak yang kering dan terhindar dari sinar matahari.

Bahan daging dan ikan yang telah diolah menjadi produk antara disimpan dalam Freezer dengan suhu rendah  $-180^{\circ}\text{C}$  -  $-20^{\circ}\text{C}$ . Dan untuk bahan sayur karena diolah langsung setelah dibeli maka sayur tersebut diletakkan di dekat tempat pengolahan sehingga tidak menutup jalan dan memudahkan untuk mengambilnya ketika diperlukan. Penyimpanan yang terdapat di Livia *Catering* dapat dilihat pada Gambar 1.7.



Gambar 1. 7 Penyimpanan di Livia *Catering*

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

5. Penimbangan

Untuk menyesuaikan rasa dan takaran dari masakan tersebut diukur menggunakan timbangan.

6. Pencucian

Produk yang ingin diolah dicuci terlebih dahulu dengan air mengalir, pencucian tersebut bertujuan untuk membersihkan dari kotoran dan mikrobia.

7. Pengecilan ukuran

Bahan yang diolah dikecilkan terlebih dahulu, pengecilan ukuran tersebut dilakukan dengan cara memotong dengan pisau atau memarut dengan parutan, pengecilan ukuran tersebut untuk memudahkan proses pemasakan dan mempercepat pematangan.

8. Pemasakan

Bahan-bahan yang telah siap kemudian dimasak, pemasakan tersebut dilakukan dengan berbagai cara yaitu perebusan, penggorengan, pengukusan, pemanggangan, pembakaran, dan penumisan. Proses pemasakan tergantung dari permintaan konsumen. Dalam semua proses pemasakan dilakukan dengan kompor gas. Proses pemasakan yang terdapat di Livia *Catering* dapat dilihat pada Gambar 1.8.



Gambar 1. 8 Proses Pemasakan Livia *Catering*

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

#### 9. Pengemasan

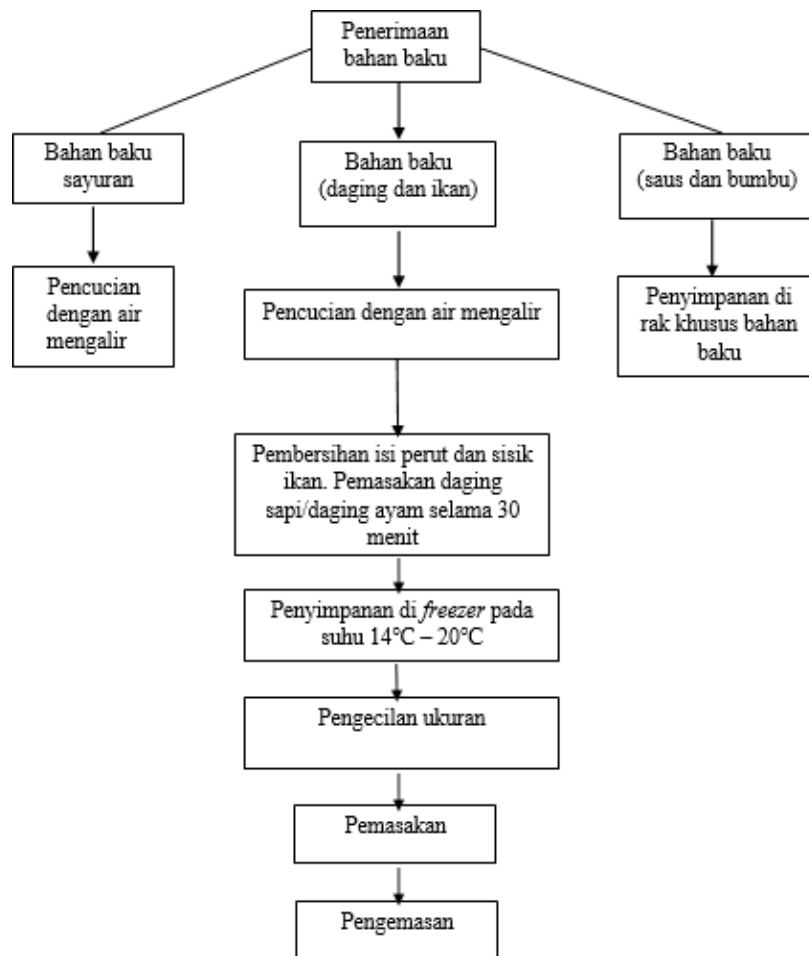
Setelah proses pemasakan masakan disiapkan dan dikemas dalam kemasan, kemasan tersebut dapat berupa box, plastic mika atau kotak plastik kemudian dibungkus lagi dengan plastik dan makanan tersebut diantarkan ke konsumen dengan mobil atau motor. Proses pengemasan yang terdapat di Livia *Catering* dapat dilihat pada Gambar 1.9.



Gambar 1. 9 Pengemasan Livia *Catering*

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

## DIAGRAM ALIR




Gambar 1. 10 Diagram Alir Livia *Catering*



### 1.2.3. Mesin dan peralatan




Mesin dan peralatan yang digunakan dalam produk di Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 1.3. sebagai berikut

Tabel 1. 3 Mesin dan Peralatan di Livia *Catering*




No	Nama Mesin/ Alat	Spesifikasi	Prinsip Kerja	Gambar
1	<i>Freezer</i>	Kapasitas : 115 Liter Energi : 115 Watt Ukuran : 820 x 600 x 830 mm Merk : Modena MD 15	<i>Freezer</i> digunakan untuk menyimpan bahan baku seperti daging dan ikan dengan suhu yang rendah, sehingga tidak mudah membusuk.	  (Sumber: Dokumentasi pribadi)
2	Kompor gas	Merk : Rinnai	Kompor gas digunakan untuk memasak atau memanaskan makanan	  (Sumber: Dokumentasi pribadi)
3	<i>Rice Cooker</i>	Volume : 1,8 Liter Daya : 395 Watt Merk : Miyako	Rice Cooker digunakan untuk membuat nasi dalam skala kecil, biasanya digunakan untuk makan siang karyawan	  (Sumber: Dokumentasi pribadi)






4	Dandang	Volume : 28,4 Liter Diameter : 35 cm Tinggi : 36 cm	Dandang digunakan untuk membuat nasi dalam skala besar	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>
5	Panci	Diameter : 22 cm	Panci digunakan untuk membuat sayur ataupun makanan berkuah	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>
6	Wajan	Diameter : 36 cm Kedalaman : 17 cm	Wajan digunakan untuk menggoreng dan menumis	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>
7	Baskom plastik	Diameter : 24 cm	Baskom plastik digunakan sebagai wadah sementara hasil potongan atau kupasan sayur-sayuran	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>

8	Talenan		Talenan digunakan untuk tempat memotong atau mengiris sayuran dan daging	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>
9	Pisau		Pisau digunakan untuk memotong atau mengiris sayuran atau daging	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>
10	Timbangan		Timbangan digunakan untuk mengukur massa dari bahan sehingga bahan yang digunakan tidak melebihi atau kurang dari takaran resep	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>

11	Rak kayu		Rak kayu digunakan sebagai media menaruh telur atau sayur sehingga tidak menyentuh tanah langsung	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>
12	Tampah	Diameter : 36 cm	Tampah digunakan sebagai tempat sementara sayur atau cabai	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>
13	Ember besar		Ember besar digunakan untuk menampung air atau manruh peralatan masak yang sudah bersih ataupun peralatan masak yang kotor	
14	Spatula		Spatula digunakan untuk membalikkan makanan yang dimasak	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>



15	Sendok sayur		Sendok sayur digunakan untuk mengambil sayur dari panci	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>
16	Teko	Diameter : 18 cm	Teko digunakan sebagai tempat menyimpan air atau menyimpan teh	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>
17	<i>Steamer</i>	Diameter :	<i>Steamer</i> digunakan untuk mengukus makanan, biasanya digunakan untuk siomay	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>

18	Mangkok saringan	Diameter : 18 cm	Mangkok saringan digunakan untuk memisahkan makanan dari suatu cairan	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>
19	Serok penggorengan		Serok penggorengan digunakan untuk mengambil dari wajan	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>
20	Nampan		Nampan digunakan sebagai tempat menaruh makanan yang sudah matang	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>

### 1.2.4. Sarana dan prasarana

Sarana dan prasarana yang di sediakan oleh Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 1.4. dan Tabel 1.5. sebagai berikut:

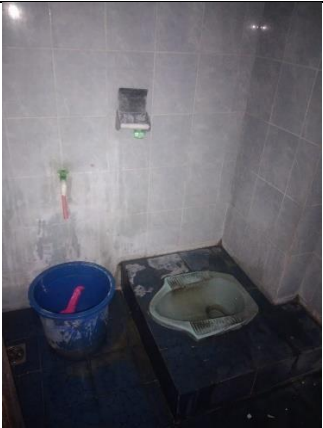
Tabel 1. 4 Sarana di Livia *Catering*

No	Nama	Jumlah	Fungsi	Gambar
1	Dapur	1	Ruangan ini digunakan sebagai tempat mengolah makanan menjadi bahan jadi	
2	Penyimpanan bahan baku	1	Ruangan ini digunakan sebagai tempat menyimpan bahan baku sayur dan produk daging	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>
3	Gudang	1	Tempat ini digunakan sebagai tempat menyimpan peralatan yang tidak digunakan atau tidak terpakai	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>

4	Tempat cuci	1	Tempat ini digunakan untuk mencuci peralatan masak	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>
5	Motor	1	Motor digunakan sebagai media mengantarkan makanan dalam skala yang kecil	 <p>(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>
6	Mobil	1	Mobil digunakan sebagai media pengantar pesanan dalam skala besar	



Tabel 1. 5 Prasarana di Livia *Catering*

No	Nama	Jumlah	Fungsi	Gambar
1	Kamar mandi	1	Di Livia Catering disediakan 1 buah kamar mandi untuk karyawan, kamar mandi tersebut merupakan fasilitas untuk mandi, buang air besar, dan buang air kecil	 <p data-bbox="1101 772 1398 800">(Sumber: Dokumentasi pribadi)</p>
2	Ruang istirahat	1	Ruang istirahat digunakan sebagai tempat istirahat dan makan untuk karyawan	



## **BAB 2**

### **TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK**

#### **IMPLEMENTASI SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK LIVIA CATERING BERDASARKAN HAS 23000**

### **2.1 Latar Belakang**

Produk halal merupakan sebuah produk dimana diproduksi dengan segala unsur kehalalan, mulai dari asal bahan baku, kebersihan dan kesucian alat tidak ada sedikitpun mengandung unsur haram. Proses produksi dan pengolahannya pun dilakukan sesuai dengan pedoman syariah umat muslim yang sudah menjadi ketentuan yang wajib. Produk halal sudah menjadi keharusan untuk mengakui keberadaan muslim dan mengikuti hukum syariah produksi dalam islam, seiring berkembangnya zaman produk halal meningkat dan berkembang dalam beberapa hal. Secara global, industri halal telah berkembang hingga saat ini, mencapai sekitar 1,8 miliar konsumen, dengan perkiraan nilai US\$ 2,1 triliun. (Hashim, 2015). Islam sudah diatur agar seluruh umat muslim mengetahui apa yang diharamkan untuknya dan apa yang dihalalkan untuknya. Segala sesuatu yang diharamkan itu pasti buruk dan segala sesuatu yang dihalalkan itu baik, sehingga makanan yang halal terbukti kualitasnya dan sangat baik untuk dikonsumsi oleh umat manusia.

Semua perusahaan atau UMKM yang menerima sertifikat Halal wajib menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH), namun banyak perusahaan yang justru ditemui dalam pembuatan SJH belum terstandarisasi atau HAS 23000. Karena perpanjangan SJH mereka, itu menjadi masalah lain. Buku Panduan SJH adalah wajib saat mengajukan permohonan sertifikasi produk Halal baru atau yang ditingkatkan. Tanpa bimbingan teknis tentang cara membuat manual SJH, UMKM dapat menghadapi kesulitan dalam memperpanjang SJH. Dengan pemberlakuan UU No. 33 Tahun 2014, audit SJH akan diperlukan sebelum perusahaan menjadwalkan audit produk. Sertifikasi halal berperan penting dalam mengkomunikasikan kepada konsumen bahwa suatu produk memiliki jaminan halal. (Raymond, 2000).

Sistem Jaminan Halal HAS 23000 yang dikeluarkan oleh LPPOMMUI. Ada 11 kriteria yang harus dipenuhi menurut pedoman HAS 23000. Kepatuhan ini dapat dinilai dengan menggunakan manual Sistem Jaminan Halal (SJH) yang diterapkan oleh perusahaan. Livia

*Catering* tidak secara konsisten menerapkan Sistem Jaminan Halal. Kelemahan penerapan Sistem Jaminan Halal adalah tim manajemen Halal internal, kurangnya prosedur tertulis untuk kegiatan kritis, dan kurangnya tinjauan manajemen. Oleh karena itu, pada kerja praktik ini penulis berfokus kepada “Implementasi Sistem Jaminan Halal Produk Livia Catering Berdasarkan HAS 23000” sebagai bentuk pengecekan terhadap UMKM di dalam penerapan sistem jaminan halal yang telah berjalan.

### **2.1.1. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari kerja praktik kali ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah produk yang dihasilkan dan bahan baku yang digunakan telah mendapat persetujuan halal oleh MUI?
2. Bagaimana penerapan sistem jaminan halal berdasarkan kriteria standar HAS 23000 di *Livia Catering*?
3. Berapa persentase ketidaksesuaian dan kesesuaian dari penerapan sistem jaminan halal berdasarkan HAS 23000 di *Livia Catering*?
4. Apa saja faktor penyebab ketidaksesuaian dari penerapan sistem jaminan halal dengan analisis *fishbone*?

### **2.1.2. Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan kerja praktik ini adalah

- 1) Mengetahui produk dan bahan baku telah mendapat persetujuan halal oleh MUI.
- 2) Mengetahui penerapan sistem jaminan halal berdasarkan kriteria standar HAS 23000
- 3) Mengetahui persentase ketidaksesuaian dan kesesuaian dari penerapan sistem jaminan halal berdasarkan HAS 23000 di *Livia Catering*
- 4) Mengetahui faktor penyebab ketidaksesuaian dan kesesuaian dari penerapan sistem jaminan halal dengan analisis *fishbone* di *Livia Catering*

### **2.1.3. Manfaat**

1. Manfaat teoritis

Dengan dilakukannya kerja praktik ini diharapkan memberikan pemahaman dan wawasan yang luas dibidang industry pangan dan bisnis, dan juga tentunya mengetahui

proses produksi suatu perusahaan atau instansi terkhususnya dalam penyelenggaraan jaminan halal di sebuah perusahaan atau instansi.

## 2. Manfaat praktis

### a. Bagi Mahasiswa

Dilakukannya kerja praktik ini menjadi sebuah wadah bagi mahasiswa untuk mengasah kemampuan dan menambah pengetahuan. Selain itu, dengan adanya kerja praktik ini menjadi ajang bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan pengetahuan yang telah didapatkan dalam bangku perkuliahan. Kerja praktik ini juga menjadi kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan meningkatkan rasa pertanggung jawaban dalam melakukan suatu usaha dan tindakan khususnya melakukan segala usaha dan tindakan produksi sesuai dengan syariat islam. Ini juga menjadi salah satu pengabdian kepada masyarakat setempat.

### b. Bagi Pemilik Usaha

Hasil dari laporan kerja praktik ini diharapkan bisa membuka pandangan baru kepada pelaku usaha mengenai pentingnya pengaruh sertifikat halal dalam kelangsungan usaha pangan yang telah dikembangkan. Hasil laporan kerja praktik juga menjadi acuan bagi pemilik usaha untuk memperbaiki manajemennya.

## 4.2 Pembahasan

### 2.2.1 Metodologi Pemecahan Masalah

#### 1. Waktu dan Tempat

Tempat dan waktu pelaksanaan kerja praktik dilakukan di *Livia Catering* pada tanggal 7 Maret s.d 8 April 2022. Kerja praktik dilaksanakan dari pukul 07:00 s.d 12:00 WIB.

#### 2. Metode Pemecahan Masalah

Pemecahan masalah yang ada di *Livia Catering* mempunyai beberapa tahapan yang dilakukan sebelum penulis dapat menarik kesimpulan atas permasalahan yang terjadi di *Livia Catering*. Tahapan tersebut, antara lain observasi, perumusan masalah, pengambilan data, analisis data, dan kesimpulan.

- a) Observasi, dilakukan dengan mengamati kondisi lapangan dengan melihat satu persatu kegiatan yang berlangsung, mulai dari produksi, pengemasan, pemasaran hingga adakah permasalahan hal yang menyimpang sesuai prosedur yang berlaku yang dilakukan oleh tenaga kerja.
- b) Perumusan masalah, tahapan kedua yang dilakukan adalah mengidentifikasi masalah yang ada. Pada tahap ini penulis mengamati satu permasalahan yang terjadi dengan melihat dan mengamati kondisi sehingga menemukan permasalahan yang ada untuk dijadikan topik dalam kerja praktik.
- c) Pengambilan data, setelah mendapatkan suatu permasalahan yang ada di *Livia Catering*, dilakukan tahapan pengambilan data. Untuk data primer, pengambilan data bisa didapatkan melalui partisipasi dan pengamatan pada usaha, serta wawancara dengan pemilik usaha ataupun dari tenaga kerjanya. Sedangkan untuk mendapatkan data sekunder yang meliputi profil perusahaan dari sejarah, visi misi, lokasi serta struktur keorganisasiannya bisa menggunakan metode studi literature sebagai referensi serta wawancara dengan pihak yang terkait. Selain itu pengambilan data juga dilakukan dengan cara dokumentasi, metode ini digunakan untuk memperoleh data yang berupa dokumen catatan-catatan yang ada di *Livia Catering* seperti proses produksi, bahan baku yang digunakan, serta dokumentasi mengenai ketentuan dalam mendapatkan sertifikat halal, dan dokumen terkait lainnya.
- d) Analisis data, dilakukan setelah data primer dan sekunder diperoleh. Analisis data yang dilakukan menggunakan metode kualitatif, karena data yang diperoleh merupakan kumpulan dari beberapa penjelasan. Analisis data dilakukan saat pengumpulan seluruh data diperoleh, terlebih saat wawancara penulis menganalisa berdasarkan jawaban dari informan, dan ketika penulis belum mendapatkan jawaban yang memuaskan, penulis bisa menanyakan pertanyaan yang dirasa kurang jelas sehingga mendapatkan jawaban yang memuaskan.

- e) Kesimpulan, setelah data diambil dan mendapatkan hasil dari sebuah permasalahan yang telah dianalisa sebelumnya, penulis dapat menarik kesimpulan dari permasalahan yang ada sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai. Kesimpulan dituliskan dalam bentuk point-point dan harus menjawab rumusan masalah serta tujuan yang sudah dicantumkan sebelumnya.

### 2.2.2 Implementas Sistem Jaminan Halal

Sebuah industri pangan yang sudah memiliki sertifikat halal, akan diminta pertanggungjawaban atas sertifikat yang didapatkan sebuah perusahaan atau instansi tersebut. Dengan adanya hal itu, maka dijalankanlah jaminan halal dengan tujuan untuk mempertanggungjawabkan kepada lembaga MUI atas sertifikat halal yang didapatkan. Selain itu, sistem jaminan halal (SJH) disusun oleh sebuah perusahaan untuk memberikan konsistensi dalam menghasilkan produk halal yang sesuai dengan kriteria LPPOM MUI.

LPPOM MUI adalah sebuah lembaga yang didirikan di Jakarta oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) pada tanggal 6 Januari 1989, dan merupakan umat Islam Indonesia dalam mengkonsumsi makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetik halal dengan misi melayani fungsi melindungi konsumen. Terutama dalam upaya mengkonsumsi makanan, obat-obatan dan kosmetik (Bungin dan Burhan, 2007).

Beberapa kriteria SJH HAS 23000 yang telah ditetapkan, diantaranya adalah :

#### 1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal merupakan pertanyaan tertulis tentang komitmen perusahaan untuk memproduksi produk halal secara konsisten, mencakup konsistensi dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta konsistensi dalam proses produksi halal. *Livia Catering* berusaha konsisten untuk menjamin semua produk yang mereka hasilkan dan kembangkan halal. *Livia Catering* mendaftarkan produknya pada LPPOM MUI untuk mendapatkan sertifikat halal.

Berdasarkan informasi yang telah diperoleh oleh penulis dari Ibu Livia, bahwa Livia *Catering* dalam melakukan pengolahan produknya telah memilih bahan-bahan yang sudah terpilih dan terjamin kehalalannya. Hal ini dibuktikan dengan bahan baku yang digunakan oleh Livia *Catering* sudah memiliki label halal pada kemasannya. Oleh karena itu, menjadi sebuah kaharusan bagi Livia *Catering* yang secara resmi sudah terdaftar pada LPPOM MUI dengan sertifikat halal. Sumber ini didapatkan saat dilakukannya wawancara terhadap Ibu Livia (Pada bulan April). Namun, tidak ada kebijakan halal secara tertulis dari Livia *Catering*.

## 2. Tim Manajemen Halal

Manajemen halal merupakan organisasi internal perusahaan yang mengelola seluruh fungsi dan aktivitas manajemen dalam menghasilkan produk yang halal. Organisasi management halalnya hanya dilakukan oleh pemilik usaha yaitu Ibu Livia. Diketahui dalam ketentuan dari kasus LPPOM MUI, audit internal diperlukan sebagai penyampai informasi kepada pemangku kepentingan, tetapi dalam konteks ini, hanya Libya yang mengirimkan informasi ini langsung ke LPPO MMUI jika ada perubahan atau penambahan bahan.

## 3. Pelatihan

Pelatihan merupakan kegiatan peningkatan pengetahuan, keterampilan dan sikap untuk mencapai tingkat kompetensi yang diinginkan. Sebuah perusahaan perlu melakukan pelatihan bagi seluruh jajaran pelaksanaan SJH. Pada Livia *Catering*, diselenggarakan pelatihan-pelatihan mengenai halal MUI. Pelatihan yang dilakukan biasanya dilaksanakan serentak se-kota Yogyakarta. Livia *Catering* mengikuti pelatihan satu kali dalam setahun, mengenai pemahaman sistem pelaksanaan SJH melalui seminar yang diikuti mengenai sistem jaminan halal melalui bimbingan dari pihak Provinsi Daerah setempat. Dari informasi yang penulis dapatkan, Ibu Livia menuturkan bahwa setiap tahun ada kuota untuk pendaftaran sertifikasi halal dan juga terdapat pendampingan bagaimana membuat laporan kebutuhan untuk halal yang sebelumnya harus sudah ber P-IRT. Materi yang disampaikan dalam

pelatihan tersebut berupa 11 kriteria sistem jaminan halal yang harus dipenuhi oleh sebuah instansi untuk membuat sertifikat halal produknya. Kegiatan yang didapatkan menjadi sebuah pengetahuan dan informasi bagi pemilik industry makanan untuk mendapatkan sertifikat halal.

#### 4. Bahan

Bahan baku yang digunakan di Livia *Catering* adalah ikan, bawang putih, bawang merah, bawang bombai, cabai, selada, kentang, tomat, kol, dan telur. Bahan penolong menggunakan air, minyak maupun mentega untuk memasak. Untuk bahan seperti kecap dan saos telah mendapatkan sertifikat halal LPPOM MUI.

Tabel 2. 1 Bahan Baku Livia *Catering*

No	Nama Bahan	Jenis bahan	Sertifikat/Label Halal		Nomor sertifikat/Label Halal	Masa Berlaku Hingga	Termasuk Bahan Tidak Kritis
			Ada	Tidak			
1.	Bawang Putih Bawang Merah Bawang Bombay Daun Bawang Daun Selada Kentang Tomat Cabai Kol Labu Siam Telur Ikan Ayam Kangkung Bayam	Sayuran segar					√ √
2.	Minyak Goreng		√		UAE-00080050640509	28 Desember 2024	
3.	Margarin		√		00080007461297	31 Agustus 2025	
4.	Kecap		√		00060046730108	17 Mei 2026	
5.	Saos		√		00060066330913	7 September 2025	

## 5. Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi merupakan semua lini produksi dan peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk, baik milik sendiri atau menyewa. Fasilitas ini mencakup bangunan, ruangan, mesin, peralatan utama, peralatan pembantu sejak penyiapan bahan, proses utama, hingga penyimpanan produk. *Livia Catering* mempunyai peralatan produksi dan bangunan yang dimiliki sendiri oleh Ibu Livia.

## 6. Produk

Penggunaan menu dalam restoran halal tidak boleh menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau Ibadan yang tidak sesuai dengan syarat islam. Selain pada nama, karakteristik/profil sensori menu tidak boleh (LPPOM MUI, 2018). Menu yang di jual di *Livia Catering* sudah terbebas dari nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan dan profil sensori yang terbebas dari kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram hal ini dibuktikan dari jawaban responden bahwa produk tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram.

## 7. Prosedur Aktivitas Kritis

Aktivitas kritis merupakan aktivitas pada rantai proses produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan suatu produk. Terdapat prosedur dan bukti pada setiap aktivitas tersebut, diantaranya adalah seleksi bahan, pembelian bahan, pengembangan produk baru, pemeriksaan bahan datang, proses produksi, pencucian fasilitas produksi, penyimpanan dan penanganan bahan dan produk, prosedur transportasi.

### 1) Seleksi bahan

Prosedur ini memastikan bahwa semua bahan yang digunakan dalam pembuatan produk telah disetujui oleh LPPOMUI. Pemilihan bahan baru adalah proses memilih bahan baru dan menyetujui penggunaannya. (MUI, 2018). Bahan baku ini terdiri dari dua jenis, jenis pertama merupakan bahan baku yang sebelumnya tidak termasuk/tidak termasuk dalam daftar bahan yang disetujui LPPOM



MUI. Kedua, bahan baku dari pemasok baru yang terdaftar dan disetujui oleh LPPOM MUI. (MUI, 2018). Bahan baku yang digunakan oleh Livia Catering sudah tertera nomor kehalalannya yang sudah terdaftar pada kemasan tersebut, namun terkecuali bahan baku yang didapatkan dari pasar seperti bawang dan sayur-sayuran.

## **2) Prosedur Pembelian**

Saat membeli bahan untuk pembuatan produk bersertifikat halal, Anda dapat melakukan pemilihan berdasarkan daftar bahan yang disetujui oleh LPPOMUI. Faktor terbesar adalah biaya dan transaksi pembelian bahan baku untuk suku cadang penunjang produksi. (Gaither, 2005)

Perlunya mempertimbangkan ketersediaan kebutuhan penyimpanan dan produksi saat membeli bahan baku dengan menjalin hubungan dengan beberapa pemasok dengan penawaran harga yang berbeda (Tempelmeier, 2002)

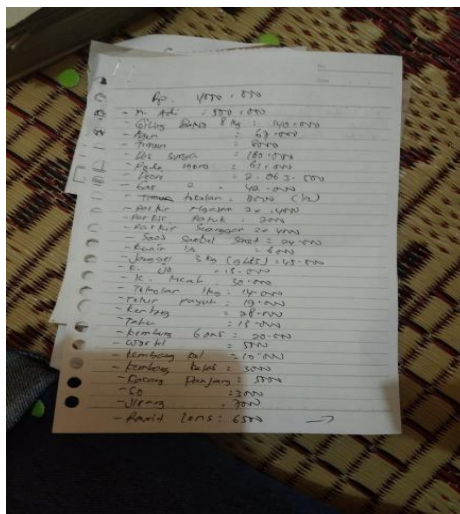
## **3) Pengembangan Produk Baru**

Pengembangan produk baru merupakan formulasi untuk produk yang akan disertifikasi (MUI, 2018). Semua bahan yang digunakan dalam tahap ini harus sudah disetujui oleh LPPOM MUI. Dalam penambahan varian produk baru, Livia Catering menganalisa kehalalan produk dari bahan tersebut, seperti contoh menambah varian produk baru yang berasal dari bahan baku yang halal dan tidak berbahaya jika dilakukan pengolahan.

## **4) Pemeriksaan Bahan Datang**

Pemeriksaan bahan datang adalah pemeriksaan label kemasan untuk memastikan bahwa informasi pada kemasan sudah sesuai sebagai bahan yang menyertai produk. (MUI, 2018). Keberhasilan industri halal bergantung pada kemampuan manajemen layanan logistik dalam memastikan integritas produk halal. Semua produk halal harus memenuhi hukum syariah, produk tersebut harus terbukti baik dan aman untuk diproduksi lebih lanjut. Setelah dilakukan

wawancara dengan Ibu Livia, pada setiap kedatangan produk dilakukan pengecekan jumlah dan kondisi produk yang datang (kurang atau rusak), kemudian dilihat kehalalan dari produk tersebut dengan melihat label kehalalan yang tercantum pada kemasan terkecuali bawang dan sayur yang didapatkan dari pasar karena tidak terdapat label pada kemasan.



Gambar 2. 1 Daftar Belanja Harian Livia *Catering*

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

## 5) Prosedur Produksi

Produksi berlangsung di fasilitas produksi yang memenuhi standar fasilitas. Bahan yang disetujui LPPOM MUI adalah bahan yang termasuk dalam daftar bahan dan bahan baru yang disetujui LPPOMUI. (MUI, 2018). Perencanaan produksi memperhitungkan sumber daya dan keputusan pembelian bahan baku. Memastikan integritas halal adalah faktor kunci dalam mengembangkan rantai pasokan makanan halal yang andal dalam lingkungan yang kompleks dan kompetitif. (Zulfikar, 2014).

#### **6) Pencucian Fasilitas Produksi**

Prosedur ini mengasumsikan bahwa proses pembersihan dapat menghilangkan semua jenis kotoran. (MUI, 2018). Fasilitas yang digunakan harus bersih dan tidak ada kontaminasi pada fasilitas produksi yang akan digunakan. Dalam konteks rantai pasokan halal dan logistik halal, kontaminan adalah zat non-halal atau beracun yang sengaja atau tidak sengaja ditambahkan untuk membuat produk halal menjadi non-halal. Alat yang digunakan oleh *Livia Catering* dicuci menggunakan sunlight. *Livia Catering* menggunakan sunlight sebagai cairan pencuci karena sudah didaftarkan ke LPPOM MUI dan sudah terferivikasi halal sebagai cairan pencuci piring higienis.

#### **7) Penyimpanan dan Penanganan Bahan Baku**

Penyimpanan gudang adalah penyimpanan bahan mentah dan produk di fasilitas produksi, termasuk penyimpanan produk di fasilitas penyimpanan perantara. Handling adalah penanganan material/produk selama proses produksi, termasuk aliran material/produk dan personel produksi. (MUI, 2018). *Livia Catering* menyimpan bahan baku pad arak kayu yang sudah disediakan, dan untuk bahan baku yang dipakai berulang kali seperti contoh gula dan garam disimpan pada wadah yang sudah di cuci sebelumnya dan di tutup rapat.

#### **8) Prosedur Transportasi**

Lingkup transportasi yang dicakup meliputi pemindahan bahan baku dari pemasok ke gudang perusahaan dan antar lokasi produksi di dalam perusahaan, dan pemindahan barang dari distributor. (MUI, 2018). Transportasi yang digunakan oleh *Livia Catering* hanya transportasi pribadi yang dimiliki oleh karyawan seperti sepeda motor yang digunakan untuk mengantar pesanan dalam skala kecil dan pembelian bahan baku di pasar.

#### 8. Kemampuan Telusur

Kemampuan telusur (*traceability*) adalah kemampuan telusur menu yang dijual berasal dari bahan yang memenuhi kriteria dan sudah disetujui LPPOM MUI atau tercantum dalam daftar bahan (LPPOM MUI, 2018). Hasil penelusuran di *Livia Catering* adalah sebagai berikut:

- 1) Daging ayam dan ikan diperoleh dari pasar.
- 2) Bahan pendukung yang digunakan merupakan bahan yang telah mendapatkan label halal dari LPPOM MUI.
- 3) Menu yang dijual sudah ideal karena tidak memiliki nama atau unsur sensori yang mengarah ke hal haram.
- 4) Menu diproduksi di fasilitas yang telah memenuhi kriteria yang ditetapkan yaitu bebas dari unsur babi dan turunannya.

#### 9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Penanganan produk merupakan hal yang menjadi keharusan untuk dilakukan sebuah perusahaan, terutama perusahaan yang akan mendaftarkan sertifikat halal produknya kepada LPPOM MUI. *Livia Catering* melakukan penanganan pada produknya dimulai dari membersihkan alat-alat yang akan digunakan sebelum dilakukannya proses produksi, penyimpanan produk jadi juga ditempatkan pada wadah yang bersih dan tertutup, sehingga meminimalisir kontaminasi pada alat maupun produknya. *Livia Catering* selalu melakukan pembersihan pada alat yang akan digunakan setiap harinya, agar alat yang akan digunakan selalu terjaga kebersihannya, hal ini dapat mempengaruhi keamanan dari produk tersebut.

#### 10. Audit Internal

Audit internal dilakukan sekali 6 bulan. Semua yang berkaitan dengan proses audit internal (seperti prosedur audit internal, proses audit internal, pelaporan, evaluasi, dan tindak lanjut hasil audit) disimpah dan dipelihara. Sebelum menerima sertifikat dari MUI, LPPOM mengirimkan tim audit internal untuk memantau apakah produk yang didaftarkan sudah sesuai dengan ketentuan SJH yang ada. LPPOM memberikan instruksi untuk membentuk audit halal internal atau tim implementasi atau pemantauan yang

memberikan informasi rinci kepada LPPOMUI jika terjadi penyimpangan industri. Dari penuturan Ibu Livia, audit internal hanya sebatas dari salah satu pemilik usaha yaitu Ibu Livia sendiri. Tugas dari audit internal sendiri mengaudit kebijakan halal dan keuangan perusahaan. Penulis tidak menemukan audit internal secara tertulis pada Livia *Catering*.

#### 11. Kaji Ulang Manajemen

Kaji ulang ini dulu sempat dilakukan oleh Livia *Catering*, tetapi karena kondisi 2 tahun terakhir yang menyebabkan terkendalanya kaji ulang manajemen pada Livia *Catering*. Sehingga perubahan yang dilakukan hanya proses produksi usahanya.

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan menunjukkan bahwa Livia *Catering* telah melakukan ketentuan sistem jaminan halal yang telah didapatkan akan tetapi perlu adanya perbaikan dalam penerapan SJH. Kehalalan dalam restoran harus dipenuhi secara keseluruhan demi menjamin kehalalan dalam produk yang dihasilkan (Mashudi, 2015). Pemenuhan kehalalan Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.2.

Tabel 2. 2 Pemenuhan Kehalalan

No	Kriteria	Penerapan		Keterangan
		Ada	Tidak Ada	
1.	Kebijakan Halal			
	a. Lembar komitmen penerapan SJH	√		Tetapi untuk bukti tertulis tidak ada dikarenakan perpindahan kantor yang menyebabkan dokumen terselip
	b. Penyebarluasan (Pelatihan, Briefing, Pemasangan poster, Banner,	√		

	Pencetakan buku saku atau Melalui email)			
	c. Pemeliharaan bukti penyebarluasan Kebijakan Halal	√		
2.	Tim Manajemen Halal			
	a. Bukti tertulis penetapan tim manajemen halal	√		
	b. Pemenuhan kriteria (posisi, agama)	√		
	c. Tanggung jawab tim manajemen halal harus diuraikan dengan jelas	√		
	d. Tim manajemen halal memiliki sertifikat kelulusan pelatihan HAS 23000 (eksternal maupun internal)	√		
	e. Hasil evaluasi kerja terkait kompetensi penyelia halal	√		
	f. Penyediaan sumber daya yang diperlukan oleh tim manajemen halal oleh manajemen puncak.	√		
3.	Pelatihan			
	a. Perusahaan mempunyai prosedur tertulis pelaksanaan pelatihan untuk semua personel yang terlibat dalam aktivitas kritis, termasuk karyawan baru		√	
	b. Mengikuti pelatihan eksternal yang harus diikuti oleh salah satu Tim manajemen halal setidaknya sekali dalam dua tahun.	√		
	c. Adanya pelatihan internal yang harus dilaksanakan setidaknya setahun sekali.		√	

	d. Trainer internal harus telah lulus pelatihan HAS 23000 (eksternal/internal)		√	
	e. Bentuk evaluasi hasil pelatihan internal dapat berupa tes tertulis, tes lisan atau bentuk lain yang berlaku diperusahaan		√	
	f. Pemeliharaan bukti pelaksanaan pelatihan (eksternal/Internal)		√	
4.	Kriteria Bahan			
	a. Bahan tidak boleh berasal dari bahan haram/najis	√		
	b. Bahan bebas dari kontaminasi bahan haram/najis dan produk turunannya	√		
	c. Bahan kritis harus dilengkapi dengan dokumen pendukung yang cukup (sertifikat halal)	√		
	d. Diagram alir sebagai dokumen pendukung sertifikat halal	√		
5.	Kriteria produk			
	a. Nama produk (Tidak menggunakan nama minuman beralkohol, nama babi/anjing serta turunannya, nama setan, dan tidak mengarah pada hal yang menimbulkan kekufuran/kebatilan.	√		
	b. Karakteristik produk tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram.	√		
	c. Bentuk produk (tidak menggunakan bentuk babi atau anjing, tidak	√		

	menggunakan bentuk produk, bentuk kemasan atau label yang menggambarkan sifat erotis, vulgar atau porno)			
	d. Produk dengan merk brand yang sama harus sudah disertifikasi halal sebelum diedarkan	√		
	e. Produk akhir harus tidak terdeteksi kadar etanol.	√		
6.	Kriteria Fasilitas Produksi			
	a. Fasilitas produksi harus yang bebas najis	√		
	b. Adanya pencucian fasilitas produksi sebelum digunakan dalam produksi produk	√		
	c. Pendaftaran fasilitas produksi	√		
7.	Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis			
	a. Adanya seleksi bahan baru (perubahan jenis bahan atau perubahan produsen) pada produk yang sudah disertifikasi.		√	
	b. Memenuhi prosedur seleksi bahan baru (jika ada)		√	
	c. Memenuhi prosedur pembelian barang	√		Prosedur pemeriksaan barang datang hanya dihapal, tidak ada dokumen tertulis.
	d. Memenuhi prosedur tertulis pemeriksaan bahan datang	√		
	e. Memenuhi prosedur produksi	√		
	f. Memenuhi Prosedur pencucian Fasilitas Produksi	√		Ada prosedur pencucian yang



	g. Memenuhi Prosedur Penyimpanan Bahan Baku	√		sering dilakukan oleh karyawan.
	h. Memenuhi Prosedur Transportasi Bahan/Produk	√		
	i. Memenuhi Prosedur Pengembangan Produk/Menu Baru		√	
	j. Memenuhi Prosedur Pengembangan Outlet Baru		√	
	k. Memenuhi Prosedur Penyajian		√	
	l. Memenuhi Prosedur Aturan Pengunjung		√	
	m. Memenuhi Prosedur Aturan Karyawan	√		
8.	Kemampuan Telusur			
	a. Perusahaan mempunyai prosedur tertulis yang menjamin ketertelusuran (berasal dari bahan yang disetujui dan diproduksi di fasilitas yang memenuhi kriteria) produk yang disertifikasi.		√	
9.	Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria			
	a. Perusahaan mempunyai prosedur untuk menangani produk yang tidak memenuhi kriteria.	√		
	b. Prosedur memuat definisi yang tepat tentang produk ini dan cara menanganinya.		√	
10.	Audit Internal			
	a. Verifikasi pemenuhan 11 kriteria yang dilakukan oleh auditor dari internal perusahaan	√		

	b. Perusahaan mempunyai prosedur tertulis audit internal.		√	
	c. Pelaksanaan audit internal dilakukan setidaknya dua kali dalam setahun		√	
11.	Kaji Ulang Manajemen			
	a. Perusahaan mempunyai prosedur tertulis kaji ulang manajemen.		√	
	b. Pelaksanaan kaji ulang manajemen dilakukan setidaknya sekali dalam setahun.		√	
	c. Kaji ulang manajemen dilakukan dengan melibatkan seluruh bagian yang terkait dengan SJH termasuk manajemen puncak.		√	

Sumber: Livia *Catering*, 2022

Sistem Jaminan Halal dibuat dan dibuat oleh perusahaan dengan sertifikat Halal untuk menjamin kelangsungan proses produksi Halal sesuai dengan persyaratan LPPOM MUI karena regulasi kebijakan Halal, bahan, produk dan audit Halal internal Menerapkan manajemen terpadu. Pengembangan dan penerapan Sistem Jaminan Halal bertujuan untuk memastikan keberlangsungan proses produksi Halal tetap terjaga setiap saat. Produk halal yang diproduksi kini dijamin halal sesuai regulasi.

Penulis menyatakan dalam proses mendapatkan sertifikat halal, banyak upaya yang dilakukan oleh Livia *Catering*. Pemenuhan kriteria Sistem Jaminan Halal, dilakukan dengan cukup baik. Dari 11 kriteria yang tercatat dari ketentuan LPPOM MUI, ada 50% kriteria yang terlaksana, kriteria tersebut adalah kebijakan halal, tim manajemen halal, audit internal, dan kaji ulang manajemen. Dengan komponen kriteria tersebut, menurut LPPOM anjuran yang digunakan untuk SJH pada usaha kecil menengah hanya terdiri

dari 4 kriteria dari Kriteria yang seharusnya, maka usaha tersebut bisa mendapat sertifikat halal dengan kriteria nilai B.

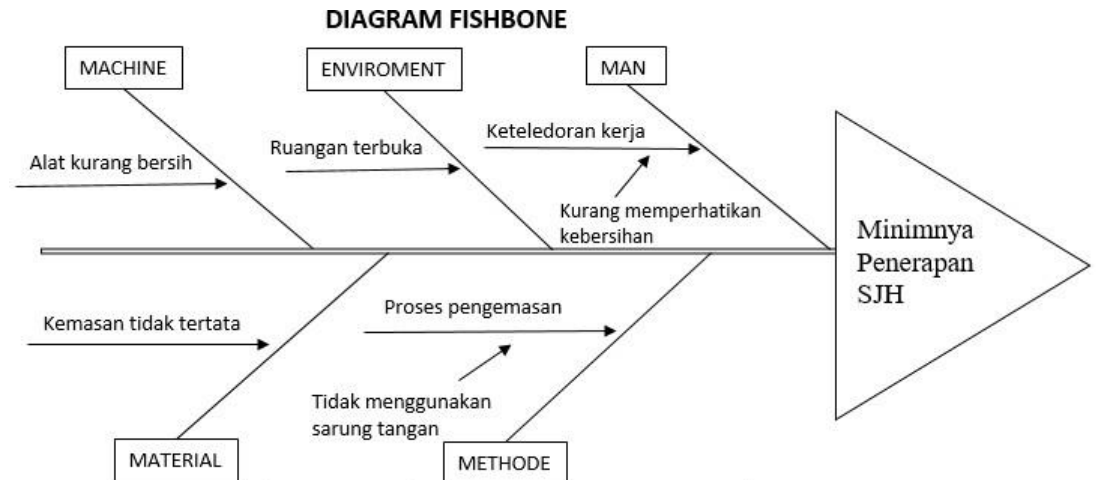
Dalam pengamatan penulis seharusnya LPPOM lebih memperhatikan dan memberikan pelatihan lagi untuk Livia *Catering* agar bisa melakukan manajemen produksinya menjadi lebih baik, sehingga komponen-komponen dalam SJH secara menyeluruh dapat dilakukan dengan sebaik-baiknya.

Saat penulis melakukan pemeriksaan terdapat sertifikat halal yang ada, terdapat kesalahan fatal yang dilakukan oleh Livia *Catering*. Sertifikat halal yang tercantum sudah habis masa berlaku, atau dalam artian sudah waktunya pihak Livia *Catering* melakukan pendaftaran ulang mengenai sertifikat halal. Namun pihak Livia *Catering* belum melakukan hal tersebut sebagaimana mestinya. Oleh karena itu penulis memberikan informasi dan saran agar melakukan pengajuan sertifikasi lagi pada LPPOM MUI, agar produknya secara resmi dapat tersertifikasi halal.

### **2.2.3 Analisis Diagram *Fishbone***

Diagram fishbone disebut juga diagram sebab-akibat karena dalam penggunaannya diagram ini menunjukkan dampak atau akibat dari permasalahan yang terjadi dan berbagai penyebabnya. Fungsi utama dari diagram ini adalah untuk mengidentifikasi penyebab-penyebab suatu permasalahan yang terjadi sehingga nantinya akan lebih mudah dalam mengambil langkah pengendalian dan perbaikan berdasarkan penyebab yang telah diketahui.

Untuk permasalahan yang terjadi di Livia *Catering*, selanjutnya diidentifikasi faktor penyebabnya dilakukan dengan cara pengamatan selama proses produksi berlangsung. Di bawah ini merupakan analisis penyebab-penyebab minimnya penerapan SJH menggunakan analisis diagram fishbone yang bisa dilihat pada Gambar 2.2.



Gambar 2. 2 Analisis Diagram Fishbone

Dari diagram fishbone di atas dapat diketahui bahwa faktor penyebab terjadinya kecacatan berasal dari aspek manusia, metode, mesin, material, dan lingkungan. Berikut ini merupakan analisis faktor penyebab minimnya penerapan SJH di Livia *Catering*.

#### 1) Man

- Keteledoran kerja

Keteledoran kerja ini bisa terjadi dimanapun, sebab utamanya dikarenakan kurangnya ketelitian dan kepekaan terhadap sekitar. Tenaga kerja di Livia *Catering* melakukan pekerjaan dengan santai sembari mengobrol dengan yang lainnya tanpa menggunakan masker contoh pada proses pemasakan, lalu setelah memegang hp mereka tidak mencuci tangan terlebih dahulu, tetapi langsung memegang bahan makanan yang akan di masak. Hal ini sangat mempengaruhi kebersihan tenaga kerja dan masakan yang dihasilkan.

#### 2) Method

- Proses pengemasan

Saat dilakukan proses pengemasan ada beberapa hal yang tidak diperhatikan oleh tenaga kerja, salah satunya ke higienisan produk. Dalam melakukan proses pengemasan beberapa pekerja tidak menggunakan sarung tangan sebagaimana mestinya, sehingga produk langsung diambil menggunakan tangan. Saat produk tersentuh oleh tangan, maka produk dapat mudah terkontaminasi bakteri atau debu yang ada di tangan.

### 3) Machine

- Alat kurang bersih

Kebersihan alat juga menjadi jaminan kehalalan sebuah produk. Karena sesuatu yang kotor dapat menjadikan produk itu tidak halal. Alat yang ada di Livia Catering tidak semua dibersihkan setiap hari, seperti wajan yang telah digunakan untuk menggoreng tidak langsung di cuci ketika sudah selesai digunakan. Proses pencucian biasanya dilakukan dengan menggunakan sabun pembersih Sunlight.

### 4) Environment

- Ruang terbuka

Ruang produksi yang terbuka bisa menyebabkan kontaminasi pada alat, terlebih alat juga tidak tertutup. Bangunan yang digunakan adalah bangunan lama dan belum ada lagi renovasi, tidak ada kesadaran sendiri mengenai kebersihan ruang produksi.

### 5) Material

- Kemasan tidak tertata

Penyimpanan kemasan produk, disimpan pada lemari kaca secara tumpuk dan menjadi satu, bahkan banyak juga kantong plastik yang telah digunakan sebelumnya dimasukkan kedalam lemari tersebut. Hal ini menjadikan kebersihan kemasan kurang terjamin.

## 2.3 Saran

1. Memberikan penyuluhan kepada karyawan akan pentingnya kebersihan peralatan sebelum digunakan.
2. Perlunya pengawasan oleh LPPOM MUI kepada seluruh pemilik usaha agar penerapan aturan yang berlaku dapat terlaksana.
3. Menerapkan peraturan saat jam kerja (seperti mencuci tangan, menggunakan sarung tangan, memakai masker,dll).
4. Merapikan tatanan dapur produksi menjadi lebih tertata.
5. Membersihkan alat sebelum dan sesudah digunakan.
6. Perlu adanya pembersihan telur sebelum digunakan
7. Perlu adanya pengawasan produk

8. Perlu adanya pencatatan bahan baku datang

## 2.4 kesimpulan

Setelah dilakukannya kerja praktik dalam UMKM di Livia *Catering*, penulis telah melakukan berbagai observasi pada proses produksi hingga penerapan sistem jaminan yang telah dilakukan untuk mendapatkan sertifikat halal.

Penulis dapat menarik kesimpulan, sebagai berikut:

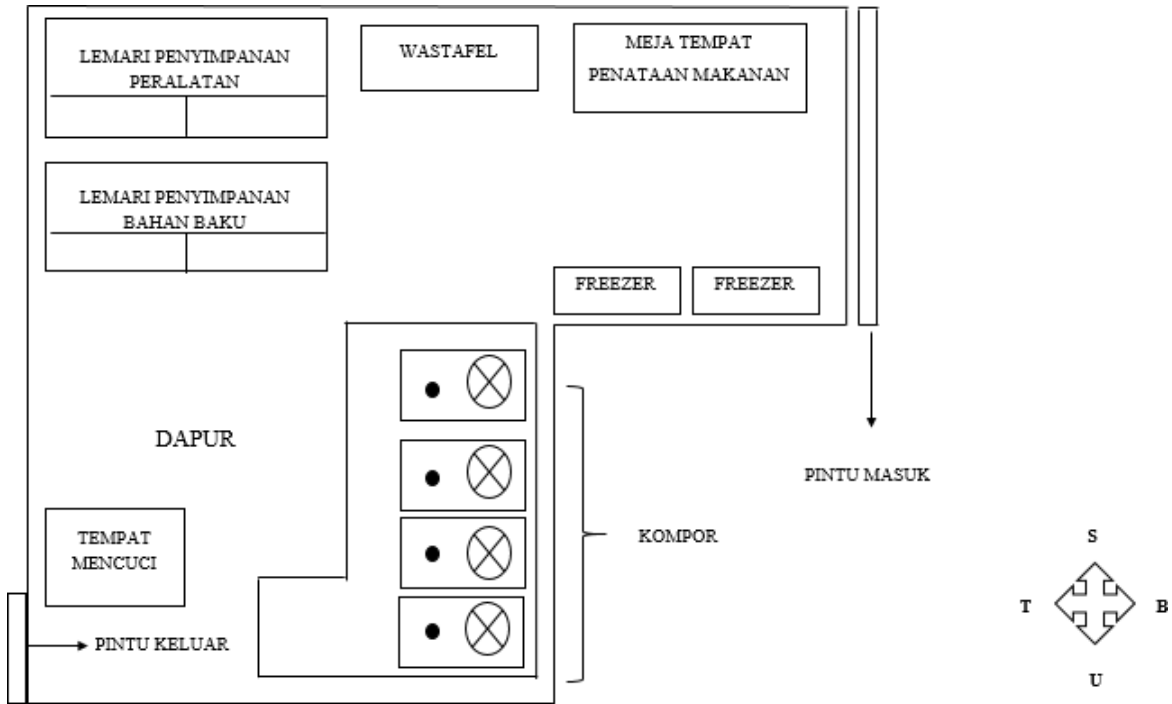
1. Produk yang digunakan oleh Livia *Catering* sudah mendapatkan persetujuan halal dari MUI, ditunjukkan dengan adanya label halal dan nomor sertifikat yang terdapat pada kemasan.
2. Sistem Jaminan Halal yang diterapkan oleh pihak Livia *Catering* dalam upaya mendapatkan sertifikat halal dilaksanakan dengan cukup baik, meskipun ada beberapa point dari kesebelas kategori halal kurang dilakukan dengan baik.
3. Presentase ketidaksesuaian dan kesesuaian dari penerapan sistem jaminan halal berdasarkan HAS 23000 di Livia *Catering* yaitu sebesar 50% kriteria yang terlaksana.
4. Faktor penyebab ketidaksesuaian dari penerapan sistem jaminan halal dengan analisis *fishbone* terdapat pada manusia dan prosedur. Hal ini diakibatkan karena kurangnya kesadaran karyawan akan kebersihan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmat Muzaeni Arif Efendi, Muhamad Nur Kholis, Agency Nurmaydha. 2019. Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo) . Ponorogo
- Debby Nukeriana. 2018. Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan di Kota Bengkulu. Bengkulu
- Hamberi, Bayu Dwi Saputra. 2016. Implementasi Kebijakan Jaminan Produk Pangan Halal Di Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Selatan. Palangkaraya
- Hashim, Hanini Ilyana Che dan Sariwati Mohd Shariffa. 2015. “Halal Supply Chain Management Training: Issues And Challenges”. Selangor
- Hayyun Durrotul Faridah. 2019. Sertifikat Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi. Surabaya
- LPPOM MUI. 2018. Lppom MUI | Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. Retrieved November 11, 2019, from halalmui.org website: <https://www.halalmui.org/mui14/>
- LPPOM MUI. 2021. Kriteria Sistem Jaminan Halal Dalam HAS 23000. Retrieved April 12, 2022, from halalmui.org website: <https://halalmui.org/mui14/main/page/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000>
- Majelis Ulama Indonesia (MUI). 2008. Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI
- Nurdin Usman. 2002. Konteks Implementasi Berbasis Kurikulum, Grasindo, Jakarta
- Sri Ayu Parwati. 2021. Penerapan Kriteria Sistem Jaminan Halal HAS 23000 Pada PT. Chiayo Sehat Indonesia. Bandung
- Wahyu Susihono, Evi Febianti. 2018. Implementasi Sistem Jaminan Halal Melalui Bimbingan Teknis Penerapan HAS 23000 di Industri Gipang Tiga Bunda Cilegon Banten. Banten

## LAMPIRAN


### Lampiran 1. Layout Livia Catering





## Lampiran 2. Form Penilaian Pembimbing Lapangan

FORM KP-03/TP

 PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166


**FORM PENILAIAN PEMBIMBING LAPANGAN**


Nama Pembimbing Lapangan : Laras HS  
 Jabatan :  
 Nama Industri : Livia Catering  
 Nama Mahasiswa : Khairunnisa Indah Safitri  
 NIM : 190033005

No	Materi Penilaian	Skor
1.	Disiplin waktu	95
2.	Pemahaman materi/konsep	90
3.	Cara komunikasi ( <i>communication skill</i> )	90
4.	Sikap	95
5.	Usaha mahasiswa menyelesaikan tugas	95
6.	Kekompakan/ <i>team work</i>	95
7.	Kemampuan menghitung dan menganalisa	90
8.	Kepercayaan diri	95
<b>Nilai rata-rata dosen pembimbing lapangan, (N1)</b>		<b>93,12</b>

Kurang (40-54)  
 Cukup (55-64)  
 Baik (65-79)  
 Sangat baik (80-100)

Yogyakarta, 8 April 2022


Pembimbing Eksternal\*  
  
 (.....Laras HS.....)  
 \* : wajib dibubuhi cap basah perusahaan



CS Dipindai dengan CamScanner

## Lampiran 3. Lembar Penyelesaian Kerja Praktik

FORM KP-04/TP

 PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

**KETERANGAN PENYELESAIAN KERJA PRAKTIK**

Dengan ini menyatakan mahasiswa berikut:

Nama : KHAIRUNNISA INDAH SAFITRI  
NIM : 1900033005  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan.

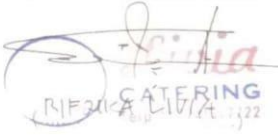
Telah menyelesaikan/tidak menyelesaikan\* kerja praktik pada:


Nama Perusahaan/Instansi : LIVIA CATERING  
Tanggal Kerja Praktik : 7 Maret - 8 April 2022

Dengan hasil ~~MEMUASKAN~~/BAIK/~~KURANG BAIK~~\*


Demikian pernyataan ini dibuat sebagai bukti dan administrasi pelaksanaan kerja praktik

Mengetahui,

Pimpinan Perusahaan/Instansi\*\*  
  
RIFA KATERING


Pembimbing Lapangan,  
  
Laras HS

\*. coret yang tidak perlu  
\*\*. wajib membubuhkan cap basah perusahaan/instansi

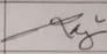
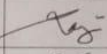
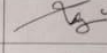
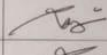
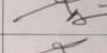
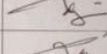

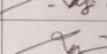
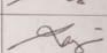
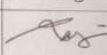
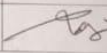

 Dipindai dengan CamScanner

## Lampiran 4. Log Book Pelaksanaan Kerja praktik


FORM KP-02/TP

 PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

**LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN**

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1.	7 / 3 / 2022	Orientasi	
2	8 / 3 / 2022	Membantu mempersiapkan pesanan	
3.	9 / 3 / 2022.	Membantu proses memotong & pengemasan.	
4.	10 / 3 / 2022	Menotons bahan baku, mengemas pesanan.	
5.	11 / 3 / 2022.	Membantu proses pengemasan.	
6.	12 / 3 / 2022	Membuat bonso, mengemas pesanan.	
7.	13 / 3 / 2022	LIBUR	
8	14 / 3 / 2022	Menotons bahan baku, memotong, <del>memotong</del> mengemas pesanan.	
9.	15 / 3 / 2022	Menotons bahan baku & membuat bonso	
10.	16 / 3 / 2022	Menotons bahan baku & mengemas pesanan	
11.	17 / 3 / 2022	Membantu menyiapkan pesanan nasi box	
12.	18 / 3 / 2022.	Menotons bahan baku, mengemas pesanan.	

Mengetahui,  
Pembimbing Lapangan\*

  
**Pivvia**  
CATERING  
(0271) 777222

\*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

CS Dipindai dengan CamScanner

FORM KP-02/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
 FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
 Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
 Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

### LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
13	19 / 3 / 2022	Memotors bahan batu, mensemas pesanan	
14	20 / 3 / 2022	LIBUR	
15	21 / 3 / 2022	Menyiapkan pesanan sian-may, bistik & Nasi box	
16	22 / 3 / 2022	Menyiapkan pesanan catering	
17	23 / 3 / 2022	Mensemas pesanan & membuat packaging nasi box	
18	24 / 3 / 2022	Menyiapkan pesanan nasi box, memotong bahan batu, dan mencuci ikan filet	
19	25 / 3 / 2022	Memotong bahan batu dan menyiapkan makanan untuk acara pernikahan	
20	26 / 3 / 2022	Memotong bahan batu dan mensemas pesanan catering	
21	27 / 3 / 2022	Membuat zuppa soup di acara pernikahan	
22	28 / 3 / 2022	LIBUR	
23	29 / 3 / 2022	LIBUR	
24	30 / 3 / 2022	Mensemas pesanan catering dan menyiapkan pesanan bistik	

Mengetahui,  
 Pembimbing Lapangan\*



\*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

FORM KP-02/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN  
 FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD  
 Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)  
 Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

### LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
25	31 / 3 / 2022	Mengkonfirmasi pemesanan untuk nasi box, mensemas pesanan catering.	
26	1 / 4 / 2022	Mensemas pesanan catering.	
27	2 / 4 / 2022	Mensemas pesanan catering, mengkonfirmasi pesanan nasi kuning & membuat pemesanan nasi box	
28	3 / 4 / 2022	LIBUR	
29	4 / 4 / 2022	Membuat <del>pesan</del> pemesanan untuk nasi box	
30	5 / 4 / 2022	SAKIT	
31	6 / 4 / 2022	Membuat pemesanan nasi box	
32	7 / 4 / 2022	Membuat pemesanan nasi box	
33	8 / 4 / 2022	Membuat pemesanan nasi box & snack.	

Mengetahui,  
 Pembimbing Lapangan\*



\*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan



## Lampiran 5. Sertifikat Halal Livia Catering

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ  
مَجْلِسُ الْفَتْوَاءِ الْإِسْلَامِيِّ  
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 12310000130213

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 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

رئيس قسم الإفتاء بالمجلس Ketua, Komisi Fatwa	مدير لجنة البحوث في الأظعمة والأدوية ومستحضرات التجميل بالمجلس Direktur, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika
 (Drs. H. Fuad Zein, MA)	 H. Tridjoko W. Murti, DEA
 (Drs. H. M. Thoha Abdurrahman)	

رئيس مجلس العلماء الإندونيسي  
Majelis Ulama Indonesia  
Ketua Umum,

No. Sertifikat Sebelumnya: 12160001410910

## Lampiran 6. Sertifikat Halal Livia Catering

  
 مَجْلِسُ الْإِسْلَامِ الْإِنْدُونِيسِي  
 MAJELIS ULAMA INDONESIA  
 THE INDONESIAN COUNCIL OF ULAMA  
 مرفقة لشهادة الحلال  
 LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL  
 THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE  
 الرقم : 12310000130213 : No.

Jenis produk : **Aneka Masakan (45 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 في جوجكارتا  
 Issued in Yogyakarta on :  
 Berlaku sampai dengan : **9 Februari 2015** : وصالحة الى  
 Valid until :

No.	Item	No.	Item
51	Mie Kocok	74	Dimsum
52	Sop Sulung	75	Nasi Kebuli
53	Sop Buntut	76	Nasi Rawon
54	Pecel Komplit	77	Nasi Merah
55	Gudeg Komplit	78	Zoupa Soup
56	Iga Bakar	79	Spageti
57	Beef Paprika	80	Sate Padang
58	Lontong Opor	81	Nasi Liwet Solo
59	Beef Teriyaki	82	Nasi Goreng
60	Chicken Gordon Blue	83	Serabi Kocor
61	Sate Kambing	84	Aneka Jenang
62	Sate Ayam&Lontong	85	Bajigur
63	Kambing Guling	86	Lontong Lodeh
64	Kebab	87	Sate Ambal
65	Lasagna	88	Tekwan
66	Gulai Kambing	89	Aneka Gorengan
67	Nasi Timlo	90	Mie Kangkung
68	Risol Keju Daging Asap	91	Mie Kopyok
69	Lontong Kikil	92	Kupat Tahu
70	Gado-gado	93	Soto Betawi
71	Martabak	94	Sus Ragout
72	Bakmi Jawa	95	Songgo Buwono
73	Tengkleng Kambing		

منتر لجنة البحوث في الاطعمة والادوية ومستحضرات التجميل بالمجلس  
 Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetika  
 Daerah Istimewa Yogyakarta  
 Direktur,  
  
 (Djoko W. Murti, DEA.)



## Lampiran 7. Sertifikat Halal Livia Catering

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ  
مَجْلِسُ الْفُقَهَاءِ الْإِنْدُونِيسِيِّ  
MAJELIS ULAMA INDONESIA  
THE INDOONESIAN COUNCIL OF ULAMA  
PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
PROVINCE OF SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA

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

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 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

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

Komisi Fatwa      Lembaga Pengkajian Pangan,  
Ketua      Obat-obatan dan Kosmetika  
Direktur,  
(Drs. H. Fuad Zein, MA)      (Drs. Ir. H. Tridjoko W. Murti, DEA)

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



## Lampiran 8. Sertifikat Halal Livia Catering

  
 مَجْلِسُ الْفُقَهَاءِ الْإِسْلَامِيَّةِ  
 MAJELIS ULAMA INDONESIA  
 THE INDONESIAN COUNCIL OF ULAMA  
 مرفقة لشهادة الحلال  
 LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL  
 THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE  
 No. : 12310000140213 : الرقم

Jenis produk : Aneka Minuman (12 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 بـجوجكارنا  
 Issued in Yogyakarta on :  
 Berlaku sampai dengan : 9 Februari 2015 : وصالحة الى  
 Valid until :


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

منذراجة البحوث في الاطعمة والادوية ومستحضرات التجميل بالمجلس  
 Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetika  
 Daerah Istimewa Yogyakarta  
 Direktur,  
  
 (Dr. H. H. Djoko W. Murti, DEA.)



CS Diposkan dengan CamScanner

## Lampiran 9. Surat Tanda Izin Gangguan Livia Catering



**TANDA IZIN GANGGUAN**

No. : **503.12.M1/41/NGS.GM/XI/2016**

Nama : **RIFZIKA LIVIA SE - MBA**

Alamat Usaha : **JL. NYAI A. DAHLAN NO. 21A YOGYAKARTA**

Kelurahan : **NGUPASAN**

Kecamatan : **GANDOMANAN**

Jenis Usaha : **KANTOR KATERING " LIVIA "**

Biaya Izin : **Rp. 127.000,-**

Berlaku s/d : **24 NOPEMBER 2021**

Yogyakarta, 24 NOPEMBER 2016  
A.n. WATI LINDA YOGYAKARTA  
CAMAT GANDOMANAN  
KECAMATAN  
GANDOMANAN  
**AGUS ARIF NUGROHO, SSTP**  
NIP. 19770907 199603 1 001

NB. : Harus dipasang di tempat yang mudah dilihat umum



Lampiran 10. Surat Tanda Izin Gangguan Livia *Catering*

**PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA**  
**DINAS PENANAMAN MODAL DAN PERIZINAN**  
 Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta 55165 Telepon 514448, 515865, 515866, 562682 Fax (0274) 555241  
 E-MAIL : [pmperizinan@jogjakota.go.id](mailto:pmperizinan@jogjakota.go.id)  
 Hotline SMS : 08122765000; 08122780001 Hotline E-mail : [pmperizinan@intra.jogja.go.id](mailto:pmperizinan@intra.jogja.go.id)  
 WEBSITE : [www.pmperizinan@jogjakota.go.id](http://www.pmperizinan@jogjakota.go.id); [www.jogjakota.go.id](http://www.jogjakota.go.id)

**TANDA DAFTAR USAHA PARIWISATA**  
 Nomor : 0001JB.GM/2017  
0309/22

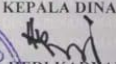
**BIDANG USAHA** : JASA MAKANAN DAN MINUMAN  
**JENIS USAHA** : JASA BOGA  
**SUB-JENIS USAHA** : -


1. Nomor/Tanggal Pendaftaran	:	1/JMM-06/P/B/01/2017 / 17 Januari 2017
2. Nomor Induk/ Tanggal DUP	:	1039/JB/2017 / 17 Januari 2017
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.21 A 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	:	-
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. Dengan diterbitkannya izin ini maka izin yang dikeluarkan dari Dinas Perizinan Kota Yogyakarta Nomor : 0004/JB.GM/2015 Tanggal : 31 dinyatakan tidak berlaku lagi.
6. Perusahaan wajib melaksanakan daftar ulang TDUP 5 (lima) tahun sekali.

Ditetapkan di : Yogyakarta  
 Pada Tanggal : 25 Januari 2017

**KEPALA DINAS**  
  
**D. HERI KARYAWAN**  
 NIP. 195911141989031004



Lampiran 11. Surat Tanda Daftar Perusahaan Perseorangan Livia *Catering*


**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 HOT LINE SMS : 08122780001  
 HOTLINE EMAIL : upik@jogjakota.go.id WEBSITE : www.pmperizinan.jogjakota.go.id

---

**TANDA DAFTAR PERUSAHAAN**  
**PERSEORANGAN**

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

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

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

YOGYAKARTA,      23 Januari 2017  
 KEPALA



Drs. HERI KARYAWAN  
 NIP. 19891114 198903 1 004

CS Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 12. Pendaftaran produk halal pada laman [www.halalmui.org](http://www.halalmui.org)

The screenshot shows the LPPOM MUI website search results for the keyword 'SunCo'. The page features a search bar with the text 'Nama Produk' and a search button labeled 'CARI'. Below the search bar, there is a 'PRINT HASIL PENCARIAN' button and the text 'Acuan Sertifikasi Halal : HAS 23000'. The search results are displayed in a grid format with three columns. Each column contains a product name and a certificate number, along with a 'DETAIL' button. The products listed are:

Nama Produk	Nomor Sertifikat
Sunco Masterchef Stable Deep Frying Oil	:00080020130402
AISYA SKIN Suncover Lotion	:LPPOM-00150127730921
AISYA SKIN Suncover Shiny Brightskin	:LPPOM-00150127730921
AISYA SKIN Suncover Ultra	
SunCo	
SUNCO BISTRO	

At the bottom of the page, there is a Windows taskbar showing the search bar, system tray, and date/time (11:44, 28/07/2022).