

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Objek Penelitian

Berikut ini merupakan gambaran umum dari hasil penelitian yang telah didapatkan. Dalam gambaran umum objek penelitian ini akan dibahas terkait bagaimana sejarah perusahaan atau Rumah Makan H. Ismun, lokasi perusahaan, falsafah perusahaan, serta gambaran umum lain terkait perusahaan atau Rumah Makan H. Ismun.

1. Sejarah Perusahaan

Rumah Makan H. Ismun memiliki sejarah perjalanan yang cukup panjang dan unik. Sejarah perusahaan ini dimulai pada tahun 1960an ketika seorang pendiri atau pemilik yang bernama Bapak H. Ismun dan istrinya yang bernama Ibu Insiyah memutuskan untuk mendirikan suatu warung gedek (warung kecil) yang menjual singkong goreng dan gethuk. Yang mana warung itu di buat untuk ngrumpi (ngobrol) para sopir truk atau sopir delman. Warung tersebut satu-satunya warung yang sangat rame karena warung tersebut dijadikan sebagai tempat informasi politik. Warung tersebut berlokasi di Desa Margoyoso, Jepara, Jawa Tengah

Seiring berjalanya waktu dan warung tersebut semakin berkembang, pada tahun 1987 ketika terjadi krisis moneter. Setelah terjadi krisis moneter warung tersebut membangun warung yang menjual bermacam nasi bungkus dan pada waktu itu konsumennya hanya semacam sotrek atau bisa disebut dengan andong yang mengangkut barang-barang.

Pada awal mula usaha ini didirikan, perusahaan ini masih berbentuk usaha perorangan dengan skala usaha yang masih kecil. Seiring berjalanya waktu, usaha yang didirikan oleh Bapak H. Ismun dan istrinya tersebut semakin berkembang karena kerja kerasnya yang gigih. Dengan kerja kerasnya tersebut akhirnya usahanya pun semakin berkembang kemudian usaha tersebut berubah menjadi Rumah Makan. Dari waktu ke waktu, usaha Bapak H. Ismun pun semakin

meningkat lagi sehingga banyak teman dan kolega yang tertarik untuk mampir ke Rumah Makan tersebut.¹

2. Gambaran Umum Rumah Makan H. Ismun

Rumah Makan H. Ismun merupakan suatu usaha yang bergerak dalam industri pengolahan pangan atau industri kuliner. Banyak masyarakat yang tertarik untuk mengunjungi dan mengkonsumsi produk yang tersedia di Rumah Makan H. Ismun.

Rumah Makan ini telah berkembang pesat di Jepara, khususnya di Desa Margoyoso. Rumah Makan H. Ismun ini memiliki beberapa cabang diantaranya di Jepara Kota, Jln Lingkar Demak ada 2 cabang, Kendal, dan sekarang akan membuka cabang baru di daerah Tuntang Salatiga. Rumah makan ini pusatnya ada di desa Margoyoso, Jepara yang dikelola oleh Bapak Sidiq Amrosidi putra ke-7 dari Bapak H. Ismun. Rumah makan H. Ismun ini buka setiap hari dari pukul 06.00-20.00 WIB, akan tetapi rumah makan H. Ismun setiap bulan Ramadhan tutup/libur selama satu bulan tersebut dan karyawannya pun tetap dapat uang pesangon selama bulan Ramadhan tersebut.

Dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan para pengunjung tertarik untuk mengunjungi dan mengkonsumsi produk di restoran ini karena memang menu yang disediakan sangat beragam, cita rasanya pun lezat, serta lokasi atau tempatnya yang strategis dan cocok untuk acara makan bersama keluarga, para wisatawan, dan acara makan dalam jumlah tamu yang banyak. Selain itu juga tempatnya tergolong cukup nyaman untuk beristirahat dan fasilitas lainnya yaitu tempat parkir yang cukup luas.

Menu makanan dan minuman yang disediakan di Rumah Makan H. Ismun sangat beragam dan bercita rasa khas. Seperti halnya ada menu sop, rames, garang asam dll. Rumah Makan H. Ismun ini memiliki menu makanan yang menjadi andalan di restoran ini adalah menu sop.²

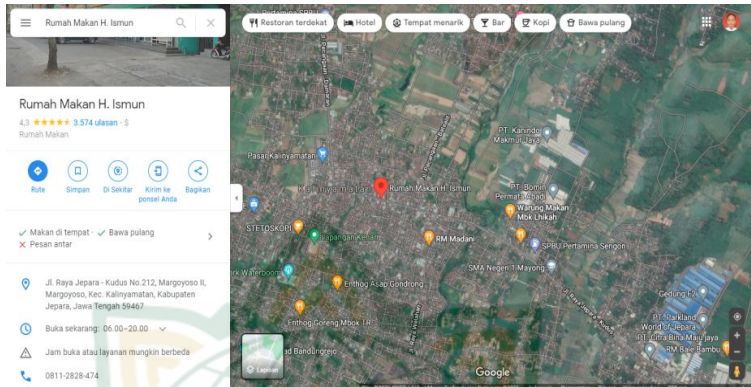
3. Lokasi Perusahaan

Rumah Makan H. Ismun merupakan suatu usaha di bidang kuliner yang berpusat di daerah Jepara. Alamat

¹Hasil Wawancara dengan pemilik rumah makan H. Ismun Bapak Sidiq Amrosidi, tanggal 21 Agustus 2021 pukul 13:30 WIB

²Hasil Wawancara dengan pemilik rumah makan H. Ismun Bapak Sidiq Amrosidi, tanggal 21 Agustus 2021 pukul 13:30 WIB

lengkapnya yaitu: Jl. Raya Jepara-Kudus No.212, Margoyoso II, Kec. Kalinyamatan, Kab. Jepara, Jawa Tengah 59467.

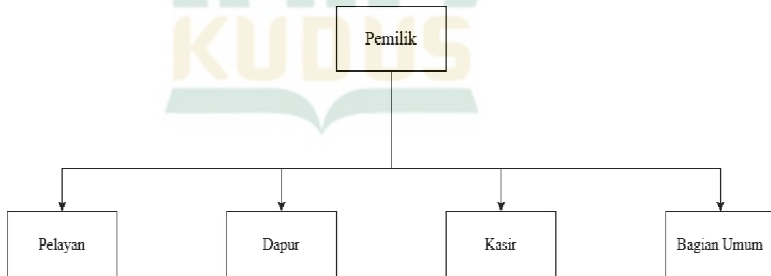


Gambar 4. 1 Lokasi Rumah Makan H. Ismun

4. Struktur Organisasi

Struktur organisasi menetapkan cara bagaimana tugas dan pekerjaan dibagi, dikelompokkan dan dikoordinir secara formal. Semua organisasi betapa kecilnya, mempunyai semacam struktur karena secara umum suatu struktur dirancang dengan cara yang paling baik untuk mencapai sasaran-sasaran dan tujuannya.

Berikut ini adalah struktur organisasi Rumah Makan H. Ismun :



Gambar 4. 2 Struktur Organisasi Rumah Makan H. Ismun

Dari gambar tersebut dapat dijelaskan tugas dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan sebagai berikut:

a. Pemilik

Pemilik perusahaan merupakan seseorang yang memiliki perusahaan bertugas sebagai koordinator, komunikator, pengambil keputusan, pemimpin dalam menjalankan usahanya di setiap cabang. Pemilik usaha di Rumah Makan H. Ismun Margoyoso adalah Bapak Sidiq Amrosidi.

Pemilik rumah makan ini sekaligus menjadi pimpinan utama yang bertanggung jawab untuk melaksanakan atau merangkai segala sesuatu terkait perencanaan, proses pengorganisasian, pengarahan serta pengawasan yang dipantau langsung CCTV terhadap usahanya di setiap cabang.

b. Karyawan

Karyawan yang bekerja di Rumah Makan H. Ismun Margoyoso yaitu ada 8 karyawan tetap dan ada juga beberapa karyawan yang bekerja di dapur. Dalam melaksanakan pekerjaan, para karyawan bekerja selama kurang lebih 7-8 jam dengan dibagi menjadi 2 *shift* dengan sistem pergantian jam. Karyawan juga diberi kesempatan hari libur dalam satu bulan yaitu 3 hari.³

Karyawan yang ada di Rumah Makan H. Ismun di bagi menjadi beberapa pekerjaan yaitu delapan karyawan bekerja di bagian depan untuk menjadi pelayan dan juga kasir serta untuk bersih-bersih di rumah makan, dan beberapa karyawan di tugaskan untuk bekerja di bagian dapur.

Berikut tugas dan tanggung jawab karyawan pada masing - masing bagian :

- 1) Pelayan : Pelayan adalah karyawan yang bertugas untuk menyambut kedatangan konsumen dan memberikan menu makanan dan minuman, serta mengantarkan makanan dan minuman yang sudah dipesan konsumen. Pramusaji bertanggung jawab atas semua pelayanan yang diberikan kepada konsumen Rumah Makan H. Ismun.
- 2) Dapur : Dapur adalah karyawan yang bertugas di bagian dapur karyawan tersebut bisa

³Hasil Wawancara dengan pemilik rumah makan H. Ismun Bapak Sidiq Amrosidi, tanggal 21 Agustus 2021 pukul 13:30 WIB

disebut juru masak, karyawan yang bertindak sebagai juru masak dipilih yang sudah handal dan berpengalaman.

- 3) Kasir : Kasir adalah karyawan yang bertanggung jawab mengurus segala urusan keluar masuknya uang dan mengatur pembukuan keuangan dan melayani segala pembayaran yang dilakukan oleh konsumen.
- 4) Bagian Umum : Bagian umum adalah karyawan yang bertugas untuk membersihkan area Rumah Makan agar selalu tampak bersih dan rapi. Karyawan bagian ini juga bertugas membersihkan toilet dan membersihkan peralatan makan yang kotor.

5. Jam Operasional

Rumah Makan H. Ismun beroperasi setiap hari (kecuali Bulan Ramadhan). Rumah Makan H. Ismun beroperasi mulai jam 07.00 WIB sampai dengan jam 20.00, sehingga dapat memenuhi kebutuhan makan konsumen. Hari sabtu, minggu atau hari-hari besar juga buka untuk tetap melayani para konsumen yang ingin menikmati makanan di Rumah Makan H. Ismun.⁴

B. Deskripsi Data Penelitian

1. Hubungan *Halal Food* dengan *Halal Value Chain* di Rumah Makan H. Ismun

Mayoritas masyarakat Indonesia adalah beragama Islam maka mereka lebih memikirkan tentang ajaran dalam agama seperti kehalalan suatu yang dikonsumsinya. Halal adalah suatu objek atau kegiatan yang diizinkan yang digunakan atau dilaksanakan dalam agama Islam. Bagi masyarakat muslim halal menjadi patokan dalam kehidupan sehari-hari sebagai contoh dalam hal pemilihan makanan yang menjadi suatu hal yang wajib bagi umat muslim untuk memakan makanan yang halal.

Halal food adalah sebuah makanan dan minuman yang diizinkan untuk dikonsumsi menurut Islam, menurut jenis makanan dan cara memperolehnya.

⁴Hasil Wawancara dengan pemilik rumah makan H. Ismun Bapak Sidiq Amrosidi, tanggal 21 Agustus 2021 pukul 13:30 WIB

Menurut Azmi, *Halal Food* menggunakan 3 dimensi yaitu Faktor Teknologi, Faktor Organisasi dan Faktor Lingkungan. Berikut indikator Halal Food yang digunakan pada penelitian ini:

- a. Faktor Teknologi
 - 1) *Compability* : sesuatu yang sesuai dengan tanggung jawab pekerjaan persyaratan Halal dan sistem nilai.
 - 2) *Preceived Benefits* : Manfaat yang diterima oleh perusahaan atau rumah makan yang memiliki hubungan yang signifikan dengan niat untuk menjadikannya layanan dengan standar halal.
- b. Faktor Organisasi
 - 1) *Top Management Support* : Sikap manajemen utama untuk menyediakan sumber daya dengan standar halal.
 - 2) *Organizational Readiness* : Kesiapan organisasi memiliki hubungan yang positif dalam menyediakan sumber daya dengan standar halal.
 - 3) *Understanding The Practices*: Perusahaan memiliki pemahaman mendalam tentang standar halal.
 - 4) *Awareness* : Kesadaran Penyediaan layanan rantai pasok halal (*halal value chain*) dapat menjadikan alasan mengapa mayoritas produsen halal memilih atau mengadopsi layanan rantai pasok halal (*halal value chain*).
 - 5) *Expected Business Benefits* : Dalam hal ini diharapkan secara positif memengaruhi strategi dalam menyesuaikan rantai pasok halal (*halal value chain*) di perusahaan makanan halal.
- c. Faktor Lingkungan
 - 1) *Government Support*: Banyaknya dukungan dari pemerintah dalam penyedia layanan rantai pasok halal (*halal value chain*) yang akan mengadopsi inovasi dalam pengadaan teknologi logistic halal.
 - 2) *Consumer Pressure*: Tekanan dari pelanggan atau konsumen yang dapat mempengaruhi perusahaan dalam menerapkan standar halal.⁵

⁵Athief Fuady, *Analisis Pengaruh Halal Food Supply Chain Terhadap Kinerja UMKM Halal*, (Universitas Islam Indonesia, 2019), <https://dspace.uii.ac.id/bitstream/handle/123456789/18305/08.%20naskah%20publikasi.pdf?sequence=13&isAllowed=y>, diakses pada tanggal 21 Agustus 2021 pukul 19:35

Halal Value Chain dapat mengidentifikasi dimana nilai pelanggan dapat ditingkatkan atau menurun, dan untuk memahami secara lebih baik hubungan perusahaan (Rumah Makan H. Ismun) dengan pemasok atau supplier, pelanggan, dan perusahaan (Rumah Makan H. Ismun).

Halal Value Chain mengidentifikasikan dan menghubungkan berbagai aktivitas diperusahaan (Rumah Makan H. Ismun). Sehingga dapat disimpulkan bahwa *halal value chain* digunakan untuk menciptakan nilai bagi pelanggannya untuk mencapai suatu keunggulan yang kompetitif. Dalam pelaksanaan *halal value chain* terdapat beberapa proses persiapan di antaranya yaitu : pengadaan barang produksi, penyimpanan bahan baku, hingga dengan proses produksi yang terakhir.

Dalam Islam proses pemantauan dan pengawasan mempunyai landasan untuk menjalankan segala aktivitas yang dilakukan manusia di muka bumi ini agar senantiasa di pertanggung jawab nantinya diakhirat. Oleh sebab itu Rumah Makan H. Ismun tidak ada kecurangan yang telah diperbuat dalam proses produksinya.

Islam mengajarkan umatnya bahwa dalam sistem ekonomi islam di landaskan pada nilai keadilan yang harus ditegakkan dan menjadi prinsip pokok untuk melakukan kegiatan ekonomi. Setiap kegiatan ekonomi harus mengandung unsur manfaat serta tidak melakukan penganiayaan terhadap dirinya dan orang lain, sehingga kegiatan ekonomi dapat menciptakan kesejahteraan secara merata.

Dalam melakukan proses pemasaran produk kepada konsumen tidak ada pihak yang dirugikan oleh Rumah Makan H. Ismun baik dari segi pembelian bahan baku, proses bahan baku dan segala aktivitas yang dilakukan sudah memenuhi syarat-syarat syariah yaitu prinsip kejujuran dan prinsip *gharar* (penipuan).

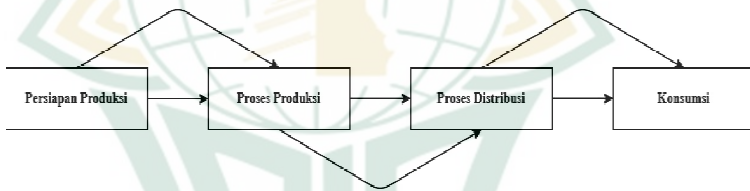
Dalam pelaksanaan dan realisasi hubungan *halal food* dengan *halal value chain* di Rumah Makan H. Ismun yaitu menciptakan nilai tambah bagi setiap konsumen dan pelanggan yang datang ke rumah makan tersebut selain itu juga, secara tidak langsung bahwa Rumah Makan H. Ismun telah

memberikan dampak yang baik terhadap internal rumah makan tersebut yaitu sistem pengelolaan yang baik.⁶

2. Implementasi *Halal Value Chain* dalam Usaha Rumah Makan di Rumah Makan H. Ismun

Halal value chain merupakan kegiatan dari proses input barang, produksi, hingga pemasaran atau penyajiannya ke konsumen. Penerapan *halal value chain* dalam rumah makan ini yaitu proses produksi makanan disini meliputi proses persiapan produksi, proses produksi, dan proses distribusi produk kepada konsumen. Dalam rumah makan tersebut pemasok barangnya yaitu dengan cara membeli sendiri di pasar

Pada tahapan *halal value chain* Rumah Makan H. Ismun terdapat empat kegiatan utama yang dilaksanakan di Rumah Makan H. Ismun terkait manajemen *halal value chain*. Empat kegiatan utama tersebut yaitu kegiatan proses persiapan produksi, proses produksi, proses distribusi, dan konsumsi.⁷



Gambar 4. 3 Tahapan *Halal Value Chain* Rumah Makan H. Ismun

a. Persiapan Produksi

Rumah makan H. Ismun terdiri dari tiga kegiatan diantaranya adalah kegiatan pengadaan barang, penerimaan barang dari *supplier*, dan penyimpanan barang atau bahan baku.

⁶Hasil Wawancara dengan pemilik rumah makan H. Ismun Bapak Sidiq Amrosidi, tanggal 23 Agustus 2021 pukul 08:15 WIB

⁷Hasil Wawancara dengan pemilik rumah makan H. Ismun Bapak Sidiq Amrosidi, tanggal 23 Agustus 2021 pukul 08:15 WIB

b. Proses Produksi

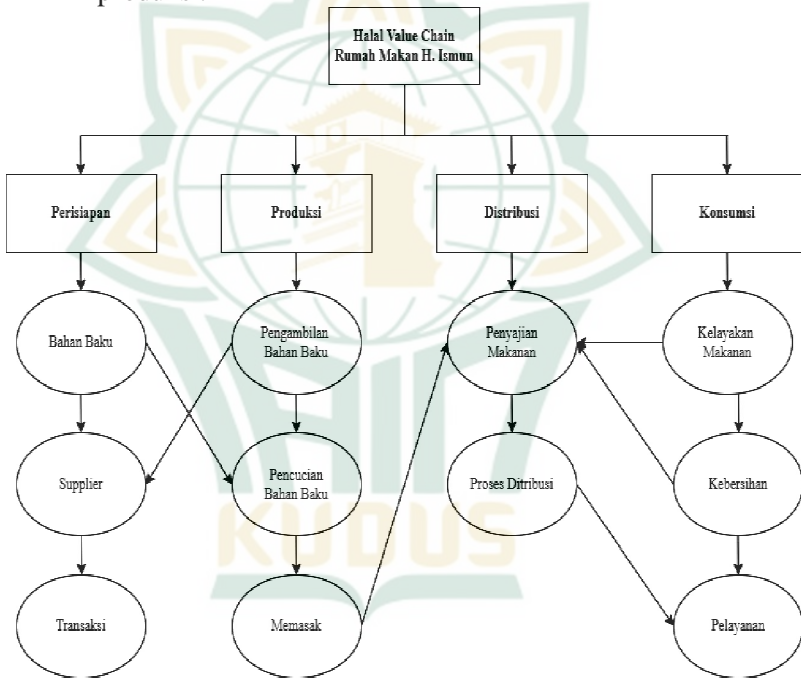
Proses produksi merupakan proses pengolahan bahan baku (mentah) menjadi makanan yang siap untuk disajikan kepada konsumen.

c. Proses Distribusi

Distribusi merupakan proses penyediaan makanan yang telah diolah melalui proses produksi yang kemudian disalurkan kepada konsumen akhir.

d. Konsumsi

Konsumsi merupakan aktivitas konsumen akhir untuk memakan makanan siap saji yang dihasilkan oleh proses produksi.



Gambar 4. 4 Model *Halal Value Chain* Rumah Makan H. Ismun

Dari model *halal value chain* Rumah Makan H. Ismun dapat dijelaskan sebagai berikut:

a. Proses Persiapan Produksi

Kegiatan persiapan produksi merupakan kegiatan dalam rangka mempersiapkan segala kebutuhan ataupun segala sesuatu yang berkaitan dengan aktivitas produksi. Kegiatan ini penting untuk dilaksanakan, khususnya di Rumah Makan H.

Ismun yang merupakan industri pengolahan pangan atau industri kuliner.

Proses *Halal Value Chain* yang terkait dengan pengadaan bahan baku yang dilaksanakan di Rumah Makan H. Ismun meliputi tiga aspek, diantaranya adalah aspek terkait bahan baku, supplier, dan transaksi.

Berikut merupakan penjelasan terkait tiga aspek dalam halal supply chain management pada proses pengadaan bahan baku di Rumah Makan H. Ismun :

1) Aspek Bahan baku

Bahan baku yang digunakan oleh Rumah Makan H. Ismun untuk memproduksi makanan dan minuman merupakan bahan baku yang telah terjamin kehalalannya. Hal ini dibuktikan dengan adanya pemilihan bahan baku berupa produk yang telah bersertifikasi halal seperti :

a. Minyak goreng

Minyak goreng merupakan bahan baku yang berasal dari bahan nabati juga hewani. Titik kritis kehalalan ketika minyak goreng berasal dari bahan hewani. Namun di Rumah Makan H. Ismun menggunakan jenis minyak goreng yang telah bersertifikasi halal yaitu minyak goreng bermerk Bimoli yang berasal dari bahan nabati yaitu kelapa sawit.

b. Ayam

Rumah Makan H. Ismun menggunakan ayam potong dan Ayam Kampung yang berasal dari *supplier* langsung dipeternakan yang telah dipantau langsung oleh dinas kesehatan terkait, sehingga terjamin kualitas dan juga kehalalannya.

c. Daging

Rumah Makan H. Ismun menggunakan berbagai daging segar yang berasal dari *supplier* daging yang telah dipantau langsung oleh dinas kesehatan terkait, sehingga terjamin kualitas dan juga kehalalannya.

d. Ikan

Rumah Makan H. Ismun menggunakan berbagai ikan segar yang berasal dari *supplier* ikan.

- e. Sayur - sayuran
Rumah Makan H. Ismun menggunakan berbagai sayur – sayuran segar yang berasal dari pasar tradisional Kalinyamatan Jepara.

2) Aspek Supplier

Rumah Makan H. Ismun telah bekerja sama kepada para supplier untuk memenuhi kebutuhan dalam penyediaan bahan baku. Dari hasil penelitian yang dilaksanakan, dalam pemilihan supplier pihak Rumah Makan H. Ismun juga melihat hal-hal yang sifatnya Islami di antaranya adalah :

- a) *Supplier* yang bekerjasama dengan Rumah Makan H. Ismun harus ada izin usaha dari pemerintah. Khususnya untuk supplier sayur dari petani atau dari pasar dan supplier seafood tidak harus bersertifikasi halal.
- b) Rumah Makan H. Ismun memilih *supplier* yang menyediakan mutu produk yang sempurna atau berkualitas bagus.
- c) Memilih supplier yang memberikan penentuan harga produk yang layak dan adil bagi kedua belah pihak antara supplier dengan Rumah Makan H. Ismun.

3) Aspek Transaksi

Kegiatan transaksi yang dilaksanakan di Rumah Makan H. Ismun terkait dengan *Halal Value Chain* berupa pengadaan barang diantaranya. Transaksi Jual Beli yang dilaksanakan di Rumah Makan H. Ismun terhadap *supplier* dilaksanakan sesuai prinsip syariah. Terdapat akad (perjanjian) jual beli yang sah antara pihak *supplier* dengan Rumah Makan H. Ismun.

Sistem pembelian bahan baku oleh Rumah Makan H. Ismun terhadap para *supplier* dilaksanakan dengan akad jual beli secara langsung. Bahan baku yang dibutuhkan oleh restoran dipesan secara langsung kepada *supplier* melalui admin produksi, kemudian *supplier* mengantar barang yang telah dipesan oleh Rumah Makan H. Ismun.

Pembayaran pesanan oleh *supplier* dilakukan setelah barang dikirimkan ke Rumah Makan H. Ismun. Pertanggung jawaban pembayaran dilaksanakan secara transparan dan sesuai dengan prinsip Islam. Pembayaran dilaksanakan secara langsung (*cash*) oleh Rumah Makan H. Ismun dan apabila terjadi hutang piutang antara pihak

supplier dengan Rumah Makan H. Ismun, transaksi hutang piutang tersebut sesuai prinsip syariah dengan tidak adanya unsur bunga atau riba.

b. Proses Produksi

Bagian proses produksi di Rumah Makan H. Ismun bertanggung jawab terhadap ketersediaan makanan dan minuman yang akan disediakan kepada pelanggan. Proses produksi dilaksanakan dengan memasak bahan mentah menjadi makanan dan minuman yang siap untuk dikonsumsi konsumen.

Management Halal Value Chain pada tahap produksi di Rumah Makan H. Ismun ini ditinjau dari aspek halal secara prosesnya. Proses produksi yang dilaksanakan di Rumah Makan H. Ismun terjadi melalui beberapa tahapan. Tahapan yang dilaksanakan di area produksi Rumah Makan H. Ismun diantara adalah :

1) Proses Pengambilan Bahan Baku dari Gudang Produksi

Proses halal value chain dalam pengambilan barang di Rumah Makan H. Ismun diantaranya adalah :

a) Pemberian daftar permintaan bahan baku dari dapur kepada admin produksi

Daftar bahan baku yang diberikan kepada admin produksi harus dibuat dengan jujur berdasarkan jumlah bahan yang akan dimasak. Bahan yang diminta tidak melebihi jumlah atau mengurangi ukuran, namun sesuai dengan ukuran bahan makanan yang akan dibuat. Penentuan jumlah bahan makanan di Rumah Makan H. Ismun harus sesuai dengan panduan (SOP) memasak untuk jenis masakan tertentu. Dalam keadaan tertentu jumlah bahan makanan ini dapat disesuaikan apabila ada permintaan dari konsumen.

b) Pengambilan barang dari distributor

Proses pengambilan dilaksanakan oleh para karyawan bagian produksi dan admin produksi Rumah Makan H. Ismun. Proses pengambilan makanan di Rumah Makan H. Ismun mencerminkan prinsip syariah terbukti dengan jumlah pengambilan barang harus diambil sesuai dengan daftar bahan yang telah di order dari pihak rumah makan kepada admin bagian produksi.

c) Pengecekan ulang bahan baku

Bahan baku yang akan digunakan untuk proses produksi dilakukan pengecekan ulang oleh admin produksi. Sesuai dengan prinsip halal supply chain untuk produk makanan, semua bahan baku harus baik dan halal kondisinya. Untuk memastikannya, Rumah Makan H. Ismun melakukan kegiatan pengecekan ulang bahan baku. Bahan baku yang diminta berdasarkan data pada daftar permintaan bahan dipastikan kualitasnya bagus dan layak produksi. Barang yang dipastikan baik kualitasnya kemudian diserahkan kepada karyawan bagian produksi untuk diolah menjadi makanan. Sementara barang yang tidak layak seperti barang yang sudah kadaluarsa, busuk, atau berjamur dibuang di tempat pembuangan sampah.

d) Pencatatan bahan baku

Setiap bahan baku yang keluar dari tempat penyimpanan di Rumah Makan H. Ismun harus dilakukan pencatatan. Bahan baku yang telah diserahkan kepada bagian produksi dicatat pada daftar pemakaian barang. Pencatatan bahan baku ini harus dilaksanakan secara jujur untuk menghindari kecurangan.

Proses pencatatan bahan baku ini penting untuk mengetahui jumlah stok barang yang masih tersedia di gudang penyimpanan. Ketersediaan bahan baku akan mempengaruhi pelayanan kepada konsumen. Hal ini akan memberikan informasi mengenai menu yang tersedia untuk dijual kepada pelanggan.

2) Proses Pencucian Bahan

Proses pencucian bahan juga merupakan bagian penting dalam menjamin makanan halal. Proses mencuci bahan di Rumah Makan H. Ismun dilakukan dengan seksama. Bahan seperti sayuran, ikan, ayam, daging, buah, dll harus dicuci sampai bersih.

3) Proses Memasak

Proses produksi atau proses memasak dilaksanakan di dapur Rumah Makan H. Ismun oleh para karyawan yang memiliki keahlian di bagian memasak. Kegiatan memasak di restoran ini berdasarkan data order dari para konsumen.

Proses halal value chain dalam tahap memasak di Rumah Makan H. Ismun diantaranya

1) Memastikan kebersihan alat masak

Sebelum memasak, para juru masak di Rumah Makan H. Ismun telah memastikan bahwa alat yang akan digunakan untuk memasak adalah alat yang bersih. Sesuai dengan aturan Islam bahwa semua alat yang digunakan harus bersih dan terbebas dari kontaminasi zat haram. Alat memasak yang digunakan dipastikan bersih dan bukan alat bekas pakai untuk mengolah zat yang haram. Alat masak yang telah digunakan untuk memasak makanan tidak boleh digunakan lagi untuk memasak makanan sebelum dicuci bersih kembali. Alat masak juga tidak boleh dicampur antara alat yang digunakan untuk memasak bahan hewani (mengandung banyak minyak) dengan bahan nabati (sayuran).

Pembersihan alat masak di Rumah Makan H. Ismun dilaksanakan dengan mencuci menggunakan bahan pembersih yang sehat dan halal. Bahan pembersih yang digunakan merupakan sabun cuci yang tidak mengandung alkohol dan telah bersertifikasi halal. Salah satu sabun cuci yang digunakan adalah sabun cuci bermerek sunlight.

2) Metode memasak

Proses memasak di Rumah Makan H. Ismun merupakan proses pengolahan makanan dan minuman. Proses memasak ini merupakan proses yang penting dalam kegiatan *halal value chain* di Rumah Makan H. Ismun. Sebelum memulai proses memasak para juru masak selalu memastikan bahwa bahan makanan dan alat masak dalam kondisi bersih dan terjamin kehalalannya.

c. Proses Distribusi

Distribusi merupakan suatu kegiatan untuk menyalurkan atau mendistribusikan barang maupun jasa dari produsen hingga ke tangan konsumen. Kegiatan *halal value chain management* terkait proses produksi di Rumah Makan H. Ismun dapat dibagi menjadi beberapa aspek sebagai berikut :

1) Penyajian makanan

Di Rumah Makan H. Ismun proses penyajian menu makanan dan minuman dilakukan dengan bagus dan rapi, serta alat makan terjamin kebersihannya. Menurut peneliti penyajian makanan dilaksanakan di Rumah Makan H. Ismun ini sesuai syariah islam . Penyajian dan pengemasan makanan serta minuman dilakukan dengan bersih, dan pada tahapan penyajian makanan ini, makanan bebas dari zat yang haram dan dilarang oleh islam untuk dikonsumsi.

2) Proses Distribusi

Dalam proses pendistribusiannya, Rumah Makan H. Ismun menggunakan metode distribusi secara langsung di area Rumah Makan H. Ismun. Cara pendistribusiannya mengungkap konsep prasmanan yang artinya konsumen bebas memilih sendiri menu makanan yang sudah disediakan di meja menu. Proses pendistribusian dilaksanakan dengan baik. Para karyawannya sangat memperhatikan kebersihan makanan yang disajikan, kebersihan peralatan makan, kehalalan produk serta kehalalan proses penyajian. Selain hal tersebut para karyawan juga sangat memperhatikan kebersihan badan, juga kerapian badan untuk menjaga kualitas pelayanan.

d. Konsumsi

Makanan yang telah melewati proses produksi disajikan kepada konsumen untuk dikonsumsi. Pada proses ini konsumen memiliki peranan penting dalam proses Halal Value Chain. Dalam proses mengonsumsi makanan yang disajikan oleh Rumah Makan H. Ismun konsumen perlu yakin bahwa makanan yang dikonsumsi benar benar halal. Halal pada proses konsumsi ditinjau dengan aspek sebagai berikut:

1) Keyakinan Konsumen atas Makanan Halal

Peneliti melakukan wawancara kepada konsumen untuk mengetahui apakah konsumen yakin dengan proses halal yang dilakukan Rumah Makan H. Ismun dalam mengolah makanan. Hasil dari wawancara menunjukkan bahwa konsumen yakin dengan kehalalan produk karena kondisi makanan yang disediakan bersih, tidak mengandung bahan yang busuk dan citarasa makanan tidak mengandung bahan yang diharamkan seperti bangkai, dll.

2) Kondisi Kebersihan

Kebersihan merupakan hal penting dalam proses *Halal Value Chain*. Dalam proses konsumsi kebersihan dilihat dari tempat penyediaan makanan, tempat duduk untuk konsumen dan sarana mencuci tangan. Rumah Makan H. Ismun ini menyediakan tempat makan yang bersih dan bebas kotoran hewan di area konsumen. Tempat makan juga tidak berdebu. Tempat cuci tangan disediakan tersendiri untuk konsumen. Hal ini mencerminkan bahwa Rumah Makan H. Ismun menerapkan kebersihan yang baik dan halal bagi konsumen.

3) Aspek Pelayanan

Pelayanan merupakan bagian penting dalam proses konsumsi. Konsumen menginginkan pelayanan yang baik dan santun sesuai dengan syaria' islam. Di Rumah Makan H. Ismun pelayanan dilakukan dengan baik dan sopan. Setiap pelayan melayani pelanggan dengan bahasa yang halus, tidak keluar kata-kata yang kasar dari pelayan kepada konsumen.

Adapun pelayanan yang disediakan di Rumah Makan H. Ismun meliputi :

a) Cepat

Dalam hal ini cepat berarti pelayanan yang diberikan di Rumah Makan H. Ismun, mengutamakan konsumen agar tidak menunggu lama seperti di rumah makan lainnya. Dengan cara menyiapkan makanan siap saji.

b) Siap saji

Makanan yang ada di Rumah Makan H. Ismun sudah tersedia dan siap saji sehingga konsumen, bisa memilih sendiri makanan yang sudah disediakan di meja menu.

c) Prasmanan

Rumah Makan H. Ismun mengusung konsep prasmanan, yang artinya konsumen bebas memilih sendiri makanannya yang ada sudah ada di meja menu, sehingga lebih praktis dan efisien.

Dalam hal pengawasan Rumah Makan H. Ismun, pemilik (Bp. Sidiq) bertanggung jawab penuh atas pengelolaan Rumah Makan H. Ismun dan risiko yang mungkin terjadi di kemudian hari. Untuk pengawasan terhadap karyawan yang

bekerja di Rumah Makan H. Ismun beliau menggunkann CCTV untuk mengawasi kegiatan yang dilakukan di Rumah Makan H. Ismun secara langsung.

Pada Rumah Makan H. Ismun belum masuk dalam standart MUI, tetapi rumah makan ini untuk kedepannya akan menerapkan standart MUI. Untuk standart halal saat ini rumah makan ini percaya dengan penyupply daging atau pemasok daging, karena dari pemasok daging sendiri sudah di pantau langsung dari dinas kesehatan dan sudah tidak di ragukan lagi kehalalannya.

Sehingga konsumen yang akan membeli di Rumah Makan H. Ismun lebih yakin dengan proses halal yang dilakukan Rumah Makan H. Ismun dalam mengolah makanan. Hasil dari wawancara menunjukkan bahwa konsumen yakin bahwa produk yang dikonsumsi bersih, tidak mengandung bahan yang busuk dan citarasa makanan tidak mengandung bahan yang diharamkan seperti bangkai, dll.⁸

C. Analisis Data Penelitian

1. Analisis Hubungan *Halal Food* Dengan *Halal Value Chain* Di Rumah Makan H. Ismun

Halal food adalah sebuah makanan dan minuman yang diizinkan untuk dikonsumsi menurut islam, menurut jenis makanan dan cara memperolehnya. Penyajian yang baik serta ditujukan untuk kebaikan adalah salah satu bagian dari makanan yang halal. *Halal food* juga merupakan makanan yang halal dan *thoyib*, yang berarti diperbolehkan dalam syariat agama Islam dan baik bagi tubuh. Selain merupakan kewajiban dari agama, seorang muslim juga mengonsumsi *halal food* karena telah menyadari bahwa makanan yang halal dan *thoyib* bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Tidak hanya orang muslim, orang nonmuslim pun juga lebih memilih makanan halal karena kualitas, kebersihan, dan keamanan yang terjamin dengan adanya label halal.

Halal Value Chain adalah proses rantai pasok halal yang dimulai dari proses input produksi, distribusi, hingga ke konsumen yang menghasilkan produk yang halal. *Halal Value Chain* juga mengidentifikasi berbagai aktivitas di dalam

⁸Hasil Wawancara dengan pemilik rumah makan H. Ismun Bapak Sidiq Amrosidi, tanggal 23 Agustus 2021 pukul 08:15 WIB

perusahaan. *Halal value chain* digunakan untuk menciptakan nilai bagi pelanggannya untuk mencapai suatu keunggulan yang kompetitif.

Dalam pelaksanaan dan realisasi hubungan *halal food* dengan *halal value chain* di Rumah Makan H. Ismun telah menerapkan pengelolaan yang baik dan sesuai dengan syariah islam sehingga menciptakan nilai tambah bagi setiap konsumen dan pelanggan yang datang ke rumah makan tersebut selain itu juga, secara tidak langsung bahwa Rumah Makan H. Ismun telah memberikan dampak yang baik terhadap internal rumah makan tersebut yaitu sistem pengelolaan yang baik.

2. Analisis Implementasi *Halal Value Chain* Dalam Rumah Makan H. Ismun Margoyoso

Setelah melalui proses wawancara, peneliti dapat menyimpulkan bahwa dalam Rumah Makan H. Ismun ini menjamin kehalalannya terhadap produknya, sebab rumah makan ini percaya dengan para pemasok daging maupun ikan yang sudah terjamin kehalalnya dan sudah tidak diragukan lagi. Pada rumah makan H. Ismun menerapkan sistem pelayanan yang cepat dan siap saji sehingga konsumen tidak perlu menunggu lama seperti di rumah makan atau restoran lainnya. Ada beberapa hal operasional yang diterapkan dalam Rumah Makan H. Ismun tersebut, diantaranya:

a. Proses persiapan produksi dan distribusi

Dalam proses persiapan produksi pada rumah makan H. Ismun, rumah makan ini mempersiapkan semua bahan baku yang akan diolah menjadi masakan siap saji dengan cara membeli bahan bakunya di pasar tradisional terdekat.

Rumah makan ini sengaja tidak bekerjasama dengan para petani untuk bisa langsung mengambil bahan baku yang akan digunakan dengan memiliki tujuan agar tidak mematikan para pedagang pasar tradisional.

b. Proses produksi

Rumah makan H. Ismun dalam proses produksinya masih menggunakan cara manual, yaitu dengan memperkajakan beberapa karyawan khusus bagian memasak untuk membantu dalam proses produksinya.

c. Konsumsi

Pada rumah makan H. Ismun menerapkan sistem prasmanan atau siap saji sehingga para pembeli bisa langsung menu makanan yang ada di dalam etalase rumah makan tersebut. Dengan begitu pembeli tidak akan menunggu lama untuk menyantap makanan yang dipilihnya. Pemilik rumah makan H. Ismun juga mengatakan bahwa rumah makan ini melayani para wisatawan yang akan mampir di rumah makan ini. Jika stok makananya tinggal sedikit atau habis maka rumah makan ini akan mengambil stoknya di beberapa cabang terdekat untuk memenuhi wisatawan yang akan datang. Oleh karena itu, panitia dari para wisatawan biasanya menghubungi pihak rumah makan kurang lebih dua jam sebelum kedatangannya agar pihak rumah makannya dapat menyiapkan stok menu makanan.

d. Pembagian jam kerja

Dalam pembagian jam kerja rumah makan ini bekerja selama kurang lebih 7-8 jam dengan dibagi menjadi 2 *shift* dengan sistem pergantian jam. Karyawan juga diberi kesempatan hari libur dalam satu bulan yaitu 3 hari.

e. Proses pengawasan kegiatan

Pemilik rumah makan H. Ismun mengatakan bahwa setiap cabang rumah makan ini memiliki pimpinan cabang masing-masing yang bertanggung jawab. Dalam hal pengawasannya, rumah makan ini menggunakan mesin cctv yang disambungkan langsung dengan pemiliknya, maka dari itu pemilik bisa mengawasi rumah makannya dari rumah dan dimanapun pemilik berada.

Pada Rumah Makan H. Ismun belum masuk dalam standart MUI, akan tetapi pada rumah makan ini untuk kedepannya akan menerapkan standart MUI. Akan tetapi untuk standart halal saat ini rumah makan H. Ismun ini percaya dengan pemasok daging, karena dari pemasok daging sendiri sudah diawasi langsung dari dinas peternakan dan juga dinas kesehatan dan sudah tidak di ragukan lagi kehalalannya.

Sehingga konsumen yang akan membeli di Rumah Makan H. Ismun lebih yakin dengan proses halal yang dilakukan Rumah Makan H. Ismun dalam mengolah makanan. Hasil dari wawancara menunjukkan bahwa konsumen yakin

bahwa produk yang dikonsumsi bersih, tidak mengandung bahan yang busuk dan citarasa makanan tidak mengandung bahan yang diharamkan seperti bangkai.

