

ABSTRAK

ANALISIS PENERAPAN SISTEM PENJAMINAN HALAL PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN BERBAHAN DASAR COKELAT PADA PT KAMPUNG COKLAT BLITAR (Jl. Banteng-Blorok No. 18 Plosorejo Kademangan Blitar)

Setiap tempat wisata sudah pasti memiliki kuliner dan oleh-oleh khas. Produsen dalam etika dan moral bisnis dituntut mampu menjamin keamanan produk yang diedarkan. PT Kampung Coklat Blitar merupakan salah satu produsen cokelat di Jawa Timur yang membuka wisata berbasis edukasi di area pabrik dengan nama Wisata Edukasi Kampung Coklat Blitar. Hasil produk cokelat olahan PT Kampung Coklat Blitar yang dijual di galeri cokelat telah dilakukan uji mutu produk pada BPOM dan terdaftar halal oleh lembaga penjamin yakni LPPOM MUI. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk mengkaji dan menganalisis penerapan sistem jaminan halal pada PT Kampung Coklat Blitar. Penelitian ini bertujuan untuk menjawab pertanyaan: 1) Bagaimana penerapan sistem penjaminan halal produk makanan dan minuman berbahan dasar cokelat pada PT Kampung Coklat Blitar? dan 2) Bagaimana analisis penerapan sistem penjaminan halal produk makanan dan minuman berbahan dasar cokelat pada PT Kampung Coklat Blitar?

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif deskriptif. Sumber data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui wawancara terhadap tim Auditor Halal Internal perusahaan sedangkan sumber data sekunder diperoleh melalui dokumentasi.

Hasil dari penelitian ini adalah penerapan sistem penjaminan halal produk makanan dan minuman berbahan dasar cokelat pada PT Kampung Coklat Blitar dan analisisnya. Untuk menjaga konsistensi halal perusahaan menerapkan 11 komponen halal sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI yang termuat dalam HAS 23000 yang terdiri dari; kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, dan kaji ulang manajemen. Penerapan sistem jaminan halal pada perusahaan berfungsi untuk menjaga konsistensi halal produk yang ditunjang dengan perpanjangan sertifikasi halal dan pelaksanaan *Standard Operating Procedure* produksi yang telah disetujui oleh pimpinan perusahaan.

Kata kunci: sistem jaminan halal

ABSTRACT

ANALYSIS OF THE IMPLEMENTATION OF HALAL ASSURANCE SYSTEM OF FOOD AND BEVERAGES BASED ON CHOCOLATE IN THE PT KAMPUNG COKLAT BLITAR (18 Banteng-Blorok Street Plosorejo Kademangan Blitar)

Every tourist attraction has culinary and unique souvenirs. Manufacturers in business ethics and morals are demanded to be able to assurance the safety of the products being circulated. PT Kampung Coklat Blitar is one of the chocolate producers in East Java which opened an educational-based tour in the factory area with the name Kampung Coklat Blitar Education Tour. The processed chocolate products of PT Kampung Coklat Blitar which are sold in the chocolate gallery have been tested for quality products at BPOM and registered halal by the assurance institution, LPPOM MUI. Therefore, researchers are interested in studying and analyzing the application of the halal assurance system at PT Kampung Coklat Blitar. This study aims to answer the questions: 1) How is the application of halal assurance system of food and beverages based on chocolate in the PT Kampung Coklat Blitar? and 2) How is the analysis of the application of the halal assurance system of food and beverages based on chocolate in the PT Kampung Coklat Blitar?

This type of research is a descriptive qualitative research. Primary data sources in this study were obtained through interviews with the company's Internal Halal Auditor team while secondary data sources were obtained through documentation.

The results of this study are the application of a halal assurance system for chocolate-based food and beverage products at PT Kampung Coklat Blitar and its analysis. To maintain halal consistency, the company implements 11 halal components in accordance with the LPPOM MUI provisions contained in HAS 23000 consisting of; halal policy, halal management team, training and education, materials, products, production facilities, written procedures for critical activities, traceability, handling of products that do not meet criteria, internal audits, and management reviews. The implementation of the halal assurance system in the company functions to maintain the consistency of halal products, which is supported by the extension of halal certification and the implementation of production Standard Operating Procedures that have been approved by the company's leadership.

Keywords: *halal assurance system*