

## **IMPLEMENTASI SERTIFIKASI HALAL PADA BISNIS INDUSTRI MAKANAN *FAST FOOD THUNDER FRIED CHICKEN* DI SAMBAS**

Nengsih<sup>1</sup>, Oscar Hutagaluh<sup>2</sup>, Neli<sup>3</sup>

<sup>123</sup>Universitas Sultan Muhammad Syafiuddin Sambas,

e-mail: sihnengsih221@gmail.com<sup>1</sup>, [oskarhutagaluh@unissas.ac.id](mailto:oskarhutagaluh@unissas.ac.id)<sup>2</sup>,  
neliarifin87@gmail.com<sup>3</sup>

### **ABSTRACT**

*Halal certification plays an important role in ensuring compliance with Islamic dietary requirements and enhancing Muslim consumers' confidence in food products. This study aims to analyze the implementation of halal certification and Halal Supply Chain Management (HSCM) at Thunder Fried Chicken in Sambas District, Sambas Regency, West Kalimantan, Indonesia. This research employed a descriptive qualitative approach using a field research design. Data were collected through interviews, direct observations, and documentation. The data were analyzed through data condensation, data display, and conclusion drawing and verification. The findings indicate that Thunder Fried Chicken Sambas obtained halal certification in 2023 and implemented procedures to control raw materials, food processing, storage, and serving practices. Halal supply chain management was implemented through the verification of halal certificates and labels, supplier selection, storage temperature control, separation of raw materials and equipment, and periodic internal audits. Employee training and raw material traceability were also implemented to maintain halal integrity throughout the production process. However, the business faces challenges in maintaining consistent halal standards, particularly due to its dependence on suppliers and the need to ensure that all employees comply with established halal procedures. This study concludes that halal certification should be supported by continuous monitoring, employee training, supplier supervision, and integrated supply chain management. These measures are essential to ensure that halal compliance is maintained throughout business operations and not merely demonstrated through certificate ownership. The findings are expected to contribute to the development of halal management practices in the food industry and provide practical insights for businesses seeking to strengthen halal compliance and Muslim consumer trust.*

**Keywords:** *Halal Certification, Halal Supply Chain Management, Food Industry, Halal Compliance, Consumer Trust.*

### **ABSTRAK**

Sertifikasi halal merupakan instrumen penting untuk menjamin kehalalan produk makanan sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen Muslim. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan sertifikasi halal dan pengelolaan rantai pasok halal (*Halal Supply Chain Management*)

pada Thunder Fried Chicken di Kecamatan Sambas, Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian lapangan (*field research*) yang bersifat deskriptif. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, kemudian dianalisis melalui tahapan kondensasi data, penyajian data, serta penarikan dan verifikasi kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Thunder Fried Chicken Sambas telah memperoleh sertifikat halal pada tahun 2023 dan menerapkan prosedur pengawasan terhadap bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, serta penyajian makanan. Pengelolaan rantai pasok halal dilakukan melalui pemeriksaan dokumen dan label halal bahan baku, seleksi pemasok, pengendalian suhu penyimpanan, pemisahan bahan dan peralatan, serta audit internal secara berkala. Pelatihan karyawan dan penelusuran bahan baku juga menjadi bagian dari upaya menjaga konsistensi kehalalan produk. Namun, pelaksanaan sistem halal masih menghadapi tantangan berupa ketergantungan pada pemasok dan perlunya konsistensi penerapan standar halal oleh seluruh karyawan. Penelitian ini menyimpulkan bahwa sertifikasi halal perlu didukung oleh pengawasan berkelanjutan dan pengelolaan rantai pasok yang terintegrasi agar jaminan kehalalan tidak hanya ditunjukkan melalui kepemilikan sertifikat, tetapi juga diterapkan dalam seluruh kegiatan operasional usaha.

**Kata kunci:** Sertifikasi Halal, Halal Supply Chain Management, Industri Makanan, Kehalalan Produk, Thunder Fried Chicken.

## PENDAHULUAN

Perkembangan industri makanan di era globalisasi mendorong pelaku usaha untuk meningkatkan kualitas produk, efisiensi operasional, dan kepercayaan konsumen terhadap jaminan kehalalan makanan yang dipasarkan (Riaz & Chaudry, 2019). Bagi masyarakat Muslim, konsumsi makanan halal merupakan bagian dari ketaatan terhadap ajaran Islam, sehingga aspek kehalalan menjadi pertimbangan penting dalam memilih produk makanan (Qaradhawi, 2007). Prinsip tersebut ditegaskan dalam Al-Qur'an Surah Al-Baqarah ayat 168 yang memerintahkan manusia untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik (*halalan thayyiban*), yaitu makanan yang diperbolehkan menurut syariat serta sesuai dengan aspek kebaikan dan kelayakan konsumsi (Kementerian Agama RI, 2019; Fitriani, 2022). Sejalan dengan prinsip tersebut, Rasulullah SAW menegaskan bahwa Allah Maha Baik dan hanya menerima sesuatu yang baik, sebagaimana diriwayatkan dalam hadis Sahih Muslim nomor 1015 (Muslim, t.t.).

Kesadaran konsumen terhadap produk halal tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan kewajiban agama, tetapi juga berhubungan dengan persepsi mengenai kebersihan, keamanan, kualitas, dan kepercayaan terhadap produk yang dikonsumsi (Ambali & Bakar, 2014). Oleh karena itu, sertifikasi halal memiliki peran strategis sebagai instrumen untuk memberikan kepastian kepada konsumen sekaligus mendorong pelaku usaha menerapkan proses produksi yang sesuai dengan ketentuan halal (Riaz & Chaudry, 2019). Di Indonesia, jaminan produk halal memperoleh landasan hukum melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang mengatur penyelenggaraan jaminan produk

halal dan kewajiban sertifikasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan (Republik Indonesia, 2014). Regulasi tersebut memperkuat tanggung jawab pelaku usaha dalam memastikan bahwa produk yang dipasarkan memenuhi persyaratan kehalalan yang berlaku (Republik Indonesia, 2014).

Implementasi sertifikasi halal dalam industri makanan tidak cukup hanya ditunjukkan melalui kepemilikan sertifikat, tetapi juga harus didukung oleh pengelolaan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, peralatan, dan penyajian produk secara konsisten (Riaz & Chaudry, 2019). Penerapan sistem pengelolaan halal yang terintegrasi diperlukan untuk memastikan bahwa seluruh tahapan operasional berjalan sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan (Rahman et al., 2018). Selain memberikan perlindungan kepada konsumen Muslim, penerapan sertifikasi halal berpotensi meningkatkan kredibilitas usaha, memperkuat kepercayaan konsumen, dan menjadi nilai tambah dalam menghadapi persaingan industri makanan (Ambali & Bakar, 2014; Wilson & Liu, 2020). Dengan demikian, sertifikasi halal perlu dipahami sebagai bagian dari sistem manajemen usaha yang berkelanjutan, bukan sekadar pemenuhan administratif terhadap regulasi (Rahman et al., 2018).

Salah satu sektor yang relevan untuk dikaji dalam penerapan sertifikasi halal adalah industri makanan cepat saji, termasuk usaha ayam goreng yang memiliki karakteristik operasional berupa pengolahan bahan baku dan penyajian produk secara berulang. Dalam konteks tersebut, Thunder Fried Chicken di Kecamatan Sambas, Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat, menjadi objek yang penting untuk diteliti. Usaha ini mulai beroperasi di Sambas pada tahun 2020 dan memperoleh sertifikat halal pada tahun 2023. Thunder Fried Chicken memiliki jaringan sebanyak 12 cabang yang tersebar di sejumlah wilayah Kalimantan Barat dan Kalimantan Tengah, sedangkan cabang Sambas beroperasi dengan tujuh orang karyawan. Kondisi tersebut menunjukkan pentingnya pengelolaan operasional dan pengawasan halal yang konsisten agar pelaksanaan standar kehalalan dapat diterapkan dalam kegiatan usaha sehari-hari (Data awal penelitian, 2026).

Penelitian mengenai implementasi sertifikasi halal pada Thunder Fried Chicken Sambas penting dilakukan untuk mengetahui bagaimana ketentuan sertifikasi halal diterapkan dalam praktik bisnis, mulai dari pengadaan bahan baku hingga proses pengolahan dan penyajian makanan. Penelitian ini juga diarahkan untuk mengidentifikasi faktor pendukung, kendala, serta upaya yang dilakukan pelaku usaha dalam mempertahankan konsistensi penerapan prinsip halal pada kegiatan operasionalnya (Riaz & Chaudry, 2019; Rahman et al., 2018). Kebaruan penelitian terletak pada fokus kajian terhadap praktik implementasi sertifikasi halal pada Thunder Fried Chicken cabang Sambas dengan mempertimbangkan karakteristik usaha dan kondisi operasional setempat. Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi empiris bagi pengembangan kajian manajemen halal, sekaligus menjadi bahan evaluasi bagi pelaku usaha makanan dalam meningkatkan kepatuhan terhadap ketentuan halal dan kepercayaan konsumen Muslim (Wilson & Liu, 2020).

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian lapangan (*field research*) yang bersifat deskriptif. Pendekatan ini dipilih untuk memahami secara mendalam implementasi sertifikasi halal dalam manajemen bisnis Thunder Fried Chicken di Kecamatan Sambas, Kabupaten Sambas, berdasarkan kondisi dan praktik operasional yang berlangsung di lapangan (Creswell & Poth, 2018). Penelitian dilaksanakan di Thunder Fried Chicken yang beralamat di Jalan Ahmad Marzuki, Tanjung Bugis, Kecamatan Sambas, Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat, dengan pertimbangan bahwa usaha tersebut telah memperoleh sertifikat halal pada tahun 2023 sehingga relevan untuk dikaji dari aspek penerapan dan konsistensi pengelolaan halal dalam kegiatan bisnisnya (Data awal penelitian, 2026).

Sumber data penelitian meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dan observasi terhadap pemilik atau pengelola serta karyawan yang mengetahui proses operasional usaha, sedangkan data sekunder berasal dari dokumen pendukung yang relevan, seperti sertifikat halal, dokumen bahan baku, foto kegiatan, dan peraturan terkait jaminan produk halal apabila tersedia (Sugiyono, 2022). Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung terhadap pengadaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan; wawancara semi-terstruktur untuk menggali pemahaman, pengalaman, serta kendala informan dalam menerapkan sertifikasi halal; dan dokumentasi untuk melengkapi serta memeriksa informasi yang diperoleh dari kedua teknik tersebut (Creswell & Poth, 2018).

Data dianalisis secara interaktif melalui kondensasi data, penyajian data, serta penarikan dan verifikasi kesimpulan. Kondensasi data dilakukan dengan memilih dan mengelompokkan informasi berdasarkan fokus penelitian, penyajian data dilakukan melalui uraian naratif dan pengelompokan tematik, sedangkan penarikan kesimpulan dilakukan dengan menafsirkan pola temuan dan memeriksanya kembali berdasarkan bukti yang tersedia (Miles et al., 2014). Untuk menjaga kredibilitas hasil penelitian, pemeriksaan keabsahan data dilakukan melalui *member checking* dan triangulasi. *Member checking* digunakan untuk mengonfirmasi ketepatan interpretasi hasil wawancara kepada informan, sedangkan triangulasi dilakukan dengan membandingkan informasi dari berbagai sumber, teknik pengumpulan data, dan waktu pengumpulan apabila diperlukan (Creswell & Poth, 2018; Sugiyono, 2022). Melalui tahapan tersebut, penelitian diarahkan untuk memperoleh gambaran yang mendalam mengenai pelaksanaan sertifikasi halal, faktor pendukung dan penghambat, serta upaya menjaga konsistensi penerapan prinsip halal dalam manajemen bisnis *Thunder Fried Chicken* Sambas.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Penerapan Sertifikasi Halal pada Produk Industri Makanan Thunder Fried Chicken Sambas**

Penerapan sertifikasi halal pada Thunder Fried Chicken Sambas merupakan bagian dari upaya perusahaan dalam menjamin kehalalan

produk sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen. Berdasarkan hasil wawancara dengan Lena selaku asisten supervisor pada 5 Mei 2025, Thunder Fried Chicken Sambas telah memperoleh sertifikat halal pada pertengahan tahun 2023 sebagai bentuk komitmen terhadap pemenuhan ketentuan halal dalam kegiatan usaha (Lena, wawancara, 2025). Sertifikasi tersebut menjadi dasar bagi perusahaan untuk memperhatikan kehalalan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan sesuai dengan prosedur yang diterapkan perusahaan (Lena, wawancara, 2025).

Proses pengajuan sertifikasi halal diawali dengan komunikasi dan koordinasi dengan pihak terkait, dilanjutkan dengan penyampaian informasi mengenai produk dan bahan yang digunakan, serta pemeriksaan terhadap proses produksi dan penanganan makanan. Menurut Lena, proses evaluasi juga mencakup peninjauan terhadap tata kelola dan praktik operasional pada cabang-cabang Thunder Fried Chicken untuk memastikan kesesuaian dengan persyaratan halal (Lena, wawancara, 2025). Keterangan tersebut menunjukkan bahwa penerapan sertifikasi halal tidak hanya berkaitan dengan produk akhir, tetapi juga melibatkan pengawasan terhadap tahapan operasional yang mendukung terjaganya kehalalan produk.

Dalam pengelolaan bahan baku, Thunder Fried Chicken menerapkan prosedur seleksi pemasok dengan mensyaratkan dokumen dan label halal pada bahan yang digunakan. Pemeriksaan dilakukan terhadap kondisi fisik dan dokumen bahan baku yang diterima sebelum digunakan dalam proses produksi (Lena, wawancara, 2025). Perusahaan juga menerapkan prosedur operasional standar (*standard operating procedure* atau SOP) yang mencakup penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian makanan. Selain itu, pengawasan internal dan pelatihan karyawan dilakukan untuk menjaga konsistensi pelaksanaan prosedur halal dalam kegiatan sehari-hari (Lena, wawancara, 2025).

Aspek sumber daya manusia menjadi bagian penting dalam pelaksanaan sertifikasi halal. Karyawan baru diberikan penjelasan mengenai standar halal, pemeriksaan bahan baku, kebersihan, dan kepatuhan terhadap SOP perusahaan (Lena, wawancara, 2025). Perusahaan juga menerapkan pemisahan dalam penanganan bahan baku dan proses produksi serta prosedur pembersihan untuk meminimalkan risiko kontaminasi silang (Lena, wawancara, 2025). Meskipun demikian, perusahaan masih menghadapi tantangan berupa penyesuaian rantai pasok agar seluruh bahan yang digunakan memenuhi persyaratan halal serta pembentukan pemahaman yang seragam di antara karyawan mengenai standar kebersihan dan proses produksi halal (Lena, wawancara, 2025).

Dari sisi pengelolaan sertifikat, perusahaan menyatakan memiliki tim internal yang bertanggung jawab memantau masa berlaku sertifikasi, mempersiapkan pengajuan perpanjangan, dan mengikuti perkembangan ketentuan halal yang berlaku (Lena, wawancara, 2025). Berdasarkan keterangan informan, sertifikat pertama kali diperoleh pada pertengahan 2023 dan direncanakan untuk diperpanjang sebelum masa berlakunya berakhir (Lena, wawancara, 2025). Namun, masa berlaku sertifikat dan cakupan cabang yang tercantum di dalamnya perlu diverifikasi melalui dokumen resmi agar kesesuaiannya dengan ketentuan yang berlaku dapat dipastikan.

Thunder Fried Chicken juga menyampaikan bahwa sertifikasi halal memberikan dampak positif terhadap persepsi dan kepercayaan konsumen, khususnya konsumen Muslim di Sambas. Informan mengungkapkan bahwa setelah memperoleh sertifikasi halal, perusahaan merasakan peningkatan kepercayaan konsumen yang dinilai turut mendukung penjualan produk (Lena, wawancara, 2025). Temuan ini menunjukkan adanya persepsi positif pelaku usaha terhadap manfaat sertifikasi halal dalam membangun citra bisnis, meskipun pengaruhnya terhadap peningkatan penjualan masih perlu dikaji lebih lanjut melalui data penjualan atau keterangan tambahan.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sertifikasi halal di Thunder Fried Chicken Sambas mencakup pengendalian bahan baku, pelaksanaan SOP, pengawasan proses produksi, pelatihan karyawan, pencegahan kontaminasi silang, dan pemantauan sertifikat. Pelaksanaan tersebut didukung oleh komitmen manajemen, tetapi masih menghadapi tantangan dalam memastikan konsistensi rantai pasok dan pemahaman karyawan terhadap standar halal (Lena, wawancara, 2025). Oleh karena itu, sertifikasi halal perlu dipertahankan melalui pengawasan berkelanjutan, evaluasi internal, dan pemeriksaan dokumen agar pelaksanaannya tidak berhenti pada kepemilikan sertifikat, tetapi terintegrasi dalam manajemen operasional usaha.

## **2. Halal Supply Chain Management Bahan Baku pada Bisnis Industri Makanan Thunder Fried Chicken Sambas**

Penerapan Halal Supply Chain Management (HSCM) pada Thunder Fried Chicken Sambas dilakukan untuk menjaga kehalalan bahan baku sejak pengadaan, pengangkutan, penyimpanan, hingga proses pengolahan makanan. Berdasarkan wawancara dengan Lena selaku asisten supervisor pada 5 Mei 2025, bahan baku yang digunakan meliputi kentang, nugget, bakso, sosis, dan daging ayam. Produk kentang, nugget, bakso, dan sosis menggunakan merek Jofrans, sedangkan daging ayam diperoleh melalui distribusi dari gerai utama yang bekerja sama dengan PT Cimas (Lena, wawancara, 2025). Perusahaan menyatakan bahwa bahan baku, terutama yang berasal dari hewan atau mengandung turunannya, harus memenuhi persyaratan halal dan dilengkapi dokumen pendukung yang sesuai (Lena, wawancara, 2025).

Pengendalian bahan baku dilakukan melalui pemeriksaan label dan dokumen halal, verifikasi sertifikat pemasok, serta pengecekan kondisi fisik bahan sebelum diterima. Perusahaan juga menyampaikan bahwa pemasok utama, khususnya pemasok daging ayam, dievaluasi melalui kunjungan atau pemeriksaan berkala untuk memastikan kesesuaian praktik penanganan bahan baku dengan persyaratan halal (Lena, wawancara, 2025). Praktik tersebut menunjukkan bahwa pengelolaan rantai pasok tidak hanya berfokus pada kualitas dan ketersediaan bahan, tetapi juga pada penelusuran asal-usul serta kepastian status halal bahan yang digunakan.

Pada tahap distribusi dan penyimpanan, Thunder Fried Chicken menerapkan ketentuan mengenai kebersihan kendaraan pengangkut, penggunaan kendaraan untuk bahan pangan, perlindungan bahan selama pengiriman, dan pengendalian suhu, khususnya untuk daging ayam (Lena, wawancara, 2025). Daging ayam disimpan dalam fasilitas pendingin dengan

suhu terkontrol dan dipisahkan dari bahan lain untuk menjaga kualitas serta meminimalkan risiko kontaminasi silang. Informan menyebutkan bahwa penyimpanan bahan baku dilakukan selama kurang lebih satu minggu dengan suhu yang dijaga konsisten (Lena, wawancara, 2025). Namun, kesesuaian durasi penyimpanan tersebut tetap perlu dinilai berdasarkan jenis bahan, kondisi produk, petunjuk penyimpanan pemasok, dan catatan suhu aktual.

Pengawasan rantai pasok juga didukung oleh pelatihan karyawan mengenai pemeriksaan label halal, pengendalian suhu penyimpanan, pemisahan bahan baku, serta pelaporan apabila ditemukan ketidaksesuaian. Perusahaan menyatakan melaksanakan audit internal setiap bulan untuk mengevaluasi penerimaan, penyimpanan, dan penggunaan bahan baku. Selain itu, terdapat koordinator halal yang bertanggung jawab terhadap pengawasan sistem jaminan halal dan pelaksanaan operasional sehari-hari (Lena, wawancara, 2025). Dalam proses produksi, perusahaan menggunakan minyak goreng khusus untuk produk yang dipasarkan sebagai produk halal, membersihkan peralatan sebelum dan sesudah digunakan, serta mewajibkan karyawan mengenakan alat pelindung diri yang bersih (Lena, wawancara, 2025).

Apabila ditemukan ketidaksesuaian, seperti dokumen halal yang tidak valid atau dugaan kontaminasi, bahan baku akan dipisahkan dan tidak digunakan sampai permasalahan diklarifikasi kepada pemasok. Perusahaan juga menyatakan melakukan penelusuran bahan dan proses produksi apabila menerima keluhan konsumen mengenai kehalalan produk, kemudian mengambil tindakan perbaikan jika ditemukan kesalahan (Lena, wawancara, 2025). Mekanisme tersebut mencerminkan pentingnya ketertelusuran (traceability) dan tindakan korektif dalam menjaga integritas halal sepanjang rantai pasok.

Meskipun demikian, tantangan utama yang dihadapi perusahaan adalah menjaga konsistensi penerapan standar halal dan mengurangi ketergantungan pada pihak ketiga sebagai pemasok bahan baku. Untuk mengatasinya, perusahaan berupaya membangun kemitraan jangka panjang dengan pemasok yang terpercaya, melakukan pemeriksaan berkala, dan menjaga ketertelusuran asal-usul bahan baku (Lena, wawancara, 2025). Secara keseluruhan, temuan penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan rantai pasok halal di Thunder Fried Chicken Sambas mencakup seleksi pemasok, verifikasi bahan baku, pengendalian distribusi dan penyimpanan, pelatihan karyawan, audit internal, serta penanganan ketidaksesuaian. Konsistensi penerapan prosedur tersebut perlu didukung dokumentasi yang memadai dan pemeriksaan berkala agar status halal bahan baku tetap terjaga hingga produk disajikan kepada konsumen.

## **PEMBAHASAN**

### **1. Penerapan Sertifikasi Halal pada Produk Industri Makanan Thunder Fried Chicken di Sambas**

Penerapan sertifikasi halal pada Thunder Fried Chicken di Sambas merupakan bentuk komitmen usaha dalam menjamin kehalalan produk melalui pengawasan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan,

kebersihan peralatan, dan penyajian makanan. Sertifikasi halal juga menjadi instrumen untuk meningkatkan kepercayaan konsumen Muslim karena memberikan jaminan bahwa produk telah memenuhi persyaratan halal yang berlaku (Lena, wawancara, 2025).

Berdasarkan hasil wawancara, Thunder Fried Chicken di Sambas memperoleh sertifikasi halal pada tahun 2023 dengan masa berlaku yang menurut keterangan informan berakhir pada tahun 2027. Sertifikasi tersebut diterapkan pada jaringan usaha yang mencakup 12 cabang di wilayah Kalimantan Barat dan Kalimantan Tengah, termasuk cabang Sambas. Cakupan ini menuntut konsistensi penerapan standar halal pada setiap cabang, terutama dalam pemilihan pemasok, pengawasan bahan baku, dan pelaksanaan prosedur operasional (Lena, wawancara, 2025).

Dalam proses pengajuan sertifikasi, pihak usaha menjelaskan bahwa pemeriksaan dilakukan terhadap bahan baku, tata kelola produksi, penanganan makanan, serta penyajian produk. Evaluasi tersebut bertujuan memastikan bahwa kegiatan operasional telah memenuhi ketentuan halal sebelum sertifikat diterbitkan. Namun, secara regulasi, proses sertifikasi halal di Indonesia melibatkan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), pemeriksaan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), dan penetapan kehalalan produk sesuai mekanisme yang berlaku. Oleh karena itu, uraian mengenai tahapan pengajuan perlu disesuaikan dengan dokumen sertifikat dan prosedur yang benar-benar ditempuh oleh perusahaan (Lena, wawancara, 2025).

Untuk mempertahankan konsistensi kehalalan produk, Thunder Fried Chicken menerapkan standar operasional prosedur (SOP) halal mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian. Perusahaan juga memberikan pelatihan kepada karyawan baru mengenai konsep halal, kebersihan, dan pelaksanaan SOP. Selain itu, pengawasan masa berlaku sertifikat dan perkembangan ketentuan halal menjadi bagian penting dari upaya menjaga kepatuhan usaha terhadap regulasi yang berlaku (Lena, wawancara, 2025).

Penerapan sertifikasi halal masih menghadapi sejumlah tantangan, terutama dalam memastikan seluruh bahan baku memenuhi persyaratan halal, menjaga konsistensi pemasok, serta mengubah kebiasaan kerja karyawan agar sesuai dengan prosedur yang ditetapkan. Untuk mengatasi tantangan tersebut, perusahaan melakukan pengawasan terhadap bahan baku, memperkuat pemahaman karyawan, dan menerapkan prosedur pembersihan serta pemisahan bahan dan peralatan guna mencegah kontaminasi silang (Lena, wawancara, 2025).

Dari perspektif pemasaran, sertifikasi halal dipandang memberikan nilai tambah bagi Thunder Fried Chicken di Sambas. Menurut informan, keberadaan sertifikat halal meningkatkan rasa aman dan keyakinan konsumen Muslim dalam membeli produk, sehingga berpotensi mendukung loyalitas pelanggan. Meskipun demikian, dampak sertifikasi terhadap peningkatan penjualan perlu didukung oleh data penjualan atau keterangan tambahan agar hubungan tersebut dapat dijelaskan secara lebih kuat secara empiris (Lena, wawancara, 2025).

Secara keseluruhan, penerapan sertifikasi halal pada Thunder Fried Chicken di Sambas tidak hanya berkaitan dengan kepemilikan sertifikat,

tetapi juga dengan konsistensi pengendalian bahan baku, penerapan SOP, pelatihan karyawan, dan pencegahan kontaminasi silang. Keberhasilan sistem tersebut bergantung pada kemampuan perusahaan menjaga kepatuhan halal dalam seluruh tahapan operasional serta memastikan bahwa standar yang sama diterapkan secara konsisten di setiap cabang.

## **2. Halal Suplay Chain Management Bahan Baku Bisnis Industri Makanan Pada Thunder Fried Chicken di Sambas**

Thunder Fried Chicken di Sambas menggunakan bahan baku berupa daging ayam, sosis, naget, bakso yang didapatkan dari pemasok yang sudah bersertifikasi halal. Hal ini sesuai dengan teori Halal Suplay Chain Management yang mewajibkan seleksi bahan baku halal sebagai tahap awal dalam rantai pasok halal. Bahan baku utama daging ayam di peroleh dari pemasok PT. Ciomas yang sudah resmi bersertifikasi halal, untuk penyimpanan bahan baku ditempatkan khusus fasilitas pendingin di freezer agar bahan baku tetap segar dan terjaga kualitasnya, masa penyimpanan bahan baku daging ayam selama 1 minggu artinya mereka menjaga ketat kualitas ayam yang di jual.

Thunder Fried Chicken di Sambas menerapkan kebijakan yang ketat terhadap bahan baku yang masuk ke toko, setiap barang yang masuk wajib di cek kembali serta memiliki sertifikasi halal yang valid jika tidak maka bahan baku tersebut akan dikembalikan ke pemasok. Untuk pemasok utama terutama daging ayam mereka melakukan audit dan kunjungan berkala untuk memastikan kehalalan di fasilitas mereka sesuai dengan standar halal, dan yang mengaudit mereka langsung dari MUI. Hal ini memperkuat kepercayaan konsumen terhadap produk yang dijual dan memastikan tidak ada bahan yang meragukan masuk kedalam rantai pasok.

Untuk kendaraan bahan baku terutama daging ayam Thunder Fried Chicken di Sambas mengkhususkan untuk tidak mengangkut barang yang berpotensi haram, dan memastikan kendaraan tersebut tertutup dan menjaga suhu agar ayam tetap segar. Selain itu, mereka juga melakukan audit internal setiap sebulan untuk mengevaluasi kepatuhan terhadap standar halal mulai dari penerimaan hingga penggunaan bahan baku di seluruh proses. Proses ini memastikan bahwa seluruh rantai pasok dari bahan baku hingga produk akhir sesuai dengan prinsip halal yang tepat.

Jika ditemukan bahan baku yang tidak sesuai, seperti kadaluarsa atau terkontaminasi barang lain maka bahan tersebut tidak akan digunakan dan akan dikonfirmasi langsung kepada pemasok. Setiap cabang memiliki koordinator langsung yang bertanggung jawab terhadap keluar masuknya bahan baku, didukung oleh beberapa staff untuk memastikan pengawasan berjalan dengan baik. Apa bila ada keluhan dari pelanggan, Thunder Fried Chicken di Sambas akan melakukan pengecekan bahan baku secara transparan kepada pelanggan mengenai keluhan tersebut. Pendekatan ini menunjukkan komitmen perusahaan terhadap kualitas produk dan pelayanan yang baik.

Dalam proses produksi, terdapat prosedur khusus terutama pada tahapan penggorengan, dimana mereka menggunakan minyak goreng khusus yang hanya dipakai untuk produk mereka. Selain itu, alat-alat yang digunakan dalam proses produksi selalu dalam keadaan bersih untuk

menjaga kehalalan dan kualitas produk. Kebersihan dan pemisahan alat ini sangat penting untuk menghindari kontaminasi dengan produk non-halal atau bahan lain yang tidak sesuai standar halal.

Tantangan terbesar yang dihadapi Thunder Fried Chicken di Sambas adalah menjaga konsistensi kehalalan dan ketergantungan pada pihak ketiga (supplier). Untuk mengatasi hal ini, mereka menerapkan strategi menjalin kemitraan jangka panjang dengan supplier yang terpercaya dan memiliki komitmen yang kuat, melakukan audit berkala, serta mengembangkan sistem traceability yang baik untuk melacak asal usul setiap bahan baku secara transparan dan akurat. Dengan strategi ini, mereka dapat meminimalisir risiko ketidaksesuaian bahan baku dan menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk halal yang mereka tawarkan.

## **PENUTUP**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tentang implementasi sertifikasi halal pada bisnis industri makanan *Fast Food Thunder Fried Chicken* di Sambas.

1. Penerapan implementasi sertifikasi halal pada *Thunder Fried Chicken* di Sambas telah dilakukan secara efektif dan sesuai prosedur standar halal. Sertifikasi halal ini memberikan dampak yang positif, terbukti dengan meningkatnya penjualan produk karena konsumen merasa lebih yakin dan tidak ragu terhadap kehalalan produk yang ditawarkan.
2. Manajemen rantai pasok halal (*Halal supply chain management*) bahan baku di *Thunder Fried Chicken* di Sambas secara keseluruhan sudah berjalan dengan baik, mulai dari penerimaan bahan baku hingga pendistribusian, semuanya sesuai dengan standar halal yang berlaku. Selain itu, perusahaan rutin melakukan audit setiap bulan untuk memastikan kepatuhan terhadap standard tersebut. Meskipun tidak ditemukan kendala berarti dalam proses produksi, tantangan utama yang dihadapi adalah menjaga konsistensi dan komitmen yang kuat terhadap kehalalan produk secara berkelanjutan.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Ambali, A. R., & Bakar, A. N. (2014). People's awareness on halal foods and products: Potential issues for policy-makers. *Procedia—Social and Behavioral Sciences*, 121, 3–25. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1104>
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- Kementerian Agama Republik Indonesia. (2019). *Al-Qur'an dan terjemahannya: Edisi penyempurnaan 2019*. Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an.
- Lena. (2025, 5 Mei). Wawancara mengenai penerapan sertifikasi halal dan pengelolaan rantai pasok halal pada Thunder Fried Chicken Sambas [Wawancara].
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). SAGE Publications.
- Muslim ibn al-Hajjaj. (t.t.). Sahih Muslim, hadis nomor 1015.
- Qardhawi, Y. (2007). *Halal dan haram dalam Islam*. Era Intermedia.
- Republik Indonesia. (2014). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*.
- Riaz, M. N., & Chaudry, M. M. (2019). *Handbook of halal food production*. CRC Press.
- Sugiyono. (2022). *Metode penelitian kualitatif*. Alfabeta.
- Ambali, A. R., & Bakar, A. N. (2014). People's awareness on halal foods and products: Potential issues for policy-makers. *Procedia—Social and Behavioral Sciences*, 121, 3–25. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1104>
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- Kementerian Agama Republik Indonesia. (2019). *Al-Qur'an dan terjemahannya: Edisi penyempurnaan 2019*. Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an.
- Lena. (2025, 5 Mei). Wawancara mengenai penerapan sertifikasi halal dan pengelolaan rantai pasok halal pada Thunder Fried Chicken Sambas [Wawancara pribadi].
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). SAGE Publications.
- Muslim ibn al-Hajjaj. (t.t.). Sahih Muslim, hadis nomor 1015.
- Qardhawi, Y. (2007). *Halal dan haram dalam Islam*. Era Intermedia.
- Republik Indonesia. (2014). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>

Riaz, M. N., & Chaudry, M. M. (2019). Handbook of halal food production. CRC Press. <https://www.routledge.com/Handbook-of-Halal-Food-Production/Riaz-Chaudry/p/book/9781498709712>

Sugiyono. (2022). Metode penelitian kualitatif. Alfabeta.