



## Analisis Implementasi Rantai Pasokan Halal di Almaz Fried Chicken Cabang Condet

*Analysis of Halal Supply Chain Implementation at Almaz Fried Chicken Condet Branch*

Haikal Noor<sup>1</sup>, Muhammad Adzka<sup>2</sup>, Muhammad Roihan Zainuddin<sup>3</sup>, Muhammad Chaidar Rizky<sup>4</sup>, Rachmat Darmawan<sup>5</sup>

Correspondence Email : [haikal.noor@students.uag.ac.id](mailto:haikal.noor@students.uag.ac.id)

Universitas Ary Ginanjar, Jakarta, Indonesia

### Info Article

| Submitted: 28 December 2025 | Revised: 28 February 2026 | Accepted: 6 March 2026

| Published: 6 March 2026

**How to Cite :** Haikal Noor, etc., "Analisis Implementasi Rantai Pasokan Halal di Almaz Fried Chicken Cabang Condet", *Tech : Journal of Engineering Science*, Vol. 2, No. 1, 2026, P. 47-62.

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi Rantai Pasok Halal (HSC) di Outlet Ayam Goreng Almaaz Cabang Condet dan kesesuaiannya dengan kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Jaminan Produk Halal (BPJPH). Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan data yang dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan Manajer Outlet. Hasil wawancara dibandingkan dengan peraturan BPJPH, termasuk Peraturan Menteri Agama (PMA) Nomor 26 Tahun 2019 tentang Pelaksanaan Jaminan Produk Halal dan Keputusan Kepala BPJPH tentang Kriteria SJPH. Temuan menunjukkan bahwa outlet tersebut menerapkan standar halal yang ketat, mulai dari penerimaan bahan baku yang telah disertifikasi sebelumnya dari pusat hingga proses produksi, dengan menekankan motto "Bersih saat bekerja". Prosedur spesifik, seperti pemantauan suhu pendingin 1-4°C dan suhu yang lebih hangat 60-100°C, serta audit internal rutin, menunjukkan tingkat kepatuhan operasional yang tinggi terhadap prinsip-prinsip SJPH.

**Kata kunci:** Rantai Pasokan Halal; Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH); BPJPH; Restoran Layanan Cepat.

### ABSTRACT

This study aims to analyze the implementation of the **Halal Supply Chain (HSC)** at Almaaz Fried Chicken Outlet Condet Branch and its conformity with the Halal Product Assurance System (SJPH) criteria established by the Halal Product Assurance Organizing Agency (BPJPH). The research uses a **qualitative method** with data collected through **in-depth interviews** with the Outlet Manager. The interview results were compared with BPJPH regulations, including the Minister of Religious Affairs Regulation (PMA) No. 26 of 2019 on Halal Product Assurance Implementation and the Decree of the Head of BPJPH on SJPH Criteria. The findings indicate that the outlet maintains strict halal standards, starting from accepting pre-certified raw materials from the center to the production process, emphasizing the motto "Clean as you go". Specific procedures, such as monitoring chiller temperatures 1-4°C and warmer temperatures 60-100°C, and regular internal audits, demonstrate a high degree of operational compliance with SJPH principles.

**Keywords:** Halal Supply Chain; Halal Product Assurance System (SJPH); BPJPH; Quick Service Restaurant.

### Pendahuluan

Dalam menjalankan suatu usaha, khususnya di sektor makanan, keberhasilan tidak hanya ditentukan oleh kualitas produk akhir yang diterima konsumen. Di balik produk tersebut, terdapat rangkaian proses panjang yang saling berkaitan dan membentuk suatu sistem. Sistem inilah yang dikenal sebagai rantai pasok. Rantai pasok tidak berdiri pada satu aktivitas tunggal, melainkan

mencakup seluruh proses dari bahan baku diperoleh hingga produk siap dikonsumsi (Wahyuni et al., 2019).

Bisnis kuliner yang merupakan usaha di sektor makanan, di era Digitalisasi dan Globalisasi yang semakin maju dan berkembang, salah satu faktor kunci keberhasilan usaha, termasuk pada industri makanan cepat saji seperti Almaz Fried Chicken yaitu manajemen rantai pasok. Manajemen Rantai Pasok (Supply Chain Management) merupakan hal yang sangat berperan penting dalam mengelola aliran barang, informasi, dan sirkulasi keuangan serta integrasi teknologi dari *upstream to downstream* dari pemasok (supplier) bahan baku, hingga sampai ke tangan konsumen. Sebagai negara dengan penduduk Muslim terbesar di dunia, kepastian kehalalan produk menjadi kewajiban yang diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, dengan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sebagai regulator utama. (Aufi et al., 2024).

Manajemen rantai pasok pada dasarnya mengelola aliran barang, informasi, dan keuangan agar berjalan selaras. Proses pengadaan bahan baku, kegiatan produksi, penyimpanan, hingga distribusi ke konsumen merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan satu sama lain. Apabila salah satu tahapan tidak dikelola dengan baik, dampaknya dapat dirasakan pada tahapan berikutnya. Oleh karena itu, rantai pasok perlu dipahami sebagai satu kesatuan sistem yang terintegrasi, bukan sekadar urutan aktivitas operasional (Terhadap Ketahanan Pangan Kamaruddin & Hamizar, 2023).

Pada industri pangan, ruang lingkup rantai pasok memiliki tantangan tersendiri. Produk makanan bersifat mudah rusak dan sangat sensitif terhadap faktor kebersihan, suhu, serta waktu penyimpanan. Kesalahan dalam pengelolaan bahan baku, transportasi, atau proses pengolahan dapat menurunkan kualitas produk, bahkan berisiko terhadap keamanan pangan. Kondisi ini menjadikan manajemen rantai pasok sebagai aspek yang krusial dalam menjaga mutu dan konsistensi produk makanan (Wahyuni et al., 2019).

Ruang lingkup tersebut menjadi semakin luas ketika dikaitkan dengan aspek kehalalan produk. Dalam konteks ini, rantai pasok tidak hanya dituntut untuk efisien dan aman, tetapi juga harus mampu menjamin kehalalan produk secara menyeluruh. Konsep ini dikenal sebagai Halal Supply Chain, yaitu sistem rantai pasok yang memastikan bahwa setiap tahapan—mulai dari pemilihan pemasok, pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi—berjalan sesuai dengan prinsip halal dan bebas dari potensi kontaminasi bahan haram maupun najis (Hanoum et al., 2023).

Almaz Fried Chicken adalah bisnis makanan siap saji yang bergantung pada kebutuhan bahan baku yang segar dan berkualitas, terutama ayam, tepung bumbu,

dan minyak goreng. Dengan begitu aspek kualitas, implementasi Rantai Pasok Halal (*Halal Supply Chain*) menjadi fundamental untuk menjaga integritas kehalalan produk dari hulu hingga hilir. *Halal Supply Chain* harus selaras dengan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang kriteria wajibnya ditetapkan oleh BPJPH, sebagaimana diatur dalam Keputusan Kepala BPJPH. Kriteria SJPH mencakup aspek Komitmen dan tanggung-jawab, Bahan baku, Proses Produk Halal (PPH), Produk, dan Pemantauan dan evaluasi.

Dengan demikian, manajemen rantai pasok halal pada bisnis makanan cepat saji seperti Almaz Fried Chicken tidak dapat dipandang semata-mata sebagai upaya mendukung kelancaran operasional. Rantai pasok berperan strategis dalam menjaga kualitas produk, keamanan pangan, serta integritas kehalalan dari hulu hingga hilir. Pendekatan ini sejalan dengan tuntutan regulasi Jaminan Produk Halal di Indonesia dan menjadi faktor penting dalam membangun kepercayaan konsumen terhadap produk yang dikonsumsi (Putri et al., 2024).

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus pada Almaz Fried Chicken Outlet Cabang Condet. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis praktik operasional rantai pasok halal di tingkat outlet berdasarkan hasil wawancara dengan manajer outlet, serta membandingkannya dengan ketentuan SJPH BPJPH. Analisis berguna untuk mengukur tingkat kepatuhan operasional outlet terhadap kerangka regulasi halal nasional.

### **Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Pendekatan ini dipilih untuk memahami secara mendalam implementasi *Halal Supply Chain* pada kegiatan operasional di Almaz Fried Chicken Outlet Cabang Condet.

Jenis penelitian yang digunakan adalah studi kasus, dengan fokus pada penerapan *Halal Supply Chain* di Almaz Fried Chicken Outlet Cabang Condet. Studi kasus dipilih untuk menggali praktik operasional secara komprehensif serta menilai kesesuaiannya dengan ketentuan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang ditetapkan oleh BPJPH.

Data primer diperoleh melalui **wawancara mendalam** (*in-depth interview*) dengan Ibu Marsha, Manajer Outlet Almaz Chicken Cabang Condet. Data sekunder berupa peraturan perundang-undangan Jaminan Produk Halal, khususnya Peraturan Menteri Agama (PMA) No. 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal dan Keputusan Kepala BPJPH (Kepkaban) tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

Data hasil wawancara mengenai praktik *Halal Supply Chain* di outlet dianalisis secara deskriptif kualitatif. Proses analisis dilakukan dengan cara mengelompokkan dan menafsirkan data wawancara sesuai dengan tahapan

operasional rantai pasok halal. Selanjutnya, data tersebut dibandingkan (*comparative analysis*) dengan poin-poin utama dalam Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) untuk menilai tingkat kesesuaian implementasi di tingkat outlet.

## **Hasil dan Diskusi**

Hasil wawancara dianalisis dan dikelompokkan ke dalam tiga aspek utama Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), yaitu: (1) bahan baku dan pengadaan, (2) proses produk halal dan kebersihan, serta (3) manajemen halal dan dokumentasi.

### **1. Raw Materials and Procurement**

Almaz Chicken menerapkan sistem pasokan terpusat. Artinya, outlet hanya menerima ayam yang sudah dimarinasi dari gudang pusat atau pemasok resmi. "Kalau ayam, kita terima di toples itu sudah dalam bentuk marinasi, ya. Untuk marinasinya itu langsung dari vendor. Kami hanya melakukan pengecekan dari segi bumbu marinasi – apakah meresap atau tidak, teksturnya bagaimana, warnanya sesuai SOP atau tidak. Jadi kami fokus di pengecekan kualitas itu saja." ucap Ibu Marsha selaku Manager Outlet.

Dengan sistem ini, bahan baku yang digunakan telah melalui proses pemilihan dan pengendalian kualitas sebelum dikirim ke outlet.

#### **• Jaminan Bahan Baku Halal**

Berdasarkan hasil wawancara, seluruh bahan utama seperti ayam, bumbu marinasi, minyak goreng, dan tepung telah memiliki sertifikat halal. Pemasok ayam, yaitu Dunia Ayam, juga telah tersertifikasi halal, dan dokumen sertifikat tersebut dikelola oleh kantor pusat. Pewawancara memberikan pertanyaan: "Untuk dari vendornya, apakah sudah memiliki sertifikasi halal?" "Sudah, alhamdulillah semua sudah halal.". Ucap Ibu Marsha, "Kalau boleh tahu, siapa vendornya, Bu?" pewawancara kembali bertanya, lalu Ibu Marsha menjawab: "Dunia Ayam. Kalau saya pribadi, bekerja sama dengan Dunia Ayam.". Pewawancara kembali bertanya: "Dan itu sudah ada bukti sertifikatnya, ya?". "Sudah. Biasanya dokumennya ada di pihak kantor pusat yang mengeluarkan datanya." jawab Ibu Marsha.

Kondisi ini telah memenuhi ketentuan SJPH yang mewajibkan seluruh bahan, termasuk bahan tambahan, berasal dari sumber yang halal dan terjamin.

#### **• Pemeriksaan Bahan Baku**

Pada saat penerimaan bahan di outlet, karyawan melakukan pengecekan terhadap label halal, tanggal kedaluwarsa, segel kemasan, serta kondisi fisik ayam seperti warna, tekstur, dan suhu. "Prosedurnya terkait produknya saja, seperti yang saya

bilang tadi. Kami cek marinasi ayamnya, warna ayamnya, serta suhunya saat datang.” Ucap Ibu Marsha. Pewawancara bertanya: “Apakah ada pemeriksaan label tanggal kedaluwarsa atau segel halal pada kemasannya?”. Ibu Marsha menjawab: “Ada, semua ada di kemasan ayamnya.”. “Terkait kualitas dan kesegaran, apa kriteria ayam yang diterima?” pewawancara kembali bertanya. Ibu Marsha menjelaskan: “Kami ada pengambilan sampel tiga kali. Jadi kami masak ayamnya, lalu kami cicipi sendiri untuk mengecek rasa, tekstur, dan kualitasnya secara langsung.”. “Bagaimana dengan sumber bumbu lain seperti minyak dan tepung? Apakah sudah tersertifikasi halal?” tanya pewawancara. “Sudah. Marinasi dari vendor pasti halal, minyak juga kami pakai vendor khusus. Jadi di outlet sebenarnya sudah jadi semua, kami tinggal order ke gudang pusat baik itu beras, ayam, maupun produk lainnya. Semua sudah terdaftar halalnya.” Jawab Ibu Marsha. Selain itu, suhu chiller juga dicek setiap pagi sebagai bagian dari pengendalian kualitas. Pewawancara bertanya: “Mengenai suhu, bagaimana Almaz memastikan suhu penyimpanan yang tepat untuk ayam yang sudah dimarinasi?”. Ibu Marsha menjawab: “Setiap pagi ada pengecekan suhu. Untuk produk dingin (chiller) suhunya harus di bawah 1 sampai 4 derajat Celcius. Kami memastikan peralatan selalu sesuai standar.”

Prosedur ini bertujuan untuk memastikan bahan baku tetap aman, berkualitas, dan tidak mengalami kontaminasi.

- **Transportasi**

Distribusi ayam dari pemasok ke gudang, serta dari gudang ke outlet, menggunakan kendaraan berpendingin. “Bagaimana dengan distribusi produk matang ke konsumen? Apakah kemasannya terjamin kebersihannya?”. Ibu Marsha menjawab: “Kami menjamin. Untuk pengiriman dari vendor ke kami saja menggunakan truk khusus produk dingin (ber-AC). Kalau untuk konsumen takeaway, kami pakai boks tertutup agar suhu dan kebersihannya terjaga.” Penggunaan kendaraan ini bertujuan untuk menjaga suhu tetap stabil selama pengiriman sehingga kualitas dan kehalalan bahan baku dapat dipertahankan sesuai dengan standar SJPH.

## **2. Proses Produk Halal (PPH) dan Higiene**

Proses pengolahan produk di outlet Almaaz Chicken meliputi tahap pengolahan, penggorengan, hingga penyimpanan produk matang. Seluruh proses dilakukan dengan memperhatikan kebersihan dan keamanan pangan agar kehalalan produk tetap terjaga. (Ahmad et al., 2019).

### **Pemisahan fasilitas dan peralatan**

Seluruh produk yang diolah di outlet merupakan produk halal, sehingga tidak terdapat pemisahan peralatan antara produk halal dan non-halal. Minyak goreng yang digunakan juga khusus untuk produk halal. Pewawancara bertanya: "Apakah minyak yang digunakan eksklusif untuk produk Almaz dan tidak tercampur produk non-halal?". "Iya, eksklusif. Lagipula kami memang tidak menjual produk non-halal di sini, jadi tidak ada pemisahan alat karena semuanya halal." Ujar Ibu Marsha. Dengan kondisi ini, risiko kontaminasi silang dapat dihindari.

### **Kebersihan peralatan**

Outlet menerapkan kebijakan membersihkan peralatan setiap selesai digunakan. Peralatan seperti saringan, baskom, dan penggorengan langsung dibersihkan dan dibilas setelah proses memasak. "Terkait proses produksi, bagaimana pembersihan peralatan seperti pisau, baskom, dan penggorengan untuk memastikan tidak ada kontaminasi?" tanya Pewawancara. Ibu Marsha menjawab: "Kami menerapkan moto "*Clean as you go*". Artinya, setiap selesai proses pemasakan atau pengerjaan, peralatan langsung dicuci saat itu juga. Air es diganti, penapis dan pengayakan tepung juga dibersihkan. Jadi tidak menunggu toko tutup baru dibersihkan.

Praktik ini dilakukan untuk mencegah adanya sisa bahan yang tertinggal dan dapat memengaruhi proses produksi berikutnya.

### **Penyimpanan produk**

Ayam marinasi disimpan dalam lemari pendingin dengan suhu antara 1-4°C dan dipantau secara rutin setiap hari. Produk yang telah digoreng disimpan di alat pemanas dengan suhu 60-100°C. Produk matang hanya boleh disimpan maksimal selama 1,5 jam. Jika melewati batas waktu tersebut, produk akan ditarik dan dicatat sebagai produk tidak layak jual. (Widyaningsih & Nugroho, n.d.) Pewawancara bertanya: "Mengenai suhu, bagaimana Almaz memastikan suhu penyimpanan yang tepat untuk ayam yang sudah dimarinasi?". "Setiap pagi ada pengecekan suhu. Untuk produk dingin (chiller) suhunya harus di bawah 1 sampai 4 derajat Celcius. Kami memastikan peralatan selalu sesuai standar." Jawab Ibu Marsha. "Kalau untuk ayam yang sudah digoreng, disimpan di suhu berapa? Tanya Pewawancara. Ibu Marsha menjawab: "Itu disimpan di *warmers* dengan suhu di atas 60 derajat Celcius, kisarannya 60 sampai 100 derajat Celcius."

Pengaturan suhu dan waktu ini penting untuk menjaga keamanan pangan dan status halal produk.

Standar Suhu dan Pengendalian Titik Kritis (CCP)
--------------------------------------------------

Tahapan	Parameter Kontrol	Standar Operasional Almaz	Dasar Regulasi (BPOM/SNI)
Penyimpanan Dingin	Suhu <i>Chiller</i> (Ayam Marinasi)	1° - 4° C	Aman
Penyimpanan Panas	Suhu <i>Warmer</i> (Produk Matang)	60° - 100° C	> 60° (Mencegah <i>Danger Zone</i> )
Distribusi	Armada Pengiriman	Truk Berpendingin (AC)	Standar Rantai Dingin ( <i>Cold Chain</i> )
Kualitas Produk	Masa Simpan Maksimal	1,5 Jam (setelah digoreng)	Menjaga Kethayyiban Produk

### 3. Pengelolaan dan Dokumentasi Halal

#### Sertifikasi dan pelatihan

Sertifikasi halal adalah proses verifikasi suatu produk untuk memastikan bahwa bahan, proses produksi, serta distribusinya sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam. Pemerintah memiliki tanggung jawab besar dalam mengawasi dan memastikan bahwa produk yang beredar di pasaran telah memenuhi standar kehalalan. Hal ini dilakukan sebagai bagian dari upaya menjaga hak konsumen Muslim agar tidak mengonsumsi produk yang mengandung bahan haram atau diproduksi melalui proses yang tidak sesuai dengan prinsip syariah. (Maelani Agustin et al., 2025). Di industri makanan dan minuman halal, memastikan kepatuhan terhadap standar kehalalan produk adalah tantangan tersendiri. Akibatnya, masalah sertifikasi halal menjadi semakin penting bagi bisnis di bidang ini karena mereka perlu memberikan jaminan produk halal untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin peduli terhadap aspek kehalalan. (Hartini & Malahayatie, 2024).

Perusahaan mewajibkan minimal dua orang karyawan untuk mengikuti pelatihan halal di lembaga resmi. **Pewawancara bertanya:** "Mengenai manajemen halal, apakah ada tim khusus atau penanggung jawab yang mengawasi kehalalan sehari-hari?". "Ada pengawasan dari kantor pusat. Selain itu, perusahaan mewajibkan perwakilan karyawan (minimal dua orang) untuk mengikuti pelatihan halal di lembaga resmi sampai mendapatkan sertifikat." Ujar Ibu Marsha. Setelah pelatihan, karyawan tersebut memperoleh sertifikat sebagai bukti pemahaman terhadap prosedur dan standar halal yang berlaku.

#### Pengawasan dan audit internal

Pengawasan halal dilakukan oleh tim Quality Control (QC) dari kantor pusat yang melakukan audit sekitar dua kali dalam sebulan. Audit mencakup proses produksi, kebersihan peralatan, dan kualitas produk. Pewawancara bertanya: "Seberapa sering dilakukan audit internal?". "Tim QC (Quality Control) dari pusat biasanya datang dua kali dalam sebulan untuk mengontrol produk dan kualitas." Jawab Ibu Marsha.

Selain itu, outlet juga mencatat suhu chiller dan kondisi penyimpanan bahan baku secara manual menggunakan daftar periksa.

### **Sertifikasi Halal Almaz Fried Chicken**

Almaz Fried Chicken telah memiliki sertifikat halal sebagai bentuk komitmen perusahaan dalam menjaga kehalalan produk yang dihasilkan. Sertifikasi halal ini mencakup seluruh rangkaian proses operasional, mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian produk. Kepemilikan sertifikat halal menunjukkan bahwa perusahaan telah memenuhi persyaratan dan standar halal yang ditetapkan oleh lembaga berwenang serta menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) secara konsisten. (Kurniawati & Cakravastia, 2023).

### **Sertifikasi Halal Vendor Ayam (Dunia Ayam)**

Dalam menjaga kehalalan bahan baku, Almaz Fried Chicken bekerja sama dengan vendor ayam bernama Dunia Ayam yang telah memiliki sertifikat halal. Vendor tersebut diwajibkan memenuhi ketentuan halal, terutama pada proses penyembelihan, penanganan, dan distribusi ayam. Dengan menggunakan bahan baku dari vendor bersertifikat halal, perusahaan dapat memastikan bahwa bahan utama yang digunakan telah sesuai dengan prinsip kehalalan dan meminimalkan risiko ketidaksesuaian prinsip halal. (PT Dunia Ayam Lestari, n.d.).



### Sertifikasi Halal Almaz Fried Chicken cabang Condet

#### Analisis Kepatuhan Operasional Terhadap Kriteria SPJPH/LPPOM

Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) (LPPOM MUI, 2023) merupakan persyaratan sertifikasi halal di Indonesia yang ditetapkan oleh Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Seluruh kriteria tersebut wajib dipenuhi oleh perusahaan yang ingin memperoleh sertifikat halal untuk produknya. Almaaz Fried Chicken merupakan salah satu perusahaan yang terindikasi memenuhi standar kriteria yang ada, meliputi: Komitmen dan Tanggung jawab, Bahan, Proses Produk Halal (PPH), Produk, serta Pemantauan dan Evaluasi.

## 1. **Komitmen dan Tanggungjawab**

Komitmen perusahaan sangat diperlukan dalam memenuhi kriteria halal yang ditentukan oleh LPPOM MUI/SPJPH (LPPOM MUI, 2023), sebagai tanggung jawab perusahaan dalam menjalani standar halal yang perlu dipenuhi untuk keperluan sertifikasi halal. Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Marsha dari Almaz Fried Chicken Cabang Condet, berikut adalah kebijakan dan implementasi jaminan halal yang diterapkan di outlet tersebut :

### **Pengadaan dan Bahan Baku**

Sumber Terpercaya: Semua bahan baku utama seperti ayam, beras, dan bumbu dipasok langsung dari gudang pusat atau vendor yang telah dipastikan status kehalalannya.

Pemasok Ayam: Almaz menggunakan vendor bernama "Dunia Ayam" yang seluruh datanya dikelola oleh kantor pusat untuk menjamin sertifikasi halal.

Bahan Pendukung: Minyak goreng dan bumbu marinasi menggunakan vendor khusus yang sudah terdaftar halal.

### **Pemeriksaan dan Penerimaan Barang**

Verifikasi Label: Setiap bahan baku yang datang diperiksa segel halal dan tanggal kedaluwarsanya pada kemasan.

Kontrol Kualitas Fisik: Outlet melakukan pemeriksaan terhadap warna, tekstur, bumbu marinasi, serta suhu ayam saat diterima untuk memastikan sesuai dengan SOP.

Uji Sampel: Dilakukan pengambilan sampel rasa dan kualitas sebanyak tiga kali dengan cara memasak dan mencicipi produk secara langsung.

### **Proses Produksi dan Kebersihan**

Prinsip Kebersihan: Menerapkan moto "*Clean as you go*", di mana peralatan (pisau, baskom, penggorengan) langsung dicuci segera setelah selesai digunakan tanpa menunggu toko tutup.

Pencegahan Kontaminasi: Karena Almaz hanya menjual produk halal, tidak ada risiko percampuran alat dengan bahan non-halal.

Manajemen Suhu: Bahan Mentah (Chiller): Disimpan pada suhu 1°C hingga 4°C, Produk Jadi (Warmer): Disimpan pada suhu 60°C hingga 100°C

Standar Kesegaran: Ayam goreng yang sudah dimasak memiliki batas waktu simpan maksimal 1,5 jam. Jika melewati batas tersebut, produk akan dibuang (*waste*).

### **Manajemen dan Pengawasan Halal**

Pelatihan Karyawan: Perusahaan mewajibkan minimal dua orang perwakilan karyawan untuk mengikuti pelatihan halal di lembaga resmi hingga mendapatkan sertifikat.

Pemantauan Harian: Pengawasan dilakukan menggunakan *checklist* manual dan *log sheet* pemeriksaan bahan serta suhu yang diperbarui setiap beberapa jam.

Audit Internal: Tim *Quality Control* (QC) dari kantor pusat melakukan audit lapangan sebanyak dua kali dalam sebulan.

Transparansi: Sertifikat halal dipajang secara terbuka di area kasir agar dapat dilihat oleh konsumen.

### **Dukungan Teknologi**

Manajemen Stok: Menggunakan sistem *External Service Provider* (ESP) yang terhubung secara *real-time* ke kantor pusat untuk memantau pergerakan stok dan operasional.

Transaksi: Menggunakan sistem *ESB Order* untuk pencatatan transaksi jual beli secara akurat.

Dengan hasil wawancara diatas, Outlet Condet Almaz Fried Chicken teridentifikasi memenuhi komitmen dan tanggung-jawab menjalani standar halal LPPOM MUI/SPJPH

## **2. Bahan**

Bahan baku (*raw materials*) yang digunakan oleh Almaz Fried Chicken telah tersertifikasi halal, sebagaimana dijelaskan oleh narasumber dan diperkuat dengan informasi yang tercantum pada situs resmi vendor, yaitu PT Dunia Ayam Lestari. Seluruh bahan baku utama berupa ayam diperoleh dari pemasok yang telah memenuhi ketentuan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

Selain bahan baku utama, bahan tambahan (*additive materials*) seperti bahan marinasi dan komponen pendukung lainnya yang digunakan oleh PT Dunia Ayam Lestari juga telah disesuaikan dengan standar kehalalan, sehingga tidak mengandung unsur non-halal dan aman digunakan dalam proses produksi makanan halal. Integrasi standar ini menjadi krusial dalam menjaga integritas produk dari potensi kontaminasi bahan haram.(Elizabeth et al., 2021).

### **3. Proses Produk Halal**

Vendor resmi Almaz Fried Chicken, yaitu PT Dunia Ayam Lestari, merupakan perusahaan yang memiliki fasilitas produksi sendiri (dedicated facility) dan tidak menggunakan fasilitas bersama (sharing facility). Hal ini menunjukkan bahwa seluruh proses produksi dilakukan secara eksklusif dan terpisah dari produk non-halal.

Sebagai perusahaan yang telah memperoleh sertifikasi halal dari LPPOM, PT Dunia Ayam Lestari dapat dikategorikan sebagai perusahaan dengan fasilitas halal dedicated, sehingga seluruh produk yang dihasilkan dipastikan tidak tercampur dengan bahan atau produk non-halal, seperti daging babi dan turunannya. (Rahayuningsih & Ghozali, 2021).

Selain itu, PT Dunia Ayam Lestari juga telah menerapkan sistem cold chain dalam proses penyimpanan dan distribusi untuk menjaga kualitas, keamanan, dan kesegaran produk ayam hingga sampai ke konsumen. Penerapan sistem ini menjadi bagian penting dalam menjaga mutu produk serta mendukung pemenuhan standar keamanan pangan. (PT Dunia Ayam Lestari, 2023).

### **4. Produk**

Produk yang didaftarkan merupakan produk retail akhir yang terdiri dari bahan baku (ayam), bahan tambahan seperti: bumbu, minyak, dan tepung, dengan karakteristik sensoria atau rasa produk yang tidak mengarah kepada produk haram, dikarenakan eksklusif untuk produk halal.

Almaz Fried Chicken mempunyai prosedur tertulis di kantor pusat yang menjamin ketertelusuran produk yang disertifikasi untuk menjamin produk tersebut dapat ditelusuri berasal dari bahan yang disetujui LPPOM MUI dan diproduksi di fasilitas yang memenuhi kriteria fasilitas.

### **5. Pemantauan dan Evaluasi**

Perusahaan mempunyai prosedur tertulis audit internal pelaksanaan SJH. Audit internal oleh Tim QC dari pusat pada cabang outlet condet Almaz Fried Chicken dilakukan setidaknya dua kali dalam sebulan. Jika ditemukan kelemahan (tidak terpenuhinya kriteria) dalam audit internal, untuk menjaga kualitas dan kehalalan produk yang dimiliki, serta meminimalisir kesalahan yang mungkin

dapat terjadi seperti penyelewengan standarisasi halal yang sudah ditetapkan dan lain sebagainya.(Elizabeth et al., 2021)

Almazz Fried Chicken mempunyai prosedur tertulis terkait kaji ulang manajemen.

Analisis Kepatuhan Operasional Terhadap Kriteria SPJPH		
Kriteria SJPJH	Praktik di Almaz Fried Chicken (Outlet Condet)	Status Kepatuhan
Komitmen & Tanggung Jawab	Adanya penanggung jawab harian dan pengawasan berkala dari kantor pusat.	Sesuai
Bahan Baku	Seluruh bahan (ayam, bumbu, tepung, minyak) bersertifikat halal dari vendor resmi (Dunia Ayam).	Sesuai
Proses Produk Halal (PPH)	Penerapan prinsip " <i>Clean as you go</i> " dan pembersihan alat setiap selesai digunakan.	Sesuai
Produk	Produk eksklusif berupa produk halal, tidak ada risiko kontaminasi silang dengan produk non-halal.	Sesuai
Pemantauan & Evaluasi	Audit internal oleh tim QC pusat 2x sebulan dan pencatatan suhu harian.	Sesuai

Perusahaan mewajibkan kaji ulang manajemen dengan perwakilan karyawan (minimal dua orang) untuk mengikuti pelatihan halal di lembaga resmi sampai mendapatkan sertifikat.

- **Integrasi Teknologi**

Outlet menggunakan sistem kasir berbasis *point of sales* (POS) yang terhubung langsung dengan kantor pusat untuk memantau transaksi dan persediaan secara *real-time*. Penggunaan sistem antrean serta pembayaran ESB Order bertujuan mengefisiensi waktu pelayanan dan pemesanan yang terintegrasi dengan Google Maps, di mana seluruh aktivitas ini terpantau secara langsung oleh kantor pusat. Implementasi teknologi digital 4.0 ini terbukti menjadi faktor kunci dalam menjaga ketertelusuran (*traceability*) halal dan efisiensi manajemen rantai pasok di industri makanan.(Harsanto et al., 2024) Pewawancara bertanya: "Terkait teknologi, sistem apa yang digunakan di kasir atau untuk memantau stok?". "Kami pakai sistem antrian *ESB Order* untuk transaksi jual beli secara digital, yang terintegrasi dengan google maps untuk mendukung take away dan delivery . Semuanya *real-time* dan terpantau oleh kantor pusat, jadi kalau stok di satu outlet berlebih atau kurang, pusat bisa langsung tahu." Jawab Ibu Marsha.

Dengan penggunaan ESB Point of Sale, perusahaan pusat dapat menelesuri data penjualan dengan pelacakan kehalalan bahan dari hulu hingga ke tangan konsumen, dengan tersediannya system penjualan yang rapih dapat mempermudah dokumentasi halal guna pengawasan konsistensi kepatuhan halal. Selain itu dengan system ESB ini dapat memastikan eksklusivitas menu yang di terdaftar dan tersertifikat halal.(Anggara et al., 2024).

Walaupun pencatatan suhu masih dilakukan secara manual, kombinasi antara sistem digital dan audit rutin menunjukkan bahwa dokumentasi operasional telah berjalan dengan baik untuk mendukung penerapan sistem jaminan halal secara konsisten.

Peran Teknologi Informasi dalam Manajemen Rantai Pasok Halal		
Sistem/ Aplikasi	Fungsi Utama	Dampak pada Jaminan Halal
ESB Point Of Sales	Transaksi Penjualan	Ketertelusuran ( <i>traceability</i> ) data penjualan.
Sistem ESB	Metode antrian dan pemesanan secara digital	Pemantauan persediaan bahan baku bersertifikat secara <i>real-time</i> . Dan Transparansi Konsumen
Checklist Manual	Monitoring Suhu & Kebersihan	Dokumentasi harian kepatuhan prosedur PPH.

### Kesimpulan

Berdasarkan analisis kualitatif hasil wawancara, implementasi Rantai Pasok Halal di Almaaz Fried Chicken outlet Condet menunjukkan tingkat kepatuhan yang tinggi terhadap kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang ditetapkan oleh BPJPH. Kepatuhan ini terlihat dalam: (1) Bahan baku yang dijamin bersertifikat dari pusat dan prosedur pemeriksaan yang ketat di outlet, (2) Penerapan PPH yang berfokus pada pencegahan kontaminasi (“Clean as you go”) dan pengendalian suhu penyimpanan kritis, serta (3) Adanya sistem manajemen halal formal (pelatihan bersertifikat, audit berkala, dan sertifikat yang dipajang).

### Rekomendasi

Untuk lebih meningkatkan implementasi SJPH dan memenuhi tuntutan digitalisasi dalam JPH, disarankan agar:

1. Integrasi Dokumen Suhu: Almaaz Chicken disarankan untuk mengintegrasikan pencatatan suhu kritis (pendingin dan pemanas) ke dalam sistem kasir Yesb Order atau sistem digital terpusat lainnya. Hal ini akan menggantikan daftar periksa manual dan meningkatkan akurasi data serta efisiensi pemantauan real-time.
2. Transparansi Regulasi: Kantor pusat diharapkan memberikan informasi yang lebih rinci mengenai peraturan JPH terbaru dari BPJPH kepada Manajer Outlet, khususnya terkait Keputusan Kepala BPJPH tentang SJPH dan Label Halal, guna memastikan pemahaman yang komprehensif di tingkat operasional.

### Ucapan Terimakasih

Para peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada Ibu Marsha, Manajer Cabang Condet dari Almaaz Chicken Outlet, atas kesediaannya dan waktunya dalam memberikan data wawancara.

### Daftar Pustaka

- Ahmad, H., Sabar, R., Udin, Z. M., Faizal, M., Latif, A., & Zainuddin, N. (2019). Quality Management of Internal Supply Chain in Halal Food Manufacturer. In *Int. J Sup. Chain. Mgt* (Vol. 8, Number 4).
- Anggara, A. A., Kaukab, M. E., & Randikaparsa, I. (2024). Optimizing Halal Supply Chains in the Food Industry: Enhancing Sales Management through ERP System Integration. *Asian Journal of Economics, Business and Accounting*, 24(2), 52–63. <https://doi.org/10.9734/ajeba/2024/v24i21219>
- Aufi, I., Julian, A., Maulidizen, A., Ariaputra, R. F., & Fauzan, M. (2025). The Role of Certification Standards in Shaping Halal Supply Chain Practices: A Qualitative Literature Review. *Journal of Islamic Law and Legal Studies*, 1(2), 78–91. Retrieved <https://mabadiiqtishada.org/index.php/ShariaLex>
- Elizabeth, I. R., Suyatma, N. E., Yuliana, N. D., Ranasasmita, R., & Syaifullah, S. J. (2021). Integration of ISO 22000 (2018) and HAS 23000 through Management System Audit: Case Study in Corned Beef Producer. *Indonesian Journal of Halal Research*, 3(2), 43–55. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v3i2.13515>
- Halal MUI. (2023). *Kriteria sistem jaminan halal dalam HAS23000*. <https://halalmui.org/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000>
- Hanoum, S., Sugihartanto, F., & Zuhriya, H. (2023). Halal Supply Chain Management: A Bibliometric Study. In *Halal Research* (Vol. 3, Number 5).
- Harsanto, B., Farras, J. I., Firmansyah, E. A., Pradana, M., & Apriliadi, A. (2024). Digital Technology 4.0 on Halal Supply Chain: A Systematic Review. In

- Logistics* (Vol. 8, Number 1). Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI). <https://doi.org/10.3390/logistics8010021>
- Hartini, & Malahayatie. (2024). *Implikasi Sertifikat Halal dalam Manajemen Bisnis Industri Makanan dan Minuman*. 1(2), 3032–7253. <https://doi.org/10.62108/great.v1i1.688>
- Kurniawati, D. A., & Cakravastia, A. (2023). A review of halal supply chain research: Sustainability and operations research perspective. *Cleaner Logistics and Supply Chain*, 6. <https://doi.org/10.1016/j.clscn.2023.100096>
- Maelani Agustin, A., Shauma Destiawan, F., Diki Yulianto, M., Nurul Gina, O., Indriani, S., & Suresman, E. (2025). *Media Hukum Indonesia (MHI) Peran Sertifikasi Halal dalam Melindungi Konsumen Muslim: Tinjauan Hukum Islam dan Hukum Nasional*. 2(5), 249–257. <https://doi.org/10.5281/zenodo.15198408>
- Maulidan, M. R., & Yuhertiana, I. (2024). *Kepatuhan PT . Giri Palma Dalam Memenuhi Wajib Pajak*. 3(3).
- Muhammad Alrizky Ekiawan. (2023). Pengelolaan Lingkungan Hidup dalam Norma Hukum Indonesia. *Jurnal Rechten: Riset Hukum Dan Hak Asasi Manusia*, 5(2), 311. <https://doi.org/10.29123/jy.v13i3.345>
- PT Dunia Ayam Lestari. (2023). *Profil perusahaan PT Dunia Ayam Lestari*. <https://duniaayamlestari.co.id/>
- Putri, A. S., Susilo, N. R., Sakti, A. Y. N., & Wicaksana, D. E. P. (2024). The Development of Halal Supply Chain Research in Indonesia: A Comparative Study. *Jurnal Teknik Industri*, 25(2), 97–118. <https://doi.org/10.22219/jtiumm.vol25.no2.97-118>
- Rahayuningsih, E., & Ghozali, M. L. (2021). Sertifikasi Produk Halal dalam Perspektif Mashlahah Mursalah. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(1), 135. <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1929>
- Saleh, M. (2022). Implementasi Pendidikan Karakter Di Sekolah Inklusi. *Hikmah: Journal of Islamic Studies*, 17(2), 101. <https://doi.org/10.47466/hikmah.v17i2.198>
- Terhadap Ketahanan Pangan Kamaruddin, K., & Hamizar, A. (n.d.). *Kajian Manajemen Supply Chain*.
- Wahyuni, H., Vanany, I., & Ciptomulyono, U. (2019). Food safety and halal food in the supply chain: Review and bibliometric analysis. *Journal of Industrial Engineering and Management*, 12(2), 373–391. <https://doi.org/10.3926/jiem.2803>
- Widyaningsih, D. A., & Nugroho, A. P. (2022). *Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Komoditas Daging Ayam Halal Product Supply Chain Risk Management on Chicken Meat Commodities*.