BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Obyek Penelitian

1. Gambaran Organisasi

D'Cost *Seafood* adalah sebuah restoran yang menyediakan aneka variasi makanan laut, restoran ini menunjukan eksistensinya dengan mendirikan cabang dibeberapa kota besar di Indonesia seperti Jakarta, Bandung, Solo, Denpasar, Surabaya, Sidoarjo, Malang. Restoran ini berdiri di bawah naungan PT Pendekar Bodoh yang bergerak dalam bidang usaha makanan yaitu D'Stupid bakery, D'Cost *Seafood*.

Outlet pertama D'Cost *Seafood* didirikan pada tanggal 9 September 2006 yang berlokasi awal di Kemang, Jakarta Selatan. D'Cost mempunyai arti kata dari bahasa Inggris yang berarti "biaya", karena D'Cost menonjolkan harga murah dengan adanya motto yang dimiliki D'Cost yaitu "mutu bintang lima harga kaki lima" D'Cost ingin konsumen menikmati makanan laut yang mewah, cepat dan lezat tetapi dengan harga yang terjangkau. Awalnya pendiri restoran ini mempunyai ide pemikiran untuk menciptakan restoran dengan harga yang sama seperti masak sendiri di rumah, yang memiliki peluang pasar yang besar dengan fokus pada harga. Ini adalah logo dari D'Cost yang terdapat di setiap area restoran dan kemasan produknya:

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar 1.1 logo D'Cost *Seafood*

Outlet kedua D'Cost didirikan pada tanggal 12 Desember 2006 yang berlokasi di Sukajadi, Bandung. Pada tahun 2007 D'Cost mampu membuka 4 cabang baru. tahun 2008 dengan 11 cabang.

2. Visi dan Misi

   Visi: menyediakan seafood berkualitas dengan harga terjangkau bagi seluruh masyarakat Indonesia.

   Misi: menciptakan lapangan pekerjaan sebesar-besarnya dengan menjadi jaringan restoran terbesar didunia sambil selalu peduli membantu banyak orang & lingkungan (dengan cara mencapai & mempertahankan kepuasan pelanggan & keungulan bersaing yang berkesinambungan).[1]

3. Lokasi restoran

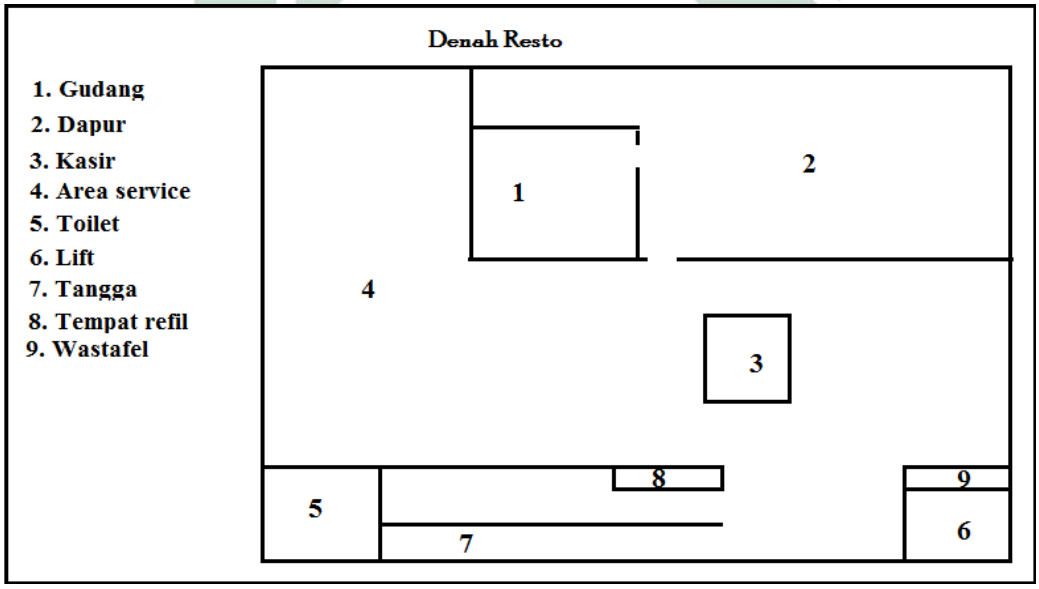
   Restoran D'Cost Seafood cabang margomulyo gresik terletak di Ruko Perbankan, Jl. Raya Margomulyo 9 Blok AA No. 2, Surabaya, Jawa Timur. Lokasinya berada dipingiran kota Surabaya. Lingkungan sekitar tempat usaha sangat mendukung karena berada pada ruko perbankan dan area pergudangan. Restoran D'Cost seafood cabang margomulyo ini

[1] https://www.dcostseafood.com/idx/statement

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

beroperasi mulai jam 09.00-20.00. Restoran D'Cost ramai pengunjung ketika jam istirahat tiba, para nasabah perbankan dan karyawan yang merasa lapar ia akan menuju D'Cost Seafood.

Tersedianya listrik dan sumber air yang memadai disekitar area restoran memudahkan restoran dalam menjalankan aktivitas produksinya. Selain itu sistem sanitasi yang baik juga mempermudah restoran dalam membuang limbah sisa produksinya. Gambaran denah bangunan restoran D'Cost seafood adalah sebagai berikut:



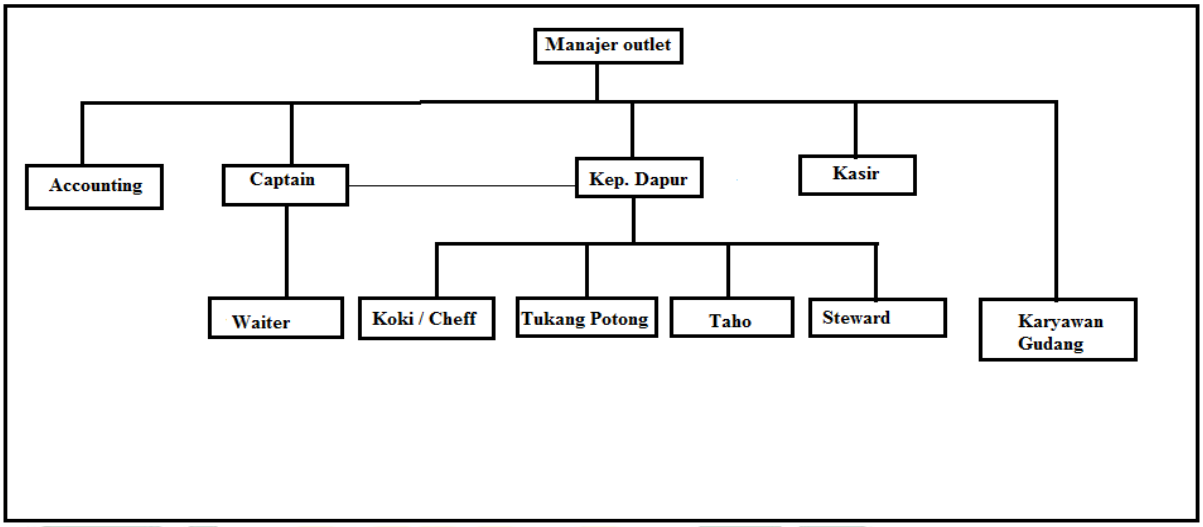
Gambar 1.2 Denah Resto 1

4. Struktur Organisasi

Karyawan restoran D'Cost ini berjumlah 8 orang yang dibagi menjadi 2 shift. Pimpinan tertingi outlet restoran di pimpin oleh seorang Manager Outlet sebagai perwakilan dari owner resto dan berwenang dalam menentukan suatu kebijakan restoran yang mempunyai peran serta dalam

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

menentukan perkembangan restoran. Dalam melaksanakan tugasnya seorang manager outlet restoran dibantu oleh beberapa bagian yang dipimpin oleh kepala bagian, dan tugas para karyawan D'Cost adalah sebagai berikut:



Gambar 1.3 Struktur Karyawan

- Manajer Outlet : bertugas untuk membuat keputusan, serta bertugas untuk mengawasi keuangan dan berjalanya restoran secara keseluruhan.
- Acounting : bertugas untuk mengurusi pajak resto dan laporan keuangan dan gaji karyawan.
- Kasir : bertugas untuk melayani pembayaran dari para konsumen dan melayani pemesanan melalui telepon.
- Captain : bertugas untuk mengawasi waiter dalam melayani konsumen. Selain itu juga menangapi keluhan dari para konsumen
- Kep Dapur : bertugas untuk mengawasi kualitas produksi dan mengawasi pelaksanaan awal proses produksi sampai produk itu di

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

sajikan. Serta mengatur kebutuhan bahan baku produksi dan memberikan instruksi kepada tukang potong sayuran dan tukang potong ikan apa saja yang harus dikerjakan.

- Chef : bertugas untuk memasak pesanan yang masuk dan menyediakan makanan yang berkualitas untuk para konsumen. Serta menginstruksikan kepada taho bumbu apa saja yang harus disiapkan.
- Gudang : bertugas mengawasi ketersediaan bahan baku produksi, dan mengecek berat atau jumlah barang yang datang
- Waiter : bertugas untuk melayani konsumen
- Tukang potong : bertugas untuk memotong daging, sayuran sesuai dengan menu
- Taho : bertugas untuk meracik serta menyiapkan bumbu yang akan diolah
- Steward : bertugas untuk membersihkan peralatan makanan konsumen serta membersihkan peralatan dapur.

B. Penyajian Data

1. Data Wawancara

Sumber data yang digunakan untuk mengali data primer atau sekunder dalam penelitian ini adalah wawancara dengan para informan yang mengetahui tentang masalah yang dikaji dalam penelitian ini. Penelitian ini mendapat informasi dari ibu Etel joan caroline selaku manajer outlet restoran D'Cost *Seafood* Margomulyo.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Peneliti bertanya kebeberapa informan mengenai gambaran manajemen mutu produk yang memiliki nilai halalan *toyiban* yang sesuai dengan 1.Penerapan SJH, 2.Penerapan HACCP. Hasil wawancara dilapangan peneliti paparkan dibawah ini:

1.1 Bagian Bar

Pertama peneliti bertanya bagian Bar mengenai Upaya apa saja yang digunakan untuk mempertahankan mutu produk?.

> Dengan cara menjaga minuman jus tidak lebih dari 8 jam setelah diproses, dan setelah dibuat wadah selalu tertutup agar terhindar dari debu dan benda lain .[2]

Dari hasil wawancara diatas untuk menjaga mutu produk, minuman yang sudah diolah tidak akan disajikan kepada konsumen lagi setelah 8 jam pengolahan bahan baku, karena rasa dari minuman tersebut bisa berubah menjadi asam. Untuk menjaga mutu dari pencemaran wadah untuk minuman selalu ditutup untuk mengantisipasi potensi pencemaran dari debu dan benda lainnya. Kemudian peneliti bertanya kembali mengenai Bagaiman proses memproduksi minuman yang *halal* dan bermutu?.

> Mmm dengan cara memperhatikan material bahan baku dan memperhatikan proses dari awal sampai akhir pengolahan.[3]

Dari pernyataan di atas bahwa cara memperhatikan material bahan baku mengunakan bahan baku halal sesuai yang dianjurkan pada sistem jaminan halal. Dan memperhatikan proses produksi mulai dari proses penyiangan

[2] Wawancara dengan bapak Junaidi, 15-juni-2015 di Royal Plaza.
[3] Wawancara dengan bapak Junaidi, 15-juni-2015 di Royal Plaza.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

bahan baku, penyiangan, pencucian, dan sampai penyajian minuman. Bagaimana upaya untuk menghindarkan produk dari kontaminasi?.

> Untuk menghindarkan produk dari kontaminasi maka produk disimpan di lemari pendingin seperti chiler serta menutup bahan baku minuman.[4]

Dari hasil wawancara di atas bahwa untuk menghindarkan kontaminasi fisik maupun mikroorganisme, produk disimpan di chiller dengan suhu kurang lebih 5^0C sehingga bisa terhindar dari bentuk pencemaran mikroorganisme dan tumbuhnya jamur.

1.2 Bagian Gudang

Di bagian ini peneliti bertanya mengenai cara menjaga bahan baku agar terhindar dari kerusakan?.

Yaa kita sesuaikan dengan tempatnya, sesuai dengan hitungan suhunya, terus yaa pemakaianya harus sesuai dengan fifo (first in first out) jadi dia yang masuk pertama ya itu yang dipakai duluan, jangan nanti dia masuk pertama nanti ada yang masuk berikutnya-berikutnya, ya yang masuk terakhir ini malah dipakai duluan ini gak benar. Yang lama itu jadinya tersimpan lama itu kan bisa mengalami kerusakan.[5]

Dari pernyataan di atas bahwa cara menjaga bahan baku agar tidak rusak yaitu dengan menyesuaikan tempat penyimpanan dan suhu penyimpanan yang dianjurkan agar bahan baku tidak rusak, dan metode pemakaianya mengunakan metode fifo yaitu dimana bahan baku yang disimpan pertama kali juga harus dipakai pertama sehingga barang yang sudah lama

[4] Wawancara dengan bapak Junaidi, 15-juni-2015 di Royal Plaza.
[5] Wawancara dengan ibu Joan, 21-Desember 2015 di ruko perbankan , Margomulyo

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

tersimpan tidak akan rusak. Setelah itu peneliti bertanya kembali untuk mengetahui berapa lama bahan baku sayur bisa disimpan. Berapa lama penyimpanan bahan baku yang berupa sayuran?.

> Tergantung sayurnya kalo sayur yang hijau-hijau itu kita gk sampe lama paling lama ya 3 hari, tapi kondisi penyimpananya ya sudah bersih dan sesuai dengan tempatnya.[6]

Dari pernyataan di atas bahwa penyimpanan bahan baku yang berupa sayuran itu tidak lama hanya sampai 3 hari karena bahan tersebut mudah melakukan pembusukan, dan penyimpanan bahan sayuran tersebut dilakukan dalam keadaan sudah bersih.

1.3 Bagian Kitchen

Pada bagian kitchen peneliti bertanya tentang bagaimana upaya mempertahankan mutu produksi?.

> Yaa kalau restoran lagi sepi memeriksa bumbu dan sambal yang akan habis, sehingga apabila kondisi restoran kami sedang ramai itu tidak kewalahan menyiapkan bumbu masak.[7]

Dari penjelasan di atas bahwa untuk mempertahankan mutu produksinya, para karyawan selalu memeriksa stok bumbu yang akan digunakan untuk produksi. Sehingga apabila kondisi restoran dalam keadaan ramai tidak akan kewalahan untuk menyiapkan bumbu makanan yang dipesan oleh konsumen karena proses produksinya banyak mengunakan tenaga manusia.

---

[6] Wawancara dengan ibu Joan, 21-Desember-2015, di ruko perbankan , Margomulyo.
[7] Wawancara dengan mas Zainal, 21-Desember-2015, di ruko perbankan , Margomulyo.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2. Data Dokumen

a. SJH(Sistem Jaminan Halal)

Cara menjamin kehalalan dari produk restoran D'Cost seafood yaitu dengan:

1). bahan baku harus sesuai dengan tabel bahan baku halal

Bahan baku produksi seperti bumbu atau penyedap rasa apabila stok digudang habis tidak boleh diganti dengan bahan baku lain yang tidak sesuai dengan tabel bahan baku halal, Karena bahan baku yang tidak sesuai dengan tabel bahan baku halal masih diragukan kehalalanya.

misalnya: ajinomoto habis, tidak boleh membeli dengan merek sasa, hal ini dikarenakan sasa belum terdaftar ditabel bahan baku halal.

2). proses pengolahan harus sesuai SOP

Standard Operating Procedures (SOP) adalah suatu perangkat instruksi yang dibakukan untuk menyelesaikan suatu proses kerja rutin tertentu. SOP dibuat agar perusahaan mempunyai prosedur baku untuk mencapai tujuan penerapan SJH yang mengacu kepada kebijakan halal perusahaan. SOP dibuat untuk seluruh kegiatan kunci pada proses produksi halal yaitu bidang R&D, Purchasing, QA/QC, PPIC, Produksi dan Gudang. Adanya perbedaan teknologi proses maupun tingkat kompleksitas di tiap perusahaan maka SOP di setiap perusahaan bersifat unik.Contoh kegiatan-kegiatan kunci yang masuk dalam SOP antara lain SOP pembelian bahan, penggunaan bahan baru, penggantian dan penambahan pemasok baru.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

3). Kebersihan

Kebersihan peralatan masak harus selalu terjaga, maka setelah digunakan untuk produksi peralatan segera dibersihkan dan mengunakan peralatan sesuai fungsinya, dalam menjaga kebersihan lingkungan kerja karyawan mengunakan metode 5R(Ringkas, Rapi, Resik, Rawat dan Rajin). Sedangkan kebersihan personal *hygiene* ini meliputi kuku tangan harus bersih (tidak melebihi ujung jari) dan dicat warna, karyawan juga tidak diperkenankan mengunakan perhiasan berlebihan dan harus selalu menjaga kebersihan badan.

a. Contoh bahan tidak kritis

Bahan tidak kritis ini berupa *Seafood*, Buah dan sayur, Telur, Tepung beras. Selama bahan tersebut di atas belum diolah / dimasak disebut *halal*. Apabila bahan tersebut sudah diolah / dimasak belum tentu halal. Seperti buah, apabila sudah menjadi jus dan dan ada penambahan gula. Gula yang dipakai harus memiliki sertifikat halal.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Tabel 1.2 Daftar Bahan Tidak Kritis

NO	Kelompok Nama Bahan	Keterangan
BAHAN NABATI		
	Bahan nabati segar/kering : 1. Buah 2. Sayuran 3. Serealia 4. Umbiumbian 5. Kacang-kacangan 6. Simplisia 7. Rumput laut	Bahan nabati segar adalah bahan berasal dari tumbuhan dan tanpa proses lanjut. Bahan nabati kering yang dimaksud diperoleh dengan cara mengeringkan bahan dengan panas secara alami atau dengan bantuan alat, baik dalam bentuk utuh atau telah melalui proses pemotongan / penghancuran, serta tidak ada penambahan bahan aditif dan penggunaan bahan penolong.
	Bahan nabati olahan/hasil bahan nabati olahan: l. Tepung singkong 2. Tepung sagu 3. Tepungberas 4. Tepung ketan 5. Tepungjagung 6. Tepungubi 7. Tepung kacang hijau 8. Tepung kedelai 9- Tepung sorgum 10. Tapioka I 1. Patijagung 12. Pati sagu 13. Corn grits	Produk yang berasal dari bahan nabati melalui proses fisik tanpa penambahan bahan atau dengan penambahan bahan aditif yang umumnya merupakan bahan kimia. Proses fisik dapat berupa penghancuran, pemotongan, penyaringan, pengendaparn, pengeringan, dan lain-lain.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

	14. Tahu kedelai 15. Kulit/kembang tahu 16. Bungkil kedelai 17. Bungkil kacang tanah	
	Bihun, soun, misoa (kering)	Pada skala produksi komersial, bahan tersebut diproses dengan cara memanaskan campuran tepung tapioka/beras dan bahan penolong air, selanjutnya dicetak dan dikeringkan
	Minyak nabati: 1. Minyak wijen murni (*virgin sesame oil*) 2. Minyak zaitun murni (virgin olive oil)	Pada sekala produksi komersial, minyak nabati diproses dengan cara ekstraksi sumber minyaknya, seperti biji wijen. Dalam proses pemurnianya dapat melibatkan bahan penolong yang umumnya merupakan bahan tambang. Pengecualian: jika terdapat penambahan bahan aditif
	Ganggang (Algae) segarlkering: 1. Chlorella ellipsoides 2. Spirulina spp 3. Scenedesmus spp	Ganggang dibudidayakan di kolarn, dipanen dengan penyaringan/sentrifugasi kemudian dicuci dan dikeringkan tanpa penambahan bahan.
BAHAN HEWANI		
	Bahan yang dihasilkan dari hewan halal: 1. Madu murni 2. Susu segar 3. Telur segar/asin	Bahan yang dihasilkan dari hewan halal tanpa penambahan bahan atau ada penambahan garam.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

	Hewan air segar/beku/kering/asin	Hewan air segar adalah bahan berasal dari hewan air dan tanpa proses lanjut. Hewan air beku diperoleh dengan cara membekukan bahan, baik dalam bentuk utuh atau fillet, dan tidak ada penambahan bahan aditif. Hewan air kering diperoleh dengan cara dikeringkan. Hewan air asin diperoleh dengan cara menambahkan garam dan dikeringkan. SK07/Dir/LPPOM MUI/I/13

b. Contoh bahan kritis (Haram)

Bahan kritis adalah bahan baku yang belum jelas kehalalanya misalnya, seperti:

1.1. Daging yang tidak disembelih sesuai syariat Islam

Daging yang berasal dari hewan *halal* dapat menjadi tidak halal jika disembelih tanpa mengikuti aturan syariat Islam. Hal-hal yang menjadi titik kritis proses penyembelihan adalah sebagai berikut :

- Penyembelih (harus seorang muslim yang taat dan melaksanakan syariat Islam sehari-hari).
- Pemingsanan (tidak menyebabkan hewan mati sebelum disembelih).
- Peralatan/pisau (harus tajam)
- Proses pasca penyembelihan (hewan harus benar-benar mati sebelum proses selanjutnya dan darah harus keluar secara tuntas).

Untuk daging impor perlu diperhatikan hal-hal di bawah ini:

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

- Harus dilengkapi dengan sertifikat *halal* dari lembaga yang diakui LP POM MUI.
- Harus dilengkapi dengan dokumen pengapalan dan dokumen lainnya (kesehatan, dan sebagainya).
- Harus ada kecocokan antara sertifikat *halal* dengan dokumen lain.
- Harus ada kecocokan antara dokumen dengan fisik (kemasan, label, dan lain-lain)
- Harus ada kecocokan nomor lot, plant number, tanggal penyembelihan, dan sebagainya

1.2. Minuman beralkohol

Minuman beralkohol dalam Islam disebut *Khamr*, menurut fatwa MUI yang disebut *khamr* adalah sebagai berikut:

a. Segala sesuatu yang memabukkan dikategorikan sebagai *khamr*.

b. Minuman yang mengandung minimal 1 % ethanol, dikategorikan sebagai *khamr*.

c. Minuman yang dikategorikan *khamr* adalah najis.

d. Minuman yang diproduksi dari proses fermentasi yang mengandung kurang dari 1 % ethanol, tidak dikategorikan *khamr* tetapi haram untuk dikonsumsi.

Khamr berasal dari bahasa Arab artinya menutupi. Jenis minuman yang memabukkan (menutupi kesehatan akal). Sebagian ulama seperti Imam Hanafi memberikan pengertian *khamr* sebagai nama (sebutan) untuk jenis minuman yang dibuat dari perasan anggur sesudah dimasak sampai

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

mendidih serta mengeluarkan buih dan kemudian menjadi bersih kembali. Sari dari buih itulah yang mengandung unsur yang memabukkan. Ada pula yang memberi pengertian *khamr* dengan lebih menonjolkan unsur yang memabukkanya. Artinya, segala jenis minuman yang memabukkan disebut *khamr*. Dalam usaha dibidang restoran biyasanya mengunakan arak masak atau disebut angciu untuk meningkatkan cita rasa dan aroma makanan.

1.2. Mentega/ Margarin

Mentega merupakan produk olahan pangan yang berasal dari bahan dasar krim susu. Mentega merupakan produk emulsi air dalam minyak yang diperkaya dengan beberapa bahan tambahan *flavor* dan pewarna, agar adonan mentega dapat bercampur dengan baik maka ditambahi dengan bahan pengemulsi. Bahan pengemulsi ini berasal dari senyawa lemak yang dihidrolisis, karena bahan pengemulsi ini berasal dari lemak maka perlu diperhatikan apakah bersal dari lemak babi atau hewan yang disembelih tidak sesuai syariat Islam, jika bahan pengemulsi berasal dari bahan tersebut maka statusnya adalah haram.

Dalam pembuatan margarin sering ditambahkan bahan pengemulsi, bahan penstabil, serta penambah aroma. Salah satu bahan yang dipakai yaitu pengemulsi yang berupa lesitin, apabila lesitin ini berasal dari kedelai maka statusnya adalah *halal*, jika yang dipakai adalah lesitin babi maka hukumnya adalah haram.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

1.3.Gula pasir

Pada proses pembuatan gula pasir digunakan arang aktif sebagai penyaringan untuk menghilangkan bau yang tidak enak dan membuat warna gula lebih putih. Arang aktif bisa terbuat dari bahan kayu dan bisa terbuat dari tulang hewan, jika arang aktif itu berasal dari tulang maka perlu diteliti apakah hewan itu *halal* dan apakah penyembelihanya sudah sesuai syariat Islam. Bahan baku dari tulang hewan ini ketersediaanya relatif cukup berlimpah karena belum banyak yang memanfaatkan bahan tersebut.

Pada industri makanan dan obat-obatan utamanya bahan karbon aktif dipergunakan sebagai penyaring cairan menyerap dan menghilangkan warna bau dan rasa yang tidak enak. Bahan baku karbon atau arang aktif dapat berasal dari bahan nabati seperti kayu dan tempurung kelapa yang diolah menjadi arang. Dan dapat juga berasal dari bahan hewani terutama tulang hewan yang diolah menjadi arang. “Kalau berasal dari tulang hewan maka bahan karbon aktif ini harus dicermati dan diteliti dalam proses sertifikasi *halal* jangan sampai mengunakan bahan yang berasal dari tulang babi, ujar wakil direktur LPPOM MUI Ir.Sumunar jati pada kesempatan sambutan pembukaan pelatihan sistem jaminan *halal* 23 April 2013 di Bogor. Harus dicermati dan diteliti artinya adalah “apabila tulang seperti sapi atau hewan *halal* lainya pada saat proses penyembelihan harus disembelih sesuai dengan syariat Islam.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Jika pemotongan sapi tidak sesuai dengan syariat Islam, maka hewan *halal* sapi tersebut bisa menjadi tidak *halal*. Menurut pimpinan LPPOM MUI ini pemanfaatan tulang babi menjadi karbon aktif banyak dilakukan kalangan industri terutama di Eropa karena ketersediaan bahan dari tulang babi ini relatif berlimpah dengan harga yang murah. Tidak boleh ada *intifa'* para ulama dikomisi fatwa (KF) MUI jelasnya lagi telah menetapkan fatwa tidak boleh ada *intifa'* atau pemanfaatan bahan dari babi dalam proses produksi dan pengolahan produk pangan maka proses sertifikasi *halal* yang dilakukan oleh LPPOM MUI dan penetapan fatwa halal oleh KF MUI merupakan satu usaha untuk memastikan bahan-bahan dan proses yang dilakukan dalam produksi pangan obat-obatan dan kosmetika benar-benar tidak mengandung unsur yang haram menurut syariah.[8]

1.4.Minyak Goreng

Pada proses pembuatan minyak goreng ditambahkan bahan 10% lemak hewan. Maka asal usul bahan baku lemak tersebut harus diteliti apakah berasal dari hewan yang *halal*. Lemak yang ditambahkan pada minyak goreng juga harus berasal dari hewan yang disembelih sesuai syariat Islam. Maka harus mengunakan produk minyak goreng yang sudah bersertifikasi *halal* karena dipasaran banyak beredar minyak goreng dalam berbagai kemasan dan merek yang tidak bersertifikasi *halal*.

[8] Materi sosialisasi SJH februari 2014

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Titik asap berkisar 95-205 derajat Celsius. Semakin sedikit proses yang dilalui minyak, seperti penekanan, penyaringan, dan pemurnian, maka titik asapnya semakin rendah. Minyak yang mengalami pemurnian biasanya lebih cocok digunakan memasak dengan suhu tinggi. Sebagian besar makanan yang digoreng membutuhkan titik asap 175 dan 205 derajat Celsius. Jika Anda memilih minyak dengan titik asap di atas 205 derajat Celsius, maka aman digunakan. Minyak yang mulai berasap pada akhirnya akan terbakar, tapi meskipun minyak berasap dan tidak menimbulkan nyala api, maka minyak akan kehilangan rasa dan manfaat potensial kesehatan yang dikandungnya.[9]

2. HACCP (*Hazard analysis Critical control poin*)

Sistem HACCP direstoran dapat dijalankan atau dilakukan dengan langkah-langkah seperti di bawah ini:

a. Memperhatikan material (Bahan Baku), proses produksi, produk makanan dari awal sampai akhir.

1.1 Bahan baku yang diterima harus bagus dan layak

Karyawan gudang dalam menerima bahan baku dari suplier harus teliti. Jika menerima bahan baku yang berupa saus atau bumbu setengah jadi harus meneliti kondisi kemasan dan masa expired bahan baku tersebut. Sedangkan bahan baku *seafood* harus meneliti

[9] http://lifestyle.okezone.com/read/2013/09/24/304/870891/pertimbangkan-ini-sebelum-beli-minyak-goreng, diakses pada 05-01-2016

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

kondisinya seperti tekstur, bau, dan warnanya, agar hasil pengolahan bahan baku tersebut mempunyai aroma dan rasa yang lezat.

1.2 Proses produksi harus memperhatikan kebersihan

Pencucian bahan baku harus benar-benar bersih karena mempengaruhi rasa hidangan restoran. Pencucian bahan baku *seafood* dan ikan yang perlu diperhatikan adalah kebersihan sisik ikan dan sisa kotoran ikan, kotoran ikan ini akan menimbulkan rasa pahit apabila ikut tertelan. Sedangkan pencucian bahan baku buah segar dilakukan untuk tujuan menghilangkan sisa pestisida sehingga tidak berbahaya bagi konsumen.

1.3 Suhu masakan

Suhu masakan perlu diperhatikan sehingga makanan tidak terlalu matang atau masih mentah, apabila makanan terlalu matang seperti sayuran akan menyebabkan hilangnya kandungan gizi sedangkan suhu masak makanan terlalu rendah dikhawatirkan msih terdapat bakteri. Maka suhu masakan perlu diperhatikan agar tidak ada bakteri atau kotoran lain masuk dan menyebabkan bahaya atau keracunan pada makanan yang akan disajikan. Tingkat kematangan masakan juga akan mempengaruhi cita rasa khas menu restoran *seafood*.

b. Identifikasi bahaya

Menganalisa dalam proses apa bahaya yang akan timbul dan menyebabkan terjadinya penyakit. Jenis bahaya yang teridentifikasi pada

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

pengelolaan makanan antara lain bahaya fisik pada bahan makanan yaitu kerikil, gabah, isi staples. Sedangkan bahaya biologi berupa B.cereus (pada beras), clostridium sp, E coli (pada air). Bahaya kimia berupa pemutih pada beras, pestisida pada sayuran dan buah. Peluang terjadinya bahaya pencemaran pada saat pencucian dan pemasakan.

c. Melakukan pengendalian dan pemantauan

Melakukan monitoring pada suhu dan kebersihan lingkungan kerja agar tidak terjadi kontaminasi silang, monitoring yang dilakukan yaitu seperti:

1.1 Pemantauan suhu masak

Suhu masakan yang dipesan konsumen diperiksa secara berkala sehingga kematangan menu makanan pada suhu yang stabil. Pemantauan suhu makanan ini untuk memastikan bahwa makanan dimasak pada suhu panas yang tepat. Suhu penyajian yang tepat dapat menghindarkan kontaminasi mikroorganisme dan jamur yang bisa menimbulkan penyakit.

1.2 Pemantauan suhu *chiller*.

Suhu dalam tempat penyimpanan *chiler* harus diperiksa secara berkala, karena suhu dalam mesin ini akan mempengaruhi kualitas bahan baku jika disimpan dalam waktu yang lama. Suhu yang tidak tepat akan membuat tekstur dan bau bahan baku yang disimpan berubah, karena diakibatkan oleh pengaruh aktifitas mikroba, serangga, dan parasit.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

1.3 Menjaga kebersihan lingkungan kerja secara berkala dan rutin.

Menjaga kondisi lingkungan kerja pada area dapur dan area service dengan kondisi kering, tidak ada air yang mengenang. Area dapur yang perlu dijaga kebersihanya yaitu: lantai, dinding, ventilasi, langit-langit, pembuangan sampah, dan saluran air limbah. Pada area dapur mempunyai persediaan air bersih yang cukup untuk membersihkan area dapur dari sisa bahan baku, sehingga lantai tidak kotor dan tidak digunakan bersarang serangga. Agar kondisi udara terjaga dibuat ventilasi udara yang cukup untuk memasukkan udara segar, dan cukup untuk mengeluarkan bau kurang sedap dan asap yang bisa menyebabkan keracunan. Dilarang mengunakan dan meletakkan zat berbahaya berdekatan dengan bahan makanan, zat berbahaya ini biasanya berupa insektisida untuk membunuh serangga dan pemutih untuk membersihkan dinding dan lantai yang dilapisi dengan porcelain.

1.4 Memelihara kebersihan diri sendiri

a. Kebersihan pakaian seragam

Perusahaan yang terkenal selalu memperhatikan desain pakaian seragam yang akan dipakai para karyawanya, karena pakain seragam akan menjadi cermin perusahaan tersebut. Oleh karena itu para karyawan harus memperhatikan kebersihan dan cara memakai pakaian seragam yang sesuai. Karena apabila pakaian seragam terlihat kurang bersih dan acak-acakan akan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

mencerminkan pribadi karyawan dan manajemen restoran yang acak-acakan, sehingga konsumen yang datang akan meragukan kualitas dari restoran tersebut. Pakaian seragam restoran D'Cost untuk karyawan dapur yaitu baju, celana, appron (celemek) dan penutup kepala, sedangkan untuk karyawan bagian *service* wajib memakai pakaian seragam berupa baju, celana, appron dan penutup kepala khusus untuk wanita sedangkan captain harus memakai dasi. perlengkapan seragam tersebut harus dijaga kebersihanya saat jam operasional terutama appron (celemek) karyawan dapur yang rawan terkena percikan minyak atau percikan bahan baku lain.

b. Selalu melakukan cuci tangan setiap waktu

Tanpa kita sadari bahwa pada tubuh kita terdapat banyak sekali kuman yang dapat menyebabkan penyakit atau ganguan kesehatan kita. Didalam mulut, didaerah lipatan tubuh, dirongga hidung, dikulit, kuku, dan rambut terdapat kuman yang siap menyerang kita. Para karyawan harus mencuci tangan sebelum memulai untuk bekerja terutama karyawan dapur.

Menurut situs hand *hygiene* Europe, manusia memiliki sekitar 2 hingga 10 juta bakteri diantara ujung jari dan siku. Tangan basah menyebarkan kuman 1000 kali lebih banyak dari pada tangan kering. Jumlah kuman pada ujung jari bertambah dua kali lipat setelah mengunakan toilet. Kuman dapat bertahan hidup

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

ditangan sampai tiga jam. Jutaan kuman bersembunyi dibalik aksesori yang anda kenakan, misalnya dibawah jam tangan, gelang, atau cincin. [10]Karena banyaknya populasi kuman ditangan maka karyawan Tidak boleh berkuku panjang. Dibalik kuku yang panjang manusia merupakan tempat yang banyak terdapat kuman sehingga bisa menyebabkan kontaminasi pada makanan yang disajikan.

c. Rambut

Rambut oleh sebagian orang diangap yang paling berperan dalam menujang penampilanya. Bagi sebagian wanita rambut diangap sebagai mahkota bagi dirinya yang harus dijaga kerapian dan kesehatanya. Karyawan restoran harus mencuci rambut dengan shampo secara teratur sehingga terbebas dari kutu dan ketombe. Ketika bekerja karyawan dilarang melakukan aktifitas menyisir atau menggaruk-garuk kepala diarea *service* terutama diarea dapur dan dekat peralatan makan. Karyawan restoran tidak dibenarkan untuk memanjangkan rambu karena rambut yang panjang mudah kotor dan rontok sehingga hal itu akan mengkontaminasi produk yang disajikan maupun diolah. Tetapi bagi karyawan wanita jika rambutnya lebih dari sebatas bahu harus ditutup dengan *hair nett.*

[10] Tim internal D'Cost group, Desember 2013

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

d. Tidak boleh memakai perhiasan saat jam operasional kerja.

Saat jam operasional kerja para karyawan dilarang memakai perhiasan menyolok dan terbuat dari logam. Untuk karyawan dapur dan gudang semua bentuk *accessory* dilarang untuk digunakan ketika jam operasional, tetapi untuk karyawan service diperbolehkan mengunakan jam tangan.

d. Melakukan dokumentasi dan pencatatan

Makanan yang akan disajikan kepada konsumen harus benar-benar matang dengan memastikan suhu makanan jadi, Setiap bahan baku yang dikirim dari suplayer dilakukan pengecekan dan pencatatan sebelum disimpan digudang atau akan diolah, seperti:

1. Kualitas bahan baku yang dibeli.

Kualitas bahan baku yang diterima dari suplayer akan mempengaruhi kualitas produk makanan yang akan disajikan. Karyawan harus teliti memeriksa keadaan barang dan juga harus mengecek masa berlaku / *expire date* sehingga apabila barang tersebut disimpan digudang lama tidak akan rusak. Karakteristik keadaan bahan baku baku ikan dan *seafood* bisa diteliti dari warna, tekstur dan bau.

Suhu untuk penerimaan bahan baku dari *supplier* seperti *seafood* dan daging yaitu untuk yang *fresh* pada suhu maksimal 5^0C sedangkan untuk yang *frozen* maksimal -10^0C, dengan mencatat suhu penerimaan bahan baku, bisa dipastikan kualitas daging dan *seafood* masih layak untuk dikonsumsi dan tidak kehilangan kandungan gizinya.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Suhu penyimpanan di gudang atau di dalam mesin chiller yaitu -5^{0}C sedangkan untuk freezer -18^{0}C, dengan melakukan dokumentasi secara teratur pada suhu peralatan gudang maka bisa menjaga kualitas bahan baku tersebut masih utuh. Setelah bahan baku diolah indikator kematangan produk harus didokumentasikan dengan mengecek suhu makanan jadi yaitu pada suhu lebih 60^{0}C.

e. Memastikan penerapan poin 1-5 dengan konsisten dan berkesinambungan

Ketika restoran akan beroperasi manajer harus teliti bahwa poin-poin diatas telah dilaksanakan dengan baik oleh para karyawan dibagian masing-masing. Sehingga restoran akan beroperasi dengan lancar, dan konsumen tidak akan melakukan komplain pada produk dan pelayanan restoran.

C. Data Observasi

1. Indikator ukuran produk

Menu makanan restoran D'Cost *Seafood* sangat bervariasi, bentuk hidangan makanan yang disajikan sesuai dengan gambar pada menu booth. Kecepatan penyajian hidangan yang dipesan kira-kira kurang lebih 15 menit setelah konsumen memesan masakan. Sedangkan indikator berat ukuran porsi makanan sangat bervariasi antara lain sayuran 180gr, daging 120gr, udang 6-7 ekor, cumi-cumi 100gr, kepiting 300gr, bakmi 150gr, nasi goreng 250gr, sedangkan untuk ikan patin dan gurami yang ukuran besar 600gr dan ukuran sedang 500gr. Sedangkan indikator ukuran produk

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

minuman penyajianya sesuai dengan ukuran gelas yang digunakan, sedangkan untuk es krim penyajianya 2 skop es krim

2. Rasa

Restoran D'Cost *Seafood* mempunyai varian menu yang banyak sehingga rasa dari produk sangat bervariasi. Misalnya:

Buncis Singapore mempunyai rasa asin-manis, kankung bawang putih mempunyai rasa bawang putih-asin, kangkung balacan mempunyai rasa pedas-manis, kailan bawang putih mempunyai rasa bawang putih-asin, kailan saus tiram mempunyai rasa tiram,sayur kombinasi mempunyai rasa bawang putih-asin, jamur cabe garam mempunyai rasa pedas-asin, soup tom yam mempunyai rasa pedas-asin , sayur asem mempunyai rasa kecut-asin,

Gurami bakar kecap mepunyai rasa manis, gurami bakar pedas mempunyai rasa pedas-manis, gurami goreng mempunyai rasa asin, gurami goreng sepesial mempunyai rasa asin, patin bakar kecap mempunyai rasa manis, patin bakar pedas mempunyai rasa pedas-manis, patin tim kecap mempunyai rasa kecap-asin,patin tim bawang putih mempunyai rasa asin-bawang putih, bandeng bakar pedas mempunyai rasa pedas-manis, bandeng bakar kecap mempunyai rasa kecap manis.

sapi lada hitam mempunyai rasa pedas, ayam asam manis mempunyai rasa asam manis, ayam lemon mempunyai rasa kecut manis, ayam terasi mempunyai rasa terasi, cumi goreng kremes mempunyai rasa sedikit asin, cumi saus padang mempunyai rasa manis sedikit pedas, cumi telur asin

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

mempunyai rasa asin, soka kremes mempunyai rasa sedikit asin, soka telur asin mempunyai rasa asin-pedas, kerang hijau padang mempunyai rasa manis sedikit pedas, kerang hijau saus tiram mempunyai rasa tiram dengan sedikit asin, udang bakar kecap mempunyai rasa kecap manis, udang bakar pedas mempunyai rasa pedas-manis, nasi goreng mempunyai rasa asin, bakmi *seafood* mempunyai rasa asin.

1. Bahan baku

a. pengadaan barang

Bahan baku produksi restoran D'Cost *Seafood* didapat dari berbagai suplier yang ada di Surabaya dan sekitarnya yang telah bekerja sama dengan D'Cost *Seafood*. Semua bahan baku makanan dikirim oleh suplier kelokasi restoran D'Cost *Seafood*. Bahan baku yang dikirim oleh suplier kemudian ditrima oleh karyawan gudang kemudian ditimbang dan dicatat jenis barang yang masuk, jumlah barang, tangal penerimaan, nama suplier. Untuk bumbu masakan jadi dibeli dari suplier satu perusahaan dengan restoran D'Cost *Seafood* yaitu sentral logistik. Untuk bahan baku *seafood* dibeli dari suplier 1 minggu sekali, sedangkan sayuran dan buah dibeli 2 hari sekali,sedangkan bahan baku logistik seperti beras, gula, minyak, dan bumbu jadi didatangkan dari sentral logistik 2 minggu sekali.

b. Penyimpanan bahan baku

Tujuan penyimpanan bahan baku adalah untuk memelihara kondisi dan mutu bahan baku serta melindungi bahan baku tersebut. Penyimpanan bahan makanan harus dikelola dengan benar karena setiap barang mempunyai

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

karakteristik sendiri-sendiri. Ada bahan baku yang harus disimpan pada suhu dingin ada pula yang bisa disimpan pada suhu ruangan. Cara Penyimpanan yang tepat akan mempengaruhi kualitas dan daya tahan bahan baku.

Untuk bahan baku yang berupa ikan kakap dan kerapu diterima dari suplier dalam keadaan sudah mati sedangkan ikan gurami dan patin diterima dari suplier dalam keadaan masih hidup tetapi karena keterbatasan tempat ikan-ikan tersebut langsung disiangi dan di simpan dalam chiller dengan suhu -5°C. sedangkan bahan baku *seafood* diterima dari suplier dalam keadaan sudah mati, bahan baku itu meliputi udang, kerang, cumi, bahan baku tersebut segera disimpan pada suhu yang dingin pula yaitu di simpan pada chiller dengan suhu -5°C. Dengan disimpan pada suhu dingin bahan baku ini bisa membeku dan tidak mudah membusuk.

Untuk penyimpanan bahan baku yang berupa sayuran dan buah, jika proses pengolahanya menunggu sampai hari berikutnya maka sayuran dan buah tersebut disimpan dahulu dalam freezer dengan suhu antara -18 sampai -20°C agar bahan baku tersebut tetap segar ketika akan diolah. *Seafood* merupakan bahan baku yang mudah rusak sehingga membutuhkan penanganan dan pengawetan yang sesuai jika ingin mempertahankan kualitas dan kandungan nutrisinya. Cara termudah untuk mempertahankan kualitas ikan adalah membiarkanya hidup hingga siap untuk dimasak, pengendalian temperatur dengan cara menggunakan es, pendinginan pembekuan, dan pengemasan mengunakan vakum. Metode penyimpanan yang efektif untuk menjaga kesegaran ikan adalah dengan mendinginkanya mengunakan es dengan cara menyebarkanya merata diseluruh

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

permukaan ikan. Pada restoran penyimpanan bahan baku disimpan pada chiller. Metode penyusunan bahan pada chiller yaitu rak pertama bisa digunakan untuk menyimpan makanan matang, rak kedua bisa digunakan untuk menyimpan sayur dan buah-buahan, rak ketiga bisa digunakan untuk menyimpan bahan baku *seafood* yang belum diolah yang berupa ikan, cumi, kepiting, udang, untuk rak keempat bisa digunakan untuk menyimpan daging sapi, untuk rak kelima bisa digunakan untuk menyimpan daging unggas yaitu daging ayam.

Sedangkan bahan baku yang berupa beras, tepung, minyak dan gula penyimpananya dalam suhu ruangan yaitu pada -20 sampai 25°C. Bahan baku ini di masukan dalam ruangan yang kering dengan alas palet sehingga terhindar dari percikan air. Penyimpanan bahan baku tersebut harus dialasi dengan palet sehingga ada sirkulasi udara dan terhindar dari suhu lantai yang dinggin. Yang bertangung jawab dalam menyimpan bahan baku adalah karyawan bagian gudang.

2. Proses pembuatan produk minuman

Restoran D'Cost *Seafood* mempunyai aneka menu produk minuman yang juga menyehatkan yaitu berupa aneka minuman teh, aneka minuman jus buah dan aneka es krim. Pembuatan produk minuman ini dilakukan oleh bagian bar dengan alur proses produksi sebagai berikut:

a. Penerimaan bahan baku

Dalam proses pembuatan produk minuman ini bahan baku yang di terima antara lain Gula pasir, Teh serbuk, es batu, es krim vanilla, es krim choco chip, jeruk nipis, jeruk pontianak, bubuk lemontea, daging buah sirsak,

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

buah jambu merah, buah alpukat, buah semangka, daging dan air kelapa muda, milo, fanta 200ml.

b. Penimbangan

Penimbangan bahan baku dilakukan agar diketahuai berat masing-masing bahan baku sehinga bisa diketahui berat awal bahan baku yamg dipakai dan berat akhir setelah bahan baku diproses.

c. Penyiangan dan Pengupasan

Kemudian bahan baku yang berupa buah dilakukan proses penyiangan serta pengupasan yang dilakukan dengan cara manual dan berurutan untuk masing-masing jenis buah yang digunakan agar rasa dan aroma tidak tercampur dengan buah lain.

d. Pencucian

Pencucian dilakukan dengan air bersih yang bertujuan untuk menghilangkan sisa-sisa kotoran yang menempel serta untuk menghilangkan bakteri yang menempel pada buah.

e. Pemotongan

Proses pemotongan dilakukan sesuai dengan pemesanan menu, ada yang dipotong sebagai menu *delivery* dan ada yang dipotong untuk memudahkan dalam proses penghancuran buah dengan mengunakan blender. Proses pemotongan dilakukan secara manual oleh para karyawan.

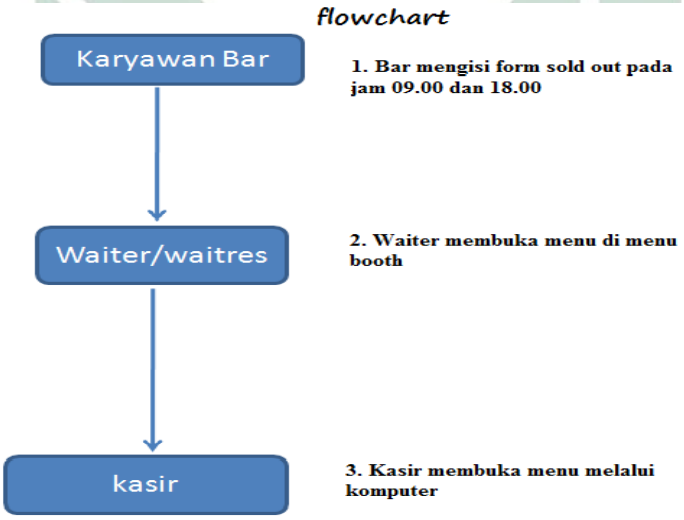
digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

f. Blender / penghancuran

Proses ini dilakukan untuk membuat minuman jus. Dalam proses ini tekstur buah menjadi lembut dan mudah untuk dikonsumsi, dalam proses ini pula ditambahkan berbagai macam bahan baku.

g. Penyajian

Proses ini dilakukan secara manual oleh para karyawan. Proses ini dilakukan setelah semua komposisi tercampur sempurna. Penyajian ini dilakukan jika ada pesanan dari konsumen dan disajikan dalam gelas bersama Es batu. Dalam produksi minuman ini tidak semua produk siap untuk disajikan kepada konsumen, terkadang ada salah satu menu yang belum siap untuk dijual maka karyawan bagian bar berkordinasi dengan waiter agar menutup sementara menu yang belum siap untuk disajikan.



Gambar 1.4 Flowchart Sold Out

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

3. Proses Pembuatan produk makanan

a. Penerimaan bahan baku

Bahan baku produk makanan seafood yang digunakan restoran D'Cost *Seafood* adalah berupa ikan kakap ,kerapu, bandeng, kepiting, udang, cumi-cumi selain itu D'Cost *Seafood* juga menggunakan ikan air tawar seperti ikan gurami, ikan patin. Bahan baku tersebut diperoleh dari berbagai suplier yang ada di sekitar Surabaya yang telah bekerja sama dengan D'Cost *Seafood.*

b. Penyiangan ikan

Sebelum ikan diproses terlebih dahulu ikan dihilangkan sisik-sisiknya serta dihilangkan isi perutnya secara manual oleh karyawan. Tujuan dari proses ini adalah agar ikan bersih dari kotoran-kotoran yang ada dalam perutnya karena jika daging ikan sampai bercampur dengan kotoran dan isi perutnya maka akan mengurangi cita rasa dan kualitas dari ikan tersebut.

c. Pencucian

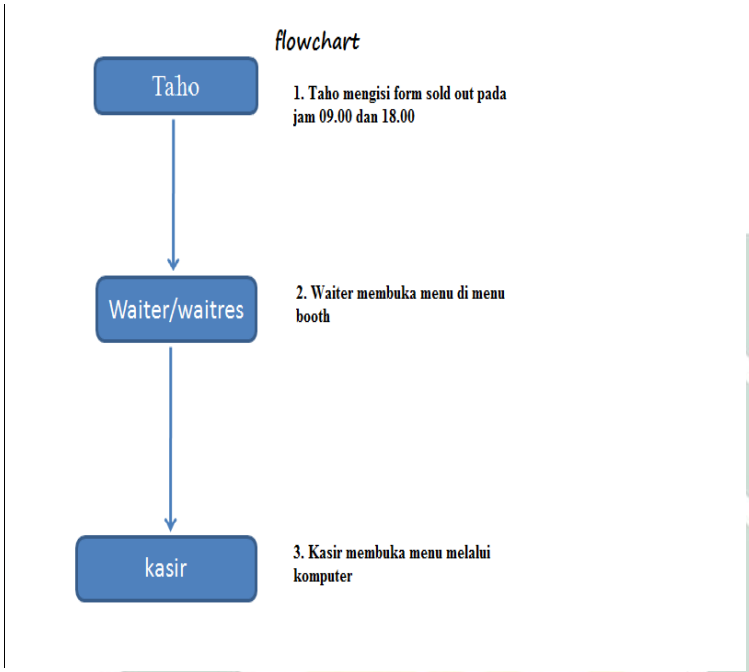
Dalam proses ini ikan sudah mengalami penyiangan dicuci secara manual dengan mengaliri ikan mengunakan air dingin sampai bersih. Hal ini bertujuan untuk menghilangkan darah, kotoran ikan dan menghilangkan lendir yang ada pada tubuh ikan.

d. Pengolahan

Ikan yang sudah bersih kemudian diolah dengan menambahkan berbagai bumbu dan rempah-rempah. Ikan diolah sesuai menu yang dipesan oleh konsumen yaitu dengan cara digoreng atau dibakar mengunakan arang

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

batok kelapa. Jika ada menu yang belum siap untuk dijual taho akan berkordinasi dengan waiter agar menutup sementara menu yang belum siap untuk dijual.



Gambar 1.5 Flowchart Taho 1

1. Pencucian peralatan

Setelah digunakan peralatan produksi harus segera dicuci agar *hygiene* dan tidak menjadi sarang kuman. Kebersihan peralatan yang bisa dilihat oleh mata kita belum tentu bebas dari kuman, karena kuman tidak dapat dilihat secara kasat mata. Walaupun kecil kuman dapat menduplikasikan / menggandakan diri dalam waktu kurang lebih 20 detik. Cara untuk melindungi diri dari kuman adalah dengan menjalankan penanganan makanan yang baik dan menerapkan prinsip sanitasi. Semua peralatan produksi dan peralatan untuk konsumen dicuci oleh karyawan bagian *steward*. Untuk peralatan bagian dapur dicuci dengan sabun pencuci piring kemudian ditiriskan agar bisa kering.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar 1.6 Flowchart pencucian peralatan

2. Kebersihan ruangan

Kebersihan ruangan merupakan salah satu faktor yang akan mempengaruhi kenyamanan konsumen dalam menikmati hidangan yang telah dipesanya. Kebersihan area *service* menjadi tangung jawab bagian *cleaning service*. Ruangan area *service* harus kering dan tidak ada sampah berserakan, selain itu kaca pada *wastafel* juga harus kering tidak ada bekas sabun pada kaca. Selain area *service* area dapur juga harus bersih dari air dan bekas bahan produksi.

D. Analisa Data

1. Data Wawancara

Data wawancara ini peneliti mengunakan dua data dari objek penelitian, karena sebelumnya peneliti memakai objek penelitian di D'Cost *Seafood* dan peneliti mempunyai gambaran bagaimana mutu produk di D'Cost *Seafood* Royal plaza dari pengalamanya dan ingin memberikan solusi dari mutu tersebut,tetapi seiring berjalanya proses penelitian peneliti mempunyai konflik ringan dengan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

pihak restoran, sehingga agar penelitian ini berjalan kembali peneliti memutuskan untuk pindah objek penelitian di D'Cost Margomulyo.

Dari data wawancara indikator penyajian produk cukup stabil, dan sudah menerapakan metode penyimpanan fifo sehingga barang yang rusak dalam mesin penyimpanan bisa dihindari, karena apabila ada bahan baku yang rusak bisa menimbulkan kerusakan pada bahan baku yang lain dan berpeluang menyebabkan pencemaran.

2. Data Dokumentasi

Manajemen D'Cost *Seafood* mempunyai komitmen yang tinggi dalam mempertahankan kualitas mutu produknya karena ia mempunyai moto bintang lima harga kaki lima. Komitmen manajemen dimulai dari mensosialisasikan persoalan mutu produk yang dihasilakan, mulai dari manajemen puncak hingga kebawah. Mutu bahan baku dan produk harus sesuai dengan sistem yang digunakan dalam restoran yaitu HACCP dan SJH.

Untuk mempertahankan mutu produk yang dihasilkan manajemen D'Cost *Seafood* menerapkan 2 hal yaitu:

a. Sistem jaminan halal (SJH) sistem yang menjamin kehalalan produk.

SJH adalah suatu sistem manajemen yang disusun, diterapkan dan dipelihara oleh perusahaan pemegang sertifikasi *halal* untuk menjaga kesinambungan proses produksi *halal* sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI.[11]

[11] MUI, Panduan umum sistem jaminan halal LPPOM-MUI,(Jakarta, 2008)

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Penerapan SJH pada restoran adalah untuk menjaga bahwa hasil produksinya adalah selalu terjamin kehalalanya.

Sistem jaminan *halal* merupakan sistem yang mengambarkan cara untuk menghasilkan produk makanan yang *halal*. Penerapan SJH pada restoran adalah untuk meningkatkan kualitas produk dan restoran, sehingga restoran mamapu untuk bersaing dengan restoran lain. Tujuan dari produksi makanan *seafood halal* adalah untuk memenuhi kebutuhan pelanggan muslim. Restoran sebagai produsen pangan dalam proses produksinya harus menerapkan sistem yang bisa menjamin bahan baku dan produk yang dihasilkan sudah sesuai dengan persyaratan makanan *halal* dalam Islam. Untuk menjamin produk sesuai dengan persyaratan *halal* maka diterapkan sistem jaminan halal (SJH).

b. *Hazard analysis control poin* (HACCP)

merupakan sistem yang mengidentifikasi bahaya spesifik dan tindakan pengendalianya untuk memastikan keamanan pangan. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) adalah suatu sistem kontrol dalam upaya pencegahan terjadinya masalah yang didasarkan atas identifikasi titik-titik kritis di dalam tahap penanganan dan proses produksi. HACCP merupakan salah satu bentuk manajemen resiko yang dikembangkan untuk menjamin keamanan pangan dengan pendekatan pencegahan (*preventive*) yang dianggap dapat memberikan jaminan dalam menghasilkan makanan yang aman bagi konsumen.[12] Dengan

[12] http://itp.fateta.ipb.ac.id/fthn3/cbt/konsep-haccp.php di ambil pada tangal 20-12-2015

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

penerapan sistem kontrol HACCP ini produk makanan restoran D'Cost lebih bermutu dan bahaya keracunan yang mungkin terjadi bisa diminimalkan, karena bahan baku makanan pada umumnya adalah bergizi yang cocok untuk berkembang biaknya bakteri penyebab penyakit.

Penyakit yang disebabkan melalui makanan disebut sebagai *foodborn disease*, yang bisa berupa virus, bakteri, kapang, khamir, protozoa, alga, maupun cacing. Mayoritas keracunan pangan yang terjadi disebabkan oleh bakteri penyebab penyakit (*patogen*). Mikroorganisme yang masuk ketubuh kita melalui makanan yang kita konsumsi dapat menyebabkan penyakit dengan cara menginfeksi kita atau karena racun yang diproduksi saat makanan diolah atau disimpan dengan cara yang benar. Gejala penyakit akibat keracunan pangan yang umum adalah diare, muntah, pusing, dan mungkin disertai dengan kram perut. Kerusakan pangan yang dikenal dengan istilah *foodspoilage* ditandai oleh bau, rasa, tekstur, maupun warna yang berubah. Walaupun mungkin tidak menyebabkan sakit saat dikonsumsi tetapi tentu saja pelanggan akan menolak untuk mengkonsumsi makanan yang rasa dan baunya sudah berubah sehingga tidak layak konsumsi lagi.[13]

Dalam agama Islam mengkonsumsi binatang laut yang telah menjadi bangkai hukumnya adalah *halal*, tetapi apabila keadaan bahan baku tersebut warna dan rasanya itu sudah berubah dicurigai sudah terkontaminasi oleh bakteri yang bisa menimbulkan penyakit bagi yang mengkonsumsi olahan tersebut. Suatu restoran yang tidak sengaja menyajikan makanan dalam

[13] D'Cost *Academy* sosialisasi april 2014

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

keadaan tersebut akan menyebabkan berpotensi hilangnya pelangan karena dianggap makanan yang disajikan tersebut tidak bermutu.

Sertifikasi *halal* dari MUI sangat penting karena rakyat Indonesia mayoritas beragama Islam. Dalam sertifikasi *halal* MUI mewajibkan perusahaan menerapkan SJH. Maka restoran D'Cost menerapkan SJH sebagai syarat sertifikasi *halal*, selain itu D'Cost menerapkan sistem HACCP yang telah diterapkan dalam berbagai industri pangan karena tingkat jaminan keamananya yang tinggi. HACCP sendiri telah direkomendasikan oleh WHO untuk diterapkan dalam bidang usaha pangan.

ketika perusahaan mengajukan sertifikasi *halal* MUI akan melakukan audit mulai dari asal bahan baku sampai proses produksi selesai. Sedangkan tim internal akan melakukan audit pada restoran 3-4 bulan sekali, yang akan memeriksa penerapan SJH dan HACCP selain itu juga memeriksa keadaan mutu restoran dan proses produksi. Tujuan dari pengendalian mutu dengan menerapkan SJH dan HACCP adalah untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan adalah *halal*. Selain itu juga untuk memastikan produk yang dihasilkan tidak menimbulkan penyakit dan membahayakan konsumen

cara memastikan keamanan pangan produk restoran D'Cost yaitu dengan memperhatikan material bahan baku, proses produksi produk makanan dari awal sampai akhir. Selain itu pihak restoran restoran D'Cost *Seafood* juga melakukan identifikasi serta pemantauan bahaya yang akan timbul. Agar produk dan bahan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

baku kualitasnya terjaga maka setiap barang yang datang dilakukan pengecekan dan dokumentasi suhu.

2. Data Observasi

a. Planing

Planing merupakan proses merencanakan strategi, target, tujuan dan upaya untuk mengantisipasi sesuatu yang akan terjadi pada perusahaan dimasa yang akan datang. Sehingga perusahaan mampu bersaing dengan para kompetitornya. Restoran D'Cost *Seafood* selalu membuat strategi promosi yang selalu menarik konsumen untuk datang. Restoran D'Cost *Seafood* mempunyai target produk bermutu bintang lima, hal itu terlihat dalam upaya manajemen dalam mempertahankan mutu yaitu dengan melakukan audit pada outletnya dan penerapan sistem jaminan mutu seperti SJH dan HACCP.

b. Organizing

Organizing merupakan proses penyampaian strategi, perencanaan dalam sebuah struktur organisasi agar semua pihak dalam organisasi bekerja secara efektif dan efisien dalam pencapaian tujuan organisasi. Pada proses ini pihak restoran D'Cost melibatkan D'Cost *Academy* yang merupakan *training centre* bagi SDM (sumber daya manusia) restoran group D'Cost. Para karyawan yang telah mengikuti training di D'Cost *Academy* akan mempunyai budaya kerja yang cocok dengan budaya kerja restoran D'Cost, serta mampu mengimplementasikan sistem jaminan mutu yang dijalankan restoran dengan baik . "Mencari SDM untuk resto sangat susah. Apalagi, D'Cost hampir setiap bulan membuka resto baru,

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

sehingga kebutuhan SDM yang siap kerja sangat tinggi. Kalaupun ada yang berpengalaman, biasanya mereka tidak cocok dengan budaya D'Cost," ungkap David Vincent Marsudi, Presdir PT Pendekar Bodoh, pengelola jaringan resto D'Cost.[14] D'Cost *Academy* mempunyai motto "Stupid Guys Keep Learning", motto tersebut ingin mengatakan bahwa karyawan D'Cost merupakan orang bodoh, dan mereka akan selalu belajar. restoran D'Cost *Seafood* dalam organizing yaitu:

- Menetapkan prosedur dan menetapkan tugas yang diperlukan bagi operasi restoran.
- Kegiatan evaluasi dan pelatihan. Hal ini sangat penting agar dapat memperbaiki hambatan yang terjadi dan menambah wawasan para karyawan.
- D'Cost *Seafood* memiliki struktur organisasi sehingga para karyawan memiliki kewenangan dan tangung jawab dari pekerjaan yang telah di laksanakan sesuai SOP dibagian masing-masing.

c. Actuating

Actuating merupakan proses penerapan dalam aktifitas produksi agar sistem produksi *halal* bisa diterapkan oleh semua karyawan. Selain penerapan juga diperlukan proses pengarahan agar semua karyawan yang terlibat dalam proses produksi mempunyai tangung jawab dalam bidang pekerjaanya. Kegiatan dalam fungsi *actuating* yaitu:

[14] http://swa.co.id/business-strategy/management/menopang-laju-dengan-kampus-korporat-2, di akses pada 11-2-2016

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

- Mengimplementasikan sistem jaminan mutu sehingga produk terjamin kehalalanya.
- Mengarahkan/mengingatkan karyawan agar menjaga kebersihan lingungan kerja dan sarana produksi.
- Memberikan penjelasan mengenai perbaikan pekerjaan dari hasil audit atau komplain konsumen.

d. Controling

1). MUI

Ketika MUI akan mengeluarkan sertifikat *halal* pada restoran, dari pihak MUI akan mengirimkan perwakilan untuk melakukan audit pada seluruh bagian restoran, mulai dari proses pembelian bahan baku sampai penyajian produk. Auditor MUI merupakan seseorang yang ditunjuk oleh MUI melalui proses seleksi kompetensi dan *integritas*. Auditor MUI ini merupakan sebagai perwakilan saksi dan wakil ulama untuk meninjau lokasi produksi serta mencari fakta–fakta proses produksi *halal* direstoran.

2). Tim halal internal D'Cost

Tim *halal* internal D'Cost ini terdiri beberapa orang yang diangkat oleh restoran D'Cost pusat untuk mengawasi proses produksi dan mutu restoran. Saat melakukan audit tim ini akan menyebar kebeberapa outlet dan hanya satu orang yang melakukan audit pada satu outlet. Setiap orang dari angota tim ini akan melakukan audit pada bidang yang berbeda. Tim ini juga akan memeriksa penerapan HACCP dan SJH sebagai penjamin kehalalan produk. Pemeriksaan yang dilakukan tim *halal* ini meliputi

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

kebersihan area resto, keadaan peralatan penyimpanan, pengunaan peralatan produksi, dan metode penyimpanan bahan baku dan makanan. Sedangkan kualitas produksi yang diawasi adalah meliputi kebersihan makanan, penyajian produk, dan rasa produk D'Cost resto.

3). Manajer

Manajer ini terdiri dari Manajer area dan Manajer outlet. Manajer area merupakan seseorang yang diangkat untuk mengawasi beberapa outlet restoran. Manajer area bertugas untuk meninjau beroperasinya seluruh outlet restoran yang ada di area kerjanya, dan memastikan bahwa restoran yang ada di wilayahnya beroperasi dengan wajar, selain itu juga ikut memastikan keadaan mutu produk dan keadaan lingkungan kerja. Sedangkan manajer outlet bertugas untuk mengawasi beroperasinya restoran dalam kegiatan sehari-hari dan memberikan instruksi kepada karyawan. Manajer outlet bertugas untuk membuat keputusan dan mengawasi operasi restoran secara keseluruhan. Manajer outlet ini mengawasi mulai area *service* sampai area dapur, dan area tersebut masing-masing memiliki hambatan yang perlu untuk diperbaiki. Manajer harus mengawasi keadaan restoran secara *continue* agar produk yang dihasilkan benar-benar bermutu dan *halal*.

4). Konsumen

Konsumen merupakan sangat berharga bagi perusahaan. Konsumen yang banyak merupakan kunci keberhasilan restoran dalam melayani konsumennya. Konsumen sangat berperan dalam meningkatkan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

mutu restoran melalui kritik dan saran yang disampaikanya. Kritik dan saran bisa disampaikan secara langsung kepada waiter atau bisa juga konsumen menyampaikanya melalui *call center*, setelah kritik dan saran konsumen diterima segera diinstruksikan oleh manajemen pusat kepada outlet restoran yang bersangkutan, agar restoran segera memperbaiki dan mencarikan solusi tentang segala sesuatu yang menjadi keluhan para konsumen restoran.

4.1 Langsung

Konsumen biasanya langsung menegur kepada waiter ketika ada makanan yang cacat ataupun terdapat benda asing pada hidanganya. Konsumen biasanya juga mengusulkan rasa pada menu yang dipesanya misalnya nasi goreng yang tidak pedas.

4.2 Tidak langsung

a. kritik dan saran

Solusi tindakan perbaikan mutu produk maupun pelayanan dapat berasal dari kritik dan saran para konsumen yang mempunyai keluhan mengenai kualitas produk atau yang mempunyai saran agar produk restoran D'Cost lebih baik. Kritik dan saran tersebut dapat disampaikan langsung pada karyawan *service* atau dapat melalui SMS nomor telepon yang terdapat pada *bill* (nota). Hal ini untuk memudahkan konsumen dalam menyampaikan harapan dan kritiknya sehingga restoran D'Cost *Seafood* lebih cepat mendapat informasi dan mereka segera bertindak untuk menyelesaikan masalah yang sedang

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

terjadi. Setelah konsumen mengirim kritik dan saranya melalui SMS, D'Cost pusat kemudian memposting kritik dan saran konsumen digrup yahoo mailis yang bisa dibaca oleh seluruh manajer D'Cost *Seafood*.

b. Survei

Survei ini dilakukan dengan menyediakan kuisioner pada meja *reception* atau pada meja kasir. Perbaikan mutu melalui survei ini kurang efektif karena konsumen kurang tertarik atau bersedia meluangkan waktu untuk mengisi kuisioner yang ada.

4). Internal Cabang

4.1 Diri sendiri

Dalam melakukan proses produksi karyawan harus teliti dengan hasil pekerjaanya. Selain itu seorang karyawan dituntut untuk mewaspadai keadaan lingkungan kerja dan selalu menjaga *hygiene* sarana produksi. Selain itu karyawan juga harus menjaga *hygiene* secara personal agar badan dan pakaian dalam keadaan baik. Cara menjaga kebersihan secara personal yaitu dengan memotong kuku, rambut rapi dan memakai atribu topi dan apron.

4.2 Rekan kerja

Sebagai rekan kerja harus saling membantu dan saling mengigatkan karyawan yang lain apabila ada kesalahan atau kesulitan dalam bidang pekerjaanya. Hal itu untuk mengupayakan hasil produksi yang sebaik mungkin agar tidak ada komplain dari konsumen.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

5). Kep.dapur

Kepala dapur merupakan seseorang yang memberikan pengarahan tentang segala sesuatu yang berhubungan dengan proses produksi. Kepala dapur akan mengawasi seluruh proses produksi mulai dari memeriksa bumbu yang siap mengecek standar penyajian makanan yang meliputi komposisi penyajian dan berat produk.

6). Waiter

Waiter merupakan seseorang yang mempunyai tugas dan bertangung jawab untuk melayani kebutuhan makan dan minum bagi para tamu yang datang. Waiter sangat berperan dalam memberikan kepuasan bagi pelanggan yang secara tidak langsung akan memberikan keuntungan tersendiri pada restoran. Berbagai pertanyaan yang diajukan konsumen merupakan suatu permintaan informasi bukan sebagai interogasi. Konsumen menginginkan penjelasan dari sesuatu keluhan yang disampaikan atau menginginkan kepastian dari sesuatu yang diinginkan. Seorang waiter harus siap untuk menjawab berbagai pertanyaan yang diajukan konsumen dengan sopan, ramah dan jelas. Walaupun pertanyaan konsumen tersebut berhubungan dengan produksi misalnya seperti porsi dan bahan-bahan yang digunakan.

Seorang waiter harus bisa segera mendeteksi keinginan dan menanggapi berbagai keluhan para konsumen. Ketika bekerja waiter harus teliti dengan kondisi peralatan makan minum untuk konsumen. Selain itu waiter harus teliti

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

pada kondisi hidangan yang akan disajikan, jangan sampai terdapat benda asing ada pada hidangan.

Walaupun sudah menerapkan sistem jaminan halal (SJH) dan HACCP restoran D'Cost juga melakukan audit dibeberapa outletnya. Audit dilakukan agar mutu produk yang dihasilkan stabil dan segala sesuatu yang menjadi permasalahan bisa segera diperbaiki. Beberapa indikator yang sering diaudit oleh tim *halal* internal adalah sebagai berikut:

3. Halal

a. Sertifikasi MUI

Perusahaan bisa mendapatkan sertifikat *halal* dari MUI setelah MUI melakukan audit keperusahaan. Materi auditnya meliputi bahan baku restoran, proses memasak, kebersihan, kemasan, peralatan masak yang digunakan, peralatan makan maupun penyajian, serta komitmen untuk tidak menjual produk tidak *halal* termasuk minuman keras. Audit di perusahaan melalui beberapa tahapan untuk membuktikan bahwa bahan produksi, proses produksi dan SJH yang diterapkan memenuhi standar. Audit produk adalah audit yang dilakukan terhadap produk dengan melalui pemeriksaan proses produksi dan bahan-bahan yang digunakan dalam produksi produk makanan tersebut. Sedangkan audit SJH adalah audit yang dilakukan terhadap *implementasi* SJH pada perusahaan pemegang sertifikat *halal*.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

b. Audit tim *halal internal*

1. Keamanan produk

Dalam menjamin mutu produknya restoran D'Cost *Seafood* mengawasi outlet-outlet yang ada diberbagai kota dengan ketat, yaitu dengan mengirim perwakilan dari kantor pusat untuk melakukan audit situasi dan kondisi outlet setiap 3-5 bulan sekali. Beberapa hal yang sering diperiksa adalah:

- Gudang

Kondisi lantai area gudang, cara penyimpanan bahan baku produksi. Suhu mesin penyimpanan bahan baku yaitu chiller, freezer.

- *Kitchen*

Kebersihan area *kitchen*, kebersihan peralatan, atribut *staff*, peraturan *staff kitchen* misalnya: tidak boleh berkumis, berkuku panjang, memakai perhiasan.

- *Service*

Peralatan kebersihan, keadaan lantai area *service*, atribut *staff service*.

- *Steward*

Keadaan lantai area *steward*, Suhu alat pencuci piring, keadaan piring dan gelas misalnya piring gompal gelas retak.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2. SJH (Sistem Jaminan Halal)

a. Semua karyawan restoran harus bisa menjelaskan dengan baik apa yang dimaksud dengan SJH (Sistem Jaminan Halal).

b. Nota pembelian bahan makana karyawan dan bahan baku restoran harus dibedakan.

c. Peralatan makan dan peralatan masak karyawan harus sendiri-sendiri, kuali untuk memasak makanan karyawan tidak boleh untuk digunakan memasak makanan konsumen atau sebaliknya.

d. karyawan gudang harus mampu melakukan pengecekan pada saat barang datang sesuai SOP, karyawan gudang harus bisa menyimpan bahan baku dengan baik.

e. karyawan bagian *service* harus mampu menjelaskan tentang larangan bagi *customer* membawa makanan dari luar resto.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id