



## **Kesiapan Kantin di PTAIN Sumatera Barat Menuju Kantin Bersertifikasi Halal**

### **Media Roza\*)**

Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas  
Islam Negeri Imam Bonjol Padang  
E-mail: [mediaroza@uinib.ac.id](mailto:mediaroza@uinib.ac.id)

### **Sabhamis**

Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas  
Islam Negeri Imam Bonjol Padang  
E-mail: [sabhamis.474@gmail.com](mailto:sabhamis.474@gmail.com)

### **Nurhasnah**

Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas  
Islam Negeri Imam Bonjol Padang  
E-mail : [hasnahbio18@gmail.com](mailto:hasnahbio18@gmail.com)

### **Milya Sari**

Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas  
Islam Negeri Imam Bonjol Padang  
E-mail : [milyasari.iain@gmail.com](mailto:milyasari.iain@gmail.com)

\*) Corresponding Author

### **Article History:**

Received : 15 Januari 2022

Revised : 21 Juli 2022

Accepted : 25 September 2022

**Abstract:** UU No. 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee (JPH) is implemented mandatively starting in October 2019 of all products circulating in Indonesia, including food. Therefore, every business actor in the industry, restaurants, cafeterias or canteens must prepare themselves to carry out halal certification of the products being sold. This study aims to determine the readiness of the canteen at PTAIN West Sumatra towards a halal certified canteen. Canteen readiness can be seen from the canteen manager's knowledge of PTAIN regarding the JPH Law, the understanding of canteen managers at PTAIN on the halal guarantee system criteria, and the canteen manager's behavior at PTAIN towards Halal Critical Control Points. This type of research is field research using a combination of research (Mixed Method) using the Concurrent Triangulation Strategy model. The results showed that the average canteen manager's knowledge of the JPH Law was good, an understanding of good halal product guarantees, and good HCCP behavior. The level of canteen readiness to halal certified canteen at Imam Bonjol Padang UIN is 68.56%, the canteen at UIN Batusangkar 73.76%, and the canteen at UIN Bukittinggi 73.21%. It can be concluded that the readiness of the canteen at PTAIN West Sumatra towards the halal certified canteen is in the good category, and ready to go to the halal certified canteen

**Intisari:** UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) diberlakukan secara mandatori mulai Oktober 2019 terhadap seluruh produk yang beredar di Indonesia, termasuk makanan. Oleh karena itu, setiap pelaku usaha di industri, restoran, kafeteria atau kantin harus mempersiapkan diri untuk melakukan sertifikasi halal terhadap produk yang dijual. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesiapan kantin di PTAIN Sumatera Barat menuju kantin bersertifikat halal. Kesiapan kantin dapat dilihat dari pengetahuan pengelola kantin PTAIN tentang UU JPH, pemahaman pengelola kantin di PTAIN tentang kriteria sistem jaminan halal, dan perilaku pengelola kantin di PTAIN menuju Halal Critical Control Points. Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan dengan menggunakan penelitian kombinasi (*Mixed Method*) dengan menggunakan model *Concurrent Triangulation Strategy*. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata pengetahuan pengelola kantin tentang UU JPH sudah baik, pemahaman jaminan produk halal baik, dan perilaku HCCP baik. Tingkat kesiapan kantin menuju kantin bersertifikat halal UIN Imam Bonjol Padang sebesar 68,56%, kantin UIN Batusangkar 73,76%, dan kantin UIN Bukittinggi 73,21%. Dapat disimpulkan

bahwa kesiapan kantin PTAIN Sumatera Barat menuju kantin bersertifikat halal berada pada kategori baik, dan siap menuju kantin bersertifikat halal.

**Keywords:** Kantin Halal, Sistem Jaminan Halal, Titik Kendali Kritis Halal, Undang-Undang JPH

## PENDAHULUAN

Makanan *halalan thoyyiban* merupakan topik yang menarik untuk dikaji dan diperbincangkan. Makanan dan minuman yang ada di muka bumi, baik yang ada di daratan maupun di lautan, baik yang berasal dari tumbuh-tumbuhan maupun hewan, pada dasarnya adalah halal. Akan tetapi ada nash al-Qur'an (diantaranya QS. Al Baqarah: 168, 172, 173, dan 219, serta dalam QS. Al Maidah: 3 dan 88), maupun al-Hadits yang melarang untuk memakannya, karena bisa berakibat buruk atau tidak baik bagi diri manusia (*Islamquidens Halal certifiering* AB, 2013; Abu Fawas, 2016; Sari, M., & Nurhasnah, N., 2018). Dalam konteks mencari, memperoleh serta mengkonsumsi makanan, manusia harus memperhatikan aturan-aturan dalam ajaran Islam yaitu makanan *halalan thayyiban*. Jika umat Islam mengabaikan kewajiban ini, maka akan berdampak buruk pada tingkat Aqidah, amalan dan ibadah tidak akan diterima, doa-doa tidak akan dijawab, dan mereka akan masuk neraka (Kartubi, 2013; Raghil al-Najjar, 2013). Oleh karena itu ketersediaan produk halal di Indonesia harus terjamin, sehingga umat Islam dapat menggunakannya secara aman dan nyaman (BPJPH, 2018).

Terselenggaranya produk halal di Indonesia diatur melalui Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), PP Nomor 39 Tahun 2021 Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, dan PMA no. 20 tahun 2021 Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Kecil dan Mikro. Pasal 4 UU JPH telah mempersyaratkan tentang kewajiban sertifikasi halal untuk semua produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia. Yang dimaksud produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan

yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat (UU No. 33 tahun 2014). Suatu produk dinyatakan halal jika sudah memenuhi kriteria sistem jaminan halal. Mengacu kepada *Halal Assurance System* 23000:1 (HAS 23000:1; Atma, Y., Taufik, M., & Seftiono, H., 2018), ada 11 kriteria yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha, diantaranya adalah bahan, produk, dan fasilitas produksi. Ketiga kriteria ini beresiko memiliki titik kritis kehalalan, sehingga perlu dilakukan *Halal Critical Control Points* (Kendali Titik Kritis Halal) (LPPOM MUI, 2008; SNI 99001, 2016).

Perkembangan teknologi pangan yang pesat termasuk bidang agro industri pangan mengakibatkan penggunaan *ingredients* (bahan) dan cara pengolahannya menjadi sangat bervariasi. Permasalahan yang terjadi adalah banyaknya bahan makanan, yang menggunakan baku utama maupun bahan aditifnya yang status kehalalannya belum jelas. Padahal, sangat penting bagi konsumen untuk mengetahui apakah makanan yang dikonsumsi tersebut adalah produk yang *halalan thoyyiban* dan jelas ketentuan hukumnya (Mardesci, 2013; Paju, 2016).

Berdasarkan data dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) permasalahan halal yang banyak ditemukan dalam kehidupan masyarakat diantaranya adalah makanan olahan daging baik sapi maupun ayam yang belum bersertifikat halal, kontaminasi barang halal dengan non halal, serta pelaku usaha yang tidak menjaga komitmen *halalan thoyyiban* (BPJPH, 2018). Permasalahan tersebut juga banyak ditemui pada makanan yang dijual pada kantin-kantin PTAIN di Sumatera Barat.

Kantin atau kafetaria adalah restoran yang berada di sekolah, perguruan tinggi, kantor, atau pabrik yang menyediakan makanan dan minuman pilihan, dan dilayani oleh petugas

kantin. Para pelajar, mahasiswa, dan pekerja bisa mendapatkan sarapan, makan siang dan minuman serta makanan kecil untuk menemani belajar, seminar, acara rapat, ataupun untuk selingan jam kerja (Marsum, 1993; Feri 2014). Kantin pada PTAIN banyak menyediakan menu makanan dan minuman. Kebutuhan civitas akademika di PTAIN terhadap kantin untuk memenuhi kebutuhan makanan selama beraktivitas di kampus cenderung meningkat setiap tahun.

Berdasarkan observasi dan wawancara yang dilakukan pada bulan Agustus dan September 2018 di beberapa kantin pada salah satu PTAIN di Sumatera Barat diperoleh data bahwa pengelola kantin belum memahami kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH), serta belum ada sosialisasi tentang produk halal dari pihak kampus yang memiliki wewenang. Sehingga peluang ditemukannya titik kritis kehalalan pada makanan yang dijual di kantin sangatlah besar. Hal tersebut juga didukung dengan temuan bahwa tidak ada satu kantin pun di PTAIN yang memiliki sertifikat halal dari MUI. Padahal tanggal 17 Oktober 2019, Undang-Undang JPH sudah wajib (mandatoris) dilaksanakan oleh semua pelaku usaha, termasuk restoran, cafe atau kantin.

Penelitian yang dilakukan oleh Atma, dkk (2017) tentang Identifikasi resiko titik kritis kehalalan produk pangan, menemukan bahwa terdapat beberapa titik kritis pada produk bioteknologi pangan. Produk yang diteliti adalah kecap, *yoghurt*, keju, dan produk mikrobial terutama enzim. Produk tersebut juga disediakan dan digunakan di kantin PTAIN.

Makanan yang banyak disediakan di kantin PTAIN adalah jenis makanan olahan daging, baik ayam maupun sapi. Makanan olahan ayam diantaranya adalah ayam goreng, ayam bakar, soto ayam, nugget, dan sebagainya. Olahan daging sapi contohnya rendang, dendeng, soto daging, sosis, dan lain-lain. Penelitian Roni dan Etwin (2017) menemukan bahwa juru sembelih di pasar tradisional belum memiliki sertifikat juleha (juru sembelih halal), wadah tempat menampung ayam setelah disembelih kurang besar sehingga dikhawatirkan ayam yang disembelih mati karena tertumpuk oleh banyaknya ayam setelah disembelih. Proses penyembelihan tersebut berkemungkinan ditemukan juga di kota-kota

lainnya, terutama pada pedagang ayam di pasar tradisional. Hal ini berarti status kehalalan daging ayam menjadi diragukan.

Menu lain yang juga tersedia di kantin adalah *bakery*, seperti roti, *cake*, *pastry*, donat, dan lain-lain. Bahan untuk membuat *bakery* diantaranya tepung terigu, gula, telur, dan *yeast* (ragi). Tepung terigu ada yang diperkaya dengan senyawa L-sistein dan vitamin. Senyawa L- sistein banyak yang terbuat dari hidrolisis rambut manusia. Vitamin yang ditambahkan perlu ditelusuri asal-usul bahan pembuatannya serta kemungkinan penggunaan pelapis (*coating*) yang dapat berupa gelatin. Gelatin yang beredar di pasaran banyak yang terbuat dari tulang babi (LPPOM MUI, 2008; Rifai, 2013). Hal tersebut belum banyak diketahui oleh pengelola kantin.

Minuman yang disediakan di kantin juga bervariasi, seperti kopi, teh, dan berbagai macam jus. Minuman tersebut menggunakan gula. Gula umumnya dibuat dari tebu dan beet. Pada proses pemurnian (*refining*) gula digunakan arang aktif. Arang aktif ini dapat berasal dari tulang hewan (*bone char*). Resin yang digunakan pada proses pemurnian gula umumnya menggunakan gelatin. Tulang hewan dan gelatin tersebut perlu diketahui apakah berasal dari hewan halal atau tidak (Rifai, 2013).

Mengingat banyaknya potensi titik kritis kehalalan pada makanan, Mohamad (2014) serta Rejaii dan Akram (2016) merekomendasikan 7 kriteria model produk halal, yaitu tempat makanan bersih dan bebas kontaminan, penyembelihan hewan sesuai dengan syariat Islam, alat dan fasilitas tidak terkontaminasi oleh barang haram, hanya hewan halal yang menghasilkan produk olahan makanan halal, bebas dari hewan haram dan turunannya, pengemasan tidak mengandung bahan berbahaya, serta tidak terkontaminasi oleh barang haram saat pengemasan, pengangkutan, dan pengolahannya

Berdasarkan data-data tersebut, makanan yang tersedia di kantin PTAIN Sumatera Barat juga berpotensi memiliki titik kritis kehalalan. Idealnya PTAIN menjadi contoh dalam mengembangkan kantin halal di lingkungan kampus dalam rangka mengimplementasikan UU JPH. Berdasarkan penelusuran yang dilakukan, kantin halal justru berkembang di

Perguruan Tinggi Umum seperti ITB, UGM, dan Universitas Brawijaya. Sebagai PTAIN tertua di Sumatera sudah selayaknya UIN Imam Bonjol Padang menjadi pelopor tersedianya kantin bersertifikasi halal.

Berangkat dari permasalahan di atas maka perlu untuk melakukan kajian tentang Kesiapan Kantin di PTAIN Sumatera Barat Menuju Kantin Bersertifikasi Halal sebagai Implementasi Undang-Undang Jaminan Produk Halal. Untuk melihat kesiapan tersebut, maka penelitian ini difokuskan pada a) Pengetahuan pengelola kantin di PTAIN terhadap UU JPH, b) Pemahaman pengelola kantin di PTAIN tentang kriteria sistem jaminan produk halal, dan c) perilaku pengelola kantin di PTAIN terhadap *Halal Critical Control Points* (Kendali Titik Kritis Halal).

## METODE

Beberapa penelitian telah dilakukan berkaitan dengan produk halal, *Halal Critical Control Points* (HCCP) ataupun kantin bersertifikasi halal. Diantaranya adalah penelitian yang dilakukan oleh Nadiawati (2013) tentang Gambaran hygiene dan sanitasi kantin kampus 2 UIN Alauddin Makassar. Dari penelitian ditemukan bahwa perlu peningkatan kebersihan dari segi air bersih, ketersediaan tempat sampah serta kondisi bangunannya. Penelitian hanya melihat hygiene dan sanitasi, belum melihat aspek halal dari kantin.

Phi Rho (2014) melakukan penelitian tentang “ Implementasi sistem sertifikasi halal berbagai kategori industri pangan dan uji coba implementasinya di kantin Sapta Fateta IPB”. Dari penelitian ditemukan bahwa jumlah restoran atau kantin yang disertifikasi halal masih sedikit. Dimana baru 1,33 % yang telah memiliki sertifikat halal. Pengelola restoran/kantin beranggapan bahwa makanan yang dijual sudah menggunakan bahan-bahan yang aman, sehingga tidak perlu dilakukan sertifikasi. Aman belum tentu halal, oleh karena itu diperlukan bukti melalui sertifikasi halal.

Kohilavani. *et.al*, (2015) melakukan penelitian tentang *Embedded islamic dietary law into an HACCP approach for application to the poultry slaughtering and processing*

*industry*. Dari penelitian diperoleh kesimpulan bahwa HACCP pada daging hewan dapat diidentifikasi dengan mengacu kepada kriteria HACCP. Dimana proses penyembelihan, pemilihan bahan, dan proses pengolahan daging hewan dapat dikontrol titik kritisnya. HACCP harus dilakukan dengan pendekatan *zero tolerance*.

Ur Raheem, (2018) melakukan penelitian tentang *Assuring tayyib from a food safety perspective in halal food sector: a conceptual framework*. Hasil penelitian menemukan bahwa keamanan pangan dan persyaratan hygiene merupakan bagian dari konsep halal, yang disebut dengan *halalan thoyyiban*. Agar makanan terjamin keamanannya, maka perlu dikontrol setiap titik kritis kehalalan dan keamanan pada bahan, proses, dan penyajian makanan.

Kinanti, B. A., dkk. (2020) meneliti tentang Analisis Titik Kritis Halal pada Proses Produksi di Komunitas UKM Aksara Cimahi Menggunakan *Failure Mode Effect Analysis* (FMEA). penelitian tersebut menemukan beberapa risiko yang dapat menyebabkan terjadinya titik kritis halal yaitu, pada risiko perubahan formula yang menghasilkan produk baru (80%), belum adanya pemasok tetap yang tersertifikasi halal (60%), lingkungan kerja yang dekat dengan kontaminasi (50%), dan tidak tercantumnya logo halal pada bahan baku yang digunakan (40%).

Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang kesiapan kantin menuju kantin halal secara lengkap dan menyeluruh, yang dilihat dari aspek pengetahuan pengelola kantin terhadap UU JPH, pemahaman terhadap kriteria Sistem Jaminan Halal, dan perilaku pengelola kantin terhadap *Halal Critical Control Points*. Dimana berdasarkan teori dan penelitian relevan, ketiga aspek tersebut merupakan indikator kesiapan menuju kantin bersertifikasi halal. Dari studi literatur yang dilakukan, belum ditemukan penelitian yang difokuskan pada kesiapan menuju kantin bersertifikasi halal di PTAIN

Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan dengan menggunakan penelitian kombinasi (*Mixed Method*). Model penelitian

kombinasi yang digunakan adalah *Concurrent Triangulation Strategy* (Sugiono 2016). Teknik sampling yang digunakan adalah *purposive sampling*. Data penelitian merupakan data primer yang diperoleh dari tingkat pengetahuan pengelola kantin terhadap UU JPH, pemahaman pengelola kantin terhadap kriteria jaminan produk halal, perilaku pengelola kantin terhadap *Halal Critical Control Points* (HCCP), serta deskripsi yang diperoleh dari variasi menu, serta proses pengolahan dan penyajian makanan di kantin PTAIN.

Instrumen penelitian berupa angket, pedoman wawancara, lembar observasi, dan dokumen lapangan. Instrumen tersebut digunakan untuk menjaring data pengetahuan pengelola kantin terhadap UU JPH dan pemahaman pengelola kantin terhadap kriteria jaminan produk halal mengacu pada HAS 23102 LPPOM MUI. Dokumen lapangan digunakan untuk memperoleh gambaran proses pengolahan dan penyajian makanan yang dijual di kantin untuk kemudian diidentifikasi titik kritis kehalalannya berdasarkan HAS 23102 LPPOM MUI dan SNI 99001. Lembar observasi digunakan dalam menjaring data dari kegiatan yang dilakukan oleh pengelola kantin.

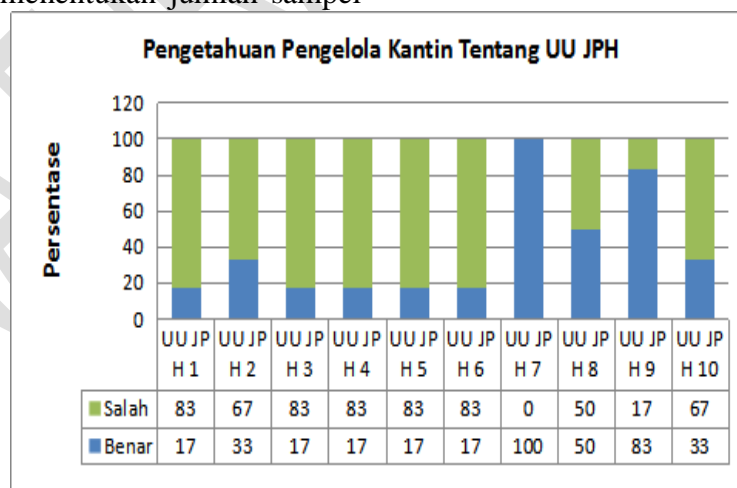
Prosedur penelitian meliputi: 1) Tahap Persiapan yaitu menetapkan tempat penelitian, jadwal penelitian, menentukan jumlah sampel

dan responden, serta menyiapkan instrumen penelitian. 2) Tahap Pelaksanaan meliputi pemilihan sampel pengelola kantin di PTAIN, menyebarkan angket, melakukan wawancara, dan melakukan observasi kepada pengelola kantin di PTAIN, dan Melakukan studi dokumen lapangan untuk proses pengolahan dan penyajian makanan yang dijual di kantin PTAIN. 3) Tahap penyelesaian, yaitu menganalisis data angket, lembar observasi, hasil wawancara, dan dokumen lapangan. Data pengetahuan pengelola kantin terhadap UU JPH, pemahaman terhadap kriteria sistem jaminan produk halal, dan perilaku terhadap HACCP dikuantifikasikan berdasarkan skor dan dikelompokkan sesuai dengan kategori yang telah ditetapkan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pengetahuan Pengelola Kantin Tentang Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH)

Data variabel pengetahuan tentang UU JPH diperoleh dengan menggunakan angket yang terdiri atas 10 pernyataan dengan jumlah pengelola kantin di UIN Imam Bonjol Padang sebanyak 6 orang. Pengetahuan pengelola kantin di UIN Imam Bonjol Padang terhadap UU JPH dapat dilihat pada Gambar 1 berikut:



**Gambar 1.** Pengetahuan Pengelola Kantin di UIN Imam Bonjol Terhadap UU JPH

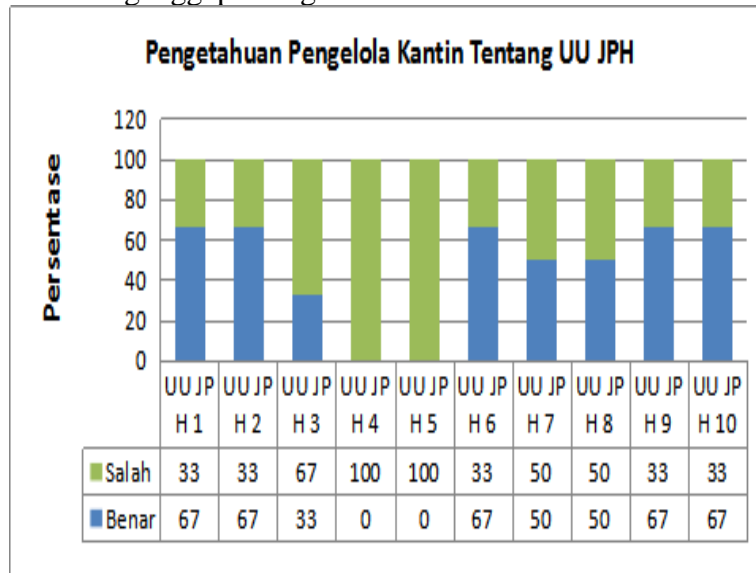
Dari 10 pernyataan pengetahuan tentang UU JPH yang diajukan, sebagian besar pengelola kantin masih memiliki pengetahuan yang kurang pada pernyataan 1, 2, dan 8 yaitu aspek pernah atau tidaknya mendengar tentang

UU JPH (hanya 17 % yang menjawab pernah), bahwa pada tahun 2019 seluruh produk harus bersertifikasi halal (hanya 33% yang menjawab benar) dan menganggap tidak perlu kantin mengurus sertifikasi halal (hanya 50 % yang

menyatakan perlu). Adapun untuk aspek pernyataan 3, 4, 5, 6, 7, 9 pengelola kantin telah memiliki pengetahuan yang baik bahwa tidak hanya makanan dan minuman saja yang perlu mendapat sertifikasi halal, tapi juga obat-obatan dan kosmetik, hotel dan kafe, makanan yang dijual di kantin harus halal dan *thoyyib*, adanya nilai tambah jika kantin disertifikasi halal dan pengelola kantin tidak menganggap mengurus

sertifikasi halal itu mahal dan susah. Secara umum pengetahuan pengelola kantin di UIN Imam Bonjol Padang tentang UU JPH adalah baik pada persentase 69,8 %.

Pengetahuan pengelola kantin di IAIN Batusangkar tentang UU JPH disajikan pada Gambar 2 berikut

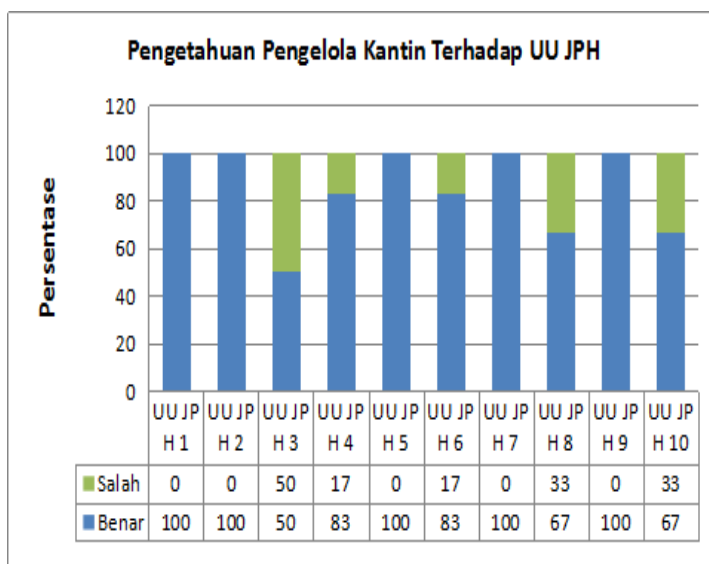


**Gambar 2.** Pengetahuan Pengelola Kantin di UIN Batusangkar terhadap UU JPH

Dari 10 pernyataan pengetahuan tentang UU JPH yang diajukan, pengetahuan sebagian besar pengelola kantin tentang perlunya mengurus sertifikasi halal bagi kantin masih kurang (hanya 33 % yang menjawab perlu kantin disertifikasi halal). Pengelola juga beranggapan bahwa mengurus sertifikasi halal itu mahal dan susah (hanya 33 % yang menganggap tidak mahal dan tidak susah). Adapun untuk aspek pernyataan 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, dan 9 pengelola telah memiliki pengetahuan yang baik bahwa tidak hanya makanan dan

minuman saja yang perlu mendapat sertifikasi halal, tapi juga obat-obatan dan kosmetik, hotel dan cafe, makanan yang dijual di kantin harus halal dan *thoyyib*, adanya nilai tambah jika kantin disertifikasi halal. Secara umum pengetahuan pengelola kantin di UIN Batusangkar terhadap UU JPH adalah baik pada persentase 70,1 %.

Selanjutnya pengetahuan pengelola kantin di UIN Bukittinggi tentang UU JPH dapat disajikan seperti Gambar 3 berikut



**Gambar 3.** Pengetahuan Pengelola Kantin di UIN Bukittinggi terhadap UU JPH

Diketahui bahwa secara umum pengetahuan pengelola kantin di UIN Bukittinggi tentang UU JPH adalah sangat baik pada persentase 85,0 %. Dari 10 pernyataan pengetahuan tentang UU JPH yang diajukan, sebagian besar pengelola kantin telah memiliki pengetahuan yang baik pada pernyataan 1, 2, 5, 7, dan 9 dimana semua responden telah pernah mendengar tentang UU jaminan produk halal, mengetahui tahun 2019 ini semua produk yang beredar harus mendapatkan sertifikasi halal, bahwa tidak hanya restoran dan hotel saja yang disertifikasi halal, minuman yang dijual di kantin harus halal dan thoyyib, serta adanya nilai tambah kantin jika disertifikasi halal. Namun untuk aspek produk apa saja yang harus disertifikasi, responden 50% hanya menganggap makanan dan minuman saja yang perlu disertifikasi halal

Pengetahuan pengelola kantin di 3 PTAIN Sumatera Barat terhadap UU JPH dapat dirangkum sebagaimana data pada Tabel 1 berikut ini:

**Tabel 1.** Pengetahuan pengelolaan kantin di PTAIN Sumatera Barat terhadap UU JPH

PTAIN	Pengetahuan terhadap UU JPH (%)	Kriteria
-------	---------------------------------	----------

UIN Padang	69,8	Baik
UIN Batusangkar	70,1	Baik
UIN Bukittinggi	85	Sangat Baik

Data pada Tabel 1 menunjukkan bahwa pengetahuan pengelola kantin di PTAIN Sumatera Barat terhadap UU JPH berada pada kategori baik untuk kantin di UIN Imam Bonjol Padang dan UIN Batusangkar, dan sangat baik untuk pengelola kantin di UIN Bukittinggi. Hasil ini relevan dengan penelitian yang dilakukan oleh Arief dan Media (2018) yang juga menemukan bahwa pengetahuan tentang konsep halal penjual dan pembeli makanan tradisional di Sumatera Barat berada pada kategori baik (75%). Hal ini disebabkan oleh mayoritas penduduk di Sumatera Barat beragama Islam. Konsep halal ini umumnya sudah diketahui oleh masyarakat dan sudah merupakan keharusan untuk mengkonsumsi makanan halal.

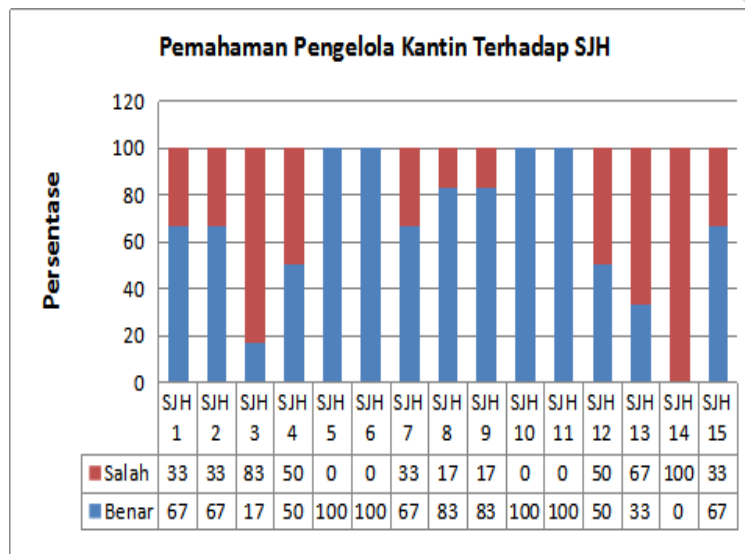
Walaupun secara khusus pengelola kantin belum mengetahui UU JPH, akan tetapi konsep halal sudah diketahui. Disini diperlukan sosialisasi yang menyentuh ke semua lapisan masyarakat oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Semua pihak harus memiliki kepedulian untuk melindungi kaum



muslimin dari makanan dan minuman yang haram atau tidak halal (Hasan, 2015). Hal ini bukan hanya menjadi kewajiban konsumen, tetapi juga produsen, pemerintah dan pihak-pihak lain yang terkait (Rasyid, 2015). Hal ini sejalan dengan pendapat (Faidah, 2017) yang menyatakan bahwa merupakan tantangan bagi Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) untuk menyusun sistem sertifikasi yang efektif, efisien, kredibel, dan akuntabel sehingga tuntutan dan kebutuhan masyarakat dapat terjawab.

### Pemahaman Pengelola Kantin Terhadap Sistem Jaminan Halal (SJH)

Data variabel pemahaman terhadap SJH diperoleh dengan menggunakan angket yang terdiri atas 15 pernyataan dan data hasil wawancara dengan mengajukan 14 butir pertanyaan. Pemahaman pengelola kantin di UIN Imam Bonjol tentang SJH disajikan pada Gambar 4 berikut



**Gambar 4.** Pemahaman Pengelola Kantin di UIN Imam Bonjol terhadap SJH

Dapat diketahui bahwa dari 15 pernyataan tentang pemahaman terhadap SJH yang diajukan, sebagian besar pengelola kantin telah memiliki pemahaman yang baik dengan kisaran 67 % - 100 %. Namun ada dua aspek pernyataan yang pemahaman pengelola kantin berada pada tingkatan kurang yaitu tentang pemajangan daftar menu dan harga di kantin (hanya 33 %) dan tidak ada sama sekali kantin yang pembelinya membayar makanan terlebih

dahulu sebelum dikonsumsi (0%). Di samping itu juga diperoleh informasi bahwa hanya 17 5% pengelola kantin yang pernah mengikuti seminar tentang halal. Secara umum pemahaman pengelola kantin di UIN Imam Bonjol padang terhadap SJH adalah baik pada persentase 65,6 %.

Selanjutnya pemahaman pengelola kantin di UIN Batusangkar mengenai SJH disajikan pada Gambar 5 berikut :



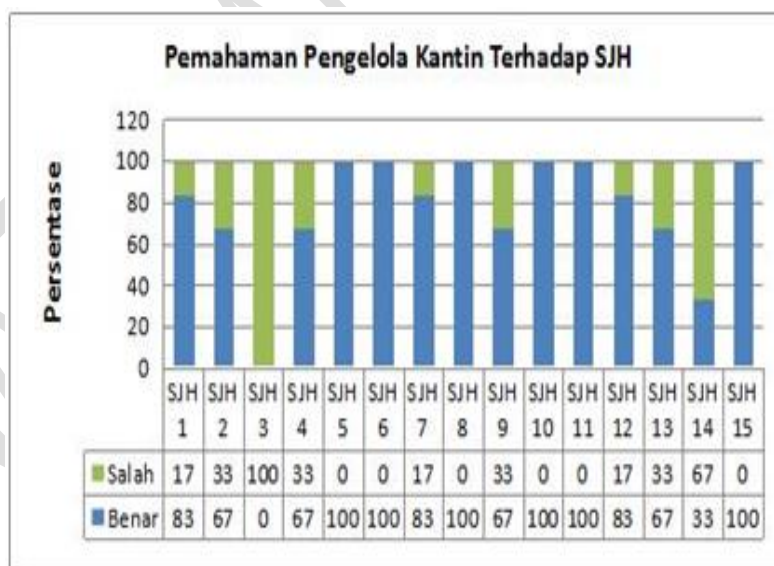


**Gambar 5.** Pemahaman Pengelola Kantin di IAIN Batusangkar Terhadap SJH

Diketahui bahwa dari 15 pernyataan tentang pemahaman terhadap SJH yang diajukan, sebagian besar pengelola kantin telah memiliki pemahaman yang baik dengan kisaran 67 % - 100 %. Namun ada dua aspek pernyataan yang pemahaman pengelola kantin berada pada tingkatan kurang yaitu tentang pemajangan daftar menu dan harga di kantin (hanya 33 %) dan hanya 1 pengelola kantin (33%) yang tidak membiarkan anjing dan tikus berkeliaran di

dalam ataupun di luar kantinnya. Semua pengelola kantin juga belum pernah mengikuti seminar tentang halal (0 %). Secara umum pemahaman pengelola kantin di UIN Imam Bonjol padang terhadap SJH adalah baik pada persentase 77,8 %.

Selanjutnya pemahaman pengelola kantin di UIN Bukittinggi tentang SJH disajikan pada Gambar 6 berikut :



**Gambar 6.** Pemahaman Pengelola Kantin di IAIN Bukittinggi Terhadap SJH

Didapat bahwa dari 15 pernyataan tentang pemahaman terhadap SJH yang diajukan, sebagian besar pengelola kantin telah memiliki pemahaman yang baik dengan kisaran 67 % - 100 %. Namun untuk pembayaran masih sedikit kantin yang menerapkan pembayaran sebelum makanan diantarkan ke pembeli (hanya 33%). Di

samping itu juga diperoleh informasi bahwa belum ada pengelola kantin yang pernah mengikuti seminar tentang halal. Secara umum pemahaman pengelola kantin di UIN Bukittinggi terhadap SJH adalah baik pada persentase 70 %.

Pemahaman pengelola kantin di 3 PTAIN Sumatera Barat terhadap kriteria

sistem jaminan halal dapat dirangkum sebagaimana data pada Tabel 2 berikut ini:

PTAIN	Pengetahuan terhadap UU JPH (%)	Kriteria
PTAIN Batusangkar	77,8	Baik
PTAIN Bukittinggi	70	Baik

**Tabel 2.** Pemahaman pengelola kantin di PTAIN Sumatera Barat terhadap Kriteria SJH

PTAIN	Pengetahuan terhadap UU JPH (%)	Kriteria
PTAIN Padang	65,6	Baik

perusahaan, termasuk kantin yang mengajukan sertifikasi halal. Indonesia adalah negara Islam dengan penduduk muslim terbesar di dunia, sekitar 86% penduduk Indonesia adalah muslim, maka hukum asal makanan di Indonesia adalah halal. Kehalalan produk harus terjamin (Siradjuddin, 2013). Sejalan dengan hal tersebut Maulida (2013) juga berpendapat bahwa perlindungan terhadap konsumen untuk mengkonsumsi barang dan jasa perlu dilakukan oleh pemerintah. Hal tersebut dapat dilakukan dengan melakukan sosialisasi dan pendampingan agar produsen dapat memahami kriteria SJH dan mengimplementasikannya. Hak untuk mendapatkan makanan yang halal ini harus dijamin oleh pemerintah, diantaranya adalah dengan memastikan bahwa semua kriteria SJH dilakukan oleh perusahaan, restoran/kantin (HAS 23001, LPPOM MUI, 2008).

**Perilaku pengelola kantin terhadap Halal Critical Control Point (HCCP)**

Data perilaku pengelola kantin terhadap HACCP diperoleh berdasarkan

PTAIN	Pengetahuan terhadap UU JPH (%)	Kriteria
PTAIN Batusangkar	77,8	Baik
PTAIN Bukittinggi	70	Baik

Data pada Tabel 2 menunjukkan bahwa pemahaman pengelola kantin di UIN Imam Bonjol Padang, UIN Batusangkar, dan UIN Bukittinggi berada pada kategori baik. Berdasarkan wawancara diperoleh data bahwa ada beberapa kriteria SJH yang belum dilakukan oleh pengelola kantin di PTAIN Sumatera Barat, seperti belum semua kantin memajang daftar menu dan harga, umumnya pembeli makan dulu baru kemudian membayar, dan dokumen pembelian bahan susah untuk ditelusuri. Padahal menurut Roni & Etwin (2017) dan Phi Ro (2014) seluruh kebijakan dan prosedur harus dipenuhi oleh pengetahuan, sikap, dan tindakan yang dijamin melalui angket dan wawancara. Berdasarkan data tersebut dapat diketahui perilaku pengelola kantin terhadap HACCP. Data tersebut dapat dilihat pada Tabel 3 berikut:

**Tabel 3.** Perilaku Pengelola Kantin di PTAI Sumbar Terhadap HACCP

PTAIN	Perilaku	Kriteria
PTAIN Padang	70.27	Baik
PTAIN Batusangkar	73.37	Baik
PTAIN Bukittinggi	64.52	Baik
Rata-rata	69.39	Baik

Data pada Tabel 3 menunjukkan data perilaku pengelola kantin terhadap HACCP. Pengelola kantin di UIN Imam Bonjol Padang, di UIN Batusangkar, dan UIN Bukittinggi menunjukkan perilaku yang baik terhadap HACCP. Perilaku tertinggi adalah pada pengelola kantin di UIN Batusangkar dengan nilai 73,37. Hal ini dikarenakan di UIN Batusangkar 2

diantara sampel berupa minimarket yang berada di bawah pengelolaan Koperasi Syariah ASN dan Kopma. Barang yang dijual di minimarket sebagian besar sudah memiliki logo halal dan tanggal kadaluarsa, karena diproduksi dari pabrik yang produknya sudah sudah disertifikasi halal. Sehingga kontrol terhadap titik kritis kehalalan.

Berdasarkan wawancara diketahui bahwa, HACCP untuk hewan sembelihan masih kurang dilakukan oleh pengelola kantin. Pengelola kantin banyak yang mempercayakan penyembelihan kepada pedagang langganannya. Umumnya penyembelihan tidak dilakukan oleh lembaga yang diakui oleh LPPOM MUI atau yang telah memiliki sertifikasi halal, atau pernah mengikuti pelatihan juru sembelih halal. Hal ini relevan dengan hasil penelitian yang ditemukan oleh Roni dan Etwin (2017) dimana hasil pemotongan hewan tidak dapat dikatakan tidak halal, karena semua syarat pemotongan cukup dilakukan, hanya saja petugas maupun rumah potong tidak tersertifikasi halal MUI.

Titik kritis kehalalan juga ditemukan pada beberapa menu yang dijual di kantin, seperti keju, roti, martabak, kecap, dll. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Atma, dkk (2017) yang juga menemukan bahwa terdapat beberapa titik kritis pada produk bioteknologi pangan. Oleh karena itu pengelola kantin harus bisa mengontrol titik kritis kehalalan pada makanan dan minuman yang dijual. Penelitian An Lau, *at.al* (2016) juga menyebutkan bahwa jaminan kualitas makanan dapat dijaga dengan melakukan kontrol terhadap titik kritis kehalalan. Titik kritis kehalalan makanan dapat terjadi pada bahan, proses pengolahan, peralatan yang digunakan, serta penyimpanan dan penyajiannya. Oleh karena itu pengelola kantin perlu memiliki pemahaman dan perilaku yang baik terhadap HACCP.

Berdasarkan data pengetahuan pengelola kantin terhadap UU JPH, pemahaman terhadap kriteria SJH, serta

perilaku terhadap HACCP, maka kesiapan kantin di PTAIN Sumatera barat dapat dilihat pada tabel 4 berikut:

**Tabel 4.** Kesiapan Kantin di PTAIN Sumbar Menuju Kantin Halal

PTAIN	Kesiapan	Kriteria
UIN Padang	68,56	Baik
UIN Batusangkar	73,76	Baik
UIN Bukittinggi	73,21	Baik
Rata-rata	71,84	Baik

Data pada tabel 4 menunjukkan bahwa kesiapan kantin di PTAIN Sumatera Barat berada pada kriteria baik. Hal ini menunjukkan bahwa kantin siap untuk disertifikasi halal sesuai dengan amanat UU No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Disini dibutuhkan komitmen pengelola kantin dan dukungan dari pihak kampus untuk bersinergi mewujudkan kantin halal di PTAIN, khususnya di Sumatera Barat

#### **KESIMPULAN DAN SARAN :**

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh hasil bahwa pengetahuan pengelola kantin terhadap UU JPH adalah baik, pemahaman terhadap jaminan produk halal baik, dan perilaku terhadap HACCP baik. Tingkat kesiapan kantin menuju kantin bersertifikasi halal di UIN Imam Bonjol Padang adalah 68,56% , kantin di UIN Batusangkar 73,76%, dan kantin di UIN Bukittinggi 73,21%. Dapat disimpulkan bahwa kesiapan kantin di PTAIN Sumatera Barat menuju kantin bersertifikasi halal berada pada kategori baik dan siap untuk menuju kantin bersertifikasi halal.

#### **REFERENSI :**

Abu Fawas, Muhammad Washito. 2016. *Kriteria Makanan Halal dan*

- Haram. *Majalah Pengusaha Muslim* Edisi 15-16 Vol. 2.
- An Lau, Nee, et.al. 2016. Quality assurance and halal control points for the food industry. *Nutrition & Food Science Journal*, Vol. 46 Iss 4 pp.
- Arief, Asmaiwaty dan Media Roza. 2018. *Studi Optimasi Kadar Alkohol pada Pembuatan Makanan Tradisional Minangkabau Lamang Tapai yang Halalan Thoyyiban*. Padang: Laporan Penelitian Puslit UIN Imam Bonjol
- Atma, Yoni, dkk. 2018. Identifikasi Resiko Titik Kritis Kehalalan Produk Pangan: Studi Produk Bioteknologi. *Jurnal Teknologi*. Vol. 10(1). Hal. 59-66.
- BPJPH. 2018. *Bahan Diklat Subtantif Calon Auditor Halal*. Jakarta: Kemenag RI.
- Faidah, M. 2017. Sertifikasi Halal di Indonesia dari Civil Society menuju Kuasa Antara Negara dan Agama. *Jurnal Studi Keislaman*. Vol.11 No.2,hal. 449-476.
- Ferdian, Feri. 2014. Persepsi Mahasiswa tentang Kualitas Pelayanan Kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. *Economic and Tourism Journal*. Vol. 5(1)
- Hasan, Sofyan. 2015. Formulasi Hukum dan Pentingnya Jaminan Kepastian Hukum Produk Pangan dalam Hukum Nasional. *Jurnal Nurani*. Vol. 15 (2), hal. 47-74.
- Kartubi. 2013. Keutamaan Mengkonsumsi Makanan Halalan Thoyyiban. *Jurnal Edu-Bio*, Vol.4. hal.58-67.
- Kinanti, B. A., Pujiyanto, T., & Kastaman, R. (2020). Analisis Titik Kritis Halal pada Proses Produksi di Komunitas UKM Aksara Cimahi Menggunakan Failure Mode Effect Analysis (FMEA). *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 4(4), 738-751.
- Kohilavani.et.al. 2015. Embedded Islamic Dietary Law Into an HACCP approach for Application to the poultry slaughtering and processing industry. *International Food Research Journal* Vol. 22(6), pp 2684-2690.
- LPPOM MUI, 2008. HAS 23000:1 Kriteria Sistem Jaminan Halal. Jakarta: MUI.
- \_\_\_\_\_. 2012. HAS 23102 *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Restoran*. Jakarta : MUI.
- Mardesci, Hermiza. 2013. Pangan Halal dan Cara Memilih Produk Kemasan yang Aman dan Halal. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol.2 (2), hal 31-41.
- Marsum WA 1993. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset Maulida, Rahma. 2013. Urgensi Regulasi dan Edukasi produk Halal bagi Konsumen. *Justisia Islamica*. Vol. 10 No. 2.
- Mohamad, Nozirah. 2014. A Framework for the Development of Halal Food Products in Malaysia. *Proceedings of the 2014 International Conference on Industrial Engineering and Operations Management*. Bali, Indonesia, January 7 – 9, 2014.
- Nadiawati. 2013. *Gambaran Higiene dan Sanitasi Kantin Kampus 2 UIN Alauddin Makassar*. Makassar: FIK UIN Alauddin.
- Paju, Purwanti. 2016. Jaminan Sertifikat

- Produk Halal Sebagai Salah Satu Perlindungan Terhadap Konsumen Menurut Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. *Lex Crimen*. Vol.5, hal. 109-117.
- Phi Rho, Ha. 2014. *Implementasi Sistem Sertifikasi Halal berbagai Kategori Industri Pangan dan Uji Coba Implementasinya di Kantin Sapta Fateta IPB*. Bogor: FTP IPB.
- PP Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.
- PMA\_no.20 tahun 2021 tentang Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Kecil dan Mikro
- Raghib al\_Najjar, Zaghlul. 2013. *Buku Pintar Sains dalam Hadis*. Jakarta: Zaman
- Rasyid, M. Hamdan. 2015. Peranan Undang-undang Jaminan Produk Halal dalam Menjamin Kehalalan Makanan dan Minuman, *Jurnal Syariah* 3. Edisi November hal. 4-27
- Rifai, Muhammad. 2013. *Identifikasi dan Pencirian Fisikakimia Gelatin dari Tulang Sapi dan Babi*. Bogor: FMIPA IPB.
- Rejaili, Mehdi and Akram Arianfar. 2016. Halal Food: A Systematic Review. *International Journal of PharmTech Research*. Vol.9 (7). pp 340-345
- Roni, H dan Etwin F. 2017. Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) di Samarinda. *Jurnal SNITT Politeknik Negeri Balikpapan*. Hal.19-25
- Sari, M., & Nurhasanah, N. (2018). Analisis Kandungan Plastik Pada Gorengan Di Kawasan Perguruan Tinggi Kota Padang. *Saintek: Jurnal Sains dan Teknologi*, 9(2), 139-150.
- Siradjuddin, Azmi. 2013. Regulasi makanan Halal di Indonesia. *TAPIS*. Vol. XIII No. 01. hal. 102-122.
- SNI 99001:2016 tentang *Standar Sistem Manajemen Halal*. Badan Standardisasi Nasional. Sugiono. 2016. *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta
- Undang-Undang RI Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.
- Ur Raheem, Syed Fazal and Marin Neio. 2018. Assuring Tayyib from a food safety perspective in Halal food sector: a conceptual framework. *MOJ FOOD Processing & Technology*. Vol 6(2), pp. 170-179.