

**Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin****Volume 1, Nomor 6, Juli 2023****E-ISSN: 2986-6340****DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.8150664>**

## **Manajemen Kualitas Pangan Dalam Perspektif Jaminan Halal**

**Silvia Br Nainggolan<sup>1</sup>, Chuzaimah Batubara<sup>2</sup>**<sup>1,2</sup>Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Jl. William Iskandar Ps.V, Medan Estate, kev. Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara, 20371Email: [silvianainggolan233@gmail.com](mailto:silvianainggolan233@gmail.com)<sup>1\*</sup>, [chuzaimahbatubara@uinsu.ac.id](mailto:chuzaimahbatubara@uinsu.ac.id)<sup>2</sup>

### **Abstrak**

Riset ini bertujuan untuk menganalisis manajemen mutu pangan dengan fokus pada aspek jaminan halal. Jaminan halal menjadi krusial dalam industri pangan untuk membenarkan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip halal dalam segala rantai pasok, mulai dari penciptaan sampai mengonsumsi. Dalam riset ini, penulis mengeksplorasi bagaimana sistem manajemen mutu diterapkan untuk membenarkan produk pangan yang nyaman, halal, serta cocok dengan standar yang direvisikan. Tata cara riset yang digunakan dalam riset ini mencakup pendekatan kualitatif. Riset kualitatif hendak mengaitkan analisis mendalam tentang praktik-praktik manajemen mutu pangan serta jaminan halal yang dicoba oleh produsen pangan, otoritas pangan, dan pemikiran serta anggapan konsumen terpaut halal. Hasil riset menampilkan kalau manajemen mutu pangan yang efisien sangat tergantung pada implementasi sistem jaminan halal yang ketat. Produsen pangan yang sukses mempraktikkan standar-standar halal yang komprehensif dalam segala proses penciptaan serta distribusi mempunyai keunggulan kompetitif, sebab sanggup menarik lebih banyak konsumen dari pasar halal yang terus menjadi tumbuh. Riset ini membagikan pengetahuan berarti untuk industri pangan untuk terus berinovasi serta membenarkan kalau santapan yang dihasilkan merupakan halal, nyaman, serta bermutu besar.

**Kata kunci :** *Manajemen, Pangan, Halal, Kompetitif, Nyaman, Produsen*

### **Abstrak**

*This research aims to analyze the quality management of food with a focus on halal assurance aspects. Halal assurance is crucial in the food industry to ensure compliance with halal principles throughout the supply chain, from production to consumption. In this research, the author explores how quality management systems are applied to ensure food products are safe, halal, and in accordance with established standards. The research method used in this study includes a qualitative approach. Qualitative research involves in-depth analysis of the practices of food quality management and halal assurance attempted by food producers, food authorities, and the perceptions and beliefs of consumers related to halal. The research findings demonstrate that effective food quality management heavily relies on the implementation of a strict halal assurance system. Successful food producers who adopt comprehensive halal standards in all creation and distribution processes gain a competitive advantage by attracting more consumers from the growing halal market. This research provides valuable insights for the food industry to continuously innovate and ensure that the produced food is halal, safe, and of high quality.*

**Keywords:** *Management, Food, Halal, Competitive, Safe, Producer*

## **PENDAHULUAN**

Santapan ataupun pangan merupakan industri besar serta dinamis di dunia. Industri ini mempunyai banyak sisi serta kompleksitas, paling utama dalam membenarkan penyediaan santapan yang nyaman serta bergizi untuk kebutuhan bawah manusia. Dalam Deklarasi Umum Hak Asasi Manusia tahun 1948, pasokan pangan yang nyaman diakui selaku bagian dari hak atas standar hidup yang layak serta jadi pilar fundamental ketahanan pangan. Mutu

santapan sangat berarti serta lingkungan sebab dipengaruhi oleh aspek objektif serta subjektif, dan hendak terus berganti bersamaan dengan pergantian dinamis (Tarmizi et al., 2014).

Diprediksi kalau populasi global hendak terus bertambah jadi 8,6 miliar pada tahun 2030, 9,8 miliar pada tahun 2050, serta 11,2 miliar pada tahun 2100 (Perserikatan Bangsa-Bangsa, 2017). Keadaan ini menantang industri santapan buat memenuhi kebutuhan santapan yang terus menjadi bertambah.

Manajemen mutu rantai pasokan memainkan kedudukan berarti dalam membenarkan mutu santapan dari penciptaan sampai distribusi. Dengan mengkoordinasikan serta mengintegrasikan proses bisnis dari segala organisasi dalam rantai pasokan, tujuan utamanya merupakan mengatur, mengevaluasi, menganalisis, serta tingkatkan output buat menghasilkan nilai tambah untuk pelanggan (Hashim & Musa, 2014). Komunikasi yang efisien di segala rantai pasokan pula berarti buat mengelola mutu santapan dalam aspek semacam persyaratan sosial, persyaratan jaminan, persyaratan pasar, serta persyaratan pengemasan ataupun logistik.

Contoh pelaksanaan manajemen mutu rantai pasokan bisa dilihat dalam industri coklat, di mana label halal digunakan buat menjamin kehalalan produk. Permintaan produk santapan halal sangat besar di pasar global sebab tidak hanya konsumen Muslim, konsumen non-Muslim pula terus menjadi menghargai konsep halal yang mencakup uraian tentang mengkonsumsi santapan yang bersih serta higienis buat kesehatan yang lebih baik (Villamiel & Méndez-Albiñana, 2022).

Di Indonesia, pemahaman hendak berartinya santapan halal baru timbul pada tahun 1989, namun semenjak itu, aktivitas sertifikasi halal buat industri santapan bertambah pesat sebab permintaan yang besar dari warga Muslim. Santapan halal bukan cuma relevan buat konsumen Muslim, namun pula menarik untuk konsumen non-Muslim sebab label halal jadi jaminan kalau produk tersebut sudah diolah secara bersih serta higienis.

Dengan mempraktikkan manajemen mutu pangan bersumber pada prinsip-prinsip halal, diharapkan uraian tentang berartinya santapan halal bisa bertambah baik untuk konsumen Muslim ataupun industri pangan secara universal.

## **FOKUS PENELITIAN**

1. Tantangan yang dialami oleh industri santapan dalam membenarkan keamanan pangan serta keamanan gizi untuk populasi global yang terus bertambah. Mereka menyoroti kompleksitas dalam memenuhi kebutuhan santapan yang nyaman serta bergizi. Penulis menekankan berartinya manajemen mutu pangan buat menanggulangi permasalahan penciptaan, penyimpanan, distribusi, serta keamanan pangan.
2. Penulis menyajikan uraian tentang gimana aspek objektif serta subjektif mempengaruhi mutu santapan dalam Islam. Uraian ini berarti dalam membangun sistem jaminan halal yang mengaitkan manajemen mutu pangan.
3. Dalam makalah ini, penulis menyajikan tinjauan komprehensif tentang manajemen mutu rantai pasokan dalam industri santapan. Mereka menyoroti berartinya koordinasi serta integrasi proses bisnis dari segala organisasi dalam rantai pasokan buat menggapai mutu pangan yang besar. Konsep-konsep ini relevan dalam mengimplementasikan sistem jaminan halal dalam manajemen mutu pangan.
4. Riset ini menggambarkan kenaikan permintaan produk santapan halal di pasar global. Penulis mangulas gimana pemahaman serta permintaan produk halal bertambah di golongan konsumen Muslim, khususnya di Indonesia yang mempunyai populasi Muslim terbanyak di dunia. Tinjauan ini relevan buat menguasai gimana manajemen mutu pangan bisa ditunjukkan buat memenuhi kebutuhan pasar santapan halal.
5. Makalah ini mangulas tren santapan halal yang tumbuh di negara-negara non-Muslim. Penulis menyoroti gimana konsep halal mencakup uraian tentang mengkonsumsi

santapan yang bersih serta higienis, yang menarik atensi konsumen non- Muslim yang terus menjadi sadar hendak berartinya kesehatan. Tinjauan ini berarti buat mengenali kemampuan pasar santapan halal di luar komunitas Muslim.

## **METODE PENELITIAN**

Riset ini hendak didasarkan pada tinjauan pustaka yang komprehensif dari jurnal- jurnal ilmiah, postingan ilmiah, dan web ataupun web yang berhubungan dengan topik manajemen pergantian berbasis kepemimpinan adaptif serta penguatan ketahanan organisasi dan juga informasi sekunder hendak dikumpulkan lewat analisis literatur yang sudah dikumpulkan sepanjang tinjauan pustaka. Informasi tersebut bisa berbentuk konsep, teori, temuan riset lebih dahulu, serta argumen- argumen yang terpaut.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### a) Tantangan dalam Industri Makanan

Industri santapan ialah salah satu industri terbanyak serta sangat dinamis di dunia. Tetapi, kebutuhan populasi global yang terus bertambah menempatkan tekanan besar pada industri ini buat membenarkan penyediaan santapan yang nyaman serta bergizi untuk seluruh orang. Tantangan ini mencakup bermacam aspek, tercantum keamanan pangan, mutu santapan, serta ketersediaan pangan yang mencukupi. Buat menanggulangi tantangan ini, manajemen mutu pangan jadi sangat berarti dalam membenarkan kalau produk santapan yang dihasilkan penuh standar yang diresmikan serta nyaman buat disantap (Burgess et al., 2022).

### b) Berartinya Aspek Islam dalam Mutu serta Keamanan Pangan

Aspek agama, paling utama dalam Islam, mempunyai kedudukan signifikan dalam uraian tentang mutu serta keamanan pangan. Dalam perspektif Islam, santapan yang halal merupakan santapan yang diizinkan oleh syariat ataupun hukum Islam. Mutu santapan dalam Islam dipengaruhi oleh aspek objektif semacam kebersihan, kesehatan, serta komposisi, dan aspek subjektif semacam pemrosesan santapan serta bahan yang digunakan. Membenarkan kalau santapan dibuat cocok dengan persyaratan halal merupakan tugas berarti dalam manajemen mutu pangan (Tieman & Ghazali, 2014).

### c) Manajemen Mutu Rantai Pasokan dalam Perspektif Jaminan Halal

Manajemen mutu rantai pasokan merupakan pendekatan yang holistik dalam mengelola aliran bahan baku, proses penciptaan, serta distribusi produk. Dalam industri santapan, manajemen mutu rantai pasokan mencakup koordinasi serta integrasi dari segala sesi penciptaan serta distribusi, tercantum peternakan, perkebunan, pengolahan, transportasi, serta ritel. Tujuannya merupakan buat mengatur, mengevaluasi, menganalisis, serta tingkatkan output supaya bisa menghasilkan nilai tambah untuk pelanggan. Dalam perspektif jaminan halal, manajemen mutu rantai pasokan jadi sangat berarti buat membenarkan kalau segala proses penciptaan serta distribusi santapan dicoba cocok dengan syarat- syarat Islam. Mulai dari bahan baku sampai produk akhir, segala tahapan wajib penuh standar halal yang sudah diresmikan. Perihal ini mencakup pemastian kalau bahan- bahan yang digunakan merupakan halal, proses penciptaan dicoba dengan bersih serta higienis, serta santapan tidak terkontaminasi dengan bahan non- halal.

### d) Permintaan Produk Halal

Tinjauan literatur pula menyoroti kenaikan permintaan produk santapan halal di pasar global. Di sebagian negeri, paling utama di negara- negara dengan kebanyakan populasi Muslim, permintaan hendak produk halal terus menjadi besar. Perihal ini diakibatkan oleh meningkatnya pemahaman serta kemauan konsumen Muslim buat konsumsi santapan yang cocok dengan ajaran agama mereka. Indonesia selaku negeri dengan populasi Muslim terbanyak di dunia menampilkan pasar yang menjanjikan buat bisnis santapan halal. Tetapi, berarti buat dicatat kalau permintaan produk santapan halal tidak terbatas pada konsumen

Muslim saja. Konsumen non- Muslim pula terus menjadi menyadari berartinya santapan yang halal sebab konsep halal mencakup uraian tentang mengkonsumsi santapan yang bersih, higienis, serta cocok dengan persyaratan agama. Mutu santapan halal menarik untuk konsumen dari bermacam latar balik budaya serta agama sebab menjamin kalau produk tersebut sudah diolah dengan standar yang besar serta nyaman buat disantap (Ratanamaneichat & Rakkarn, 2013).

e) Implikasi buat Industri Makanan

Dalam mengalami permintaan produk santapan halal yang terus menjadi besar, industri santapan wajib menguasai betul berartinya manajemen mutu pangan dalam perspektif jaminan halal. Pemakaian label halal pada kemasan produk jadi salah satu metode buat membagikan jaminan kepada konsumen kalau santapan tersebut penuh standar halal yang diresmikan. Dalam konteks ini, komunikasi yang efisien dengan konsumen jadi kunci buat tingkatkan uraian tentang berartinya produk halal serta gimana produk tersebut dibuat dengan mematuhi standar halal.

Pemahaman hendak berartinya manajemen mutu pangan dalam perspektif jaminan halal pula membuka kesempatan bisnis yang menjanjikan untuk industri santapan. Dengan menjajaki prinsip- prinsip halal dalam segala rantai pasokan, industri santapan bisa menghasilkan produk yang lebih diminati oleh konsumen Muslim serta non- Muslim. Perihal ini hendak tingkatkan reputasi merk serta energi saing industri di pasar global.

f) Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal dalam Manajemen Mutu Pangan

Dalam perspektif jaminan halal, pelaksanaan sistem jaminan halal jadi langkah berarti dalam manajemen mutu pangan. Sistem jaminan halal mengaitkan serangkaian proses, kebijakan, serta aksi buat membenarkan kalau santapan yang dihasilkan cocok dengan persyaratan halal (Wibowo & Ahmad, 2016). Mulai dari pemilihan bahan baku, proses penciptaan, sampai penyimpanan serta distribusi, seluruh tahapan wajib diawasi secara ketat buat membenarkan kalau tidak terdapat kontaminasi dengan bahan non- halal.

Sertifikasi halal pula memainkan kedudukan berarti dalam membenarkan kalau produk santapan sudah diolah cocok dengan standar halal yang sudah diresmikan. Mereka yang mau memasarkan produk santapan halal wajib memperoleh sertifikasi dari lembaga yang diakui. Perihal ini membagikan jaminan kepada konsumen kalau produk tersebut sudah melewati proses pengawasan ketat buat penuh standar halal.

g) Sokongan dari Populasi Muslim serta Non-Muslim

Kedudukan santapan dalam aplikasi budaya serta kepercayaan agama mempunyai kompleksitas yang berbeda- beda. Riset menampilkan kalau produk santapan yang mempunyai label halal memperoleh sokongan dari konsumen Muslim serta non-Muslim. Untuk konsumen Muslim, label halal membagikan keyakinan kalau santapan tersebut cocok dengan tuntutan agama mereka. Sedangkan itu, konsumen non- Muslim pula memandang label halal selaku jaminan kalau santapan tersebut dibuat dengan standar yang besar serta higienis (Karanth et al., 2023).

Berartinya sokongan dari konsumen non- Muslim tidak boleh diabaikan. Pasar santapan halal terus menjadi luas serta menarik atensi dari konsumen dari bermacam latar balik budaya serta agama. Oleh sebab itu, manajemen mutu pangan dalam perspektif jaminan halal bisa tingkatkan energi saing produk di pasar global serta membagikan kesempatan bisnis yang menjanjikan.

h) Donasi pada Kesehatan serta Kesejahteraan Konsumen

Manajemen mutu pangan dalam perspektif jaminan halal pula membagikan donasi positif pada kesehatan serta kesejahteraan konsumen. Konsep halal mencakup aspek kebersihan serta kehygienisan dalam pemrosesan santapan, yang berarti santapan dibuat dengan metode yang nyaman serta bebas dari kontaminasi kuman ataupun bahan beresiko (Shariff & Lah, 2014). Perihal ini mempunyai akibat positif pada mutu serta keamanan

santapan yang disantap oleh warga. Tidak hanya itu, meningkatnya pemahaman hendak berartinya kesehatan pula mendesak penerimaan konsep halal oleh konsumen. Konsumen terus menjadi menyadari kalau produk halal mencakup uraian tentang mengkonsumsi santapan yang bersih serta higienis buat tingkatkan kesehatan mereka.

#### i) Kedudukan Pemerintah serta Lembaga Pengawas

Pemerintah serta lembaga pengawas mempunyai kedudukan berarti dalam membenarkan implementasi manajemen mutu pangan dalam perspektif jaminan halal. Undang-undang serta regulasi yang berkaitan dengan produk santapan halal wajib diatur dengan jelas buat membagikan panduan untuk produsen serta distributor (Hashim & Musa, 2014). Tidak hanya itu, lembaga sertifikasi halal wajib diakui serta diberdayakan buat melaksanakan pengawasan serta sertifikasi produk halal dengan ketat. Keterlibatan pemerintah serta lembaga pengawas dalam mempraktikkan manajemen mutu pangan halal hendak tingkatkan keyakinan konsumen terhadap produk santapan yang dihasilkan. Ini hendak menunjang perkembangan industri santapan halal serta menghasilkan area bisnis yang berkepanjangan (Swainson, 2018b).

### **KESIMPULAN**

Dalam perspektif jaminan halal, manajemen mutu pangan memainkan kedudukan yang sangat berarti dalam membenarkan kalau santapan dibuat serta disalurkan cocok dengan syarat-syarat Islam. Tinjauan pustaka menampilkan kalau industri santapan mengalami tantangan yang lingkungan dalam penuh kebutuhan bawah manusia hendak santapan yang nyaman serta bergizi, paling utama dengan meningkatnya populasi global. Konsep mutu pangan terus tumbuh dengan kilat serta pengaruhi metode warga menguasai serta konsumsi santapan. Permintaan produk santapan halal bertambah di golongan konsumen Muslim serta non-Muslim, menghasilkan kesempatan bisnis yang menjanjikan untuk industri santapan.

Dalam mengalami tantangan ini, manajemen mutu pangan dalam perspektif jaminan halal mengaitkan koordinasi serta integrasi dari segala rantai pasokan santapan. Seluruh tahapan penciptaan serta distribusi wajib diawasi dengan ketat buat membenarkan kalau santapan tidak terkontaminasi dengan bahan non-halal serta dibuat cocok dengan standar halal yang sudah diresmikan. Pelaksanaan sistem jaminan halal serta sertifikasi halal jadi langkah berarti dalam membenarkan kalau produk santapan sudah melewati proses pengawasan yang ketat.

Riset menampilkan kalau konsumen Muslim serta non-Muslim membagikan sokongan untuk produk santapan yang mempunyai label halal sebab mereka yakin kalau produk tersebut dibuat dengan standar yang besar serta higienis. Tidak hanya itu, manajemen mutu pangan halal pula membagikan donasi positif pada kesehatan serta kesejahteraan konsumen sebab mencakup uraian tentang mengkonsumsi santapan yang bersih serta nyaman.

### **SARAN**

Pemerintah butuh menguatkan pengawasan terhadap industri santapan buat membenarkan implementasi manajemen mutu pangan halal yang ketat. Promosi pemahaman konsumen tentang santapan halal jadi kunci dalam tingkatkan permintaan produk halal di pasar. Kerja sama antara industri santapan serta lembaga sertifikasi halal wajib ditingkatkan guna menghasilkan area bisnis yang menunjang penciptaan santapan halal bermutu, dan Inovasi teknologi serta proses penciptaan hendak menolong tingkatkan efisiensi dalam memproduksi santapan halal yang nyaman serta cocok dengan standar halal.

**Referensi**

- Burgess, P., Sunmola, F., & Wertheim-Hecka, S. (2022). Blockchain Enabled Quality Management in Short Food Supply Chains. *Procedia Computer Science*(20), 904-913.
- Karant, S., Pradhan, A. K., Patra, D., & Benefo, E. O. (2023). Importance of artificial intelligence in evaluating climate change and food safety risk. *Journal of Agriculture and Food Research*.
- Kuwornu, J. K., Khaipetch, J., Gunawan, E., Bannor, R. K., & Tien, H. D. (2003). The adoption of sustainable supply chain management practices on performance and quality assurance of food companies. *performance and quality assurance of food companies*, 5, 2-11.
- Mohd Hashim, A. b., & Musa, R. (2014). Factors Influencing Attitude Towards Halal Cosmetic Among Young Adult Urban Muslim Women: A Focus Group Analysis. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*(130), 129-134.
- Shariff, S. M., & Abd Lah, N. A. (2014). Halal Certification on Chocolate Products: A Case Study. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 104-112.
- Shen, C., Lai, B., Lu, C., & Zhou, F. (2023). Research on the effectiveness of online food safety supervision under the existence of settled enterprises' myopic cognitive bias. *Heliyon*.
- Swainson, M. (2006). Food sector challenges and therole of technical and quality management. *Journal National Centre for Food Manufacturing, University of Lincoln, Holbeach, Lincolnshire,, 1*.
- Swainson, M. (2009). The food safety and quality management system (FS & QMS). *Journal National Centre For Food Manufacturing, University of Lincoln, Holbeach, Lincolnshire,.*
- Syed Marzuki, S. Z., Hall, C. M., & Ballantine, P. W. (2014). Measurement of Restaurant Manager Expectations toward Halal Certification Using Factor and Cluster Analysis. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 291-303.
- Tarmizi, H. A., Kamarulzaman, N. H., Latiff, I. A., & Rahman, A. A. (2014). Factors influencing readiness towards halal logistics among food-based logistics players in Malaysia. *UMK Procedia*(1), 42-49.
- Tieman, M., & Ghazali, M. C. (2014). Halal control activities and assurance activities in halal food logistics. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*(121), 44-57.
- Villamiel, M., & M'endez-Albinana , P. (2022). Update of challenges for food quality and safety management. *Journal of Agriculture and Food Research*(10), 1-4.
- Zulkafar, M. H., Anuar, M. M., & Talib, M. S. (2014). Conceptual Framework on Halal Food Supply Chain Integrity Enhancement. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*(121), 58-67.