



Analysis of Halal Production Process in PGC Catering Sidoarjo.

Fitriyah Nur Indahsari¹, Rima Azara^{1*}, Puspita Handayani², Rahmah Utami Budiandari¹

¹ Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

² Halal Center UMSIDA, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

OPEN ACCESS

ISSN xxxx xxxx (online)

*Correspondence:

Rima Azara

Citation: Rima Azara, Fitriyah Nur Indahsari, Puspita Handayani, Rahmah Utami Budiandari (2026)

Analysis of Halal Production Process in PGC Catering Sidoarjo. 1 : 1
doi:

Abstract. Halal is often associated with food and beverages permissible for consumption, governed by regulations that ensure products do not contain prohibited elements. Catering is a food processing industry that must obtain halal certification. PGC Catering, established in Sidoarjo since 2016. This research aims to analyze critical points in the PGC Catering processing process. Methods used include interviews with the catering owner, observations, data analysis, and literature review. The results indicate that the selection of halal raw materials, along with their storage and processing, significantly impacts the halal status of the products produced. Additionally, the packaging and distribution processes are conducted with a focus on cleanliness and safety. In conclusion, PGC Catering meets the halal standards set by certification bodies, thereby enhancing Muslim consumer trust in the products offered.

Keywords: Halal Production Process, Catering, Sidoarjo

Abstrak. Halal banyak dikaitkan dengan makanan dan minuman yang boleh untuk dikonsumsi, halal memiliki aturan standar yang menjamin suatu produk tidak mengandung unsur-unsur yang diharamkan. Catering merupakan industri pengolahan pangan yang harus memiliki sertifikat halal. PGC Catering Sidoarjo yang berdiri sejak tahun 2016. Tujuan penelitian ini menganalisis titik kritis pada proses pengolahan PGC Catering. Metode yang digunakan yaitu wawancara dengan pemilik catering, observasi, analisis data dan studi pustaka. Hasil menunjukkan bahwa pemilihan bahan baku halal, penyimpanan dan pengolahan bahan berpengaruh terhadap kehalalan produk yang dibuat. Proses pengemasan dan distribusi juga dilakukan dengan memperhatikan kebersihan dan keamanan produk. Kesimpulannya, PGC Catering sudah memenuhi standar halal yang ditetapkan lembaga sertifikasi halal, sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen muslim terhadap produk yang disajikan.

Keywords: Proses produksi halal, catering, Sidoarjo

INTRODUCTION

Pangan merupakan kebutuhan primer manusia yang harus dipenuhi, pemenuhannya harus sesuai dengan kriteria layak, aman, bermutu, bergizi, beragam dan terjangkau (Budiandari et al., 2024). Bahan makanan yang digunakan harus sesuai dengan regulasi pangan, hal ini sangat penting karena berkaitan langsung dengan aspek kesehatan, keamanan dan keberlanjutan konsumsi yang sesuai dengan prinsip agama (Rafadiansyah et al., 2025). Pemenuhan kebutuhan dasar pangan yaitu terdiri atas komponen karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan air yang sesuai dengan kebutuhan tubuh (Putri & Rachman, 2023).

Halal adalah sesuatu yang baik, dalam konteks Islam yakni sesuatu yang diperbolehkan oleh Allah SWT dan tidak menyebabkan dosa (Rahmadani, 2015). Halal banyak dikaitkan dengan makanan dan minuman yang boleh untuk dikonsumsi, meskipun demikian halal memiliki aturan standar yang menjamin bahwa suatu produk tersebut tidak mengandung unsur-unsur yang diharamkan sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan lembaga sertifikasi halal (Majduddin, 2022). Aturan tersebut tercantum dalam regulasi halal yang mengatur mengenai produk sesuai dengan syariat Islam, khususnya dalam makanan dan minuman yang harus memiliki kriteria produk bahan bakunya, proses produksi hingga penyajiannya tidak mengandung unsur yang haram (Zulfikri & Arodha, 2023).

Regulasi halal memiliki dasar hukum yang mengacu pada Al-Quran, Hadits Nabi Muhammad SAW, Fatwa dan keputusan MUI serta UU Nomor 33 Tahun 2014 mengenai Jaminan dari Produk Halal, pada UU tersebut mengharuskan produk pangan baik makanan maupun minuman yang beredar harus memiliki sertifikat halal (Zulfikri & Zainullah, 2024). Bidang industri pengolahan pangan seperti catering wajib memiliki sertifikat halal, catering merupakan jasa penyediaan makanan yang memiliki tempat produksi dan penyajian yang berbeda (Pirastyo et al., 2020). Catering merupakan UMKM yang harus memiliki sertifikat halal, karena dengan sertifikasi halal akan menjaga kualitas makanan yang disajikan, sertifikat halal yang dimiliki catering tersebut memastikan bahan dan proses pembuatannya sudah sesuai standar dan kriteria halal, selain itu sertifikat halal dapat meningkatkan kepercayaan konsumen muslim.

PGC Catering merupakan salah satu usaha catering di Sidoarjo yang berdiri sejak tahun 2016 berlokasi di Rangkah Kidul, Sidoarjo. Catering ini melayani berbagai pemesanan menu makanan yang cukup beragam sesuai permintaan dari perusahaan mitranya. Proses pengolahan dari tiap menu yang beragam pada PGC Catering perlu dianalisis lebih dalam titik kritis halalnya, titik kritis halal adalah proses produksi bahan pangan yang memiliki potensi membuat produk menjadi haram karena kontaminasi atau bahan yang secara tidak sengaja ditambahkan pada tahapan produksi (Purwanto, 2018). Titik kritis halal dapat ditinjau pada bahan tambahan, bahan penolong, serta produk turunan yang memerlukan verifikasi kehalalannya lebih lanjut (Sumarlin

et al., 2024). Oleh karena itu, penulis melakukan observasi langsung dengan melaksanakan penelitian di PGC Catering sebagai bentuk pendalaman analisa tahapan proses produksi halal.

METHODS

Metode penelitian ini memiliki tahapan sebagai berikut:

1. Wawancara
Wawancara merupakan interaksi langsung tanya jawab antara peneliti dan responden untuk mendapatkan wawasan mendalam mengenai subjek penelitian (Iba & Wardhana, 2024). Wawancara dilakukan di tempat PGC Catering dengan pemilik, pegawai, dan pihak terkait lainnya di PGC Catering sebagai narasumber.
2. Observasi
Observasi yakni cara mengumpulkan data hasil pengamatan terhadap obyek yang diteliti (Iba & Wardhana, 2024), (Ariyanti et al., 2022). Mahasiswa melakukan pengamatan secara langsung di PGC Catering untuk mendapatkan data yang dibutuhkan terkait penanganan bahan meliputi pembelian, penyimpanan, pengolahan dan pengemasan serta pendistribusian produk.
3. Studi Pustaka
Pada metode ini dilakukan dengan membaca beberapa jurnal mengenai pangan, menu makanan, dan gizi yang baik untuk pasien rumah sakit (Rafadiansyah et al., 2025).
4. Analisis data
Analisis data ialah kegiatan mengolah data hasil wawancara dan observasi sehingga dapat diinterpretasikan agar dapat lebih mudah dipahami (Nurdewi, 2022). Mahasiswa melakukan olah data dari hasil wawancara dan observasi mengenai pengadaan bahan baku hingga pendistribusian makanan.

FINDINGS AND DISCUSSION

A. Pengadaan bahan baku

Pemilihan bahan baku yang sudah halal menjadi pertimbangan penting Pakde Giri Catering sebagai bahan utama maupun bahan tambahan yang digunakan dalam produknya. Mulai dari protein hewani berupa daging ayam, daging sapi, jeroan dan tetelan, catering ini tidak hanya melihat kualitas tetapi juga memperhatikan kehalalan produk tersebut, dengan mencari penjual daging yang sudah memiliki sertifikat Juru Sembelih Halal (Juleha). Sertifikasi juru sembelih halal, menjamin bahwa proses penyembelihan hewan yang dilakukan seseorang tersebut sesuai dengan syariat Islam (Atha et al., 2024).

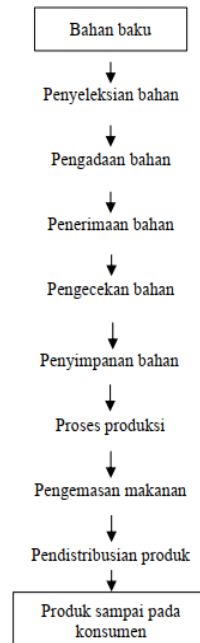
Bahan baku lain seperti protein hewani misalnya pada produk tempe dipastikan bahwa kultur (ragi) dalam pembuatannya tidak mengandung bahan yang haram, begitupun pada sayuran yang dibeli dengan

mempertimbangkan lingkungan pasar yang bersih sehingga dapat dipastikan tidak adanya pencemaran dari bahan yang haram. Bahan baku seperti beras, penyedap, kecap, saus, cuka dan bahan tambahan lain yang digunakan diperiksa terlebih dahulu bahwa pada kemasan produk tertera label halal yang menandakan bahan pangan atau produk tersebut telah lolos sertifikasi halal. Label halal pada kemasan mempermudah pihak catering dalam memilih bahan yang akan digunakan dalam produksi (Suprianto & Fikri, 2019). Gambar 1 pengadaan bahan baku dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pengadaan bahan baku halal (Dokumentasi Pribadi)

Pemeriksaan bahan dilakukan kembali dengan mencocokkan nama produk, merek produk, nama produsen dan negara sesuai dengan yang ada di daftar bahan halal serta informasi logo halal yang ada pada kemasan produk, yang menandakan bahwa produk sudah tersertifikasi halal (Faridah, 2019). Produk yang sesuai digunakan dalam pengolahan produk, sedangkan produk yang tidak sesuai tidak digunakan karena akan menjadi titik kritis kehalalan produk. Bahan baku halal yang telah dibeli dapat menjamin kehalalan produk akhir yang dibuat. Pemilihan tempat belanja (*supplier*) pengadaan bahan baku halal sangat penting, selain untuk mendapatkan ketersediaan bahan baku halal juga untuk memastikan proses penyediaan produk akhir halal.



Gambar 2. Manajemen rantai pasok produksi halal PGC Catering

Penanganan Bahan hingga Distribusi Produk

Penanganan bahan merupakan proses selanjutnya setelah pengadaan bahan, penanganan bahan meliputi penyimpanan bahan pangan, pengolahan bahan pangan hingga pengemasan makanan. Hal yang diperhatikan oleh PGC Catering dalam penanganan bahan yaitu, mulai dari pencucian bahan baku sebelum diolah hingga tata letak ruang yang berpengaruh terhadap kebersihan bahan dan lingkungan tempat produksi. Proses pencucian bahan yang dilakukan yaitu dengan cara menghilangkan najis, mencuci dengan dialirkan pada air mengalir, kemudian menghilangkan kotoran yang menempel pada bahan pangan. Pencucian bahan baku dengan proses syar'i dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pencucian bahan baku dengan proses syar'i (Dokumentasi pribadi)

Sebelum pengolahan makanan, bahan pangan yang telah dicuci dilakukan pengecekan kembali untuk memastikan hilangnya zat warna dan bau dari zat pengotor, proses pencucian ini dilakukan secara syar'i untuk menjamin kehalalan bahan sebelum diolah. Pencucian secara syar'i adalah cara mencuci yang bersih dari najis sesuai dengan ajaran islam (Kusumawati & Fatmawati, 2022). Pengaturan alur penerimaan bahan tersebut agar tidak mengkontaminasi saat pengolahan

makanan berlangsung. Pintu masuk penerimaan bahan mentah yang terpisah dari pintu keluar masuk pekerja, sehingga alur proses hanya berpindah satu arah dari penerimaan bahan hingga penyajian makanan.

Pencucian dilakukan untuk memeriksa dan memastikan tidak adanya kotoran yang tertinggal pada bahan baku, dilakukan secara syar'i untuk menjamin kehalalan bahan sebelum diolah. Pencucian secara syar'i adalah cara mencuci yang bersih dari najis sesuai dengan ajaran islam (Kusumawati & Fatmawati, 2022). Pengaturan alur penerimaan bahan tersebut agar tidak mengkontaminasi saat pengolahan makanan berlangsung. Pintu masuk penerimaan bahan mentah yang terpisah dari pintu keluar masuk pekerja, sehingga alur proses hanya berpindah satu arah dari penerimaan bahan hingga penyajian makanan.

1. Penyimpanan dan Pengolahan Bahan

Penyimpanan bahan yang digunakan pada PGC Catering dijaga kebersihannya untuk mencegah kontaminasi dari zat-zat yang tidak halal, hal ini dilakukan pihak catering untuk tetap menjaga higienitas dan memastikan produk halal sesuai dengan standar halal (Saribanon et al., 2019). Penyimpanan bahan baku yang digunakan untuk catering hanya dilakukan untuk bahan kering seperti beras dan bahan tambahan seperti bumbu masak yaitu penyedap rasa, kecap manis, saus tiram, saus raja rasa, minyak wijen, minyak goreng, bawang bombay, bawang merah, bawang goreng, bawang putih, tepung bumbu, tepung beras, tepung terigu, tepung tapioka, mie kuning, mie bihun, santan instan, cuka makan, lada, garam dan gula, disimpan dalam rak bahan baku dekat dengan tempat produksi agar memudahkan saat proses produksi. Bahan baku mentah seperti ayam, daging, ikan, udang, tahu, tempe, sayuran dan tanaman toga untuk bumbu dibeli secara langsung setiap harinya sehingga keadaannya masih segar, untuk mempertahankan kualitas produk dan higienitas bahan tetap halal. Penyimpanan dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Penyimpanan bahan baku (Dokumentasi pribadi)

Penyimpanan bahan baku pada catering ini disimpan dengan baik dan diolah sesuai dengan masa simpannya, bahan baku dipisahkan dari bahan yang berpotensi tidak halal. Pemisahan bahan ini ditujukan agar memastikan bahan yang nantinya akan diolah memenuhi standar kehalalan produk (Saribanon et al., 2019). Tempat penyimpanan bahan dipastikan bersih dan higienis, hal ini dilakukan untuk mencegah kontaminasi dan tidak tercampur dengan bahan *non* halal. Begitu pun dengan

proses pengolahan, dimana alat yang digunakan dipastikan hanya untuk produk halal tanpa tercampur dengan produk berbahan non halal. Pengolahan bahan makanan yang digunakan pada catering ini hanya menggunakan bahan yang telah memiliki sertifikat halal, ditinjau dari pengadaan bahan, catering ini hanya membeli bahan yang sudah berlogo halal, sehingga bahan yang digunakan dalam pengolahan makanan terjamin kehalalannya.

Pada proses pengolahan bahan di PGC Catering, lingkungan serta alat dipastikan dalam keadaan bersih dan bebas dari najis, sama halnya dengan bahan baku yang telah dibeli dipilah dan dibersihkan terlebih dahulu kemudian diolah menjadi makanan halal. Proses pengolahan bahan makanan haruslah sesuai dengan syariat islam, dengan menjaga kebersihan lingkungan, alat dan bahan agar terhindar dari najis dan kontaminasi yang dapat membuat makanan tersebut menjadi haram (Pangesti & Rohmanu, 2023). Proses produksi pengolahan makanan halal di catering ini menggunakan resep yang sudah ada dengan menggunakan bahan halal yang telah dibeli sebelumnya. Proses pengolahan bahan pangan meliputi perebusan, pengukusan, penumisan, pemanggangan, pembakaran, dan penggorengan yang dilakukan dengan menerapkan standar halal.

Setiap proses produksi catering memiliki catatan penggunaan bahan dan catatan hasil produksi untuk mengukui efisiensi produksi pengolahan pangan, mengingat bahwa catatan penggunaan bahan dan catatan hasil produksi ini merupakan bagian penting dari sistem jaminan produk halal (SJPH). Proses pengolahan ini diawasi langsung oleh pemilik usaha catering sehingga memaksimalkan proses produksi makanan halal yang dibuat, dengan adanya pengawasan ini diharapkan produk olahan yang akan disajikan kepada konsumen dalam keadaan halal

2. Pengemasan hingga Distribusi Produk

Pengemasan produk olahan dilakukan untuk menjaga kualitas dan melindungi bahan pangan dari cemaran mikroorganisme yang mengkontaminasi produk olahan tersebut, pemilihan kemasan dapat mempengaruhi kualitas produk (Yudianto et al., 2020). Kemasan yang dipakai pada catering ini beragam dengan menyesuaikan karakteristik produk makanan yang dipesan oleh konsumen. Kemasan yang biasanya digunakan pada catering ini ada 2 jenis, yaitu menggunakan kemasan *lunch box* kertas dan kotak makan bersekat yang sudah *food grade*. Kemasan *food grade* adalah kemasan yang aman ketika mengenai kotak langsung dengan makan maupun minuman, kemasan ini digunakan sebagai standar keamanan pangan (Ropikoh et al., 2024). Kemasan *lunch box* kertas digunakan ketika produk makanan yang dipesan konsumen tidak berkuah seperti nasi goreng dan ayam geprek, sedangkan kemasan kotak makan bersekat digunakan untuk menu yang berkuah, agar memudahkan konsumen ketika makan.

Pemilihan bahan kemasan dilakukan mengingat bahaya mikroplastik yang nantinya membawa dampak buruk bagi kesehatan, sebab makanan yang dikatakan halal ketika dikonsumsi membahayakan kesehatan menjadi

haram. Sebelum mengemas makanan yang akan di distribusikan kepada konsumen pihak catering selalu mengecek kemasan yang akan digunakan dalam keadaan baik dan bersih, agar kualitas dan rasa makanan serta kehalalan makan tersebut terjaga. Untuk menjaga kebersihan agar terhindar dari najis, para pekerja yang ditugaskan untuk mengemas makanan diharuskan untuk mencuci tangan sebelum mengemas, mencuci tangan dilakukan dengan sabun yang telah halal dan air mengalir agar terhindar dari najis. Pekerja menggunakan alat yang bersih dan bebas najis saat mengemas makanan serta penggunaan sarung tangan sekali pakai ketika proses pengemasan. Setelah produk dikemas, produk didistribusikan pemilik usaha kepada konsumen dengan baik dan bebas dari kontaminasi, sehingga saat produk pangan diterima konsumen dalam keadaan halal

CONCLUSIONS

PGC Catering telah memenuhi standar halal yang telah ditetapkan lembaga sertifikasi halal. Proses pengadaan, penanganan, pengolahan, pengemasan hingga distribusi sudah sesuai dengan standar dan aturan, dan menerapkan prinsip sanitasi dan higienis disemua tahapan.

ACKNOWLEDGMENTS

Penulis sangat berterimakasih kepada PGC Catering, Halal Center UMSIDA, Prodi Teknologi Pangan, Sainek dan seluruh pihak yang terlibat dan mendukung penelitian ini.

REFERENCES

- Ariyanti, N., Marleni, & Prasrihamni, M. (2022). Analisis Faktor Penghambat Membaca Permulaan pada Siswa Kelas I di SD Negeri 10 Palembang. *J. Pendidik. Dan Konseling*, 4(4), 1450–1455. <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jpdk/article/view/5462>
- Atha, N., Adiyono, M., Rahim, A., & Siswanto. (2024). Optimalisasi Pelatihan Juru Sembelih Halal (JULEHA) Meningkatkan Kualitas Produk dan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Solma*, 13(2), 709–720.
- Budiandari, R. U., Hudi, L., Prihatiningrum, A. E., & Sahara, Z. A. (2024). Pelatihan Penerapan GMP Pembuatan Dodol Rumput di Desa Kedung Pandan Kecamatan Jabon. *Jurnal Pengabdian Dan Peningkatan Mutu Masyarakat (Janayu)*, 5(2), 125–134. <https://doi.org/10.22219/janayu.v5i2.28675>
- Faridah, H. D. (2019). Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research*, 2(2), 68–78. <https://doi.org/10.54082/jamsi.302>
- Iba, Z., & Wardhana, A. (2024). *Wawancara, Kuesioner (Observasi & Nomor (eds.))*. Eureka Media Aksara.
- Kusumawati, D. E., & Fatmawati, D. (2022). Edukasi Titik Kritis Halal pada Kelompok Usaha Jasa Pencucian Pakaian. *Jurnal ABDIMAS-KU: Jurnal Pengabdian Masyarakat Kedokteran*, 1(1), 17.
- Majduddin, M. (2022). Kajian Terhadap Standar dan Sistem Sertifikasi Halal yang Efektif untuk Meningkatkan Halal yang Efektif untuk Meningkatkan Daya Saing Usaha Di Pondok Pesantren Mambaus Sholihin. *Jurnal Hukum Islam*, 02(2), 494–510.
- Nurdewi. (2022). Implementasi Personal Branding Smart ASN Perwujudan Bangsa Melayani di Provinsi Maluku Utara. *Jurnal Riset Ilmiah*, 1(2), 297–303.
- Pangesti, L., & Rohmanu, A. (2023). Proses Pembuatan Produk Makanan Pada Industri Rumah Tangga. *Jurnal Antologi Hukum*, 3(1), 129–146.
- Pirastyo, S. P., Putra, A. A., & Kristiutami, Y. P. (2020). Upaya Peningkatan Kualitas Pelayanan untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Alinea Catering. *Journal of Tourism and Economic*, 3(2), 97–103.
- Purwanto, H. (2018). Problematika Penetapan Hukum pada Poin Kritis Bahan Olahan dan Laboratorium Produk Halal. *Jurnal Studi Al-Quran Dan Hukum*, 4(2), 191–202.
- Putri, R. V. I., & Rachman, T. A. (2023). Hubungan Pola Makan Dengan Status Gizi Pada Mahasiswa Indeks Jurusan Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Gizi (JIG)*, 1(3), 58–64. <https://doi.org/10.55606/jikg.v1i3>
- Rafdiansyah, M. A., Nurbaya, S. R., & Handayani, P. (2025). Bayi di “Babyfood X” terhadap Kepatuhan. *Journal of Halal Lifestyle and Sustainability*, 1(1), 1–8.
- Rahmadani, G. (2015). Halal dan Haram Dalam Islam. *Jurnal Ilmiah Penegak Hukum*, 2(1), 20–26.
- Ropikoh, S., Widjayanti, W., Idris, M., Nuh, G. M., & Fanani, M. Z. (2024). Perkembangan Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Produk Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 30–38.
- Saribanon, E., Purba, O., & Agushinta, L. (2019). Efektifitas Pelaksanaan Logistik Halal. *Jurnal Manajemen Bisnis Transportasi Dan Logistik*, 5(3), 319–330.
- Sumarlin, A., Parakkasi, I., Muthiadin, C., & Umar, R. (2024). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Produk Turunan Hewani: Pendekatan Sistematis untuk Keamanan Konsumen. *Jurnal Ilmiah*, 21(1), 145–160.
- Suprianto, K., & Fikri, M. (2019). Pengaruh Pencantuman Label Halal Terhadap Perilaku Pembelian Konsumen Muslim. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 7(2), 182–192.
- Yudianto, D., Widhisono, P. W., Adha, S. D., Nurhasanah, N., & Hadisetyana, S. (2020). Uji Kualitas Chili Flakes dengan Variasi Jenis Kemasan dan Suhu Penyimpanan. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 1(01), 11–18.
- Zulfikri, R. R., & Arodha, D. (2023). Keterikatan Antara Jaminan Halal Terhadap Kualitas dan Keamanan Produk Makanan dan Minuman. *Jurnal Ekonomi Syariah*, 2(2), 151–167.
- Zulfikri, R. R., & Zainullah, M. I. (2024). Standarisasi dan Jaminan Halal Terkait Makanan dan Minuman Di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Syariah*, 3(1), 49–57.