

**EVALUASI PENERAPAN PP NOMOR 42 TAHUN 2024  
TENTANG KEWAJIBAN BERSERTIFIKAT HALAL UNTUK  
PRODUK MINUMAN DI PT. XYZ**

---

**TUGAS AKHIR**

---

*Diajukan untuk Memenuhi Syarat Sidang Sarjana  
Program Studi Teknologi Pangan*

Oleh :

**Avin Septi Herdiningtias**  
**23.302.0096**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PASUNDAN  
BANDUNG  
2025**

**EVALUASI PENERAPAN PP NOMOR 42 TAHUN 2024  
TENTANG KEWAJIBAN BERSERTIFIKAT HALAL UNTUK  
PRODUK MINUMAN DI PT. XYZ**

**Lembar Pengesahan**

---

---

**TUGAS AKHIR**

---

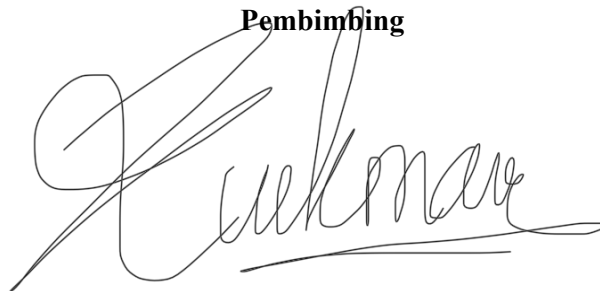
---

**Oleh :**

**Avin Septi Herdiningtias**  
**23.302.0096**

**Menyetujui :**

**Pembimbing**

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jaka Rukmana', with a horizontal line underneath.

**(Jaka Rukmana, S.T., M.T.)**

**EVALUASI PENERAPAN PP NOMOR 42 TAHUN 2024  
TENTANG KEWAJIBAN BERSERTIFIKAT HALAL UNTUK  
PRODUK MINUMAN DI PT. XYZ**

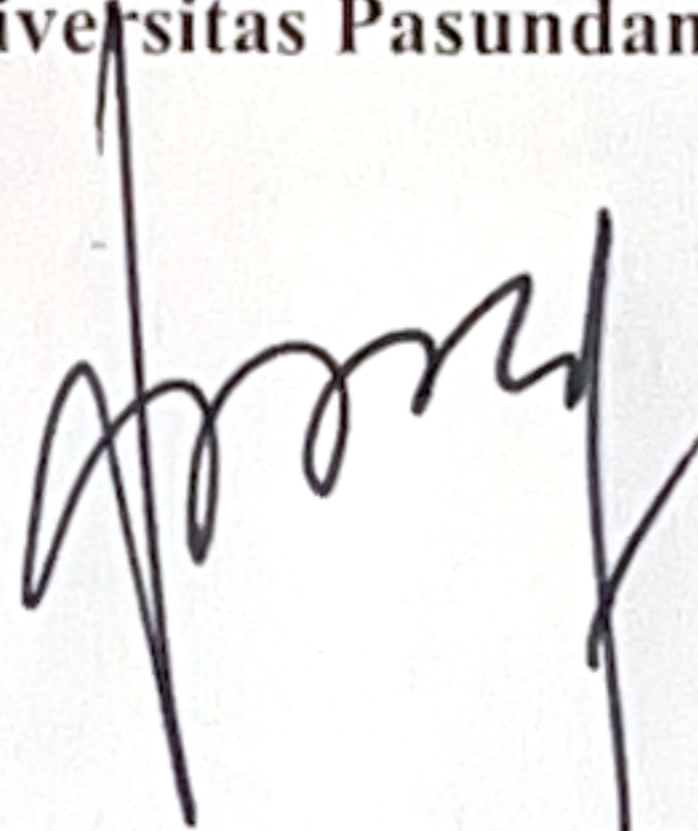
*Diajukan untuk Memenuhi Syarat Sidang Sarjana  
Program Studi Teknologi Pangan*

Oleh :  
**Avin Septi Herdiningtias**  
23.302.0096

**Menyetujui**

**Koordinator Pembelajaran dan Kemahasiswaan  
Program Studi Teknologi Pangan  
Fakultas Teknik  
Universitas Pasundan**

a.p



**(Rizal Maulana Ghaffar, S.T., M.T.)**

## ABSTRAK

# EVALUASI PENERAPAN PP NOMOR 42 TAHUN 2024 TENTANG KEWAJIBAN BERSERTIFIKAT HALAL UNTUK PRODUK MINUMAN DI PT. XYZ

Oleh

**Avin Septi Herdiningtias**

**NIM: 233020096**

**(Program Studi Teknologi Pangan)**

Pemerintah Indonesia melalui Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 menetapkan kewajiban sertifikasi halal untuk seluruh produk yang beredar, termasuk produk minuman, sebagai upaya perlindungan konsumen dan penguatan daya saing industri. Ketentuan ini memiliki implikasi strategis bagi perusahaan di sektor minuman, salah satunya PT. XYZ yang memproduksi dan memasarkan berbagai varian produk di pasar domestik. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat penerapan PP No. 42 Tahun 2024 pada lini produk minuman PT. XYZ, mengidentifikasi kesenjangan antara persyaratan regulasi dan kondisi aktual, serta memberikan rekomendasi perbaikan guna mencapai kepatuhan penuh. Penelitian menggunakan metode kualitatif deskriptif analitis. Data dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara dengan pihak terkait. Analisis dilakukan menggunakan *gap analysis* untuk memetakan tingkat kesesuaian terhadap regulasi, diagram Sebab-Akibat/Ishikawa untuk mengidentifikasi akar penyebab masalah, serta metode 5W+1H untuk merumuskan strategi perbaikan. Unit analisis meliputi aspek pengadaan bahan baku, manajemen dokumen halal, evaluasi pemasok, dan program pelatihan karyawan. Dari hasil analisis diketahui bahwa penerapan kewajiban sertifikasi halal di PT. XYZ belum sesuai atau masih ragu-ragu. Hal tersebut ditunjukkan dari nilai persentase *Gap* yang didapatkan dari analisis hasil wawancara kepada tim *purchasing* dan *supply chain* adalah 47% dan dari analisis hasil observasi beberapa dokumen pemenuhan kewajiban sertifikasi halal adalah 42%.

Kata Kunci: *Gap analysis*, Diagram Sebab Akibat / Diagram Ishikawa, Metode 5W+1H, PP. No 42 Tahun 2024, Sertifikasi Halal

## ***ABSTRACT***

### ***EVALUATION OF THE IMPLEMENTATION OF GOVERNMENT REGULATION NO. 42 OF 2024 ON THE OBLIGATION OF HALAL CERTIFICATION FOR BEVERAGE PRODUCTS AT PT. XYZ***

*By:*

**Avin Septi Herdiningtias**

**NIM: 233020096**

***(Department of Food Technology)***

*The Indonesian government, through Government Regulation No. 42 of 2024, has established a halal certification requirement for all products in circulation, including beverage products, as part of efforts to protect consumers and strengthen industrial competitiveness. This regulation has strategic implications for companies in the beverage sector, including PT. XYZ, which produces and markets various product variants in the domestic market. This study aims to evaluate the level of implementation of Government Regulation No. 42 of 2024 on PT. XYZ's beverage product line, identify gaps between regulatory requirements and actual conditions, and provide improvement recommendations to achieve full compliance. The study uses a descriptive analytical qualitative method. Data was collected through direct observation and interviews Working Instruction (WI)th relevant parties. Analysis was conducted using gap analysis to map the level of compliance Working Instruction (WI)th regulations, a Cause-and-Effect/Ishikawa diagram to identify the root causes of problems, and the 5W+1H method to formulate improvement strategies. The units of analysis included aspects of raw material procurement, halal document management, supplier evaluation, and employee training programs. The analysis revealed that the implementation of halal certification obligations at PT. XYZ is not complying yet or still uncertain. This is indicated by the gap percentage obtained from the analysis of interviews Working Instruction (WI)th the purchasing and supply chain teams, which was 47%, and from the analysis of several documents related to halal certification obligations, which was 42%.*

*Keywords: Gap analysis, Cause-and-Effect Diagram/Ishikawa Diagram, 5W+1H Method, PP No. 42 of 2024, Halal Certification*

## KATA PENGANTAR

Assalamua'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillahirobbil alamin, washolatu wassalamu ala asrofil ambiya iwal mursalin, segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“Evaluasi Penerapan PP No. 42 Tahun 2024 tentang Kewajiban Bersertifikat Halal untuk Produk Minuman di PT. XYZ”** dengan baik dan tepat pada waktunya.

Penulisan laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan untuk meraih gelar Sarjana pada Fakultas Teknik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan. Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis banyak mendapat dukungan, bantuan, serta bimbingan dari berbagai pihak terkait. Oleh karena itu, dengan terlaksananya Tugas Akhir ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Allah subhanahu wa ta'ala yang memberikan rahmat dan ridho-Nya
2. Bapak Jaka Rukmana, S.T., M.T., selaku dosen pembimbing yang telah sabar membimbing dan mengarahkan penyusun dalam penulisan laporan tugas akhir sekaligus Dosen Wali dan Ketua Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
3. Ibu Dr. Ira Endah Rohima, S.T., M.Si., selaku dosen penguji pertama yang telah memberikan saran dan masukan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Nabila Marthia, ST., M.Si.P., selaku dosen penguji ke-dua yang telah memberikan saran dan masukan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

5. Bapak Rizal Maulana Ghaffar, S.T., M.T., selaku Koordinator Pembelajaran dan Kemahasiswaan Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
6. Bapak Suheriyanto dan Ibu Naning Anjaswati selaku orangtua penulis, serta Bella Yunivan Hernanda selaku adik yang selalu memberikan doa dan semangat serta dukungan yang tiada henti-hentinya kepada penulis.
7. M. Heru Budi Prabowo selaku teman dekat penulis yang selalu memberikan bantuan serta dukungan berupa motivasi dan semangat kepada penulis.
8. Serta semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak membantu penulis.

Akhir kata dan tidak lupa penulis mengucapkan *Alhamdulillah*, penulis berharap semoga Karya Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi penulis pada khususnya dan umumnya bagi semua pihak yang membaca. Terima kasih.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Bandung, 09 Juli 2025

Avin Septi Herdiningtias

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
1.5 Kerangka Pemikiran.....	4
1.6 Hipotesis Penelitian.....	7
1.7 Tempat dan Waktu Penelitian .....	8
<b>II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>9</b>
2.1 Produk Minuman.....	9
2.2 Industri Minuman.....	10
2.3 Produk Halal atau Jaminan Produk Halal (JPH).....	11
2.4 Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).....	12
2.5 Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) .....	13
2.6 Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).....	13
2.7 Peraturan Pemerintah No. 42 Tahun 2024 .....	14
2.8 Triangulasi.....	15
2.9 Metode Analisis Data Interaktif Miles dan Huberman .....	16
2.10 Analisis Kesenjangan ( <i>Gap Analysis</i> ).....	17
2.11 Diagram Sebab-Akibat ( <i>Cause Effect Diagram</i> ) / Diagram Ishikawa...	18
2.12 Teknik 5W+1H .....	19
<b>III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>21</b>
3.1 Bahan dan Alat Penelitian .....	21
3.1.1 Bahan Penelitian .....	21
3.1.2 Alat Penelitian .....	21
3.2 Metode Penelitian.....	21
3.2 Teknik Pengumpulan Data.....	24
3.3 Validasi Data.....	26
3.4 Teknik Analisis Data.....	26

3.4.1 Analisis Kesenjangan ( <i>Gap Analysis</i> ).....	28
3.4.2 Analisis Lanjutan - Diagram Sebab Akibat ( <i>Cause Effect Diagram</i> )...	31
3.4.3 Analisis Lanjutan - Teknik 5W+1H.....	31
3.5 Prosedur Penelitian.....	32
3.5.1 Penelitian Pendahuluan .....	32
3.5.2 Penelitian Utama .....	32
3.6 Jadwal Penelitian.....	33
<b>IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>34</b>
4.1 <i>Gap Analysis</i> .....	34
4.1.1 Data Hasil Wawancara.....	35
4.1.2 Data Hasil Observasi Dokumen.....	37
4.2 Analisis Lanjutan (Diagram Sebab Akibat dan 5W+1H) .....	38
4.2.1 Permasalahan Hasil Wawancara .....	38
4.2.1 Permasalahan Hasil Observasi Dokumen .....	60
<b>V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>74</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>76</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>78</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Penggunaan Metode 5W+1H untuk Pembangunan Rencana Tindakan .....	19
2. Jadwal Penelitian.....	33
3. Gap Analysis Hasil Wawancara.....	35
4. Gap Analysis Hasil Observasi Dokumen.....	37
5. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.1 .....	39
6. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.2 .....	40
7. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.4 .....	41
8. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.5 .....	43
9. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.6 .....	44
10. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.8 .....	46
11. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.12 .....	47
12. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.14 .....	48
13. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.15 .....	50
14. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.21 .....	51
15. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.22 .....	52
16. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.23 .....	54
17. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.24 .....	55
18. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.25 .....	57
19. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.26 .....	58
20. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.28 .....	60
21. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Observasi Data No.2.....	61
22. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Observasi Data No.5.....	63
23. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Observasi Data No.8.....	64
24. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Observasi Data No.10.....	66
25. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Observasi Data No.12.....	67
26. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Observasi Data No.13.....	68
27. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Observasi Data No.18.....	70
28. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Observasi Data No.20.....	71

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram Sebab Akibat ( <i>Cause Effect Diagram</i> ).....	19
2. Model Analisis Data Interaktif Miles dan Huberman .....	28
3. Diagram Alir Penelitian Utama.....	33
4. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.1.....	38
5. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.2.....	40
6. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.4.....	41
7. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.5.....	43
8. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.6.....	44
9. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.8.....	45
10. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.12.....	47
11. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.14.....	48
12. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.15.....	50
13. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.21.....	51
14. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.22.....	52
15. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.23.....	54
16. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.24.....	55
17. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.25.....	57
18. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.26.....	58
19. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.28.....	59
20. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Observasi Data No.2.....	61
21. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Observasi Data No.5.....	63
22. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Observasi Data No.8.....	64
23. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Observasi Data No.10.....	66
24. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Observasi Data No.12.....	67
25. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Observasi Data No.13.....	68
26. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Observasi Data No.18.....	70
27. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Observasi Data No.20.....	71

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Daftar Pertanyaan Wawancara .....	78
2. Lembar Observasi Dokumen Penelitian.....	82
3. Perhitungan Gap Analysis.....	85
4. Matrix Analisis Sebab Akibat Data Hasil Wawancara .....	87
5. Matrix Analisis 5W+1H Data Hasil Wawancara .....	95
6. Matrix Analisis Sebab Akibat Data Hasil Observasi Dokumen .....	106
7. Matrix Analisis 5W+1H Data Hasil Observasi Dokumen .....	110

# I PENDAHULUAN

Bab ini akan membahas mengenai : (1) Latar Belakang Penelitian, (2) Identifikasi Masalah, (3) Maksud dan Tujuan Penelitian, (4) Manfaat Penelitian, (5) Kerangka Pemikiran, (6) Hipotesis Penelitian, dan (7) Waktu Penelitian.

## 1.1 Latar Belakang Penelitian

Indonesia sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia memiliki kebutuhan mendesak akan jaminan kehalalan produk yang beredar di masyarakat, khususnya pada produk makanan dan minuman. Hal ini diwujudkan melalui pengesahan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH), yang mewajibkan seluruh produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di *Working Instruction* (WI)layah Indonesia untuk bersertifikat halal, kecuali produk yang memang diharamkan atau berasal dari bahan yang diharamkan, yang wajib mencantumkan keterangan tidak halal (BPJPH, 2024)

Penerapan kewajiban sertifikasi halal diatur lebih lanjut dalam Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 42 Tahun 2024, yang menetapkan penahapan kewajiban bersertifikat halal bagi produk makanan, minuman, hasil sembelihan, dan jasa penyembelihan, dimulai sejak 17 Oktober 2019 hingga 17 Oktober 2024 untuk pelaku usaha menengah dan besar. Setelah masa penahapan berakhir, mulai 18 Oktober 2024, seluruh produk pada kategori tersebut yang beredar di Indonesia wajib bersertifikat halal, dan pelanggaran terhadap ketentuan ini dapat dikenai sanksi administratif berupa peringatan tertulis hingga penarikan produk dari peredaran (BPJPH, 2024).

Penerapan regulasi ini tidak hanya bertujuan untuk memberikan perlindungan hukum dan kepastian bagi konsumen Muslim, tetapi juga memberikan kemudahan dan nilai tambah bagi pelaku usaha dalam menghasilkan produk yang berkualitas dan berdaya saing. Dalam pelaksanaannya, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berperan sebagai lembaga pemerintah yang bertanggung jawab dalam merumuskan kebijakan, menetapkan standar, serta menerbitkan dan mencabut sertifikat halal. BPJPH juga melakukan pengawasan, sosialisasi, dan edukasi terkait produk halal, serta bekerja sama dengan berbagai pemangku kepentingan, termasuk Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Majelis Ulama Indonesia (MUI), melalui Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM MUI), tetap memegang peran sentral dalam proses penetapan dan pengawasan kehalalan produk. Meskipun kewenangan penerbitan sertifikat halal telah dialihkan kepada BPJPH, MUI tetap berwenang dalam menetapkan fatwa halal dan memberikan rekomendasi kepada BPJPH berdasarkan hasil audit teknis yang dilakukan oleh LPPOM MUI maupun Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) lainnya. Kolaborasi antara BPJPH dan MUI ini sangat penting untuk memastikan proses sertifikasi halal berjalan secara transparan, akuntabel, dan sesuai dengan syariat Islam.

Dengan diberlakukannya kewajiban sertifikasi halal secara menyeluruh, perusahaan seperti PT. XYZ yang bergerak di bidang minuman (*Dairy* dan *Beverages*) dituntut untuk mematuhi regulasi ini demi memastikan produknya dapat diterima oleh konsumen Muslim dan memperoleh kepercayaan pasar. Selain

itu adanya tantangan dimana PT. XYZ yang merupakan perusahaan asing dan memiliki karyawan sebagian besar dari luar Indonesia memiliki pengetahuan yang minim mengenai peraturan terbaru ini dan juga peraturan dimana perusahaan harus meregistrasikan ulang sertifikat halalnya ke kementerian agama meskipun sertifikat halal tersebut sudah diakui hanyalah ada di peraturan yang diterbitkan oleh Indonesia sehingga perusahaan memiliki kendala yang cukup besar dalam implementasi peraturan tersebut. Oleh karena itu, evaluasi terhadap penerapan peraturan pemerintah tentang kewajiban bersertifikat halal di PT. XYZ menjadi sangat relevan untuk dikaji guna mengetahui efektivitas implementasi regulasi, tantangan yang dihadapi, dan upaya perbaikan ke depan.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut :

1. Apakah PT. XYZ telah mengimplementasikan kewajiban sertifikasi halal sesuai dengan PP No. 42 Tahun 2024?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam implementasi?
3. Apakah solusi terhadap kendala dalam penerapan PP No. 42 Tahun 2024 di PT. XYZ ?

## **1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian**

Maksud dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi penerapan peraturan pemerintah tentang kewajiban bersertifikat halal untuk produk minuman di PT. XYZ.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sejauh mana implementasi mengenai kewajiban sertifikasi halal produk minuman di PT. XYZ.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini yakni :

1. Mengetahui tingkat kepatuhan PT. XYZ terhadap regulasi sertifikasi halal
2. Mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam proses sertifikasi halal PT. XYZ
3. Memberikan solusi terhadap kendala yang dihadapi
4. Mengetahui *gap* yang ada antara peraturan dan kondisi aktual di lapangan.
5. Menghasilkan informasi tambahan bagi akademisi
6. Membantu BPJPH dalam melakukan pemantauan dan evaluasi implementasi PP No. 42 Tahun 2024 pada perusahaan.

#### **1.5 Kerangka Pemikiran**

Penerapan kebijakan sertifikasi halal di Indonesia mengalami dinamika yang cukup kompleks, terutama setelah diberlakukannya Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 42 Tahun 2024 yang mempertegas kewajiban sertifikasi halal terhadap produk makanan dan minuman. Regulasi ini merupakan turunan dari Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang menegaskan bahwa seluruh produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di *Working Instruction* (WI)layah Indonesia wajib memiliki sertifikat halal yang diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Kebijakan ini diberlakukan secara bertahap, dan pada fase saat ini, produk minuman menjadi

salah satu kategori yang diwajibkan memiliki sertifikasi halal (Rahmawati dan Sari, 2022).

Dalam konteks ini, PT. XYZ, yang merupakan perusahaan manufaktur produk susu, telah memiliki sertifikasi halal untuk produk-produknya melalui mekanisme BPJPH. Namun, permasalahan muncul ketika sebagian bahan baku yang digunakan khususnya yang berasal dari luar negeri belum sepenuhnya memenuhi ketentuan sertifikasi halal dari BPJPH. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pemahaman dari pihak pemasok internasional mengenai regulasi halal di Indonesia yang mewajibkan adanya sertifikat halal BPJPH, bukan hanya sertifikat halal dari lembaga asing lainnya. Padahal, berdasarkan PP No. 42 Tahun 2024, sertifikat halal dari luar negeri hanya diakui jika berasal dari lembaga halal luar negeri (LHLN) yang telah bekerja sama dengan BPJPH (Mulyadi dan Wahyuni, 2021).

Kondisi tersebut menunjukkan adanya celah dalam implementasi kebijakan halal yang menyangkut aspek global supply chain. Dalam rantai pasok global, perusahaan manufaktur seperti PT. XYZ menghadapi tantangan untuk memastikan bahwa seluruh bahan baku yang digunakan telah bersertifikasi halal secara sah dan sesuai ketentuan nasional. Permasalahan ini tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga menyangkut diplomasi regulatif antarnegara dan kapasitas supplier asing dalam menyesuaikan diri dengan regulasi Indonesia (Karimah, 2023). Akibatnya, penerapan PP No. 42 Tahun 2024 di PT. XYZ belum dapat berjalan secara optimal karena terganjal oleh masalah sertifikasi bahan baku impor.

Dari perspektif teori implementasi kebijakan, khususnya model George C. Edward III, keberhasilan implementasi suatu kebijakan dipengaruhi oleh empat variabel utama, yakni komunikasi, sumber daya, disposisi (sikap pelaksana), dan struktur birokrasi (Edward III, 1980). Dalam kasus PT. XYZ, kendala komunikasi antarnegara mengenai persyaratan sertifikasi halal menjadi faktor utama, di samping sumber daya yang terbatas dalam menjangkau seluruh rantai pasok bahan baku. Kurangnya pemahaman dan keterlibatan pihak luar negeri dalam kebijakan domestik mengindikasikan lemahnya komunikasi horizontal lintas batas regulasi.

Selain itu, dari sisi teori pemangku kepentingan (stakeholder theory), implementasi kebijakan halal di sektor industri juga bergantung pada kolaborasi dan kepatuhan berbagai aktor, seperti regulator (BPJPH), lembaga keulamaan (MUI), pelaku usaha (PT. XYZ), serta pemasok domestik dan asing. Ketidakterpenuhinya persyaratan halal oleh pemasok luar negeri menandakan belum optimalnya manajemen pemangku kepentingan dalam menginternalisasi nilai dan regulasi halal dalam rantai pasok. Hal ini sejalan dengan temuan Huda (2020), yang menyatakan bahwa resistensi dari mitra bisnis asing merupakan tantangan utama dalam menjaga integritas sistem jaminan halal perusahaan.

Dengan demikian, dapat dipahami bahwa penerapan PP No. 42 Tahun 2024 di PT. XYZ tidak semata-mata bergantung pada kesiapan internal perusahaan, tetapi juga dipengaruhi oleh faktor eksternal yang kompleks. Penyesuaian proses sertifikasi dengan standar BPJPH, penguatan komunikasi dengan mitra luar negeri, serta peningkatan kapasitas internal untuk audit bahan baku menjadi langkah strategis yang perlu dikaji lebih lanjut. Evaluasi terhadap penerapan kebijakan ini

harus mencakup dimensi normatif (kepatuhan hukum), administratif (prosedural), serta operasional (praktik lapangan), untuk mendapatkan gambaran yang utuh atas efektivitas implementasinya.

Pendekatan kualitatif dalam penelitian ini memungkinkan peneliti untuk menggali secara mendalam bagaimana PT. XYZ memaknai, menyesuaikan, dan merespons regulasi sertifikasi halal di tengah keterbatasan dan tantangan yang dihadapi. Melalui wawancara dengan pelaku kunci (key informants), analisis dokumen, dan observasi, akan diperoleh data yang merefleksikan realitas implementasi kebijakan halal di sektor manufaktur minuman berbasis susu. Kerangka ini diharapkan dapat membimbing arah analisis secara sistematis dan menghasilkan rekomendasi kebijakan yang berbasis data empiris.

## **1.6 Hipotesis Penelitian**

Berdasarkan latar belakang permasalahan, identifikasi masalah, maksud dan tujuan serta didukung oleh kerangka pemikiran dapat diajukan hipotesis bahwa:

1. Diduga implementasi kewajiban sertifikasi halal di PT. XYZ masih belum sesuai dengan PP No. 42 Tahun 2024
2. Terdapat beberapa kendala dalam implementasi kewajiban sertifikasi halal, antara lain kurangnya kesiapan internal perusahaan dan koordinasi antara pihak-pihak terkait sehingga perlu dilakukan persiapan internal perusahaan yang lebih matang dan memperbaiki komunikasi antara pihak-pihak terkait.
3. Solusi yang dapat mengatasi kendala tersebut adalah melalui peningkatan pelatihan dan sosialisasi terkait regulasi halal, penguatan koordinasi

dengan lembaga sertifikasi halal, optimalisasi manajemen sumber daya perusahaan, serta penggunaan teknologi untuk mendukung kepatuhan terhadap PP No. 42 Tahun 2024.

### **1.7 Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian dilakukan di PT. XYZ dan waktu penelitiannya akan dilakukan pada bulan Juli 2025 hingga selesai.

## II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Produk Minuman, (2) Industri Minuman, (3) Produk Halal atau Jaminan Produk Halal (JPH), (4) Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), (6) Manual SPJH, (7) Peraturan Pemerintah No.42 Tahun 2024, (8) Triangulasi, (9) Metode Analisis Data Interaktif Miles dan Huberman, (10) Implementasi Peraturan Pemerintah No.42 Tahun 2024.

### 2.1 Produk Minuman

Produk minuman merupakan salah satu kategori produk konsumsi yang meliputi berbagai jenis cairan yang dikonsumsi oleh manusia, baik untuk kebutuhan hidrasi, nutrisi, maupun rekreasi. Menurut Kementerian Perindustrian Republik Indonesia (2022), produk minuman dapat diklasifikasikan menjadi minuman non-alkohol seperti air mineral, jus, susu, dan minuman berenergi, serta minuman beralkohol yang penggunaannya dibatasi secara ketat. Produk minuman harus memenuhi standar keamanan pangan dan kualitas yang diatur oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) untuk menjamin kesehatan konsumen (Rahman, 2023).

Dalam konteks kehalalan, produk minuman menjadi perhatian khusus karena beberapa bahan dan proses produksi dapat mengandung unsur yang tidak diperbolehkan dalam syariat Islam, seperti alkohol dan bahan pengawet tertentu. Oleh karena itu, sertifikasi halal menjadi salah satu aspek penting dalam pengembangan produk minuman agar dapat diterima oleh konsumen muslim (LPPOM MUI, 2021). Selain itu, perkembangan tren konsumsi minuman sehat dan

halal mendorong produsen untuk memperhatikan aspek kehalalan sebagai nilai tambah produk ( *Working Instruction (WI)*dyaningrum, 2020).

Produk minuman juga memiliki karakteristik khusus dalam hal pengemasan, penyimpanan, dan distribusi yang harus dijaga untuk mempertahankan kualitas dan kehalalannya. Proses produksi yang higienis dan sistem jaminan halal yang terintegrasi menjadi kunci untuk memastikan produk minuman memenuhi standar halal dan aman dikonsumsi (Mandasari, 2022).

## **2.2 Industri Minuman**

Industri minuman merupakan sektor industri yang memproduksi berbagai jenis minuman untuk pasar domestik maupun ekspor. Secara umum, industri ini mencakup produksi minuman ringan, minuman berenergi, air mineral, serta minuman berbasis susu. Menurut data dari Asosiasi Industri Minuman Indonesia (2023), industri minuman terus berkembang dengan inovasi produk dan peningkatan kapasitas produksi yang signifikan dalam lima tahun terakhir.

Industri minuman susu merupakan sub-sektor penting dalam industri minuman yang fokus pada pengolahan susu segar menjadi berbagai produk seperti susu cair, susu bubuk, yogurt, dan keju. Industri ini memiliki tantangan tersendiri terkait pengolahan bahan baku yang mudah rusak dan membutuhkan standar kebersihan serta keamanan pangan yang tinggi (Susanti dan Hidayat, 2024). Selain itu, aspek kehalalan dalam industri minuman susu sangat krusial, mengingat susu merupakan produk yang dikonsumsi secara luas oleh masyarakat muslim dan harus bebas dari kontaminasi bahan haram (Nurhasanah dan Hariyani, 2021).

Dalam konteks sertifikasi halal, industri minuman susu harus menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang ketat untuk memastikan seluruh proses produksi, mulai dari bahan baku hingga distribusi, memenuhi standar halal yang ditetapkan oleh BPJPH dan MUI (LPPOM MUI, 2022). Hal ini tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas di dalam dan luar negeri.

### **2.3 Produk Halal atau Jaminan Produk Halal (JPH)**

Produk halal adalah produk yang diproduksi, diproses, disimpan, dan didistribusikan sesuai dengan ketentuan syariat Islam yang menjamin kehalalan dan kebersihannya. Jaminan Produk Halal (JPH) merupakan sistem yang mengatur proses sertifikasi halal untuk memastikan produk yang beredar di pasar telah memenuhi standar halal yang ditetapkan oleh pemerintah dan lembaga terkait (Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal).

Menurut LPPOM MUI (2021), JPH meliputi seluruh rangkaian kegiatan mulai dari penyediaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, distribusi, hingga pemasaran yang diawasi secara ketat agar produk yang dihasilkan benar-benar halal dan thoyyib (baik dan sehat). JPH menjadi kewajiban bagi pelaku usaha terutama yang memproduksi dan mengedarkan produk makanan dan minuman di Indonesia sebagai upaya perlindungan konsumen muslim (Rahman, 2023).

Implementasi JPH tidak hanya bertujuan untuk memenuhi aspek keagamaan, tetapi juga memberikan jaminan keamanan dan kualitas produk yang dapat meningkatkan daya saing produk di pasar global, khususnya di negara-negara dengan populasi muslim besar ( *Working Instruction* (WI)dyaningrum, 2020). Oleh

karena itu, JPH menjadi instrumen penting dalam pengembangan industri halal di Indonesia.

#### **2.4 Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)**

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) adalah suatu sistem yang diterapkan oleh pelaku usaha untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan telah memenuhi persyaratan halal sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku. SJPH mencakup pengelolaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi produk yang diawasi secara berkelanjutan (LPPOM MUI, 2022).

Menurut Undang-Undang No. 33 Tahun 2014, SJPH wajib diterapkan oleh pelaku usaha sebagai bagian dari kewajiban sertifikasi halal. SJPH harus didokumentasikan dan diaudit secara berkala oleh lembaga sertifikasi halal yang berwenang, seperti LPPOM MUI dan BPJPH, untuk memastikan konsistensi dan kepatuhan terhadap standar halal (Rahman, 2023). Penerapan SJPH juga berfungsi sebagai alat pengendalian mutu dan risiko dalam proses produksi yang dapat meminimalisasi kemungkinan kontaminasi bahan haram.

Penerapan SJPH yang efektif akan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk halal dan mendukung pengembangan industri halal nasional. Selain itu, SJPH menjadi dasar bagi pelaku usaha untuk memperoleh sertifikat halal yang menjadi syarat legalitas produk di pasar domestik dan internasional (Mandasari, 2022).

## **2.5 Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)**

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) adalah lembaga pemerintah yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan jaminan produk halal di Indonesia berdasarkan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014. BPJPH memiliki tugas utama mengatur, mengawasi, dan mengendalikan pelaksanaan sertifikasi halal serta penerbitan sertifikat halal (Kementerian Agama RI, 2024). BPJPH bekerja sama dengan Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang berperan dalam memberikan fatwa halal sebagai dasar penerbitan sertifikat halal. Proses sertifikasi halal yang dilakukan BPJPH meliputi pendaftaran, audit, penilaian fatwa MUI, dan penerbitan sertifikat halal yang berlaku selama empat tahun dan dapat diperpanjang (Rahman, 2023).

Peran BPJPH sangat strategis dalam menjamin keabsahan dan kredibilitas sertifikat halal di Indonesia. Selain itu, BPJPH juga bertugas melakukan sosialisasi dan pembinaan kepada pelaku usaha terkait kewajiban sertifikasi halal serta mengembangkan sistem informasi sertifikasi halal yang transparan dan akuntabel. Dengan adanya BPJPH, proses sertifikasi halal menjadi lebih terstruktur dan profesional sehingga dapat meningkatkan perlindungan konsumen muslim dan daya saing produk halal Indonesia di pasar global (Kementerian Agama RI, 2024).

## **2.6 Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)**

Manual SJPH adalah dokumen pedoman yang memuat prosedur, kebijakan, dan standar operasional dalam penerapan Sistem Jaminan Produk Halal di suatu perusahaan atau lembaga. Manual ini berfungsi sebagai acuan bagi pelaku usaha dalam menjalankan seluruh proses produksi yang sesuai dengan prinsip halal dan

thoyyib (LPPOM MUI, 2022). Manual SJPH mencakup aspek pengelolaan bahan baku, proses produksi, pengendalian mutu, dokumentasi, audit internal, dan pelaporan yang harus dipatuhi oleh seluruh unit kerja terkait. Penyusunan manual ini harus mengacu pada standar nasional dan internasional serta regulasi pemerintah seperti PP No. 42 Tahun 2024 (Rahman, 2023).

Manual SJPH menjadi instrumen penting untuk memastikan konsistensi penerapan jaminan produk halal secara sistematis dan berkelanjutan. Penerapan manual SJPH yang baik akan memudahkan proses audit sertifikasi halal oleh lembaga yang berwenang dan membantu perusahaan dalam mengidentifikasi serta mengelola risiko yang dapat mengancam kehalalan produk. Dengan demikian, manual SJPH merupakan bagian integral dari upaya peningkatan mutu dan kepercayaan konsumen terhadap produk halal (Mandasari, 2022).

## **2.7 Peraturan Pemerintah No. 42 Tahun 2024**

Peraturan Pemerintah (PP) No. 42 Tahun 2024 adalah regulasi terbaru yang mengatur tentang pelaksanaan kewajiban sertifikasi halal pada produk makanan dan minuman di Indonesia. PP ini merupakan turunan dari Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang memperjelas mekanisme, prosedur, dan sanksi terkait sertifikasi halal (Kementerian Hukum dan HAM, 2024). PP No. 42 Tahun 2024 menegaskan bahwa seluruh produk makanan dan minuman yang beredar di *Working Instruction* (WI) layah Indonesia wajib memiliki sertifikat halal yang diterbitkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa MUI. Regulasi ini juga mengatur peran serta tanggung jawab pelaku usaha, lembaga sertifikasi, serta

mekanisme pengawasan dan penegakan hukum bagi pelanggar kewajiban sertifikasi halal (Rahman, 2024).

Implementasi PP ini diharapkan dapat memperkuat sistem jaminan produk halal nasional, meningkatkan perlindungan konsumen, serta mendorong pertumbuhan industri halal yang berkelanjutan. PP ini juga menyesuaikan dengan perkembangan teknologi dan dinamika pasar agar proses sertifikasi halal lebih efisien dan transparan (Kementerian Hukum dan HAM, 2024).

Berdasarkan hasil implementasi tersebut didapatkan hasil wawancara, analisis dokumen dan observasi dapat diketahui *gap* atau selisih dari masing-masing bahan yang ada. Sehingga dapat dianalisis dan dikembangkan untuk mencari kendala dan solusi yang pada akhirnya dapat ditarik kesimpulan

## **2.8 Triangulasi**

Triangulasi adalah metode validasi data dalam penelitian kualitatif yang menggunakan berbagai sumber data, teknik pengumpulan data, atau teori untuk meningkatkan keabsahan dan kredibilitas hasil penelitian (Denzin, 2017). Triangulasi bertujuan untuk mengurangi bias dan memastikan bahwa temuan penelitian dapat dipercaya melalui konfirmasi silang dari berbagai perspektif. Menurut Miles, Huberman, dan Saldaña (2020), triangulasi dapat dilakukan dengan beberapa cara, antara lain triangulasi sumber data (menggunakan berbagai sumber informan), triangulasi metode (menggunakan berbagai teknik pengumpulan data), dan triangulasi teori (menggunakan berbagai kerangka teori). Penggunaan triangulasi sangat penting dalam penelitian kualitatif untuk memperkuat validitas internal dan eksternal. Dalam konteks penelitian evaluasi penerapan sertifikasi

halal, triangulasi membantu memastikan bahwa data yang diperoleh dari pelaku usaha, lembaga sertifikasi, dan dokumen regulasi dapat saling mendukung sehingga analisis menjadi lebih komprehensif dan objektif (Sugiyono, 2021). Dalam penelitian ini digunakan metode triangulasi sumber dan metode dikarenakan peneliti melakukan analisa data dari beberapa sumber yang dikumpulkan pada saat pengumpulan data dan juga menggunakan metode analisis data interaktif Miles dan Huberman.

## **2.9 Metode Analisis Data Interaktif Miles dan Huberman**

Metode analisis data interaktif yang dikembangkan oleh Miles dan Huberman (1994; revisi 2020) merupakan pendekatan analisis data kualitatif yang melibatkan tiga komponen utama secara simultan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi. Metode ini bersifat siklus dan interaktif sehingga memungkinkan peneliti untuk terus mengolah data selama proses penelitian berlangsung.

Reduksi data adalah proses pemilihan, pemfokusan, penyederhanaan, dan transformasi data kasar menjadi bentuk yang lebih ringkas dan mudah dipahami. Penyajian data dilakukan dalam bentuk tabel, grafik, atau narasi yang sistematis untuk memudahkan analisis. Penarikan kesimpulan/verifikasi merupakan tahap interpretasi data untuk menemukan makna dan pola yang relevan dengan tujuan penelitian (Miles et al., 2020).

Metode ini sangat sesuai untuk penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif dan evaluatif karena memungkinkan peneliti mengelola data secara dinamis dan mendalam. Dalam penelitian tentang sertifikasi halal, metode ini membantu

mengintegrasikan data dari wawancara, observasi, dan dokumen regulasi sehingga analisis menjadi lebih valid dan komprehensif (Sugiyono, 2021).

### **2.10 Analisis Kesenjangan (*Gap Analysis*)**

Analisis kesenjangan atau *GAP analysis* merupakan sebuah penyelesaian masalah yang ada di perusahaan dengan membandingkan kinerja dari setiap elemen dengan menentukan aspek yang sesuai atau tidak dari prosedur yang sudah terstandar. *GAP analysis* mempunyai tujuan sebagai evaluasi perusahaan dengan menilai seberapa besar kesenjangan dari aspek yang sesuai dan tidak sesuai yang didapatkan dari presentase (Amelia, 2024). Perusahaan juga dapat melakukan rekomendasi atau perbaikan setelah mendapatkan hasil dari *GAP analysis*. Analisis kesenjangan memiliki kinerja yang terstruktur dimulai dari setiap area hingga kategori, sehingga dapat mencakup semua bidang apabila terdapat perbaikan mengenai keberlangsungan dari aspek perusahaan.

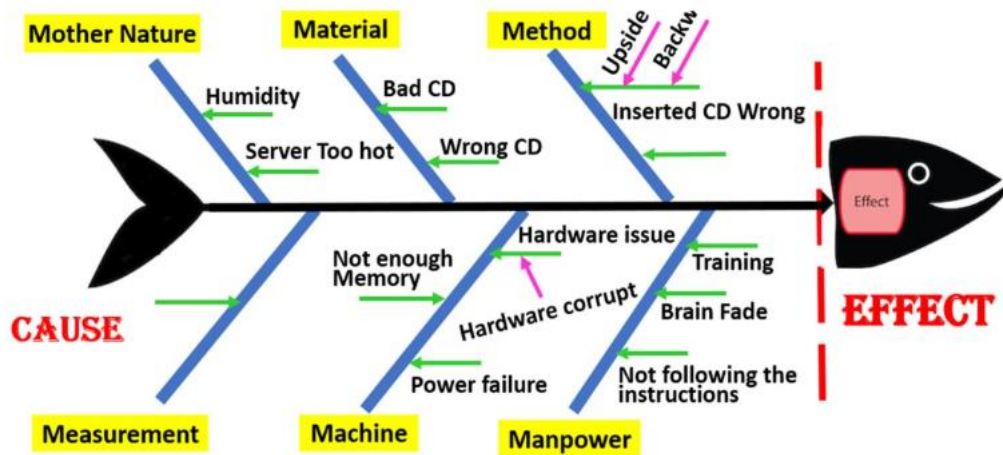
*GAP analysis* dilakukan dengan pengecekan dari indikator yang terdapat pada formulir dan dikategorikan sesuai atau tidak sesuai yang ditandai dengan *checklist*. Apabila sesuai maka indikator tersebut dapat memenuhi kriteria yang terstandar dibidangnya. Sedangkan kategori yang tidak sesuai maka perlu evaluasi mengenai perbaikan dari bidang tertentu. *Checklist* digunakan pada *GAP analysis* untuk mencakup seluruh penilaian dari segala aspek yang memiliki kesenjangan, sehingga hal ini dapat menjawab dari pertanyaan umum dan dapat mengevaluasi dari kesenjangan yang ada pada bidang tertentu (Amelia, 2024). Hasil dari analisis kesenjangan berupa persentase yang menjadi kesimpulan dari segala aspek yang menerapkan PP Nomor 42 Tahun 2024 tentang Kewajiban Bersertifikat Halal.

Berikut merupakan rumus yang digunakan untuk menghitung persentase *GAP Analysis* (Amelia. 2024):

$$\text{Persentase Nilai GAP} = \frac{\sum \text{Skor Tiap Parameter}}{\sum \text{Skor Maksimal}} \times 100\%$$

### 2.11 Diagram Sebab-Akibat (*Cause Effect Diagram*) / Diagram Ishikawa

Diagram sebab akibat dapat disebut sebagai *fishbone* diagram (tulang ikan) atau *Ishikawa Diagram*, pada tahun 1950, seorang pakar kualitas jepang yang bernama Prof. Kaoru Ishikawa menggunakan diagram ini untuk menentukan penyebab masalah yang terjadi pada proses manufaktur dan melibatkan banyak variasi disetiap prosesnya, Diagram sebab akibat merupakan sebuah pendekatan yang terstruktur dalam menemukan penyebab masalah kesenjangan dan penyimpangan dengan mengklasifikasi serta memberikan evaluasi (rekomendasi) pada penyebab masalah yang terjadi. Bentuk dari diagram ini yaitu seperti kerangka tulang ikan karena disetiap garis-garis dan simbol-simbol yang ada pada diagram menunjukkan hubungan antara akibat dan penyebab suatu masalah yang terjadi. Diagram sebab akibat menganalisis dan mengidentifikasi penyebab masalah melalui sesi *brainstorming* yaitu masalah yang ada dan ditentukan melalui faktor yang dibagi menjadi beberapa kategori dengan mencangkup manusia (*man power*), bahan (*material*), peralatan (*machines*), metode/proses/prosedur (*method*), pengukuran (*measurement*) dan lingkungan (*environment/mother nature*). Hasil dari kegunaan diagram tersebut untuk mengetahui akibat dari suatu masalah yang selanjutnya akan menjadi perbaikan (evaluasi) untuk memperbaiki kualitas dari penyebab masalah disetiap kategori yang ada (Hestianto, 2011).



Gambar 1. Diagram Sebab Akibat (*Cause Effect Diagram*)

## 2.12 Teknik 5W+1H

Teknik 5W+1H merupakan rencana tindakan (*action plan*) yang memuat secara jelas setiap tindakan perbaikan atau peningkatan yang perlu dilakukan. Teknik ini dilakukan sebagai perumusan rekomendasi secara rinci terhadap suatu penelitian. Rekomendasi dilakukan sebagai upaya perbaikan kualitas dan mutu produk dari kesenjangan yang ada di perusahaan. Terdapat 6 prinsip macam pertanyaan yang disebut sebagai syarat kelengkapan dalam sebuah perbaikan di perusahaan. Berikut ringkasan dari prinsip yang dimaksud (Gazperz, 2022).

Tabel 1. Penggunaan Metode 5W+1H untuk Pembangunan Rencana Tindakan

Jenis	5W+1H	Deskripsi	Tindakan
Tujuan Utama	<i>What</i> (apa)?	Apa yang menjadi target utama dari perbaikan / peningkatan?	Merumuskan target sesuai dengan kebutuhan
Alasan Kegunaan	<i>Why</i> (mengapa)?	Mengapa rencana tindakan itu diperlukan?	
Lokasi	<i>Where</i> (dimana)?	Dimana rencana tindakan itu akan dilaksanakan?	Mengubah urutan aktivitas atau mengombinasikan aktivitas-aktivitas yang dapat dilaksanakan bersama
Urutan	<i>When</i> (kapan)?	Kapan aktivitas rencana tindakan itu akan dilaksanakan?	
Orang	<i>Who</i> (siapa)?	Siapa yang akan mengerjakan aktivitas rencana tindakan itu?	

Metode	<i>How</i> (bagaimana)?	Bagaimana mengerjakan aktivitas rencana tindakan itu?	Menyediakan aktivitas-aktivitas rencana tindakan yang ada
--------	----------------------------	---	---

### **III METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Bahan dan Alat Penelitian, (2) Metode Penelitian, dan (3) Prosedur Penelitian.

#### **3.1 Bahan dan Alat Penelitian**

##### **3.1.1 Bahan Penelitian**

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah dokumen perusahaan, *checklist* wawancara, *checklist* observasi dokumen.

##### **3.1.2 Alat Penelitian**

Alat yang digunakan dalam analisis penelitian ini adalah Peraturan Pemerintah No. 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

#### **3.2 Metode Penelitian**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *mixed methods*. Penelitian ini merupakan suatu langkah penelitian dengan menggabungkan dua bentuk penelitian yang telah ada sebelumnya yaitu penelitian kualitatif dan penelitian kuantitatif. Penelitian campuran merupakan pendekatan penelitian yang mengkombinasikan antara penelitian kualitatif dengan penelitian kuantitatif (Creswell, 2010). Menurut pendapat Sugiyono, menyatakan bahwa metode penelitian kombinasi (*mixed methods*) adalah suatu metode penelitian antara metode kuantitatif dengan metode kualitatif untuk digunakan secara bersama -sama dalam suatu kegiatan penelitian, sehingga diperoleh data yang lebih komprehensif, valid,

*reliable* dan objektif (Sugiyono, 2012). Menurut Creswell, strategi -strategi dalam *mixed methods*, yaitu:

1. Strategi metode campuran sekuensial/ bertahap (*sequential mixed methods*), merupakan strategi bagi peneliti untuk menggabungkan data yang ditemukan dari satu metode dengan metode lainnya. Strategi ini dapat dilakukan dengan interview terlebih dahulu untuk mendapatkan data kualitatif, lalu diikuti dengan data kuantitatif dalam hal ini menggunakan survei. Strategi ini dibagi menjadi tiga bagian, yaitu:

- a. Strategi eksplanatoris sekuensial.

Dalam strategi ini tahap pertama adalah mengumpulkan dan menganalisis data kuantitatif kemudian diikuti oleh pengumpulan dan menganalisis data kualitatif yang dibangun berdasarkan hasil awal kuantitatif. Bobot atau prioritas ini diberikan pada data kuantitatif.

- b. Strategi eksploratoris sekuensial.

Strategi ini kebalikan dari strategi eksplanatoris sekuensial, pada tahap pertama peneliti mengumpulkan dan menganalisis data kualitatif kemudian mengumpulkan dan menganalisis data kuantitatif pada tahap kedua yang didasarkan pada hasil dari tahap pertama.

- c. Strategi transformatif sekuensial.

Pada strategi ini peneliti menggunakan perspektif teori untuk membentuk prosedur -prosedur tertentu dalam penelitian. Dalam model ini, peneliti boleh memilih untuk menggunakan salah satu dari dua metode dalam tahap pertama, dan bobotnya dapat diberikan pada salah

satu dari keduanya atau dibagikan secara merata pada masing-masing tahap penelitian.

2. Strategi metode campuran konkuren/serentak waktu (*concurrent mixed method*) merupakan penelitian yang menggabungkan antara data kuantitatif dan data kualitatif dalam satu waktu. Terdapat tiga strategi pada strategi metode campuran konkuren ini, yaitu:

- a. Strategi triangulasi konkuren.

Dalam strategi ini, peneliti mengumpulkan data kuantitatif dan data kualitatif dalam waktu bersamaan pada tahap penelitian, kemudian membandingkan antara data kualitatif dengan data kuantitatif untuk mengetahui perbedaan atau kombinasi.

- b. Strategi *embedded* konkuren.

Strategi ini hampir sama dengan model triangulasi konkuren, karena sama-sama mengumpulkan data kualitatif dan kuantitatif dalam waktu yang bersamaan. Hal yang membedakannya adalah model ini memiliki metode primer yang memandu proyek dan data sekunder yang memiliki peran pendukung dalam setiap prosedur penelitian. Metode sekunder yang begitu dominan/berperan (baik itu kualitatif atau kuantitatif) ditancapkan (*embedded*) ke dalam metode yang lebih dominan (kualitatif atau kuantitatif).

- c. Strategi transformatif konkuren.

Seperti model transformatif *sequential* yaitu dapat diterapkan dengan mengumpulkan data kualitatif dan data kuantitatif secara bersamaan serta didasarkan pada perspektif teoritis tertentu.

3. Prosedur metode campuran transformatif (*transformatif mixed methods*) merupakan prosedur penelitian dimana peneliti menggunakan kacamata teoritis sebagai perspektif *overarching* yang didalamnya terdiri dari data kualitatif dan data kuantitatif. Perspektif inilah yang nantinya akan memberikan kerangka kerja untuk topik penelitian, teknik pengumpulan data, dan hasil yang diharapkan dari penelitian.

Dalam penelitian kali ini, peneliti menggunakan metode campuran sekuensial/bertahap (*sequential mixed method*) terutama strategi eksploratoris sekuensial. Pengambilan data dalam penelitian ini melalui data yang dimiliki oleh perusahaan PT. XYZ dimana peneliti juga bekerja secara langsung di perusahaan tersebut.

### **3.2 Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif secara umum dapat dikelompokkan ke dalam dua cara yaitu teknik pengumpulan data yang bersifat interaktif dan non interaktif. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan teknik interaktif termasuk di dalamnya meliputi:

1. Observasi

Observasi merupakan salah satu kegiatan ilmiah empiris yang mendasarkan fakta-fakta lapangan maupun teks, melalui pengalaman panca indra tanpa menggunakan manipulasi apapun. Tujuan dari observasi adalah

deskripsi, pada penelitian kualitatif melahirkan teori dan hipotesis, atau pada penelitian kuantitatif digunakan untuk menguji teori dan hipotesis (Hasanah, 2016). Pada penelitian kali ini observasi dilakukan oleh peneliti secara langsung di PT. XYZ pada saat proses registrasi halal dan kegiatan sehari-hari pada Perusahaan yang berhubungan dengan kehalalan bahan dan produk. Selain itu observasi juga dilakukan dengan membandingkan daftar dokumen yang ada dengan dokumen halal yang ada dengan menggunakan *check sheet*. Hal ini bertujuan agar mempermudah dalam mengobservasi bahan yang dokumen halalnya sudah lengkap dan yang belum. Kemudian perbedaan antara ketersediaan dokumen halal dari setiap bahan tersebut dapat di kelompokkan dan di analisis sehingga dapat ditemukan *gap* atau selisihnya. Observasi akan berfokus pada penerimaan bahan baku dan dokumennya, sehingga akan mempermudah dan lebih efisien.

## 2. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan pengumpulan dari catatan peristiwa yang sudah berlaku baik berbentuk tulisan, gambar/foto atau karya-karya monumental dari seseorang/instansi. Pada penelitian kali ini catatan atau dokumen yang akan digunakan yaitu dokumen perusahaan, *checklist* wawancara, *checklist* observasi dokumen.

## 3. Wawancara

Wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan

makna dalam suatu topik tertentu. Wawancara dilakukan dengan menanyakan langsung ke pihak-pihak terkait, seperti *purchasing*, *supplier* dan distributor terhadap dokumen halal dari bahan dan atau komposisi bahan yang ada. Apabila terdapat bahan baru dan belum terdapat pada daftar bahan baku maka perlu dilakukan penelusuran dan langkah lebih lanjut terkait *status* ke-halal-an atau tidaknya suatu bahan tersebut dengan cara meminta dokumen sertifikat halal bahan tersebut.

#### 4. Triangulasi

Triangulasi merupakan teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada. Dalam teknik triangulasi peneliti menggunakan teknik pengumpulan data yang berbeda-beda untuk mendapatkan data dari sumber yang sama.

### 3.3 Validasi Data

Validasi data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik triangulasi. Menurut Sugiyono (2021) peneliti yang melakukan pengumpulan data dengan triangulasi, maka sebenarnya peneliti mengumpulkan data yang sekaligus menguji kredibilitas data, yaitu mengecek kredibilitas data dengan berbagai teknik pengumpulan data dari berbagai sumber data.

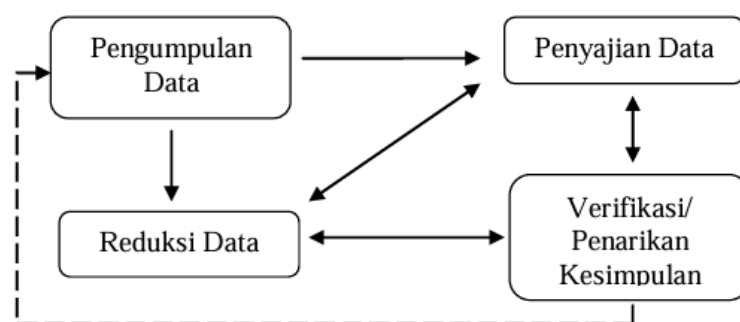
### 3.4 Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit,

melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain. Aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas, sehingga datanya sudah jenuh. Adapun langkah-langkahnya, sebagai berikut:

1. Pengumpulan Data (*Data Collection*) Dalam penelitian kualitatif pengumpulan data dengan observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi atau gabungan ketiganya (triangulasi). Pengumpulan data dilakukan sehari-hari, mungkin berbulan-bulan, sehingga data yang diperoleh akan banyak. Pada tahap awal peneliti melakukan penjelajahan secara umum terhadap situasi sosial/obyek yang diteliti, semua yang dilihat dan didengar direkam semua. Dengan demikian peneliti akan memperoleh data yang sangat banyak dan sangat bervariasi.
2. Reduksi Data (*Data Reduction*) Semakin lama peneliti ke lapangan, maka jumlah data akan semakin banyak, kompleks dan rumit. Untuk itu perlu segera dilakukan analisis data melalui reduksi data, Mereduksi data berarti merangkum, memilih dan memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya. Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan mempermudah peneliti untuk selanjutnya, dan mencarinya bila diperlukan. Dalam hal ini kriteria data yang dapat direduksi adalah data yang tidak ada hubungannya dengan dokumen halal bahan maka tidak perlu digunakan atau diabaikan, sehingga dapat direduksi.

3. Penyajian Data (*Data Display*) Setelah data direduksi, maka langkah selanjutnya adalah menampilkan data. Dalam penelitian kualitatif, data yang disajikan dalam bentuk teks yang bersifat naratif. Pada tahapan ini data juga akan diolah menggunakan beberapa analisis diantaranya yaitu analisis kesenjangan dan juga diolah menggunakan digaram sebab akibat.
4. Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi (*Conclusion Dra Working Instruction (WI)ng/ verification*) Kesimpulan dalam penelitian kualitatif adalah temuan baru yang sebelumnya belum pernah ada. Temuan dapat berupa deskripsi atau gambaran suatu obyek yang sebelumnya masih remang-remang atau gelap sehingga setelah diteliti menjadi jelas. Dalam penarikan kesimpulan ini akan ditemukan juga solusi atau rekomendasi yang akan diolah menggunakan teknik 5W+1H.



Gambar 2. Model Analisis Data Interaktif Miles dan Huberman

#### 3.4.1 Analisis Kesenjangan (*Gap Analysis*)

Analisis kesenjangan (*Gap Analysis*) merupakan metode atau alat bantu suatu lembaga atau perusahaan yang digunakan untuk membandingkan kinerja aktual dengan potensial atau yang diharapkan. Tujuan dari analisis kesenjangan adalah untuk mengetahui kesenjangan antara kondisi aktual dengan standar atau harapan

tertentu (Amelia, 2024). Langkah awal dari metode ini adalah mengidentifikasi *gap* antara prosedur yang dilakukan dengan prosedur standar tertulis dengan menentukan bobot skor terhadap penerapan PP Nomor 42 Tahun 2024 tentang Kewajiban Bersertifikat Halal di perusahaan menggunakan *Gap analysis checklist*.

Terdapat dua jenis formulir *checklist* yaitu formulir *scoring* dan rekapitulasi penyimpangan. Penentuan atau pemberian bobot skor tersebut dilakukan dengan cara membandingkan antara penerapan dengan PP Nomor 42 Tahun 2024 tentang Kewajiban Bersertifikat Halal di PT. XYZ. *Checklist* dalam penelitian berisi hal-hal yang berkaitan dengan kewajiban bersertifikat halal sesuai dengan PP Nomor 42 Tahun 2024. Langkah selanjutnya adalah perhitungan persentase penerapan masing-masing terhadap aspek pada PP No. 42 Tahun 2024 dari penjumlahan bobot. Penentuan bobot skor adalah sebagai berikut (Sutrisno dkk, 2024):

1. Skor 5: Jika perusahaan tidak memahami aktivitas tersebut diperlukan, tidak memiliki prosedur implementasi kewajiban sertifikasi halal bagi produk dan bahan sesuai dengan PP No. 42 Tahun 2024
2. Skor 4: Jika perusahaan tidak melakukan aktivitas tersebut serta tidak memiliki prosedur implementasi kewajiban sertifikasi halal bagi produk dan bahan sesuai dengan PP No. 42 Tahun 2024 atau Perusahaan melakukan standar hanya Sebagian kecil.
3. Skor 3: Jika perusahaan hanya melakukan aktivitas tersebut terkadang saja atau belum terdapat konsistensi dalam melakukan aktivitas atau standar sudah dilakukan namun masih setengahnya sehingga dalam penerapannya masih dianggap ragu-ragu.

4. Skor 2: Jika perusahaan telah melakukan aktivitas implementasi kewajiban sertifikasi halal bagi produk dan bahan sesuai dengan PP No. 42 Tahun 2024, namun masih terdapat kekurangan dalam aktivitas tersebut atau terdapat sedikit kendala dalam penerapannya.
5. Skor 1: Jika perusahaan telah melakukan aktivitas implementasi kewajiban sertifikasi halal bagi produk dan bahan sesuai dengan PP No. 42 Tahun 2024 sehingga tidak terdapat kesenjangan antara peraturan tersebut dengan penerapan di lapangan.

Perhitungan persentase penerapan dari penjumlahan bobot adalah sebagai berikut:

$$\text{Persentase Nilai GAP} = \frac{\sum \text{Skor Tiap Parameter}}{\sum \text{Skor Maksimal}} \times 100\%$$

Perhitungan persentase ini dilakukan untuk mengetahui seberapa besar ketimpangan yang terjadi pada kondisi *real* lapangan dengan PP No. 42 Tahun 2024 tentang Kewajiban Bersertifikat Halal. *Range* persentase penerapan dari penjumlahan bobot berarti sebagai berikut (Sutrisno dkk. 2024):

1. Nilai persentase  $\geq 81\%$ : Penerapan kewajiban sertifikasi halal di PT. XYZ tidak sesuai dengan PP No. 42 Tahun 2024.
2. Nilai persentase 61-80%: Penerapan kewajiban sertifikasi halal di PT. XYZ kurang sesuai dengan PP No. 42 Tahun 2024.
3. Nilai persentase 41-60%: Penerapan kewajiban sertifikasi halal di PT. XYZ masih ragu-ragu.
4. Nilai persentase 21-40%: Penerapan kewajiban sertifikasi halal di PT. XYZ cukup sesuai dengan PP No. 42 Tahun 2024.

5. Nilai persentase  $\leq 20\%$ : Penerapan kewajiban sertifikasi halal di PT. XYZ sesuai dengan PP No. 42 Tahun 2024.

#### **3.4.2 Analisis Lanjutan - Diagram Sebab Akibat (*Cause Effect Diagram*)**

Analisis ini dilakukan untuk menemukan faktor yang menjadi penghambat dari setiap elemen yang mengalami ketidak sesuaian di perusahaan terkait dengan kewajiban sertifikasi halal. Aspek yang memiliki bobot skor 3-5 maka harus dilakukan analisis diagram sebab-akibat. Data yang mendukung dalam analisis diagram sebab akibat adalah hasil wawancara dan kegiatan observasi. Penyebab adanya faktor penghambat di perusahaan dapat berasal dari manusia (*man power*), bahan (*material*), peralatan (*machines*), metode/proses/prosedur (*method*), pengukuran (*measurement*) dan lingkungan (*environment/mother nature*). Hasil yang didapatkan melalui analisis diagram sebab akibat ini akan menjadi evaluasi untuk memperbaiki faktor penyimpangan yang ada sehingga peneliti dapat melakukan rekomendasi mengenai kepatuhan terhadap kewajiban sertifikasi halal di PT. XYZ.

#### **3.4.3 Analisis Lanjutan - Teknik 5W+1H**

Teknik ini digunakan untuk memberikan rekomendasi tindak lanjut khususnya yang ditujukan terhadap *gap* pada penerapan kewajiban sertifikasi halal di perusahaan yang sebelumnya mendapatkan bobot 3-5. Rekomendasi penelitian dirumuskan menggunakan 6 prinsip utama yang terdiri dari *what*, *when*, *where*, *when*, *who* dan *how*. Persyaratan ini digunakan sebagai kelengkapan evaluasi dalam merumuskan perbaikan yang ada di perusahaan. Hasil dari perumusan yang

dilakukan dengan teknik 5W+1H dapat menjadikan perbaikan terhadap *gap* dengan lebih terperinci dan runtut.

### **3.5 Prosedur Penelitian**

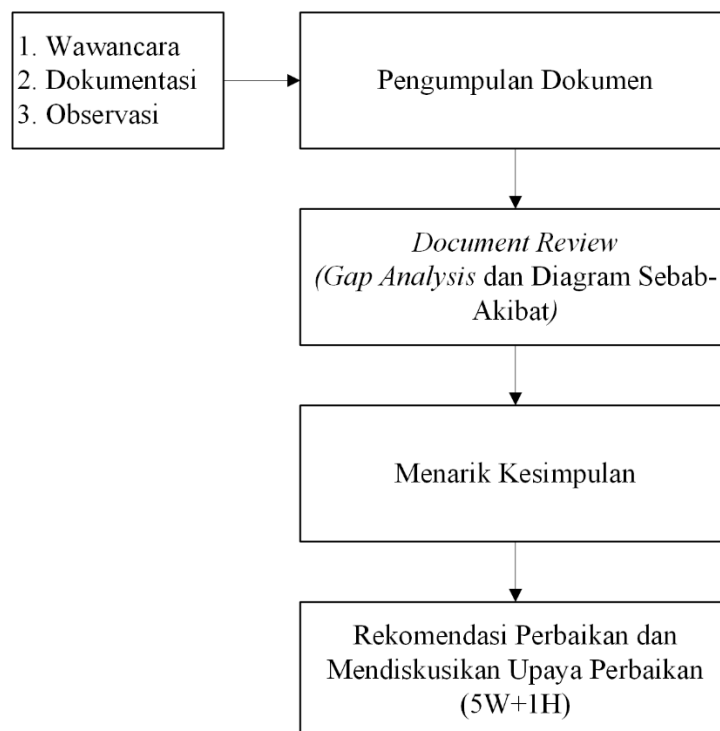
Prosedur penelitian dibagi menjadi 2 tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama.

#### **3.5.1 Penelitian Pendahuluan**

Melakukan diskusi sekaligus wawancara dengan team *purchasing* dan *supply chain* PT. XYZ untuk mendapatkan informasi kondisi aktual pengetahuan *supplier* bahan baku mengenai kewajiban halal pada makanan/minuman.

#### **3.5.2 Penelitian Utama**

1. Pengumpulan dokumen hasil audit, dokumen SJPH, dokumen daftar bahan baku yang digunakan yang dilengkapi dengan asal sertifikat halal bahan dan tanggal expired sertifikat halal.
2. Melakukan *review* semua dokumen yang ada sekaligus *me-review* hasil diskusi untuk melihat dan mengevaluasi penerapan PP. Nomor 42 Tahun 2024 tentang kewajiban bersertifikat halal produk minuman di PT. XYZ serta mengetahui efektivitas implementasi regulasi, tantangan yang dihadapi, dan upaya perbaikan ke depan.
3. Memberikan solusi terhadap kendala-kendala yang ditemukan dan dihadapi. Selain itu, peningkatan terkait hal ini juga dapat dilakukan dengan melakukan kaji ulang manajemen atau training terkait Sistem Jaminan Produk Halal terhadap tim manajemen halal terutama mengenai bahan baku yang berasal dari luar negeri (LN).



Gambar 3. Diagram Alir Penelitian Utama

### 3.6 Jadwal Penelitian

Tabel 2. Jadwal Penelitian

No.	Kegiatan	Juli 2025		Agustus 2025	
		Minggu ke-3	Minggu ke-4	Minggu ke-1	Minggu ke-2
1.	Pengumpulan data				
2.	Pengolahan data				
3.	Penulisan Laporan Hasil				
4.	Bimbingan ke pembimbing				
5.	Pengajuan Sidang				
6.	Sidang TA				

## IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini membahas tentang: (1) *Gap Analysis*, (2) Analisis Faktor-Faktor yang Menyebabkan Ketidaksesuaian Penerapan PP No.42 Tahun 2024.

### 4.1 *Gap Analysis*

*Gap analysis* dilakukan dengan membandingkan penerapan peraturan pada perusahaan dengan peraturan sesungguhnya yang diatur pada PP No.42 Tahun 2024. Penilaian dilakukan dengan memberikan skor 1-5, skor tersebut diberikan dengan kriteria penilaian yaitu (1) Skor 5 diberikan apabila pada saat wawancara dan observasi dokumen, staff tidak mengerti dan memahami terkait peraturan tersebut dan tidak ada prosedur serta implementasi yang dilakukan; (2) Skor 4 diberikan apabila pada saat wawancara dan observasi dokumen, staff mengerti dan memahami adanya peraturan tersebut namun perusahaan tidak memiliki prosedur serta implementasi yang dilakukan; (3) Skor 3 diberikan ketika hasil wawancara dan observasi dokumen menunjukkan bahwa perusahaan mengerti dan memahami adanya peraturan, perusahaan memiliki prosedur terhadap peraturan dibuktikan dengan dokumen Standar Operasional Prosedur (SOP) atau *Working Instruction* (WI) atau *appendix* yang dimiliki oleh Perusahaan namun ditemukan bahwa implementasi belum konsisten dikarenakan perusahaan tidak bisa membuktikan adanya dokumen atau catatan tertulis hasil implementasi secara rutin; (4) Skor 2 diberikan ketika hasil wawancara dan observasi dokumen menunjukkan perusahaan mengerti dan memahami adanya peraturan, perusahaan memiliki prosedur terhadap peraturan dibuktikan dengan dokumen Standar Operasional Prosedur (SOP) atau *Working Instruction* (WI) atau *appendix* yang dimiliki oleh perusahaan dan perusahaan memiliki bukti implementasi namun belum tersusun secara rapi dan

terpusat; lalu (5) Skor 1 diberikan ketika hasil wawancara dan observasi dokumen menunjukkan hasil perusahaan mengerti dan memahami adanya peraturan, perusahaan memiliki prosedur terhadap peraturan dibuktikan dengan dokumen Standar Operasional Prosedur (SOP) atau *Working Instruction* (WI) atau appendix yang dimiliki oleh perusahaan dan perusahaan memiliki bukti implementasi yang rapi dan terpusat

#### 4.1.1 Data Hasil Wawancara

Langkah awal dilakukan dengan mengolah data hasil wawancara pada pertanyaan yang memiliki skor 3-5 dikarenakan pada skor tersebut lah *gap* mulai terjadi. Selanjutnya dilakukan perhitungan *Gap Analysis* dan didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 3. *Gap Analysis* Hasil Wawancara

No.	Topik Pertanyaan	Skor <i>Gap</i>	Jumlah Pertanyaan	Persentase <i>Gap</i>
1.	Pertanyaan umum mengenai kepatuhan supplier terhadap sertifikasi halal (PP No. 42 Tahun 2024)	5	0	0%
		4	0	0%
		3	6	12.86%
		2	2	2.86%
		1	2	1.43%
	(Pertanyaan No: 1 – 10)	<b>Jumlah % <i>Gap</i></b>		<b>17.15%</b>
2.	Pertanyaan terkait dokumen dan bukti kepatuhan supplier	5	0	0%
		4	2	5.71%
		3	1	2.14%
		2	0	0%
		1	2	1.43%
	(Pertanyaan No: 11 – 15)	<b>Jumlah % <i>Gap</i></b>		<b>9.28%</b>
3.	Pertanyaan mengenai daftar bahan baku perusahaan	5	0	0%
		4	0	0%
		3	0	0%
		2	1	1.43%
		1	4	2.86%
	(Pertanyaan No: 16 – 20)	<b>Jumlah % <i>Gap</i></b>		<b>4.29%</b>
4.	Pertanyaan apabila daftar bahan baku belum terupdate	5	0	0%
		4	2	5.71%
		3	2	4.29%
		2	0	0%
	(Pertanyaan No: 21 – 24)	<b>Jumlah % <i>Gap</i></b>		<b>0%</b>

	1	0	0%
	<b>Jumlah % Gap</b>		<b>10%</b>
5. Pertanyaan mengenai upaya peningkatan kepatuhan	5	0	0%
	4	1	0.71%
	3	2	4.29%
(Pertanyaan No: 25 – 28)	2	1	1.43%
	1	0	0%
	<b>Jumlah % Gap</b>		<b>6.43%</b>
<b>Total</b>	<b>28</b>		<b>47.15%</b>

Keterangan:  $\leq 20\%$ =sesuai, 21-40%=cukup sesuai, 41-60%=ragu-ragu, 61-80%=kurang sesuai,  $\geq 81\%$ =tidak sesuai ; Daftar pertanyaan beserta penilaian dapat ditemukan pada Lampiran 1.

Dari hasil analisis tersebut diketahui bahwa penerapan kewajiban sertifikasi halal di PT. XYZ masih ragu-ragu. Hal tersebut ditunjukkan dari nilai persentase *Gap* yang didapatkan dari analisis hasil wawancara kepada tim *purchasing* dan *supply chain* adalah 47.15%. Maka selanjutnya dilakukan analisa sebab akibat untuk mengetahui permasalahan secara lebih mendalam untuk pertanyaan yang mendapatkan skor 5-3 sesuai dengan tingkat skor ketidaksesuaian. Dimana skor 5 berarti jika perusahaan tidak memahami aktivitas tersebut diperlukan, tidak memiliki prosedur implementasi kewajiban sertifikasi halal bagi produk dan bahan sesuai dengan PP No. 42 Tahun 2024; Skor 4 berarti jika perusahaan tidak melakukan aktivitas tersebut serta tidak memiliki prosedur implementasi kewajiban sertifikasi halal bagi produk dan bahan sesuai dengan PP No. 42 Tahun 2024 atau Perusahaan melakukan standar hanya Sebagian kecil; dan Skor 3 berarti jika perusahaan hanya melakukan aktivitas tersebut terkadang saja atau belum terdapat konsistensi dalam melakukan aktivitas atau standar sudah dilakukan namun masih setengahnya sehingga dalam penerapannya masih dianggap ragu-ragu.

Penentuan *range* untuk penarikan kesimpulan hasil persentase *Gap* ditentukan apabila persentase *gap*  $\leq 20\%$  maka penerapan kewajiban halal di PT. XYZ sudah sesuai dengan PP. No 42 Tahun 2025, hasil tersebut didapatkan dari

perhitungan skor terendah dibagi total skor dikali 100% atau apabila dinotasikan yaitu:

$$\frac{1 \times 28}{5 \times 28} \times 100\% = 20\%$$

Perhitungan tersebut didapatkan dari 1 atau nilai skor yang memiliki *gap* terkecil dikalikan total pertanyaan dibagi 5 atau nilai skor yang memiliki *gap* terbesar dikali total pertanyaan dan hasilnya dikalikan seratus persen. Persentase tersebutlah yang selanjutnya dijadikan acuan penerapan sesuai karena hasil perhitungan skor dari *gap* terkecil. Begitu pula untuk perhitungan *range* lainnya.

#### 4.1.2 Data Hasil Observasi Dokumen

Berikutnya dilakukan *gap analysis* untuk hasil observasi kelengkapan dan kesesuaian dokumen yang dimiliki oleh PT. XYZ dan didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 4. *Gap Analysis* Hasil Observasi Dokumen

Skor <i>Gap</i>	Jumlah Dokumen	Persentase <i>Gap</i>
5	0	0%
4	2	8%
3	6	18%
2	4	8%
1	8	8%
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>42%</b>

Keterangan:  $\leq 20\%$ =sesuai, 21-40%=cukup sesuai, 41-60%=ragu-ragu, 61-80%=kurang sesuai,  $\geq 81\%$ =tidak sesuai ; Jenis dokumen yang di periksa dapat dilihat pada Lampiran 2.

Dari hasil analisis tersebut diketahui bahwa penerapan kewajiban sertifikasi halal dalam hal dokumentasi di PT. XYZ masih ragu-ragu. Hal tersebut ditunjukkan dari nilai persentase *Gap* yang didapatkan dari analisis hasil observasi beberapa dokumen pemenuhan kewajiban sertifikasi halal adalah 42%. Maka selanjutnya dilakukan analisa sebab akibat untuk mengetahui permasalahan secara lebih

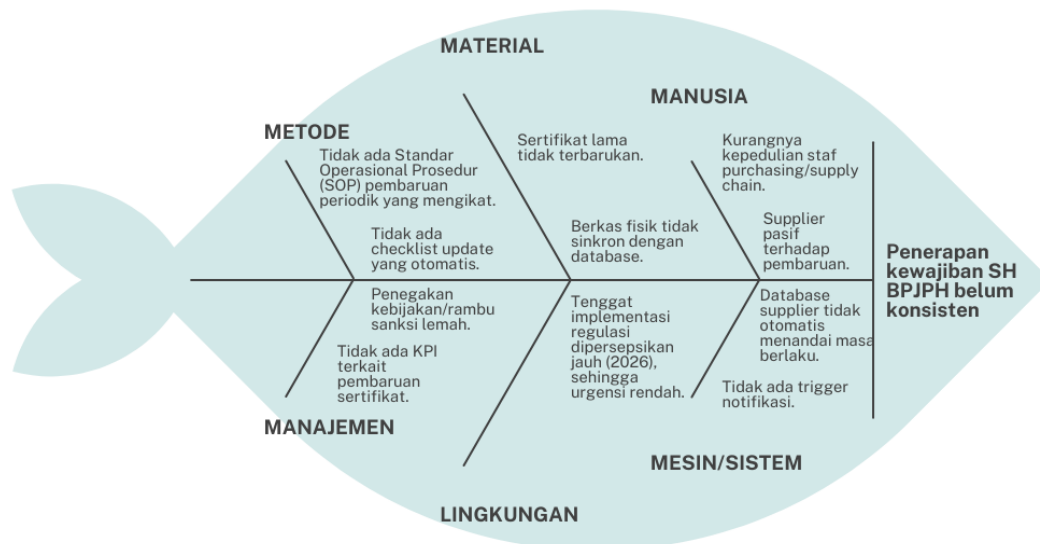
mendalam untuk pertanyaan yang mendapatkan skor 5-3 sesuai dengan tingkat skor ketidaksesuaian.

#### 4.2 Analisis Lanjutan (Diagram Sebab Akibat dan 5W+1H)

Analisis lanjutan dengan diagram sebab akibat dilakukan untuk mengetahui menentukan penyebab masalah yang terjadi pada proses manufaktur dan melibatkan banyak variasi disetiap prosesnya. Selanjutnya, setelah diketahui penyebab masalah yang terjadi maka dilanjutkan analisis lanjutan berikutnya yaitu 5W+1H untuk mendapatkan rekomendasi secara rinci terhadap permasalahan yang ada.

##### 4.2.1 Permasalahan Hasil Wawancara

- 1) Permasalahan Nomor 1: Seluruh supplier bahan baku saat ini masih memiliki sertifikat halal yang masih berlaku sesuai dengan ketentuan PP No. 42 Tahun 2024, akan tetapi dalam penerapannya perusahaan belum konsisten melakukan update sertifikat halal



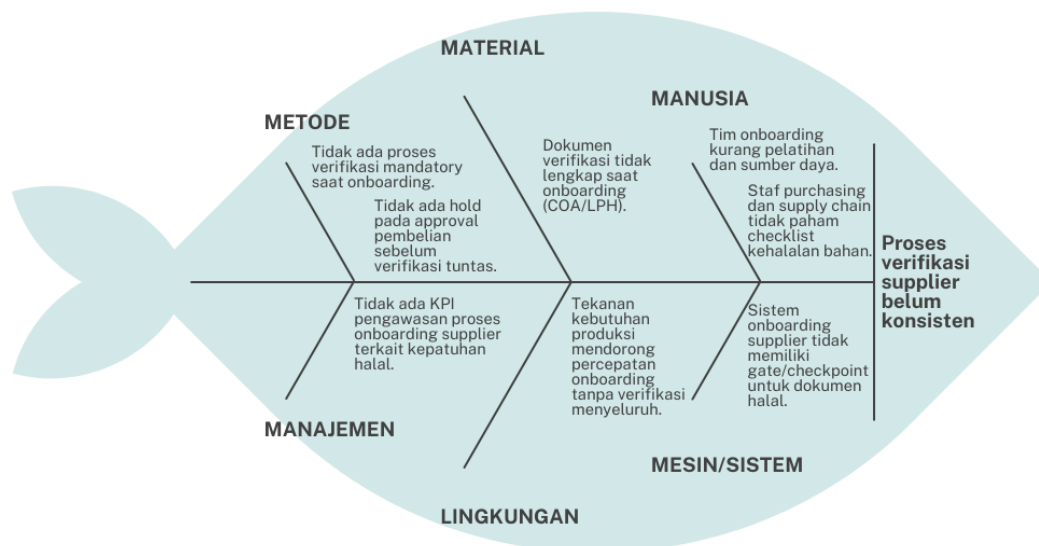
Gambar 4. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.1

Tabel 5. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.1

<b>Analisis 5W+1H</b>	
<b>Apa (target)</b>	Konsistensi pembaruan sertifikat halal pada 100% supplier aktif.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Mencegah penggunaan bahan dari supplier dengan sertifikat kedaluwarsa untuk meminimalkan risiko ketidaksesuaian dengan peraturan (PP No. 42 Tahun 2024).
<b>Dimana (lokasi)</b>	Modul <i>Supplier Master</i> dan <i>Procurement System</i> (database pusat).
<b>Kapan (waktu)</b>	Implementasi mulai Q4 2025; pengecekan bulanan; target kepatuhan penuh Q2 2026.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	<i>Purchasing</i> , QA, IT.
<b>Bagaimana (cara)</b>	Buat Standar Operasional Prosedur (SOP) pembaruan, tetapkan pemilik data tiap supplier, integrasikan notifikasi 90/60/30 hari pada ERP, dan lakukan verifikasi setiap bulan.

Tidak konsistennya pembaruan sertifikat halal pada supplier memperlihatkan celah operasional yang dapat menimbulkan ketidakpatuhan terhadap PP No. 42 Tahun 2024. Analisis sebab akibat mengidentifikasi faktor utama pada aspek sumber daya manusia, prosedur, sistem informasi, dan lemahnya penegakan kebijakan manajerial. Oleh karena itu, target perbaikan diarahkan pada penataan ulang proses pembaruan dokumen melalui Standar Operasional Prosedur (SOP) yang mengatur frekuensi pengecekan dan pemilik data. Rencana tindakan ini diperlukan untuk mencegah penggunaan bahan dari supplier dengan sertifikat yang kedaluwarsa sehingga mengurangi risiko hukum dan gangguan reputasi perusahaan. Pelaksanaan yang direkomendasikan dilakukan pada sistem master supplier dan modul pengadaan mulai Q4 2025 dengan tanggung jawab operasional pada *Purchasing* dan QA. Implementasi teknis dilaksanakan melalui integrasi alarm masa berlaku pada ERP dan verifikasi berkala guna memastikan keberlanjutan kepatuhan.

- 2) Permasalahan Nomor 2: Proses verifikasi sertifikasi halal dilakukan terhadap supplier baru maupun lama, namun dalam penerapannya perusahaan belum konsisten melakukan verifikasi terhadap supplier, terutama supplier baru.



Gambar 5. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.2

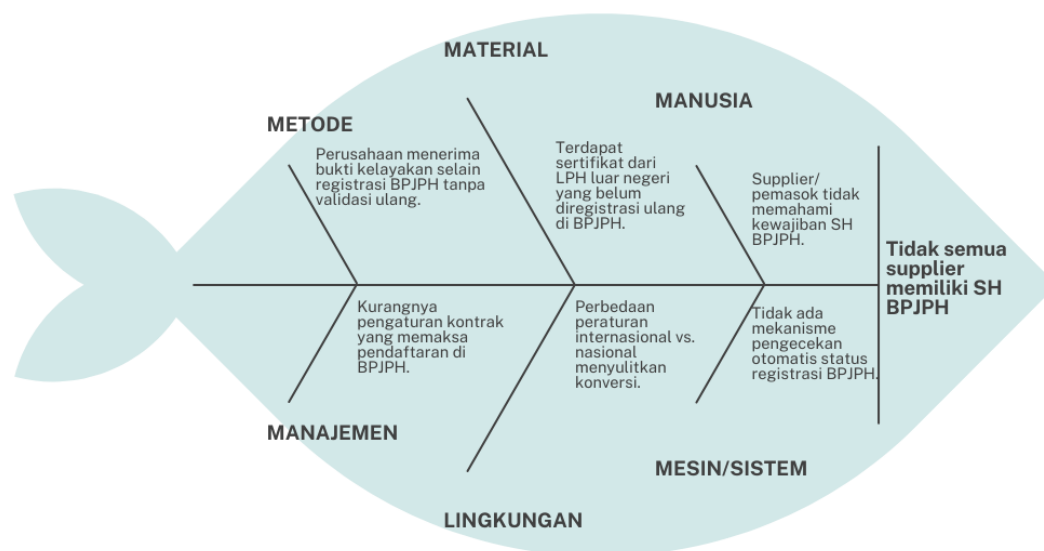
Tabel 6. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.2

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Standarisasi verifikasi halal untuk seluruh supplier (baru dan lama) melalui <i>checklist</i> wajib.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Mencegah pemasukan bahan tidak tervalidasi yang dapat memecah keberlanjutan kehalalan produk.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Di proses onboarding vendor (Vendor Approval Process) dan sistem <i>procurement</i> .
<b>Kapan (waktu)</b>	Segera diterapkan; verifikasi awal wajib sebelum PO, review ulang tiap 6 bulan.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	<i>Purchasing</i> , QA, Legal.
<b>Bagaimana (cara)</b>	Buat Standar Operasional Prosedur (SOP) onboarding yang mewajibkan dokumen (SH/LPH/COA), <i>hold</i> sistem sampai verifikasi selesai, dan lakukan audit <i>onboarding</i> acak.

Tidak konsistennya verifikasi halal pada supplier baru membuktikan bahwa adanya kelemahan kontrol dalam proses pengadaan dan *onboarding* vendor. Analisis sebab akibat memperlihatkan bahwa akar masalah terletak pada ketiadaan metode penguncian (*gate*) dalam sistem *onboarding*, keterbatasan kapasitas tim, serta tekanan produksi yang memprioritaskan kecepatan di atas kepatuhan. Oleh

karenanya, target perbaikan adalah menetapkan mekanisme verifikasi baku yang mengharuskan bukti kehalalan lengkap sebelum *supplier* diterima. Langkah tersebut diperlukan untuk memastikan bahan baku yang masuk memenuhi standar halal dan mengurangi potensi *product recall* atau sanksi regulatori. Pelaksanaan dilaksanakan pada proses *onboarding* vendor, dengan QA sebagai pihak verifikator utama. Implementasi teknis meliputi Standar Operasional Prosedur (SOP) *onboarding*, penundaan penerbitan PO hingga verifikasi selesai, serta pelatihan tim *onboarding*.

- 3) Permasalahan Nomor 4: Tidak semua *supplier* bahan baku saat ini telah bersertifikat halal BPJPH.



Gambar 6. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.4

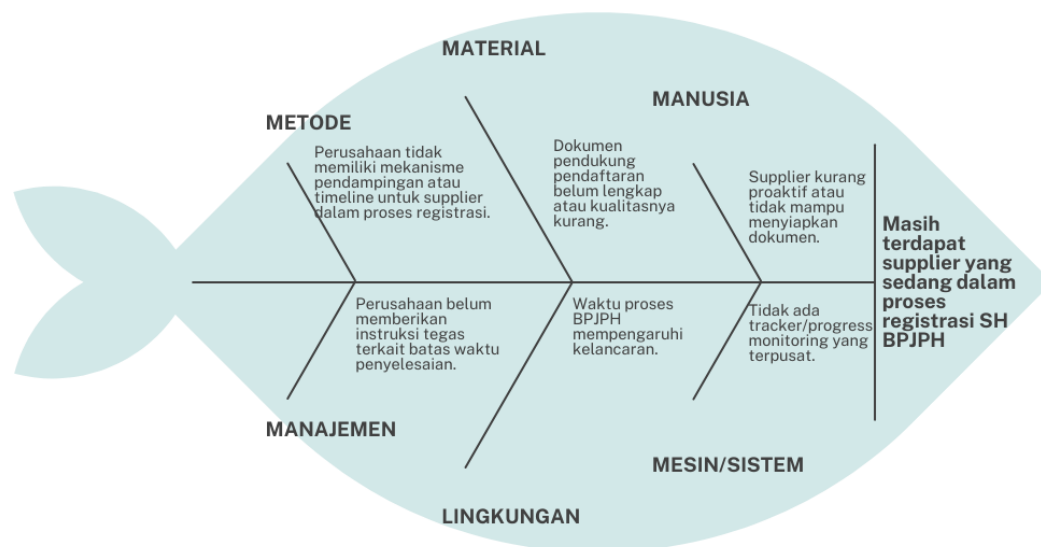
Tabel 7. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.4

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Memastikan semua <i>supplier</i> memiliki sertifikat halal yang teregistrasi di BPJPH untuk produk yang masuk pasar Indonesia.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Untuk memenuhi ketentuan PP No. 42 Tahun 2024 dan menghindari ketidakabsahan sertifikat luar negeri.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Di proses validasi dokumen <i>supplier</i> dan klausul kontrak pengadaan.

<b>Kapan (waktu)</b>	Validasi massal dimulai Q4 2025; perbaikan kontrak berlaku segera pada kontrak baru.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	QA, Legal, <i>Purchasing</i> .
<b>Bagaimana (cara)</b>	Lakukan <i>cross check</i> manual/daring terhadap <i>database</i> BPJPH, bantu supplier registrasi ulang bila perlu, dan cantumkan syarat BPJPH dalam MoU/kontrak.

Adanya supplier yang belum memiliki sertifikasi yang teregistrasi di BPJPH merupakan risiko kepatuhan regulatori yang perlu ditangani. Berdasarkan analisis sebab akibat, akar masalah berkaitan dengan adanya penerimaan sertifikat halal selain BPJPH dan lemahnya mekanisme verifikasi terhadap status registrasi. Oleh karena itu, target perbaikan diarahkan pada validasi kepatuhan BPJPH untuk seluruh supplier dan revisi klausul kontrak agar mensyaratkan registrasi BPJPH. Tindakan ini diperlukan karena regulasi nasional mensyaratkan kepatuhan terhadap mekanisme sertifikasi domestik dan bukan pengganti dari sertifikat asing (PP No. 39 Tahun 2021 dan PP No. 42 Tahun 2024). Implementasi dilakukan pada proses verifikasi supplier dan negosiasi kontrak mulai Q4 2025 dengan peran aktif Legal dan QA serta *Purchasing*. Pelaksanaan teknis meliputi verifikasi daring ke *database* BPJPH, fasilitasi registrasi ulang, dan penetapan sanksi kontraktual bagi supplier yang tidak mematuhi.

- 4) Permasalahan Nomor 5: Saat ini masih terdapat supplier yang sedang dalam proses pengajuan sertifikasi halal BPJPH sehingga belum mendapatkan SH BPJPH.



Gambar 7. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.5

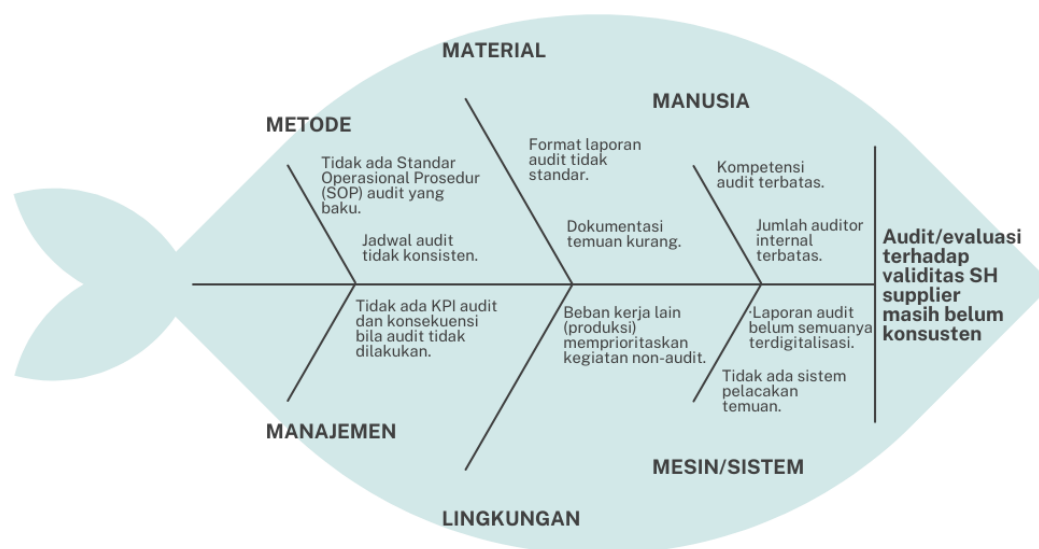
Tabel 8. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.5

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Memastikan supplier dalam proses menyelesaikan pendaftaran SH sesuai target waktu.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Agar tidak terjadi celah <i>non compliance</i> di bahan baku yang digunakan.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Pada daftar supplier yang berstatus “ <i>in progress</i> ” di database perusahaan.
<b>Kapan (waktu)</b>	Percepat penyelesaian; target penyelesaian maksimal akhir 2025 atau <i>earliest possible</i> .
<b>Siapa (pelaksana)</b>	Supplier (pelaksana), dibantu oleh QA dan <i>Purchasing</i> (fasilitator).
<b>Bagaimana (cara)</b>	Bentuk tim pendamping, buat <i>checklist</i> dokumen, sediakan template pendaftaran, monitoring mingguan, dan eskalasi masalah ke manajemen bila stagnan.

Adanya supplier yang masih berstatus pengajuan sertifikasi menandakan adanya celah koordinasi antara perusahaan dengan *supplier*. Pada analisis sebab akibat menunjukkan hambatan dokumen, keterbatasan kapasitas supplier, dan tidak teraturnya mekanisme monitoring progres sebagai penyebab utama. Oleh karena itu, target perbaikan adalah mempercepat penyelesaian proses pendaftaran melalui pendampingan aktif dan pengaturan *timeline* yang terikat. Tindakan ini diperlukan untuk memastikan bahan baku tidak menimbulkan risiko kepatuhan saat digunakan dalam produksi. Pelaksanaan dilakukan pada daftar supplier *in progress* dengan

koordinasi langsung dari QA dan *Purchasing*. Langkah operasional meliputi penyediaan template dokumen, pendampingan administratif, dan monitoring berbasis *dashboard* mingguan untuk mengukur progres.

- 5) Permasalahan Nomor 6: Tim *Purchasing* dan *Supply Chain* secara berkala melakukan audit atau evaluasi terhadap kelengkapan dan validitas sertifikat halal dari *supplier*, namun dalam penerapannya perusahaan belum konsisten.



Gambar 8. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.6

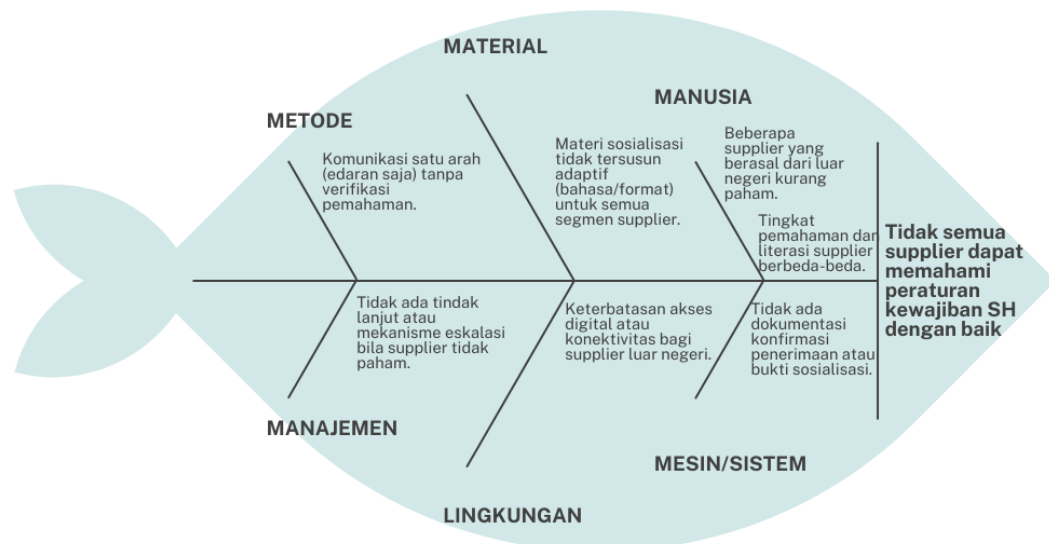
Tabel 9. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.6

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Menetapkan audit halal rutin (setiap 6 bulan) dan sistematis.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Untuk menjamin validitas sertifikat sekaligus <i>supply</i> bahan sesuai klaim.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Audit terhadap <i>supplier</i> terpilih dan dokumentasi di sistem ERP/audit <i>tool</i> .
<b>Kapan (waktu)</b>	Mulai Q1 2026, interval 6 bulan
<b>Siapa (pelaksana)</b>	QA, <i>Purchasing</i> .
<b>Bagaimana (cara)</b>	Susun Standar Operasional Prosedur (SOP) audit, gunakan checklist standar, digitalisasi laporan, dan tetapkan rencana tindak lanjut (CAPA) untuk setiap temuan.

Tidak konsistennya pelaksanaan audit halal menjadi kelemahan kontrol yang dapat mengakibatkan temuan tidak tertangani dan potensi penyalahgunaan klaim kehalalan oleh pemasok. Dari analisa sebab akibat, diketahui penyebabnya adalah

keterbatasan sumber daya manusia auditor, ketiadaan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang baku, dan kurangnya sistem pelaporan terintegrasi. Rekomendasi 5W+1H menitikberatkan pada penetapan jadwal audit berkala, digitalisasi laporan, dan pembentukan tim auditor terlatih. Langkah tersebut penting karena audit merupakan mekanisme deteksi dini dan pencegahan ketidaksesuaian dalam rantai pasok halal. Implementasi yang disarankan melibatkan QA dan *Purchasing* mulai Q1 2026 dengan interval enam bulan. Secara teknis, perusahaan perlu mengembangkan *checklist* standar, sistem penyimpanan temuan, serta tata laksana CAPA untuk menutup celah temuan.

- 6) Permasalahan Nomor 8: Tim telah menginformasikan kewajiban sertifikat halal kepada seluruh supplier sesuai dengan batas waktu yang ditentukan oleh pemerintah, namun dalam penerapannya tidak semua supplier dapat memahami dengan baik dan perusahaan tidak melakukan tindakan lebih lanjut terhadap hal tersebut.



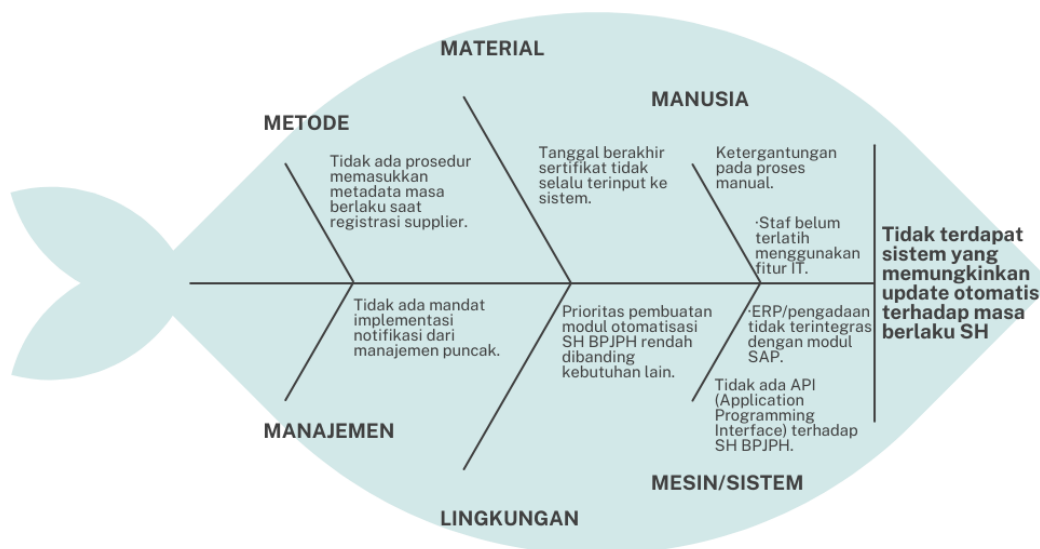
Gambar 9. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.8

Tabel 10. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.8

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Meningkatkan efektivitas sosialisasi agar semua supplier memahami kewajiban halal.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Agar supplier mengambil tindakan tepat waktu dan memenuhi syarat regulasi.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Melalui kombinasi MoU/kontrak, sosialisasi daring/luring, dan dokumentasi resmi.
<b>Kapan (waktu)</b>	Program sosialisasi terencana setiap bulan atau apabila ada supplier baru mulai Oktober 2025.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	QA, <i>Purchasing</i> .
<b>Bagaimana (cara)</b>	Siapkan materi modular (mix bahasa), adakan sesi interaktif, minta tanda terima dan verifikasi pemahaman ( <i>quiz</i> /konfirmasi tertulis).

Adanya perbedaan pemahaman supplier terhadap kewajiban sertifikat halal menunjukkan kegagalan komunikasi organisasi yang bersifat segmentatif. Analisis sebab akibat menunjukkan masalah pada format materi, metode komunikasi yang satu arah, serta ketiadaan tindak lanjut yang memverifikasi pemahaman. Oleh karena itu, target perbaikan diarahkan pada desain program sosialisasi yang adaptif dan terdokumentasi sehingga dapat menjangkau berbagai segmen supplier. Tindakan ini diperlukan agar informasi tidak hanya tersampaikan tetapi juga diimplementasikan oleh *supplier* sehingga mereka dapat secara aktif melakukan pendaftaran atau pembaruan sertifikat. Pelaksanaan diselenggarakan oleh QA dan *Purchasing* mulai bulan Oktober dengan format campuran daring dan luring. Implementasi teknis mencakup pembuatan materi modular, sesi tanya jawab, bukti tanda terima, serta verifikasi pemahaman melalui alat evaluasi.

- 7) Permasalahan Nomor 12: Tidak terdapat sistem yang memungkinkan update otomatis atau memberikan notifikasi terhadap masa berlaku sertifikat halal supplier.



Gambar 10. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.12

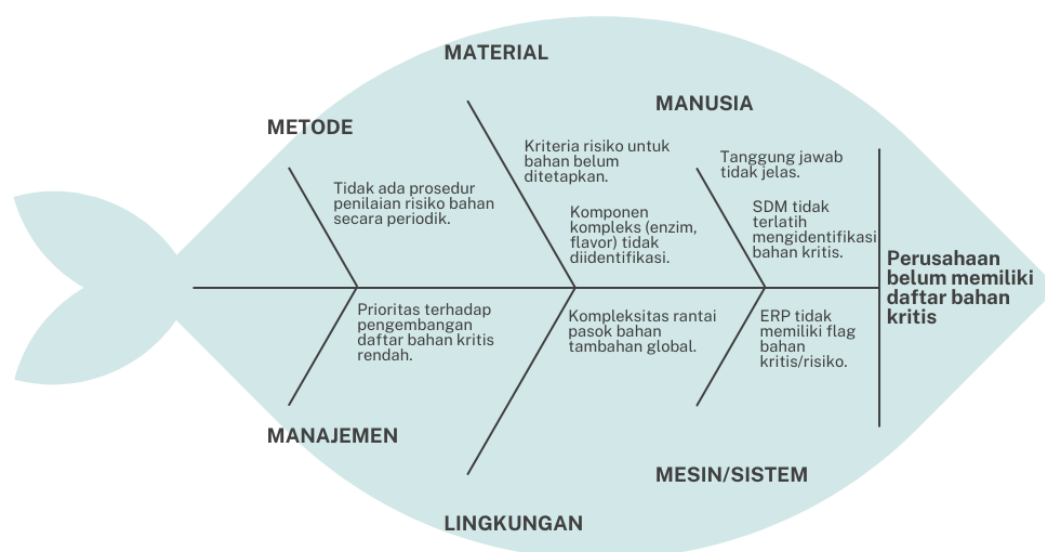
Tabel 11. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.12

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Mengimplementasikan notifikasi otomatis masa berlaku sertifikat di ERP.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Untuk menghindari kelalaian penggunaan sertifikat yang telah kedaluwarsa.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Modul Supplier Master dan <i>Procurement System</i> (ERP) terpusat.
<b>Kapan (waktu)</b>	Desain dan uji coba Q4 2025; implementasi produksi Q1 2026.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	IT (lead), QA (konten dan verifikasi), <i>Purchasing</i> .
<b>Bagaimana (cara)</b>	Tambah <i>field</i> masa berlaku SH, atur alarm 90/60/30 hari, kirim notifikasi email dan <i>dashboard</i> , dan integrasikan dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) pembaruan.

Tidak adanya mekanisme notifikasi masa berlaku sertifikat menunjukkan kelemahan sistem informasi yang berdampak pada risiko operasional dan kepatuhan terhadap PP No. 42 Tahun 2024. Berdasarkan analisis sebab akibat, masalah terdapat pada ketiadaan integrasi ERP, input metadata yang tidak konsisten, dan prioritas investasi TI yang rendah. Oleh karena itu, target perbaikan adalah pengembangan fitur notifikasi otomatis pada sistem pengadaan yang memicu tindakan preventif. Langkah ini diperlukan untuk menutup gap antara dokumen fisik dan kontrol digital sehingga potensi penggunaan bahan dari supplier

dengan sertifikat kadaluwarsa dapat diminimalkan. Pelaksanaan teknis dilakukan pada modul supplier ERP dengan peran IT dan QA mulai Q1 2026. Implementasi melibatkan penambahan *field* masa berlaku, pengaturan *threshold* notifikasi, dan pengujian end to end sebelum dioperasikan.

- 8) Permasalahan Nomor 14: Perusahaan belum memiliki daftar bahan kritis atau bahan berisiko tinggi yang memerlukan pengawasan ketat terkait status kehalalannya.



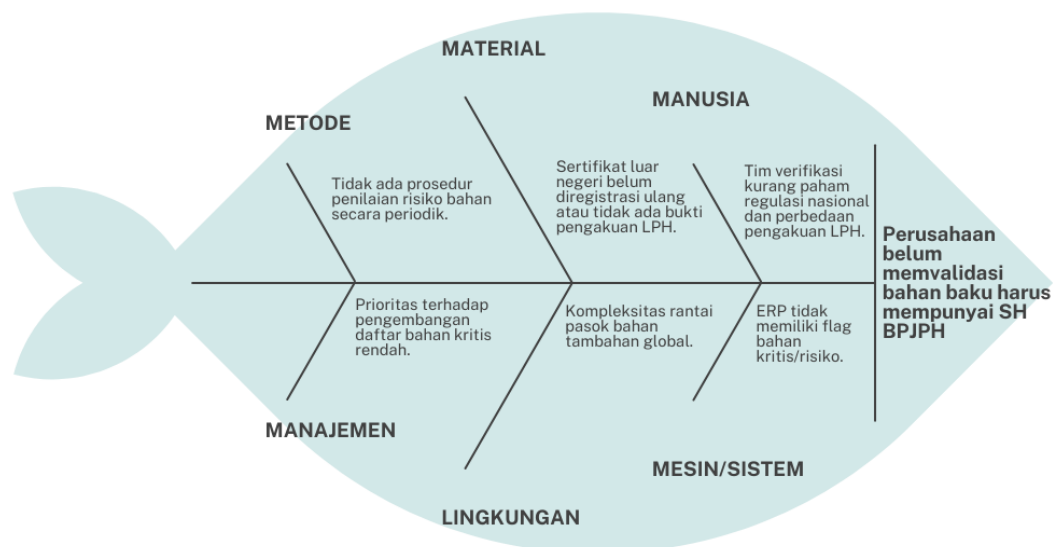
Gambar 11. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.14

Tabel 12. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.14

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Menyusun dan mengaktifkan <i>Master List</i> bahan kritis beserta kriteria risiko.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Agar bahan berisiko tinggi mendapat pengawasan dan verifikasi yang lebih ketat.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Sistem <i>procurement</i> , approval pembelian, dan modul QA.
<b>Kapan (waktu)</b>	Penyusunan Q3–Q4 2025; <i>flag</i> aktif Q4 2025—Q1 2026.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	QA, R&D, <i>Purchasing</i> .
<b>Bagaimana (cara)</b>	Lakukan analisis risiko bahan, tetapkan kategori (tinggi/menengah/rendah), <i>flag</i> di ERP, dan buat Standar Operasional Prosedur (SOP) pengendalian (sampling, COA, audit supplier).

Tidak adanya daftar bahan kritis mengurangi kapasitas perusahaan untuk mengelola risiko kehalalan bahan, khususnya untuk bahan tambahan kompleks yang rentan adanya kontaminasi bahan tidak halal. Berdasarkan Analisa sebab akibat, kelemahan terdapat pada ketiadaan kriteria risiko, kurangnya integrasi sistem, dan lemahnya kapabilitas SDM dalam identifikasi teknis bahan. Target perbaikan adalah menyusun *master list* bahan kritis, mengklasifikasikan risiko, dan mengintegrasikannya ke dalam proses persetujuan pembelian. Pelaksanaan melibatkan QA dan R&D untuk identifikasi teknis serta *Purchasing* untuk implementasi operasional pada Q4 2025. Implementasi teknis meliputi pembuatan matriks risiko, *flag* bahan di ERP, dan Standar Operasional Prosedur (SOP) pengendalian verifikasi.

- 9) Permasalahan Nomor 15: Terdapat *supplier* luar negeri yang menyuplai bahan baku dan validasi sertifikat halalnya dilakukan (akan tetapi hanya sebatas sertifikat masih berlaku atau tidak namun apabila sertifikat halal masih belum berasal dari BPJPH masih diperbolehkan dan belum terdapat tindak lanjut terkait hal tersebut).



Gambar 12. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.15

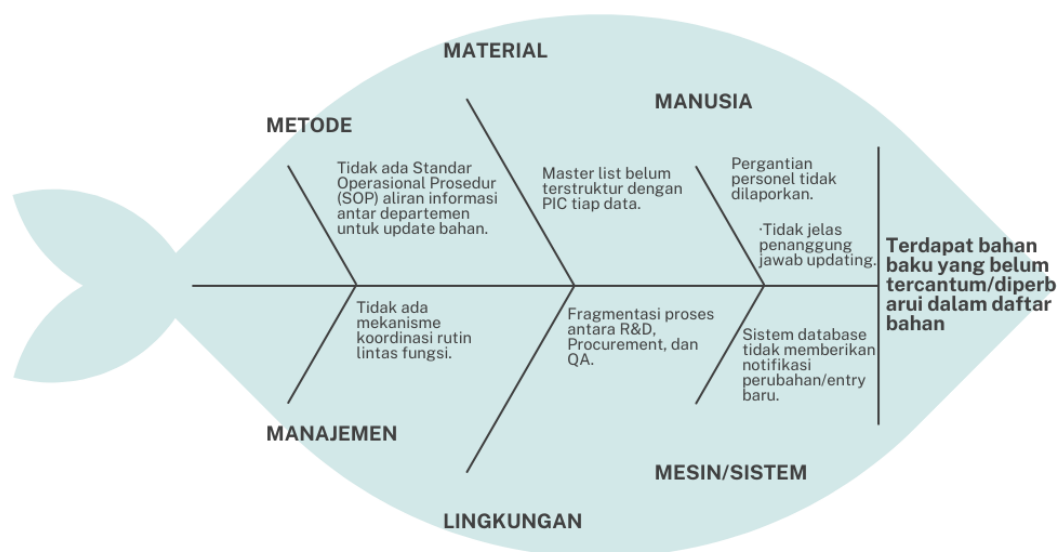
Tabel 13. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.15

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Memastikan SH dari supplier luar negeri teregistrasi atau diakui sesuai ketentuan BPJPH sebelum digunakan.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Untuk menjamin keabsahan sertifikat dan <i>traceability</i> sesuai regulasi nasional.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Pada proses validasi supplier asing dan kontrak impor.
<b>Kapan (waktu)</b>	Mulai kebijakan perbaikan Q1 2026; pengecekan untuk kontrak baru segera diberlakukan.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	QA, Legal, Purchasing.
<b>Bagaimana (cara)</b>	Verifikasi akreditasi LPH asal, fasilitasi registrasi ulang ke BPJPH, persyaratan registrasi dalam kontrak, dan audit dokumen berkala.

Praktik menerima sertifikat luar negeri tanpa registrasi ulang di BPJPH menimbulkan risiko legal dan *traceability* yang serius dalam konteks regulasi nasional. Pada Analisa sebab akibat memperlihatkan kombinasi kelemahan kompetensi pada verifikator, besarnya toleransi, dan ketiadaan pemeriksaan registrasi yang terotomatisasi. Oleh sebab itu, target perbaikan adalah memastikan bahwa semua sertifikat asing melalui proses verifikasi LPH yang diakui dan harus ada registrasi ulang pada BPJPH. Tindakan ini diperlukan guna mempertahankan validitas sertifikat di mata regulator serta menjaga kepercayaan pasar domestic dan kesesuaian dengan PP No. 42 Tahun 2024. Pelaksanaan melibatkan QA, Legal, dan

tim *purchasing* mulai Q1 2026. Langkah praktis meliputi pengecekan akreditasi LPH, persyaratan pada kontrak terkait registrasi BPJPH, dan bantuan administratif bagi supplier untuk proses registrasi.

- 10) Permasalahan Nomor 21: Terdapat bahan baku yang belum tercantum atau belum diperbarui dalam daftar dikarenakan adanya keterbatasan komunikasi antar departemen.



Gambar 13. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.21

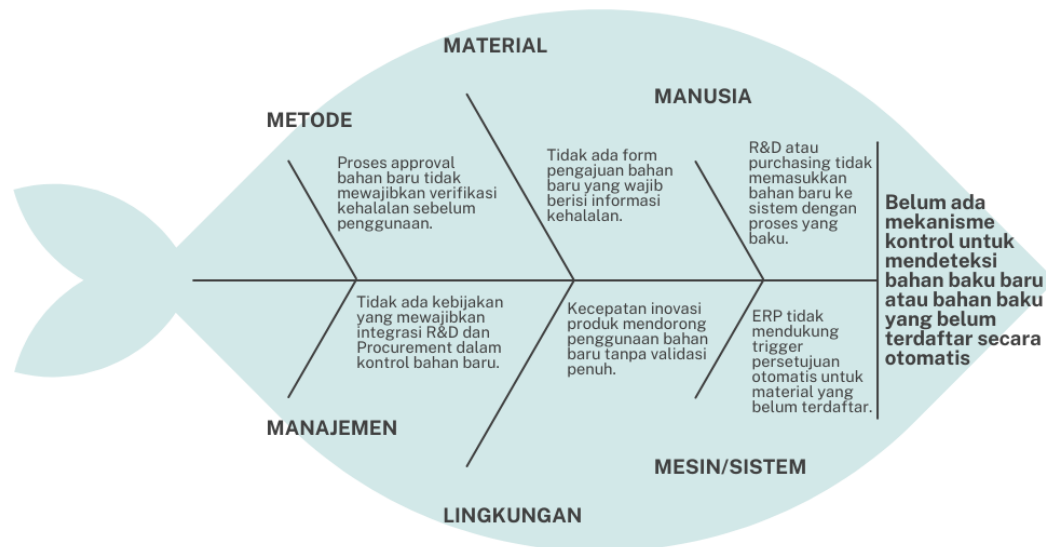
Tabel 14. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.21

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Sinkronisasi dan pembaruan master list bahan baku secara terkoordinasi dan berkala.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Agar data bahan akurat dan semua bahan yang digunakan sudah melalui verifikasi halal.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Pada sistem master data bahan (ERP) dan dokumentasi QA.
<b>Kapan (waktu)</b>	Rutin setiap bulan mulai Desember 2025
<b>Siapa (pelaksana)</b>	QA, Procurement, R&D.
<b>Bagaimana (cara)</b>	Tetapkan PIC data, Standar Operasional Prosedur (SOP) update lintas departemen, rapat koordinasi setiap bulan, dan notifikasi otomatis saat ada entri baru.

Keterlambatan pembaruan daftar bahan baku mengindikasikan kegagalan manajemen data dan koordinasi antar departemen yang berdampak pada pengambilan keputusan pengadaan. Analisis sebab akibat menyajikan akar masalah

pada tidak jelasnya PIC data, prosedur aliran informasi, dan keterbatasan integrasi sistem. Sehingga target perbaikan adalah membangun mekanisme sinkronisasi master data bahan dengan PIC yang jelas dan jadwal pembaruan. Tindakan ini penting untuk memastikan bahwa seluruh bahan yang dipakai telah melalui proses verifikasi halal dan untuk mencegah penggunaan bahan yang belum tervalidasi. Implementasi teknis melibatkan penetapan QA sebagai PIC data, Standar Operasional Prosedur (SOP) update, serta notifikasi otomatis pada sistem ERP mulai Desember 2025. Rapat koordinasi perbulan antara *Procurement*, R&D, dan QA akan menjadi forum pemeriksaan konsistensi data.

- 11) Permasalahan Nomor 22: Belum ada mekanisme kontrol untuk mendeteksi bahan baku baru atau bahan baku yang belum terdaftar secara otomatis.



Gambar 14. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.22

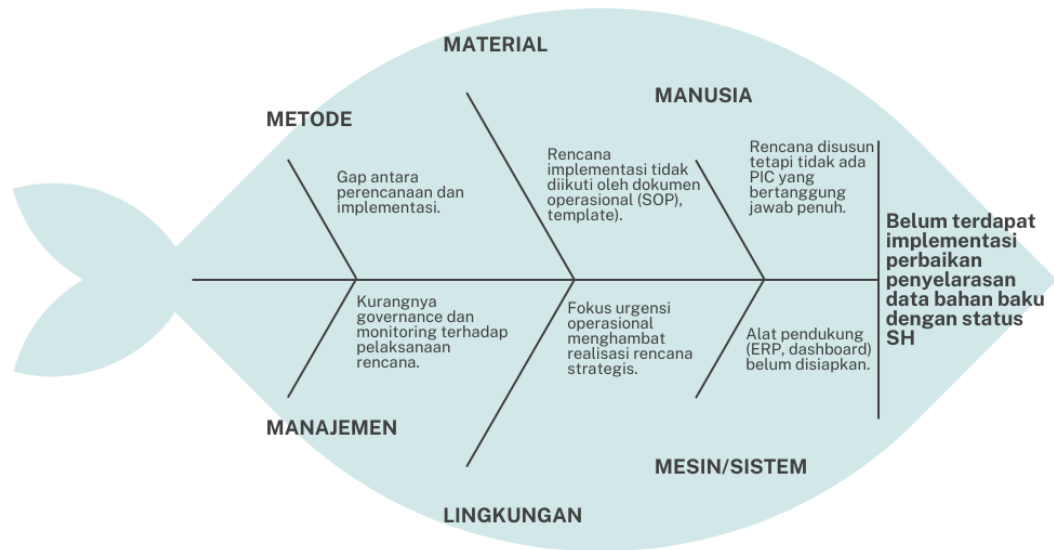
Tabel 15. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.22

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Mekanisme deteksi dan <i>gate approval</i> otomatis untuk setiap bahan baru yang diajukan.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Agar tidak ada bahan baru yang digunakan sebelum melalui verifikasi kehalalan.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Modul approval material baru pada ERP dan proses R&D → <i>Procurement</i> .

<b>Kapan (waktu)</b>	Integrasi fungsi deteksi pada pembaruan ERP 2026; Standar Operasional Prosedur (SOP) segera dibuat.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	IT, R&D, QA, <i>Procurement</i> .
<b>Bagaimana (cara)</b>	Buat <i>form mandatory</i> pengajuan bahan baru, set <i>trigger</i> di ERP untuk menahan PO hingga QA menyetujui, dan lakukan training R&D/ <i>Procurement</i> .

Ketiadaan mekanisme deteksi otomatis untuk bahan baru menyebabkan perusahaan berisiko menggunakan material yang belum tervalidasi kehalalannya. Pada analisis sebab akibat memperjelas bahwa akar masalah meliputi proses *approval* yang tidak ketat, ketiadaan *form* pengajuan baku, dan keterbatasan fungsionalitas ERP. Maka target perbaikan adalah membangun *gate approval* otomatis yang menangguhkan persetujuan pembelian sampai QA menyatakan aman. Tindakan ini diperlukan untuk memastikan bahwa inovasi produk tidak mengesampingkan kepatuhan halal dan integritas *supplychain*. Implementasi teknologi dan proses dimulai pada pembaruan ERP di 2026 dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang mengatur *form* pengajuan bahan baru. Praktik ini perlu didukung dengan sosialisasi yang jelas sehingga departemen terkait dapat memahami kewajiban baru.

- 12) Permasalahan Nomor 23: Terdapat langkah perbaikan atau rencana aksi perusahaan dalam memperbarui dan menyelaraskan data bahan baku dengan status sertifikat halal terkini namun belum terdapat implementasi secara *real* terkait hal tersebut.



Gambar 15. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.23

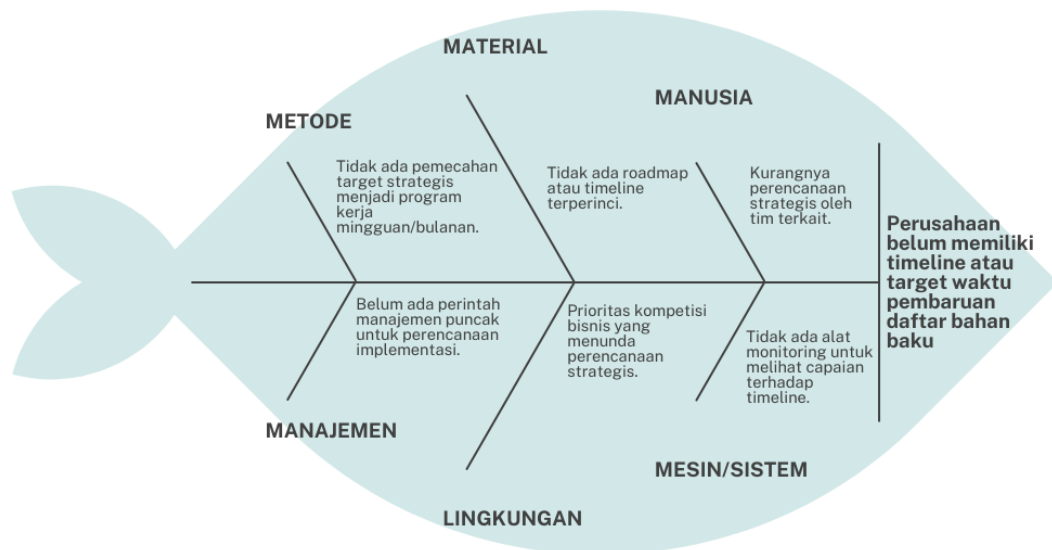
Tabel 16. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.23

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Mengimplementasikan rencana aksi pembaruan data bahan yang sudah disusun.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Agar upaya pembaruan tidak hanya menjadi dokumen dan gagasan tanpa realisasi.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Pada sistem data internal (ERP) dan prosedur operasional departemen terkait.
<b>Kapan (waktu)</b>	Mulai Januari 2026 dengan <i>milestone</i> setiap bulan dan terdapat <i>review</i> manajemen.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	QA, IT, <i>Procurement</i> .
<b>Bagaimana (cara)</b>	Tetapkan <i>governance</i> project, sediakan sumber daya, buat <i>deliverable</i> dan <i>timeline</i> , gunakan <i>dashboard</i> untuk monitoring dan eskalasi isu.

Adanya rencana aksi tanpa implementasi nyata menunjukkan kesenjangan antara strategi dan eksekusi operasional yang sering ditemukan pada proyek perubahan dan pengembang pada organisasi. Pada Analisa sebab akibat diketahui penyebab hal tersebut yaitu pada tidak adanya PIC, dokumen operasional yang belum disiapkan, dan ketiadaan sarana monitoring. Oleh sebab itu, target perbaikan adalah implementasi rencana menjadi proyek terstruktur dengan PIC yang jelas dan *milestone* terukur. Realisasi ini penting agar data bahan yang diperbarui dapat tercermin dalam proses produksi dan pengadaan sehingga risiko ketidakpatuhan

berkurang. Pelaksanaan dimulai Januari 2026 dengan tim lintas fungsi serta *dashboard* manajemen untuk pemantauan berkala. Pendekatan ini mensyaratkan alokasi sumber daya, penunjukan tanggung jawab, dan mekanisme eskalasi untuk hambatan implementasi.

- 13) Permasalahan Nomor 24: Perusahaan belum memiliki *timeline* atau target waktu pembaruan daftar bahan baku terkait implementasi penuh kewajiban halal pada tahun 2026 sebagaimana diamanatkan dalam PP No. 42 Tahun 2024.



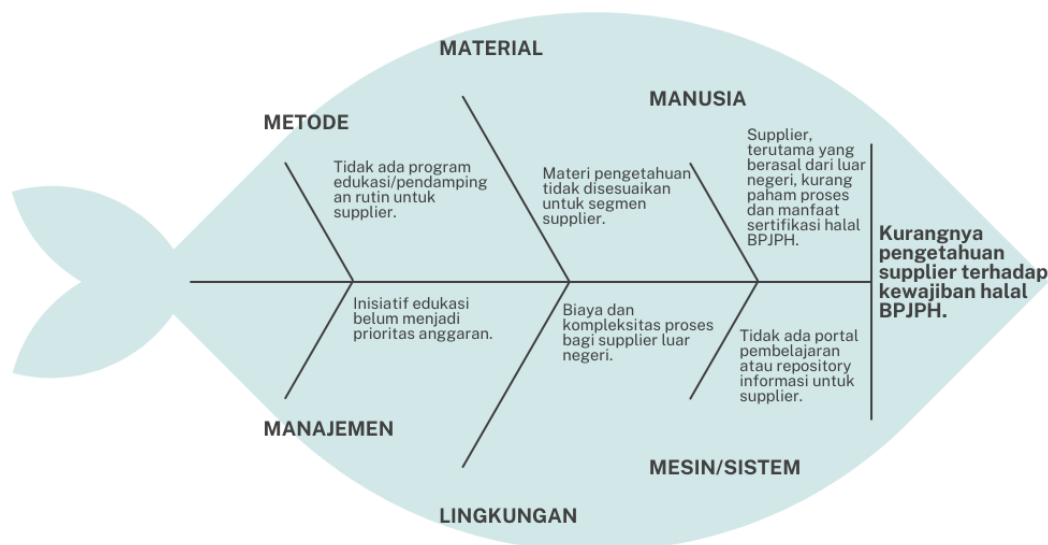
Gambar 16. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.24

Tabel 17. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.24

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Menyusun <i>roadmap</i> implementasi kewajiban halal dengan target dan <i>milestone</i> jelas menuju 2026.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Agar implementasi PP No. 42/2024 terukur dan dapat dimonitor sehingga tidak tertunda.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Di dokumen perencanaan strategis perusahaan dan unit terkait ( <i>Purchasing</i> , QA, Produksi).
<b>Kapan (waktu)</b>	Finalisasi <i>roadmap</i> akhir Q4 2025; eksekusi mulai Q1 2026 dengan milestone perbulan.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	Halal <i>Management Team</i> , dan <i>Top Management</i> .
<b>Bagaimana (cara)</b>	<i>Workshop</i> lintas fungsi untuk memecah <i>roadmap</i> , tetapkan KPI dan pemilik tugas, buat jadwal pengawasan bulanan manajemen.

Ketiadaan *roadmap* implementasi menuju 2026 menempatkan perusahaan dalam posisi reaktif terhadap kewajiban regulatori dan berisiko gagal mencapai target kepatuhan. Analisis sebab akibat menunjukkan akar masalah pada lemahnya perencanaan strategis, kurangnya alat monitoring, serta tidak adanya perintah dari manajemen puncak. Target perbaikan adalah penyusunan *roadmap* terperinci yang memiliki tujuan strategis menjadi kegiatan terukur dan *timeframe* yang pasti dan terjadwal. *Roadmap* semacam ini penting untuk memastikan kepatuhan serta upaya lintas departemen menuju pemenuhan PP No. 42/2024 dan untuk memfasilitasi alokasi sumber daya yang tepat. Implementasi harus difinalisasi pada akhir Q4 2025 sehingga eksekusi dapat berjalan sejak Q1 2026. Metode pelaksanaan melibatkan *workshop* lintas fungsi, penetapan KPI, dan mekanisme *review* berkala di level manajemen.

- 14) Permasalahan Nomor 25: Tantangan terbesar yang dihadapi tim *Purchasing* dan *Supply Chain* dalam implementasi kebijakan halal terhadap supplier bahan baku yaitu kurangnya pengetahuan supplier terhadap kewajiban halal BPJPH.



Gambar 17. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.25

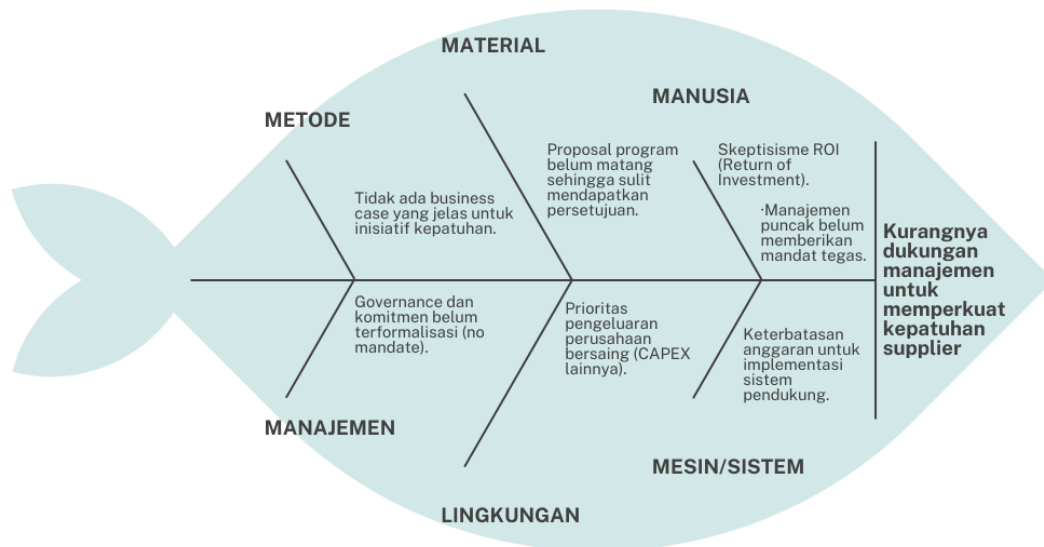
Tabel 18. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.25

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Meningkatkan pengetahuan dan kapabilitas <i>supplier</i> tentang kewajiban BPJPH.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Agar <i>supplier</i> mampu memenuhi persyaratan sertifikasi dan mengurangi risiko <i>non compliance</i> .
<b>Dimana (lokasi)</b>	Melalui program edukasi ( <i>online/offline</i> ), portal <i>supplier</i> , dan materi cetak.
<b>Kapan (waktu)</b>	Program dimulai Januari 2026; sesi pengenalan dan <i>follow-up</i> dua kali setahun.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	<i>Procurement</i> , QA.
<b>Bagaimana (cara)</b>	Rancang modul edukasi, webinar, buat FAQ dan portal, dan berikan asistensi administratif untuk pendaftaran SH BPJPH.

Kurangnya pengetahuan *supplier* tentang kewajiban BPJPH merupakan hambatan kunci dalam pencapaian kepatuhan rantai pasok halal. Pada diagram sebab akibat menunjukkan bahwa masalah ini berkaitan dengan ketiadaan program edukasi, materi yang tidak tersegmentasi, dan kurangnya dukungan administratif bagi *supplier* yang berasal dari luar negeri khususnya. Oleh karena itu, mengembangkan program edukasi dan pendampingan yang adaptif untuk berbagai segmen pemasok merupakan hal yang harus segera dilakukan. Hal ini diperlukan agar *supplier* mampu memenuhi persyaratan regulasi dan karena kepatuhan bergantung pada kapasitas mitra usaha. Pelaksanaan program dilaksanakan oleh

*Procurement* dan QA mulai Januari 2026 dengan kombinasi webinar, dan portal edukasi. Aktivitas praktis mencakup pembuatan modul, sesi tanya jawab, untuk pendaftaran SH BPJPH.

- 15) Permasalahan Nomor 26: Terdapat dukungan dari manajemen atau unit sertifikasi halal internal untuk memperkuat kepatuhan supplier akan tetapi dukungan tersebut masih terkesan ragu-ragu dikarenakan belum terdapat pembahasan atau implementasi lebih lanjut.



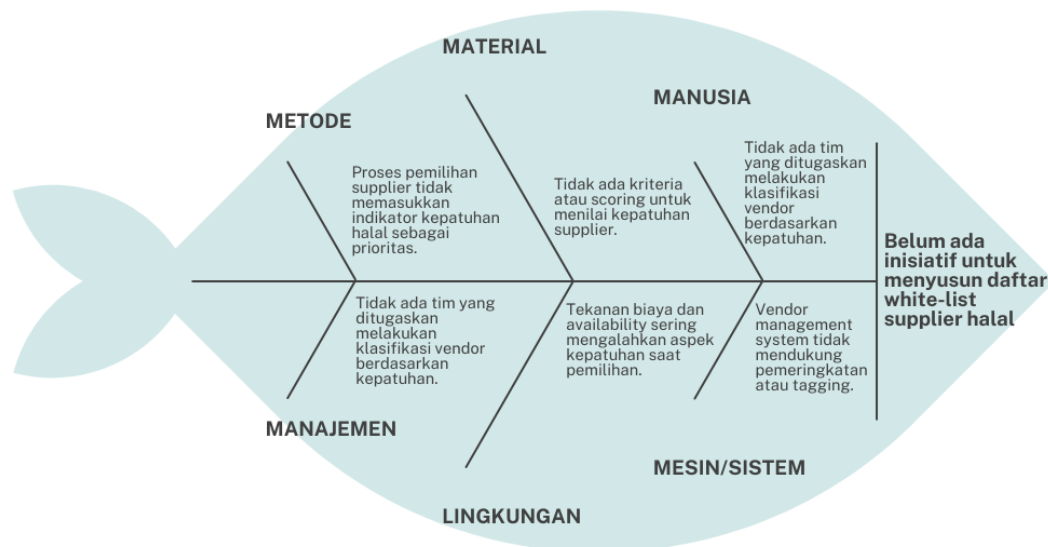
Gambar 18. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.26

Tabel 19. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.26

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Mengamankan komitmen manajemen dan alokasi anggaran yang jelas untuk program kepatuhan halal.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Dukungan manajemen diperlukan untuk memastikan sumber daya dan keberlanjutan program.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Dalam perencanaan strategis perusahaan dan anggaran tahun 2026.
<b>Kapan (waktu)</b>	Ajukan <i>business case</i> pada siklus anggaran 2026; alokasi implementasi Q1 2026.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	<i>Top Management</i> (pengambil keputusan), <i>Finance</i> , QA.
<b>Bagaimana (cara)</b>	Susun business case ROI, pilot program kecil sebagai bukti konsep, presentasi ke direksi, dan sisipkan KPI kepatuhan dalam penilaian kinerja.

Dukungan manajemen yang belum tegas menimbulkan hambatan struktural bagi realisasi kebijakan kepatuhan halal meskipun ada niat awal hal terkait. Analisis sebab akibat memetakan penyebab pada tidak adanya *business case* yang meyakinkan, kekurangan alokasi anggaran, serta tidak adanya perintah formal dari direksi. Oleh sebab itu target perbaikan adalah mendapatkan komitmen manajemen melalui *business case* yang berfokus pada risiko, kepatuhan, dan nilai reputasi. Langkah ini diperlukan karena dukungan struktural dan pendanaan menentukan keberlanjutan program kepatuhan jangka Panjang. Pelaksanaan melibatkan penyusunan proposal oleh *QA* yang dipresentasikan ke manajemen dan *Finance* pada siklus anggaran 2026. Implementasi praktis meliputi pilot *proof of concept*, evaluasi biaya dan manfaat, serta integrasi KPI kepatuhan dalam target manajemen.

- 16) Permasalahan Nomor 28: Belum ada inisiatif untuk menyusun daftar *white-list* supplier halal yang menjadi prioritas kerja sama jangka panjang perusahaan.



Gambar 19. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Wawancara No.28

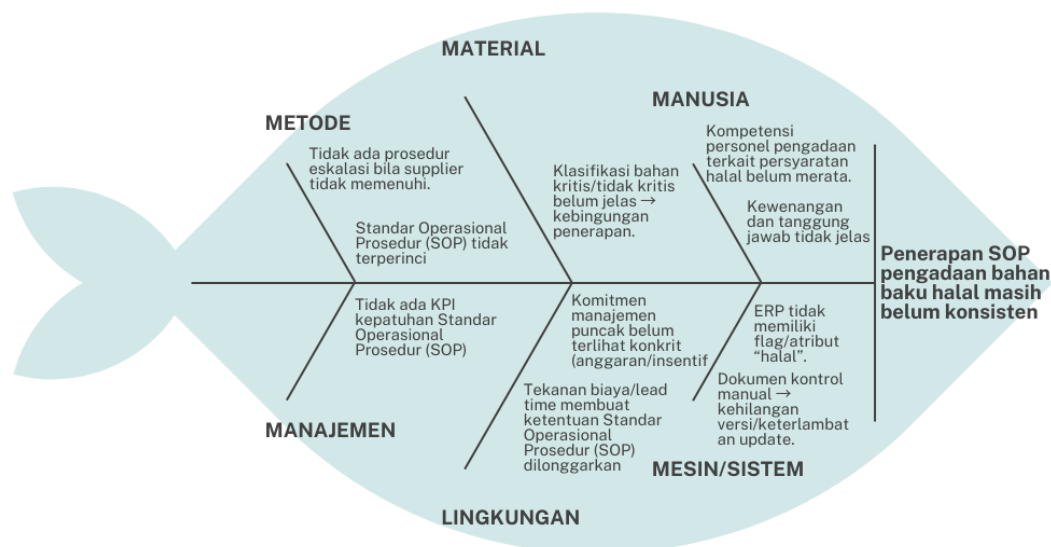
Tabel 20. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Wawancara No.28

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Menyusun <i>white-list</i> supplier halal berbasis <i>scoring</i> kepatuhan untuk prioritas kerja sama.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Untuk menjamin konsistensi pasokan halal dan mengurangi risiko operasional/regulatori.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Dalam vendor <i>management system</i> dan kebijakan <i>procurement</i> .
<b>Kapan (waktu)</b>	Pengembangan <i>scoring</i> dan pilot Q4 2025; implementasi awal Q1 2026.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	<i>Procurement</i> , QA, IT.
<b>Bagaimana (cara)</b>	Tetapkan kriteria (SH BPJPH, audit, COA, <i>traceability</i> ), buat skema <i>scoring</i> , <i>tag</i> vendor, dan gunakan <i>whitelist</i> untuk alokasi tender dan prioritas PO.

Ketiadaan *white-list* supplier halal membuat perusahaan kehilangan instrumen strategis untuk menjamin keberlanjutan bahan baku dari vendor yang patuh akan regulasi. Analisis sebab akibat mengidentifikasi akar masalah pada tidak adanya kriteria evaluasi, tidak terintegrasinya indikator kepatuhan ke dalam sistem vendor, dan prioritas *cost-driven* yang dominan. Dengan demikian, target perbaikan adalah merancang skema *scoring* kepatuhan dan membangun daftar *white-list* yang memprioritaskan *supplier* yang memenuhi standar halal. Langkah ini diperlukan agar proses pengadaan mendukung tujuan jangka panjang integritas produk halal dan mitigasi risiko. Implementasi memerlukan keterlibatan *Procurement*, QA, dan IT untuk pengembangan sistem *scoring* dan *tagging* vendor. Secara operasional, *whitelist* digunakan untuk prioritas alokasi tender, negosiasi, dan pengembangan relasi jangka panjang.

#### 4.2.1 Permasalahan Hasil Observasi Dokumen

- 1) Permasalahan Nomor 2: Terdapat dokumen kebijakan internal perusahaan berupa Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengadaan Bahan Baku Halal namun penerapannya masih belum konsisten atau ragu-ragu.



Gambar 20. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Observasi Data No.2

Tabel 21. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Observasi Data No.2

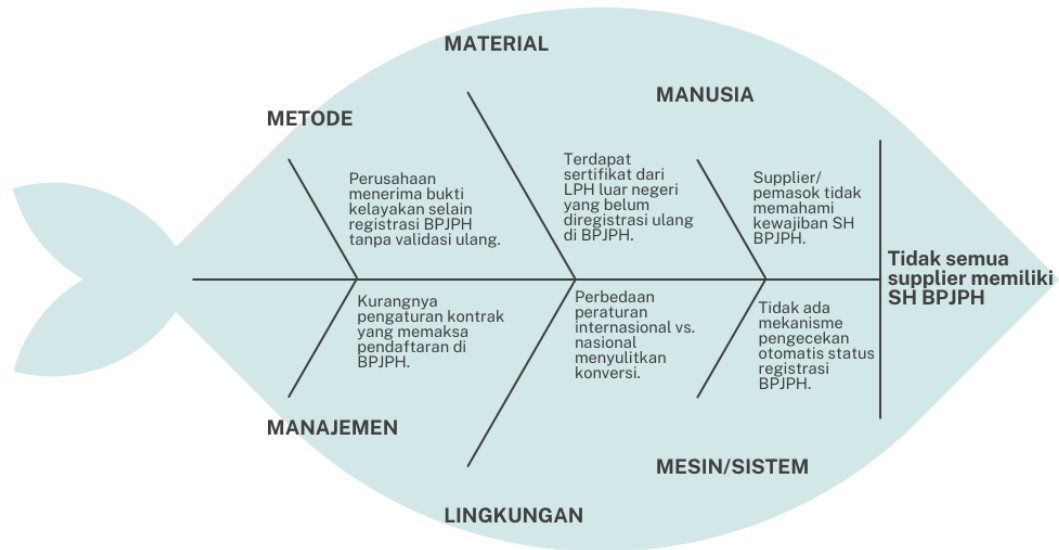
Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengadaan Bahan Baku Halal yang konsisten → 100% PO bahan kritis memenuhi kriteria halal (atau ada mitigasi tertulis) dalam 6 bulan.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Memastikan kepatuhan hukum/label, menjaga kepercayaan konsumen, menghindari risiko penarikan produk dan denda; mendukung akses pasar halal.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Unit Pengadaan (HQ & site produksi), QA, kontrak <i>supplier</i> .
<b>Kapan (waktu)</b>	Mulai: Sep 2025 (audit <i>gap</i> & revisi STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR Standar Operasional Prosedur (SOP) ); Implementasi: Oct 2025–Mar 2026; Review bulanan.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	<i>Purchasing</i> , QA.
<b>Bagaimana (cara)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lakukan gap analysis terhadap Standar Operasional Prosedur (SOP) (Sep 2025).</li> <li>• Revisi STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR Standar Operasional Prosedur (SOP) : definisi bahan kritis, checklist penerimaan, klausul kontrak (Oct 2025).</li> <li>• Integrasikan atribut "halal" di ERP; pasang reminder &amp; validasi dokumen pra PO.</li> <li>• Training <i>for procurement</i> dan QA; tetapkan KPI dan <i>dashboard</i>.</li> <li>• Audit internal per 6 bulan dan eskalasi pada <i>non conformance</i>.</li> </ul>

Berdasarkan analisis sebab akibat, permasalahan penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pengadaan bahan baku halal yang belum konsisten disebabkan oleh beberapa faktor. Dari sisi SDM, ditemukan adanya ketidakjelasan kewenangan antara divisi pengadaan dan QA, serta tidak meratanya kompetensi personel pengadaan terhadap persyaratan halal. Faktor proses menunjukkan bahwa Standar Operasional Prosedur (SOP) yang ada belum memuat detail yang memadai, seperti kriteria penerimaan bahan, mekanisme eskalasi, dan klausul kontrak dengan pemasok. Dari sisi sarana, sistem ERP belum memiliki penanda (*flag*) untuk status halal bahan, sehingga potensi terjadinya kelalaian tinggi. Faktor *management* juga lemah, karena tidak terdapat KPI yang mengukur tingkat kepatuhan terhadap Standar Operasional Prosedur (SOP) tersebut.

Hasil analisis 5W+1H menunjukkan bahwa target utama perbaikan adalah memastikan implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) pengadaan bahan baku halal secara konsisten sehingga seluruh *purchase order* (PO) bahan kritis memenuhi kriteria halal. Rencana ini diperlukan untuk menjamin kepatuhan hukum, menjaga reputasi merek, dan mengurangi risiko penarikan produk. Implementasi dilakukan di unit pengadaan, QA, dan mencakup seluruh proses kontrak pemasok. Strategi pelaksanaan meliputi revisi Standar Operasional Prosedur (SOP) yang detail, integrasi sistem ERP dengan atribut halal, pelatihan karyawan pengadaan, serta audit internal per 6 bulan. Pendekatan ini selaras dengan prinsip Plan-Do-Check-Act (PDCA), yang menekankan perbaikan berkelanjutan melalui perencanaan yang matang, implementasi, evaluasi, dan tindakan korektif.

- 2) Permasalahan Nomor 5: Terdapat bukti legalitas supplier berupa salinan SH BPJPH dari supplier namun tidak semua supplier memiliki dikarenakan

masih terdapat supplier yang belum melakukan registrasi ulang ke BPJPH sehingga belum memiliki SH BPJPH.



Gambar 21. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Observasi Data No.5

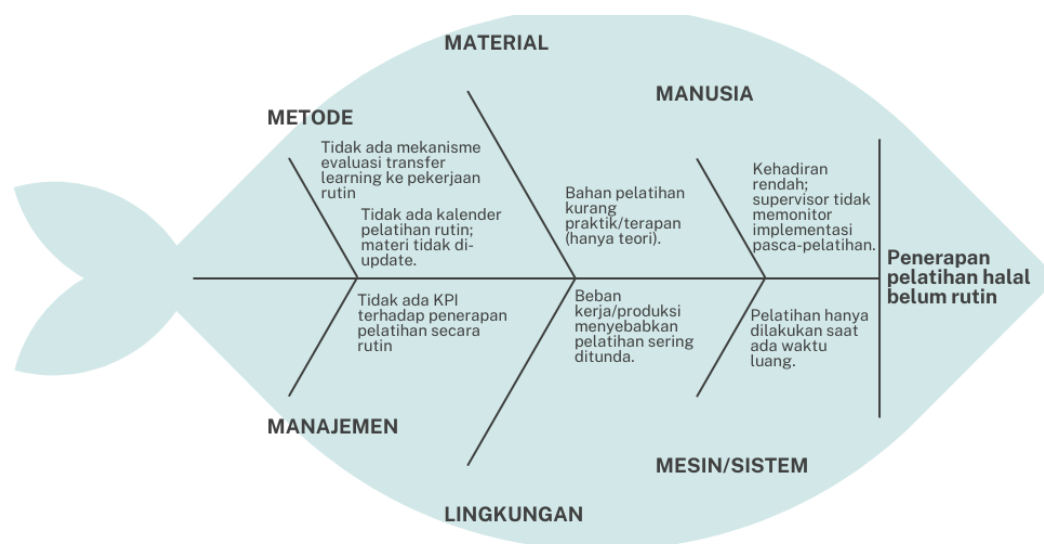
Tabel 22. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Observasi Data No.5

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Memastikan semua supplier memiliki sertifikat halal yang teregistrasi di BPJPH untuk produk yang masuk pasar Indonesia.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Untuk memenuhi ketentuan PP No. 42 Tahun 2024 dan menghindari ketidakabsahan sertifikat luar negeri.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Di proses validasi dokumen supplier dan klausul kontrak pengadaan.
<b>Kapan (waktu)</b>	Validasi massal dimulai Q4 2025; perbaikan kontrak berlaku segera pada kontrak baru.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	QA, Legal, <i>Purchasing</i> .
<b>Bagaimana (cara)</b>	Lakukan <i>cross check</i> manual/daring terhadap <i>database</i> BPJPH, bantu supplier registrasi ulang bila perlu, dan cantumkan syarat BPJPH dalam MoU/kontrak.

Adanya supplier yang belum memiliki sertifikasi yang teregistrasi di BPJPH merupakan risiko kepatuhan regulatori yang perlu ditangani. Berdasarkan analisis sebab akibat, akar masalah berkaitan dengan adanya penerimaan sertifikat halal selain BPJPH dan lemahnya mekanisme verifikasi terhadap status registrasi. Oleh karena itu, target perbaikan diarahkan pada validasi kepatuhan BPJPH untuk seluruh supplier dan revisi klausul kontrak agar mensyaratkan registrasi BPJPH.

Tindakan ini diperlukan karena regulasi nasional mensyaratkan kepatuhan terhadap mekanisme sertifikasi domestik dan bukan pengganti dari sertifikat asing (PP No. 39 Tahun 2021 dan PP No. 42 Tahun 2024). Implementasi dilakukan pada proses verifikasi supplier dan negosiasi kontrak mulai Q4 2025 dengan peran aktif Legal dan QA serta *Purchasing*. Pelaksanaan teknis meliputi verifikasi daring ke *database* BPJPH, fasilitasi registrasi ulang, dan penetapan sanksi kontraktual bagi supplier yang tidak mematuhi.

- 3) Permasalahan Nomor 8: Terdapat pelatihan halal karyawan namun penerapannya belum rutin sehingga tidak semua karyawan mendapat pelatihan halal.



Gambar 22. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Observasi Data No.8

Tabel 23. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Observasi Data No.8

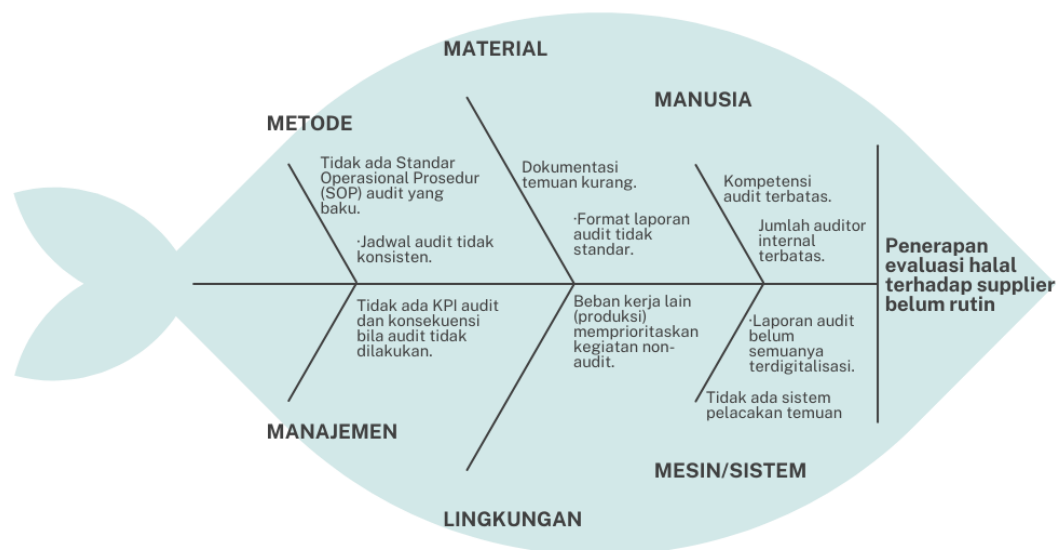
Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Menetapkan program pelatihan halal berkala (misalnya <i>onboarding</i> dan refresh <i>quarterly/semester</i> ) dengan sertifikasi internal dan evaluasi kompetensi.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Pelatihan berkelanjutan meningkatkan penerapan di lapangan dan mengurangi risiko ketidaksesuaian operasional.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Semua <i>site</i> produksi, gudang, tim pengadaan, R&D; modul tersedia <i>on-site</i> dan di LMS.

<b>Kapan (waktu)</b>	Desain kurikulum Sep–Oct 2025; <i>rollout</i> Nov 2025; refresh/training lanjutan setiap 6 bulan.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	HR, QA
<b>Bagaimana (cara)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buat kurikulum berbasis kompetensi dan job-role.</li> <li>• Implementasikan LMS untuk pendaftaran dan evaluasi.</li> <li>• Kombinasikan kelas teori dan OJT</li> <li>• Terapkan post-training assessment dan KPI keterampilan (mis. audit checklists).</li> <li>• Lakukan coaching oleh supervisor dan dokumentasikan bukti.</li> </ul>

Berdasarkan analisis sebab akibat, ketidakteraturan pelaksanaan pelatihan halal karyawan disebabkan oleh beberapa faktor kunci. Dari sisi SDM, tingkat partisipasi karyawan rendah dan tidak semua level mendapatkan pelatihan sesuai kebutuhan. Proses pelatihan belum terstruktur dalam kalender tahunan dan tidak ada evaluasi efektivitas pasca pelatihan. Bahan pelatihan kurang aplikatif dan dominan teoritis. Dari sisi teknologi, tidak tersedia *Learning Management System* (LMS) yang mendukung pencatatan dan evaluasi pembelajaran.

Berdasarkan 5W+1H, target perbaikan adalah membangun program pelatihan halal berkala yang mengombinasikan teori dan praktik dengan sertifikasi internal. Program ini diperlukan untuk memastikan pemahaman karyawan diterapkan dalam pekerjaan sehari-hari, mengurangi potensi ketidaksesuaian operasional. Implementasi dilakukan di seluruh site produksi dan unit terkait, dengan jadwal pelatihan rutin setiap 6 bulan. Langkah strategis mencakup pengembangan kurikulum berbasis kompetensi, pemanfaatan LMS, evaluasi keterampilan pasca pelatihan, dan pendampingan oleh supervisor. Pendekatan ini sejalan dengan teori *transfer of training*, yang menegaskan perlunya *reinforcement* agar pengetahuan dapat menjadi perilaku kerja nyata.

- 4) Permasalahan Nomor 10: Terdapat evaluasi halal terhadap supplier namun penerapannya belum rutin.



Gambar 23. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Observasi Data No.10

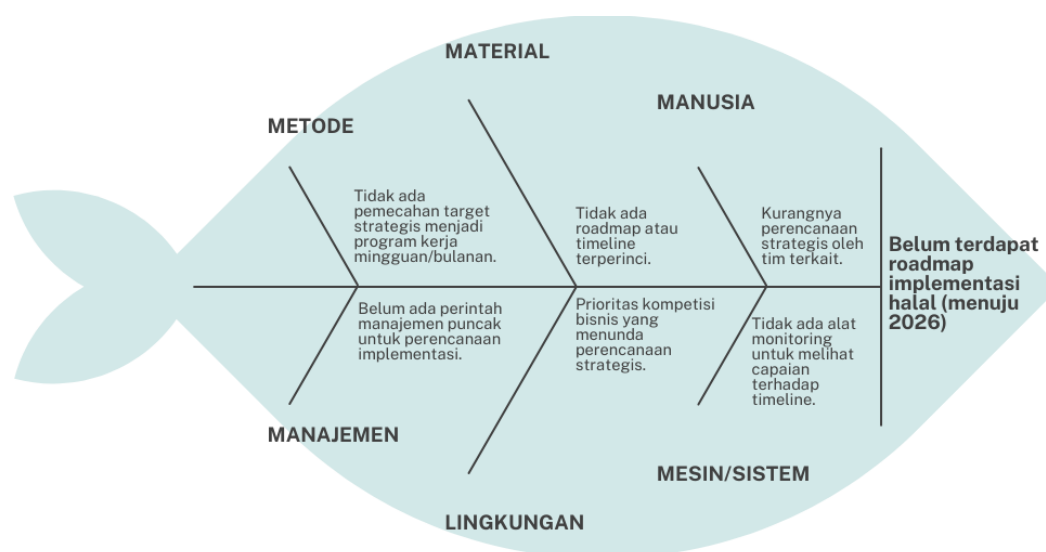
Tabel 24. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Observasi Data No.10

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Menetapkan audit halal rutin (setiap 6 bulan) dan sistematis.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Untuk menjamin validitas sertifikat sekaligus <i>supply</i> bahan sesuai klaim.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Audit terhadap supplier terpilih dan dokumentasi di sistem ERP/audit <i>tool</i> .
<b>Kapan (waktu)</b>	Mulai Q1 2026, interval 6 bulan
<b>Siapa (pelaksana)</b>	QA, <i>Purchasing</i> .
<b>Bagaimana (cara)</b>	Susun Standar Operasional Prosedur (SOP) audit, gunakan checklist standar, digitalisasi laporan, dan tetapkan rencana tindak lanjut (CAPA) untuk setiap temuan.

Tidak konsistennya pelaksanaan audit halal menjadi kelemahan kontrol yang dapat mengakibatkan temuan tidak tertangani dan potensi penyalahgunaan klaim kehalalan oleh pemasok. Dari analisa sebab akibat, diketahui penyebabnya adalah keterbatasan sumber daya manusia auditor, ketiadaan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang baku, dan kurangnya sistem pelaporan terintegrasi. Rekomendasi 5W+1H menitikberatkan pada penetapan jadwal audit berkala, digitalisasi laporan, dan pembentukan tim auditor terlatih. Langkah tersebut penting karena audit merupakan mekanisme deteksi dini dan pencegahan ketidaksesuaian dalam rantai

pasok halal. Implementasi yang disarankan melibatkan QA dan *Purchasing* mulai Q1 2026 dengan interval enam bulan. Secara teknis, perusahaan perlu mengembangkan *checklist* standar, sistem penyimpanan temuan, serta tata laksana CAPA untuk menutup celah temuan.

- 5) Permasalahan Nomor 12: Belum terdapat roadmap implementasi halal (menuju 2026)



Gambar 24. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Observasi Data No.12

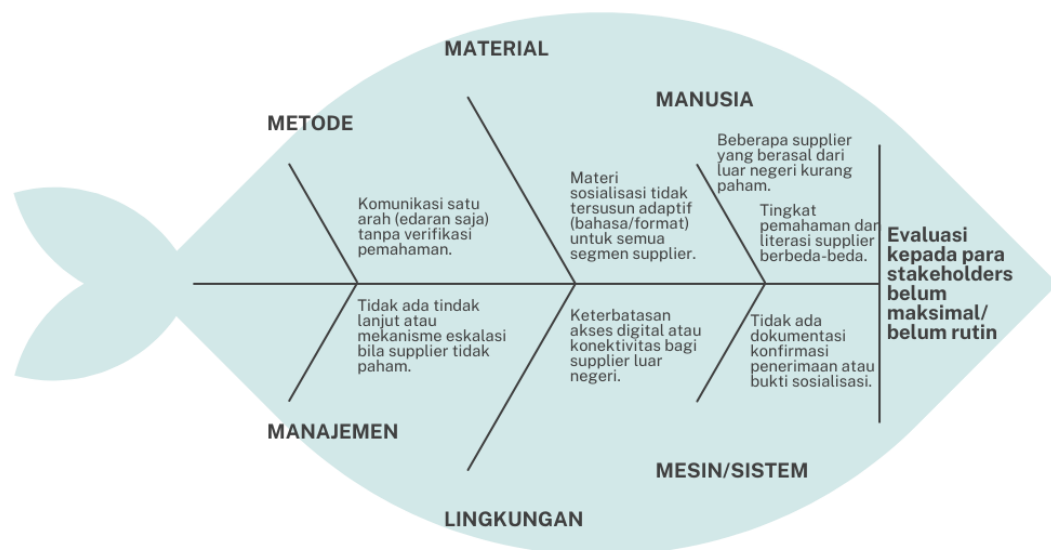
Tabel 25. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Observasi Data No.12

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Menyusun <i>roadmap</i> implementasi kewajiban halal dengan target dan <i>milestone</i> jelas menuju 2026.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Agar implementasi PP No. 42/2024 terukur dan dapat dimonitor sehingga tidak tertunda.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Di dokumen perencanaan strategis perusahaan dan unit terkait ( <i>Purchasing</i> , QA, Produksi).
<b>Kapan (waktu)</b>	Finalisasi <i>roadmap</i> akhir Q4 2025; eksekusi mulai Q1 2026 dengan <i>milestone</i> perbulan.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	Halal <i>Management Team</i> , dan <i>Top Management</i> .
<b>Bagaimana (cara)</b>	<i>Workshop</i> lintas fungsi untuk memecah <i>roadmap</i> , tetapkan KPI dan pemilik tugas, buat jadwal pengawasan bulanan manajemen.

Ketiadaan *roadmap* implementasi menuju 2026 menempatkan perusahaan dalam posisi reaktif terhadap kewajiban regulatori dan berisiko gagal mencapai target kepatuhan. Analisis sebab akibat menunjukkan akar masalah pada lemahnya

perencanaan strategis, kurangnya alat monitoring, serta tidak adanya perintah dari manajemen puncak. Target perbaikan adalah penyusunan *roadmap* terperinci yang memiliki tujuan strategis menjadi kegiatan terukur dan *timeframe* yang pasti dan terjadwal. *Roadmap* semacam ini penting untuk memastikan kepatuhan serta upaya lintas departemen menuju pemenuhan PP No. 42/2024 dan untuk memfasilitasi alokasi sumber daya yang tepat. Implementasi harus difinalisasi pada akhir Q4 2025 sehingga eksekusi dapat berjalan sejak Q1 2026. Metode pelaksanaan melibatkan *workshop* lintas fungsi, penetapan KPI, dan mekanisme *review* berkala di level manajemen.

- 6) Permasalahan Nomor 13: Terdapat surat edaran/sosialisasi kepada supplier tentang kewajiban halal, namun penerapannya tidak maksimal/tidak rutin serta tidak ada follow up terkait hal tersebut.



Gambar 25. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Observasi Data No.13

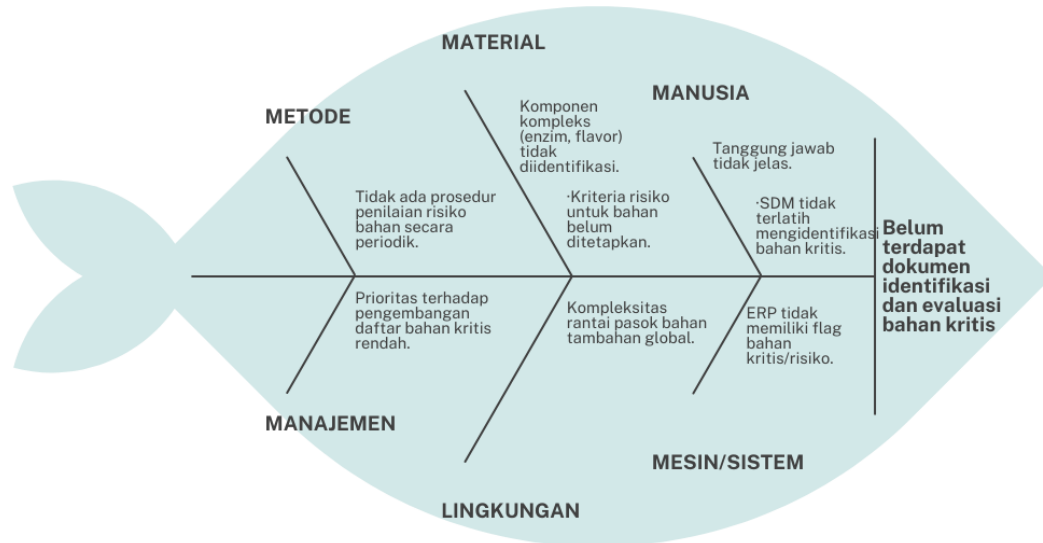
Tabel 26. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Observasi Data No.13

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Meningkatkan efektivitas sosialisasi agar semua supplier memahami kewajiban halal.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Agar supplier mengambil tindakan tepat waktu dan memenuhi syarat regulasi.

<b>Dimana (lokasi)</b>	Melalui kombinasi MoU/kontrak, sosialisasi daring/luring, dan dokumentasi resmi.
<b>Kapan (waktu)</b>	Program sosialisasi terencana setiap bulan atau apabila ada supplier baru mulai Oktober 2025.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	QA, <i>Purchasing</i> .
<b>Bagaimana (cara)</b>	Siapkan materi modular (mix bahasa), adakan sesi interaktif, minta tanda terima dan verifikasi pemahaman ( <i>quiz</i> /konfirmasi tertulis).

Adanya perbedaan pemahaman supplier terhadap kewajiban sertifikat halal menunjukkan kegagalan komunikasi organisasi yang bersifat segmentatif. Analisis sebab akibat menunjukkan masalah pada format materi, metode komunikasi yang satu arah, serta ketiadaan tindak lanjut yang memverifikasi pemahaman. Oleh karena itu, target perbaikan diarahkan pada desain program sosialisasi yang adaptif dan terdokumentasi sehingga dapat menjangkau berbagai segmen supplier. Tindakan ini diperlukan agar informasi tidak hanya tersampaikan tetapi juga diimplementasikan oleh *supplier* sehingga mereka dapat secara aktif melakukan pendaftaran atau pembaruan sertifikat. Pelaksanaan diselenggarakan oleh QA dan *Purchasing* mulai bulan Oktober dengan format campuran daring dan luring. Implementasi teknis mencakup pembuatan materi modular, sesi tanya jawab, bukti tanda terima, serta verifikasi pemahaman melalui alat evaluasi.

- 7) Permasalahan Nomor 18: Belum terdapat dokumen identifikasi dan evaluasi bahan kritis



Gambar 26. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Observasi Data No.18

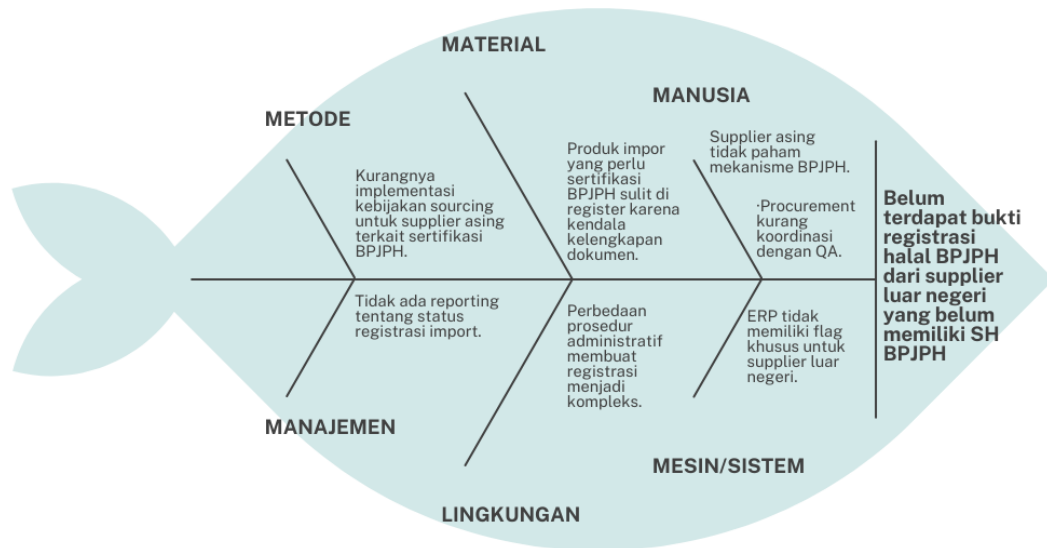
Tabel 27. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Observasi Data No.18

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Menyusun dan mengaktifkan <i>Master List</i> bahan kritis beserta kriteria risiko.
<b>Mengapa (alasan)</b>	Agar bahan berisiko tinggi mendapat pengawasan dan verifikasi yang lebih ketat.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Sistem <i>procurement</i> , approval pembelian, dan modul QA.
<b>Kapan (waktu)</b>	Penyusunan Q3–Q4 2025; <i>flag</i> aktif Q4 2025—Q1 2026.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	QA, R&D, <i>Purchasing</i> .
<b>Bagaimana (cara)</b>	Lakukan analisis risiko bahan, tetapkan kategori (tinggi/menengah/rendah), <i>flag</i> di ERP, dan buat Standar Operasional Prosedur (SOP) pengendalian (sampling, COA, audit supplier).

Tidak adanya daftar bahan kritis mengurangi kapasitas perusahaan untuk mengelola risiko kehalalan bahan, khususnya untuk bahan tambahan kompleks yang rentan adanya kontaminasi bahan tidak halal. Berdasarkan Analisa sebab akibat, kelemahan terdapat pada ketiadaan kriteria risiko, kurangnya integrasi sistem, dan lemahnya kapabilitas SDM dalam identifikasi teknis bahan. Target perbaikan adalah menyusun *master list* bahan kritis, mengklasifikasikan risiko, dan mengintegrasikannya ke dalam proses persetujuan pembelian. Pelaksanaan melibatkan QA dan R&D untuk identifikasi teknis serta *Purchasing* untuk

implementasi operasional pada Q4 2025. Implementasi teknis meliputi pembuatan matriks risiko, *flag* bahan di ERP, dan Standar Operasional Prosedur (SOP) pengendalian verifikasi.

- 8) Permasalahan Nomor 20: Belum terdapat bukti registrasi halal BPJPH dari supplier luar negeri yang belum memiliki SH BPJPH



Gambar 27. Analisis Sebab Akibat Permasalahan Hasil Observasi Data No.20

Tabel 28. Analisis 5W+1H Permasalahan Hasil Observasi Data No.20

Analisis 5W+1H	
<b>Apa (target)</b>	Pastikan produk dari supplier luar negeri memiliki mekanisme regulatori <i>compliance</i>
<b>Mengapa (alasan)</b>	Produk impor tanpa bukti registrasi dapat menyebabkan penolakan pasar, masalah bea cukai, atau penarikan produk.
<b>Dimana (lokasi)</b>	Proses <i>sourcing</i> internasional, <i>import compliance</i>
<b>Kapan (waktu)</b>	<i>Mapping supplier</i> internasional: Sep–Oct 2025; tindakan korektif: Oct 2025–Mar 2026.
<b>Siapa (pelaksana)</b>	<i>Procurement, QA.</i>
<b>Bagaimana (cara)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komunikasi dengan supplier luar negeri &amp; identifikasi item <i>high risk</i>.</li> <li>• Tanyakan status registrasi; jika belum: bantu proses registrasi melalui perwakilan lokal atau alihkan ke supplier lokal yang sudah memiliki SH.</li> <li>• Sertakan klausul kontraktual untuk registrasi BPJPH.</li> <li>• Verifikasi dokumen &amp; sampling bila perlu.</li> </ul>

Dari analisis sebab akibat diketahui bahwa akar masalah terletak pada lemahnya koordinasi antara *purchasing* dengan QA, serta tidak adanya kebijakan *sourcing* khusus pemasok luar negeri. Hambatan administratif di negara asal pemasok juga menjadi faktor dominan. Pada analisis 5W+1H menunjukkan bahwa target perbaikan adalah memastikan seluruh pemasok luar negeri memiliki mekanisme kepatuhan halal yang diakui secara hukum di Indonesia, baik melalui registrasi BPJPH. Strategi ini mencakup pemetaan pemasok internasional, verifikasi status registrasi, fasilitasi proses registrasi dengan perwakilan lokal, atau pengalihan ke pemasok alternatif. Pendekatan ini memanfaatkan prinsip *compliance management in global supply chains*, yang menuntut adaptasi kebijakan pada perbedaan regulasi antar negara.

Dari hasil analisis tersebut dapat diketahui bahwa akar penyebab secara umum yang didapatkan dari analisis sebab akibat yaitu kurangnya pelatihan, ketidakjelasan tanggung jawab serta literasi mengenai peraturan halal yang rendah pada faktor manusia; Belum adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) ataupun terdapat Standar Operasional Prosedur (SOP) namun sifatnya belum terlalu mengikat, proses verifikasi halal yang tidak *mandatory*, adanya *gap* antara rencana dan implementasi pada faktor material/dokumen; Belum adanya ERP yang terintegrasi, tidak adanya fitur *gate approval*, adanya data yang tidak sinkron pada faktor mesin/sistem; Adanya tekanan kebutuhan produksi, kompleksitas rantai pasok global, perbedaan regulasi nasional dengan internasional pada faktor lingkungan; Tidak ada KPI, sanksi atau keputusan formal dari manajemen puncak pada faktor manajemen. Dari adanya penyebab pada faktor-faktor tersebut maka harus dilakukan perbaikan yang didapatkan dari analisis 5W+1H dan didapatkan

rekomendasi strategis seperti membuat dan menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) pembaruan sertifikat halal serta verifikasi *onboarding supplier*, memastikan seluruh *supplier* memiliki SH BPJPH, termasuk *supplier* luar negeri melalui registrasi ulang, mengembangkan fitur ERP untuk notifikasi masa berlaku sertifikat, deteksi bahan baru dan *flag* bahan kritis, Menyusun master *list* bahan kritis, *white list supplier* halal, dan kriteria *scoring* kepatuhan, melaksanakan audit halal berkala dengan sistem digital dan CAPA, mengadakan program edukasi dan sosialisasi adaptif untuk semua *supplier*, khususnya yang berasal dari luar negeri, menyusun *roadmap* implementasi kewajiban halal 2026 dengan KPI jelas dan monitoring berkala, serta mendapatkan dukungan manajemen melalui *business case* yang menekankan risiko dan manfaat. Dengan implementasi konsisten, perusahaan akan mampu mencapai kepatuhan penuh PP No. 42 Tahun 2024, meminimalkan risiko hukum dan reputasi, serta memperkuat kepercayaan pasar.

## V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penerapan PP No. 42 Tahun 2024 di PT. XYZ belum sesuai atau masih ragu-ragu. Hal tersebut ditunjukkan dari nilai persentase *Gap* yang didapatkan dari analisis hasil wawancara kepada tim *purchasing* dan *supply chain* adalah 47% dan dari analisis hasil observasi beberapa dokumen pemenuhan kewajiban sertifikasi halal adalah 42%. Sehingga diperlukan peningkatan pelatihan dan sosialisasi terkait regulasi halal, penguatan koordinasi dengan lembaga sertifikasi halal, optimalisasi manajemen sumber daya perusahaan, serta penggunaan teknologi untuk mendukung kepatuhan terhadap PP No. 42 Tahun 2024.

### 5.2 Saran

#### 1. Untuk Perusahaan

Perusahaan perlu menetapkan SOP detail untuk pembaruan sertifikat halal, verifikasi supplier, dan kontrol bahan baru, serta mengintegrasikan klausul halal dalam kontrak dengan kewajiban SH BPJPH bagi semua pemasok. Selain itu, perusahaan disarankan mengadakan pelatihan halal berkala bagi seluruh level karyawan, memberikan pendampingan khusus kepada supplier luar negeri, dan menambahkan fitur ERP seperti notifikasi sertifikat, gate approval, dan flag bahan kritis. Monitoring dapat diperkuat melalui dashboard sertifikasi halal supplier, white-list berbasis scoring kepatuhan, serta penetapan KPI kepatuhan halal. Semua langkah ini

sebaiknya diarahkan menuju roadmap kepatuhan penuh pada 2026 dengan milestone bulanan dan review manajemen.

## 2. Untuk Akademisi

Akademisi diharapkan mengembangkan instrumen pengukuran kepatuhan halal berbasis scoring dan risk profiling bahan baku, meneliti integrasi ERP dengan database BPJPH untuk notifikasi otomatis sertifikat, serta mengkaji strategi perubahan budaya perusahaan menghadapi regulasi halal. Selain itu, penyebaran studi kasus ini penting sebagai referensi dan pembelajaran bagi industri lain yang sedang menuju implementasi PP No. 42 Tahun 2024.

## 3. Untuk BPJPH

BPJPH disarankan menyediakan layanan registrasi ulang sertifikat luar negeri yang cepat dan transparan, memberi panduan teknis konversi sertifikat asing, serta membuat portal edukasi daring multibahasa bagi supplier. Sosialisasi ke pemasok luar negeri perlu diperkuat melalui perwakilan dagang atau kedutaan, disertai pengembangan API resmi untuk integrasi ERP perusahaan dalam pengecekan sertifikat real-time. BPJPH juga dapat membentuk tim pendamping industri besar beserta rantai pasoknya, serta menerapkan mekanisme monitoring progres kepatuhan industri secara periodik guna mendukung target 2026.

## VI DAFTAR PUSTAKA

- Amelia. 2024. *Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Pada Tahu di CV Berkah Jaya Kota Bekasi*. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). 2024. *Peraturan dan kebijakan pelaksanaan sertifikasi halal di Indonesia*. Kementerian Agama Republik Indonesia.
- Denzin, N. K. 2017. *The Research Act: A Theoretical Introduction to Sociological Methods*. Routledge.
- Gazperz, Vincent. 2022. *Total Quality Control*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Hasanah, N. 2016. *Metode observasi dalam penelitian kualitatif: Konsep dan aplikasi*. Jurnal Ilmiah Pendidikan, 5(1), 45-53.
- Hestianto. 2011. *Pengendalian Mutu Terpadu*. Universitas Bra Working Instruction (WI)jaya, Malang
- Huda, N. 2020. *Sertifikasi Halal: Studi Kasus pada Produsen Makanan*. Publikasi Ilmiah Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Creswell, John W. 2010. *Research Design: Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif dan Mixed Edisi III*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Karimah, N. A. 2023. *Analisis Mitigasi Risiko Rantai Pasok Halal pada Produk Daging Ayam Beku di PT. XYZ DC Cinangka (Skripsi)*. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Kementerian Agama Republik Indonesia. 2024. *Pedoman Pelaksanaan Jaminan Produk Halal*. Jakarta: Kemenag RI.
- Kementerian Hukum dan HAM Republik Indonesia. 2024. *Peraturan Pemerintah No. 42 Tahun 2024 tentang Sertifikasi Halal*. Jakarta: Kemenkumham.
- LPPOM MUI. 2021. *Panduan Sertifikasi Halal*. Jakarta: Majelis Ulama Indonesia.
- Mandasari, R. 2019. *Jaminan Produk Halal dan Keamanan Konsumen*. Jurnal Ekonomi Islam, 12(2), 45-58.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., dan Saldaña, J. 2020. *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook (4th ed.)*. SAGE Publications.
- Mulyadi, M., dan Wahyuni, S. 2021. *Urgensi Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Pertumbuhan Ekonomi Syariah di Indonesia*. Jurnal Ekonomi dan Pendidikan Islam, 5(2), 101–110.
- Rahman, T. 2023. *Implementasi Sertifikasi Halal di Industri Minuman*. Jurnal Hukum dan Ekonomi Islam, 15(1), 78-92.
- Rahmawati, D., dan Sari, N. 2022. *Problematika dan Strategi Optimalisasi Sertifikasi Halal di Indonesia*. Jurnal Rekayasa Kesehatan, 8(2), 145–154.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2021. *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Susanti, D., dan Hidayat, A. 2024. *Pengelolaan Mutu dalam Industri Minuman Susu*. Jurnal Teknologi Pangan, 9(1), 33-44.
- Sutrisno dkk. 2014. *GAP Analysis Penerapan Standar Pedoman Budidaya Sapi Potong (Peraturan Menteri Pertanian Nomor 46 Tahun 2015) di Kota Tanjungpinang*. JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis): Jurnal Agribisnis dan Ilmu

Sosial Ekonomi Pertanian, 9(5), 436–447.  
<https://doi.org/10.37149/jia.v9i5.1515>

*Working Instruction (WI)* dyaningrum, S. 2020. *Konsep Halal dan Implikasinya pada Industri Makanan dan Minuman*. Jurnal Studi Islam, 8(3), 112-125.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Daftar Pertanyaan Wawancara

No.	Pertanyaan	Jawaban		
		Ya	Tidak	Keterangan/Skor
Pertanyaan Umum Mengenai Kepatuhan Supplier terhadap Sertifikasi Halal (PP No. 42 Tahun 2024)				
1.	Apakah seluruh supplier bahan baku saat ini telah memiliki sertifikat halal yang masih berlaku sesuai dengan ketentuan PP No. 42 Tahun 2024?	✓		(3) Terdapat dokumen SH dari supplier, namun tidak semuanya SH BPJPH
2.	Apakah proses verifikasi sertifikasi halal dilakukan terhadap supplier baru maupun lama?	✓		(3) Dilakukan, namun terdapat beberapa supplier yang belum memiliki bukti verifikasi SH
3.	Apakah terdapat Standar Operasional Prosedur (SOP) atau kebijakan internal yang mewajibkan supplier hanya dapat bekerja sama setelah menyerahkan bukti sertifikat halal?	✓		(1) PSI-SC-P-001 Vendor Selection
4.	Apakah semua supplier bahan baku saat ini telah bersertifikat halal BPJPH?		✓	(3) Belum semuanya bersertifikat halal BPJPH
5.	Apakah terdapat supplier yang sedang dalam proses pengajuan sertifikasi halal BPJPH?	✓		(3) Ya, namun tidak semua dibuktikan dari statement letter dari supplier
6.	Apakah tim <i>Purchasing</i> dan <i>Supply Chain</i> secara berkala melakukan audit atau evaluasi terhadap kelengkapan dan validitas sertifikat halal dari supplier?	✓		(3) Audit dilakukan, namun rentang waktunya belum terjadwal dengan baik
7.	Apakah terdapat mekanisme pelaporan apabila ditemukan supplier yang tidak patuh terhadap	✓		(1)

	ketentuan halal (misalnya, sertifikat kadaluarsa atau tidak sesuai jenis produk)?			PSI-QA-P-002 Control of Non-conformity
8.	Apakah tim telah menginformasikan kewajiban sertifikat halal kepada seluruh supplier sesuai dengan batas waktu yang ditentukan oleh pemerintah?	✓		(3) Diinformasikan, akan tetapi tidak ada bukti FU lebih lanjut
9.	Adakah bentuk komunikasi perusahaan kepada supplier dalam menjamin kepatuhan terhadap sertifikasi halal? Apakah melalui MoU, kontrak, atau nota kesepahaman?	✓		(2) Ada dalam contract, namun perlu sedikit diperbaiki agar sifatnya menjadi mandatory
10.	Apakah ada kebijakan sanksi atau pemutusan kerja sama bagi supplier yang tidak dapat memenuhi kewajiban sertifikasi halal?	✓		(2) Tertuang dalam contract kerjasama
<b>Pertanyaan Terkait Dokumen dan Bukti Kepatuhan Supplier</b>				
11.	Apakah seluruh sertifikat halal dari supplier telah terdokumentasi dengan baik dalam sistem database perusahaan?	✓		(1) Terdapat dalam SAP
12.	Apakah sistem tersebut memungkinkan update otomatis atau notifikasi terhadap masa berlaku sertifikat halal supplier?		✓	(4) Tidak, karena personel belum merasa penting akan pentingnya keberlanjutan masa berlaku SH
13.	Apakah perusahaan memastikan bahwa bahan baku yang dibeli berasal dari rantai pasok yang tidak terputus kehalalannya (halal traceability)?	✓		(1) Ya, dibuktikan dengan adanya SH
14.	Apakah perusahaan sudah memiliki daftar bahan kritis atau bahan berisiko tinggi yang memerlukan pengawasan ketat terkait status kehalalannya?		✓	(4) Belum ada daftar bahan kritis
15.	Apakah ada supplier luar negeri yang menyuplai bahan baku? Jika ya, apakah validasi sertifikat	✓		(3) Ya, dilakukan validasi namun

	halalnya dilakukan (misalnya melalui LPH luar negeri yang diakui BPJPH dan memiliki SH yang diregistrasikan kembali pada sistem BPJPH)?			SH selain BPJPH masih diterima
Pertanyaan Mengenai Daftar Bahan Baku Perusahaan				
16.	Apakah perusahaan saat ini telah memiliki Master List bahan baku yang sudah tervalidasi dan ditinjau dari aspek kehalalannya?	✓		(2) Sudah memiliki namun perlu diupdate sehingga bisa melakukan update otomatis
17.	Apakah selalu dilakukan pembaruan terhadap daftar bahan baku tersebut?	✓		(1) Dilakukan pembaruan secara manual
18.	Adakah tim yang bertanggung jawab atas pembaruan dan validasi data bahan baku dalam sistem internal perusahaan? Sebutkan	✓		(1) QA, Purchasing, Supply Chain
19.	Apakah seluruh bahan baku yang digunakan dalam proses produksi sudah dicocokkan dengan data sertifikasi halal supplier?	✓		(1) Doc: Masterlist bahan baku, SH Bahan Baku
20.	Apakah bahan baku baru yang diusulkan untuk digunakan telah melalui proses verifikasi kehalalan sebelum disetujui pembelian dan penggunaannya?	✓		(1) PSI-SC-P-001 Vendor Selection
Pertanyaan Apabila Daftar Bahan Baku Belum Terupdate				
21.	Jika terdapat bahan baku yang belum tercantum atau belum diperbarui dalam daftar, apa penyebab keterlambatan pembaruannya?	✓		(3) Keterbatasan komunikasi antar departemen
22.	Apakah ada mekanisme kontrol untuk mendeteksi bahan baku baru atau bahan baku yang belum terdaftar secara otomatis?		✓	(4) Belum ada mekanisme control otomatis
23.	Adakah langkah perbaikan atau rencana aksi perusahaan dalam memperbarui dan menyelaraskan data bahan baku dengan status sertifikat halal terkini?	✓		(3) Doc: Master list bahan baku
24.	Apakah perusahaan telah menyusun timeline atau target		✓	(4) Belum

	waktu pembaruan daftar bahan baku terkait implementasi penuh kewajiban halal pada tahun 2026 sebagaimana diamanatkan dalam PP No. 42 Tahun 2024?			
Pertanyaan Mengenai Upaya Peningkatan Kepatuhan				
25.	Adakah tantangan terbesar yang dihadapi tim <i>Purchasing</i> dan <i>Supply Chain</i> dalam implementasi kebijakan halal terhadap supplier bahan baku? Sebutkan	✓		(3) Kurangnya pengetahuan supplier terhadap kewajiban halal BPJPH
26.	Adakah dukungan dari manajemen atau unit sertifikasi halal internal untuk memperkuat kepatuhan supplier?	✓		(3) Terdapat dukungan, namun tidak ada standar atau instruksi yang jelas terkait hal tersebut
27.	Apakah tim <i>Purchasing</i> dan <i>Supply Chain</i> telah mendapatkan pelatihan atau sosialisasi terkait PP No. 42 Tahun 2024 dan kewajiban halal bagi mitra bisnis?	✓		(2) Mendapatkan pelatihan namun sebaiknya intensitasnya lebih teratur
28.	Apakah ada inisiatif untuk menyusun daftar white-list supplier halal yang menjadi prioritas kerja sama jangka panjang perusahaan?		✓	(4) Belum ada

### Lampiran 2. Lembar Observasi Dokumen Penelitian

Judul Penelitian : Evaluasi Penerapan PP Nomor 42 Tahun 2024 tentang Kewajiban Bersertifikat Halal untuk Produk Minuman

Lokasi : PT. XYZ

Tanggal Observasi : 15 July 2025

Observer : Avin Septi Herdiningtias

No	Kategori Dokumen	Nama Dokumen / Jenis Dokumen	Ada	Tidak Ada	Keterangan/Skor
1	Kebijakan Umum	Kebijakan Perusahaan tentang Sertifikasi Halal	✓		(1) Doc: Kebijakan Halal
2	Kebijakan Internal	Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengadaan Bahan Baku Halal	✓		(3) Doc: PSI-SC-P-002 Material Selection
3	Kebijakan Produksi	Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi Halal / Pemisahan Alur Halal	✓		(1) Doc: PSI-PR-P-007 Finished Goos Production; Spec R&D
4	Legalitas Produk	Sertifikat Halal Produk dari BPJPH	✓		(1) SH BPJPH ID31410020809060324
5	Legalitas Supplier	Salinan Sertifikat Halal BPJPH dari Supplier	✓		(3)
6	Registrasi	Dokumen Pendaftaran Produk Halal ke BPJPH	✓		(2) Belum terorganisir dengan baik
7	Struktur Organisasi	SK Tim Manajemen Halal / PIC Halal	✓		(1) Doc: PSI-QA-SK-Halal 001 SK Tim Manajemen Halal
8	Pelatihan	Bukti Pelatihan Halal Karyawan (modul, absensi, sertifikat)	✓		(3) Terdapat bukti absensi namun peserta tidak diberi modul
9	Audit Internal	Laporan Audit Halal Internal	✓		(2) Doc: Form audit internal, CAPA, Laporan Audit

10	Evaluasi Supplier	Formulir / Laporan Evaluasi Halal Supplier	✓		(3) Doc: PSI-SC-F-001 Vendor Evaluation for Skimmed Milk Powder, tidak semua supplier memiliki form evaluasi
11	Master List	Daftar Master Bahan Baku beserta Status Halalnya	✓		(2) Doc: Master list bahan baku, perlu di otomasi
12	Rencana Kerja	Roadmap Implementasi Halal (menuju 2026)		✓	(4) Belum ada
13	Komunikasi Eksternal	Surat Edaran/Sosialisasi kepada Supplier tentang Kewajiban Halal	✓		(3) Doc: 001/QA-RA/IV/2025 LON Halal Mandatory
14	Distribusi Produk	Standar Operasional Prosedur (SOP) Distribusi Produk Halal	✓		(2) PSI-SC-P-005 Product Distribution
15	Labeling	Template Label Halal pada Kemasan Produk	✓		(1) Doc: Template label halal
16	Produksi Harian	Formulir Monitoring Produksi Harian Produk Halal	✓		(1) Doc: PSI-PR-F-001 s/d 006
17	Validasi Bahan Tambahan	MSDS / COA / Sertifikat Halal Bahan Tambahan (Flavor, Enzim, dll)	✓		(1)
18	Evaluasi Risiko	Dokumen Identifikasi dan Evaluasi Bahan Kritis		✓	(4) Belum ada
19	Sistem Pelaporan	Rekapitulasi Pelaporan Sertifikasi Halal ke BPJPH/MUI	✓		(1)

20	Dokumen Pendukung	Dokumen pendukung lainnya yang relevan (sebutkan)	✓		(3) Bukti registrasi halal BPJPH dari supplier
----	-------------------	---	---	--	---

### Lampiran 3. Perhitungan *Gap Analysis*

Perhitungan Nilai Maksimal Hasil Wawancara

= Skor *Gap* Maksimal x Total Jumlah Pertanyaan

= 5 x 28

= 140 (c)

Perhitungan Persentase *Gap* Hasil Wawancara

No.	Topik Pertanyaan	Skor <i>Gap</i> (a)	Jumlah Pertanyaan (b)	Persentase <i>Gap</i> (axb:c)x100%
1.	Pertanyaan umum mengenai kepatuhan supplier terhadap sertifikasi halal (PP No. 42 Tahun 2024)	5	0	0%
		4	0	0%
		3	6	12.86%
		2	2	2.86%
		1	2	1.43%
	(Pertanyaan No: 1 – 10)	<b>Jumlah % <i>Gap</i></b>		<b>17.15%</b>
2.	Pertanyaan terkait dokumen dan bukti kepatuhan supplier	5	0	0%
		4	2	5.71%
		3	1	2.14%
		2	0	0%
		1	2	1.43%
	(Pertanyaan No: 11 – 15)	<b>Jumlah % <i>Gap</i></b>		<b>9.28%</b>
3.	Pertanyaan mengenai daftar bahan baku perusahaan	5	0	0%
		4	0	0%
		3	0	0%
		2	1	1.43%
		1	4	2.86%
	(Pertanyaan No: 16 – 20)	<b>Jumlah % <i>Gap</i></b>		<b>4.29%</b>
4.	Pertanyaan apabila daftar bahan baku belum terupdate	5	0	0%
		4	2	5.71%
		3	2	4.29%
		2	0	0%
		1	0	0%
	(Pertanyaan No: 21 – 24)	<b>Jumlah % <i>Gap</i></b>		<b>10%</b>
5.	Pertanyaan mengenai upaya peningkatan kepatuhan	5	0	0%
		4	1	0.71%
		3	2	4.29%
		2	1	1.43%
		1	0	0%
	(Pertanyaan No: 25 – 28)	<b>Jumlah % <i>Gap</i></b>		<b>6.43%</b>
<b>Total</b>			<b>28</b>	<b>47.15%</b>

Perhitungan Nilai Maksimal Hasil Wawancara

= Skor *Gap* Maksimal x Total Jumlah Pertanyaan

= 5 x 20

= 100 (c)

Perhitungan Persentase *Gap* Hasil Analisis Dokumen

<b>Skor <i>Gap</i> (a)</b>	<b>Jumlah Dokumen (b)</b>	<b>Persentase <i>Gap</i> (a<b>x</b>b:c)<b>x</b>100%</b>
5	0	0%
4	2	8%
3	6	18%
2	4	8%
1	8	8%
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>42%</b>

**Lampiran 4. Matrix Analisis Sebab Akibat Data Hasil Wawancara**

No (Q)	Permasalahan	Manusia	Material	Metode	Sistem	Lingkungan	Manajemen
1	Seluruh supplier bahan baku saat ini telah memiliki sertifikat halal yang masih berlaku sesuai dengan ketentuan PP No. 42 Tahun 2024, akan tetapi dalam penerapannya perusahaan belum konsisten melakukan update sertifikat halal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurangnya kepedulian staf <i>purchasing/supply chain</i>.</li> <li>• Supplier pasif terhadap pembaruan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sertifikat lama tidak terbarukan.</li> <li>• Berkas fisik tidak sinkron dengan database.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak ada SOP pembaruan periodik yang mengikat.</li> <li>• Tidak ada checklist update yang otomatis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Database supplier tidak otomatis menandai masa berlaku.</li> <li>• Tidak ada trigger notifikasi.</li> </ul>	Tenggat implementasi regulasi dipersepsikan jauh (2026), sehingga urgensi rendah.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penegakan kebijakan/rambu sanksi lemah.</li> <li>• Tidak ada KPI terkait pembaruan sertifikat.</li> </ul>
2	Proses verifikasi sertifikasi halal dilakukan terhadap supplier baru maupun lama, namun dalam penerapannya perusahaan belum konsisten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tim onboarding kurang pelatihan dan sumber daya.</li> <li>• Staf <i>purchasing</i> dan <i>supply chain</i> tidak paham checklist kehalalan bahan.</li> </ul>	Dokumen verifikasi tidak lengkap saat onboarding (COA/LPH).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak ada proses verifikasi mandatory saat onboarding.</li> <li>• Tidak ada hold pada approval pembelian sebelum verifikasi tuntas.</li> </ul>	Sistem onboarding supplier tidak memiliki gate/checkpoint untuk dokumen halal.	Tekanan kebutuhan produksi mendorong percepatan onboarding tanpa verifikasi menyeluruh.	Tidak ada KPI pengawasan proses onboarding supplier terkait kepatuhan halal.

	melakukan verifikasi terhadap supplier, terutama supplier baru						
4	Tidak semua supplier bahan baku saat ini telah bersertifikat halal BPJPH	Supplier/pemasok tidak memahami kewajiban SH BPJPH.	Terdapat sertifikat dari LPH luar negeri yang belum diregistrasi ulang di BPJPH.	Perusahaan menerima bukti kelayakan selain registrasi BPJPH tanpa validasi ulang.	Tidak ada mekanisme pengecekan otomatis status registrasi BPJPH.	Perbedaan peraturan internasional vs. nasional menyulitkan konversi.	Kurangnya pengaturan kontrak yang memaksa pendaftaran di BPJPH.
5	Saat ini masih terdapat supplier yang sedang dalam proses pengajuan sertifikasi halal BPJPH sehingga belum mendapatkan SH BPJPH	Supplier kurang proaktif atau tidak mampu menyiapkan dokumen.	Dokumen pendukung pendaftaran belum lengkap atau kualitasnya kurang.	Perusahaan tidak memiliki mekanisme pendampingan atau timeline untuk supplier dalam proses registrasi.	Tidak ada tracker/progress monitoring yang terpusat.	Waktu proses BPJPH mempengaruhi kelancaran.	Perusahaan belum memberikan instruksi tegas terkait batas waktu penyelesaian.
6	Tim <i>Purchasing</i> dan <i>Supply Chain</i> secara berkala melakukan audit atau evaluasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jumlah auditor internal terbatas.</li> <li>• Kompetensi audit terbatas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Format laporan audit tidak standar.</li> <li>• Dokumentasi temuan kurang.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jadwal audit tidak konsisten.</li> <li>• Tidak ada SOP audit yang baku.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan audit belum semuanya terdigitalisasi.</li> <li>• Tidak ada</li> </ul>	Beban kerja lain (produksi) memprioritaskan kegiatan non-audit.	Tidak ada KPI audit dan konsekuensi bila audit tidak dilakukan.

	terhadap kelengkapan dan validitas sertifikat halal dari supplier, namun dalam penerapannya perusahaan belum konsisten				sistem pelacakan temuan.		
8	Tim telah menginformasikan kewajiban sertifikat halal kepada seluruh supplier sesuai dengan batas waktu yang ditentukan oleh pemerintah, namun dalam penerapannya tidak semua supplier dapat memahami dengan baik dan perusahaan tidak melakukan tindakan lebih	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tingkat pemahaman dan literasi supplier berbeda-beda.</li> <li>• Beberapa supplier yang berasal dari luar negeri kurang paham.</li> </ul>	Materi sosialisasi tidak tersusun adaptif (bahasa/format) untuk semua segmen supplier.	Komunikasi satu arah (edaran saja) tanpa verifikasi pemahaman.	Tidak ada dokumentasi konfirmasi penerimaan atau bukti sosialisasi.	Keterbatasan akses digital atau konektivitas bagi supplier luar negeri.	Tidak ada tindak lanjut atau mekanisme eskalasi bila supplier tidak paham.

	lanjut terhadap hal tersebut						
12	Tidak terdapat sistem yang memungkinkan update otomatis atau memberikan notifikasi terhadap masa berlaku sertifikat halal supplie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Staf belum terlatih menggunakan fitur IT.</li> <li>• Ketergantungan pada proses manual.</li> </ul>	Tanggal berakhir sertifikat tidak selalu terinput ke sistem.	Tidak ada prosedur memasukkan metadata masa berlaku saat registrasi supplier.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ERP/pengadaan tidak terintegrasi dengan modul SAP.</li> <li>• Tidak ada API (Application Programming Interface) terhadap SH BPJPH.</li> </ul>	Prioritas pembuatan modul otomatisasi SH BPJPH rendah dibanding kebutuhan lain.	Tidak ada mandat implementasi notifikasi dari manajemen puncak.
14	Perusahaan belum memiliki daftar bahan kritis atau bahan berisiko tinggi yang memerlukan pengawasan ketat terkait status kehalalannya	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SDM tidak terlatih mengidentifikasi bahan kritis.</li> <li>• Tanggung jawab tidak jelas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kriteria risiko untuk bahan belum ditetapkan.</li> <li>• Komponen kompleks (enzim, flavor) tidak diidentifikasi.</li> </ul>	Tidak ada prosedur penilaian risiko bahan secara periodik.	ERP tidak memiliki flag bahan kritis/risiko.	Kompleksitas rantai pasok bahan tambahan global.	Prioritas terhadap pengembangan daftar bahan kritis rendah.

15	Terdapat supplier luar negeri yang menyuplai bahan baku dan validasi sertifikat halalnya dilakukan (akan tetapi hanya sebatas sertifikat masih berlaku atau tidak namun apabila sertifikat halal masih belum berasal dari BPJPH masih diperbolehkan dan belum terdapat tindak lanjut terkait hal tersebut	Tim verifikasi kurang paham regulasi nasional dan perbedaan pengakuan LPH.	Sertifikat luar negeri belum diregistrasi ulang atau tidak ada bukti pengakuan LPH.	Tidak ada prosedur penilaian risiko bahan secara periodik.	ERP tidak memiliki flag bahan kritis/risiko.	Kompleksitas rantai pasok bahan tambahan global.	Prioritas terhadap pengembangan daftar bahan kritis rendah.
21	Terdapat bahan baku yang belum tercantum atau belum diperbarui dalam daftar dikarenakan adanya keterbatasan komunikasi antar departemen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak jelas penanggung jawab updating.</li> <li>• Pergantian personel tidak dilaporkan.</li> </ul>	Master list belum terstruktur dengan PIC tiap data.	Tidak ada SOP aliran informasi antar departemen untuk update bahan.	Sistem database tidak memberikan notifikasi perubahan/entry baru.	Fragmentasi proses antara R&D, <i>Procurement</i> , dan QA.	Tidak ada mekanisme koordinasi rutin lintas fungsi.

22	Belum ada mekanisme kontrol untuk mendeteksi bahan baku baru atau bahan baku yang belum terdaftar secara otomatis	R&D atau <i>purchasing</i> tidak memasukkan bahan baru ke sistem dengan proses yang baku.	Tidak ada form pengajuan bahan baru yang wajib berisi informasi kehalalan.	Proses approval bahan baru tidak mewajibkan verifikasi kehalalan sebelum penggunaan.	ERP tidak mendukung trigger persetujuan otomatis untuk material yang belum terdaftar.	Kecepatan inovasi produk mendorong penggunaan bahan baru tanpa validasi penuh.	Tidak ada kebijakan yang mewajibkan integrasi R&D dan <i>Procurement</i> dalam kontrol bahan baru.
23	Terdapat langkah perbaikan atau rencana aksi perusahaan dalam memperbarui dan menyelaraskan data bahan baku dengan status sertifikat halal terkini namun belum terdapat implementasi secara real terkait hal tersebut	Rencana disusun tetapi tidak ada PIC yang bertanggung jawab penuh.	Rencana implementasi tidak diikuti oleh dokumen operasional (SOP, template).	Gap antara perencanaan dan implementasi.	Alat pendukung (ERP, dashboard) belum disiapkan.	Fokus urgensi operasional menghambat realisasi rencana strategis.	Kurangnya governance dan monitoring terhadap pelaksanaan rencana.
24	Perusahaan belum memiliki timeline atau target waktu pembaruan daftar bahan baku terkait implementasi	Kurangnya perencanaan strategis oleh tim terkait.	Tidak ada roadmap atau timeline terperinci.	Tidak ada pemecahan target strategis menjadi program kerja mingguan/bulanan.	Tidak ada alat monitoring untuk melihat capaian terhadap timeline.	Prioritas kompetisi bisnis yang menunda perencanaan strategis.	Belum ada perintah manajemen puncak untuk perencanaan implementasi.

	<p>penuh kewajiban halal pada tahun 2026 sebagaimana diamanatkan dalam PP No. 42 Tahun 2024</p>						
25	<p>Tantangan terbesar yang dihadapi tim <i>Purchasing</i> dan <i>Supply Chain</i> dalam implementasi kebijakan halal terhadap supplier bahan baku yaitu kurangnya pengetahuan supplier terhadap kewajiban halal BPJPH</p>	<p>Supplier, terutama yang berasal dari luar negeri, kurang paham proses dan manfaat sertifikasi halal BPJPH.</p>	<p>Materi pengetahuan tidak disesuaikan untuk segmen supplier.</p>	<p>Tidak ada program edukasi/pendampingan rutin untuk supplier.</p>	<p>Tidak ada portal pembelajaran atau repository informasi untuk supplier.</p>	<p>Biaya dan kompleksitas proses bagi supplier luar negeri.</p>	<p>Inisiatif edukasi belum menjadi prioritas anggaran.</p>
26	<p>Terdapat dukungan dari manajemen atau unit sertifikasi halal internal untuk memperkuat</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manajemen puncak belum memberikan mandat tegas.</li> <li>Skeptisisme ROI (Return of Investment).</li> </ul>	<p>Proposal program belum matang sehingga sulit mendapatkan persetujuan.</p>	<p>Tidak ada business case yang jelas untuk inisiatif kepatuhan.</p>	<p>Keterbatasan anggaran untuk implementasi sistem pendukung.</p>	<p>Prioritas pengeluaran perusahaan bersaing (CAPEX lainnya).</p>	<p>Governance dan komitmen belum terformalisasi (no mandate).</p>

	kepatuhan supplier akan tetapi dukungan tersebut masih terkesan ragu-ragu dikarenakan belum terdapat pembahasan atau implementasi lebih lanjut						
28	Belum ada inisiatif untuk menyusun daftar white-list supplier halal yang menjadi prioritas kerja sama jangka panjang perusahaan	Tidak ada tim yang ditugaskan melakukan klasifikasi vendor berdasarkan kepatuhan.	Tidak ada kriteria atau scoring untuk menilai kepatuhan supplier.	Proses pemilihan supplier tidak memasukkan indikator kepatuhan halal sebagai prioritas.	Vendor <i>management system</i> tidak mendukung pemeringkatan atau tagging.	Tekanan biaya dan availability sering mengalahkan aspek kepatuhan saat pemilihan.	Tidak ada tim yang ditugaskan melakukan klasifikasi vendor berdasarkan kepatuhan.

Catatan:

No (Q): Merupakan nomor dari pertanyaan yang selanjutnya dianalisis karena mendapatkan skor 3-5

**Lampiran 5. Matrix Analisis 5W+1H Data Hasil Wawancara**

No (Q)	Permasalahan	Apa (Target)	Mengapa (Alasan)	Dimana (Lokasi)	Kapan (Waktu)	Siapa (PIC)	Bagaimana (Cara)	Priority
1	Seluruh supplier bahan baku saat ini telah memiliki sertifikat halal yang masih berlaku sesuai dengan ketentuan PP No. 42 Tahun 2024, akan tetapi dalam penerapannya perusahaan belum konsisten melakukan update sertifikat halal	Seluruh supplier memiliki sertifikat halal aktif	Mencegah penggunaan bahan dari supplier dengan sertifikat kedaluwarsa untuk meminimalkan risiko ketidaksesuaian dengan peraturan (PP No. 42 Tahun 2024).	Modul Supplier Master dan <i>Procurement System</i> (database pusat).	Implementasi mulai Q4 2025; pengecekan bulanan; target kepatuhan penuh Q2 2026.	<i>Purchasing, QA, IT.</i>	Buat SOP pembaruan, tetapkan pemilik data tiap supplier, integrasikan notifikasi 90/60/30 hari pada ERP, dan lakukan verifikasi setiap bulan.	③

2	Proses verifikasi sertifikasi halal dilakukan terhadap supplier baru maupun lama, namun dalam penerapannya perusahaan belum konsisten melakukan verifikasi terhadap supplier, terutama supplier baru	Standarisasi verifikasi halal untuk seluruh supplier (baru dan lama) melalui checklist wajib.	Mencegah pemasukan bahan tidak tervalidasi yang dapat memecah keberlanjutan kehalalan produk.	Di proses onboarding vendor (Vendor Approval Process) dan sistem <i>procurement</i> .	Segera diterapkan; verifikasi awal wajib sebelum PO, review ulang tiap 6 bulan.	<i>Purchasing, QA, Legal.</i>	Buat SOP onboarding yang mewajibkan dokumen (SH/LPH/COA), hold sistem sampai verifikasi selesai, dan lakukan audit onboarding acak.	①
4	Tidak semua supplier bahan baku saat ini telah bersertifikat halal BPJPH	Memastikan semua supplier memiliki sertifikat halal yang teregistrasi di BPJPH untuk produk yang	Untuk memenuhi ketentuan PP No. 42 Tahun 2024 dan menghindari ketidakabsahan sertifikat luar negeri.	Di proses validasi dokumen supplier dan klausul kontrak pengadaan.	Validasi massal dimulai Q4 2025; perbaikan kontrak berlaku segera pada	QA, Legal, <i>Purchasing.</i>	Lakukan cross check manual/daring terhadap database BPJPH, bantu supplier registrasi ulang bila perlu, dan	②

		masuk pasar Indonesia.			kontrak baru.		cantumkan syarat BPJPH dalam MoU/kontrak.	
5	Saat ini masih terdapat supplier yang sedang dalam proses pengajuan sertifikasi halal BPJPH sehingga belum mendapatkan SH BPJPH	Memastikan supplier dalam proses menyelesaikan pendaftaran SH sesuai target waktu.	Agar tidak terjadi celah non compliance di bahan baku yang digunakan.	Pada daftar supplier yang berstatus “in progress” di database perusahaan.	Percepat penyelesaian; target penyelesaian maksimal akhir 2025 atau earliest possible.	Supplier (pelaksana), dibantu oleh QA dan <i>Purchasing</i> (fasilitator).	Bentuk tim pendamping, buat checklist dokumen, sediakan template pendaftaran, monitoring mingguan, dan eskalasi masalah ke manajemen bila stagnan.	②
6	Tim <i>Purchasing</i> dan <i>Supply Chain</i> secara berkala melakukan audit atau evaluasi terhadap	Menetapkan audit halal rutin (setiap 6 bulan) dan sistematis.	Untuk menjamin validitas sertifikat sekaligus supply bahan sesuai klaim.	Audit terhadap supplier terpilih dan dokumentasi di sistem	Mulai Q1 2026, interval 6 bulan	QA, <i>Purchasing</i> .	Susun SOP audit, gunakan checklist standar, digitalisasi laporan, dan tetapkan	②

	kelengkapan dan validitas sertifikat halal dari supplier, namun dalam penerapannya perusahaan belum konsisten			ERP/audit tool.			rencana tindak lanjut (CAPA) untuk setiap temuan.	
8	Tim telah menginformasikan kewajiban sertifikat halal kepada seluruh supplier sesuai dengan batas waktu yang ditentukan oleh pemerintah, namun dalam penerapannya tidak semua supplier dapat memahami dengan baik dan perusahaan tidak	Meningkatkan efektivitas sosialisasi agar semua supplier memahami kewajiban halal.	Agar supplier mengambil tindakan tepat waktu dan memenuhi syarat regulasi.	Melalui kombinasi MoU/kontrak, sosialisasi daring/luring, dan dokumentasi resmi.	Program sosialisasi terencana setiap bulan atau apabila ada supplier baru mulai Oktober 2025.	QA, <i>Purchasing</i> .	Siapkan materi modular (mix bahasa), adakan sesi interaktif, minta tanda terima dan verifikasi pemahaman (quiz/konfirmasi tertulis).	①

	melakukan tindakan lebih lanjut terhadap hal tersebut							
12	Tidak terdapat sistem yang memungkinkan update otomatis atau memberikan notifikasi terhadap masa berlaku sertifikat halal supplie	Mengimplemenasikan notifikasi otomatis masa berlaku sertifikat di ERP.	Untuk menghindari kelalaian penggunaan sertifikat yang telah kedaluwarsa.	Modul Supplier Master dan <i>Procurement System (ERP)</i> terpusat.	Desain dan uji coba Q4 2025; implementasi produksi Q1 2026.	IT (lead), QA (konten dan verifikasi), <i>Purchasing</i> .	Tambah field masa berlaku SH, atur alarm 90/60/30 hari, kirim notifikasi email dan dashboard, dan integrasikan dengan SOP pembaruan.	③
14	Perusahaan belum memiliki daftar bahan kritis atau bahan berisiko tinggi yang memerlukan pengawasan ketat terkait	Menyusun dan mengaktifkan Master List bahan kritis beserta kriteria risiko.	Agar bahan berisiko tinggi mendapat pengawasan dan verifikasi yang lebih ketat.	Sistem <i>procurement</i> , approval pembelian, dan modul QA.	Penyusunan Q3–Q4 2025; flag aktif Q4 2025—Q1 2026.	QA, R&D, <i>Purchasing</i> .	Lakukan analisis risiko bahan, tetapkan kategori (tinggi/menengah/rendah), flag di ERP, dan buat SOP pengendalian	①

	status kehalalannya						(sampling, COA, audit supplier).	
15	Terdapat supplier luar negeri yang menyuplai bahan baku dan validasi sertifikat halal nya dilakukan (akan tetapi hanya sebatas sertifikat masih berlaku atau tidak namun apabila sertifikat halal masih belum berasal dari BPJPH masih diperbolehkan dan belum terdapat tindak	Memastikan SH dari supplier luar negeri teregistrasi atau diakui sesuai ketentuan BPJPH sebelum digunakan.	Untuk menjamin keabsahan sertifikat dan traceability sesuai regulasi nasional.	Pada proses validasi supplier asing dan kontrak impor.	Mulai kebijakan perbaikan Q1 2026; pengecekan untuk kontrak baru segera diberlakukakan.	QA, Legal, <i>Purchasing</i> .	Verifikasi akreditasi LPH asal, fasilitasi registrasi ulang ke BPJPH, persyaratan registrasi dalam kontrak, dan audit dokumen berkala.	②

	lanjut terkait hal tersebut							
21	Terdapat bahan baku yang belum tercantum atau belum diperbarui dalam daftar dikarenakan adanya keterbatasan komunikasi antar departemen	Sinkronisasi dan pembaruan master list bahan baku secara terkoordinasi dan berkala.	Agar data bahan akurat dan semua bahan yang digunakan sudah melalui verifikasi halal.	Pada sistem master data bahan (ERP) dan dokumentasi QA.	Rutin setiap bulan mulai Desember 2025	QA, <i>Procurement</i> , R&D.	Tetapkan PIC data, SOP update lintas departemen, rapat koordinasi setiap bulan, dan notifikasi otomatis saat ada entri baru.	①
22	Belum ada mekanisme kontrol untuk mendeteksi bahan baku baru atau bahan baku yang belum	Mekanisme deteksi dan gate approval otomatis untuk setiap bahan baru yang diajukan.	Agar tidak ada bahan baru yang digunakan sebelum melalui verifikasi kehalalan.	Modul approval material baru pada ERP dan proses R&D → <i>Procurement</i> .	Integrasi fungsi deteksi pada pembaruan ERP 2026;	IT, R&D, QA, <i>Procurement</i> .	Buat form mandatory pengajuan bahan baru, set trigger di ERP untuk menahan PO hingga QA menyetujui,	②

	terdaftar secara otomatis				SOP segera dibuat.		dan lakukan training R&D/ <i>Procurement</i> .	
23	Terdapat langkah perbaikan atau rencana aksi perusahaan dalam memperbarui dan menyelaraskan data bahan baku dengan status sertifikat halal terkini namun belum terdapat implementasi secara real terkait hal tersebut	Mengimplemenasikan rencana aksi pembaruan data bahan yang sudah disusun.	Agar upaya pembaruan tidak hanya menjadi dokumen dan gagasan tanpa realisasi.	Pada sistem data internal (ERP) dan prosedur operasional departemen terkait.	Mulai Januari 2026 dengan milestone setiap bulan dan terdapat review manajemen.	QA, IT, <i>Procurement</i> .	Tetapkan governance project, sediakan sumber daya, buat deliverable dan timeline, gunakan dashboard untuk monitoring dan eskalasi isu.	①

24	Perusahaan belum memiliki timeline atau target waktu pembaruan daftar bahan baku terkait implementasi penuh kewajiban halal pada tahun 2026 sebagaimana diamanatkan dalam PP No. 42 Tahun 2024	Menyusun roadmap implementasi kewajiban halal dengan target dan milestone jelas menuju 2026.	Agar implementasi PP No. 42/2024 terukur dan dapat dimonitor sehingga tidak tertunda.	Di dokumen perencanaan strategis perusahaan dan unit terkait ( <i>Purchasing, QA, Produksi</i> ).	Finalisasi roadmap akhir Q4 2025; eksekusi mulai Q1 2026 dengan milestone perbulan.	Halal <i>Management Team</i> , dan <i>Top Management</i> .	Workshop lintas fungsi untuk memecah roadmap, tetapkan KPI dan pemilik tugas, buat jadwal pengawasan bulanan manajemen.	①
25	Tantangan terbesar yang dihadapi tim <i>Purchasing</i> dan <i>Supply Chain</i> dalam implementasi kebijakan halal terhadap supplier bahan	Meningkatkan pengetahuan dan kapabilitas supplier tentang kewajiban BPJPH.	Agar supplier mampu memenuhi persyaratan sertifikasi dan mengurangi risiko non compliance.	Melalui program edukasi (online/offline) , portal supplier, dan materi cetak.	Program dimulai Januari 2026; sesi pengenalan dan follow-up dua kali setahun.	<i>Procurement, QA</i> .	Rancang modul edukasi, webinar, buat FAQ dan portal, dan berikan asistensi administratif untuk	②

	baku yaitu kurangnya pengetahuan supplier terhadap kewajiban halal BPJPH						pendaftaran SH BPJPH.	
26	Terdapat dukungan dari manajemen atau unit sertifikasi halal internal untuk memperkuat kepatuhan supplier akan tetapi dukungan tersebut masih terkesan ragu-ragu dikarenakan belum terdapat pembahasan atau implementasi lebih lanjut	Mengamankan komitmen manajemen dan alokasi anggaran yang jelas untuk program kepatuhan halal.	Dukungan manajemen diperlukan untuk memastikan sumber daya dan keberlanjutan program.	Dalam perencanaan strategis perusahaan dan anggaran tahun 2026.	Ajukan business case pada siklus anggaran 2026; alokasi implementasi Q1 2026.	<i>Top Management</i> (pengambil keputusan), Finance, QA.	Susun business case ROI, pilot program kecil sebagai bukti konsep, presentasi ke direksi, dan sisipkan KPI kepatuhan dalam penilaian kinerja.	①

28	Belum ada inisiatif untuk menyusun daftar white-list supplier halal yang menjadi prioritas kerja sama jangka panjang perusahaan	Menyusun white-list supplier halal berbasis scoring kepatuhan untuk prioritas kerja sama.	Untuk menjamin konsistensi pasokan halal dan mengurangi risiko operasional/regulatori.	Dalam vendor <i>management system</i> dan kebijakan <i>procurement</i> .	Pengembangan scoring dan pilot Q4 2025; implementasi awal Q1 2026.	<i>Procurement</i> , QA, IT.	Tetapkan kriteria (SH BPJPH, audit, COA, traceability), buat skema scoring, tag vendor, dan gunakan whitelist untuk alokasi tender dan prioritas PO.	②
----	---	---	--	--	--	------------------------------	--	---

## Catatan:

- (a) No (Q) : Merupakan nomor dari pertanyaan yang selanjutnya dianalisis karena mendapatkan skor 3-5
- (b) Priority : Ditentukan berdasarkan 2 hal yaitu: (1) semakin sedikit dana yang dianggarkan untuk penerapan, dan (2) teknologi yang dibutuhkan tidak terlalu canggih (lebih manual dan sederhana). Permasalahan yang sekadar membutuhkan SOP, koordinasi, komunikasi, atau updating manual dinilai lebih prioritas dibanding permasalahan yang membutuhkan pengembangan ERP, database otomatis, atau sistem IT canggih.

**Lampiran 6. Matrix Analisis Sebab Akibat Data Hasil Observasi Dokumen**

No (Q)	Permasalahan	Manusia	Material	Metode	Sistem	Lingkungan	Manajemen
2	Terdapat dokumen kebijakan internal perusahaan berupa SOP Pengadaan Bahan Baku Halal namun penerapannya masih belum konsisten atau ragu-ragu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kewenangan dan tanggung jawab tidak jelas (procurement vs QA).</li> <li>• Kompetensi personel pengadaan terkait persyaratan halal belum merata.</li> </ul>	Klasifikasi bahan kritis/tidak kritis belum jelas → kebingungan penerapan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SOP tidak terperinci (kriteria penerimaan, checklist, sanksi).</li> <li>• Tidak ada prosedur eskalasi bila supplier tidak memenuhi.</li> <li>• Tidak ada integrasi SOP ke kontrak/syarat pengadaan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ERP tidak memiliki flag/atribut “halal”.</li> <li>• Dokumen kontrol manual → kehilangan versi/keterlambatan update.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komitmen manajemen puncak belum terlihat konkrit (anggaran/insentif)</li> <li>• Tekanan biaya/lead time membuat ketentuan SOP dilonggarkan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak ada KPI kepatuhan SOP (misal % PO yang memenuhi kriteria halal).</li> <li>• Audit internal jarang dan tidak fokus pada SOP halal.</li> </ul>
5	Terdapat bukti legalitas supplier berupa salinan SH BPJPH dari supplier namun tidak semua supplier memiliki dikarenakan	Supplier/pemasok tidak memahami kewajiban SH BPJPH.	Terdapat sertifikat dari LPH luar negeri yang belum diregistrasi ulang di BPJPH.	Perusahaan menerima bukti kelayakan selain registrasi BPJPH tanpa validasi ulang.	Tidak ada mekanisme pengecekan otomatis status registrasi BPJPH.	Perbedaan peraturan internasional vs. nasional menyulitkan konversi.	Kurangnya pengaturan kontrak yang memaksa pendaftaran di BPJPH.

	masih terdapat supplier yang belum melakukan registrasi ulang ke BPJPH sehingga belum memiliki SH BPJPH						
8	Terdapat pelatihan halal karyawan namun penerapannya belum rutin	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kehadiran rendah; supervisor tidak memonitor implementasi pasca-pelatihan.</li> <li>• Tidak semua level (operasional → manajemen) mendapatkan pelatihan yang sesuai.</li> </ul>	Bahan pelatihan kurang praktik/terapan (hanya teori).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak ada kalender pelatihan rutin; materi tidak di-update.</li> <li>• Tidak ada mekanisme evaluasi transfer learning ke pekerjaan rutin.</li> </ul>	Pelatihan hanya dilakukan saat ada waktu luang.	Beban kerja/produksi menyebabkan pelatihan sering ditunda.	Tidak ada KPI terhadap penerapan pelatihan secara rutin

10	Terdapat evaluasi halal terhadap supplier namun penerapannya belum rutin	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jumlah auditor internal terbatas.</li> <li>• Kompetensi audit terbatas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Format laporan audit tidak standar.</li> <li>• Dokumentasi temuan kurang.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jadwal audit tidak konsisten.</li> <li>• Tidak ada SOP audit yang baku.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan audit belum semuanya terdigitalisasi.</li> <li>• Tidak ada sistem pelacakan temuan.</li> </ul>	Beban kerja lain (produksi) memprioritaskan kegiatan non-audit.	Tidak ada KPI audit dan konsekuensi bila audit tidak dilakukan.
12	Belum terdapat roadmap implementasi halal (menuju 2026)	Kurangnya perencanaan strategis oleh tim terkait.	Tidak ada roadmap atau timeline terperinci.	Tidak ada pemecahan target strategis menjadi program kerja mingguan/bulanan	Tidak ada alat monitoring untuk melihat capaian terhadap timeline.	Prioritas kompetisi bisnis yang menunda perencanaan strategis.	Belum ada perintah manajemen puncak untuk perencanaan implementasi.
13	Terdapat surat edaran/sosialisasi kepada supplier tentang kewajiban halal, namun penerapannya tidak maksimal/tidak rutin serta tidak ada follow up	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tingkat pemahaman dan literasi supplier berbeda-beda.</li> <li>• Beberapa supplier yang berasal dari luar negeri kurang paham.</li> </ul>	Materi sosialisasi tidak tersusun adaptif (bahasa/format) untuk semua segmen supplier.	Komunikasi satu arah (edaran saja) tanpa verifikasi pemahaman.	Tidak ada dokumentasi konfirmasi penerimaan atau bukti sosialisasi.	Keterbatasan akses digital atau konektivitas bagi supplier luar negeri.	Tidak ada tindak lanjut atau mekanisme eskalasi bila supplier tidak paham.

	terkait hal tersebut						
18	Belum terdapat dokumen identifikasi dan evaluasi bahan kritis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SDM tidak terlatih mengidentifikasi bahan kritis.</li> <li>• Tanggung jawab tidak jelas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kriteria risiko untuk bahan belum ditetapkan.</li> <li>• Komponen kompleks (enzim, flavor) tidak diidentifikasi.</li> </ul>	Tidak ada prosedur penilaian risiko bahan secara periodik.	ERP tidak memiliki flag bahan kritis/risiko.	Kompleksitas rantai pasok bahan tambahan global.	Prioritas terhadap pengembangan daftar bahan kritis rendah.
20	Belum terdapat bukti registrasi halal BPJPH dari supplier luar negeri yang belum memiliki SH BPJPH	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procurement kurang koordinasi dengan QA.</li> <li>• Supplier asing tidak paham mekanisme BPJPH.</li> </ul>	Produk impor yang perlu sertifikasi BPJPH sulit di register karena kendala kelengkapan dokumen.	Kurangnya implementasi kebijakan sourcing untuk supplier asing terkait sertifikasi BPJPH.	ERP tidak memiliki flag khusus untuk supplier luar negeri.	Perbedaan prosedur administratif membuat registrasi menjadi kompleks.	Tidak ada reporting tentang status registrasi import.

Catatan:

No (Q): Merupakan nomor dari pertanyaan yang selanjutnya dianalisis karena mendapatkan skor 3-5

**Lampiran 7. Matrix Analisis 5W+1H Data Hasil Observasi Dokumen**

No (Q)	Permasalahan	Apa (Target)	Mengapa (Alasan)	Dimana (Lokasi)	Kapan (Waktu)	Siapa (Pelaksana)	Bagaimana (Cara)	Priority
2	Terdapat dokumen kebijakan internal perusahaan berupa SOP Pengadaan Bahan Baku Halal namun penerapannya masih belum konsisten atau ragu-ragu	Implementasi SOP Pengadaan Bahan Baku Halal yang konsisten → 100% PO bahan kritis memenuhi kriteria halal (atau ada mitigasi tertulis) dalam 6 bulan.	Memastikan kepatuhan hukum/label, menjaga kepercayaan konsumen, menghindari risiko penarikan produk dan denda; mendukung akses pasar halal.	Unit Pengadaan (HQ & site produksi), QA, kontrak supplier.	Mulai: Sep 2025 (audit gap & revisi SOP); Implementasi : Oct 2025–Mar 2026; Review bulanan.	Purchasing, QA.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lakukan gap analysis terhadap SOP (Sep 2025).</li> <li>• Revisi SOP: definisi bahan kritis, checklist penerimaan, klausul kontrak (Oct 2025).</li> <li>• Integrasikan atribut “halal” di ERP; pasang reminder &amp; validasi dokumen pra PO.</li> <li>• Training for procurement dan QA; tetapkan KPI dan dashboard.</li> <li>• Audit internal per 6 bulan dan eskalasi pada non conformance.</li> </ul>	①

5	Terdapat bukti legalitas supplier berupa salinan SH BPJPH dari supplier namun tidak semua supplier memiliki dikarenakan masih terdapat supplier yang belum melakukan registrasi ulang ke BPJPH sehingga belum memiliki SH BPJPH	Memastikan semua supplier memiliki sertifikat halal yang teregistrasi di BPJPH untuk produk yang masuk pasar Indonesia.	Untuk memenuhi ketentuan PP No. 42 Tahun 2024 dan menghindari ketidakabsahan sertifikat luar negeri.	Di proses validasi dokumen supplier dan klausul kontrak pengadaan.	Validasi massal dimulai Q4 2025; perbaikan kontrak berlaku segera pada kontrak baru.	QA, Legal, Purchasing.	Lakukan cross check manual/daring terhadap database BPJPH, bantu supplier registrasi ulang bila perlu, dan cantumkan syarat BPJPH dalam MoU/kontrak.	②
8	Terdapat pelatihan halal karyawan namun penerapannya belum rutin	Menetapkan program pelatihan halal berkala (misalnya onboarding dan refresh quarterly/semester) dengan sertifikasi	Pelatihan berkelanjutan meningkatkan penerapan di lapangan dan mengurangi risiko ketidaksesuaian operasional.	Semua site produksi, gudang, tim pengadaan, R&D; modul tersedia on-site dan di LMS.	Desain kurikulum Sep–Oct 2025; rollout Nov 2025; refresh/training lanjutan setiap 6 bulan.	HR, QA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buat kurikulum berbasis kompetensi dan job-role.</li> <li>• Implementasikan LMS untuk pendaftaran dan evaluasi.</li> <li>• Kombinasikan kelas teori dan OJT</li> <li>• Terapkan post-</li> </ul>	①

		internal dan evaluasi kompetensi.					training assessment dan KPI keterapan (mis. audit checklists). • Lakukan coaching oleh supervisor dan dokumentasikan bukti.	
10	Terdapat evaluasi halal terhadap supplier namun penerapannya belum rutin	Menetapkan audit halal rutin (setiap 6 bulan) dan sistematis.	Untuk menjamin validitas sertifikat sekaligus supply bahan sesuai klaim.	Audit terhadap supplier terpilih dan dokumentasi di sistem ERP/audit tool.	Mulai Q1 2026, interval 6 bulan	QA, Purchasing.	Susun SOP audit, gunakan checklist standar, digitalisasi laporan, dan tetapkan rencana tindak lanjut (CAPA) untuk setiap temuan.	②
12	Belum terdapat roadmap implementasi halal (menuju 2026)	Menyusun roadmap implementasi kewajiban halal dengan target dan milestone jelas menuju 2026.	Agar implementasi PP No. 42/2024 terukur dan dapat dimonitor	Di dokumen perencanaan strategis perusahaan dan unit terkait (Purchasing,	Finalisasi roadmap akhir Q4 2025; eksekusi mulai Q1 2026 dengan	Halal Management Team, dan Top Management.	Workshop lintas fungsi untuk memecah roadmap, tetapkan KPI dan pemilik tugas, buat jadwal pengawasan bulanan manajemen.	①

			sehingga tidak tertunda.	QA, Produksi).	milestone perbulan.			
13	Terdapat surat edaran/sosialisasi kepada supplier tentang kewajiban halal, namun penerapannya tidak maksimal/tidak rutin serta tidak ada follow up terkait hal tersebut	Meningkatkan efektivitas sosialisasi agar semua supplier memahami kewajiban halal.	Agar supplier mengambil tindakan tepat waktu dan memenuhi syarat regulasi.	Melalui kombinasi MoU/kontrak, sosialisasi daring/luring, dan dokumentasi resmi.	Program sosialisasi terencana setiap bulan atau apabila ada supplier baru mulai Oktober 2025.	QA, Purchasing.	Siapkan materi modular (mix bahasa), adakan sesi interaktif, minta tanda terima dan verifikasi pemahaman (quiz/konfirmasi tertulis).	①
18	Belum terdapat dokumen identifikasi dan evaluasi bahan kritis	Menyusun dan mengaktifkan Master List bahan kritis beserta kriteria risiko.	Agar bahan berisiko tinggi mendapat pengawasan dan verifikasi yang lebih ketat.	Sistem procurement, approval pembelian, dan modul QA.	Penyusunan Q3–Q4 2025; flag aktif Q4 2025—Q1 2026.	QA, R&D, Purchasing.	Lakukan analisis risiko bahan, tetapkan kategori (tinggi/menengah/rendah), flag di ERP, dan buat SOP pengendalian (sampling, COA, audit supplier).	①

20	Belum terdapat bukti registrasi halal BPJPH dari supplier luar negeri yang belum memiliki SH BPJPH	Pastikan produk dari supplier luar negeri memiliki mekanisme regulatori compliance	Produk impor tanpa bukti registrasi dapat menyebabkan penolakan pasar, masalah bea cukai, atau penarikan produk.	Proses sourcing internasional , import compliance	Mapping supplier internasional: Sep–Oct 2025; tindakan korektif: Oct 2025–Mar 2026.	Procurement, QA.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komunikasi dengan supplier luar negeri &amp; identifikasi item high risk.</li> <li>• Tanyakan status registrasi; jika belum: bantu proses registrasi melalui perwakilan lokal atau alihkan ke supplier lokal yang sudah memiliki SH.</li> <li>• Sertakan klausul kontraktual untuk registrasi BPJPH.</li> <li>• Verifikasi dokumen &amp; sampling bila perlu.</li> </ul>	②
----	--	--	--	---	---	------------------	---	---

Catatan:

- (a) No (Q) : Merupakan nomor dari pertanyaan yang selanjutnya dianalisis karena mendapatkan skor 3-5
- (b) Priority : Ditentukan berdasarkan 2 hal yaitu: (1) semakin sedikit dana yang dianggarkan untuk penerapan, dan (2) teknologi yang dibutuhkan tidak terlalu canggih (lebih manual dan sederhana). Permasalahan yang sekadar membutuhkan SOP, koordinasi, komunikasi, atau updating manual dinilai lebih prioritas dibanding permasalahan yang membutuhkan pengembangan ERP, database otomatis, atau sistem IT canggih.