



EVALUASI IMPLEMENTASI SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH) DAN TINDAKAN PERBAIKAN PADA RESTORAN XYZ

ALYA NAJMA NABILA



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Evaluasi Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan Tindakan Perbaikan pada Restoran XYZ” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2026

Alya Najma Nabila
J0405221194

ABSTRAK

ALYA NAJMA NABILA. Evaluasi Implementasi SJPH dan Tindakan Perbaikan pada Restoran XYZ. Dibimbing oleh RIAN TI DYAH HAPSARI.

Kompleksitas operasional sektor restoran menjadikan risiko ketidaksesuaian Kompleksitas operasional sektor restoran menjadikan risiko ketidaksesuaian penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) relatif tinggi, terutama seiring berlakunya kewajiban sertifikasi halal penuh sejak Oktober 2024. Penelitian ini mengevaluasi kesesuaian penerapan SJPH di Restoran XYZ berdasarkan Kepkaban BPJPH Nomor 20 Tahun 2023, mengidentifikasi ketidaksesuaian beserta prioritas risikonya, dan mengevaluasi efektivitas tindakan perbaikan menggunakan checklist (27 indikator), *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA), *5 Why Analysis*, dan 5W+1H. Hasil menunjukkan 22 dari 27 indikator (81,5%) sesuai dan 5 indikator (18,5%) tidak sesuai pada kriteria bahan, proses produk halal, dan produk. FMEA menghasilkan nilai RPN 18–48, dengan prioritas tertinggi pada bahan menu musiman, topping, dan bahan alternatif yang belum terdaftar (RPN=48). *5 Why Analysis* mengungkap pola sistemik yang sama pada seluruh ketidaksesuaian, yaitu aspek kritis SJPH belum terstruktur, terjadwal, dan terkomunikasikan dalam operasional harian. Tindakan perbaikan berhasil menyelesaikan 5 temuan (*closed*) dan meningkatkan skor kesesuaian dari 81,5% menjadi 100%.

Kata kunci: FMEA, restoran, SJPH, *5 Why Analysis*, 5W+1H

ABSTRACT

ALYA NAJMA NABILA. Evaluation of the Implementation of the Halal Product Assurance System (SJPH) and Corrective Actions at Restaurant XYZ. Supervised by RIAN TI DYAH HAPSARI.

The operational complexity of the restaurant sector increases the risk of non-conformities in Halal Product Assurance System (SJPH) implementation, particularly following the full enforcement of mandatory halal certification since October 2024. This study evaluated the conformity of SJPH implementation at Restaurant XYZ based on BPJPH Head Decree Number 20 of 2023, identified non-conformities and their risk priorities, and assessed the effectiveness of corrective actions using a checklist (27 indicators), *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA), *5 Why Analysis*, and 5W+1H. Results showed that 22 of 27 indicators (81.5%) were conforming and 5 (18.5%) were non-conforming across the ingredients, halal product process, and product criteria. FMEA produced RPN values of 18–48, with the highest priority on seasonal menu ingredients, toppings, and alternative ingredients not registered in SJPH documents (RPN=48). The *5 Why Analysis* revealed that all non-conformities shared the same systemic pattern: critical SJPH aspects had not been structured, scheduled, and communicated effectively in daily operations. Corrective actions resolved all 5 findings (*closed*) and increased the conformity score from 81.5% to 100%.

Keywords: FMEA, halal product assurance system, restaurant, *5 Why Analysis*, 5W+1H



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2026
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

EVALUASI IMPLEMENTASI SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH) DAN TINDAKAN PERBAIKAN PADA RESTORAN XYZ

ALYA NAJMA NABILA

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

Judul Proyek Akhir : Evaluasi Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan Tindakan Perbaikan pada Restoran XYZ

Nama : Alya Najma Nabila
NIM : J0405221194

Disetujui oleh

Pembimbing:
Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M. Sc.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP. 197102262002122001



Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003



Tanggal Ujian: 14 Juli 2026

Tanggal Lulus:

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah Subhanahu Wa Ta'ala, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir ini. Proyek akhir ini tidak akan terwujud tanpa kehadiran dan dukungan berbagai pihak yang telah menemani perjalanan penulis. Oleh karena itu, dengan sepenuh hati penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P., selaku Ketua Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB University yang telah memberikan dukungan dan arahan selama penulis menempuh pendidikan hingga penyusunan proyek akhir.
2. Ibu Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc., selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, memberikan arahan, bimbingan, masukan, serta dukungan kepada penulis selama proses penelitian hingga penyusunan proyek akhir.
3. Kepala Unit Halal SUKOFINDO (PERSERO), beserta seluruh karyawan, khususnya Mas Aul dan Mas Imam yang telah memberikan kesempatan, bimbingan, kepercayaan, dan dukungan kepada penulis selama pelaksanaan penelitian hingga penyusunan proyek akhir.
4. Manajemen beserta seluruh karyawan Restoran XYZ yang telah memberikan izin, kesempatan, bantuan, serta kerja sama kepada penulis selama pelaksanaan penelitian, pengambilan data, hingga penyusunan proyek akhir.
5. Kedua orang tua penulis yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang, dukungan, serta motivasi kepada penulis. Terkhusus kepada mamah, yang tidak pernah lelah mendoakan, menemani setiap proses, memberikan semangat, serta menjadi sumber kekuatan terbesar bagi penulis.
6. Sahabat penulis sejak kecil, Nina, yang selalu memberikan dukungan, semangat, serta tidak pernah bosan mendengarkan setiap cerita dan keluh kesah penulis selama penyusunan proyek akhir ini.
7. Sahabat penulis semasa SMP dan SMA, yaitu Pingkan, Hazel, Annisa yang senantiasa memberikan dukungan dan menjadi tempat penulis berbagi cerita selama penyusunan proyek akhir ini.
8. Teman-teman penulis di grup UTS yang telah mewarnai perjalanan perkuliahan serta memberikan dukungan dan semangat selama penyusunan proyek akhir ini.

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih memiliki keterbatasan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan. Penulis berharap karya ini dapat memberikan manfaat dan menambah wawasan bagi pembaca.

Bogor, Juli 2026

Alya Najma Nabila



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Restoran	3
2.2 Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)	3
2.3 Evaluasi Implementasi SJPH	3
2.4 <i>Failure Mode Effect Analysis</i> (FMEA)	4
2.5 <i>5 Why Analysis</i>	4
2.6 Analisis 5W + 1H	5
III METODE	6
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	6
3.2 Alat dan Bahan	6
3.3 Prosedur Penelitian	6
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Evaluasi Kesesuaian Penerapan SJPH di Restoran XYZ	9
4.2 Identifikasi Ketidakesuaian Implementasi SJPH	16
4.3 Evaluasi Efektivitas Tindakan Perbaikan Implementasi SJPH	21
V SIMPULAN DAN SARAN	28
5.1 Simpulan	28
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	31
RIWAYAT HIDUP	38



DAFTAR TABEL

1	Kriteria penilaian <i>severity</i> , <i>occurrence</i> , dan <i>detection</i>	7
2	Hasil evaluasi implementasi SJPH	9
3	Hasil FMEA ketidaksesuaian SJPH	17
4	Analisis akar penyebab dengan metode 5 <i>why analysis</i>	19
5	Tindakan perbaikan ketidaksesuaian implementasi SJPH menggunakan metode 5W+1H	22
6	Evaluasi efektivitas tindakan perbaikan ketidaksesuaian implementasi SJPH di Restoran XYZ	25
7	Perbandingan skor persentase kesesuaian SJPH per kriteria sebelum dan sesudah perbaikan	27

DAFTAR LAMPIRAN

1	Larangan membawa makanan minuman dan hewan peliharaan	32
2	Dokumentasi tindakan <i>pest control</i>	33
3	<i>Cleaning checklist</i>	34
4	<i>Weekly cleaning schedule</i>	35
5	Panduan sanitasi dan higiene	36
6	Loker karyawan	37