



Analisis Deskriptif Penerapan Halal, Keamanan Pangan, dan Sanitasi Berdasarkan Perspektif Supervisor Café Lini Kopi

Marvinus Felando^{1*}, Azizah Rachmawati², Etacia Julita Briliana³, Aisyah Nurin Kamilia⁴ Luthfiyah Nurlaela⁵

^{1,2,3,4}Program Studi D4 Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, Surabaya, Indonesia

⁵Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya, Surabaya, Indonesia

INFO ARTIKEL

Received: 12-06-2025

Accepted: 20-11-2025

Published online: 28-11-2025

*Koresponden

marvinus.22062@mhs.unesa.ac.id

Diterbitkan oleh: Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya.

Kata Kunci: Halal, Keamanan Pangan, Sanitasi, Supervisor Café, Deskriptif Kuantitatif.

ABSTRAK

Penerapan prinsip halal, keamanan pangan, serta sanitasi dan higiene menjadi aspek fundamental dalam menjaga mutu makanan pada industri café dengan menu produksi yang kompleks. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan pengetahuan halal, kondisi keamanan pangan, serta sanitasi dan higiene berdasarkan perspektif Supervisor (SPV) Café Lini Kopi, serta menjelaskan hubungan naratif antara ketiga aspek tersebut dalam operasional harian. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan instrumen kuesioner skala Likert yang dilengkapi wawancara dan observasi area produksi. Analisis menunjukkan bahwa pengetahuan halal (mean = 4.8), keamanan pangan (mean = 4.6), dan sanitasi-higiene (mean = 4.6) berada pada kategori tinggi, meskipun ditemukan ketidakkonsistenan pada penggunaan alat pelindung diri seperti penutup kepala. Penilaian internal terhadap kepuasan pelanggan berada pada kategori tinggi, namun loyalitas pelanggan hanya berada pada kategori sedang. Wawancara mengonfirmasi bahwa SOP halal dan keamanan pangan telah diterapkan dengan baik, namun aspek kenyamanan kerja dan kedisiplinan higiene masih menjadi tantangan utama. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penerapan sistem halal dan keamanan pangan tergolong kuat tetapi memerlukan monitoring rutin, audit sanitasi, serta peningkatan disiplin higiene untuk menjaga konsistensi kualitas. Penelitian memiliki keterbatasan jumlah responden dan belum melibatkan uji laboratorium maupun survei pelanggan, sehingga penelitian selanjutnya disarankan memperluas partisipan, memasukkan pengukuran mikrobiologi, dan melibatkan evaluasi pelanggan untuk memperoleh gambaran yang lebih komprehensif.

PENDAHULUAN

Industri café dengan menu makanan kompleks menuntut penerapan standar keamanan pangan, higiene, dan kehalalan yang lebih ketat untuk mencegah kontaminasi, menjaga kualitas produk, dan memenuhi harapan konsumen. Konsep halal tidak hanya berfokus pada bahan baku, tetapi juga mencakup kebersihan peralatan, proses pengolahan, traceability, serta pencegahan kontaminasi silang. Penelitian Mabe Parenreng et al., 2024, Qistina Nadzri et al., 2025 dan Styaningrum et al., 2025) menegaskan bahwa titik kritis halal dan keamanan pangan sering kali saling beririsan dan sangat bergantung pada pemahaman pelaksana operasional.

Dalam operasional café, sanitasi dan higiene merupakan faktor yang sangat menentukan kualitas dan kelayakan pangan karena ketidakkonsistenan dalam praktik kebersihan dapat meningkatkan risiko kontaminasi mikrobiologis meskipun bahan yang digunakan telah memenuhi standar halal. Penelitian Yuniatun et al. (2017) menunjukkan bahwa tingkat higiene-sanitasi memiliki hubungan langsung dengan kualitas mikrobiologis makanan yang beredar di masyarakat. Widjajanti & Irma Rahmawati (2021) juga menegaskan bahwa perilaku higienis dan penerapan prinsip halal memiliki keterkaitan kuat dalam menjaga keutuhan proses pengolahan pangan. Selain itu, Putri et al. (2022) menemukan bahwa keberhasilan sistem halal dan keamanan pangan dalam industri kecil-menengah sangat dipengaruhi oleh desain sistem manajemen keamanan pangan dan konsistensi sanitasi selama proses produksi berlangsung. Temuan-temuan ini menguatkan bahwa kualitas sanitasi tidak hanya berpengaruh terhadap aspek keamanan pangan, tetapi juga terhadap integritas halal produk.

Di Café Lini Kopi, SOP halal, keamanan pangan, dan sanitasi telah diterapkan secara rutin. Namun hasil observasi dan wawancara menunjukkan adanya ketidakkonsistenan dalam penggunaan alat pelindung diri seperti penutup kepala, yang sering dipengaruhi kondisi dapur yang panas. Kondisi ini sejalan dengan temuan (Hassan et al., 2025) yang menunjukkan bahwa kepatuhan terhadap aspek higiene, khususnya penggunaan APD, sering menjadi tantangan utama dalam

penerapan sertifikasi halal di berbagai food outlet. Penelitian Fariq & Humaidi (2025) juga menemukan bahwa aspek sanitasi dan higiene menjadi bagian paling kritis dalam penerapan konsep *Halālan Thayyiban*, terutama ketika faktor lingkungan kerja memengaruhi perilaku staf. Selain itu, studi oleh (Djalil et al., 2024) mengonfirmasi bahwa pendampingan dan supervisi memiliki peran kunci dalam meningkatkan kepatuhan tenaga kerja terhadap standar higiene dan sanitasi dalam rangka pemenuhan sertifikasi halal. Temuan ini sejalan dengan kondisi Café Lini Kopi di mana peran supervisor menjadi indikator utama dalam memastikan implementasi SOP berjalan efektif.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini dirancang untuk menggambarkan bagaimana Supervisor Café Lini Kopi memahami dan menilai penerapan halal, keamanan pangan, serta sanitasi dan higiene sebagai bagian dari operasional café. Kajian Wahyuni et al. (2019) menunjukkan bahwa integrasi keamanan pangan dan halal memerlukan peran pelaksana operasional yang memahami titik kritis rantai pasok dan proses produksi. Bukhari (2023) juga menekankan bahwa standar halal dalam perspektif Islam sangat bergantung pada kepatuhan terhadap prinsip kebersihan, perlindungan, dan prosedur operasional yang konsisten dalam pengolahan pangan. Sejalan dengan itu, (Putri et al., 2022) menyatakan bahwa keberhasilan sistem halal dan keamanan pangan hanya dapat dicapai ketika pelaksana operasional memiliki pemahaman memadai terhadap standar dan mampu menerapkannya secara konsisten dalam lingkungan kerja. Oleh karena itu, penelitian ini relevan untuk melihat hubungan antara persepsi SPV, pelaksanaan SOP, dan kondisi lapangan secara menyeluruh.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan **kuantitatif deskriptif** untuk menggambarkan kondisi aktual penerapan halal, keamanan pangan, dan sanitasi berdasarkan persepsi SPV. Desain deskriptif dipilih karena memungkinkan pemetaan fenomena lapangan secara objektif, sebagaimana disarankan dalam penelitian rantai pasok halal oleh Fahadha & Sutarto (2025) yang

menggunakan pendekatan serupa untuk menilai kondisi nyata dari risiko halal dalam rantai pasok. Sistem manajemen keamanan pangan yang menggabungkan prinsip HACCP dan analisis bahaya halal juga menjadi model relevan dalam literatur food safety halal (Fajri, 2020). Selain itu, dari dimensi etis dan legal, nilai-nilai kehalalan dan kebersihan (tayyib) dalam konteks Islam dipandang sebagai kerangka teoretis yang dapat memperkuat pemahaman food safety dari segi syariah (Nugroho et al., 2024). Penelitian dilakukan di Café Lini Kopi dengan subjek utama seorang Supervisor yang bertugas mengawasi produksi dan pelaksanaan SOP. Instrumen penelitian berupa kuesioner skala Likert 1–5 yang terdiri atas variabel: pengetahuan halal, keamanan pangan, sanitasi–higiene, kepuasan pelanggan, loyalitas pelanggan, serta observasi tempat produksi. Pengumpulan data juga dilengkapi wawancara mendalam untuk memperkuat data kuantitatif, serta observasi lapangan mengenai kondisi dapur.

Analisis data dilakukan dengan menghitung nilai rata-rata, frekuensi, dan kategori penilaian untuk setiap variabel. Hasil kemudian diinterpretasikan secara naratif dan dibandingkan dengan hasil wawancara untuk memperoleh gambaran komprehensif mengenai implementasi di lapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan halal di Café Lini Kopi berada pada kategori tinggi (mean 4.8). Supervisor memahami pentingnya penggunaan bahan bersertifikat halal, keterlacakan asal bahan, dan praktik pengolahan yang menghindari kontaminasi silang. Temuan ini sejalan dengan kecenderungan umum pada penelitian serupa di industri café dan restoran, yang menunjukkan bahwa pemahaman staf mengenai halal biasanya kuat apabila café secara konsisten bekerja sama dengan pemasok bahan halal dan memiliki SOP internal yang jelas. Namun, beberapa penelitian lain di sektor F&B menunjukkan bahwa meskipun pengetahuan halal tinggi, implementasinya sering tergantung pada kedisiplinan staf dan pengawasan harian. Temuan Café Lini Kopi menguatkan fenomena tersebut, yakni bahwa pengetahuan yang tinggi tidak selalu menjamin praktik yang sepenuhnya konsisten, terutama dalam aspek higiene.

Keamanan pangan pada penelitian ini juga berada pada kategori tinggi (mean 4.6), dengan praktik penyimpanan yang baik, pemahaman mengenai suhu penyimpanan, serta penerapan rotasi stok FEFO dan FIFO. Kondisi ini serupa dengan pola temuan dalam banyak penelitian pada café modern, yang menunjukkan bahwa keamanan pangan cenderung baik ketika café memiliki struktur pengawasan yang jelas dan alur penyimpanan yang tertata. Namun, pada beberapa penelitian lain—terutama pada bisnis café kecil—keamanan pangan sering menghadapi kendala pada kontrol suhu dan dokumentasi harian. Dibandingkan konteks tersebut, Café Lini Kopi berada pada kondisi lebih unggul karena SPV menunjukkan pemahaman kuat dan café memiliki prosedur yang tertata.

Sanitasi dan higiene juga tergolong tinggi (mean 4.6), tetapi data menunjukkan adanya area yang belum konsisten, khususnya penggunaan penutup kepala ketika bekerja. Hal ini sangat menarik bila dibandingkan dengan penelitian lain pada industri jasa boga: sebagian besar café dan restoran sering menghadapi masalah yang sama, yaitu ketidakkonsistenan staf dalam penggunaan APD terutama pada kondisi dapur yang panas. Beberapa penelitian observasional lain juga menemukan bahwa higiene personal merupakan titik paling lemah meskipun SOP sudah tersedia. Temuan Café Lini Kopi menguatkan pola tersebut, menunjukkan bahwa kendala bukan pada kurangnya pengetahuan, tetapi lebih pada faktor kenyamanan kerja, manajemen suhu ruang, dan kedisiplinan staf.

Pada variabel persepsi pelanggan, Supervisor menilai kepuasan pelanggan berada pada kategori tinggi (mean 4.4). Pola ini konsisten dengan penelitian serupa yang menunjukkan bahwa café dengan standar keamanan pangan yang baik umumnya memiliki tingkat kepuasan pelanggan yang tinggi, terutama pada aspek rasa, kebersihan, dan kepercayaan terhadap produk. Namun loyalitas pelanggan di Café Lini Kopi berada pada kategori sedang (mean 3.2), yang juga didukung temuan penelitian lain mengenai perilaku pelanggan café: kepuasan tidak selalu berbanding lurus dengan loyalitas. Faktor seperti promosi, suasana café, pelayanan barista, dan inovasi menu sering menjadi penentu utama loyalitas—lebih dari sekadar keamanan dan kebersihan produk. Dengan demikian, hasil penelitian ini memberikan

gambaran bahwa meskipun kualitas produk sudah baik, strategi hubungan pelanggan masih perlu diperkuat.

Wawancara mempertegas temuan kuantitatif bahwa prosedur halal dan keamanan pangan telah diterapkan dengan cukup baik, tetapi kedisiplinan higiene menjadi tantangan terbesar. Fenomena ini serupa dengan temuan umum dalam literatur food safety: elemen yang paling sulit dikontrol bukan SOP, bukan pengetahuan, tetapi perilaku manusia. Faktor tekanan kerja, kondisi fisik dapur, dan kebiasaan personal menjadi penyebab dominan terjadinya “celah” dalam sanitasi. Dengan demikian, Café Lini Kopi sebenarnya tidak berbeda jauh dari café lain yang menghadapi isu serupa, dan solusi biasanya melibatkan penguatan pengawasan, audit rutin, perbaikan ventilasi, dan pelatihan berkala.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan pola yang konsisten dengan berbagai penelitian lain pada industri café dan jasa boga: pengetahuan halal dan keamanan pangan biasanya tinggi, sanitasi sering menjadi tantangan operasional, kepuasan pelanggan umumnya baik, dan loyalitas memerlukan strategi jangka panjang. Temuan ini menegaskan pentingnya pendekatan terpadu yang tidak hanya berfokus pada SOP, tetapi juga pada perilaku staf, kenyamanan kerja, dan strategi hubungan pelanggan.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa penerapan halal, keamanan pangan, dan sanitasi di Café Lini Kopi dinilai tinggi oleh SPV dan mencerminkan kompetensi internal dalam menjaga integritas dan mutu pangan. Namun ketidakkonsistenan dalam penggunaan APD dan disiplin higiene menunjukkan perlunya peningkatan monitoring, audit sanitasi, dan perbaikan kondisi kerja. Loyalitas pelanggan yang berada pada kategori sedang menandakan perlunya strategi retensi yang lebih kuat. Penelitian ini terbatas pada jumlah responden dan tidak mencakup data uji laboratorium maupun survei pelanggan. Penelitian selanjutnya perlu melibatkan lebih banyak responden, menambahkan pengukuran mikrobiologi, serta melibatkan evaluasi pelanggan untuk memberikan gambaran yang lebih komprehensif.

ACKNOWLEDGEMENT

Penulis mengucapkan terima kasih kepada narasumber dari café lini kopi atas kerja samanya dalam pengumpulan data pada kali ini

KONFLIK KEPENTINGAN DAN SUMBER PENDANAAN

Semua penulis tidak memiliki konflik kepentingan terhadap artikel ini. Penelitian ini tidak didanai oleh manapun

KONTRIBUSI PENULIS

MF: konseptor, pengawasan, metodologi, pengawasan, penulisan revisi dan penyuntingan; AR: metodologi, penulisan draf asli; EJB: metodologi; analisis formal, penulisan draf asli.

REFERENSI

- Bukhari, S. H. F. (2023). Purity And Protection Islamic Standards In Halal Certification And Food Safety. *Al-Aijaz Research Journal Of Islamic Studies & Humanities*. [Http://Www.Arjish.Com](http://www.Arjish.Com)
- Djalil, A. D., Utami, P. I., Suparman, Utaminigrum, W., Rahayu, W. S., Mulyani, A., & Hasnita. (2024). Assistance In Implementing Hygiene And Sanitation To Promote Halal Certification At Umkm Pabrik Kerupuk In Linggasari Purwokerto. *Mattawang: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 56–63. <https://doi.org/10.35877/454ri.Mattawang2815>
- Fahadha, R. U., & Sutarto, S. (2025). Design Of Optimization Strategy-Based Halal Supply Chain At A Meat Market In Indonesia. *Asian Journal Of Islamic Management*, 2025(1), 154–165. <https://doi.org/10.20885/Ajim>
- Fajri, M.-. (2020). Sistem Halal-Haccp. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 154–163. <https://doi.org/10.30997/Jah.V6i2.3145>
- Fariq, M. S., & Humaidi, M. (2025). Implementation Of The Halalan Thayyiban Concept At Anis Chicken Slaughterhouse, Banjarsari Kulon Village, Madiun Regency. *Indonesian Journal Of*

- Halal Studies*, 1(2), 132–139.
<https://doi.org/10.18326/Ijhs.V1i2.132-139>
- Hassan, N. H. C., Nizam, A. Y. M., Baharudin, M. H. A. M., & Zahari, S. Z. M. (2025). Enforcement Of Halal Certification Compliance In Food Outlets: Hygiene Perspective. *International Journal Of Research And Innovation In Social Science (Ijriiss)*, 9(7).
<https://doi.org/10.47772/Ijriiss>
- Mabe Parenreng, S., Handayani, D., Setiawan, I., Saiful, Darmawan, A., Iksari Syamsul, D., & Nilda. (2024). Sosialisasi Penyusunan Manual Halal Bagi Umkm Di Kabupaten Gowa. *Jurnal Tepat (Teknologi Terapan Untuk Pengabdian Masyarakat)*, 7(2).
- Nugroho, K., Fiddarain, Z., Hilmie, M., & Hidayatulloh, M. K. (2024). Conceptual Analysis Of Food Safety Based On Ethical And Legal Perspectives In The Qur'an And Hadith. *Taqaddumi: Journal Of Quran And Hadith Studies*, 4(2), 135–147.
<https://doi.org/10.12928/Taqaddumi.V4i2.12484>
- Putri, N. T., Kharisman, A., Arief, I., Abdul Talib, H. H., Jamaludin, K. R., & Ismail, E. A. (2022). Designing Food Safety Management And Halal Assurance Systems In Mozzarella Cheese Production For Small-Medium Food Industry. *Indonesian Journal Of Halal Research*, 4(2), 65–84.
<https://doi.org/10.15575/Ijhar.V4i2.12996>
- Qistina Nadzri, N., Afif Ibrahim, R., & Qahhar Ibrahim, A. (2025). Challenges Of Halal Certification At Pahang: Insights From Halal Auditors In Kuantan. *International Journal Of Research And Innovation In Social Science (Ijriiss)*.
<https://doi.org/10.47772/Ijriiss>
- Styaningrum, S. D., Puspaningtyas, D. E., Sari, P. M., Sucipto, A., & Br Situmorang, E. H. E. R. (2025). Understanding Of The Halal Certification Process Among Business Actors In The Food And Beverage Msme Sector In Indonesia. *Disease Prevention And Public Health Journal*, 19(1), 33–42.
<https://doi.org/10.12928/Dpphj.V19i1.12018>
- Wahyuni, H., Vanany, I., & Ciptomulyono, U. (2019). Food Safety And Halal Food In The Supply Chain: Review And Bibliometric Analysis. *Journal Of Industrial Engineering And Management*, 12(2), 373.
<https://doi.org/10.3926/Jiem.2803>
- Widjajanti, & Irma Rahmawati, S. (2021). Pangan Halal Dan Perilaku Higienis Dalam Kuliner. *Jurnal Pangan Halal*, 3(2).
- Yuniatun, T., Purwantisari, S., & Yuliawati, S. (2017). Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Mikrobiologis Pada Makanan Gado-Gado Di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5, 2356–3346.
<http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>