



Analisis Implementasi Halal Assurance, Keamanan Pangan, dan Sanitasi serta Dampaknya terhadap Kepuasan dan Loyalitas Konsumen di Café Lini Kopi

Enisya Fawnia Zain^{1*}, Bima Ananta², Ita Fakhur Romadhoni³

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

INFO ARTIKEL

Received: 12-06-2025

Accepted: 25-11-2025

Published online: 28-11-2025

*Koresponden

enisya.22065@mhs.unesa.ac.id

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

Kata Kunci: Halal Assurance; Keamanan Pangan; Sanitasi dan Higiene; Kepuasan Konsumen; Loyalitas Konsumen; UMKM Kuliner; Café Lini Kopi.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi halal assurance, keamanan pangan, dan sanitasi di Café Lini Kopi serta mengevaluasi dampaknya terhadap kepuasan dan loyalitas konsumen. Pendekatan penelitian menggunakan metode deskriptif dengan kombinasi data kuantitatif melalui kuesioner dan data kualitatif melalui wawancara semi-terstruktur dengan Supervisor café. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sistem halal assurance pada tahap pengadaan bahan baku telah berjalan baik melalui verifikasi dokumen dan pemilihan pemasok bersertifikat halal. Prosedur keamanan pangan seperti pengecekan masa kedaluwarsa, kontrol penyimpanan, dan penggunaan sistem FEFO juga diterapkan secara konsisten. Namun demikian, ditemukan ketidakteraturan dalam penerapan higiene personal, terutama penggunaan penutup kepala, sehingga menimbulkan potensi risiko kontaminasi pada tahap produksi. Analisis kuantitatif memperlihatkan bahwa tingkat kepuasan konsumen berada pada kategori tinggi dengan skor rata-rata 4,4, sementara tingkat loyalitas berada pada kategori sedang dengan skor 3,2. Temuan ini menunjukkan bahwa meskipun konsumen merasa puas terhadap layanan dan kualitas produk, ketidakonsistenan praktik sanitasi dan aspek operasional lainnya dapat memengaruhi loyalitas jangka panjang. Secara keseluruhan, penelitian menegaskan pentingnya konsistensi penerapan standar halal, keamanan pangan, dan sanitasi untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperkuat loyalitas pelanggan pada sektor UMKM kuliner.

PENDAHULUAN

Pertumbuhan industri kuliner, khususnya café, meningkat secara signifikan dalam lima tahun terakhir seiring meningkatnya gaya hidup masyarakat urban dan preferensi konsumen terhadap produk makanan dan minuman yang tidak hanya berkualitas, tetapi juga aman dan memiliki jaminan halal yang jelas. Dalam konteks ini, penerapan halal assurance, keamanan pangan, dan sanitasi menjadi elemen fundamental yang menentukan kepercayaan konsumen serta keberlanjutan usaha. Beberapa penelitian menegaskan bahwa sistem jaminan halal berkontribusi langsung pada peningkatan daya saing dan kredibilitas produk pangan, terutama bagi pelaku usaha kecil dan menengah (Ardiansyah et al., 2025; Iffat et al., 2024; Muslich et al., 2024).

Konsep halal modern tidak hanya berfokus pada status kehalalan bahan baku, tetapi juga melibatkan pemenuhan prinsip *thayyib*, yang menekankan keamanan pangan, sanitasi, higienitas proses, serta perlindungan konsumen dari potensi kontaminasi. Integrasi standar halal dengan sistem keamanan pangan seperti HAS 23000, GMP, dan HACCP terbukti memperkuat konsistensi mutu dan meminimalkan risiko kontaminasi dalam rantai produksi pangan (Elizabeth et al., 2021; Janah & Yazid, 2024; Putri et al., 2022). Dalam praktiknya, keberhasilan implementasi standar tersebut sangat bergantung pada kompetensi, kepatuhan, dan pengawasan terhadap pelaksana operasional di lapangan.

Sanitasi dan higiene memegang peran penting dalam menjaga keamanan makanan dan mencegah kontaminasi silang yang berpotensi menurunkan kualitas mikrobiologis produk. Penelitian terdahulu membuktikan bahwa lemahnya praktik kebersihan ruang produksi, peralatan, maupun higiene personal dapat meningkatkan risiko kontaminasi meskipun bahan bakunya telah tersertifikasi halal (Darmawan & Fathurrohman, 2023; Widjanti & Irma Rahmawati, 2021; Yuniatun et al., 2017). Oleh karena itu, penerapan sanitasi dan higiene yang konsisten menjadi bagian integral dalam menjaga integritas halal dan standar keamanan pangan di sektor kuliner.

Selain aspek operasional, persepsi konsumen terhadap kualitas layanan, keamanan pangan, dan jaminan halal memiliki pengaruh langsung terhadap kepuasan dan loyalitas

pelanggan. Beberapa penelitian menyatakan bahwa sertifikasi halal, kebersihan area produksi, serta keamanan proses pengolahan makanan mampu meningkatkan kepuasan konsumen, namun tidak selalu menjamin tercapainya loyalitas yang berkelanjutan (Eka Pratiwi & Isa, 2024; Hassan et al., 2025; Normasyhuri et al., 2024). Loyalitas sering kali dipengaruhi oleh faktor tambahan seperti pengalaman pelayanan, kenyamanan tempat, dan konsistensi mutu produk.

Namun demikian, penelitian yang mengkaji secara bersamaan implementasi halal assurance, keamanan pangan, dan sanitasi dari perspektif pelaku operasional sekaligus menghubungkannya dengan persepsi konsumen masih relatif terbatas, khususnya pada skala UMKM café. Padahal, perpaduan data kualitatif dari wawancara pengelola dengan data kuantitatif persepsi konsumen dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif tentang efektivitas penerapan standar operasional. Dalam konteks tersebut, penelitian ini mengisi celah literatur tersebut dengan menganalisis bagaimana penerapan halal, keamanan pangan, dan sanitasi dilakukan di Café Lini Kopi serta bagaimana dampaknya terhadap kepuasan dan loyalitas konsumen (Hassan et al., 2025; Magfiratun et al., 2025; Widiyanti et al., 2025).

Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan implementasi halal assurance, keamanan pangan, dan sanitasi di Café Lini Kopi, sekaligus menganalisis hubungan ketiga aspek tersebut dengan tingkat kepuasan dan loyalitas konsumen. Temuan penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi teoretis maupun praktis bagi pengembangan standar operasional UMKM kuliner, serta menjadi dasar dalam pengambilan keputusan untuk peningkatan kualitas layanan.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan metode campuran kuantitatif dan kualitatif untuk menggambarkan implementasi halal assurance, keamanan pangan, dan sanitasi di Café Lini Kopi serta hubungannya dengan kepuasan dan loyalitas konsumen. Pendekatan ini relevan karena mampu memetakan kondisi lapangan secara apa adanya tanpa manipulasi variabel, sebagaimana digunakan dalam penelitian

mengenai sistem halal dan keamanan pangan pada UMKM pangan (Ardyansyah et al., 2025; Iffat et al., 2024; Muslich et al., 2024).

Pengumpulan data dilakukan melalui kuesioner yang diberikan kepada konsumen untuk menilai tingkat kepuasan dan loyalitas, serta wawancara semi-terstruktur dengan Supervisor Café Lini Kopi untuk memperoleh pemahaman mendalam mengenai penerapan halal assurance, prosedur keamanan pangan, dan sanitasi area produksi. Pendekatan kombinasi ini sering digunakan dalam penelitian terkait industri kuliner untuk memahami kesesuaian antara praktik operasional dan persepsi konsumen (Darmawan & Fathurrohman, 2023; Putri et al., 2022; Widjajanti & Rahmawati, 2021).

Instrumen penelitian terdiri atas lembar kuesioner yang disusun berdasarkan indikator kepuasan dan loyalitas yang lazim digunakan dalam penelitian perilaku konsumen (Eka Pratiwi & Isa, 2024; Hassan et al., 2025; Normasyhuri et al., 2024), serta pedoman wawancara yang mencakup aspek kehalalan bahan baku, kontrol proses produksi, higiene personal, serta sanitasi peralatan dan area kerja. Café Lini Kopi dipilih karena merupakan UMKM yang telah memiliki sertifikat halal dan menerapkan standar keamanan pangan, sehingga sesuai untuk menjadi lokasi penelitian (Elizabeth et al., 2021; Janah & Yazid, 2024).

Analisis data dilakukan dengan menghitung nilai rata-rata pada data kuantitatif untuk menggambarkan tingkat kepuasan dan loyalitas pelanggan, kemudian data wawancara dianalisis menggunakan teknik analisis tematik untuk mengidentifikasi pola-pola penting terkait implementasi halal, keamanan pangan, dan sanitasi. Integrasi kedua data ini dilakukan untuk memperoleh gambaran menyeluruh mengenai bagaimana penerapan standar operasional berdampak pada persepsi konsumen, sebagaimana ditunjukkan dalam penelitian terdahulu yang menegaskan pentingnya konsistensi sistem halal dan higiene dalam meningkatkan kualitas layanan (Magfiratun et al., 2025; Widiyanti et al., 2025; Widjajanti & Rahmawati, 2021).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi halal assurance di Café Lini Kopi berada pada tingkat yang cukup baik, terutama dalam aspek pengadaan bahan baku

dan pengawasan dokumen pendukung. Supervisor menjelaskan bahwa seluruh bahan diperoleh dari pemasok yang telah bersertifikat halal resmi, dan setiap penerimaan bahan selalu melewati proses verifikasi melalui pengecekan sertifikat halal, daftar bahan, dan Letter of Guarantee. Proses verifikasi ini tidak hanya menunjukkan kepatuhan formal terhadap regulasi halal, tetapi juga mencerminkan pemahaman pelaku usaha mengenai pentingnya ketertelusuran bahan baku sebagai bagian dari integritas rantai pasok halal. Temuan ini selaras dengan pandangan Muslich et al. (2024) dan Iffat et al. (2024) yang menekankan bahwa validitas dokumen pemasok merupakan fondasi utama dalam sistem halal assurance di sektor kuliner.

Namun demikian, meskipun proses verifikasi bahan baku sudah berjalan baik, implementasi di tingkat produksi menunjukkan adanya beberapa celah yang dapat memengaruhi integritas halal dan keamanan pangan secara keseluruhan. Salah satu temuan penting adalah ketidakpatuhan pekerja dalam menggunakan alat pelindung diri seperti penutup kepala, dengan alasan kondisi dapur yang panas dan kurang nyaman. Ketidaksiplinan ini bukan sekadar persoalan teknis, tetapi juga menggambarkan adanya ketidakseimbangan antara tuntutan standar operasional dan kenyamanan lingkungan kerja. Kondisi ini berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi, sebagaimana diuraikan dalam penelitian Widjajanti & Rahmawati (2021) yang menegaskan bahwa perilaku higiene personal menjadi salah satu faktor yang paling sering menyebabkan penurunan kualitas keamanan pangan. Dengan demikian, meskipun aspek administratif halal telah terpenuhi, aspek perilaku operasional tetap menjadi tantangan besar dalam menjaga konsistensi mutu.

Dari segi keamanan pangan, Café Lini Kopi telah menerapkan beberapa prosedur inti seperti pemeriksaan masa kedaluwarsa, pengecekan kondisi kemasan, serta penggunaan sistem FEFO/FIFO untuk menghindari penggunaan bahan yang mendekati batas layak konsumsi. Pemisahan bahan mentah dan produk jadi juga telah dilakukan secara teratur, sejalan dengan standar keamanan pangan yang direkomendasikan. Temuan ini mengindikasikan adanya pemahaman mendasar terhadap potensi bahaya kontaminasi silang di area pengolahan. Namun, sebagaimana dijelaskan oleh Putri et al. (2022) dan

Darmawan & Fathurrohman (2023), implementasi SOP keamanan pangan pada UMKM seringkali tidak berjalan konsisten apabila tidak disertai monitoring yang ketat dan pengawasan harian yang memadai. Artinya, meskipun prosedur telah tersedia, konsistensi praktik di lapangan masih menjadi elemen penting yang perlu diperkuat.

Analisis kuantitatif menunjukkan tingkat kepuasan konsumen berada pada kategori tinggi dengan skor 4,4. Hasil ini menunjukkan bahwa konsumen menilai kualitas layanan dan produk yang disajikan café cukup memuaskan. Namun, tingkat loyalitas konsumen yang hanya berada pada skor 3,2 menunjukkan bahwa kepuasan tidak secara otomatis bertranslasi menjadi komitmen jangka panjang. Hal ini sejalan dengan temuan Eka Pratiwi & Isa (2024) yang menjelaskan bahwa loyalitas dipengaruhi oleh faktor emosional dan pengalaman jangka panjang, bukan hanya kepuasan sesaat. Dengan demikian, meskipun pengalaman pelanggan secara umum positif, masih terdapat aspek operasional atau pengalaman layanan yang belum sepenuhnya membangun keterikatan emosional pelanggan terhadap Café Lini Kopi.

Integrasi temuan kuantitatif dan kualitatif memperlihatkan bahwa kelemahan dalam aspek sanitasi—terutama ketidakpatuhan terhadap penggunaan APD—memiliki potensi memengaruhi persepsi higienitas café secara keseluruhan. Persepsi hygiene sangat sensitif dalam industri makanan dan minuman, karena konsumen sering mengukur kualitas makanan bukan hanya melalui cita rasa, tetapi juga dari kesan visual kebersihan dan profesionalisme penyaji. Hal ini konsisten dengan temuan Magfiratun et al. (2025) yang menegaskan bahwa loyalitas pelanggan sangat dipengaruhi oleh konsistensi mutu layanan dan persepsi keamanan pangan, bukan hanya nilai fungsional dari produk. Dengan demikian, untuk meningkatkan tingkat loyalitas, Café Lini Kopi perlu menekankan aspek disiplin kerja, kenyamanan lingkungan, serta komunikasi mutu operasional yang lebih meyakinkan kepada pelanggan.

Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa Café Lini Kopi telah memiliki fondasi yang kuat dalam penerapan halal assurance dan sebagian besar prosedur keamanan pangan, namun tetap membutuhkan penguatan dalam aspek perilaku karyawan dan kedisiplinan sanitasi. Peningkatan kualitas pada

aspek ini akan berdampak langsung pada persepsi pelanggan dan memiliki potensi besar untuk meningkatkan loyalitas konsumen. Dengan perbaikan berkelanjutan, café dapat memperkuat keunggulan kompetitifnya melalui citra sebagai usaha F&B yang bersih, aman, dan terpercaya.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa Café Lini Kopi telah menerapkan sistem halal assurance, keamanan pangan, dan sanitasi pada tingkat yang cukup baik, terutama dalam hal verifikasi bahan baku, pemilihan pemasok bersertifikat halal, serta penerapan prosedur dasar keamanan pangan seperti pengecekan masa kedaluwarsa, penyimpanan terpisah, dan mekanisme FEFO. Namun demikian, ketidakkonsistenan dalam penerapan hygiene personal—khususnya penggunaan alat pelindung diri seperti penutup kepala—menjadi celah penting yang berpotensi memengaruhi integritas keamanan pangan dan persepsi higienitas konsumen. Meskipun tingkat kepuasan pelanggan berada pada kategori tinggi, loyalitas masih berada pada kategori sedang, yang menunjukkan bahwa pengalaman positif belum sepenuhnya bertranslasi menjadi komitmen jangka panjang. Dengan demikian, peningkatan disiplin sanitasi, penguatan kontrol operasional, dan konsistensi mutu layanan diperlukan agar café dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan membangun loyalitas yang lebih kuat.

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

ENFZ: konseptor, pengawasan, metodologi, pengawasan, penulisan revisi dan penyuntingan; BA: metodologi, penulisan draf asli.

REFERENSI

- Ardyansyah, M. A., Bawono, B., & Anggoro, P. W. (2025). Product Quality And Service Quality Based On Halal Food And Beverage Regulation In Moslem Majority Country- A Systematic Literature Review. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 128–143. <https://doi.org/10.23917/Jiti.V24i01.9554>
- Darmawan, F., & Fathurrohman, M. S. (2023). The Impact Of Awareness, Certification, And Quality Of Halal Food On Consumer Purchase Intentions At Asia Kintan Buffet Restaurant. *Jurnal Ekonomi Syariah Teori Dan Terapan*, 10(2), 177–187. <https://doi.org/10.20473/Vol10iss20232pp177-187>
- Eka Pratiwi, A., & Isa, M. (2024). Pengaruh Keamanan Makanan, Kesadaran Kesehatan, Sertifikasi Halal Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian. *Value : Jurnal Manajemen Dan Akuntansi*, 19(1), 123–138. <https://doi.org/10.32534/Jv.V19i1.5068>
- Elizabeth, I. R., Suyatma, N. E., Yuliana, N. D., Ranasasmitha, R., & Syaifullah, S. J. (2021). Integration Of Iso 22000 (2018) And Has 23000 Through Management System Audit: Case Study In Corned Beef Producer. *Indonesian Journal Of Halal Research*, 3(2), 43–55. <https://doi.org/10.15575/Ijhar.V3i2.13515>
- 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>
- Iffat, M. A., Imsar, & Harahap, M. I. (2024). The Impact Of Halal And Hygiene Certification On Consumption Levels With Trust As An Intervening Variable. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 11(2), 946–957. <https://doi.org/10.33096/Jmb.V11i2.825>
- Janah, N. N., & Yazid, M. (2024). The Role Of Halal Certification Bodies In Ensuring Consumer Confidence: A Multi-Site Study In Indonesia. *Al Ahkam*, 20(2), 218–235. <https://doi.org/10.37035/Ajh.V20i2.11374>
- Magfiratun, S., Mujibatun, S., & Imron, A. (2025). Consumer Perception And Challenges Of Halal Certification In The Food And Beverage Industry In Indonesia. *International Journal Of Nusantara Islam*, 13(1), 153–162. <https://doi.org/10.15575/Ijni.V13i1.46030>
- Muslich, M. A., Nurhalim, A., & Irfany, M. I. (2024). Implementation Of The Halal Assurance System And Msme Business Development Strategy: The Case Of A Coffee Shop. *Halal Studies And Society*, 1(1), 38–42. <https://doi.org/10.29244/Hass.1.1.38-42>
- Normasyhuri, K., Edi, R. N., Pradikta, H. Y., & Anggraeni, E. (2024). Halal Food Awareness And Halal Certification: Halal Food Purchasing Decisions Of Generation Z Muslim Consumers In Urban And Sub-Urban Areas. *Asas*, 16(2), 203. <https://doi.org/10.24042/Asas.V16i2.24640>
- 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>
- Widianti, A., Kurniati, K., & Mustafa, Z. (2025). Implementasi Kebijakan Sertifikasi Halal Dan Implikasinya Terhadap Keberlangsungan Usaha Pada Restoran Dan Cafe Di Kota Singkawang. *Jiose: Journal Of Indonesian Sharia Economics*, 4(2), 109–124. <https://doi.org/10.35878/Jiose.V4i2.1735>
- Widjajanti, & Irma Rahmawati, S. (2021). Pangan Halal Dan Perilaku Higienis Dalam Kuliner. *Jurnal Pangan Halal*, 3(2).
- Widjajanti, W., & Rahmawati, S. I. (2021). Pangan Halal Dan Perilaku Higienis

Dalam Kuliner: Pendekatan Filosofis.
Jurnal Ilmiah Pangan Halal, 3(2), 21–25.
<https://doi.org/10.30997/jiph.v3i2.9706>
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>