

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Objek Penelitian

Berikut ini gambaran umum dari hasil penelitian yang telah diperoleh. Dalam gambaran umum objek penelitian ini akan dibahas berkaitan dengan sejarah berdirinya restoran, lokasi restoran, dan gambaran umum lainnya yang berkaitan dengan restoran Obonk Steak and Ribs Kudus.

1. Sejarah Perusahaan

Obonk Steak and Ribs pertama kali didirikan oleh Sugondo pada tahun 1997 di Yogyakarta. Kata “Obonk” berasal bahasa Jawa “Kobong” yang berarti terbakar. Pada awal berdirinya, Obonk Steak and Ribs ditujukan untuk melayani masyarakat kelas sosial ekonomi menengah kebawah, sehingga setiap masyarakat berkesempatan menikmati steak dengan harga yang terjangkau. Oleh karena itu, Obonk Steak and Ribs memiliki tagline “Rasa Bintang Lima, Harga Kaki Lima”. Karena pada waktu itu, steak masih dikenal sebagai makanan mewah yang ditujukan untuk kelas ekonomi menengah ke atas.

Seiring berjalannya waktu, Obonk Steak and Ribs semakin memperluas target pasarnya dengan tidak hanya mencakup masyarakat menengah ke bawah, namun juga masyarakat menengah ke atas. Hal ini dicapai dengan memasukkan hidangan steak yang terbuat dari daging lokal dan impor kedalam menu. Berbagai variasi menu makanan yang tersedia di Obonk Steak and Ribs juga semakin banyak, seperti Sirloin, Tenderloin, Chicken, T-Bone, *Blackpaper*, Tenderloin Papper, Rib’s Eye. Selain itu juga ada pilihan menu Crispy dan Hot Plate seperti Beef Crispy, Chicken Crispy, Chicken Cheese, Mix Crispy, Sirloin Hot Plate Dan Tenderloin Hot Plate.

Obonk Steak and Ribs merupakan suatu perusahaan waralaba (franchise) yang berpusat di kota Solo. Saat ini sudah terdapat sekitar 60 resto waralaba Obonk Steak and Ribs yang tersebar di Indonesia. Salah satunya yaitu restoran Obonk Steak and Ribs yang berada di kota Kudus. Restoran ini mulai berdiri sejak Mei pada tahun 2015 setelah melalui diskusi antara Bapak Firza selaku pemilik restoran dan Bapak Budi Prasetyo yang menjadi manajer restoran Obonk Steak and Ribs yang ada di Kudus.

Sebelum mendirikan usaha ini, Bapak Ahmad Firza melihat banyaknya peminat steak yang ada di kota kudus, namun mereka harus bersusah payah keluar kota untuk menikmatinya. Oleh karena itu, Bapak firza akhirnya meminta bantuan Bapak Budi untuk mendirikan usaha restoran steak di kota kudus. Sejak saat itulah restoran Obonk Steak and Ribs mulai berdiri di kudus, sehingga masyarakat yang ingin mengkonsumsi steak tidak harus berpergian jauh karena sudah ada di kota mereka sendiri.

Seiring berjalanya waktu, restoran ini semakin berkembang dan membuat inovasi-inovasi terbaru supaya menarik lebih banyak konsumen dan membuat rasa nyaman bagi mereka yang datang ke restoran ini. Saat ini konsumen yang datang tidak hanya masyarakat kudus saja, melainkan sudah sampai ke masyarakat yang berada di kota-kota sekitar mulai berdatangan hanya untuk menikmati steak yang ada di restoran Obonk Steak and Ribs ini. Dengan semakin banyaknya konsumen yang datang membuat restoran ini mampu untuk bertahan dan tetap beroperasi sampai sekarang.¹

2. Gambaran Umum Restoran Obonk Steak and Ribs Kudus

Restoran Obonk Steak and Ribs merupakan suatu usaha yang bergerak dalam bidang industri pengolahan makanan atau kuliner. Banyak masyarakat yang tertarik untuk mengunjungi dan mengkonsumsi berbagai macam menu yang disediakan oleh restoran Obonk Steak and Ribs

Restoran ini terletak di Desa Wergu Wetan, Kecamatan Kota Kudus, Kabupaten Kudus. Berdiri sejak tahun 2015, restoran ini telah menjadi salah satu tempat favorit bagi pecinta makanan di wilayah tersebut. Dengan jam buka setiap hari mulai pukul 10.00-21.00 WIB, restoran Obonk Steak and Ribs menyajikan pengalaman bersantap yang menyenangkan bagi para pengunjungnya. Berbagai macam menu tersedia disini dengan steak grill sebagai menu utama yang paling diunggulkan. Tidak hanya itu, restoran ini juga menyediakan minuman segar seperti teh, jus, milkshake, dan berbagai varian coffee untuk yang menyukainya.

Restoran Obonk Steak and Ribs juga menyediakan berbagai fasilitas untuk kenyamanan dan kepuasan konsumen. Mulai dari ruang indoor biasa untuk pengunjung umum, hingga ruang indoor VIP yang bisa digunakan untuk acara-acara khusus

¹ Budi Prasetyo, wawancara oleh penulis, tanggal 11 Mei 2024 pukul 15.00 WIB

atau pertemuan bisnis. Selain itu, terdapat juga area dalam untuk pengunjung yang ingin menikmati makan sambil merokok, serta area Outdoor untuk bersantai dengan udara segar. Restoran ini juga memperhatikan kebutuhan praktis konsumen dengan menyediakan fasilitas parkir yang luas, toilet yang bersih, area cuci tangan, dan mushola untuk beribadah.

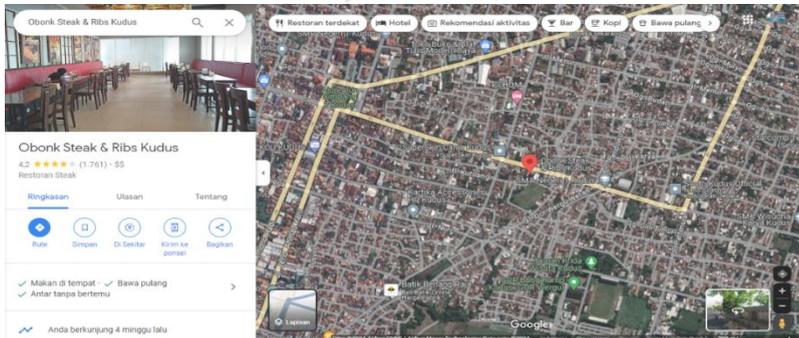
Dari hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa para konsumen tertarik untuk mengunjungi dan menikmati makanan di restoran ini karena memang variasi menu yang disajikan sangat beragam, dan memiliki cita rasa yang lezat. Serta lokasi restoran yang strategis berada di kota, membuat para konsumen yang dari luar kota ataupun warga lokal mempunyai akses yang mudah untuk langsung menuju ke lokasi. Ditambah dengan fasilitas lengkap yang diberikan dan tempat parkir yang luas membuat para konsumen merasa nyaman meninggalkan kendaraan tanpa khawatir kekurangan tempat.

Dengan berbagai fasilitas dan pelayanan yang ditawarkan, membuat restoran Obonk Steak and Ribs tidak hanya menyajikan hidangan yang lezat, tetapi juga memberikan suasana bersantai yang nyaman dan memuaskan bagi semua jenis konsumen, baik untuk acara makan bersama keluarga, pertemuan bisnis dengan jumlah tamu banyak, atau sekedar bersantai bersama-sama teman.²

3. Lokasi Perusahaan

Restoran Obonk Steak and Ribs merupakan suatu usaha di bidang kuliner yang terletak di kota kudus. Restoran ini beralamat di Jl. Pramuka No.22D, Wergu Wetan, Kec. Kota Kudus, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah 59318

Gambar 4.1
Lokasi Restoran Obonk Steak and Ribs

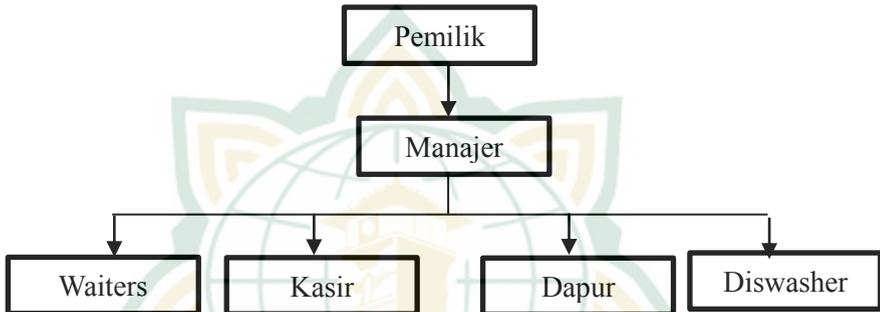


² Aprilia Nugraha, wawancara oleh penulis, tanggal 1 Mei 2024 pukul 11.00 WIB

4. Struktur Organisasi

Struktur organisasi menentukan bagaimana tugas dilaksanakan dan bagaimana pekerjaan dialokasikan, dikelompokkan, dan dikoordinasikan secara formal. Setiap organisasi dalam berbagai ukurannya, mempunyai bentuk struktur yang biasanya direncanakan dengan cara yang paling efektif untuk mencapai tujuan dan sasarannya.

Berikut ini merupakan struktur organisasi restoran Obonk Steak and Ribs Kudus:



Gambar 4.2

Struktur Organisasi Restoran Obonk Steak and Ribs

Dari gambar tersebut dapat dijelaskan tugas dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan sebagai berikut:

a. Pemilik

Pemilik perusahaan merupakan seseorang yang memiliki dan mengendalikan bisnis atau perusahaan. Sebagai pemilik, ia memiliki peran penuh sebagai koordinator, pengambil keputusan, dan mampu memastikan kinerja perusahaan secara keseluruhan. Pemilik dari restoran Obonk Steak and Ribs ini adalah Bapak Ahmad Firza.

Pemilik restoran ini sekaligus menjadi pemimpin utama yang bertanggung untuk melaksanakan seluruh aspek yang berkaitan dengan perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pemantauan operasional menggunakan CCTV di setiap ruangan.

b. Manajer

Manajer merupakan seseorang yang bertanggung jawab atas seluruh pengelolaan operasional harian. Manajer memiliki beragam tanggung jawab yang mencakup aspek operasional, keuangan dan administrasi, sumber daya manusia, pemasaran, dan layanan pelanggan.

Manajer juga memiliki peran yang kritis dalam menjaga kesuksesan dan kelancaran operasional restoran. Oleh karena itu, manajer harus memiliki ketrampilan manajerial yang kuat, kemampuan multitasking, dan kemampuan berkomunikasi yang baik untuk berhasil menjalankan tugasnya.

c. Karyawan

Dalam restoran Obonk Steak and ribs Kudus terdapat sebanyak 10 karyawan yang bekerja dan terbagi menjadi 2 shift dengan sistem pergantian jam. Setiap karyawan melaksanakan pekerjaannya dalam waktu 7 jam dan tambahan 3 jam jika ada lembur. Karyawan juga diberi kesempatan untuk libur selama 4 hari dalam satu bulan.³

Karyawan yang ada di restoran Obonk Steak and Ribs dibagi menjadi beberapa pekerjaan. Ada empat karyawan yang bekerja dibagian depan sebagai waiters dan kasir untuk melayani konsumen, dan enam karyawan yang bekerja di bagian dapur dan membersihkan peralatan makan yang sudah digunakan.

Berikut ini tugas dan tanggung jawab karyawan pada masing-masing bagian:

1) Waiters

Waiters merupakan karyawan yang bertugas untuk menyambut konsumen dengan baik, dan memberikan menu makanan dan minuman yang tersedia, serta mengantarkan makanan dan minuman yang sudah dipesan. Waiters juga bertanggung jawab dalam membersihkan restoran serta mempersiapkan meja makan untuk konsumen berikutnya.

2) Kasir

Kasir merupakan karyawan yang bertanggung jawab mengurus segala urusan keluar dan masuknya uang. Kasir juga melayani proses transaksi pembayaran yang dilakukan oleh konsumen secara akurat, dan mengatur pengeluaran yang digunakan untuk pembelian bahan ataupun stok barang habis, serta membuat pembukuan uang yang ada di restoran Obonk Steak and Ribs Kudus.

³ Budi Prasetyo, wawancara oleh penulis, tanggal 11 Mei 2024 pukul 15.00 WIB

3) Dapur

Dapur merupakan karyawan yang bertugas dibagian dapur atau yang sering disebut dengan juru masak. Di dalam dapur terdapat kepalanya sendiri atau seseorang yang mengkoordinatori di dalam dapur supaya pekerjaan yang dilakukan bisa lebih efisien. Karyawan yang bekerja di dapur memiliki tanggung jawab yang besar karena harus membuat makanan yang nantinya akan disajikan kepada konsumen. Menjaga cita rasa dan kebersihan makanan tanpa mengabaikan kecepatan dalam memasak membuat karyawan yang berada di dapur harus selalu cekatan dalam setiap waktu.

4) Diswasher

Diswasher merupakan karyawan yang bertugas untuk selalu menjaga kebersihan area dapur supaya selalu tampak bersih. Karyawan pada bagian ini juga juga bertanggung jawab atas kebersihan alat-alat dapur serta membersihkan peralatan makan yang sudah digunakan oleh konsumen.⁴

5. Jam Operasional

Restoran Obonk Steak and Ribs buka setiap hari, meskipun bulan Ramadhan restoran ini akan tetap buka dan tutup pada hari raya saja. Restoran ini mulai beroperasi dari jam 10.00 WIB sampai dengan jam 21.00 WIB untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman konsumen. Setiap weekend dan hari libur menjadi momen dimana restoran ini dipenuhi oleh konsumen yang berdatangan untuk menikmati berbagai olahan makanan yang tersedia di restoran Obonk Steak and Ribs Kudus.

B. Deskripsi Data Penelitian

1. Hubungan *Halal Food* dengan *Halal Value Chain* di Restoran Obonk Steak and Ribs

Di Indonesia, mayoritas masyarakatnya beragama Islam dan pastinya akan lebih memikirkan tentang ajaran yang ada dalam agama, salah satunya yaitu mengkonsumsi sesuatu yang halal. Halal merupakan istilah yang digunakan dalam agama Islam untuk menggambarkan suatu benda atau kegiatan yang diperbolehkan. Bagi umat muslim, halal menjadi aspek penting

⁴ Aprilia Nugraha, wawancara oleh penulis, tanggal 1 Mei 2024 pukul 11.00 WIB

dalam kehidupan sehari-hari, terutama dalam pemilihan makanan yang mewajibkan untuk mengkonsumsi makanan halal saja.⁵

Umat Islam diperintahkan oleh Allah untuk mengkonsumsi makanan halal bukan tanpa suatu alasan, melainkan terdapat manfaat yang dapat dirasakan oleh setiap Muslim. Pada dasarnya semua makanan adalah halal, kecuali ada dalil yang mengharamkan dan diperoleh ataupun diproses melalui cara salah. Oleh karena itu, penting untuk memiliki jaminan halal pada seluruh aspek rantai pasokan, mulai dari bahan baku, proses produksi, dan hasil akhirnya (dari hulu ke hilir). Rantai pasok dapat diartikan sebagai serangkaian aktivitas yang melibatkan prosedur dalam mengubah dan mendistribusikan barang dari bahan mentah hingga dikonsumsi konsumen. Maka, *halal value chain* diperlukan untuk memantau dan mengawasi kegiatan industri halal.⁶

Halal Food dengan *Halal Value Chain* memiliki hubungan erat, bagaikan dua sisi mata uang yang tidak dapat dipisahkan. *Halal Food* sebagai produk jadi yang bergantung pada *Halal Value Chain* untuk memastikan kehalalannya diseluruh proses produksi. Sebaliknya, *Halal Value Chain* membutuhkan *Halal Food* sebagai hasil akhir untuk menawarkan nilai dan manfaat bagi konsumen. Dengan adanya hubungan antara *Halal Food* dan *Halal Value Chain* akan memberikan keuntungan dalam membantu perkembangan industri halal. Oleh karena itu, restoran Obonk Steak and Ribs Kudus menerapkan konsep *halal value chain* untuk menjaga kehalalan produknya serta mencegah kecurangan selama produksi.

Halal Value Chain dapat mengidentifikasi dan menghubungkan berbagai aktivitas dalam restoran Obonk Steak and Ribs. Sehingga dapat disimpulkan bahwa *halal value chain* bisa dimanfaatkan untuk menghasilkan nilai bagi konsumen guna mencapai keunggulan kompetitif. Dalam penerapan *halal value chain* akan melibatkan beberapa langkah persiapan, seperti

⁵ Irgiana Faturohman, "Faktor yang Mempengaruhi Minat Beli terhadap Makanan Halal. Studi pada Konsumen Muslim di Indonesia," *Polban* 2, no. 1 (2021): 882–93.

⁶ M Sari, S F Harahap, dan S Aisyah, "Pengaruh Tingkat Kesadaran Halal Suplai Chain Dalam Mendorong Keputusan Pembelian (Halal Food UMKM Medan)," *JIKEM: Jurnal Ilmu Komputer ...* 2, no. 1 (2022): 2365–2369.

pengadaan barang produksi, penyimpanan bahan baku, proses produksi, hingga proses pengantaran kepada konsumen.

Dalam pelaksanaan dan realisasi hubungan *Halal Food* dengan *Halal Value Chain* di restoran Obonk Steak and Ribs tidak hanya menciptakan nilai tambah bagi setiap konsumen yang berkunjung ke restoran tersebut, namun secara tidak langsung juga memberikan dampak positif terhadap lingkungan internal restoran. Hal ini menunjukkan bahwa sistem manajemen yang digunakan oleh restoran Obonk Steak and Ribs mampu berjalan dengan efektif⁷

2. Implementasi *Halal Value Chain* dalam Usaha Restoran Obonk Steak and Ribs Kudus

Halal Value Chain merupakan suatu kegiatan dari proses yang melibatkan input barang, produksi, dan pemasaran atau penyajian kepada konsumen. Penerapan *halal value chain* dalam restoran Obonk Steak and Ribs meliputi persiapan produksi, proses produksi, dan distribusi makanan kepada konsumen. Dalam restoran ini, kebanyakan bahan yang digunakan diperoleh dengan cara membeli langsung dari pasar.

Pada tahapan *halal value chain* restoran Obonk Steak and Ribs terdapat empat kegiatan utama yang dilakukan terkait dengan manajemen *halal value chain*. Keempat kegiatan utama tersebut meliputi kegiatan proses persiapan, proses produksi, proses distribusi, dan konsumsi.⁸



Gambar 4.3

Tahapan *Halal Value Chain* Restoran Obonk Steak and Ribs

a. Persiapan Produksi

Restoran Obonk Steak and Ribs memiliki tiga kegiatan untuk menyiapkan barang sebelum melakukan produksi, yaitu kegiatan pengadaan barang, penerimaan barang dari pemasok, dan menyimpan barang atau bahan sesuai standar prosedur.

⁷ Budi Prasetyo, wawancara oleh penulis, tanggal 11 Mei 2024 pukul 15.00 WIB

⁸ Aprilia Nugraha, wawancara oleh penulis, tanggal 1 Mei 2024 pukul 11.00 WIB

b. Proses Produksi

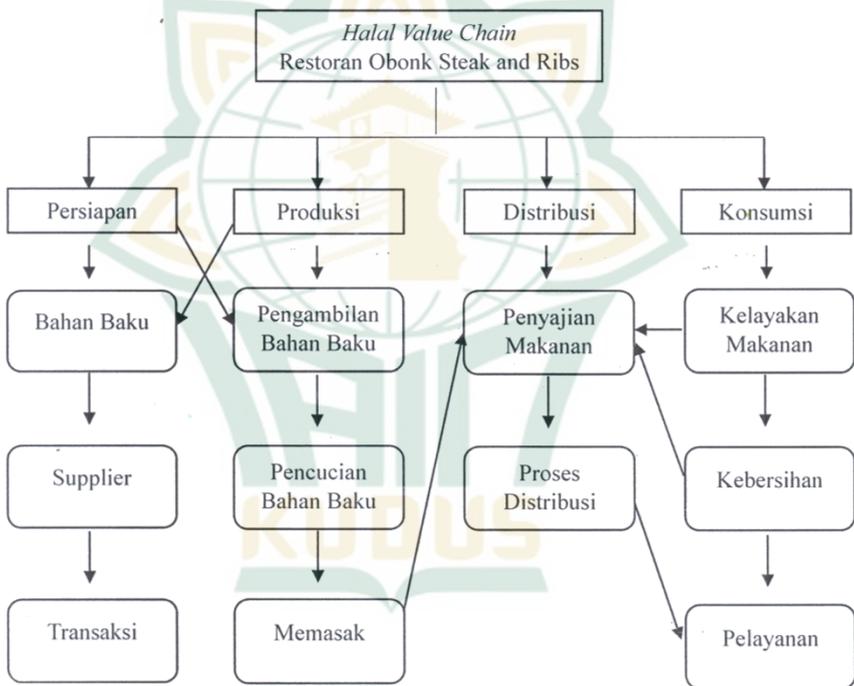
Proses produksi meliputi pengolahan bahan mentah (baku) menjadi makanan yang siap disajikan kepada konsumen.

c. Proses Distribusi

Distribusi merupakan proses penyediaan pangan yang telah diolah melalui proses produksi yang kemudian di diberikan kepada konsumen.

d. Konsumsi

Konsumsi merupakan aktifitas terakhir yang dilakukan oleh konsumen untuk memakan makanan siap saji yang telah dihasilkan melalui proses produksi.



Gambar 4.4

Model Halal Value Chain Restoran Obonk Steak and Ribs

Dari model *halal value chain* restoran Obonk Steak and Ribs dapat dijelaskan sebagai berikut:

a. **Proses Persiapan Produksi**

Kegiatan persiapan produksi merupakan kegiatan yang dilakukan guna memenuhi semua kebutuhan ataupun segala sesuatu yang berkaitan dengan proses produksi. Kegiatan-kegiatan tersebut sangat penting untuk

dilaksanakan khususnya pada restoran Obonk Steak and Ribs yang merupakan sebuah industri pengolahan pangan atau industri kuliner.

Proses *halal value chain* terkait dengan persiapan produksi yang dilakukan di restoran Obonk Steak and Ribs mencakup dalam tiga aspek, diantaranya yaitu bahan baku, pemasok, dan transaksi. Adapun penjelasan dari ketiga aspek adalah sebagai berikut:

1) Aspek Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan restoran Obonk Steak and Ribs untuk memproduksi makanan dan minuman dapat terjamin kehalalannya. Hal ini dibuktikan dengan pemilihan produk yang telah bersertifikasi halal sebagai bahan baku yang digunakan. Adapun beberapa bahan bakunya yaitu:

a) Minyak goreng

Minyak goreng merupakan bahan baku yang berasal dari bahan nabati dan hewani. Titik kritis kehalalan terutama muncul ketika minyak goreng berasal dari bahan hewani, terutama dalam konteks kehalalan makanan dalam agama islam. Oleh karena itu, restoran Obonk Steak and Ribs lebih memilih minyak goreng dari bahan nabati yang telah bersertifikasi halal yaitu minyak goreng yang bermerk sunco yang berasal dari kelapa sawit.

b) Daging Ayam

Restoran Obonk Steak and Ribs menggunakan ayam daging yang berasal dari pemasok yang langsung dari pertermakannya sendiri. Dengan menerapkan pemotongan yang sesuai dengan syariat Islam, membuat pemasok telah mendapatkan sertifikasi halal dan sudah menjadi langganan sejak awal restoran buka. Sehingga tidak perlu meragukan lagi terhadap kualitas ayam yang diberikan.⁹

c) Daging Sapi

Restoran Obonk Steak and Ribs menggunakan daging sapi yang berasal dari PT Agro Boga Utama yang menggunakan daging

⁹ Sari, wawancara oleh penulis, tanggal 20 Juni 2024 pukul 10.30 WIB

impor dari Australia. Daging dari Australia sendiri telah mendapatkan sertifikasi halal yang diakui oleh lembaga keagamaan di Indonesia. Permotongannya dilakukan sudah sesuai syariat Islam, sehingga aman apabila dikonsumsi oleh konsumen muslim.

d) Sayur dan buah

Restoran Obonk Steak and Ribs menggunakan sayur dan buah segar yang berasal dari pasar tradisional Bitingan Jati Kudus.

2) Aspek Pemasok

Restoran Obonk Steak and Ribs telah bekerja sama dengan para pemasok untuk memenuhi kebutuhan bahan baku internal yang dibutuhkan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, restoran Obonk Steak and Ribs juga mempertimbangkan aspek Islami dalam memilih pemasok yaitu sebagai berikut:

- a) Pemasok yang bekerjasama dengan restoran Obonk Steak and Ribs harus ada izin usaha dari pemerintah. Khususnya untuk pemasok dari petani atau pasar tidak diharuskan untuk memiliki sertifikasi halal.
- b) Restoran Obonk Steak and Ribs memilih pemasok yang memberikan kualitas produk yang baik.
- c) Memilih pemasok yang menawarkan harga produk yang wajar dan adil bagi kedua belah pihak antara pemasok dengan restoran Obonk Steak and Ribs

3) Aspek Transaksi

Kegiatan transaksi yang dilakukan di restoran Obonk Steak and Ribs terkait dengan *halal value chain* berupa transaksi jual beli dengan pemasok yang dilaksanakan sesuai dengan prinsip syariah. Sistem pembelian bahan baku dilakukan melalui kesepakatan langsung antara kedua belah pihak. Bahan baku yang dibutuhkan akan dipesan langsung dari pemasok, dan pemasok mengirimkan barang yang telah dipesan langsung ke restoran Obonk Steak and Ribs.

Pembayaran pesanan kepada pemasok dilakukan setelah barang dikirimkan ke restoran Obonk Steak and Ribs. Pertanggung jawaban pembayaran dilakukan secara transparan dan sesuai dengan prinsip-

prinsip Islam. Pembayaran akan dilakukan secara langsung (cash) oleh restoran Obonk Steak and Ribs, dan tanpa melibatkan bunga atau riba jika ada transaksi hutang piutang antara pihak pemasok dengan pihak restoran.

b. Proses Produksi

Bagian proses produksi restoran Obonk Steak and Ribs bertugas dan bertanggung jawab untuk mengelola ketersediaan makanan dan minuman yang akan disediakan untuk konsumen. Proses produksi ditakutkan dengan memasak bahan mentah untuk menyiapkan makanan dan minuman yang sudah dipesan oleh konsumen.

Tahapan produksi dalam manajemen *halal value chain* di restoran Obonk Steak and Ribs dilihat dari segi halal pada saat prosesnya. Proses produksi yang dilaksanakan restoran Obonk Steak and Ribs terjadi melalui beberapa tahapan. Adapun beberapa tahapan yang dilaksanakan yaitu :

1) Proses Pengadaan Bahan Baku

Dalam restoran Obonk Steak and Ribs melakukan pengadaan bahan baku dengan pemesanan melalui WhatsApp kepada admin dari pemasok. Setelah itu, pemasok akan langsung memproses bahan baku yang sudah dipesan oleh restoran. Jika bahan sudah siap, maka dari pihak pemasok akan mengantarkan secara langsung ke restoran Obonk Steak and Ribs dan pembayaran akan dilakukan setelah melalui proses pemeriksaan dan bahan baku dinyatakan lengkap sesuai dengan pesanan.

2) Proses Pencucian Bahan

Dalam memastikan makanan halal, tidak lupa harus melalui proses penting dalam mencuci bahan yang akan digunakan. Di restoran Obonk Steak and Ribs, proses pencucian bahan-bahan seperti sayuran, ikan, ayam, daging, buah-buahan, dan lain-lain dilakukan dengan hati-hati untuk menjamin kebersihannya secara menyeluruh.

3) Proses Memasak

Para karyawan yang memiliki keahlian di bidang memasak akan melakukan proses produksi atau memasak di dapur restoran Obonk Steak and Ribs. Kegiatan memasak di restoran ini berdasarkan data

pesanan dari konsumen. Adapun proses *halal value chain* yang diterapkan dalam tahap memasak di restoran Obonk Steak and Ribs yaitu sebagai berikut:

a) Memastikan kebersihan alat masak

Para juru masak di restoran Obonk Steak and Ribs memastikan bahwa alat memasak yang akan digunakan dalam keadaan bersih sebelum mulai memasak. Menurut syariah Islam, semua peralatan yang digunakan harus bersih dan dan terbebas dari kontaminasi zat haram. Peralatan apapun yang telah digunakan harus dicuci terlebih dahulu sebelum digunakan kembali.

Pembersihan peralatan masak di restoran Obonk Steak and Ribs dilakukan dengan menggunakan bahan pembersih yang sehat dan halal. Pembersih yang digunakan merupakan sabun cuci yang tidak mengandung alkohol dan telah bersertifikasi halal. Salah satu sabun cuci yang digunakan di restoran ini adalah sabun cuci bermerek Mama Lemon

b) Proses memasak

Proses memasak di restoran Obonk Steak and Ribs merupakan proses menyiapkan dan mengolah makanan dan minuman. Proses memasak ini merupakan proses yang paling penting dalam kegiatan *halal value chain* di restoran Obonk Steak and Ribs. Setelah memastikan bahwa bahan makan dan peralatan memasak dalam keadaan bersih dan memenuhi syarat halal, para juru masak dengan keahliannya akan langsung mulai mengolah bahan makanan menjadi makanan nikmat yang akan disajikan kepada konsumen.

c. Proses Distribusi

Distribusi adalah suatu kegiatan untuk menyalurkan atau memberikan barang atau jasa dari produsen sampai ke tangan konsumen. Kegiatan *halal value chain* terkait proses distribusi di restoran Obonk Steak and Ribs terbagi menjadi beberapa aspek yaitu sebagai berikut:

1) Penyajian Makanan

Proses penyajian di restoran Obonk Steak and Ribs diawali dengan pemberian menu makanan dan

minuman secara langsung kepada konsumen. Setelah makanan atau minuman yang dipesan konsumen sudah siap akan disajikan langsung ke meja konsumen oleh waiters. Para karyawan selalu mengutamakan kebersihan pada makanan yang disajikan, peralatan makan, dan meja makan yang digunakan. Selain itu, mereka juga sangat memperhatikan pada kebersihan badan, kerapian serta memberikan sikap sopan santun kepada konsumen untuk menjaga kualitas pelayanan.

2) Proses Distribusi

Dalam proses pendistribusiannya, restoran Obonk Steak and Ribs menggunakan konsep kombinasi antara distribusi pesanan dan delivery. Konsep pesanan merupakan pendistribusian makanan berdasarkan pesanan dari konsumen yang datang langsung ke restoran. Sedangkan, konsep delivery merupakan pendistribusian makanan berdasarkan pesanan konsumen yang dilakukan melalui aplikasi online seperti Grab dan Shopee Food. Dengan dua konsep tersebut, konsumen mempunyai kebebasan untuk memilih bersantap di restoran atau tetap di rumah dengan tetap menjaga kualitas produk yang sama.

d. Konsumsi

Makanan atau minuman yang telah melewati proses produksi akan disajikan kepada konsumen untuk dikonsumsi. Dalam proses ini, konsumen memiliki peran penting dalam proses *halal value chain*. Konsumen harus dapat memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi di restoran Obonk Steak and Ribs memang benar-benar halal. Status kehalalan makanan yang dikonsumsi dapat dinilai dengan aspek-aspek berikut ini:

1) Keyakinan Konsumen atas Makanan Halal

Peneliti melakukan wawancara kepada konsumen untuk mengetahui kepercayaan konsumen terhadap pengolahan makanan halal yang dilakukan oleh restoran Obonk Steak and Ribs. Hasil wawancara mengungkapkan bahwa konsumen yakin terhadap kehalalan produk karena kebersihan makanan, tidak mengandung bahan busuk, dan tidak adanya bahan yang haram atau terlarang seperti bangkai, dll.

2) Kondisi Kebersihan

Menjaga kebersihan sangat penting dalam proses *halal value chain*. Termasuk dalam memastikan kebersihan ruang makan, ruang makan, pengaturan tempat duduk, dan meja makan bagi konsumen. Restoran Obonk Steak and Ribs menawarkan lingkungan tempat makan yang bersih dan bebas dari kotoran konsumen, serta dilengkapi fasilitas cuci tangan tersendiri bagi konsumen. Hal ini menunjukkan komitmen restoran dalam menerapkan kebersihan yang baik dan halal bagi konsumen.

3) Aspek Pelayanan

Pelayan merupakan komponen penting dalam proses konsumsi, karena konsumen menginginkan pelayanan prima dan terhormat yang sejalan dengan prinsip syariah Islam. Di restoran Obonk Steak and Ribs, pelayanan dilaksanakan dengan baik dan sopan. Setiap pelayan atau waiters melayani konsumen dengan menggunakan bahasa yang halus, tanpa menggunakan bahasa yang dapat menginggung konsumen.¹⁰

C. Analisis Data Penelitian

1. Analisis Hubungan *Halal Food* dengan *Halal Value Chain* di Restoran Obonk Steak and Ribs

Halal Food merupakan sebuah makanan dan minuman yang diizinkan untuk dikonsumsi menurut syariat Islam, termasuk dalam mempertimbangkan jenis makanan dan cara memperolehnya. *Halal Food* juga harus *thayyib*, yang berarti aman dan bermanfaat untuk kesehatan tubuh seseorang. Selain karena kewajiban agama, umat Islam memilih mengkonsumsi makanan halal dan *thayyib* karena telah menyadari manfaatnya bagi kesehatan tubuh. Tidak hanya umat muslim, orang non-muslim juga lebih memilih makanan halal karena kualitas, kebersihan, dan keamanan yang sudah terjamin dengan adanya label halal.

Halal Value Chain merupakan suatu proses dalam rantai pasok halal yang dimulai dari produksi dan distribusi produk halal sampai ke tangan konsumen. *Halal Value Chain* bertujuan untuk menciptakan nilai bagi konsumen agar mencapai suatu

¹⁰ Aprilia Nugraha, wawancara oleh penulis, tanggal 1 Mei 2024 pukul 11.00 WIB

keunggulan yang kompetitif. Dengan menerapkan *halal value chain* secara optimal, pelaku usaha dapat memproduksi dan memasarkan produk halal yang berkualitas dan terpercaya, sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumen muslim dan mendorong pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan.

Dalam pelaksanaan dan realisasi hubungan *halal food* dengan *halal value chain* di restoran Obonk Steak and Ribs telah menerapkan pengelolaan yang baik dan berpegang teguh pada syariat Islam. Hal ini membuat restoran Obonk Steak and Ribs mampu menciptakan nilai tambah bagi setiap konsumen yang datang langsung ke restoran. Selain itu, secara tidak langsung juga memberikan dampak yang baik atau positif terhadap sistem manajemen internal dari restoran Obonk Steak and Ribs Kudus.

2. Analisis Implementasi *Halal Value Chain* dalam Usaha Restoran Obonk Steak and Ribs Kudus

Peneliti dapat menyimpulkan setelah melalui proses wawancara bahwa restoran Obonk Steak and Ribs menjamin kehalalan dari produknya. Hal ini karena restoran tersebut mempercayai pemasok daging dan ayam yang sudah memiliki sertifikasi halal dan terjamin kehalalannya tanpa ada keraguan lagi. Pembelian daging dan bahan baku lainnya dilakukan setiap hari dan langsung diantarkan pemasok ke restoran. Dengan begitu, kualitas produk yang dihasilkan untuk konsumen akan terjamin karena dibuat menggunakan bahan baku yang masih segar.

Restoran Obonk Steak and Ribs juga menerapkan sistem pesanan dan delivery melalui aplikasi online yang tersedia. Sehingga konsumen akan mendapatkan makanan yang diinginkan dalam keadaan hangat dengan waktu yang secepat-cepatnya karena disiapkan oleh juru masak yang sudah terampil dan untuk yang tidak bisa datang ke restoran akan langsung diantarkan oleh driver dari aplikasi online yang dipesan.¹¹ Adapun beberapa prosedur operasional yang diterapkan di restoran Obonk Steak and Ribs adalah sebagai berikut:

a. Proses Persiapan Produksi

Proses persiapan produksi pada restoran Obonk Steak and Ribs akan dimulai sejak pukul 08.00 WIB sebelum nantinya akan mulai menerima pesanan pada pukul 10.00 WIB. Proses persiapan dilakukan selama 2 jam untuk menyiapkan semua bahan baku yang akan diolah menjadi

¹¹ Budi Prasetyo, wawancara oleh penulis, tanggal 11 Mei 2024 pukul 15.00 WIB

makanan siap saji. Selama proses ini setiap karyawan akan mempunyai tugas masing-masing supaya dapat mempercepat dalam pengerjaannya. Bagi waiters dan kasir akan mulai merapikan dan membersihkan meja untuk konsumen dan untuk karyawan yang didapur akan mulai untuk membersihkan sayuran, memotong daging, membuat nasi, dan masih banyak kegiatan yang lainnya.

b. Proses Produksi

Restoran Obonk Steak and Ribs masih menggunakan cara manual dalam proses produksinya, yaitu dengan mempekerjakan beberapa karyawan yang mempunyai kemampuan dalam memasak untuk melakukan proses produksi. Setiap karyawan yang bertugas memasak mempunyai tugas masing-masing supaya pengerjaan produksi bisa berjalan dengan cepat dan tepat.

c. Konsumsi

Pada restoran Obonk Steak and Ribs menerapkan sistem pesanan dan delivery, sehingga para konsumen akan mendapatkan makanan yang masih hangat karena makanan baru dibuat setelah konsumen melakukan pesanan. Dengan begitu, konsumen akan lebih menikmati makanan yang sudah dipilihnya. Budi prasetyo sebagai manajer restoran Obonk Steak and Ribs juga mengatakan bahwa restoran ini juga melayani para wisatawan ataupun rombongan lainnya yang akan makan di restoran ini. Jika ada konsumen dalam jumlah besar bisa melakukan reservasi terlebih dahulu sekitar tiga jam sebelum kedatangannya, sehingga dari pihak restoran juga dapat mempersiapkan makanan yang dipesan.

d. Pembagian Jam Kerja

Restoran Obonk Steak and Ribs memiliki jam kerja selama 13 jam setiap harinya dan terbagi menjadi 2 shift dengan sistem pergantian jam, setiap shift memiliki waktu bekerja selama 7 jam. Karyawan juga diberi kesempatan untuk mengambil hari libur sebanyak 4 hari selama satu bulan.

e. Kebersihan Restoran

Restoran Obonk Steak and Ribs memiliki kegiatan rutin untuk membersihkan seluruh bagian restoran yang dilakukan setiap hari jum'at pertama pada awal bulan. Kegiatan ini dilakukan supaya kebersihan dalam restoran tetap terjaga dan terhindar dari berbagai macam kotoran.

Dengan begitu, konsumen yang datang akan merasa lebih nyaman karena restoran memiliki kebersihan yang terjamin.

f. Proses Pengawasan Kegiatan

Dari segi pengawasan, restoran Obonk Steak and Ribs memanfaatkan mesin CCTV yang terhubung dengan pemilik dan layar yang berada dikasir. Sehingga yang dapat melihat dari hasil CCTV tidak hanya pemilik saja, melainkan para karyawan yang berada langsung di restoran juga dapat ikut mengawasi segala kegiatan yang terjadi di restoran Obonk Steak and Ribs Kudus.¹²

Dengan menerapkan *halal value chain*, restoran Obonk Steak and Ribs tidak hanya memastikan kepatuhan terhadap prinsip halal, tetapi juga membawa berbagai manfaat yang signifikan bagi restoran Obonk Steak and Ribs dalam hal kepercayaan pelanggan, akses pasar, kepatuhan regulasi, kualitas, reputasi, dan kesadaran lingkungan, yang semuanya bersama-sama berkontribusi pada kesuksesan bisnis jangka Panjang.

Obonk Steak and Ribs merupakan suatu perusahaan waralaba (franchise) yang berpusat di kota Solo, namun dalam pemilihan menu dan penggunaan bahan baku tetap menyesuaikan lokasi dari perusahaan, sehingga untuk restoran Obonk Steak and Ribs yang ada di Kudus masih memerlukan sertifikasi halal sendiri meskipun dari pusatnya sudah memiliki sertifikasi halal, karena dalam menggunakan bahan baku sampai cara pengolahan tidak sama dengan pusatnya. Oleh karena itu, restoran Obonk Steak and Ribs Kudus selalu memastikan untuk menggunakan bahan baku yang sudah memiliki sertifikasi halal.

Meskipun pada restoran Obonk Steak and Ribs belum memiliki sertifikasi halal secara resmi, akan tetapi untuk kedepannya restoran ini akan mengupayakan segera dalam pembuatan sertifikasi halal yang diterbitkan langsung oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Akan tetapi, untuk saat ini standar halal di restoran Obonk Steak and Ribs percaya dengan supplier daging sapi dan ayam yang sudah terlebih dahulu memiliki sertifikasi halal. Sehingga membuat konsumen yang membeli makanan dan minuman di restoran Obonk Steak and Ribs Kudus merasa aman dan nyaman, karena sudah mengetahui bahwa bahan baku yang digunakan sudah

¹² Aprilia Nugraha, wawancara oleh penulis, tanggal 1 Mei 2024 pukul 11.00 WIB

terjamin kehalalannya dan diproses menggunakan prinsip-prinsip halal yang sesuai dengan syariat Islam

