

**EVALUASI PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL  
DAN IDENTIFIKASI TITIK KRITIS KEHALALAN PADA  
INDUSTRI KERUPUK SKALA KECIL DI KAMPUNG  
SERIBU KERUPUK KELURAHAN BATU GADANG  
KOTA PADANG**

**NADIVA HIDAYAH**

**1911121004**



**Pembimbing 1 : Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, M.S**

**Pembimbing 2 : Dr. Ir. Hasbullah, M.S**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2023**

# **“Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Halal dan Identifikasi Titik Kritis Kehalalan pada Industri Kerupuk Skala Kecil di Kampung Seribu Kerupuk Kelurahan Batu Gadang Kota Padang”**

Nadiva Hidayah, Rina Yenrina, Hasbullah

## **ABSTRAK**

Halal dan thayyib menjadi kebutuhan mutlak bagi masyarakat Islam, oleh karena itu setiap makanan yang dikonsumsi kehalalan dan keamanannya harus terjamin. Demikian juga pada produk kerupuk yang saat ini banyak digemari, sehingga status kehalalannya harus dipastikan. Penelitian ini bertujuan (i) untuk mengevaluasi penerapan sistem jaminan halal produk rempeyek (rakik) Istiqamah, kerupuk bawang Usaha Ibu dan kerupuk ubi ungu 3 Juanda industri skala kecil di Kota Padang, (ii) mengidentifikasi titik kritis kehalalan pada kegiatan produksi rempeyek (rakik) Istiqamah, kerupuk bawang Usaha Ibu dan kerupuk ubi ungu 3 Juanda industri skala kecil di Kota Padang. Penelitian ini dilaksanakan menggunakan metode analisis deskriptif, dengan teknik pengambilan sampel Purposive Sampling. Hasil penelitian ini menunjukkan tidak terlaksananya penerapan sistem jaminan halal sesuai kriteria yang berlaku dalam menghasilkan produk halal yang terjamin. Titik kritis kehalalan pada ketiga industri tersebut, ditemukan pada bahan yang digunakan serta fasilitas lingkungan produksi yang berpotensi menjadikan produk bersifat syubhat. Dengan demikian diperlukan tindakan upaya pendampingan dalam melaksanakan Sistem Jaminan Halal atau *Halal Assurance System* (HAS) secara konsisten dengan pembekalan pelatihan dan edukasi pada seluruh pihak yang berkontribusi di industri pengolahan kerupuk tersebut.

*Kata kunci:* Industri Skala Kecil, Halal, Titik Kritis, Pengolahan.

***“The Evaluation of Implementation Halal Assurance System  
and Identification of Halal Critical Points in the Small Scale Cracker  
Industry in Kampung Seribu Kerupuk Batu Gadang  
Village Padang City”***

Nadiva Hidayah, Rina Yenrina, Hasbullah

**ABSTRACT**

Halal and thayyib are absolute necessities for the Islamic community, therefore every food consumed is halal and its safety must be guaranteed. Likewise with cracker products which are currently very popular, so that their halal status must be ensured. This study aimed (i) to evaluate the implementation of the halal assurance system for products rempeyek (rakik) Istiqamah, kerupuk bawang Usaha Ibu and kerupuk ubi ungu 3 Juanda for the small scale industry in Padang City, (ii) identify critical points of halalness in production activities rempeyek (rakik) Istiqamah, kerupuk bawang Usaha Ibu and kerupuk ubi ungu 3 Juanda the small scale industry in Padang City. This research was conducted using descriptive analysis method, with purposive sampling technique. The results of this study indicate that the implementation of the halal assurance system is not implemented according to the applicable criteria in producing guaranteed halal products. The critical points for halal in these three industries are found in the materials used and the production environment facilities that have the potential to make the product syubhat. Thus, it is necessary to take assistance in implementing the Halal Guarantee System or Halal Assurance System (HAS) consistently with the provision of training and education to all parties who contribute to the cracker processing industry.

*Keywords:* Small Scale Industry, Halal, Critical Point, Processing