



**STUDI PENGARUH PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL  
TERHADAP PENERIMAAN BAHAN BAKU DENGAN  
*UNIVARIATE ANALYSIS* DI PERUSAHAAN PEMBUAT  
*FLAVOURS***



UNIVERSITAS  
SITI MAONAH  
MERCU BUANA  
55316120022

**PROGRAM STUDI MAGISTER TEKNIK INDUSTRI**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS MERCU BUANA**

**2021**



**STUDI PENGARUH PENERAPAN SISTEM JAMINAN  
TERHADAP PENERIMAAN BAHAN BAKU DENGAN  
*UNIVARIARE ANALYSIS* DI PERUSAHAAN  
PEMBUAT *FLAVOURS***

**TESIS**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Program  
Pascasarjana pada Program Studi Magister Teknik Industri**

**UNIVERSITAS  
SITI MAONAH  
MERCU BUANA  
55316120022**

**PROGRAM STUDI MAGISTER TEKNIK INDUSTRI**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS MERCU BUANA**

**2021**

## PENGESAHAN TESIS

Judul : Studi Pengaruh Penerapan Sistem Jaminan Halal Terhadap  
Penerimaan Bahan Baku Dengan Univariate Analysis Di Perusahaan  
Pembuat Flavours

Nama : Siti Maonah

NIM : 55316120022

Program : Fakultas Teknik- Magister Teknik Industri

Tanggal : 05 Nopember 2021

Mengesahkan

Dosen Pembimbing



(Prof. Dana Santoso Saroso, M.Eng., Sc., Ph.D)

UNIVERSITAS

Dekan Fakultas Teknik

Ketua Program Studi

Magister Teknik Industri



(Dr. Ir. Mawardi Amin, MT)



(Dr. Ir. Zulfa Fitri Ikatrinasari, MT)

## PERNYATAAN *SIMILARITY CHECK*

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan, bahwa karya ilmiah yang ditulis oleh

Nama : Siti Maonah  
NIM : 55316120022  
Program Studi : Magister Teknik Industri

dengan judul

**“Univariate Analysis as a Tool in Evaluating Incoming Raw Material Acceptance after Halal Assurance System Implementation in Flavors Company”**,  
telah dilakukan pengecekan *similarity* dengan sistem Turnitin pada tanggal 12/11/2021,  
didapatkan nilai persentase sebesar 8 %.

Jakarta, 12 November 2021

Administrator Turnitin

UNIVERSITAS  
MERCU BUANA

Arie Pangudi, A.Md

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa seluruh tulisan dan pernyataan dalam Tesis ini :

Judul : Studi Pengaruh Penerapan Sistem Jaminan Halal terhadap  
Penerimaan Bahan Baku dengan *Univariate Analysis* di  
Perusahaan Pembuat *Flavours*  
Nama : Siti Maonah  
NIM : 55316120022  
Program : Pascasarjana – Program Magister Teknik Industri  
Tanggal : 15 November 2021

Merupakan hasil studi pustaka, penelitian dan karya saya sendiri dengan arahan pembimbing yang ditetapkan dengan Surat Keputusan Ketua program Studi Magister Teknik Industri, Universitas Mercu Buana.

Tesis ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar magister (S2) pada program sejenis di perguruan tinggi lain. Semua informasi, data serta hasil pengolahannya yang dituliskan pada tesis ini, telah dinyatakan secara jelas sumbernya dan dapat diperiksa kebenarannya.

# MERCU BUANA

Semarang, 15 November 2021



( SITI MAONAH )

## **PEDOMAN PENGGUNAAN TESIS**

Tesis S2 yang tidak dipublikasikan terdapat dan tersedia di perpustakaan Universitas Mercubuana, Kampus Meruya dan terbuka untuk umum dengan ketentuan bahwa hak cipta ada pada pengarang dengan mengikuti aturan HAKI yang berlaku di Universitas Mercu Buana. Referensi kepustakaan diperkenankan dicatat, tetapi pengutipan atau peringkasan hanya dapat dilakukan seijin pengarang dan harus disertai dengan kebiasaan ilmiah untuk menyebutkan sumbernya.

Memperbanyak atau menerbitkan sebagian atau seluruh tesis haruslah seizin Dekan Fakultas Teknik Universitas Mercu Buana.



# Studi Pengaruh Penerapan Sistem Jaminan Halal terhadap Penerimaan Bahan Baku dengan *Univariate Analysis* di Perusahaan Pembuat *Flavours*

**Siti Maonah**

Quality Assurance Department, Perusahaan Pembuat *Flavours*

Program Studi Magister Teknik Industri, Universitas Mercu Buana, Jakarta, Indonesia

Corresponding author: [smaonah91@gmail.com](mailto:smaonah91@gmail.com)

---

**Abstrak** - Undang – undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal mempengaruhi tren permintaan pelanggan mengenai sebuah produk. Berdasarkan peraturan tersebut, seluruh produk yang dipasarkan di Indonesia harus bersertifikat halal. *Flavour* yang dikategorikan sebagai bahan kritis karena komposisinya yang rumit untuk ditelusuri status kehalalannya wajib untuk melakukan sertifikasi halal. Perusahaan pembuat *flavours* sebelum melakukan sertifikasi halal harus menerapkan 11 kriteria Sistem Jaminan Halal yang diantaranya prosedur tertulis aktivitas kritis, bahan, dan fasilitas produksi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa proses produksi *flavour* halal dan pengaruh penerapan sistem jaminan halal terhadap penerimaan bahan baku pada perusahaan pembuat *flavours*. Alat metode dalam penelitian ini menggunakan analisa univariate dengan pernyataan yang diadaptasi dari SK Direktur LPPOM MUI nomor SK/24/Dir/LPPOM MUI/VII/14 Tahun 2014 tentang panduan penilaian hasil audit penerapan HAS 23000. Dari 13 aspek kritis dari kriteria bahan baku dan prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, konsistensi ketersediaan dokumen pendukung bahan baku harus ditingkatkan.

**Kata Kunci** : Flavour, Halal, LPPOM MUI, Sistem Jaminan Halal, *Univariate Analysis*

---

UNIVERSITAS  
MERCU BUANA



# Univariate Analysis as A Tool in Evaluating Incoming Raw Material Acceptance after Halal Assurance System Implementation in Flavours Company

**Siti Maonah**

Quality Assurance Department, *Flavours Company*

Master's Program in Industrial Engineering, Mercu Buana University, Jakarta, Indonesia

Corresponding author: [smaonah91@gmail.com](mailto:smaonah91@gmail.com)

---

**Abstract** – Law No 33 Year 2014 on halal product assurance affecting Indonesian market requirement of a product. Based on this regulation all products marketed in Indonesia must be a halal certified product. Flavor product is categorized as the material which requires halal certificate due to the complexity of the ingredients. Before starting halal registration, its compulsory for the company to implement halal assurance system which consist of eleven criteria. The purpose of this paper is to analyze production process of halal product and determine the implication of halal assurance implementation. Univariate analysis is used to describe the single variable stated in the questionnaire. Statements are adapted from critical aspects declared by AIFDC-ICU decree No SK 24/Dir/LPPOM MUI/VII/14 the year of 2014 about the guidance for the audit result assessment of HAS 23000 implementation in the manufacturing industry. The results show that improvements are required to ensure the consistency of raw material supporting documents availability.

**Keywords:** flavour, halal, LPPOM MUI, halal assurance system, univariate analysis

---

UNIVERSITAS  
MERCU BUANA



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun panjatkan kepada Allah SWT , karena atas berkat dan rahmatNya tesis ini dapat diselesaikan. Penyusunan tesis ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Magister Teknik Industri, Program Studi Magister Teknik Industri, Fakultas Teknik Universitas Mercu Buana.

Penyusun menyadari bahwa tanpa bantuan, bimbingan dan bantuan berbagai pihak dimasa perkuliahan hingga pada penyusunan tesis, sangatlah sulit bagi penyusun untuk menyelesaikan tesis ini. Oleh karena itu penyusun mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Sarmini dan Bapak Bothok, kedua orang tua tercinta yang doa dan dukungannya tidak pernah terputus.
2. Prof. Dana Santoso, M.Eng., Sc., Ph.D, selaku dosen pembimbing yang telah banyak menyediakan waktu, tenaga, pikiran dan usahanya untuk mengarahkan dalam penyusunan tesis.
3. Dr. Sawarni Hasibuan, MT selaku dosen pengajar yang banyak memberikan masukan dalam penyelesaian program pendidikan Magister Tekni Industri
4. Prof. Dr. Ngadino Surip, M.S selaku Rektor Universitas Mercu Buana
5. Dr. Ir. Mawardi Amin, MT selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Mercu Buana
6. Dr. Zulfa Fitri Ikatrinasari, MT selaku Kepala Program Studi Magister Teknik Industri Universitas Mercu Buana yang selalu meberikan dorongan untuk segera menyelesaikan tesis.
7. Seluruh sahabat Magister Teknik Industri angkatan 20 yang selalu membantu dan mendukung penyelesaian tesis ini

Penelitian ini sudah dibuat dengan sungguh-sungguh untuk mengikuti kaidah-kaidah penelitian ilmiah sebagaimana telah diatur dalam buku pedoman yang merupakan kebijakan Kepala Program Studi Magister Teknik Industri Universitas Mercu Buana. Disisi lain, adanya keterbatasan kemampuan teknis

maupun metodologis membuat penelitian ini masih terdapat kekurangan. Semoga semua pihak dapat membantu penyempurnaannya dan semoga tesis ini dapat membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Semarang, 15 November 2021

Siti Maonah



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PENGESAHAN TESIS .....	ii
PERNYATAAN <i>SIMILARITY CHECK</i> .....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
PEDOMAN PENGGUNAAN TESIS.....	v
ABSTRAK .....	vi
<i>ABSTRACT</i> .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ivx
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	5
1.4 Asumsi dan Pembatasan Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Kajian Pustaka	
2.1.1 Halal dan Industri Halal .....	6
2.1.2 Jaminan Produk Halal .....	8
2.1.3 Kebijakan dan Prosedur Sertifikasi Halal .....	12
2.1.4 Sistem Jaminan Halal.....	15
2.1.5 Persyaratan Bahan <i>Flavour</i> .....	19
2.1.6 Univariate Analysis.....	20
2.2 Penelitian Terdahulu .....	20

2.3 <i>State of The Art</i> .....	25
2.4 Kerangka Pemikiran.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	27
3.2 Data dan Informasi.....	28
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	31
3.4 Populasi dan Sampel .....	31
3.5 Teknik Analisis Data.....	31
3.6 Langkah – langkah penelitian .....	31
BAB IV HASIL DAN ANALISIS	
4.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	34
4.2 Proses Bisnis Perusahaan .....	34
4.3 Proses Pembuatan Produk.....	41
4.4 Gambaran Sertifikasi Halal Perusahaan.....	45
4.5 Pengaruh Prosedur Halal terhadap Penerimaan Bahan Baku .....	46
BAB V PEMBAHASAN	
5.1 Temuan Umum.....	51
5.2 Kajian dengan Penelitian Sebelumnya.....	54
5.3 Implikasi Industri .....	56
5.4 Keterbatasan Penelitian.....	56
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan .....	57
6.2 Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA .....	59
LAMPIRAN.....	62

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Sertifikasi LPPOM MUI 2012-Oktober 2017 .....	2
Tabel 2.1 Penelitian Sebelumnya .....	20
Tabel 2.2 <i>State of the Art</i> .....	25
Tabel 4.1 Daftar Fasilitas Produksi Perusahaan.....	39
Tabel 4.2 <i>Operation Process Chart</i> .....	41
Tabel 4.3 Persentase Komposisi <i>Flavours</i> .....	44
Tabel 4.4 Penerimaan Bahan Baku .....	47
Tabel 4.5 Jenis Kelamin Responden .....	48
Tabel 4.6 Tingkat Pendidikan Responden .....	49
Tabel 4.7 Pendapat Responden tentang Penerapan Prosedur SJH.....	49
Tabel 4.8 Hasil Analisa Chi Kuadrat .....	50



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sepuluh Top Kategori Produk Bersertifikat Halal MUI .....	4
Gambar 2.1 Proses Sertifikasi Halal .....	14
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran .....	26
Gambar 3.1 Tahapan Proses Produksi .....	29
Gambar 3.1 Langkah-Langkah Penelitian.....	33
Gambar 4.1 Proses Bisnis Perusahaan Pembuat <i>Flavours</i> .....	35
Gambar 4.2 Prosedur Pengadaan Bahan Baku dan Kemasan .....	36
Gambar 4.3 Prosedur Produksi Produk Halal .....	38



## DAFTAR LAMPIRAN

Pengolahan Data.....	62
<i>Similarity Check</i> .....	68
<i>Curriculum Vitae</i> .....	76

