

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian di Katering CV. Prima Gizi yang telah peneliti lakukan dapat ditarik kesimpulan, yaitu:

1. Implementasi prinsip halal *food* pada CV. Prima Gizi Kota Banjar telah dilaksanakan secara komprehensif melalui penerapan *Halal Value Chain* yang mencakup pemilihan pemilihan bahan baku yang memprioritaskan label halal, pengolahan yang higienis, hingga distribusi menggunakan wadah bersih (box atau cup) yang dilapisi *plastic wrap* untuk mencegah kontaminasi. Meskipun demikian, penerapan ini masih bersifat praktis-empiris yang didasarkan pada pemahaman umum masyarakat, bukan pada pemahaman mendalam terhadap regulasi formal.
2. Secara normatif, penerapan standar halal di CV. Prima Gizi telah memenuhi empat kriteria utama Fatwa MUI yaitu bahan baku bebas unsur haram, penamaan produk yang sesuai syariat, fasilitas produksi yang suci dari najis, dan komitmen pada legalitas sertifikasi. Meskipun pengelola belum menguasai rincian teks hukum fatwa secara teoretis, kebijakan menjadikan Label Halal sebagai syarat mutlak bahan baku secara substansi telah memenuhi prinsip kehati-hatian (*ihthiyat*) yang diatur dalam fatwa tersebut.
3. Secara praktis, CV. Prima Gizi telah mengaktualisasikan prinsip *Halal Food* melalui Sistem Jaminan Halal internal yang ketat. Hal ini dibuktikan dengan pengawasan aspek *thayyiban* (sehat dan bersih) oleh ahli gizi, sterilisasi alat untuk mencegah kontaminasi silang (*mutanajjis*), serta kepemilikan sertifikat halal resmi sebagai bentuk akuntabilitas. Praktik ini sejalan dengan kaidah fikih, di mana perusahaan memprioritaskan perlindungan konsumen dari bahan ragu-ragu (*syubhat*) di atas kepentingan administratif semata.

B. Saran

Beberapa saran yang perlu dikembangkan sehubungan dengan hasil penelitian ini adalah:

1. Bagi Pelaku Usaha (CV. Prima Gizi). Pemilik usaha hendaknya meningkatkan literasi mengenai regulasi halal secara formal agar memahami sistem jaminan produk halal secara holistik, tidak hanya terbatas pada label kemasan saja. Selain itu, CV. Prima Gizi perlu segera menyelesaikan proses sertifikasi halal secara konkret untuk memperkuat fondasi kepercayaan konsumen serta memastikan legalitas operasional perusahaan telah sesuai dengan tuntutan regulasi yang berlaku.
2. Bagi Instansi Terkait (LPPOM-MUI atau Pemerintah Kota Banjar). Perlu adanya sosialisasi dan edukasi yang lebih intensif kepada pelaku usaha katering lokal mengenai detail teknis Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003. Hal ini penting dilakukan guna meminimalisir kesenjangan antara pemahaman praktis masyarakat dengan aturan normatif yang berlaku dalam sistem jaminan produk halal.
3. Bagi Peneliti Selanjutnya. Diharapkan dapat mengembangkan penelitian ini dengan cakupan yang lebih luas, misalnya dengan melakukan studi komparasi antar beberapa unit usaha katering atau menganalisis efektivitas pengawasan pasca-sertifikasi halal di industri katering untuk melihat konsistensi penerapan standar halal secara berkelanjutan.