

BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor yang berhubungan dengan produksi makanan dan sudah tak asing lagi di Indonesia. Sektor ini mulai berkembang pesat dan berperan penting dalam perekonomian Indonesia. Dari data Kementerian Negara Koperasi dan UKM menunjukkan 99,85% usaha yang ada di Indonesia berupa UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah). Jadi hanya 0,15% berupa perusahaan yang berstatus korporasi. Keberadaan UMKM yang berdampak dengan besarnya tenaga kerja yang dapat diserap merupakan hal positif bagi perekonomian Indonesia.¹ UMKM dapat menciptakan lapangan pekerjaan lebih cepat dibandingkan sektor usaha lainnya, keberadaannya juga cukup memberikan kontribusi penting dalam ekspor dan perdagangan. Keterlibatan masyarakat luas dalam usaha industri pangan lokal saat ini sudah terjadi di berbagai daerah, khususnya melalui tumbuhnya industri kecil dan rumah tangga bidang pengolahan pangan.

Perkembangan globalisasi, ilmu pengetahuan dan bisnis, industri dan perdagangan telah menghasilkan berbagai jenis barang dan jasa yang dapat diperoleh dan dikonsumsi dengan cepat dan mudah. Dampak dari perkembangan ini terutama terlihat pada makanan dan minuman yang memiliki cara pengelolaan dan

¹ Dharmawati Made, *Kewirausahaan* (Depok: Rajawali Pers, 2016), 106.

produksi yang berbeda. Agar produk olahan terlihat bagus, bertahan lebih lama dan lebih unggul dari kompetitif yang lain, selain nyaman dan terjangkau banyak pengelola makanan dan minuman menggunakan dan mencampurkan zat adiktif dalam bentuk pewarna, perasa, dan pengawet. Tanpa berfikir terlalu banyak dan memperhatikan efek bahan campuran untuk kesehatan.²

Perkembangan teknologi pengolahan pangan memberikan hal-hal yang positif diantaranya peningkatan pengawasan mutu, perbaikan sanitasi dan standarisasi pengepakan dan labeling serta grading. Namun, di sisi lain teknologi pangan semakin tumbuhnya kekhawatiran dan tinggi resiko tidak aman untuk dikonsumsi. Teknologi pangan telah mampu membuat makanan sintetis, menciptakan berbagai macam pengawet makanan, zat adiktif serta zat-zat flavor. Zat-zat kimia ini adalah zat yang ditambahkan ke makanan untuk membuat produk bertahan lebih lama, terlihat lebih cantik, lebih lembut dan enak. Produk yang seperti inilah banyak yang disukai oleh konsumen untuk dikonsumsi. Akan tetapi, zat-zat kimia tersebut mempunyai dampak yang tidak aman bagi kesehatan. Dan berbagai laporan dan pertemuan tentang keamanan pangan disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang langsung dimakan setelah diolah.³

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang utama dan pemenuhannya bagian dari hak asasi setiap rakyat Indonesia. Pangan harus

² Ivonne Wood, *Cara Praktis, Murah, Dan Inspiratif Memuaskan Pelanggan Anda* (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2009), 77.

³LSM SPADA Indonesia, "Masalah Keamanan Pangan," Juli 2020, <https://lmsspada.kemdikbud.go.id/mod/page/view.php?id=72863>.

senantiasa tersedia secara cukup, aman, bergizi, dan beragam dengan harga yang terjangkau oleh daya beli masyarakat, serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat.⁴

Keamanan pangan, masalah dan dampak penimpangan mutu, serta kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam pengembangan sistem mutu industri pangan merupakan tanggung jawab bersama antara pemerintah, industri dan konsumen. Keamanan pangan menangani keberadaan unsur bahaya yang terkandung dalam bahan pangan.⁵

Salah satu cara yang bisa dilakukan untuk meminimalisir adanya bahaya dalam keamanan pangan yakni penerapan analisis bahaya dari HACCP. Menurut Ratih Deswanti HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*) adalah sistem manajemen mutu dan pengendalian keamanan pangan secara preventif yang bersifat ilmiah, rasional dan sistematis.⁶

Sertifikat HACCP ini diterbitkan oleh KAN (Komite Akreditasi Nasional). Lembaga ini bertugas untuk mengakreditasi LPK (lembaga Penilai Kesesuaian). Komite Akreditasi Nasional (KAN) juga bertanggung jawab kepada Presiden Republik Indonesia melalui BSN (Badan Standarisasi Nasional). Selain mengakreditasi lembaga sertifikasi independen, Komite Akreditasi Nasional (KAN)

⁴ Sofyan Hasan, 'Kepastian Hukum Sertifikat Dan Labelisasi Halal Produk Pangan' 14, no. 2 (2014): 227. <https://jurnal.unsur.ac.id/agroscience/article/view/492/356>

⁵ Wildan Wibawa Perdana, 'Penerapan GMP Dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) Produk Olahan Pangan Tradisional (*Mochi*)' 8, no. 2 (2018): 232.

⁶ Ratih Deswanti, *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan* (Jakarta: PT. Dian Rakyat, 2013).

juga mengakreditasi penyelenggara ujian profesi serta pangan dan labotarium. Organisasi yang bertanggung jawab untuk melakukan audit dan sertifikasi HACCP adalah Lembaga Sertifikasi Sistem (LSS) HACCP.⁷

Untuk bisa mendapatkan sertifikat HACCP ada beberapa tahap yang harus dilakukan oleh perusahaan. Sebelum mengajukan sertifikasi, alangkah baiknya perusahaan telah memahami persyaratan dari HACCP. Kemudian perusahaan perlu mulai mengembangkan dan menerapkan sistem HACCP. Perusahaan diharapkan melakukan tahap analisis (*gap analysis*). Ini bertujuan untuk mengidentifikasi kekurangan dari sistem HACCP yang telah diterapkan. Setelah menganalisis, perusahaan harus bekerja sama dengan lembaga sertifikasi yang terpercaya. Perusahaan juga harus menjalani audit, penilaian terhadap kebijakan dan prosedur keamanan pangan. Sistem HACCP bisa dikatakan matang jika telah berjalan sedikitnya 4-8 minggu. Kemudian perusahaan akan menjalani audit yang bisa berlangsung 1-7 hari dan auditor akan mencatat setiap kekurangannya. Kemudian perusahaan melaporkan perbaikan tersebut kepada tim audit. Tim audit akan menggagendakan pemeriksaan ulang untuk menemukan bukti-bukti perbaikan dan memastikan sistem HACCP diterapkan dengan baik. Sertifikat HACCP dapat diterbitkan jika semua perbaikan telah dinilai sesuai standar oleh tim auditor.⁸

Penerapan sistem manajemen HACCP mempunyai peran yang sangat penting bagi produsen pangan Indonesia karena mutu dan keamanan pangan ini

⁷ Lien Maulina Cartwright dan Diah Latifah, 'Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Sebagai Model Kendali Dan Penjamin Mutu Produksi Pangan' 6, no. 17 (2010).

⁸ Ibid

yang akan menjadi hambatan dalam upaya memasuki pasar internasional, tetapi sekaligus juga merupakan langkah untuk mengembangkan budaya mutu dan keamanan. HACCP itu sendiri merupakan suatu sistem manajemen atau sistem pengelolaan untuk menjamin mutu dan keamanan pangan berdasarkan konsep pendekatan yang logis (rasional), sistematis dan komprehensif dalam mengidentifikasi, memonitor dan mengendalikan bahaya (*hazard*) baik bahaya fisika, kimia dan biologis yang berisiko tinggi terhadap mutu dan keamanan produk pangan.⁹

Menyadari akan pentingnya menjaga keamanan produk dan menjaga ke higienisannya, banyak perusahaan dan juga umkm yang menerapkan sistem manajemen HACCP, terutama bagi industri pangan. Untuk UMKM yang sudah menerapkan HACCP, bisa memperluas pasar hingga ke jaringan perdagangan antar negara.

CV. Bolu Ketan Mendut merupakan salah satu UMKM yang menerapkan sistem manajemen HACCP milik Bapak Jalian Setiarso yang memproduksi keripik brownies yang diberi nama "*it's me time snack*". Lokasinya berada di perumahan Dian Regency, Jl. Raya Nusantara No.151, Tropodo Wetan, Tropodo, Kec. Waru, Kabupaten Sidoarjo. Keripik brownies ini dikemas dengan kemasan yang menarik sehingga banyak yang menyukainya.

⁹ Dinar Soviana Pusanthy, 'Analisis Manajemen Strategis Penerapan Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Pada PT. Segarindo Mina Manunggal, Jakarta Utara' (Skripsi, Bogor, Institut Pertanian Bogor, 2002), 2.

Di Kabupaten Sidoarjo terdapat beberapa UMKM yang sama-sama bergerak dalam bidang makanan ringan yakni memproduksi keripik brownies, diantaranya keripik brownies ketan CV. Bolu Ketan Mendut, keripik Browniess Geelis, Goodman Kitchen Brownies and Cookies Specialist dan Keripik Brownies MMA. Berikut ini merupakan usaha produk keripik brownies yang ada di Kabupaten Sidoarjo.

TABEL 1.1

Keripik Brownies di Sidoarjo

No	Nama Toko	Alamat	Legalitas Usaha
1	Keripik Brownies Ketan, CV. Bolu Ketan Mendut	Perumahan Dian Regency, Jl. Raya Nusantara No.151, Tropodo Wetan, Tropodo, Kec. Waru, Kabupaten Sidoarjo	PIRT, Halal, SNI, HACCP
2	Keripik Brownies Geelis	Perum Puri Bagus Blk B8 No 21 Sedengan Mijen, Kec Krian Kab Sidoarjo.	PIRT, Halal
3	Goodman Kitchen Brownies and Cookies Specialist	Jl. Balai Desa No 60 Rt 02/ Rw 03 Dusun Malang Ganting, Ganting Kec Gedangan Kab Sidoarjo.	PIRT, Halal
4	Keripik Brownies MMA	Rt 02/ Rw 01 Desa Waru Tengan, Jimbaran Wetan, kec Wonoayu, Kab Sidoarjo.	PIRT, Halal

Sumber: Data diolah oleh Peneliti

Dari tabel tersebut diketahui bahwa banyaknya produsen yang memproduksi keripik brownies ini mayoritas sudah mempunyai izin usaha yakni PIRT dan

sertifikasi halal. Namun, di CV. Bolu Ketan Mendut juga sudah menerapkan SNI (Standar Nasional Indonesia) dan sistem manajemen HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Produk CV. Bolu Ketan Mendut ini telah berhasil di ekspor ke berbagai negara yakni Australia yang mulai di ekspor pada tanggal 21 Februari 2021, Hongkong yang mulai ekspor pada tanggal 24 April 2021, Singapura yang mulai di ekspor pada tanggal 25 Mei 2021 dan Turki yang mulai di ekspor pada tanggal 10 Juni 2021.¹⁰ Bapak Jalian Setiarsa selaku pemilik dari UMKM CV. Bolu Ketan Mendut menuturkan bahwa setelah dia menerima sertifikat HACCP pada tahun 2021 penjualan meningkat.¹¹ Karena produk yang diproduksi oleh CV. Bolu Ketan Mendut ini banyak digemari dari berbagai kalangan mulai dari anak-anak, remaja dan orang tua. Selain itu, produk ini aman untuk dikonsumsi oleh konsumen. Sistem pemasaran yang digunakan yakni pemasaran langsung dan tidak langsung. Pemasaran langsung ini berarti langsung berhubungan dengan konsumen. Sedangkan pemasaran yang tidak langsung yaitu pemasaran yang dilakukan tidak langsung diterima oleh konsumen, melainkan melalui distributor, agen dan dropshipper.

Tabel 1.2

Data Penjualan CV. Bolu Ketan Mendut

¹⁰ Jalian Setiarsa, Pemilik CV. Bolu Ketan Mendut, Sidoarjo, 3 Agustus 2022

¹¹ Pratiwi, "CV. Bolu Ketan Mendut Ekspor Perdana ke Hongkong", Siroji.id, April 2021, <https://sijori.id/read/cv-bolu-ketan-mendut-ekspor-perdana-ke-hongkong>.

No	Tahun	Jumlah	Omzet Pendapatan
1	2017	8380 Pcs	71.230.000
2	2018	128.416 Pcs	1.091.536.000
3	2019	224.263 Pcs	1.906.235.500
4	2020	129.094 Pcs	1.097.229.000
5	2021	131.410 Pcs	1.116.985.000

Sumber : Dokumen CV. Bolu Ketan Mendut

Berdasarkan tabel 1.2 dapat dijelaskan bahwa pada tahun 2017 terdapat 8380 produk yang terjual dengan omzet penjualan 71.230.000. Pada tahun 2018 terdapat 128.416 produk yang terjual dengan omzet penjualan 1.091.536.000. Pada tahun 2019 terdapat 224.263 produk yang terjual dengan omzet 1.906.235.500 Pada tahun 2020 mengalami penurunan penjualan yang sangat drastis hal ini dikarenakan adanya pandemi covid 19. Berbeda dengan 2 tahun sebelumnya yang terus mengalami peningkatan. Pada tahun 2020 ini hanya bisa menjual 129.094 dengan omzet 1.097.229.000. Dampak adanya pandemi covid 19 ini menyebabkan banyaknya reseller yang tidak aktif lagi bahkan keluar dari kemitraan. Pada tahun 2021 terdapat 131.410 produk yang terjual dengan omzet 1.116.985.000.

CV. Bolu Ketan Mendut yang telah berdiri sejak 2017 sampai sekarang bahkan perusahaan tersebut bisa mengekspor produknya sampai ke beberapa negara tentu tidak terlepas dari adanya manajemen yang baik, dimulai dari proses penerimaan bahan baku sampai produk jadi kemudian memasarkan sampai ke tangan konsumen. Dengan menerapkan sertifikasi HACCP ini diperlukan adanya

pengawasan (*controlling*) terutama bagian produksi agar tetap bisa memproduksi produk yang aman dan berkualitas.

Dalam dunia bisnis, menjalin hubungan atau silaturahmi sangat diperlukan untuk menjaga kelanggengan hubungan bisnis, bahkan meningkatkan keuntungan baik duniawi maupun ukhrawi, dengan silaturahmi jalinan persaudaraan dengan mitra atau customer akan lebih erat dan terbina. Bersilaturahmi berarti membuka peluang dan sekaligus mebgikat simpul-simpul informasi dan menggerakkan kehidupan. manusia yang tidak atau enggan bersilaturahmi atau membuka cakrawala pergaulan sosialnya atau menutup diri dan asyik dengan dirinya sendiri, pada dasarnya dia sedang mengubur masa depannya. Dia telah mati. Tentu saja silaturahmi saat ini tidak hanya secara fisik. Begitu banyak alat silaturahmi yang tersedia, mulai dari surat, telepon sampai internet. Bahkan ada banyak pebisnis yang berhasil justru karena memanfaatkan silaturahmi sebagai salah satu ruh pengembangan dirinya, karena bukan saja memiliki nilai ibadah yang bernilai ukhrawi, tetapi hasilnya juga dapat dipetik di dunia.¹²

Manajemen itu sendiri secara umum berarti rangkaian proses yang mencakup beberapa kegiatan seperti *planning*, *organizing*, pengarahan dan pengendalian atau pengawasan yang dilakukan dengan tujuan dapat mencapai suatu tujuan dengan cara yang efektif dan efisien.¹³ Manajemen syariah adalah perilaku yang terkait dengan nilai-nilai keimanan dan ketauhidan, jika setiap orang perilaku

¹² Toto Tasmara, *Membudayakan Etos Kerja* (Jakarta: Gema Insani Press, 2002), 132.

¹³ Sampurna Wibowo, *Pengantar Manajemen Bisnis* (Bandung: Politeknik, 2009), 5.

yang terlibat dalam sebuah kegiatan dilandasi dengan nilai tauhid, maka diharapkan perilakunya akan terkendali.¹⁴

Dalam sudut pandangan Islam manajemen diistilahkan dengan menggunakan kata *al-tadbir* (pengaturan). Kata ini merupakan definisi dari *dabbara* (mengatur) yang banyak terdapat dalam Al-Qur'an Surah As Sajdah ayat 5, berikut ini firman Allah SWT:

يُدَبِّرُ الْأُمْرَانَ السَّمَاوَاتِ إِلَى الْأَرْضِ ثُمَّ يَرْجِعُ إِلَيْهِ فِي يَوْمٍ كَانَ مِقْدَارُهُ أَلْفَ سَنَةٍ مِمَّا تَعُدُّونَ

Artinya: Dia mengatur urusan dari langit ke bumi, kemudian (urusan) itu naik kepadanya dalam satu hari yang kadarnya adalah seribu tahun menurut perhitunganmu, (QS As Sajdah: 5).¹⁵

Dari isi kandungan ayat di atas dapatlah diketahui bahwa Allah SWT adalah pengatur alam (*Al-Mudabbir/Manager*). Keteraturan alam raya ini merupakan bukti kebesaran Allah SWT dalam mengelola alam ini. Namun, karena manusia yang diciptakan Allah SWT telah dijadikan sebagai khalifah di bumi, maka dia harus mengatur dan mengelola bumi dengan sebaik-baiknya sebagaimana Allah mengatur alam raya ini.

Manajemen di UMKM CV. Bolu Ketan Mendut ini diterapkan mulai dari proses penerimaan bahan baku sampai dengan proses pendistribusian. Namun pada kenyataannya, karyawan terjadi kelalaian dalam proses pelabelan, sehingga pelabelan

¹⁴ Didin Hafidhuddin, *Manajemen Syariah* (Jakarta: Gema Insani, 2008), 5.

¹⁵ *Al-Qur'an Perkata, Transliterasi, Terjemah Perkata, Terjemah Kemenag Dan Tajwid Warna* (Klaten: Sahabat, 2013), 25.

pada kemasan tidak sempurna. Dengan hal ini, kurangnya pengawasan maupun pengontrolan dalam mengatur berjalannya usaha yang sudah direncanakan. Dengan kejadian tersebut, mengakibatkan penerapan manajemen kurang efektif.

Dari uraian latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “**Peran Sertifikasi HACCP (*Hazard Analysis Critical Control*) Dalam Meningkatkan Penjualan Perspektif Manajemen Syariah (Studi Pada CV. Bolu Ketan Mendut Sidoarjo).**

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana peran sertifikat HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) dalam meningkatkan penjualan di CV. Bolu Ketan Mendut Sidoarjo?
2. Bagaimana peran sertifikat HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) dalam meningkatkan penjualan di CV. Bolu Ketan Mendut perspektif manajemen syariah?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk menjelaskan peran sertifikat HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) dalam meningkatkan penjualan di CV. Bolu Ketan Mendut Sidoarjo.
2. Untuk menjelaskan peran sertifikat HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) dalam meningkatkan penjualan di CV. Bolu Ketan Mendut perspektif manajemen syariah.

D. Manfaat Penelitian

1. Secara Teoritis

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan ingin memperoleh gambaran yang jelas mengenai bagaimana peran sertifikat HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) dalam meningkatkan penjualan di CV. Bolu Ketan Mendut perspektif manajemen syariah.

2. Secara Praktis

a. Bagi Peneliti

Peneliti selanjutnya bisa menggunakan penelitian untuk tahap pertama penelitiannya yang berkaitan dengan peran sertifikat HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) dalam meningkatkan penjualan perspektif manajemen syariah.

b. Bagi Lembaga Pendidikan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi sebuah karya ilmiah, memberikan informasi yang bermanfaat, sumber bahan kajian dengan studi kasus yang sama khususnya pada Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Kediri, serta dapat mengembangkan ilmu pengetahuan terutama mengenai peran sertifikat HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) dalam meningkatkan penjualan perseptif manajemen syariah.

c. Bagi Peneliti

Harapan peneliti dengan adanya penelitian ini nantinya dapat mengembangkan kemampuan peneliti ketika melakukan suatu penelitian dan memperluas wawasan dan pengetahuan peneliti. Kemudian dapat juga guna meningkatkan pemahaman peneliti untuk melaksanakan dan menerapkan ilmu yang telah dimiliki.

E. Penelitian Terdahulu

Adapun beberapa penelitian yang dilakukan oleh peneliti terdahulu diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Strategi Penerapan Sistem Jaminan Mutu Melalui (ISO 9001:2015, HACCP dan HrACCP) Karagenan di PT. Agalic Bina Mada.¹⁶ Fokus dalam penelitian ini adalah ingin mengetahui bagaimana penerapan sistem jaminan mutu ISO 9001:2015, HACCP, dan HrACCP di PT. Agalic Bina Mada. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang mana mengumpulkan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini adalah penerapan sistem jaminan mutu ISO 9001:2015, HACCP, HrACCP di PT. Galic Bina Mada sudah baik yang ditandai dengan berhasilnya mencapai standar dan juga meningkatkan jumlah produksi serta kualitas produk. Persamaan penelitian ini yakni sama-sama membahas penerapan HACCP. Sedangkan perbedaannya adalah jika penelitian yang dilakukan oleh Dwi Okta Indriani yang dilakukan di PT. Galic Bina Mada dan lebih fokus membahas penerapan sistem jaminan

¹⁶ Dwi Okta Indriani, 'Strategi Penerapan Sistem Jaminan Mutu Melalui (ISO 9001:2015, HACCP Dan HrACCP) Karagenan Di PT. Agalic Bina Mada' (*Tesis*, Malang, Universitas Muhammadiyah Malang, 2019).

mutu ISO 9001:2015, HACCP dan HrACCP maka penelitian ini lebih fokus membahas mengenai peran adanya penerapan HACCP dalam meningkatkan penjualan menurut pandangan manajemen syariah.

2. Pengawasan Terhadap Izin Edar Produk Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) di Kawasan Sigli Menurut Perspektif Manajemen Syariah (Studi Kasus Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan Aceh.¹⁷ Fokus dalam penelitian ini adalah bagaimana sistem pengawasan BBPOM Aceh terhadap izin edar produk AMDK, bagaimana pengawasan yang dilakukan oleh BBPOM Aceh terhadap izin edar produk AMDK di kawasan Sigli dan tinjauan perspektif manajemen syariah terhadap izin produk tersebut. Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian kualitatif. Hasil penelitian dalam penelitian ini adalah pengawasan yang dilakukan oleh BBPOM Aceh terhadap izin edar produk AMDK di kawasan Sigli belum optimal, sehingga beberapa produk AMDK tanpa No MD di kemasan masih beredar di pasaran. Sistem pengawasan yang dilaksanakan oleh BBPOM Aceh melalui dua cara yaitu pre-market dan post-market. Pengawasan ini bertujuan untuk mencegah beredarnya produk yang tidak memenuhi syarat AMDK dan mencegah persaingan yang tidak sehat antar produsen di kawasan Sigli. Persamaan dengan penelitian ini adalah sama-sama ditinjau dari manajemen syariah. Sedangkan perbedaannya adalah jika fokus penelitian yang dilakukan oleh Jannatun Makwah membahas mengenai

¹⁷ Jannatun Makwah, 'Pengawasan Terhadap Izin Edar Produk Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) Di Kawasan Sigli Menurut Perspektif Manajemen Syariah (Studi Kasus Balai Besar Pengawas Obat Dan Makanan Aceh' (*Skripsi*, Banda Aceh, UIN Ar-Raniry Darussalam, 2018).

pengawasan izin edar air dalam kemasan yang ada di kawasan Sligi, maka dalam fokus penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti adalah peran adanya sertifikasi HACCP dalam upaya meningkatkan penjualan ditinjau dari manajemen syariah di CV. Bolu Ketan Mendut Sidoarjo.

3. Manajemen Inisiasi Penerapan HACCP di PT. Susanti megah Dengan Pendekatan Enterprises Risk Management ISO 31000:2019.¹⁸ Penelitian ini lebih berfokus pada penerapan manajemen inisiasi sistem keamanan pangan HACCP di PT. Susanti Megah dengan pendekatan Enterprise Risk Management ISO 31000:2009. Hasil dari penelitian ini adalah penetapan titik kendali kritis di setiap rantai proses produksi dilakukan dengan menggunakan metode pohon keputusan. Analisis bahaya dan titik kendali kritis dari masing-masing rantai proses produksi menunjukkan bahwa proses penyediaan bahan baku, proses inisiasi, proses pengayakan dan proses pegemasan termasuk proses kritis yang harus dikendalikan agar produk tidak terkontaminasi bahaya pangan. Persamaan penelitian ini dengan yang dilakukan oleh peneliti adalah sama-sama membahas manajemen penerapan HACCP. Ada perbedaan dalam penelitian yang dilakukan peneliti yakni jika penelitian yang dilakukan oleh Yusuf Parsaulian ini fokus pada manajemen penerapan HACCP di PT. Susanti Megah maka dalam penelitian yang dilakukan peneliti adalah yaitu fokus mengenai peran

¹⁸Yusuf Parsaulian, 'Manajemen Inisiasi Penerapan HACCP Di PT. Susanti Megah Dengan Pendekatan Enterprise Risk Management ISO 31000:2009' (*Tesis*, Surabaya, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, 2017).

adanya sertifikasi HACCP dalam meningkatkan penjualan yang ditinjau dari manajemen syariah di CV. Bolu Ketan Mendut Sidoarjo