© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

SKRIPSI TERAPAN

POTENSI PENGEMBANGAN BISNIS KULINER HALAL:

Studi Kasus Wilayah Pantai Indah Kapuk

Disusun Oleh:

ALIMAH TSABITA

NIM. 2004411050

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN KEUANGAN DAN PERBANKAN SYARIAH

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

2024

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

SKRIPSI TERAPAN

POTENSI PENGEMBANGAN BISNIS KULINER HALAL:
Studi Kasus Wilayah Pantai Indah Kapuk

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Terapan
pada Program Studi Keuangan dan Perbankan Syariah Jurusan Akuntansi
Politeknik Negeri Jakarta

Disusun Oleh:
ALIMAH TSABITA
NIM. 2004411050

PROGRAM STUDI KEUANGAN DAN PERBANKAN SYARIAH
PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
2024

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Alimah Tsabita

NIM : 2004411050

Program Studi : D4 Keuangan dan Perbankan Syariah

Jurusan : Akuntansi

Menyatakan bahwa yang dituliskan di dalam Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri bukan jiplakan (plagiasi) karya orang lain baik sebagian atau seluruhnya. Pendapat, gagasan, atau temuan orang lain yang terdapat di dalam Skripsi telah saya kutip dan saya rujuk sesuai dengan etika ilmiah. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Depok, 17 Juli 2024

Alimah Tsabita

NIM. 2004411050

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan oleh:

Nama	: Alimah Tsabita
NIM	: 2004411050
Program Studi	: Sarjana Terapan Keuangan dan Perbankan Syariah
Judul Skripsi	: Potensi Pengembangan Bisnis Kuliner Halal: Studi Kasus Wilayah Pantai Indah Kapuk

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Keuangan dan Perbankan Syariah Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.

DEWAN PENGUJI

Ketua Penguji : Nurul Hasanah, S.ST., M.Si. ( )

Anggota Penguji : Dr. Sylvia Rozza, S.E., M.M. ( )

DISAHKAN OLEH KETUA JURUSAN AKUNTANSI

Ditetapkan di : Depok

Tanggal : 02/09/2024

Ketua Jurusan Akuntansi

Dr. Sabar Warsini S.E., M.M.

NIP. 196404151990032002

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama Penyusun	: Alimah Tsabita
NIM	: 2004411050
Jurusan / Program Studi	: Akuntansi / Sarjana Terapan Keuangan dan Perbankan Syariah
Judul Skripsi	: Potensi Pengembangan Bisnis Kuliner Halal: Studi Kasus Wilayah Pantai Indah Kapuk

Disetujui oleh Pembimbing

Dr. Sylvia Rozza, S.E., M.M.
NIP. 196206081991032001

Diketahui Oleh
Kepala Program Studi

Nurul Hasanah, S.ST., M.Si.
NIP. 199201122018032001

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT., karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Potensi Pengembangan Bisnis Kuliner Halal: Studi Kasus Wilayah Pantai Indah Kapuk" dengan baik dan tepat pada waktunya. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Keuangan dan Perbankan Syariah, Politeknik Negeri Jakarta.

Penulisan skripsi ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan penuh rasa hormat, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan, kritik dan saran selama skripsi ini disusun, yaitu:

1. Direktur Politeknik Negeri Jakarta
2. Ibu Dr. Sabar Warsini, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.
3. Ibu Nurul Hasanah, S.ST., M.Si., selaku Ketua Program Studi Keuangan dan Perbankan Syariah.
4. Ibu Dr. Sylvia Rozza, S.E., M.M., selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, arahan dan masukan selama penulisan skripsi.
5. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, diwakili oleh Ibu Lala selaku Kepala Divisi Pembinaan dan Pengawasan JPH yang telah menerima dan meluangkan waktu untuk memberikan banyak pengetahuan seputar kebijakan halal.
6. Kedua orang tua penulis, Bapak Hendri dan Ibu Sri Nuryani, dan keluarga tercinta yang selama ini selalu memberikan doa, kasih sayang, dan dukungan moral serta material yang tiada henti.

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

7. Seluruh Dosen dan Staff Administrasi Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan, bimbingan, dan pelayanan selama penulis melaksanakan perkuliahan.
8. Seluruh teman-teman Program Studi Keuangan dan Perbankan Syariah angkatan 2020 atas kebersamaannya dalam belajar dan berinteraksi selama masa perkuliahan.
9. Pemilik NIM 2007422003 yang senantiasa menemani, memberikan semangat, membantu, dan mewarnai masa perkuliahan hingga akhir perkuliahan.
10. Semua pihak yang telah berperan serta dalam penyusunan skripsi ini dari awal sampai akhir, yang tidak dapat disebutkan satu per satu atas bantuan, semangat, serta doa yang diberikan untuk kelancaran penyusunan skripsi penulis.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan guna perbaikan di masa mendatang. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya.

Depok, 17 Juli 2024

Penulis,
Alimah Tsabita

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademis Politeknik Negeri Jakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Alimah Tsabita
NIM	: 2004411050
Program Studi	: Sarjana Terapan Keuangan dan Perbankan Syariah
Jurusan	: Akuntansi
Jenis Karya	: Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Jakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

"Potensi Pengembangan Bisnis Kuliner Halal: Studi Kasus Wilayah Pantai Indah Kapuk"

Dengan hak bebas royalti non eksklusif ini Politeknik Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalih media atau memformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Depok
Pada tanggal : 17 Juli 2024

Yang menyatakan

(Alimah Tsabita)

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Alimah Tsabita
Program Studi Keuangan dan Perbankan Syariah

"Potensi Pengembangan Bisnis Kuliner Halal: Studi Kasus Wilayah Pantai Indah Kapuk"

ABSTRAK

Bisnis kuliner halal di Indonesia memiliki potensi yang sangat besar sejalan dengan mayoritas penduduk beragama Islam, menciptakan peluang pasar yang luas dan beragam bagi pengusaha kuliner untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin meningkat akan produk-produk makanan yang terjamin kehalalannya. Namun, potensi yang ada pada saat ini belum dikelola dengan maksimal oleh Pantai Indah Kapuk (PIK). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi pengembangan bisnis kuliner halal di wilayah Pantai Indah Kapuk (PIK) menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan analisis SWOT dan pendekatan *hybrid*. Data primer diperoleh secara kualitatif melalui wawancara dan kuesioner yang diberikan kepada pemilik usaha dan manajemen operasional di wilayah PIK serta pemangku kebijakan halal di Indonesia. Dilanjutkan dengan perhitungan kuantitatif bobot dan rating pada Matriks IFE dan EFE yang digunakan untuk mengevaluasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman bisnis kuliner halal. Matriks IE digunakan untuk menentukan posisi dalam matriks internal-eksternal, sedangkan Matriks SWOT digunakan untuk menentukan potesi pengembangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bisnis kuliner halal di PIK memiliki potensi yang signifikan untuk dikembangkan. Berdasarkan analisis SWOT, strategi yang direkomendasikan meliputi pengembangan menu halal, peningkatan kegiatan promosi terkait produk halal, serta peningkatan kerjasama dengan pemerintah dan lembaga regulasi kehalalan, dengan harapan dapat mempercepat pertumbuhan dan keberlanjutan bisnis kuliner halal di PIK.

Kata Kunci: Bisnis Kuliner Halal, SWOT, Strategi Pengembangan, Analisis Bisnis

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Alimah Tsabita
Islamic Finance and Banking Study Program

"Potential for Halal Culinary Business Development: Case Study of the Pantai Indah Kapuk Area"

ABSTRACT

The halal culinary business in Indonesia has immense potential, aligned with the majority Muslim population, creating broad and diverse market opportunities for culinary entrepreneurs to meet the increasing demand for certified halal food products. However, the current potential has not been fully optimized in Pantai Indah Kapuk (PIK). This study aims to analyze the potential for developing halal culinary businesses in the Pantai Indah Kapuk (PIK) area using a qualitative descriptive method with SWOT analysis and a hybrid approach. Primary data were qualitatively obtained through interviews and questionnaires given to business owners, operational management in the PIK area, and halal policy stakeholders in Indonesia. This was followed by quantitative calculations of weights and ratings in the IFE and EFE matrices used to evaluate the strengths, weaknesses, opportunities, and threats of halal culinary businesses. The IE Matrix was used to determine the position in the internal-external matrix, while the SWOT Matrix was used to determine development prospects. The research findings indicate that the halal culinary business in PIK has significant potential for development. Based on the SWOT analysis, recommended strategies include developing halal menus, enhancing promotional activities related to halal products, and increasing collaboration with government and halal regulatory agencies, aiming to accelerate the growth and sustainability of halal culinary businesses in PIK.

Keywords: Halal Culinary Business, SWOT, Development Strategy, Business Analysis

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS ..... **ii**
LEMBAR PENGESAHAN ..... **iii**
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI ..... **iv**
KATA PENGANTAR ..... **v**
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS ..... **vii**
ABSTRAK ..... **viii**
ABSTRACT ..... **ix**
DAFTAR ISI ..... **x**
DAFTAR TABEL ..... **xii**
DAFTAR GAMBAR ..... **xiii**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xiv**
BAB 1 ..... **1**
PENDAHULUAN **1**
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Identifikasi Masalah 5
1.3 Pertanyaan Penelitian 6
1.4 Tujuan Penelitian 7
1.5 Manfaat Penelitian 7
1.6 Sistematika Penulisan Skripsi 8
BAB 2 ..... **10**
TINJAUAN PUSTAKA **10**
2.1 Landasan Teori 10
2.1.1 Literasi Halal 10
2.1.2 Makanan Halal 11
2.1.3 Industri Halal 12
2.1.4 Pemasaran Halal 12
2.2 Penelitian Terdahulu 13

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

2.3 Kerangka Pemikiran 15
BAB 3 16
METODOLOGI PENELITIAN 16
3.1 Jenis Penelitian 16
3.2 Objek dan Subjek Penelitian 16
3.3 Jenis dan Sumber Data Penelitian 16
3.4 Teknik Pengumpulan Data Penelitian 17
3.5 Metode Analisis Data 19
3.5.1 Matriks SWOT 21
BAB 4 23
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 23
4.1 Hasil Penelitian 23
4.1.1 Gambaran Umum Pantai Indah Kapuk 23
4.1.2 Daya Tarik Wisata Kuliner di Pantai Indah Kapuk 25
4.1.3 Kuliner Halal di Pantai Indah Kapuk 27
4.1.4 Analisis Faktor Strategis Internal 29
4.1.5 Analisis Faktor Strategis Eksternal 34
4.1.6 Matrik IE Bisnis Kuliner Halal di PIK 37
4.1.7 Matriks SWOT 38
4.2 Pembahasan 39
BAB 5 42
PENUTUP 42
5.1 Kesimpulan 42
5.2 Saran 43
DAFTAR PUSTAKA 44
LAMPIRAN 45

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu 13
Tabel 4.1 Matriks IFE SWOT Bisnis Kuliner Halal di PIK 33
Tabel 4.2 Matriks EFE SWOT Bisnis Kuliner Halal di PIK 37
Tabel 4.3 Matriks IE Hasil Kuadran Matriks IFE dan EFE SWOT 38
Tabel 4.4 Matriks SWOT Bisnis Kuliner Halal di PIK 38

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran 15
Gambar 3.1 Matriks IE 20
Gambar 3.2 Diagram SWOT 21

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Pertanyaan Wawancara 46
Lampiran 2. Kuesioner Penelitian 49
Lampiran 3. Perhitungan Bobot, Rating, dan Skor Tertimbang 52
Lampiran 4. Dokumentasi 53

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB 1
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri kuliner telah menjadi sektor ekonomi yang berkembang pesat di Indonesia, terutama di wilayah perkotaan. Salah satu tren yang semakin mendominasi dalam industri ini adalah bisnis kuliner halal. Konsep kuliner halal tidak hanya mencakup kehalalan bahan baku, tetapi juga proses produksi dan penyajian yang sesuai dengan prinsip-prinsip agama Islam.

PIK bukan hanya sekadar destinasi kuliner utama di Jakarta, namun juga menawarkan ragam pilihan makanan yang mampu menarik perhatian konsumen dari berbagai latar belakang. Hal ini menciptakan lingkungan bisnis yang dinamis dan kompetitif bagi para pengusaha kuliner. Meskipun demikian, dengan kesadaran masyarakat akan pentingnya produk halal semakin meningkat, terutama di kalangan Muslim yang merupakan komunitas dengan pertumbuhan yang pesat, maka perlu ada pemahaman yang lebih mendalam mengenai bagaimana bisnis kuliner di PIK dapat memenuhi permintaan ini dengan tepat.

Pertumbuhan jumlah penduduk Muslim yang signifikan di Indonesia secara langsung mempengaruhi dinamika pengunjung di berbagai destinasi wisata, termasuk Pantai Indah Kapuk (PIK). Dengan populasi Muslim yang merupakan mayoritas di negara ini, permintaan akan fasilitas dan layanan yang sesuai dengan prinsip-prinsip agama juga meningkat. Hal ini mencakup ketersediaan makanan halal, tempat ibadah, dan pengalaman yang mendukung kegiatan keagamaan. Selain itu, budaya ramah Muslim yang diadopsi oleh industri pariwisata juga dapat menarik wisatawan domestik maupun internasional yang mengidentifikasi diri mereka dengan keyakinan Islam.

Hasil pra-riset yang melibatkan 15 sampel pengunjung di kawasan Pantai Indah Kapuk (PIK) mengungkapkan adanya kebutuhan mendesak akan kuliner halal di daerah tersebut. Temuan ini memberikan pemahaman lebih mendalam mengenai permintaan konsumen di PIK terhadap makanan yang sesuai dengan syariat Islam.

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Para pengunjung PIK merasa sangat terbantu dengan keberadaan opsi makanan yang halal, yang tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumsi mereka tetapi juga memberikan rasa aman dan nyaman dalam menikmati kuliner lokal. Dalam konteks bisnis kuliner, kebutuhan ini mencerminkan tren meningkatnya kesadaran dan permintaan akan pilihan makanan yang halal, yang jika dipenuhi, dapat meningkatkan daya tarik PIK sebagai destinasi wisata kuliner yang inklusif dan beragam.

Penelitian mengenai potensi pengembangan bisnis kuliner halal di PIK menjadi sangat relevan dalam konteks ini. Temuan dari pra-riset memberi pemahaman yang lebih konkret mengenai pentingnya menyediakan menu-menu halal bagi para pengusaha kuliner di PIK. Keberadaan kuliner halal di PIK bukan hanya tentang memenuhi kebutuhan konsumen, tetapi juga membuka peluang bagi para pengusaha kuliner untuk memperluas pasar mereka dengan menyediakan menu-menu yang sesuai dengan preferensi konsumen yang semakin selektif. Dengan demikian, kehadiran kuliner halal di PIK bukan hanya memenuhi kebutuhan pasar lokal, tetapi juga memiliki potensi sebagai katalisator pertumbuhan sektor pariwisata secara keseluruhan, menarik wisatawan domestik maupun internasional yang mencari pengalaman kuliner yang aman dan terpercaya.

PIK atau Pantai Indah Kapuk adalah sebuah wilayah di Jakarta Utara yang dikenal sebagai rumah bagi mayoritas penduduk etnis Tionghoa. Kawasan ini menawarkan banyak tempat wisata kuliner yang terkenal seperti Pantjoran PIK, Batavia PIK, hingga Aloha PIK 2. Survei yang dilakukan oleh peneliti menunjukkan bahwa hanya sekitar 30% dari tempat makan di kawasan Pantai Indah Kapuk (PIK) yang menyediakan opsi makanan tanpa kandungan babi dan lemak babi dengan keterangan "*No Pork No Lard*." Hal ini menegaskan bahwa mayoritas restoran di PIK belum sepenuhnya mengakomodasi kebutuhan konsumen yang mematuhi aturan halal atau memiliki preferensi diet tertentu. Terkait hal ini, temuan dari survei tersebut menguatkan pentingnya penelitian lebih lanjut mengenai potensi pengembangan bisnis kuliner halal di PIK.

Dalam konteks bisnis kuliner, survei tersebut menggarisbawahi kebutuhan mendesak untuk meningkatkan kesadaran pemilik restoran di PIK akan keragaman kebutuhan diet pelanggan mereka. Dengan adanya

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

kolaborasi dengan lembaga sertifikasi halal dan pelatihan bagi staf mengenai pentingnya kebersihan dan kehalalan bahan makanan, restoran-restoran di PIK dapat memperluas opsi menu yang inklusif, menciptakan lingkungan makan yang lebih ramah dan inklusif bagi semua kalangan. Kombinasi antara informasi yang jelas tentang kebersihan dan kehalalan bahan makanan dengan jaminan yang diberikan akan menarik lebih banyak pelanggan, membangun reputasi positif bagi restoran, serta memperluas target pasar dengan memenuhi permintaan yang semakin meningkat akan menu halal di PIK.

Pentingnya pengembangan bisnis kuliner halal tidak hanya sejalan dengan kebutuhan pasar yang terus berkembang, tetapi juga memiliki dampak positif terhadap citra dan daya tarik wilayah PIK sebagai destinasi kuliner. Pada wisata kuliner yang terdapat di PIK, makanan halal diberi label "*No Pork No Lard*". Istilah "*No Pork No Lard*" ini merujuk pada ketersediaan makanan tanpa kandungan babi dan lemak babi, yang penting untuk memenuhi permintaan konsumen yang semakin selektif, terutama di kalangan Muslim dan individu dengan preferensi diet tertentu. Label "*no pork no lard*" pada dasarnya adalah pedoman diet yang menghindari daging babi (*pork*) dan lemak babi (*lard*) dalam makanan. Namun, label ini tidak menjamin kehalalan suatu makanan. Dalam Islam, misalnya, kehalalan makanan tidak hanya tergantung pada larangan makan daging babi. Ada juga persyaratan lain seperti penyembelihan halal (dibaca nama Allah) dan ketentuan-ketentuan lain yang harus dipenuhi agar suatu makanan dianggap halal. Meskipun suatu makanan tidak mengandung daging babi atau lemak babi secara langsung, masih ada kemungkinan kontaminasi silang maupun bahan yang menyebabkan suatu makanan tidak dapat dikatakan halal seperti alkohol, ciu, mirin, dan gelatin. Ini bisa terjadi selama proses produksi, penyimpanan, atau persiapan makanan di tempat yang sama dengan produk babi. Oleh karena itu, hanya menghindari daging babi atau lemak babi tidak cukup untuk menjamin kehalalan mutlak. Untuk memastikan suatu makanan memenuhi standar kehalalan, dibutuhkan pengakuan dari otoritas keagamaan atau sertifikasi khusus yang menjamin bahwa seluruh proses produksi dan bahan yang digunakan sesuai dengan aturan agama yaitu sertifikasi halal. Dengan demikian, meskipun label "*no pork no lard*" dapat membantu individu untuk menghindari produk-produk babi dalam diet mereka, untuk

memastikan kehalalan mutlak suatu makanan, perlu memperhatikan lebih dari sekadar ketiadaan daging babi atau lemak babi sehingga suatu produk dapat dikatakan halal apabila sudah mendapatkan sertifikat halal.

Berdasarkan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Ainun, A. (2021) yaitu tentang Potensi Pengembangan Kuliner Halal Ditengah Urgensi Pemenuhan Kebutuhan Wisatawan Muslim Di Kabupaten Toraja Utara (Studi Kasus Pada Mentirotiku Resort) disimpulkan bahwa saat ini konsumen Muslim semakin sadar akan keberadaan makanan halal, Kesadaran umat Muslim bukan hanya terkait bahwa suatu produk makanan adalah halal, tetapi mereka juga memiliki kesadaran dan rasa keingintahuan yang mendalam terkait integritas status halal yang dihasilkan oleh produsen yang mencakup semua kegiatan yang terlibat di sepanjang rantai produksi dan pasokan sehingga berbagai produk yang mereka beli benar-benar halal. Maka dari itu pentingnya pencantuman label halal terhadap kuliner yang tersedia dapat menjadi garansi bagi konsumen untuk memilih makanan yang akan dikonsumsi. Kuliner halal di Toraja Utara khususnya di Mentirotiku Resort sangat berpotensi untuk dikembangkan dengan banyaknya pelancong Muslim yang datang. Akan tetapi, Pemenuhan kebutuhan kuliner halal di Mentirotiku Resort belum terimplementasi karena tidak memenuhi standarisasi GMTI (*Global Muslim Travel Index*) sedangkan para pelancong beragama Islam sangat membutuhkan hal tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan rekomendasi strategis bagi pengembangan bisnis kuliner halal yang berkelanjutan di PIK, sehingga dapat meningkatkan daya saing wilayah ini di tingkat nasional. Dengan memahami potensi pasar dan tantangan yang dihadapi oleh pelaku bisnis kuliner halal, langkah-langkah strategis dapat diambil untuk memperluas target pasar, meningkatkan kepuasan konsumen, dan memperkuat posisi PIK sebagai destinasi kuliner yang menarik bagi semua kalangan.

Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pemahaman lebih lanjut mengenai potensi pengembangan bisnis kuliner halal, khususnya di wilayah PIK, serta memberikan panduan praktis bagi para pelaku bisnis, pemerintah daerah, dan pihak terkait untuk mengoptimalkan potensi ekonomi dan pariwisata di wilayah tersebut.

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

1.2 Identifikasi Masalah

Pantai Indah Kapuk (PIK), sebagai salah satu kawasan elit di Jakarta Utara, memiliki potensi besar sebagai lokasi strategis untuk pengembangan bisnis kuliner halal. PIK tidak hanya dikenal sebagai kawasan perumahan yang eksklusif, tetapi juga menawarkan beragam pilihan tempat hiburan dan wisata kuliner. Keberagaman etnis dan budaya di PIK menciptakan peluang bagi pengembangan bisnis kuliner halal yang dapat menarik perhatian berbagai lapisan masyarakat. Oleh karena itu, penelitian ini akan mengambil studi kasus di wilayah PIK untuk mengidentifikasi potensi pengembangan bisnis kuliner halal yang dapat memberikan kontribusi positif terhadap pertumbuhan ekonomi lokal.

Penelitian ini mendapati bahwa meskipun PIK memiliki potensi besar sebagai lokasi strategis untuk pengembangan bisnis kuliner halal, masih terdapat beberapa masalah yang perlu diidentifikasi dan diatasi. Salah satu masalah utama adalah kurangnya kesadaran dan pemahaman tentang konsep kuliner halal di kalangan pelaku bisnis dan konsumen serta kurangnya ketersediaan makanan halal di PIK dengan mayoritas pengunjung beragama Islam. Hal ini dapat menghambat pertumbuhan bisnis kuliner halal karena kurangnya pengetahuan tentang persyaratan dan prosedur yang harus dipatuhi untuk memperoleh sertifikasi halal. Selain itu, infrastruktur dan fasilitas pendukung seperti sertifikasi halal yang mudah diakses dan biaya yang terjangkau juga perlu ditingkatkan untuk memfasilitasi pertumbuhan bisnis kuliner halal di wilayah ini.

Pertumbuhan jumlah penduduk Muslim yang signifikan di Indonesia memainkan peran penting dalam mempengaruhi preferensi pengunjung wisatawan di Pantai Indah Kapuk (PIK). Dengan populasi Muslim yang merupakan mayoritas di negara ini, permintaan akan makanan dan layanan yang halal semakin meningkat. Pengunjung Muslim, baik domestik maupun internasional, cenderung mencari destinasi wisata yang menyediakan pilihan kuliner yang sesuai dengan prinsip-prinsip agama mereka. Pantai Indah Kapuk, sebagai salah satu lokasi wisata yang populer di Jakarta, seharusnya merespons permintaan ini dengan mengembangkan bisnis kuliner halal. Fasilitas makanan dan minuman yang memiliki sertifikasi halal, serta restoran yang mengikuti prosedur kebersihan dan kelayakan halal, menjadi faktor penentu dalam mempertahankan dan

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

menarik pengunjung. Kegagalan untuk mengakomodasi kebutuhan ini dapat berdampak negatif pada jumlah pengunjung, terutama dari kalangan Muslim yang mungkin memilih destinasi lain yang lebih memenuhi kebutuhan kuliner halal mereka. Secara keseluruhan, pengembangan bisnis kuliner halal di PIK tidak hanya penting untuk menjaga dan meningkatkan jumlah pengunjung dari segmen pasar Muslim, tetapi juga untuk memperluas daya tarik dan reputasi PIK sebagai destinasi wisata yang inklusif dan beragam. Dengan memperhatikan preferensi dan kebutuhan pasar yang berkembang, PIK dapat mempertahankan posisinya sebagai salah satu tujuan wisata utama di Jakarta yang ramah terhadap semua jenis wisatawan.

Meskipun demikian, terdapat potensi besar untuk pengembangan bisnis kuliner halal di PIK. Keberagaman etnis dan budaya di wilayah ini menciptakan peluang bagi inovasi kuliner halal yang dapat menarik minat berbagai lapisan masyarakat. Dengan memanfaatkan potensi ini secara optimal dan mengatasi tantangan yang ada, bisnis kuliner halal di PIK dapat memberikan kontribusi positif terhadap pertumbuhan ekonomi lokal serta meningkatkan citra dan daya tarik wilayah sebagai destinasi kuliner.

Oleh karena itu, diperlukan langkah-langkah strategis yang dapat diambil oleh para pelaku bisnis, pemerintah daerah, dan pihak terkait lainnya untuk mengoptimalkan potensi pengembangan bisnis kuliner halal di PIK. Langkah-langkah ini termasuk peningkatan kesadaran dan edukasi tentang konsep kuliner halal, penyediaan infrastruktur dan fasilitas pendukung yang memadai, serta kerja sama antara berbagai pihak untuk menciptakan lingkungan yang kondusif bagi pertumbuhan bisnis kuliner halal. Dengan demikian, PIK memiliki potensi besar untuk menjadi pusat kuliner halal yang berpengaruh di tingkat nasional dan kontributor utama terhadap pertumbuhan ekonomi dan pariwisata di wilayah tersebut.

1.3 Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah penelitian di atas, maka terdapat rumusan masalah yang dijadikan fokus pada Potensi Pengembangan Bisnis Kuliner Halal: Kasus Wilayah Pantai Indah Kapuk sebagai berikut:

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

1. Bagaimana potensi pengembangan bisnis kuliner halal di wilayah Pantai Indah Kapuk, serta strategi apa yang dapat diusulkan?
2. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi keberlanjutan dan perkembangan bisnis kuliner halal di wilayah tersebut?
3. Bagaimana kolaborasi antara pemerintah, lembaga regulasi, pelaku usaha, dan masyarakat dapat mengoptimalkan pengembangkan kuliner halal di PIK?

Dengan merumuskan masalah-masalah ini, penelitian dapat lebih terfokus pada aspek-aspek penting yang berkaitan dengan potensi pengembangan bisnis kuliner halal di wilayah Pantai Indah Kapuk.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian skripsi ini adalah:

1. Menganalisis potensi dan strategi pengembangan bisnis kuliner halal di wilayah Pantai Indah Kapuk (PIK).
2. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi keberlanjutan dan perkembangan bisnis kuliner halal di PIK.
3. Mengidentifikasi dampak dari kolaborasi yang baik terhadap pengembangan bisnis kuliner halal di PIK.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian mengenai potensi pengembangan bisnis kuliner halal ini diharapkan memberikan manfaat yang signifikan dalam beberapa aspek.

1. Manfaat Teoritis

   Menyediakan pemahaman mendalam tentang potensi pengembangan bisnis kuliner halal di wilayah PIK bagi pelaku usaha kuliner halal, pihak pengelola tempat/manajemen pengelolabisnis usaha makanan di PIK, dan pemangku kebijakan halal yaitu BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal).

   Memberikan wawasan mengenai peran pemangku kebijakan halal BPJPH terhadap keberlanjutan dan keberhasilan bisnis kuliner halal di PIK.

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Memberikan informasi yang berharga bagi pelaku bisnis kuliner halal dalam mengakomodasi preferensi dan ekspektasi konsumen di PIK.

2. Manfaat Praktis

Mendorong pihak berwenang dan pemerintah setempat untuk mengoptimalkan potensi PIK sebagai destinasi kuliner halal yang berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi.

Menyajikan rekomendasi strategis bagi pelaku bisnis dan pemangku kepentingan untuk meningkatkan keberlanjutan bisnis kuliner halal di PIK.

Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada pengembangan potensi kuliner halal di wilayah PIK secara keseluruhan.

1.6 Sistematika Penulisan Skripsi

Dalam menyusun penelitian ini, agar dalam pembahasan terfokus pada pokok permasalahan. Maka sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I: PENDAHULUAN

Dalam bab ini peneliti membahas tentang latar belakang penelitian yang memuat pentingnya penelitian ini dilakukan dan menjelaskan sebab timbulnya masalah, identifikasi masalah, pertanyaan penelitian, tujuan, manfaat, hingga sistematika penulisan yang menggambarkan kerangka pembahasan.

BAB II: TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menguraikan tentang landasan teori yang memuat teori-teori yang akan menjadi dasar panduan atau paradigma yang mendukung penelitian ini. Selanjutnya, terdapat penelitian terdahulu yang berisi beberapa jurnal terdahulu yang menguatkan data dalam penelitian ini. Bagian terakhir pada bab ini adalah penjelasan mengenai kerangka pemikiran dan hipotesis penelitian yang akan menyatakan hubungan antar variabel berdasarkan perumusan masalah dan tujuan penelitian.

BAB III: METODE PENELITIAN

Bab ini berisi tentang metode analisis yang digunakan dalam penelitian, jenis dan sumber data penelitian, objek, serta metode analisis data. Metode yang digunakan yaitu kualitatif deskriptif dengan analisis SWOT. Hal tersebut digunakan

dalam upaya penyelesaian masalah melalui aspek yang ada di dalam metode penelitian.

BAB IV: HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang hasil dari penelitian dan pembahasan dari penelitian. Terdapat pemaparan mengenai gambaran umum penelitian yang akan memperlihatkan faktor-faktor yang akan dianalisis. Hasil penelitian dari pengolahan data yang telah dikumpulkan melalui wawancara dan observasi.

BAB V: PENUTUP

Bab ini adalah bab terakhir dalam skripsi ini. Terdapat sub bab kesimpulan dan saran pada bab penutup. Kesimpulan akan menguraikan dan menjelaskan hasil dari penelitian yang berfokus pada tujuan awal dari penelitian ini. Bagian terakhir adalah saran yang bisa diberikan berdasarkan temuan penelitian yang diharapkan dapat menjadi masukan yang baik dan tepat.

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB 5
PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan yaitu:

Kuliner halal di PIK memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan dengan banyaknya penduduk Indonesia beragama Muslim dan banyaknya pelancong Muslim yang datang dikarenakan popularitas PIK yang menyandang status *Smart City* bertaraf Internasional sedangkan pemenuhan kebutuhan kuliner halal di PIK belum terimplementasi dengan baik karena masih sangat sedikit tempat makan halal di PIK sedangkan para pelancong beragama Islam sangat membutuhkan hal tersebut.

Hasil analisis SWOT dengan strategi S-O yang mencakup: menambah kawasan khusus untuk kuliner halal, meningkatkan promosi terkait produk halal melalui sosial media serta kerja sama dengan pemerintah, lembaga regulasi, dan penyedia kuliner untuk optimalisasi sarana dan prasarana yang ada, serta meningkatkan kualitas kuliner halal yang ditawarkan.

Faktor-faktor strategis yang mempengaruhi berupa faktor internal yaitu kekuatan dan kelemahan, serta faktor eksternal yaitu peluang dan ancaman yang sedang dihadapi pada pengembangan bisnis kuliner halal di PIK.

Dalam rangka menuju destinasi kuliner halal terbaik, Pemerintah dan Lembaga Regulasi sebagai regulator, pihak swasta sebagai manajemen dan pelaku usaha, serta masyarakat sebagai elemen pendukung, membutuhkan kolaborasi sinergitas untuk bersama-sama dalam mengembangkan bisnis kuliner halal di PIK, sesuai dengan kapasitasnya masing-masing.

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

5.2 Saran

Bagi Manajemen Pengelola Bisnis Kuliner Pantai Indah Kapuk

Peneliti menyarankan untuk lebih mengoptimalkan implementasi analisis SWOT dengan tetap memperhatikan tingginya minat dan permintaan dari pengunjung yang memiliki preferensi makanan halal yang ada serta terus mengikuti perkembangan pasar, sehingga dapat terus bertahan dalam persaingan, juga memanfaatkan perkembangan teknologi untuk menunjang pemasaran produk.

Bagi Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal

Peneliti menyarankan dilakukan desentralisasi pengurusan sertifikat halal Indonesia. Dengan memberdayakan keberadaan Kementerian Agama Daerah sebagai lokasi pensertifikasian produk makanan untuk melakukan kerjasama dengan tempat wisata yang sedang tren.

Bagi Pelaku Usaha

Peneliti menyarankan untuk senantiasa menjaga kebersihan dan kualitas usaha, serta mempertahankan kehalalan bahan baku yang sudah bersertifikat halal. Setelah pensertifikasian halal terdesentralisasi, harap segera mengajukan permohonan sertifikat halal kepada BPJPH dan LPPOM MUI.

POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR PUSTAKA

Masruhen, M. F. bin, Rahman, A. and Ibrahim, M. Y. (2023) "STUDI HALAL BERDASARKAN PENDEKATAN EPISTEMOLOGI", International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues, 3(2), pp. 73–81. doi: 10.30653/ijma.202332.90.

Syarif, F. and Adnan, N. (2019) "Pertumbuhan dan Keberlanjutan Konsep Halal Economy di Era Moderasi Beragama", Jurnal Bimas Islam, 12(1), pp. 93–122. doi: 10.37302/jbi.v12i1.97.

Hasanah, A. I., Fauziah, R., & Kurniawan, R. R. (2021). KONSEP MAKANAN HALAL DAN THAYYIB DALAM PERSPEKTIF AL-QUR'AN.

Ramadhan, D. J. (2020). Strategi Jepang Dalam Menjalankan Nation Branding "Japan Halal Tourism" Tahun 2015-2019 (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).

Pratama, D. B., & Hartati, N. (2020). Pengaruh Literasi Halal Dan Religiositas Terhadap Konsumsi Produk Halal Pada Mahasiswa MKS UIN Sunan Gunung Djati Bandung. Finansha-Journal of Sharia Financial Management, 1(2), 1-12.

NU Online, Tafsir Qs. Al-Baqarah ayat 172 diakses melalui https://islam.nu.or.id/tafsir/tafsir-surat-al-baqarah-ayat-172-meskipun-halal-jangan-berlebiha-nmengonsumsi-rezeki-KH4t3

Departemen Agama RI, Al-Qur'an dan Terjemahnya (Bandung: Mutiara Qalbu Salim), hlm. 26

Rangkuti, F. (2019). Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta: Gramedia Pustaka.

Sulasih, & Novandari, W. (2022). Analisis SWOT. Yogyakarta: Rumah Kreatif Wadas Kelir.

Mularsari, A. & Mudhi'ah, Z. D. (2022). POTENSI WISATA KULINER HALAL DI KEBAYORAN BARU DALAM MENINGKATKAN PENGEMBANGAN PARIWISATA DI JAKARTA. Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia p–ISSN: 2541-0849 e-ISSN: 2548-1398 Vol. 7, No. 09.

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LAMPIRAN

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 1. Daftar Pertanyaan Wawancara

Wawancara Pemangku Kebijakan Halal BPJPH

Pertanyaan untuk wawancara BPJPH

1. Apa yang telah dilakukan oleh BPJPH dalam Upaya meningkatkan sektor makanan halal sejauh ini?
2. Apakah restoran/rumah makan halal di PIK selalu ditinjau kehalalannya?
3. Apa peran BPJPH dalam proses sertifikasi halal bagi restoran halal?
4. Bagaimana proses, kriteria, dan persyaratan sertifikasi halal yang dilakukan restoran untuk mendapatkan sertifikasi halal? Apakah terdapat perbedaan dalam proses sertifikasi dibandingkan dengan sektor lainnya?
5. Bagaimana BPJPH melakukan pengawasan terhadap restoran yang telah mendapatkan sertifikasi halal?
6. Apa yang menjadi pertimbangan utama dalam menentukan kehalalan makanan, minuman, dan produk lainnya yang disajikan di restoran halal?
7. Bagaimana kerjasama antara BPJPH dengan pemerintah daerah dan lembaga terkait dalam memastikan kepatuhan terhadap sertifikasi halal di restoran halal?
8. Apakah terdapat program pelatihan atau peningkatan kapasitas bagi pemilik dan karyawan restoran halal terkait dengan aspek kehalalan?
9. Bagaimana BPJPH memastikan keberlanjutan sertifikasi halal bagi restoran halal dalam jangka panjang?
10. Apakah terdapat upaya untuk memperbarui atau menyesuaikan pedoman dan standar sertifikasi halal bagi restoran halal sesuai dengan perkembangan tren dan tuntutan pasar?
11. Bagaimana BPJPH mengelola aduan atau keluhan dari konsumen terkait kehalalan produk atau layanan di restoran halal?
12. Apa langkah-langkah yang diambil oleh BPJPH dalam meningkatkan kesadaran dan pemahaman masyarakat terkait sertifikasi halal di restoran halal?
13. Apa yang menjadi harapan dan rencana BPJPH dalam memajukan sertifikasi halal di restoran?

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Wawancara Manajemen Pengelola Bisnis Kuliner PIK

1. Apakah ada restoran halal di PIK? Kalau ada, perkiraan ada berapa jumlahnya
2. Bagaimana potensi makanan halal di PIK? Apa faktor yang mendorong pengembangan bisnis kuliner halal di PIK
3. SWOT dari bisnis kuliner halal di PIK
4. Apa yang telah dilakukan oleh Manajemen Pengelola PIK dalam upaya meningkatkan sektor makanan halal sejauh ini?
5. Bagaimana strategi yang Manajemen Pengelola PIK terapkan dalam upaya memperkenalkan dan meningkatkan minat wisatawan untuk berkunjung ke PIK?
6. Bagaimana Manajemen Pengelola PIK melihat restoran/rumah makan halal sebagai penunjang industri halal di PIK?
7. Berapa jumlah restoran/rumah makan yang bersertifikasi halal di PIK?
8. Apakah ada permasalahan antara restoran/rumah makan halal dan non halal di PIK, seperti jumlah wisatawan yang berbeda sangat jauh jumlahnya, atau standarisasi jenis makanannya
9. Bagaimana perkembangan restoran/rumah makan halal di PIK
10. Apakah terdapat kesenjangan antara restoran/rumah makan halal maupun non halal di PIK
11. Apakah restoran/rumah makan halal di PIK memiliki pengaruh dalam meningkatkan minat berkunjung wisatawan ke PIK?
12. Apakah restoran/rumah makan halal di PIK selalu ditinjau kehalalannya?
13. Apa yang menjadi pertimbangan utama dalam menentukan kehalalan makanan, minuman, dan produk lainnya yang disajikan di restoran halal
14. Bagaimana kerjasama antara Manajemen Pengelola PIK dengan pemerintah daerah dan lembaga terkait dalam memastikan kepatuhan terhadap sertifikasi halal di restoran halal?
15. Apakah terdapat tempat khusus atau regulasi khusus makanan halal di PIK? Apakah ada rencana perubahan dalam waktu dekat
16. Bagaimana Manajemen Pengelola PIK bekerja sama dengan industri pendukung bisnis kuliner halal

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

17. Apa ada dorongan/bantuan dari Manajemen Pengelola PIK kepada penjual yg ingin mendirikan bisnis kuliner halal?
18. Cara meyakinkan masyarakat dan umkm untuk melakukan sertifikasi halal mengingat rencana strategis BPJPH terkait batas sertifikasi halal
19. Bagaimana upaya Manajemen Pengelola PIK dalam menjaga integritas dan kualitas kuliner halal di PIK
20. Dalam proses pengembangan apakah ada proses pendidikan dan pelatihan?
21. Visi dan tujuan utama dari strategi pengembangan bisnis kuliner PIK?
22. Kemitraan dengan lembaga keagamaan atau komunitas muslim yang memperkuat pengembangan wisata halal
23. Bagaimana caranya memastikan kepatuhan terhadap standar sertifikasi halal dalam lingkup destinasi? Apakah terdapat peninjauan ulang
24. Tolak ukur keberhasilan strategi wisata halal di PIK?
25. Inovasi untuk terus meningkatkan pengalaman dan kenyamanan wisatawan muslim di PIK

Wawancara Pelaku Usaha Kuliner di PIK

1. Kwetiau aho ini sudah berdiri berapa lama untuk cabang yg di PIK ini
2. Apakah terdapat pelatihan kepada karyawan terkait kehalalan produk
3. Apakah sedari dibuka kwetiau aho ini sudah memiliki sertifikat halal? pengajuannya itu apa dibantu sama pihak PIK nya atau ngajuin sendiri atau membawa branding dari cabang sebelum PIK?
4. Apakah bahan-bahan yang digunakan sudah memiliki sertifikasi halal ?
5. Bagaimana tantangan, peluang, kelebihan, dan potensi bisnis kuliner halal di PIK? Kekurangan sama ancamannya apa
6. Bagaimana strategi yang dilakukan tempat makan dalam meningkatkan produk halal food?

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 2. Kuesioner Penelitian

Petunjuk Pengisian Kuesioner

Kuesioner ini terdiri dari dua bagian yaitu sebagai berikut.

1. Bagian A terdiri dari identitas responden, yang akan diisi dengan identitas masing-masing responden.
2. Bagian B terdiri dari daftar pernyataan pada bagian ini responden hanya memilih salah satu jawaban yang dianggap paling tepat atau paling mewakili jawaban responden dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah disediakan.

Kriteria Rating :

SWOT	Rating			
	Sangat Kuat (SK)	Kuat (K)	Tidak Kuat (TK)	Sangat Tidak Kuat (STK)
Kekuatan dan Peluang	4	3	2	1
Kelemahan dan Ancaman	1	2	3	4

A. Identitas Responden

Nama : .....

Jabatan : .....

Institusi : .....

B. Pengisian Rating Pada Matriks IFE dan EFE

Pertanyaan	Jawaban			
	SK	K	TK	STK
Faktor Kekuatan				
1. Kesesuaian nilai dengan keyakinan				

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

konsumen				
2. Kepercayaan dan reputasi merek				
3. Kepatuhan terhadap regulasi				
4. Kualitas makanan yang diberikan				
5. Lokasi yang strategis				
6. Popularitas sebagai tempat wisata yang menarik				
7. Adopsi teknologi dan inovasi				
Pertanyaan	Jawaban			
	SK	K	TK	STK
Faktor Kelemahan				
1. Kurangnya kesadaran dan pemahaman tentang kebutuhan dan preferensi wisatawan Muslim				
2. Keterbatasan pasar target				
3. Biaya produksi yang lebih tinggi				
4. Kompleksitas sertifikasi dan regulasi				
5. Belum terkelolanya pangsa pasar wisatawan muslim dengan maksimal				
6. Kurangnya dukungan pemerintah pusat dalam mempromosikan kuliner halal				
7. Pengelolaan rantai pasokan yang rumit				

Pertanyaan	Jawaban			
	SK	K	TK	STK

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Faktor Peluang				
1. Peningkatan permintaan global				
2. Inovasi produk dan variasi menu				
3. Kemitraan dan kolaborasi strategis				
4. Teknologi yang semakin berkembang				
5. Pengembangan branding dan pemasaran				
6. Letak yang strategis				
7. Edukasi dan kesadaran konsumen				
Pertanyaan	Jawaban			
	SK	K	TK	STK
Faktor Ancaman				
1. Kuliner halal yang belum mendominasi				
2. Persaingan ketat antar penyedia kuliner				
3. Perubahan tren dan preferensi wisatawan Muslim yang dapat mempengaruhi permintaan kuliner halal				
4. Terdapat kesenjangan antara kuliner halal dengan non halal				

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 3. Perhitungan Bobot, Rating, dan Skor Tertimbang

FAKTOR STRATEGIS INTERNAL	NARASUMBER				TOTAL	N	RATING AKHIR	BOBOT	SKOR TERTIMBANG
	N1	N2	N3	N4					
S1	4	4	4	3	15	4	4	0.104	0.417
S2	3	4	3	3	13	4	3	0.090	0.271
S3	3	4	3	4	14	4	3	0.097	0.292
S4	4	4	4	3	15	4	4	0.104	0.417
S5	4	3	3	3	13	4	3	0.090	0.271
S6	4	4	4	4	16	4	4	0.111	0.444
S7	4	4	4	4	16	4	4	0.111	0.444
TOTAL KEKUATAN									2.556
W1	2	1	1	1	5	4	1	0.035	0.035
W2	2	1	2	2	7	4	2	0.049	0.097
W3	2	1	1	2	6	4	2	0.042	0.083
W4	2	2	1	1	6	4	2	0.042	0.083
W5	2	2	1	1	6	4	2	0.042	0.083
W6	2	2	2	2	8	4	2	0.056	0.111
W7	1	1	1	1	4	4	1	0.028	0.028
TOTAL KELEMAHAN									0.521
TOTAL IFE					144		37	1	3.076

FAKTOR STRATEGIS EKSTERNAL	NARASUMBER				TOTAL	N	RATING AKHIR	BOBOT	SKOR TERTIMBANG
	N1	N2	N3	N4					
O1	4	4	4	4	16	4	4	0.127	0.508
O2	3	4	4	3	14	4	3	0.111	0.333
O3	4	3	4	4	15	4	4	0.119	0.476
O4	4	4	4	3	15	4	4	0.119	0.476
O5	3	3	3	3	12	4	3	0.095	0.286
O6	4	3	3	4	14	4	4	0.111	0.444
O7	4	4	4	3	15	4	4	0.119	0.476
TOTAL PELUANG									3.000
T1	1	2	1	1	5	4	1	0.040	0.040
T2	2	2	2	2	8	4	2	0.063	0.127
T3	1	2	2	3	8	4	2	0.063	0.127
T4	1	1	1	1	4	4	1	0.032	0.032
TOTAL ANCAMAN									0.325
TOTAL EFE					126		32	1.000	3.325

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

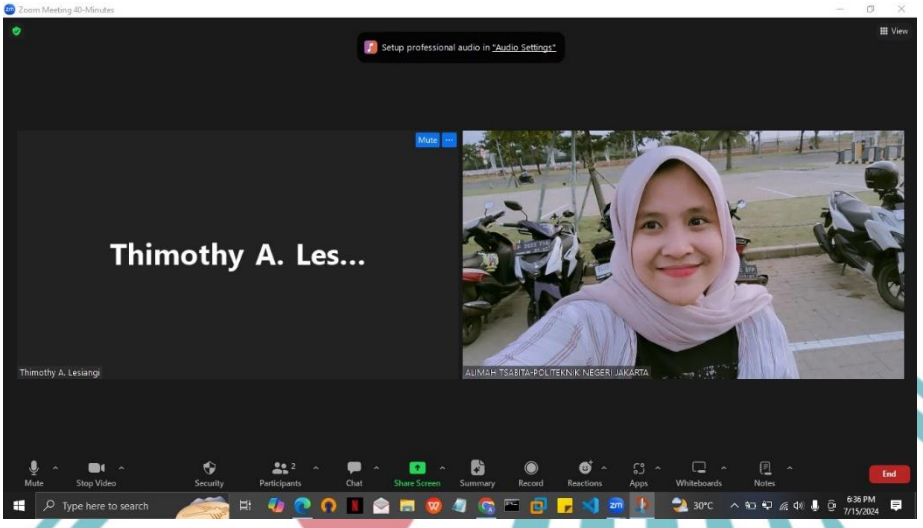
Lampiran 4. Dokumentasi

Wawancara dengan Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (BPJPH)

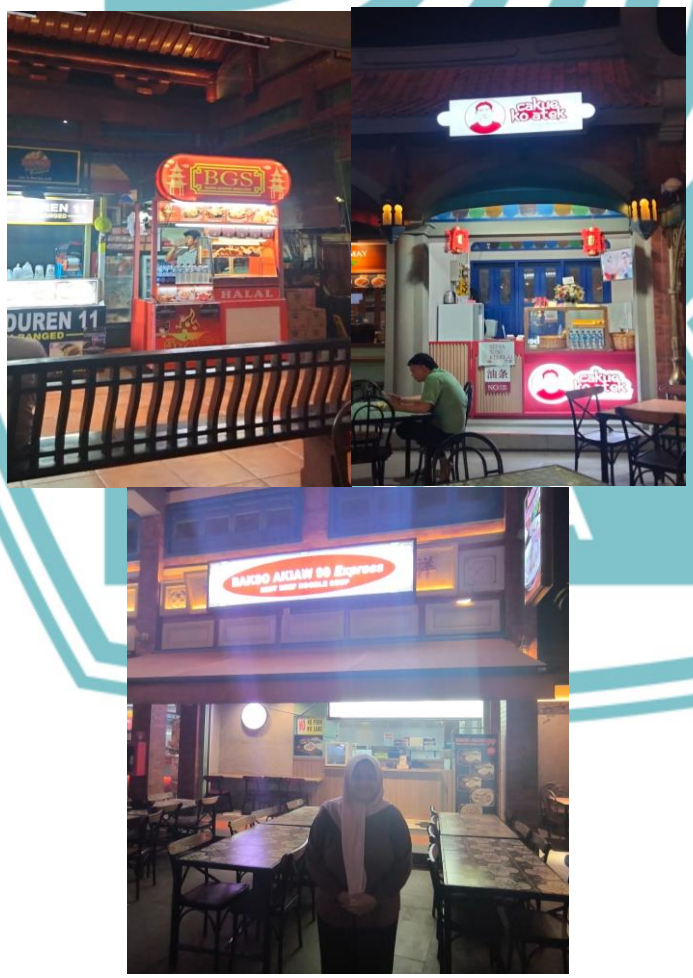
Wawancara dengan Tempat Makan Kwetiau 28 Aho bersertifikat halal

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Wawancara dengan Manajemen Pengelola PIK



Observasi di Pantjoran PIK