

**ANALISIS PENJAMINAN PRODUK HALAL PADA DAPUR
MBG DALAM MENDUKUNG KESIAPAN SERTIFIKASI
HALAL DI KABUPATEN MANDAILING NATAL**



SKRIPSI

*Disusun Untuk memenuhi Salah Satu Tugas Syarat Guna Mencapai Gelar
Sarjana Ekonomi(S.E) Pada Program Studi Ekonomi Syariah*

Oleh:

Zenni Khairani Putri

NIM. 22080060

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
SEKOLAH TINGGI AGAMA ISLAM NEGERI
MANDAILING NATAL
TAHUN 2026**

**ANALISIS PENJAMIN PRODUK HALAL PADA DAPUR MBG
DALAM Mendukung Kesiapan Sertifikasi Halal di
KABUPATEN MANDAILING NATAL**



SKRIPSI

*Disusun Untuk memenuhi Salah Satu Tugas Syarat Guna Mencapai
Gelar Sarjana Ekonomi(S.E) Pada Program Studi Ekonomi Syariah*

Oleh:

Zenni Khairani Putri

NIM. 22080060

PEMBIMBING I



Paisal Rahmat M.E
NIP:199210022020121006

PEMBIMBING II



Drs. Hamonangan M.Si
NIP: 196507282003121001

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
SEKOLAH TINGGI AGAMA ISLAM NEGERI
MANDAILING NATAL
TAHUN 2026**

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Zenni Khairani Putri
NIM : 22080060
Tempat/Tgl Lahir : Kota Siantar, 21 April 2004
Pekerjaan : Mahasiswa
Alamat : Kota Siantar, Kec. Panyabungan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang berjudul **“Analisis Penjamin Produk Halal Pada Dapur Mbg dalam Mendukung Kesiapan Sertifikasi Halal di Kabupaten Mandailing Natal”** adalah benar karya saya, kecuali kutipan-kutipan yang disebutkan sumbernya. Apabila terjadi kesalahan dan kekeliruan di dalamnya, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Demikian surat pernyataan ini saya perbuat dengan sesungguhnya.

Panyabungan, 25 September 2026

Yang membuat pernyataan



Zenni Khairani Putri

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembimbing penulis skripsi atas nama Zenni Khairani Putri , NIM. 22080060 yang berjudul : **Analisis Penjamin Produk Halal Pada Dapur Mbg dalam Mendukung Kesiapan Sertifikasi Halal di Kabupaten Mandailing Natal** memandang bahwa skripsi yang bersangkutan telah memenuhi persyaratan ilmiah dan telah disetujui untuk diajukan dalam Sidang Munaqasyah.

Demikian persetujuan ini diberikan untuk dapat dipergunakan seperlunya.

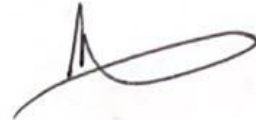
Panyabugan, September 2026

PEMBIMBING I



Paisal Rahmat.M.E
NIP. 199210022020121006

PEMBIMBING II



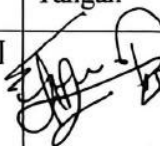
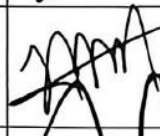
Drs. Hamonangan.M.Si
NIP. 196507282003121001

LEMBAR PENGESAHAN TIM PENGUJI

Skripsi dengan judul “Analisis Penjaminan Produk Halal Pada Dapur Mbg Dalam Mendukung Kesiapan Sertifikasi Halal di Kabupaten Mandailing Natal”

Nama **Zenni Khairani Putri, NIM: 22080060**. Pada Program Studi Ekonomi Syariah telah dimunaqasyahkan dalam Sidang Munaqasyah Program Sarjana (S1) Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Mandailing Natal pada tanggal 02 Oktober 2026

Demikian persetujuan ini diberikan untuk dapat dipergunakan semestinya.

Nama Nip Penguji	Jabatan Dalam Tim	Tanda Tangan	Tanggal Persetujuan
Edi Marjan Nasution, M.E NIP. 198408072019031004	Ketua /Penguji I		06/10/2026
Jureid, M.E.I NIP. 198806242019031010	Sekretaris/ penguji II		06/10. 2026
Paisal Rahmat, M.E NIP. 199210022020121006	Penguji III		7/10-2026
Drs. Hamonangan, M.Si NIP. 196507282003121001	Penguji IV		9/10-2026

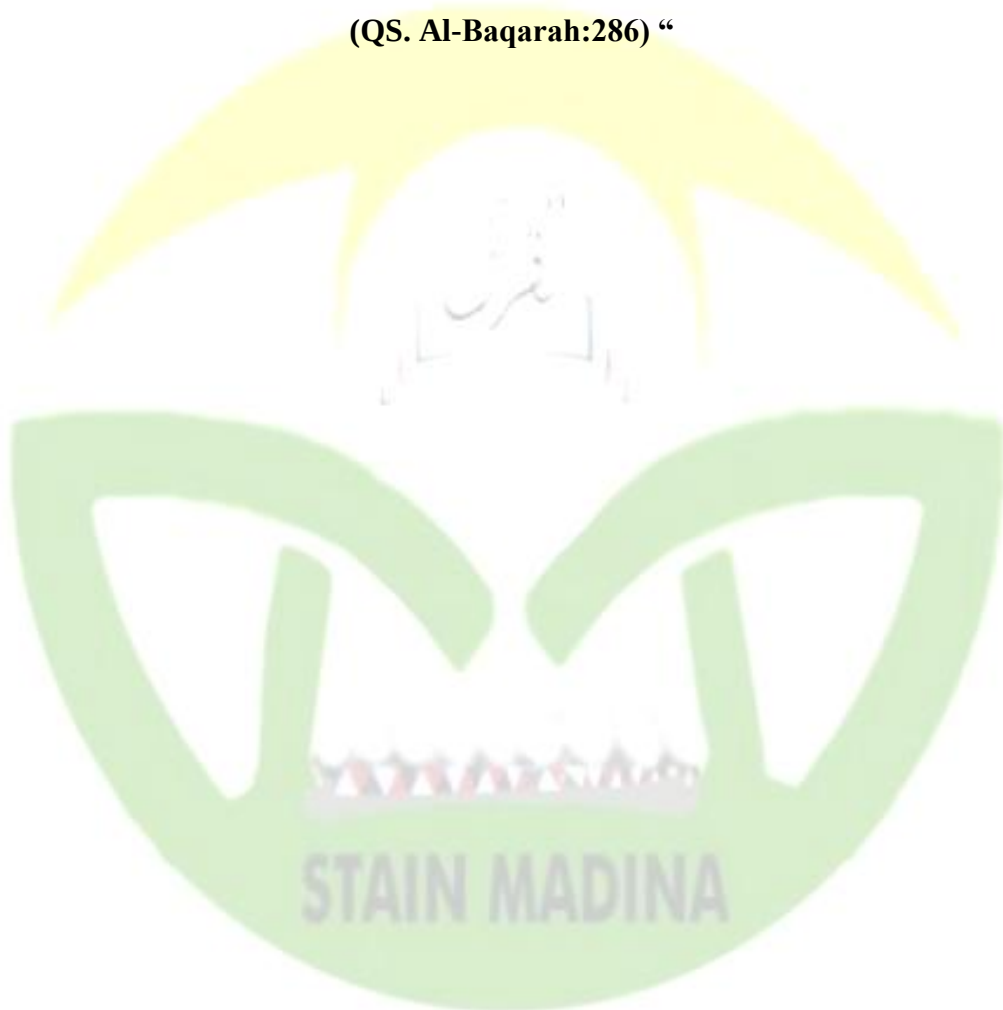
Mandailing Natal, Oktober 2026

Mengesahkan,
Ketua STAIN Mandailing Natal

Dr. Nurhasbi Lubis, M.Ed
NIP. 1973080122003121004

MOTTO

**“Allah Tidak Membebani Seseorang Melainkan Sesuai Dengan
Kesanggupannya, Dia Mendapat (Pahala) Dari (Kebajikan) Yang
Dikerjakannya Dan Mendapat (Siksa) Dari (Kejahatan) Yang Diperbuatnya)
(QS. Al-Baqarah:286) “**



ABSTRAK

Zenni Khairani Putri. NIM 22080060. **Analisis Penjaminan Produk Halal pada Dapur Program Makan Bergizi Gratis (MBG) dalam Mendukung Kesiapan Sertifikasi Halal di Kabupaten Mandailing Natal.** Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada Dapur MBG di Kabupaten Mandailing Natal serta menganalisis tingkat kesiapan Dapur MBG dalam memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Penelitian ini menggunakan metode penelitian lapangan (field research) dengan pendekatan kualitatif. Data penelitian diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dengan melibatkan Kepala SPPG, Kepala Dapur, bagian administrasi, serta pihak yang berkaitan dengan kegiatan pengelolaan Dapur MBG. Analisis penelitian dilakukan dengan melihat penerapan sebelas kriteria Sistem Jaminan Produk Halal,. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan SJPH pada Dapur MBG telah dilakukan dalam kegiatan sehari-hari. Hal tersebut terlihat dari pemeriksaan bahan sebelum digunakan, penggunaan bahan dari pemasok yang biasa digunakan, pemeriksaan label dan dokumen bahan tertentu. Namun, penerapan tersebut belum sepenuhnya berjalan sebagai sistem yang terdokumentasi secara lengkap. Beberapa bagian yang masih perlu diperkuat adalah kebijakan halal tertulis, pembentukan Tim Manajemen Halal, pelatihan SJPH, daftar dan dokumen bahan, prosedur tertulis, pencatatan dan kemampuan telusur bahan, penanganan ketidaksesuaian, audit internal, serta kaji ulang manajemen. Dari sisi kesiapan sertifikasi halal, Dapur MBG belum dapat dikatakan sepenuhnya siap, tetapi telah berada pada tahap menuju siap karena berbagai praktik yang mendukung jaminan halal sudah berjalan. Dengan demikian, hal yang perlu dilakukan bukan memulai penerapan halal dari awal, melainkan memperkuat kegiatan yang sudah berjalan melalui pembagian tanggung jawab yang jelas, prosedur tertulis, pencatatan, dokumentasi, dan evaluasi secara berkala.

Kata kunci: Sistem Jaminan Produk Halal, Sertifikasi Halal, Program Makan Bergizi Gratis (MBG)

STAIN MADINA

ABSTRACT

Zenni Khairani Putri. NIM 22080060. **Analysis of Halal Product Assurance in Free Nutritious Meal Program (MBG) Kitchens in Supporting Halal Certification Readiness in Mandailing Natal Regency.** This study aims to analyze the implementation of the Halal Product Assurance System (SJPH) in MBG kitchens in Mandailing Natal Regency and to analyze the readiness of MBG kitchens in fulfilling the requirements for halal certification. This research uses field research with a qualitative approach. The data were obtained through observation, interviews, and documentation involving SPPG Heads, Kitchen Heads, administrative staff, and other parties involved in the management of MBG kitchens. The analysis was conducted based on eleven criteria of the Halal Product. The results show that the implementation of the SJPH has been carried out in the daily activities of MBG kitchens. This can be seen from the inspection of materials before use, the use of materials from regular suppliers, checking labels and supporting documents for certain materials, maintaining the cleanliness of kitchens and equipment, providing guidance to workers, supervising the processing activities, and handling damaged or unclear materials. However, the implementation has not yet been fully established as a completely documented system. Several aspects still need to be strengthened, including a written halal policy, the establishment of a Halal Management Team, SJPH training, material lists and supporting documents, written procedures, material recording and traceability, handling of non-conformities, internal audits, and management reviews. In terms of halal certification readiness, MBG kitchens cannot yet be considered fully ready, but they are in the process of becoming ready because various practices supporting halal assurance have already been implemented. Therefore, the necessary steps are not to start the halal assurance system from the beginning, but to strengthen the existing practices through clear division of responsibilities, written procedures, proper recording and documentation, and regular evaluation.

Keywords: Halal Product Assurance System, Halal Certification, Analysis of Halal Product Assurance in Free Nutritious Meal Program (MBG)

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Alhamdulillah, segala puji syukur ke hadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat serta hidayah-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini. Shalawat serta salam senantiasa tercurahkan kepada insan mulia Nabi Besar Muhammad SAW, figur seorang pemimpin yang patut dicontoh dan diteladani, yang

Skripsi ini berjudul: **“Analisis Penjamin Produk Halal Pada Dapur MBG Dalam Mendukung Kesiapan Sertifikasi Halal di Kabupaten Mandailing Natal”** ditulis untuk melengkapi tugas dan memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Ekonomi (S.E) dalam Program Studi Ekonomi Syariah di Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Mandailing Natal.

Penulis menyadari bahwa selama proses perkuliahan sampai dengan penyusunan dan penyelesaian Skripsi ini banyak pihak yang telah terlibat dan membantu, baik dalam bentuk tenaga, waktu, masukan, informasi serta dukungan moril dan materil. Oleh karena itu dengan kerendahan hati penulis mengucapkan terimakasih atas bantuan tersebut. Semoga apa yang diberikan menjadi suatu yang bermanfaat dan bernilai ibadah dihadapan Allah SWT. Untuk itu tanpa mengurangi rasa hormat pada semuanya izinkan penulis menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr Mara Samin Lubis, M.Ed. selaku Ketua Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Mandailing Natal.
2. Bapak Paisal Rahmat, M.E. dan Ibu Rina Sari Lubis, M.Pd selaku Ketua Prodi dan Sekretaris Prodi Ekonomi Syariah yang telah banyak memberikan arahan, masukan, serta bimbingan kepada penulis.
3. Bapak Paisal Rahmat, M.E selaku Pembimbing I Skripsi yang telah banyak memberikan arahan, masukan, serta bimbingan dan telah mengorbankan waktunya dalam penulisan Skripsi penulis.

4. Bapak Drs. Hamonangan, M.Si selaku Pembimbing II Skripsi yang telah banyak memberikan arahan, masukan, serta bimbingan dan telah mengorbankan waktunya dalam penulisan Skripsi penulis.
5. Teruntuk kedua orang tua penulis, Ayahanda tercinta Muhammad Zein (Alm) dan Ibuku tersayang Siti Kholijah, serta abang penulis, Zainul imam, Serta adik penulis, Zen Retno, Zulpah Alawiyah Nur, Bambang Drizi Sugondo, yang dengan penuh ketulusan tanpa pamrih senantiasa mencurahkan kasih sayang, memberikan dukungan, serta tidak henti-hentinya memanjatkan doa terbaik.
6. Terimakasih kepada diri sendiri, Zenni Khairani Putri. Terimakasih sudah bertahan sejauh ini, yang berani melawan ketakutan dan mengubah jadi keberanian. Terimakasih kepada hati untuk selalu tabah dan ikhlas meski cobaan datang seiring berganti dan selalu mencoba untuk tetap terlihat baik baik saja. Semoga kedepannya bisa selalu tegar, ikhlas dan selalu sabar melewati setiap fase kehidupan.
7. Terimakasih kepada Bapak/Ibu Dosen Program Studi Ekonomi Syariah selalu memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
8. Untuk seluruh teman-teman seperjuangan di Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Mandailing Natal khususnya Ekonomi Syariah yang memberikan kontribusi baik secara langsung maupun tidak langsung memberi dukungan dalam penulisan Skripsi.

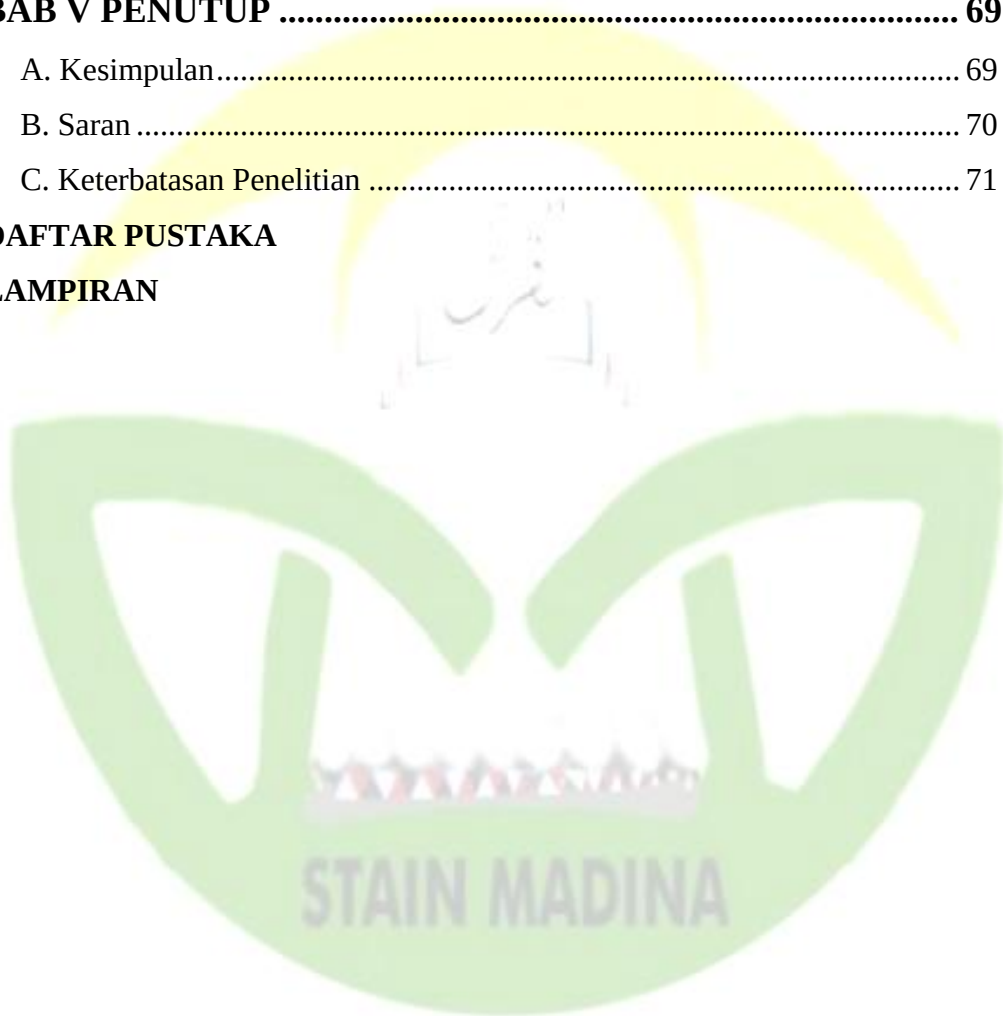
Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang Ekonomi Syariah, serta bagi masyarakat luas. *Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh*

Z. Kuf.

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Pembatasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	8
A. Landasan Teori	8
a. Konsep Halal dan Haram	8
b. Jaminan Produk Halal	10
c. Sistem Jaminan Produk Halal	12
d. Sertifikasi Halal	18
e. Program Makan Bergizi Gratis (MBG)	34
B. Penelitian Terdahulu	38
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	40
A. Jenis Penelitian	40
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	40
C. Jenis dan Sumber Data	41
D. Teknik Pengumpulan Data	42
E. Teknik Analisis Data	42
F. Uji Keabsahan Data	43
BAB IV HASIL PENELITIAN & PEMBAHASAN	44
A. Deskripsi Data	44
1. Temuan Umum Penelitian	44
a. Geografis Penelitian	44
b. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	44

2. Temuan Khusus	45
1. Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal pada Dapur MBG di Kabupaten Mandailing Natal	46
2. Tingkat Kesiapan Dapur MBG dalam Memenuhi Persyaratan Sertifikasi Halal	51
C. Pembahasan	57
BAB V PENUTUP	69
A. Kesimpulan.....	69
B. Saran	70
C. Keterbatasan Penelitian	71
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kehalalan produk pangan merupakan salah satu aspek yang memiliki kedudukan sangat penting dalam kehidupan masyarakat Indonesia, khususnya bagi umat Islam. Bagi seorang muslim, mengonsumsi makanan yang halal bukan sekadar kebiasaan, melainkan perintah agama yang wajib dipatuhi sebagai bentuk ketaatan kepada Allah Swt. Hal ini sejalan dengan firman Allah dalam Al-Qur'an Surah Al-Baqarah ayat 168 :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ
(البقرة/2: 168)

Artinya: Wahai Manusia makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.(Alqur'an Dan Terjemahan, n.d.)

Ayat diatas memerintahkan manusia untuk mengonsumsi apa yang ada di bumi yang halal lagi baik, dan tidak mengikuti langkah-langkah setan. Oleh karena itu, setiap produk pangan yang diproduksi, diedarkan, hingga dikonsumsi oleh masyarakat harus mampu memberikan kepastian yang nyata mengenai status kehalalannya. Kepastian tersebut menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari perlindungan terhadap hak dasar konsumen muslim untuk memperoleh produk yang sesuai dengan ketentuan syariat Islam.

Seiring dengan pesatnya perkembangan industri pangan, penentuan status halal suatu produk tidak lagi dapat dinilai hanya dari jenis bahan baku yang terlihat secara fisik. Banyak makanan olahan yang menggunakan bahan tambahan, bahan penolong, serta proses produksi yang rumit sehingga sulit dikenali asal-usulnya. Oleh karena itu, kehalalan produk kini harus dilihat secara menyeluruh, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, peralatan yang digunakan, cara penyimpanan, pengemasan, hingga pendistribusian kepada konsumen. Kondisi ini menuntut adanya suatu sistem yang terstruktur dan berkelanjutan, sistem inilah

yang kemudian dikenal sebagai Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) (Alva et al., 2022). untuk menjaga agar kehalalan produk tetap terpelihara secara konsisten.

Sebagai bentuk tanggung jawab negara dalam memberikan perlindungan kepada masyarakat, pemerintah Indonesia telah menetapkan peraturan yang tegas mengenai penyelenggaraan Jaminan Produk Halal, yaitu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang kemudian diperkuat melalui Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024. Melalui peraturan ini, ditegaskan bahwa setiap pelaku usaha yang memproduksi atau mengedarkan produk yang masuk dalam kategori wajib bersertifikat halal diharuskan menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). SJPH bukan sekadar dokumen administratif, melainkan sistem manajemen yang memastikan seluruh aktivitas produksi senantiasa mengikuti prinsip-prinsip kehalalan (R. Indonesia, 2014). Dengan kata lain, sertifikat halal yang diterbitkan nantinya hanyalah bukti bahwa pelaku usaha telah berhasil menerapkan sistem tersebut dengan baik.

Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal saat ini tidak hanya menjadi kewajiban bagi pelaku usaha swasta seperti pabrik makanan, rumah makan, atau Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), tetapi juga menjadi sangat relevan bagi penyelenggara layanan penyediaan makanan milik pemerintah. Salah satu program strategis nasional yang saat ini sedang dilaksanakan adalah Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang dikelola melalui Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) atau yang lebih dikenal dengan Dapur MBG. Program ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas gizi masyarakat, khususnya anak sekolah dan kelompok rentan, melalui penyediaan makanan yang bergizi, aman, dan layak dikonsumsi. Dalam pelaksanaannya, Dapur MBG memiliki tanggung jawab penuh atas seluruh proses pengadaan bahan, pengolahan, penyimpanan, hingga penyaluran makanan kepada penerima manfaat (Mawaddah et al., 2026).

Berdasarkan observasi awal, penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis di Kabupaten Mandailing Natal dilaksanakan melalui sejumlah Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) yang tersebar di berbagai wilayah. Beberapa di antaranya sebagai berikut:

Tabel 1.1
Data penyelenggaraan Program MBG
di Kabupaten Mandailing Natal

NO	Nama Dapur	Tahun Beroperasi	Jumlah Penerima Manfaat
1	SPPG Dalan Lidang	8 Desember 2025	3.105 Porsi
2	SPPG Parbangunan	8 Desember 2025	3.046 Porsi
3	SPPG Purba Baru 1	27 Januari 2026	2.380 Porsi
4	SPPG Purba Baru 2	27 Januari 2026	2.520 Porsi
5	SPPG Purba Baru 3	27 Januari 2026	2.530 Porsi
6	SPPG Purba Baru 3	27 Januari 2026	2.228 Porsi
7	SPPG Pidoli Dolok 1	1 September 2025	3.038 Porsi
8	SPPG Pidoli Dolok 2	15 September 2025	3.047 Porsi
9	SPPG Panggorengan 2	3 November 2025	2.957 Porsi
10	SPPG Pidoli Lombang	20 Oktober 2025	2.655 Porsi
11	SPPG 1 Polres Madina	16 mei 2025	2.302 Porsi
12	SPPG Tunas Muda Asahan	26 februari 2026	2.981 Porsi
13	SPPG Bulu Mario	31 Maret 2026	2.196 Porsi
14	SPPG Aek Marian	31 Maret 2026	2.500 Porsi

Sumber: Hasil wawancara dengan 14 Kepala SPPG, 10 Agustus 2026.

Keberadaan beberapa SPPG tersebut memberikan gambaran awal bahwa penyelenggaraan Program MBG di Kabupaten Mandailing Natal telah berjalan melalui beberapa unit pelayanan. Kondisi ini menunjukkan pentingnya penerapan Sistem Jaminan Produk Halal untuk memastikan makanan yang disediakan memenuhi ketentuan halal dan aman dikonsumsi.

Mengingat Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam, aspek kehalalan makanan yang disajikan melalui Program Makan Bergizi Gratis menjadi hal yang sangat penting dan tidak dapat diabaikan begitu saja. Makanan yang disiapkan oleh dapur MBG tidak hanya harus memenuhi

standar gizi dan kebersihan pangan, tetapi juga harus memberikan jaminan kehalalan yang meyakinkan bagi masyarakat. Apabila aspek kehalalan diabaikan, dikhawatirkan akan menimbulkan keraguan di kalangan penerima manfaat maupun masyarakat luas, yang pada akhirnya dapat mengurangi kepercayaan terhadap keberhasilan program pemerintah tersebut. Oleh sebab itu, penerapan SJPH pada Dapur MBG merupakan langkah strategis yang mutlak diperlukan untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan benar-benar halal dan sesuai syariat (Aisya et al., 2025).

Pemerintah melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) bekerja sama dengan Badan Gizi Nasional terus berupaya mendorong percepatan proses sertifikasi halal bagi seluruh Dapur MBG yang tersebar di berbagai daerah di Indonesia. Namun, keberhasilan upaya ini sangat bergantung pada kesiapan masing-masing dapur dalam memenuhi sebelas kriteria Sistem Jaminan Produk Halal yang telah ditetapkan (BPJPH, 2025).

Sesuai hasil observasi awal, penerapan SJPH pada Dapur MBG masih menghadapi berbagai tantangan nyata. Beberapa kendala yang ditemui antara lain permasalahan yang terjadi pada SPPG permasalahan keamanan pangan pada program MBG di Mandailing Natal setelah beredarnya informasi mengenai dugaan ditemukannya ulat pada makanan MBG yang berasal dari dapur SPPG Panggorengan, Kecamatan Panyabungan (Redaksi, 2026). Kejadian tersebut menimbulkan kekhawatiran karena makanan yang diberikan kepada siswa seharusnya telah melalui proses pengolahan dengan standar kebersihan dan keamanan yang baik. Dugaan adanya ulat atau benda asing pada makanan dapat menunjukkan adanya kemungkinan permasalahan pada rantai penyediaan makanan, mulai dari pemeriksaan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi makanan kepada penerima manfaat.

Permasalahan yang terjadi pada beberapa dapur MBG di Kabupaten Mandailing Natal menunjukkan bahwa aspek higiene sanitasi dan pengawasan keamanan pangan masih menjadi hal yang perlu mendapatkan perhatian. Dalam penyelenggaraan makanan skala besar, risiko terjadinya kontaminasi dapat meningkat apabila tidak didukung oleh fasilitas yang memadai, prosedur kerja yang

sesuai standar, serta pengawasan yang dilakukan secara berkelanjutan. Faktor seperti kualitas air, kebersihan peralatan, sanitasi lingkungan dapur, kebersihan tenaga pengolah makanan, penyimpanan bahan pangan, dan pengelolaan limbah menjadi bagian penting dalam menjamin keamanan makanan yang disediakan (Nura, 2026).

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan peneliti di beberapa dapur MBG di Kabupaten Mandailing Natal, ditemukan dapur yang belum memiliki sertifikat halal. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kesiapan penyelenggara dalam memenuhi persyaratan sertifikasi halal masih perlu ditingkatkan. Selain itu, penelusuran terhadap berbagai literatur dan hasil penelitian terdahulu menunjukkan bahwa kajian mengenai SJPH lebih banyak difokuskan pada industri pengolahan makanan komersial, katering swasta, atau rumah sakit (Permatasari, 2025). Penelitian yang secara khusus menyoroti penerapan sistem halal pada Dapur Program Makan Bergizi Gratis sebagai unit pelayanan publik pemerintah masih sangat jarang ditemukan.

Berdasarkan uraian permasalahan diatas, penelitian ini menjadi penting untuk dilakukan guna menganalisis penerapan Sistem Jaminan Produk Halal pada Dapur Program Makan Bergizi Gratis di Kabupaten Mandailing Natal dalam mendukung kesiapan sertifikasi halal. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran mengenai tingkat penerapan SJPH, atas dasar pertimbangan tersebut, penelitian ini mengambil judul **"Analisis Penjamin Produk Halal pada Dapur Program Makan Bergizi Gratis (MBG) dalam Mendukung Kesiapan Sertifikasi Halal di Kabupaten Mandailing Natal."**

B. Identifikasi Masalah

1. Belum diketahui tingkat penerapan sistem jaminan produk halal pada dapur MBG di Kabupaten Mandailing Natal
2. Belum ada gambaran yang jelas mengenai tingkat kesiapan sertifikasi halal pada Dapur MBG di Kabupaten Mandailing Natal.

C. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan Sistem Jaminan Produk Halal pada Dapur MBG di Kabupaten Mandailing Natal?
2. Bagaimana tingkat kesiapan Dapur MBG dalam memenuhi persyaratan sertifikasi halal?

D. Tujuan Penelitian

1. Menganalisis penerapan Sistem Jaminan Produk Halal pada Dapur MBG Kabupaten Mandailing Natal.
2. Menganalisis tingkat kesiapan Dapur MBG dalam memenuhi persyaratan sertifikasi halal.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Memperkaya referensi kajian ekonomi syariah, manajemen halal, dan kebijakan publik, khususnya penerapan SJPH pada layanan pangan pemerintah.

2. Manfaat Praktis

Bahan evaluasi bagi BPJPH, pemerintah daerah, dan pengelola Dapur MBG; serta referensi bagi penelitian selanjutnya

F. Sistematika Pembahasan

Sesuai dengan permasalahan yang ada maka untuk mempermudah penelitian ini, peneliti menggunakan sistematika pembahasan dengan tujuan untuk menghasilkan laporan penelitian yang sistematis, akurat, jelas serta mudah untuk dipahami. Dalam sistematika pembahasan ini peneliti menyusun tiga bab yang terdiri dari beberapa sub bab dengan rincian sebagai berikut:

1. Bab I adalah tentang pendahuluan yang berisikan uraian latar belakang masalah, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, penjelasan istilah serta sistematika pembahasan.
2. Bab II adalah kajian teori yang berisikan refrensi serta kajian teori yang menjadi pedoman dalam penyusunan skripsi ini yaitu teori tentang jaminan produk halal, sistem jaminan produk halal, dan sertifikasi halal, dan penelitian relevan.
3. Bab III adalah metode penelitian yang menjelaskan tentang metode penelitian berisi tentang jenis penelitian, lokasi dan waktu penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, teknik keabsahan data dan teknik analisis data.

