

**PENGELOLAAN MINUMAN DENGAN PRINSIP HALAL DI
BAR HERMES PALACE HOTEL
BANDA ACEH**

KARYA TULIS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Pariwisata

oleh

Anisrul Rizki

NPM. 2206010005



**PROGRAM STUDI PERHOTELAN
FAKULTAS VOKASI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH ACEH
TAHUN 2025**

LEMBARAN PERSETUJUAN

Telah disetujui untuk diajukan kepada panitian ujian karya tulis akhir

Program Studi D3 Perhotelan Vokasi

Universitas Muhammadiyah Aceh

Judul:

PENGELOLAAN MINUMAN DENGAN PRINSIP HALAL DI BAR

HERMES PALACE HOTEL BANDA ACEH

Banda Aceh, 14 Agustus 2025

Pembimbing



Marlina, S.Pd, M.Pd
NIDN:0107037101

LEMBARAN TANDA TANGAN

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Karya Tulis Akhir
Program Studi D3 Perhotelan
Telah Diterima Untuk Memenuhi Sebagian
Dari Persyaratan Guna Memperoleh
Gelar Ahli Madya Perhotelan

Pada Tanggal 14 Agustus 2025

Panitia Penguji:

Penanggung Jawab : Ira Dama Yanti, S.T., M.T
NIK: 19820107 200902 2001



Pembimbing : Marlina, S.Pd, M.Pd
NIDN: 0107037101



Penguji I : Dra. Nilazarni, M.Pd
NIDN: 0128076801



Penguji II : Maya Agustina, S.E., M.Si.
NIDN: 1318088101



PENGESAHAN KARYA TULIS AKHIR

Judul : Pengelolaan Minuman Dengan Prinsip Halal Di
Bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh
Nama mahasiswa : Anisrul Rizki
NPM : 2206010005
Program Studi : D3 Perhotelan

Banda Aceh, 14 Agustus 2025

Disahkan Oleh

Pembimbing



Marlina, S.Pd, M.Pd
NIDN: 0107037101

Diketahui/disahkan oleh:

Program Studi D III Perhotelan

Fakultas Vokasi

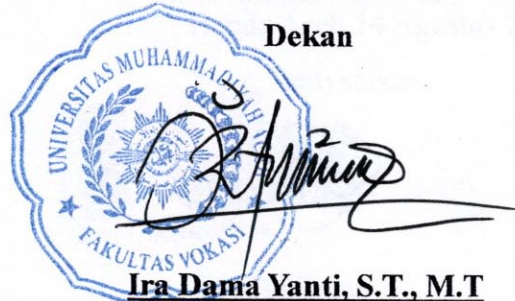
Ketua

Universitas Muhammadiyah Aceh

Dekan



Riska Nanda, S.Pd., M.Sc
NIK: 19940725 202007 2 001



Ira Dama Yanti, S.T., M.T
NIK: 19820107 200902 2 001

**SURAT PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA TULIS AKHIR**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Anisrul Rizki

NPM : 2206010005

Tempat/Tanggal Lahir : Aceh Besar, 11 November 2002

Program Studi : D3 Perhotelan

Alamat : Jl. Btn Garot Geuceu Komplek, Garot, Darul Imarah

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Karya Tulis Akhir (KTA) yang berjudul: **Pengelolaan Minuman Dengan Prinsip Halal Di Bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh** adalah benar benar **Hasil Karya Tulis Akhir** saya sendiri, bukan hasil Karya Ilmiah orang lain dan juga tidak mengandung plagiasi dari sumber informasi lainnya.

Apabila dikemudian hari ternyata ditemukan seluruh atau sebagian tugas akhir ini bukan hasil karya penulis sendiri atau adanya plagiat dalam bagian-bagian tertentu, penulis bersedia menerima sanksi sesuai kebijakan.

Banda Aceh, 14 Agustus 2025

Yang Menyatakan,



Anisrul Rizki
NPM. 2206010005

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur bagi Allah SWT yang telah memberikan kesehatan jasmani dan rohani, serta sholawat dan salam kita ucapkan kepada baginda Muhammad Rasulullah Muhammad SAW yang telah membawa kita dari zaman jahiliyah ke zaman yang islamiyah dan berakhlak seperti yang kita rasakan saat ini. Penulis mengucapkan banyak rasa syukur kepada Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia serta kesehatan fisik dan pikiran. Atas karunia yang Allah SWT berikan penulis mampu untuk menyelesaikan pembuatan Karya Tulis Akhir. Dalam proses penyusunan laporan tugas akhir ini, penulis banyak mendapati berbagai hambatan dan kesusahan. Namun, berkat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, tugas akhir ini dapat terlaksanakan dengan baik. Maka dari itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

- a. Ayahanda tercinta bpk usman amin dan ibunda tersayang ibu aisyah yang telah memberikan semangat dan dukungan selama perkuliahan, serta telah menemani dan menyemangati peneliti sebagai anak dalam masa perkuliahan. Serta keluarga besar yang telah mensupport sejauh ini.
- b. Ibu Ira Dama Yanti, S.T., M.T, selaku Dekan Fakultas Vokasi yang telah memberikan fasilitas yang diperlukan dalam penyusunan tugas akhir ini.
- c. Ibu Riska Nanda, S.Pd., M.Sc, selaku Ketua Program studi Perhotelan yang telah membantu dalam proses penyusunan tugas akhir.
- d. Ibu Marlina, S.Pd., M.Pd selaku pembimbing yang telah memberikan nasehat serta bimbingan pada saat penulisan karya tulis akhir.

- e. Ibuk & bapak para staf akademik yang membantu dalam mempermudah dalam proses administrasi.
- f. Teman-teman seperjuangan, yang telah memberikan semangat, bantuan, dan kebersamaan kepada penulis selama masa praktik lapangan kerja, perkuliahan dan penyusunan laporan tugas akhir ini.
- g. Bapak Budi Syaiful, selaku GM, ibu Alfionita Nur Wahyuni dan ibu Qayyum Adinda selaku HRD, Para staf karyawan Hermes Palace Hotel Banda Aceh yang telah banyak membantu peneliti dalam menyimpulkan data penelitian di Hermes Palace Hotel Banda Aceh.

Penulis menyadari bahwa karya tulis akhir ini masih jauh dari kata sempurna oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan bagi penulis sendiri agar mendapatkan banyak perubahan, pengalaman dalam penyusunan penulisan di masa mendatang. Dengan laporan ini semoga dapat membantu dan memberikan manfaat bagi pembaca dan pihak-pihak yang berkepentingan. Dalam melakukan penelitian ini penulis mengharapkan saran dan masukan bagi penulis dalam penulisan, agar memudahkan pembaca dan pihak-pihak yang terlibat dalam kepentingan untuk tujuan memudahkan peneliti dalam melaksanakan perbaikan penelitian tersebut.

Wassalamu ‘alaikum Wr.Wb

Banda Aceh, 11 Agustus 2025

Penulis,

(Anisrul Rizki)

ABSTRAK

Penyajian minuman adalah salah satu aspek penting di Industri perhotelan, khususnya pada pengelolaan minuman dengan prinsip halal pada bar hotel. Memberikan pelayanan terbaik dengan tujuan agar menarik pelanggan yang ingin berkunjung, namun dalam penyajiannya tidak semua bar hotel mampu mengelola minuman dengan prinsip halal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengelolaan minuman dengan prinsip halal pada bar hermes palace hotel banda aceh, serta masalah dan kendala yang dihadapi oleh seorang bartender dalam melakukan pengelolaan minumannya. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara secara langsung dan dokumentasi lapangan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengelolaan minuman dengan prinsip halal sudah dilakukan sesuai prinsip halal pada bar hermes palace hotel banda aceh. Namun kendala yang sering dihadapi petugas bar yang sangat mempengaruhi kualitas proses penyajian minuman antara lain adalah, kesulitan dalam menemukan bahan baku sesuai standar halal yang berlabel halal pada suatu produk serta pengetahuan petugas bar tentang produk dan penyajian minuman sesuai prinsip halal. Namun saran yang di berikan antara lain adalah selalu mengontrol dan memberikan pelatihan secara khusus yang bertujuan agar tetap menjaga kualitas panyajian minuman pada bar sesuai standar halal. Sesuai kesepakatan produk dengan sertifikat halal pada bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh.

Kata Kunci : Pengelolaan,Minuman,Prinsip Halal,Bar.

DAFTAR ISI

LEMBARAN PERSETUJUAN	i
LEMBARAN TANDA TANGAN.....	ii
PENGESAHAN KARYA TULIS AKHIR.....	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS AKHIR	iv
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.5.1 Manfaat praktis.....	5
1.5.2 Manfaat teoritis	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori	7
2.2 Kajian Terdahulu	10
BAB III METODE PENELITIAN	12
3.1 Pendekatan Penelitian	12
3.2 Subjek Penelitian.....	12
3.3 Definisi Operasional Variabel	13
3.4 Lokasi Penelitian	14
3.5 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	14
3.6 Teknik Analisis Data	16
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1 Gambaran Umum Hermes Palace Hotel Banda Aceh.....	17
4.2 Hasil Penelitian	21

4.2.1 Pengelolaan minuman dengan prinsip halal oleh petugas bar...	22
4.2.2 Kendala Dalam Proses Penyajian Minuman	24
4.2.3 Jenis-jenis Minuman	24
4.2.4 Prinsip Halal.....	25
4.2.5 Alat-alat Yang Digunakan Oleh Petugas Bar Dalam Pengelolaan	25
Minuman Dengan Prinsip Halal.....	25
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	28
5.1 Kesimpulan.....	28
5.2 Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA.....	30

DAFTAR TABEL

Tabel. 1 Kajian Terdahulu yang relevan	10
Tabel 3.3.1 Definisi Operasional Variabel.....	13

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Hermes Palace Hotel	15
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Hermes Palace Hotel	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I. Alat-alat di Bar

Lampiran II. Sertifikat Halal

Lampiran III. Menu Bar

Lampiran IV. Photo Area Bar

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah suatu negara yang sangat mengutamakan atau mengedepankan terhadap penerapan standar dan label halal pada suatu produk dewasa ini, pada saat ini standar halal sudah berlaku pada industri pariwisata, termasuk perhotelan. Noviasuti & Cahyadi (2020). Penerapan standar halal pada suatu produk pada industri pariwisata, yang mana industri perhotelan juga menerapkan standar halal pada setiap produk yang di jual.

Bar merupakan tempat penyajian atau pengelolaan minuman baik itu alkohol maupun non alkohol, yang disediakan di suatu tempat seperti hotel maupun restoran. Bar sangat berperan penting bagi perusahaan yang bertujuan untuk menambah keuntungan bagi perusahaan, Perusahaan juga harus menyediakan fasilitas bagi costumer atau tamu yang ingin menikmati minuman, serta memberikan kenyamanan bagi tamu yang berkunjung.

Dalam melakukan tugasnya sebagai petugas bar, seorang petugas bar memiliki pemahaman tentang bagaimana jika terjadinya kendala pada pemesanan produk terhadap suplayer. Adapun kendala yang harus dihadapi serta memiliki pemahaman tentang jika terdapat suatu produk yang tidak memiliki label halal pada suatu produk tersebut, dengan cara membakar produk tersebut jika apinya menyala berarti produk tersebut beralkohol dan tidak halal.

Pertimbangan standar halal suatu produk makanan di negara Indonesia itu mengutamakan sistem jaminan halal pada suatu produk yang diterbitkan

oleh Lembaga pengkajian pangan, obat-obatan, kosmetika majelis ulama Indonesia (LPPOM MUI), (Zulfikri R. R. & Zainullah I. M., 2024). Standar halal diterapkan melalui proses yang dimana Majelis Ulama Indonesia memastikan bahwa suatu produk, baik barang atau jasa sesuai dengan syariat islam dan tidak mengandung hal-hal yang diharamkan di syariat islam. Standar halal ini dilihat dari berbagai aspek mulai dari bahan makanan ataupun minuman serta proses pembuatannya, yang tujuannya memastikan kepada umat muslim bahwa makanan, minuman maupun jasa itu halal.

Standar halal berlaku di Indonesia karena adanya Undang-Undang No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk halal. Yang bertujuan untuk memberikan perlindungan, kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian, bagi konsumen dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk halal. Di Indonesia terdapat 38 provinsi dari sabang sampai merauke namun ada 1 provinsi berbeda yaitu aceh, Aceh adalah salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki standar khusus dalam peraturan syariat serta memiliki penanganan khusus sesuai dengan adat budaya dan agamanya. Aceh meresmikan serta membuktikan diri sebagai provinsi yang menerapkan Hukum Syariat Islam. Yang bertujuan menjadikan provinsi Aceh adalah salah satu provinsi dengan syariat islamnya yang terjamin, hal ini membuktikan bahwa Aceh adalah provinsi berbeda dengan daerah lainnya. Afrida, D, Dkk (2024).

Departemen restoran, yang juga dikenal sebagai departemen *Food and Beverage* (F&B), merupakan bagian dari hotel yang bertanggung jawab atas

penyediaan dan pelayanan makanan serta minuman kepada tamu. Departemen F&B sangat berperan penting dalam memberikan pengalaman pelanggan yang menyenangkan serta memberikan kontribusi signifikan terhadap pendapatan hotel. Departemen f&b terdapat 2 bagian utama, yaitu restoran dan bar, bagian restoran fokus pada penyajian makanan dan layanan kepada tamu di area makan, sedangkan bar berfokus pada peracikan minuman. Josua Mantjari, Dkk (2024).

Di departemen restoran terdapat suatu bagian yaitu bar. Bar adalah suatu tempat penyajian minuman yang disediakan oleh perusahaan dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan serta memberikan kepuasan kepada tamu yang berkunjung. Menurut Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, Dan Teknologi (2025). Dengan diterapkannya prinsip halal pada industri perhotelan di Aceh, maka seluruh industri perhotelan di Aceh harus menerapkan prinsip halal di hotel tersebut sesuai dengan peraturan pemerintah yang ada di Aceh. Salah satu hotel yang termasuk dalam pengelolaan prinsip halal yang ada di bar yaitu Hermes Palace Hotel Banda Aceh.

Hermes Palace Hotel Banda Aceh merupakan hotel berbintang lima di Aceh, Hotel ini beralamat di Jalan T, Panglima Nyak Makam, kampung Lambhuk, Ulee Kareng, Banda Aceh yang didirikan pada Tahun 2006. Hotel ini sangat menerapkan standar halal pada operasionalnya, baik itu makanan, minuman, jasa layanan maupun sumber daya manusianya. Hermes Palace

Hotel Banda Aceh memiliki bar yang berstandarisasi halal, tentunya bar tersebut diisi dengan minuman-minuman yang tidak mengandung alkohol.

Berdasarkan deskripsi pada latar belakang, penulis memilih untuk mengangkat judul penelitian Karya Tulis Ilmiah ini tentang “Pengelolaan Minuman dengan Prinsip Halal di Bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil dari pembahasan latar belakang, maka rumusan permasalahan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengelolaan minuman dengan prinsip halal di Bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh?
2. Apa saja kendala dalam proses pengelolaan minuman dengan prinsip halal di Bar Hermes Palace Hotel?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Pengelolaan minuman dengan prinsip halal di Bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh.
2. Mengetahui kendala dalam Pengelolaan minuman dengan prinsip halal di Bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh.

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini, penulis memberi batasan pada pengelolaan minuman dengan prinsip halal mulai dari persiapan sampai ke penyajian di Bar Hotel Hermes Palace Banda Aceh.

1.5 Manfaat Penelitian

Berikut adalah manfaat dari penelitian ini, yaitu:

1.5.1 Manfaat praktis

Berdasarkan hasil rumusan masalah dan tujuan penelitian, maka manfaat penelitian praktis adalah:

1. Menambah Literasi bagi hotel sebagai bahan masukan dan kajian tentang pegelolaan minuman dengan prinsip halal.
2. Menambah referensi serta pengetahuan yang relevan terhadap pengembangan dalam pengelolaan minuman dengan prinsip halal di Bar Hotel Hermes Palace Banda

1.5.2 Manfaat teoritis

Manfaat secara teoritis adalah:

1. Hasil dari penelitian ini dapat menambahkan pengalaman dan pengetahuan khususnya di bidang perhotelan.
2. Sedangkan bagi penulis sendiri
Penelitian ini bisa menambah pengetahuan baru dan pengalaman baru bagi penulis dalam melakukan perubahan keterampilan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

1. Pengertian Pengelolaan

Pengelolaan bertujuan untuk meningkatkan nilai suatu barang atau jasa, menghindari kerugian dan menjadikan objek lebih bermanfaat. Manajemen atau pengelolaan adalah seni menyelesaikan pekerjaan melalui orang lain. Abu Rahum (2015). Sedangkan pendapat ahli yang lain menurut, Rizal Mahendra, Dkk (2023). Pengelolaan adalah suatu proses pelaksanaan yang sudah direncanakan dalam pembuatan minuman.

2. Pengertian Minuman

Minuman merupakan cairan yang dapat menghilangkan rasa haus, minuman sangat berperan penting dalam kehidupan sehari-hari serta memiliki banyak fungsi. Bertalina, Dkk (2024). Sedangkan pendapat menurut ahli yang lain menurut, Siti Anggriana & Nur afiah (2025), secara umum, minuman adalah segala jenis cairan yang dapat dikonsumsi melalui mulut, kecuali obat-obatan dan sup.

A. Jenis-Jenis Minuman

Minuman memainkan peran penting dalam kehidupan sehari-hari, tidak hanya sebagai penyegar, tetapi juga sebagai sumber hidrasi dan nutrisi yang penting bagi tubuh. Siti Anggriana, Dkk (2025).

1) *Fruit Juice*

Fruit juice adalah minuman yang mengandung ideal yang baik dan sehat serta minuman tersebut dapat bermanfaat baik bagi tubuh. Wahyuni Ulpi, Dkk (2024).

2) *Squash*

Squash adalah minuman yang dicampurkan berbahan buah atau gula, *squash* biasanya dicampurkan dengan air sebelum disajikan. Dewi Ismawarti (2014).

3) *Crush*

Crush adalah jenis *squash* yang sudah dicampur dengan air dan kemudian dikemas dalam botol. Minuman ini bisa langsung diminum. Penyajiannya menggunakan gelas *tumbler* atau gelas *collins* ukuran 12 Oz. Contoh dari *crush* adalah *orange crush*. Siti Anggriana, Dkk (2025).

4) *Syrup*

Syrup adalah larutan oral yang mengandung sukrosa atau gula lain yang berkadar tinggi (sirup *simpleks* adalah sirup yang hampir jenuh dengan sukrosa). Sayyidah, Dkk (2023).

5) *Stimulant Drinks*

Stimulant drink adalah minuman yang berfungsi untuk mempercepat peningkatan kewaspadaan, fokus dan energi karena

banyak mengandung gula dengan jumlah tinggi. Astri Theresia Br Perangin – angin, Dkk (201

6) Teh

Teh adalah minuman yang diproduksi melalui pengolahan tanaman teh, teh terbagi dari beberapa bagian, termasuk teh hitam, hijau, putih, dan lain-lain. Novidianto, Dkk (2022).

3. Prinsip Halal

Menurut Nor azizah Adilla, Dkk (2023), prinsip halal adalah suatu yang diperbolehkan dan tidak untuk dilanggar serta tidak terikat dengan ketentuan. Sedangkan menurut para ahli lain juga berpendapat, Menurut Khairun Inayah (2019), halal merupakan segala sesuatu yang diperbolehkan kerjakan dan dinamakan dengan pengertian bahwa orang yang melakukannya tidak mendapatkan sanksi dari Allah swt. Hal ini berhubungan dengan makanan dan minuman yang bertujuan untuk mengetahui apa yang dihasilkan dari proses jual beli itu halal untuk dipergunakan.

4. Pengertian Bar

Bar adalah suatu tempat yang umumnya menyediakan minuman alkohol dan non-alkohol, bar biasanya berdiri didalam sebuah hotel kadang juga berdiri sendiri di luar hotel, bar menyediakan penyajian minuman yang bertujuan untuk memuaskan pelanggan. Farid Asfari Rahman (2018). Sedangkan menurut para ahli lain menurut, Samudra Ginting, Dkk (2024). Seorang bartender harus memiliki kreativitas yang

menarik, begitu juga di *The Only Lounge Hotel By Sheraton Medan* masih minim dalam manajemen waktu, komunikasi yang efektif keterbatasan kreatifitas.

2.2 Kajian Terdahulu

Kajian terdahulu merupakan sebuah penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian ini yang menjadi sebuah pedoman penting dalam penelitian.

Tabel. 1 Kajian Terdahulu yang relevan

Nama	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
Bertalin & Endang Sri Wahyuni	Edukasi Pembuatan Minuman Sehat.	Kegiatan Edukasi Dan Praktek Pembuatan Minuman.	Kegiatan dapat meningkatkan pengetahuan peserta tentang minuman sehat dan mengusahakan serta mempraktekannya pada saat ada lomba yang akan mendatang.
Robby Reza Zulfikri & M Ilham Zainullah	Standarisasi Dan Jaminan Halal Terkait Makanan Dan Minuman Di Indonesia.	Metode Penelitian Yang Digunakan Adalah Pendekatan Kualitatif Dengan Literatur Review Yaitu Pendekatan	Dengan dibuatnya undang–undang tentang jaminan produk halal pemerintah memberikan peringatan tentang beredarnya produk pada Masyarakat

		Penelitian Yang Menggabungkan Elemen – Elemen Dari Penelitian Dan Tinjauan Literatur.	harus sesuai dengan prinsip halal serta bukti sertifikat dari BPJPH.
Samudra Ginting & Dewi Shinta Lubis	Peranan Bartender Terhadap Kualitas Mocketail Dan Kepuasan Tamu Di <i>Onxy Lounge Hotel Four Points By Sheraton Medan</i>	Metode Penelitian Kualitatif Yang Menggambarkan Tentang Suatu Fenomena, Kejadian, Maupun Kehidupan Manusia Yang Terlibat Maupun Yang Tidak Langsung Dengan Mencari Makna dan Pemahaman Dari Yang Diteliti Secara Menyeluruh.	Peranan bartender terhadap kepuasan tamu juga sudah cukup baik, karena beberapa bartender menerapkan standar resep dan mampu memiliki kreatifitas dalam melayani tamu serta mampu mengefesiensi waktu dalam merasik minuman yang tamu minta.

Sumber. Data Diolah (2025)

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian merupakan sumber utama yang peneliti dalam mencapai hasil dan menentukan jawaban dari masalah yang diajukan. Menurut Debora Exaudi Sirait (2023), pendekatan penelitian merupakan pendekatan disiplin dan pendekatan pengetahuan terhadap masalah. Dalam konteks penelitian, pendekatan ini mencakup langkah-langkah sistematis yang dirancang untuk mengarahkan proses pengumpulan, analisis, dan interpretasi data, sehingga memungkinkan peneliti untuk mencapai pemahaman yang mendalam terhadap suatu fenomena atau masalah tertentu.

Penelitian ini dilakukan melalui metode pendekatan kualitatif. Pendekatan kualitatif merupakan gambaran bagaimana permasalahan yang sedang terjadi, dengan menguraikan hasil dari penelitian yang dilakukan. Yang bertujuan untuk mengetahui permasalahan dan mendapatkan makna secara detail tentang Pengelolaan minuman dengan prinsip halal di Bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh.

3.2 Subjek Penelitian

Subjek penelitian ini adalah orang-orang yang langsung terlibat di Bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh terdiri dari staf atau karyawan yang berjumlah 5 orang yaitu (Andi,Fauzi,Farhan,Rada,Tisa). Yang memiliki pemahaman dan pengalaman terkait dengan minuman halal. Penelitian ini juga memerlukan informan kunci yaitu captain bar, diharapkan dengan

informan kunci ini dapat memberikan pemahaman dan pengetahuan terkait pengelolaan minuman dengan prinsip halal di Bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh.

3.3 Definisi Operasional Variabel

Menurut Sugiyono (2020): 25 variable penelitian adalah komponen yang sudah ditentukan oleh seorang peneliti dalam menemukan jawaban dan informasi dari hasil penelitian, kemudian ditarik kesimpulannya.

Tabel 3.3.1 Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Indikator
Pengelolaan	Suatu proses yang sistematis dalam menjalankan suatu tujuan yang didalamnya terdapat perencanaan yang baik, pengarahan, pengontrolan.	1. Perencanaan 2. Pengarahan (pelaksanaan) 3. Pengontrolan (pengawasan) (KBBI dalam Abu rahum,2015)
Minuman	Minuman adalah segala jenis cairan yang dapat dikonsumsi (Sihombing et al, 2022) Minuman berbahan dasar rempah, buah, susu dan beberapa bahan makanan lain yang sangat berpengaruh bagi kesehatan.	1. Jenis-jenis minuman (Sihombing et al, 2022) 2. Bahan-bahan minuman (Bertalina, Dkk (2024)
Prinsip Halal	Artinya diperbolehkan, legal, dan sesuai hukum islam atau syariah. (Al-Bakry, 2022)	1. Produk yang telah dijamin halal sesuai syariat Islam dan jaminan produk halal adalah kepastian produk dengan adanya bukti sertifikat halal

		pada suatu produk. (Al-Bakry, 2022).
Bar	Usaha komersial yang ruang lingkup dan kegiatannya menyajikan minuman untuk umum di tempat usaha.	1. Alat -Alat Minuman di Bar

Sumber. Data Peneliti Dari Berbagai Referensi (2025)

3.4 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di Hermes Palace Hotel, yang merupakan satu-satunya hotel berbintang lima di Kota Banda Aceh. Fokus utama dalam penelitian ini adalah pada departemen *Food and Beverage*, dengan tujuan untuk mengeksplorasi pengelolaan minuman dengan prinsip halal Bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh.

3.5 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data

Teknik dan instrument pengumpulan data merupakan sebuah cara dan alat yang digunakan untuk mengumpulkan serta memperoleh data yang sedang diteliti.

Menurut sugiyono (2020) teknik pengupulan data adalah langkah yang paling penting dalam melakukan penelitian, yang bertujuan untuk mengumpulkan hasil dan data yang dibutuhkan dalam penelitian. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini terdapat tiga instrument yang di perlukan, yaitu:

1. Observasi

Merupakan pengamatan secara langsung yang bertujuan untuk mendapatkan data dan mengumpulkannya serta perilaku, kondisi dan kejadian tertentu. Observasi adalah teknik pengumpulan data yang mengamati secara langsung objek yang diteliti, peristiwa atau fenomena yang terjadi saat diteliti.

2. Wawancara

Merupakan alat yang digunakan peneliti untuk mengumpulkan data dengan cara tanya jawab secara langsung pada informan.

Wawancara adalah pertemuan dua orang yang bertujuan untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga menghasilkan sebuah informasi yang bermakna dalam sebuah topik. Instrumen dalam proses wawancara ini adalah daftar pertanyaan wawancara, perekam suara dan buku catatan.

3. Dokumentasi

Merupakan sebuah cara dalam mengumpulkan, penyimpanan dan mengelola informasi dalam bentuk dokumen, bisa dalam bentuk fisik atau digital. Dokumentasi merupakan kumpulan hasil catatan peristiwa berupa tulisan, gambar atau karya mading, yang digunakan sebagai pelengkap metode observasi dan wawancara dalam penelitian. Instrumen dalam proses dokumentasi ini adalah gambar atau dokumentasi dari pengelolaan minuman di Bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh.

3.6 Teknik Analisis Data

Menurut Sugyiono (2020) menyatakan teknik analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan- bahan lain, sehingga dapat mudah dipahami, dan temuannya dapat di informasikan kepada orang lain. Dalam penelitian ini, teknik analisis data dengan menggunakan metode kualitatif. Data yang diperoleh dari wawancara, observasi dengan pihak Bar Hotel Hermes Palace Banda Aceh, serta dokumentasi terkait pengelolaan minuman, akan dianalisis untuk menggambarkan pengelolaan minuman dengan prinsip halal di Bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh. Analisis dilakukan dengan mengumpulkan data, menyiapkan data, serta mendapatkan hasil dari penelitian pengumpulan data.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Hermes Palace Hotel Banda Aceh

Hermes Hotel Palace Banda Aceh merupakan salah satu hotel berbintang 5 di aceh untuk saat ini, Hotel ini terletak di tengah-tengah kota yang mana memiliki akses mudah antara toko dan warkop (cafe), yang berlokasi di jalan T, Pangliman Nyak Makam, Lambhuk, Kec. Ulee Kareng, Kota Banda Aceh, Aceh yang didirikan pada tahun 2006.



Gambar 4.1 Hermes Palace Hotel

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Hermes Palace Hotel Banda Aceh

Hermes Hotel Palace Banda Aceh merupakan salah satu hotel berbintang 5 di aceh untuk saat ini, Hotel ini terletak di tengah-tengah kota yang mana memiliki akses mudah antara toko dan warkop (cafe), yang berlokasi di jalan T, Pangliman Nyak Makam, Lambhuk, Kec. Ulee Kareng, Kota Banda Aceh, Aceh yang didirikan pada tahun 2006.



Gambar 4.1 Hermes Palace Hotel

1. Fasilitas Hotel

Hotel Hermes Palace Banda Aceh merupakan hotel berbintang lima yang seharusnya menyediakan fasilitas yang lengkap sesuai dengan hotel berbintang.

Hermes Palace Hotel Banda Aceh menawarkan berbagai fasilitas untuk kenyamanan tamu, umumnya sebagai berikut:

- 1) Kolam renang
- 2) Restoran
- 3) Bar
- 4) Fasilitas rapat
- 5) Pusat bisnis
- 6) Layanan kamar 24 jam
- 7) Resepsionis 24 jam
- 8) Parkir
- 9) *Shutter* bandara
- 10) Akses wifi
- 11) Layanan penitipan bagasi
- 12) Layanan *concierge* (informasi dan bantuan)

2. Departemen Hermes Palace Hotel

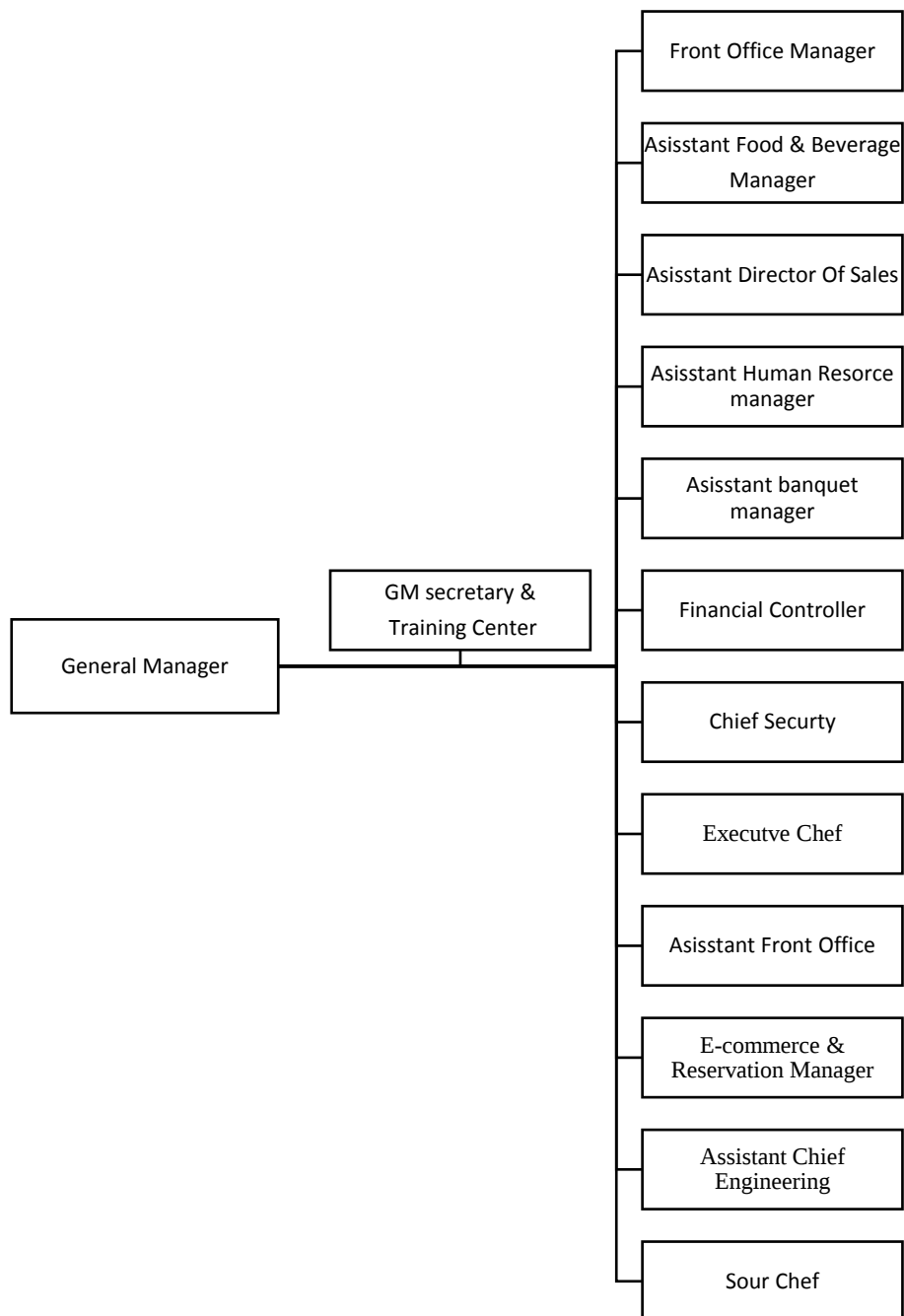
Hermer Palace Hotel Banda Aceh memiliki beberapa bagian departemen yang sangat penting dalam menjalankan operasional hotel, ada beberapa departemen di hotel yaitu:

1. *Accounting departement*
2. *Sales marketing departement*
3. *Front office departement*
4. *Human resource departement*
5. *Houskeeping departement*
6. *Food and beverage*
 - *Product*
 - *Service*
7. *Engineering*
8. *Security*

3. Struktur Hermes Palace Hotel

Hermes Palace Hotel Banda Aceh memiliki struktur untuk memudahkan dalam menjalankan operasional hotel.

Gambar 4.2 Struktur Organisasi Hermes Palace Hotel



Sumber Hrd Hermes Palace Hotel (2025)

4.2 Hasil Penelitian

Pada bab ini peneliti akan menjelaskan hasil penelitian mengenai permasalahan yang telah di ajukan pada bab 1, penelitian ini berfokus pada pengelolaan minuman standar dengan prinsip halal di bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh. Adapun data yang didapatkan dalam penelitian ini merujuk pada observasi, wawancara secara langsung kepada *Asisstant Food & Beverage* dan dokumentasi lapangan.

Berdasarkan dari hasil wawancara menurut narasumber *Asinsstant Food & Beverage*, menjelaskan bahwa pengelolaan minuman dengan prinsip halal pada bar harus diterapkan sesuai dengan prinsip standar minuman halal. Hal ini dibuktikan dengan adanya sertifikasi halal pada produk minuman bar. Para staf yang bertugas di area bar harus bertanggung jawab terhadap fasilitas alat dan tempat, serta memastikan bar tetap dalam keadaan bersih dan rapi dari segi area bar dan area penyimpanan.

Untuk saat ini petugas bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh sudah melakukan pelatihan khusus yang bertujuan agar petugas bar bekerja sesuai standar operasional prosedur (SOP). Hal ini bertujuan untuk memastikan pengetahuan seorang petugas bar dalam melakukan pengelolaan minuman sesuai dengan prinsip halal.

Hasil penelitian ini memberikan gambaran mengenai strategi pengelolaan minuman dengan prinsip halal yang dilakukan, serta kendala-kendala yang dihadapi oleh petugas bar dalam mengatasi kendala tersebut. Penelitian ini juga memberikan gambaran strategi pengelolaan minuman

dengan penampilan *soft skill* seorang petugas bar dalam menyajikan minuman di bar.

4.2.1 Pengelolaan minuman dengan prinsip halal oleh petugas bar

1. Perencanaan

Sebelum melakukan penyajian minuman petugas bar harus melakukan perencanaan dan tugasnya dengan benar, melakukan pengecekan dari segi tempat penyajian dan memastikan bahwa tempat penyajian bersih dan tidak kotor. Melakukan pengecekan terhadap bahan baku minuman yang di dipesan melalui *supplayer* (tempat pemesanan bahan baku) sesuai dengan standar halal pada produk yang berlabel halal. Oleh sebab itu adanya langganan tempat pemesanan barang pada langganan yang memang sudah terjamin produknya sesuai dengan syariat.

2. Pelaksanaan

Dalam melakukan pelaksanaan tugasnya, petugas bar harus memiliki pemahaman tentang bagaimana cara melakukan tugasnya dengan benar. Petugas bar bertanggung jawab terhadap fasilitas alat dan tempat, dan memastikan bar dalam keadaan bersih dan rapi dari segi are bar dan area penyimpanan bahan baku. Tugas dan tanggung jawab petugas bar sebagai berikut:

- (1). Mempersiapkan supplaye (tempat pemesanan bahan baku) sesuai dengan standar halal dan memiliki sertifikasi halal, yang mana sudah disepakati pada awal pemesanan supplaye.
- (2). Mengikuti pelatihan produk minuman halal dan non-halal. Hal ini bertujuan agar seorang bartender harus mengetahui bagaimana standar prinsip halal pada suatu minuman.
- (3). Melakukan pengecekan dan pengontrolan secara rutin di area bar dan area penyajian. Maka dari itu adanya pelatihan khusus untuk petugas bar mengenai bagaimana standar minuman dengan prinsip halal pada bar.

3. Pengontrolan

Pengontrolan ini sangat berperan penting dalam melaksanakan operasional penyajian, pengelolaan, dan perencanaan pembuatan minuman pada bar. Pengontrolan ini dilakukan oleh *Assistant Manager Food & Beverage* yang merujuk pada sistem dan standard petugas bar sebagai berikut:

- 1) Pengecekan pada peralatan bar, jika ada barang rusak harus segera diperbaiki dan pengecekan pada barang yang hilang harus diganti.
- 2) Standar pengelolaan minuman sesuai dengan prinsip halal.
- 3) Pengontrolan terhadap sistem kinerja karyawan (petugas bar).
- 4) Pengontrolan pada produk pemesanan bahan baku.
- 5) Pengontrolan pada area penyajian minuman (bar).

- 6) Pengontrolan pada area penyimpanan bahan baku (minuman).

4.2.2 Kendala Dalam Proses Penyajian Minuman

Dalam proses penyajian minuman, petugas bar sering kali mendapatkan kendala yang terjadi yang sangat mempengaruhi kualitas dalam proses penyajian minuman tersebut. Adapun kendala yang sering dihadapi sebagai berikut: 1). Kesulitan dalam menemukan bahan baku yang berstandar halal, namun hal ini bisa dilihat oleh seorang bartender dari label yang tertera di sebuah produk. 2). Pengetahuan petugas bar tentang produk halal. Maka dari itu *Assistant food & beverage* melakukan pelatihan terhadap bartender tentang pengetahuan dan bagaimana jika terjadinya suatu kendala pada produk yang tidak memiliki label halal. Adapun cara yang diberikan, dengan cara membakar produk tersebut jika apinya menyala berarti produk tersebut tidak memiliki standar halal, ini termasuk salah satu *soft skill* yang diajarkan oleh *Asisstant Manager Food & Beverage* yang harus dimiliki seorang bartender dalam mengetahui pengetahuan tentang produk halal dan non-halal.

4.2.3 Jenis-jenis Minuman

Minuman berperan penting dalam kehidupan sehari-hari, Adapun jenis-jenis minuman dengan prinsip halal yang disediakan pada bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh antara lain: 1. (Squash) Lemon, lime, pineapple, orange. 2. (mocktail) summer cruch, blueberry mocktail, virgin mojito, orange mojito. 3. (other) hot coffe, hot milk, iced

chocolate, tea. 4. (smoothies) banana, orange, mango, strawberry. 5. (soft drinks) coca-cola, sprite, fanta. 6. (mineral water) aqua, infused water. 7. (shake) milkshake, strawberryshake, chocolateshake, vanillashake, bananashake. 8. (tea selection hot and drink) tea, lemon tea, teh tarik, thai tea, macha green tea, lychee tea, strawberry iced tea, green tea.

4.2.4 Prinsip Halal

Prinsip halal adalah suatu yang dibolehkan serta tidak untuk dilanggar, adapun prinsip halal yang di bahas dalam penelitian ini adalah pengelolaan minuman dengan prinsip halal di bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh yang bertujuan untuk meneliti bagaimana standar pengelolaan minuman halal pada bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh.

Dari hasil penelitian ini berdasarkan wawancara yang sudah dilaksanakan, pengelolaan minuman dengan prinsip halal pada bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh telah memenuhi syarat dan ketentuan dalam pengelolaan minuman dengan prinsip halal. Hal ini dibuktikan dengan adanya sertikasi halal pada produk minuman di bar.

4.2.5 Alat-alat Yang Digunakan Oleh Petugas Bar Dalam Pengelolaan Minuman Dengan Prinsip Halal

Berdasarkan hasil wawancara dengan Asisstant Manager Food & Beverage, menjelaskan bahwa dalam pengelolaan minuman dengan prinsip halal pada suatu bar harus memiliki alat-alat sebagai berikut:

(1) blender

(14) tumbler

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| (2) shaker | (15) frother (pembuih susu) |
| (3) mug stainlees | (16) fruit chiler |
| (4) bar knife, | (17) kulkas |
| (5) strainer | (18) kulkas es batu |
| (6) long spoon bar | (19) paint brush |
| (7) cutting board | (20) mesin kopi manual |
| (8) dispenser water | (21) mesin kopi otomatis |
| (9) es scoop | |
| (10) tamping bubuk kopi | |
| (11) juicer | |
| (12) squizer | |
| (13) gelas saji | |

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Pengelolaan minuman dengan prinsip halal pada bar harus diterapkan sesuai dengan prinsip standar minuman halal. Sebelum melakukan pengelolaan petugas harus memiliki 3 tujuan, perencanaan, pelaksanaan, pengontrolan yang bertujuan untuk menghasilkan pengelolaan minuman dengan prinsip halal di bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh.
2. Dalam proses penyajian minuman, petugas bar sering kali mendapatkan kendala yang terjadi yang sangat mempengaruhi kualitas dalam proses penyajian minuman tersebut. Adapun kendala yang sering dihadapi sebagai berikut: 1). Kesulitan dalam menemukan bahan baku yang berstandar halal, namun hal ini bisa dilihat oleh seorang bartender dari label yang tertera di sebuah produk. 2). Pengetahuan petugas bar tentang produk halal.

5.2 Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah disusun, peneliti menyarankan kepada pihak yang bertanggung jawab (*Asisstant food & beverage*) terhadap perbaikan kinerja, dan pengontrolan pada staf yang tanggung jawab atas perencanaan, pengelolaan, dan penyajian minuman. Serta terus memberikan pelatihan khusus yang bertujuan untuk tetap menjaga standar pengelolaan minuman dengan prinsip halal pada bar. Agar karyawan mengetahui tentang

bagaimana cara membedakan produk halal dan produk non halal sesuai standar prinsip halal.

Peneliti memberikan saran kepada pihak hotel untuk melengkapi alat-alat yang ada di bar. Dari hasil penelitian banyak alat-alat yang belum lengkap yang disediakan oleh pihak hotel, maka dari itu peneliti menyarankan agar melengkapi alat tersebut supaya bar Hermes Palace Hotel Banda Aceh sudah sesuai dengan hotel satu-satunya berbintang 5 di provinsi Aceh.

DAFTAR PUSTAKA

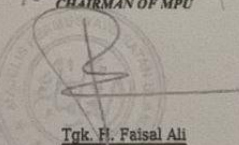
- Adila, N.R. 2023. "Manfaat Mengonsumsi Makanan Dan Minuman Halal Bagi Kesehatan Tubuh" *Jurnal Islamic Education* Vol.1 No.4
- Al-Bakry, M. N. 2022. "Penerapan Metode Food Plating Untuk Meningkatkan Motivasi Siswa Dalam Meningkatkan Masakan Indonesia" *Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta* Vol. 03 No. 01, Hal: 46-52.
- Anggriana, S. 2025. "Managemen Operasional Minuman & Bar" Alifba Media, Mataram.
- Astri, T.B.P. 2019. "Taksonomi Makanan Dalam Bahasa Inggris Dan Bahasa Batak Karo: Suatu Analisis kontrastif" *Jurnal Skripsi*
- Bertalina. 2024. "Edukasi Dan Praktek Pembuatan Minuman Sehat" *Jurnal Pengabdian Masyarakat* Vol .3 No.3. hal.7-9.
- Ginting, S. 2024. "Peranan Bar Tender Terhadap Kualitas Mocketail dan Kepuasan Tamu Di Onxy Lounge Hotel Four Points by Sheraton Medan" *Jurnal Kajian Riset Multidisiplin* Vol.8 No.7.
- Ismawarti, D. 2014. "Pengembangan kamu Bergambar Peralatan Membuat Dan Menyajikan Minuman Non-alkohol Dan Minuman Beralkohol Untuk Siswa Jasa Boga Kelas XI"
- Malik, A. 2025 "Pruduksi Halal Dan Standar Syariah Dalam Industri" *Jurnal Manajemen Bisnis Syariah* Vol.2 No.1
- Mahendra, R. 2023. "Pengelolaan Pasar Oleh Badan Usaha Milik Desa Kelinjau Ulu Kecamatan Muara Ancalong" *Administrasi Publik* Vol.11 No 1. Hal. 114-116.
- Mantjari, J. 2024. "Optimalisasi Peran Layanan Food & Beverege Service Dalam Meningkatkan Kepuasan Di Restoran Suku, Conrad Bali" *Jurnal Hospitaliti dan pariwisata*) Vol.2 Hal.41- 46
- Noviastuti, N. 2020. "Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung" *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah pariwisata dan perhotelan)* Vol.3 No.1 Hal.31-36.
- Novidianto, 2022. "Karakteristik Kimia Dan Aktifitas Antioksidan Teh Hijau Tayu Dari Provinsi Bangka Belitung Dan Teh Hijau Komersial" *Jurnal Gizi Dan Kesehatan (JGK)* Vol.2 No.1

- Rahman, F.A. 2018 “Penerapan standar Resipe Minuman Campuran Sebagai Pedoman Kerja Bartender Pada Muvon Club Palu”
- Rahum, R. 2015. “Pengelolaan Alokasi Dana Desa (ADD) Dalam Pembangunan Fisik Desa Krayan Makmur Kecamatan Long Ikis Kabupaten Paser” *Ilmu Pemerintahan* Vol.3 No.4. Hal.1626-1628.
- Sayyidah. 2023. “Fakta Atau Hoax Semua Syrup Berbahaya” *Jurnal Abdi Masyarakat* Vol.4 No.1
- Sugiyono. 2020. “*Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*” Bandung: Alfabeta.
- Sihombing, M. ddk. 2022. “Pengaruh Variasi Menu, Harga, dan Suasana Café, Terhadap Kepuasan Konsumen Café Miltie Garden Mulawarman Banjarmasin” *Journal Homepage*, Universitas Lambung Mangkurat Vol. 1 No. 1, Hal: 26-33
- Sirait, D. E. 2023. “*Metodologi Penelitian (Online)*” *Pematangsiantar: Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia (PRCI)*
- Ulpi, W. 2024 “pengelolaan Fruit Juice Oleh Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo Sebagai Minuman Sehat Untuk Anak Usia Dini Di Desa To’lemo” *Jurnal Pengabdian Masyarakat UNW Mataram* Vol.5 No.1
- Zulfikri, R.R. 2024. “Standarisasi Dan Jaminan Halal Terkait Makan Dan Minuman Di Indonesia” *Jurnal Ekonomi Syariah* Vol.3. No.1.Hal.57-59

Lampiran I. Alat-alat di Bar



Lampiran II. Sertifikat Halal

 المجلس الاستشاري للعلماء MAJELIS PERMUSYAWARATAN ULAMA ACEH THE ACEH COUNCIL OF ULAMA شهادة حلال SERTIFIKAT HALAL - HALAL CERTIFICATE		
No : 14160000020223 الرقم :		
قرر المجلس الاستشاري للعلماء انتشية - بعد الاختبارات و البحوث - بان المنتجات الغذائية او الادوية او مستحضرات التجميل المبين اسمها ادناه حلال حسب متطلبات الشريعة الإسلامية Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) Aceh, setelah melakukan pengujian dan pembahasan, menetapkan bahwa produk pangan, obat-obatan dan kosmetik yang disebutkan namanya di bawah ini adalah HALAL menurut Syari'at Islam The Aceh Council of Ulama Aceh, after examining, inspecting/auditing and discussing the ingredients, Has declared that the undermentioned food, drug, and cosmetic product as HALAL according to the Islamic Law		
Jenis Produk Type Of Product	: Restoran Hotel	: نوع المنتج
Nama Produk Name Of Product	: Hermes Restaurant	: اسم المنتج
Nama Perusahaan Name Of Company	: HERMES PALACE HOTEL BANDA ACEH	: اسم الشركة
Alamat Perusahaan Company's Of Address	: Jl. T. Panglima Nyak Makam, Ds Lambhuk Kec. Ulee Kareng Kota Banda Aceh	: عنوان الشركة
Dikeluarkan di Banda Aceh Pada Issued in Banda Aceh on	: 01-Februari-2023	: أصدرت هذه الشهادة ببندا انتشية في
Berlaku Sampai Dengan Valid Until	: 31-Januari-2027	: وصالحة إلى
مادامت تركيبات المواد المشار إليها وعملية إنتاجها مطابقة مع الشكل الذي قرره المجلس Selama bahan-bahan dan proses produksi masih sesuai dengan keputusan fatwa MPU Aceh As long as the ingredients and production processes are in accordance to the decree of fatwa the Aceh Council of Ulama		
رئيس المجلس الاستشاري للعلماء PIMPINAN MPU ACEH CHAIRMAN OF MPU  Tgk. H. Faisal Ali		
Jl. Soekarno - Hatta, Lampeuneurut, Kecamatan Darul Imarah Kabupaten Aceh Besar, Telepon/Fax : (0651) - 44394 Website : mpuaceh.acehprov.go.id Email : lppom.mpu4ceh@gmail.com		

Lampiran III. Menu Bar



Lampiran IV. Photo Area Bar

