



PROYEK AKHIR
SERTIFIKASI HALAL PADA BELLINI RESTORAN DI ARYADUTA
HOTEL MAKASSAR

ANDI AULIA HALIM
NIM 2147030

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR
KEMENTERIAN PARIWISATA REPUBLIK INDONESIA
2025



PROYEK AKHIR
SERTIFIKASI HALAL PADA BELLINI RESTORAN DI ARYADUTA
HOTEL MAKASSAR

Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam rangka Penyelesaian
Studi pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan

ANDI AULIA HALIM
NIM 2147030

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR
KEMENTERIAN PARIWISATA REPUBLIK INDONESIA
2025

PERNYATAAN ORISINALITAS PROYEK AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini :

1. Nama : Andi Aulia Halim
2. NIM : 2147030
3. Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
4. Jurusan : Hospitaliti
5. Judul Proyek Akhir

SERTIFIKASI HALAL PADA BELLINI RESTORAN

DI ARYADUTA HOTEL MAKASSAR

Dosen Pembimbing:

1. Dr. Wim Johannes Winowatan, S.Sos., M.Pd
2. Abdi., S.Sos., MM

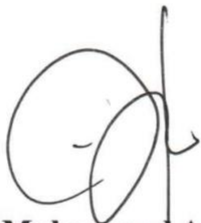
Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa Proyek Akhir ini merupakan karya sendiri dan bebas dari unsur plagiasi. Apabila ternyata dalam naskah ini ditemukan unsur-unsur plagiasi, saya bersedia dituntut di dalam ataupun di luar pengadilan dan bersedia menanggung segala risiko yang diakibatkannya.

Makassar, 28 Juli 2025

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Yang Membuat Pernyataan,



Muhammad Anas, SE., MM
NIP. 198206242005021001



Andi Aulia Halim
NIM. 2147030

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembimbing yang ditunjuk berdasarkan Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor: SK/47/KK.01.04/PTP-3/2025 Tanggal 11 FEBRUARI 2025 untuk membimbing Saudara/i:

1. Nama : Andi Aulia Halim
2. NIM : 2147030
3. Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
4. Jurusan : Hospitaliti
5. Judul Proyek Akhir

SERTIFIKASI HALAL PADA BELLINI RESTORAN

DI ARYADUTA HOTEL MAKASSAR

Menyatakan bahwa Proyek Akhir ini telah diperiksa dan dapat diajukan dihadapkan Tim Penguji Proyek Akhir Politeknik Pariwisata Makassar.

Makassar, 28 Juli 2025

Disetujui Oleh:

Pembimbing 1



Dr. Wim Johannes Winowatan, S.Sos., M.Pd
NIP. 196408031994031002

Pembimbing 2



***Abdi., S.Sos., MM**
NIP. 197205012006051001

PENGESAHAN UJIAN PROYEK AKHIR

Proyek Akhir dengan judul Sertifikasi Halal Pada Bellini Restoran di Aryaduta Hotel Makassar yang diajukan oleh Andi Aulia Halim NIM 2147030 ini telah DIPERTAHANKAN di hadapan Panitia Ujian Proyek Akhir pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar yang dibentuk berdasarkan Surat keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor: SK/42/KK.01.04/PTP-3/2025 Tanggal 07 Februari 2025 dan dinyatakan LAYAK untuk memenuhi sebagai persyaratan guna memperoleh gelar S.Tr.Par pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar, pada hari Rabu, tanggal 16 bulan Juli tahun 2025.

Disahkan Oleh,

Direktur Politeknik Pariwisata Makassar



Dr. Jerry Rachmat Widjaja., MM.Par

WNIP. 19660211 199203 1 002

Tim Penguji :

Ketua Sidang : Dr. Wim Johannes Winowatan, S.Sos., M.Pd

Penguji 1 : Abdi., S.Sos., MM

Penguji 2 : Hilda Apriani, S.Tr.Par, M.Tr.Par

MOTTO

“Live as if you were die tomorrow, Learn as if you were to live forever”

PERSEMBAHAN

Dengan segala puja dan puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. Dan atas dukungan dari orang-orang tercinta akhirnya Proyek Akhir ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, dengan rasa bangga dan bahagia Proyek Akhir ini saya persembahkan sebagai tanda bukti kepada kedua orang tua, saudara, serta sahabat yang telah memberikan dukungan berupa semangat serta saran yang tiada henti-hentinya untuk menyelesaikan Proyek Akhir ini.

ABSTRAK

Andi Aulia Halim, 2025. Sertifikasi Halal Pada Bellini Restoran di Aryaduta Hotel Makassar. Proyek Akhir. Program Studi Pengelolaan Perhotelan. Jurusan Hospitaliti. Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Dr. Wim Johannes Winowatan. S.Sos., M.Pd & Abdi., S.Sos., MM

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji bagaimana prosedur pengajuan sertifikasi halal pada Bellini Restoran di Aryaduta Makassar serta Kendala yang terjadi pada proses pengajuan sertifikasi halal pada Restoran Bellini di Aryaduta Hotel Makassar. Teknik pengumpulan data yaitu dengan menggunakan Wawancara dan Dokumentasi. Analisis data menggunakan deskriptif kualitatif dan data primer maupun sekunder. Untuk keabsahan data yang digunakan adalah triangulasi metode. Berdasarkan hasil penelitian pada Proyek Akhir ini dapat disimpulkan bahwa Sertifikasi Halal Pada Bellini Restoran menunjukkan dampak yang signifikan terhadap Aryaduta Hotel Makassar Proses pengajuan sertifikasi halal di Bellini Restoran Aryaduta Hotel Makassar merupakan transformasi bisnis menyeluruh yang melibatkan perubahan signifikan dalam aspek administratif, teknis, dan operasional. Sertifikasi halal tidak hanya memenuhi regulasi tetapi juga menjadi *Unique Selling Point* yang meningkatkan kepercayaan konsumen Muslim dan daya saing bisnis. Kolaborasi dengan LPPOM MUI serta pembentukan Tim Halal Internal menjadi kunci keberhasilan dalam membangun sistem jaminan halal yang kokoh. Kendala utama dalam proses sertifikasi halal meliputi keterbatasan SDM, kesulitan memperoleh bahan baku halal (terutama untuk menu impor), serta kendala administratif seperti sistem pendaftaran *online* yang sering *error* dan antrian audit yang panjang. Untuk mengatasi tantangan ini, diperlukan sinergi antara pelaku usaha, pemerintah, dan lembaga sertifikasi dalam menyederhanakan prosedur, memberikan pendampingan intensif, serta memperluas jaringan supplier halal guna memastikan keberhasilan sertifikasi halal di industri *Hospitality*.

Kata Kunci: *Sertifikasi Halal, Prosedur Pengajuan, Kendala Sertifikasi*

ABSTRACT

Andi Aulia Halim, 2025. *Halal Certification at Bellini Restaurant, Aryaduta Hotel Makassar. Final Proyek. Hotel Management Study Program. Hospitality Majoring. Makassar Tourism Polytechnic. Supervisors Dr. Wim Johannes Winowatan, S.Sos., M.Pd and Abdi, S.Sos., MM*

This study aims to examine the procedures for applying for halal certification at Bellini Restaurant, Aryaduta Hotel Makassar, as well as the challenges encountered during the process. Data were collected through interviews and documentation, with qualitative descriptive analysis applied to both primary and secondary data. Method triangulation was used to ensure data validity. The findings reveal that halal certification at Bellini Restaurant significantly impacts Aryaduta Hotel Makassar. The certification process represents a comprehensive business transformation involving substantial administrative, technical, and operational changes. Halal certification not only fulfills regulatory requirements but also serves as a Unique Selling Point. Collaboration with LPPOM MUI and the establishment of an Internal Halal Team were key to building a robust halal assurance system. Major challenges included limited human resources, difficulties in sourcing halal raw materials (especially for imported menu items), and administrative obstacles such as frequent errors in the online registration system and lengthy audit queues. To address these issues, synergy among businesses, government, and certification institutions is essential to streamline procedures, provide intensive mentoring, and expand the network of halal suppliers, ensuring successful halal certification in the hospitality industry.

Keywords: *Halal Certification, Application Procedures, Certification Challenges.*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul “SERTIFIKASI HALAL PADA BELLINI RESTORAN DI ARYADUTA HOTEL MAKASSAR” sebagai syarat menyelesaikan Pendidikan di Politeknik Pariwisata Makassar Jurusan Hospitaliti Program Studi Pengelolaan Perhotelan.

Terselesaikannya Proyek Akhir ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya. Dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa hormat, penulis juga sampaikan terima kasih bagi semua pihak yang telah memberikan bantuan baik langsung maupun tidak langsung, dalam penyusunan skripsi ini sehingga selesai. Penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Allah SWT atas nikmat dan rahmatnya dalam penulisan proyek akhir ini
2. Kepada kedua orang tua tercinta, Bapak Andi Amiruddin Halim dan Ibu Hj. Rabinah yang sudah menjadi motivasi dan penyemangat terbaik bagi penulis
3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar
4. Bapak Muhammad Arfin Muhammad Salim, S.Pd, M.Pd., Ph.D selaku Pembantu Direktur 1 Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar
5. Bapak Buntu Marannu Eppang, A.Md., SS., MODT., Ph.D selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Umum Politeknik Pariwisata Makassar
6. Bapak Muhammad Fajri, S. ST. Par., M.M selaku Kassubag Administrasi Mahasiswa Politeknik Pariwisata Makassar
7. Ibu Maryam Yusuf, A.Md., Par, SE selaku Kassubag Administrasi Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Makassar
8. Bapak Daniel Adolf Ohyver, SE., MM selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar
9. Bapak Muhammad Anas, SE., MM selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan

10. Bapak Dr. Wim Johannes Winowatan, S.Sos., M.Pd selaku pembimbing utama. Terima kasih atas segala ilmu, arahan serta bimbingan yang diberikan kepada penulis dalam menyempurnakan Proyek Akhir ini.
11. Bapak Abdi., S.Sos., MM selaku pembimbing kedua. Terima atas segala ilmu, arahan serta bimbingan yang berikan kepada penulis dalam menyempurnakan Proyek Akhir ini.
12. Ibu Hilda Apriani, S.Tr.Par., M.Tr.Par selaku Penguji yang telah memberikan masukan dalam menyempurnakan Proyek Akhir ini.
13. Seluruh jajaran dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar, khususnya Program Studi Pengelolaan Perhotelan
14. Bapak Erwin Arsyad selaku *General Manager* Hotel Aryaduta Makassar
15. Ibu Nahdia selaku Asst. Human Resource Manager Hotel Aryaduta Makassar
16. Bapak Wawan Darmawan selaku F&B Manager Hotel Aryaduta Makassar
17. Bapak Alias Zakaruddin selaku *Sous Chef* Hotel Aryaduta Makassar
18. Untuk Kakak kandung dari penulis Andi Awaluddin Halim, Andi Aras Halim, dan Andi Ashar Halim yang senantiasa memberikan semangat dan segala motivasi.
19. Untuk Muh. Azhar Setiawan *Thank for always being my back* semasa awal hingga akhir perkuliahan. *I'm so grateful for your support.*
20. Untuk Nisa, Ghinaa, Difa, Jeni, Milea, Fira dan Melani selaku sahabat terbaik penulis dari SMK yang juga senantiasa menemani penulis, mendengarkan segala keluh kesah dan memberikan motivasi yang tidak ada habisnya.
21. Kepada semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan doa dan dukungan kepada penulis selama menjalani Pendidikan di perkuliahan.

Kepada Allah SWT penulis meminta dan memohon, semoga jasa-jasa baik semua pihak akan dibalas dengan pahala yang berlimpah. Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan Proyek Akhir ini, oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari berbagai pihak agar Proyek Akhir ini dapat lebih mencapai hasil yang sempurna.

Akhir kata, semoga bantuan dan jerih payah seluruh pihak dapat terbalas dan mendapatkan pahala dari Allah SWT. Semoga Proyek Akhir ini dapat menjadi tambahan referensi, informasi bagi para akademisi maupun praktisi dalam industri pariwisata dan perhotelan.

Makassar, 06 Juli 2025

Penulis

Andi Aulia Halim

DAFTAR ISI

Sampul Dalam.....	i
Pernyataan Orisinalitas Proyek Akhir.....	ii
Persetujuan Pembimbing.....	iii
Pengesahan Ujian Proyek Akhir	iv
Motto	v
Abstrak	vi
<i>Abstract</i>	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi	xi
Daftar Tabel	xiii
Daftar Gambar.....	xiv
Daftar Lampiran	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Fokus Penelitian	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Sistematika Penulisan.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIR.....	7
A. Tinjauan Pustaka.....	7
B. Kerangka Pikir.....	12
BAB III METODE PENELITIAN	14
A. Jenis Penelitian	14
B. Sumber Data dan Data.....	14
C. Lokasi Penelitian dan Subjek Penelitian	15
D. Teknik Pengumpulan Data.....	15
E. Teknik Analisis Data.....	16
F. Keabsahan Data	16

G. Jadwal Penelitian	17
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	18
A. Gambaran Umum dan lokasi Penelitian	18
B. Penyajian Data	28
C. Analisis Data	41
D. Hasil Pembahasan.....	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
b. Kesimpulan.....	47
b. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN.....	52
RIWAYAT HIDUP	59

DAFTAR TABEL

1. Tabel 3.1 Jadwal Penelitian.....	17
2. Tabel 4.1 Tipe dan Harga Kamar	25
3. Tabel 4.1 Guest Review	39

DAFTAR GAMBAR

1. Gambar 2.1 Gambar Kerangka Pikir.....	12
2. Gambar 4.1 Gambar Hotel Aryaduta Makassar	17
3. Gambar 4.2 Logo Hotel Aryaduta Makassar.....	19
4. Gambar 4.3 Struktur Organisasi.....	20
5. Gambar 4.4 Gambar Skema Alur Proses Sertifikasi Mandatory Sesuai KMA No. 982/2019	29
6. Gambar 4.5 Gambar data kerjasama dengan pihak LPPOM MUI.....	31
7. Gambar 4.6 Pelatihan Internal Sistem Jaminan Halal.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

1. Usulan Judul.....	51
2. Surat Keputusan tentang Penugasan Dosen Pembimbing.....	52
3. Undangan Seminar Proposal	53
4. Surat Permohonan Izin Penelitian.....	54
5. Surat Balasan Izin penelitian.....	54
6. Instrumen Penelitian	56
7. Undangan Ujian Proyek Akhir	59
8. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian	60
9. Dokumentasi Penelitian	61

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda , I. W. A. T. M., Ekasani , K. A., & Sinaga , F. (2023). Kinerja Profesional Pelayanan Restoran di Hotel Plataran Ubud. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1153 -.
- Afni, R., Tambunan, S. M., Manurung, R., Tambunan, S. G., & Nirmala, Y. (2024). Manajemen pariwisata dan perhotelan. *Cattleya Darmaya Fortuna*.
- Cahyati, C. (2022). *Peran Sertifikat Halal Pada Restoran Siap Saji Berdasarkan Hukum Ekonomi Syariah (Studi Kasus Raket Chicken Ciledug)* (Doctoral dissertation, S1-Hukum Ekonomi Syariah IAIN Syekh Nurjati Cirebon).
- Dewi, A. R. (2020). Manajemen Bisnis Restoran di Era Digital: Strategi Adaptasi dan Inovasi. Jakarta: Penerbit Salemba.
- Frihatni, A. A., Sudirman, I., & Mandacan, F. (2021). Analisis Kinerja Keuangan Perhotelan Akibat Pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmiah Mandala Education*, 7(3), 2019-2022.
- Harahap, N. (2020). Penelitian kualitatif.
- Hettyning, H., Khaerudin, A., & Dewi, N. (2023). Implementasi Pengaturan Standar Perhotelan dalam Mendukung Kepariwisata Daerah: Studi Kasus pada Ommaya Hotel di Kabupaten Sukoharjo. *AJUDIKASI Jurnal Ilmu Hukum*, 7(2), 375-390.
- Jalil, A., Anwar, L. O., & Johan, E. A. (2024). Fasilitas Rumah Potong Hewan Ruminansia Kota Kendari Menuju Sertifikat Halal. *Madaniya*, 5(4), 1986-2002.
- Kusuma, N. R. (2021). Pengaruh Sertifikasi Halal dan Harga Serta Kualitas terhadap Kepuasan Konsumen di Restoran KFC Cirebon (Doctoral dissertation, IAIN Syekh Nurjati Cirebon).
- Legowati, D. A., & Albab, F. N. U. (2019). Pengaruh attitude, sertifikasi halal, promosi dan brand terhadap purchase intention di Restoran bersertifikasi halal. *Ihtifaz: Journal of Islamic Economics, Finance, and Banking*, 2(1), 3954.
- Listiasari, F. R., Kuntari, W., Hastati, D. Y., & Nuraeni, A. (2024, May). SERTIFIKASI HALAL MELALUI SELF DECLARE OLEH UMKM Untuk Mendukung Industri Wisata Halal. In *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)* (Vol. 3, pp. 636-646).
- Munica, R., & Sumaco, F. T. (2020). Strategi Promosi Food And Beverage Departement Dalam Upaya Menarik Tamu Di Hotel Pyramid Suites Banjarmasin. *Jurnal Sosial Pariwisata*, 2(2), 135-147.
- Nengrum, R. D. (2019). Penerapan Pelayanan Waiter/ss Ketika High Season di Coffee Shop Hotel Elmi Surabaya (Doctoral dissertation, Politeknik NSC Surabaya).

- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara*, 3(1), 31-37.
- Purnamasari, A., & Afriansyah, E. A. (2021). Kemampuan komunikasi matematis siswa smp pada topik penyajian data di pondok pesantren. *Plusminus: Jurnal Pendidikan Matematika*, 1(2), 207-222.
- Rahayuningsih, E., & Ghozali, M. L. (2021). Sertifikasi produk halal dalam perspektif Mashlahah Mursalah. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(1), 135-145.
- Rosadi, S. (2022). Penerapan Sertifikasi Label Halal Pada Hotel Muzhdalifah Syari'ah Kecamatan Ujungbatu Kabupaten Rokan Hulu. *Hukumah: Jurnal Hukum Islam*, 5(2), 33-50.
- Rafki, A., Susanti, R., Suyuthie, H., & Fiza, A. K. (2024). Hubungan antara pengalaman magang dengan kesiapan kerja mahasiswa manajemen perhotelan. *Jurnal Kajian Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(3), 88-94
- Rahim, S., Sari, T. H. P., & Wahyuni, N. (2023). Pengaruh Sertifikat Halal Terhadap Peningkatan Pendapatan Penjualan Usaha Di Sektor Food and Beverage Kota Makassar. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 12(1), 69-78
- Syafitri, M. N., Salsabila, R., & Latifah, F. N. (2022). Urgensi sertifikasi halal food dalam tinjauan etika bisnis Islam. *Al Iqtishod: Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Ekonomi Islam*, 10(1), 16-42.
- Sholihah, N. A., Shi, M., & Kunir, S. T. A. I. D. (2023). Bab 3 Prosedur Sertifikasi Halal Oleh Lppom Mui. *Industri Halal Di Indonesia*, 26.
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi halal dan implikasinya bagi bisnis produk halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98-112.
- Wirawan, P. E., & Octaviany, V. (2022). Pengantar Pariwisata. Nilacakra.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



ANDI AULIA HALIM. Lahir di Makassar, Sulawesi Selatan pada tanggal 16 Oktober 2002. Anak keempat dari empat bersaudara dari pasangan Bapak Andi Amiruddin Halim dan Ibu Hj. Rabinah. Penulis menyelesaikan Pendidikan di TK Aisyah Cabang Tallo Bustanul Athfal pada tahun 2009. Setelah itu penulis melanjutkan Pendidikan di SDN. Kalukuang 1 pada tahun 2009 dan lulus pada tahun 2015. Penulis melanjutkan Pendidikan di tingkat SMP Negeri 4 Makassar pada tahun 2015 dan lulus pada tahun 2018. Setelah itu penulis menyelesaikan Pendidikan di tingkat SMK pada tahun 2018 di SMK Negeri 4 Makassar dengan jurusan Usaha Perjalanan Wisata dan lulus pada tahun 2021. Pada tahun 2021, penulis melanjutkan Pendidikan di perguruan tinggi yaitu Politeknik Pariwisata Makassar, jurusan *Hospitality* program studi Pengelolaan Perhotelan. Penulis menjalani proses Praktik Kerja Nyata sebanyak dua kali, yang pertama yaitu di Four Points Ungasan, Bali di F&B *Servis* Departemen, dan yang kedua di Aryaduta Hotel Makassar di Admin F&B *Product*. Untuk meraih gelar sarjana, penulis Menyusun Proyek Akhir dengan judul Sertifikasi Halal Pada Bellini Restoran di Aryaduta Hotel Makassar.