

DAFTAR WAWANCARA PENELITIAN

Petunjuk:

1. Peneliti mengharapkan partisipasi dari Bapak/Ibu untuk memberi jawaban yang tepat dan relevan atas daftar pertanyaan penelitian yang telah tersedia.
2. Berikanlah jawaban yang menurut Bapak/Ibu benar atau mendekati jawaban dari pertanyaan sesuai dengan keadaan yang ada.
3. Jawaban yang Bapak/Ibu berikan adalah bersifat rahasia, untuk itu peneliti mengharapkan jawaban yang sesungguhnya.
4. Data yang telah diperoleh dari Bapak/Ibu semata-mata hanya sebagai salah satu kelengkapan dalam menyusun Skripsi untuk menyelesaikan studi pada program strata satu.
5. Sebelum dan sesudah, peneliti mengucapkan terimakasih atas partisipasi dari Bapak/Ibu.

Pertanyaan:

B. Wawancara dengan Informan Kunci (Manager CV Werry Group Gunungsitoli)

1. Bagaimana kebijakan CV. Werry Group Gunungsitoli dalam penerapan sertifikasi halal pada seluruh lini produksi?
2. Apa tantangan utama yang dihadapi perusahaan dalam memastikan semua bahan baku bersumber dari yang halal?
3. Apakah perusahaan telah memiliki sistem pengawasan untuk menjaga kebersihan dan kehalalan selama proses produksi?
4. Sejauh mana pelatihan terkait kehalalan dan kebersihan diberikan kepada karyawan?
5. Bagaimana upaya CV. Werry Group dalam memenuhi aspek hukum terkait sertifikasi halal?
6. Apakah CV. Werry Group Gunungsitoli telah mengintegrasikan proses sertifikasi halal dengan sistem manajemen mutu produk secara menyeluruh?
7. Bagaimana strategi perusahaan dalam menjaga kinerja dan daya tahan produk?

8. Apa langkah manajemen dalam memastikan keandalan dan konsistensi kualitas produk di pasaran?
9. Bagaimana CV. Werry Group memastikan bahwa estetika produk sesuai dengan harapan konsumen?
10. Seberapa besar pengaruh sertifikat halal terhadap persepsi kualitas produk di mata konsumen?

B. Wawancara dengan Informan Utama (Bagian Monitoring CV. Werry Group Gunungsitoli)

1. Apakah ibu mengetahui prosedur perusahaan terkait penggunaan bahan baku halal?
2. Bagaimana penerapan kebersihan saat ibu bekerja di bagian produksi?
3. Apakah ibu pernah mendapatkan pelatihan tentang standar halal dan kesehatan produk?
4. Bagaimana proses penyimpanan bahan baku dijalankan untuk mencegah kontaminasi?
5. Apakah ibu mengetahui apakah perusahaan sudah memiliki sertifikasi halal resmi?
6. Menurut ibu, apakah produk yang dihasilkan sudah memenuhi standar kualitas dari sisi kinerja dan daya tahan?
7. Seberapa sering terjadi pengawasan atau evaluasi terhadap mutu produk selama proses produksi?
8. Apakah desain dan kemasan produk disesuaikan dengan permintaan konsumen?
9. Bagaimana ibu menilai konsistensi kualitas produk dari waktu ke waktu?

C. Wawancara dengan Informan Pendukung (Karyawan CV Werry Group Gunungsitoli)

1. Apakah ibu mengetahui prosedur perusahaan terkait penggunaan bahan baku halal?
2. Bagaimana penerapan kebersihan saat ibu bekerja di bagian produksi?
3. Apakah ibu pernah mendapatkan pelatihan tentang standar halal dan kesehatan produk?
4. Bagaimana proses penyimpanan bahan baku dijalankan untuk mencegah kontaminasi?
5. Apakah ibu mengetahui apakah perusahaan sudah memiliki sertifikasi halal resmi?
6. Menurut ibu, apakah produk yang dihasilkan sudah memenuhi standar kualitas dari sisi kinerja dan daya tahan?
7. Seberapa sering terjadi pengawasan atau evaluasi terhadap mutu produk selama proses produksi?
8. Apakah desain dan kemasan produk disesuaikan dengan permintaan konsumen?
9. Bagaimana ibu menilai konsistensi kualitas produk dari waktu ke waktu?

D. Wawancara dengan Informan Pendukung (Pelanggan CV Werry Group Gunungsitoli)

1. Apakah ibu mengetahui bahwa produk dari CV. Werry Group telah memiliki sertifikat halal?
2. Seberapa penting aspek kehalalan dalam keputusan ibu membeli produk?
3. Apakah ibu merasa yakin bahwa produk ini bebas dari bahan yang tidak halal?
4. Bagaimana pendapat ibu mengenai kebersihan dan keamanan produk yang Anda beli?
5. Apakah informasi mengenai kehalalan produk mudah ditemukan pada kemasan?
6. Bagaimana ibu menilai kinerja produk dari CV. Werry Group saat digunakan?

7. Apakah menurut ibu produk ini memiliki daya tahan yang baik?
8. Apa pendapat ibu tentang tampilan (estetika) kemasan atau desain produk?
9. Sejauh mana ibu mempercayai kualitas produk ini dibandingkan dengan produk sejenis lainnya?
10. Apakah adanya label halal membuat ibu lebih percaya pada kualitas produk?

DAFTAR WAWANCARA PENELITIAN

Judul: Evaluasi Penerapan Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Kualitas Produk di CV. Werry Group Gunungsitoli

Yakinsudi Harefa sebagai Manager CV. Werry Group Gunungsitoli. Informan Kunci (Manajer)

No.	Pertanyaan	Hasil Wawancara
1	Bagaimana kebijakan CV. Werry Group Gunungsitoli dalam penerapan sertifikasi halal pada seluruh lini produksi?	CV. Werry Group telah menerapkan kebijakan sertifikasi halal, pada produk kue dan roti, dengan dibuktikan sertifikat halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).
2	Apa tantangan utama yang dihadapi perusahaan dalam memastikan semua bahan baku bersumber dari yang halal?	Tantangan utama adalah keterbatasan informasi dari pemasok bahan baku dan belum adanya sistem audit internal untuk mengecek kehalalan setiap bahan secara menyeluruh.
3	Apakah perusahaan telah memiliki sistem pengawasan untuk menjaga kebersihan dan kehalalan selama proses produksi?	Sistem pengawasan kebersihan telah ada, dan terfokus pada aspek kehalalan secara detail.
4	Sejauh mana pelatihan terkait kehalalan dan kebersihan diberikan kepada karyawan?	Edukasi terkait dengan kebersihan telah dilakukan secara umum kepada karyawan dan begitu juga dengan kehalalan.
5	Bagaimana upaya CV. Werry Group dalam memenuhi aspek hukum terkait sertifikasi halal?	CV. Werry Group telah mendapatkan sertifikasi halal yang telah diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).
6	Apakah CV. Werry Group Gunungsitoli telah mengintegrasikan proses sertifikasi halal dengan sistem manajemen mutu produk secara menyeluruh?	sudah. Sertifikasi halal telah integrasi pada kualitas produk yang diolah.
7	Bagaimana strategi perusahaan dalam menjaga kinerja dan daya tahan produk?	Strategi utama adalah menjaga kualitas bahan baku dan melakukan evaluasi berkala terhadap produk.

8	Apa langkah manajemen dalam memastikan keandalan dan konsistensi kualitas produk di pasaran?	Manajemen mengundalkan umpan balik dari konsumen dan pengecekan acak produk sebelum distribusi.
9	Bagaimana CV. Werry Group memastikan bahwa estetika produk sesuai dengan harapan konsumen?	CV. Werry Group memperhatikan desain dan kemasan dengan melihat tren pasar
10	Seberapa besar pengaruh sertifikat halal terhadap persepsi kualitas produk di mata konsumen?	Sertifikat halal dianggap penting oleh konsumen, terutama bagi penganut agama tertentu yang menginginkan komposisi produk yang berlabel halal sebagai jaminan pada konsumen bahwa tidak indikasi non halal. Namun karena kurangnya edukasi dan promosi, banyak konsumen yang belum menyadari bahwa CV. Werry Group telah memiliki sertifikasi halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Fitri Afrida sebagai Monitoring CV. Werry Group Gunungsitoli. Informan Utama (Karyawan)

No.	Pertanyaan	Hasil wawancara
1	Apakah ibu mengetahui prosedur perusahaan terkait penggunaan bahan baku halal?	Ya, saya mengetahui bahwa bahan baku yang digunakan harus berasal dari sumber yang halal. Perusahaan telah menetapkan prosedur dan standar dalam memilih bahan yang akan digunakan, terutama untuk produk yang sedang dalam proses sertifikasi halal. Kami diarahkan untuk lebih teliti dalam menerima dan menggunakan bahan sesuai pedoman yang telah ditetapkan oleh manajemen.
2	Bagaimana penerapan kebersihan saat ibu bekerja di bagian produksi?	Penerapan kebersihan sangat diperhatikan. Kami diwajibkan mencuci tangan, menggunakan sarung tangan, masker, dan seragam kerja yang bersih sebelum masuk ke area produksi. Bahan-bahan juga dipastikan dalam kondisi bersih dan disiapkan di area yang steril. Semua ini sudah menjadi aturan baku di CV. Werry Group dan rutin diawasi oleh supervisor.
3	Apakah ibu pernah mendapatkan pelatihan tentang standar halal dan kesehatan produk?	Saya pribadi belum pernah mengikuti pelatihan langsung mengenai standar halal atau kesehatan produk. Biasanya, hanya pemilik atau manajer yang mengikuti pelatihan dari dinas atau lembaga penyelenggara halal. Namun, hasil dari pelatihan tersebut biasanya disampaikan kepada kami secara lisan atau dalam bentuk pengarah singkat sebelum produksi.
4	Bagaimana proses penyimpanan bahan baku dijalankan untuk mencegah kontaminasi?	Penyimpanan bahan baku dilakukan dengan standar kebersihan yang ketat. Bahan yang mudah rusak disimpan dalam freezer atau lemari pendingin khusus. Lokasi penyimpanan dibersihkan secara berkala, dan bahan dipisahkan berdasarkan jenisnya agar tidak tercampur. Prosedur ini mengikuti aturan internal perusahaan dan regulasi dari pemerintah.

5	Apakah ibu mengetahui apakah perusahaan sudah memiliki sertifikasi halal resmi?	Ya, saya mengetahui bahwa CV. Werry Group sudah memiliki sertifikat halal resmi dari lembaga yang berwenang. Informasi ini disampaikan oleh manajer kepada semua karyawan, dan juga telah ditempel di area produksi sebagai bentuk transparansi kepada seluruh tim.
6	Menurut ibu, apakah produk yang dihasilkan sudah memenuhi standar kualitas dari sisi kinerja dan daya tahan?	Menurut saya, produk yang kami hasilkan sudah memenuhi standar kualitas. Produk tidak mudah rusak dan tetap terjaga kualitasnya dalam jangka waktu tertentu. Kami menggunakan bahan baku yang baik dan proses produksi diawasi dengan ketat agar daya tahan dan performa produk tetap maksimal.
7	Seberapa sering terjadi pengawasan atau evaluasi terhadap mutu produk selama proses produksi?	Pengawasan dilakukan secara terus-menerus. Sejak awal hingga akhir proses produksi, supervisor selalu memantau. Jika ada kekeliruan atau potensi penurunan mutu, langsung ditindaklanjuti. Jadi pengawasan ini bukan hanya formalitas, tetapi bagian penting dari proses produksi.
8	Apakah desain dan kemasan produk disesuaikan dengan permintaan konsumen?	Ya, kemasan produk disesuaikan dengan selera pasar dan mencerminkan nilai budaya lokal, seperti penggunaan motif Nias atau desain tradisional. Tujuannya agar lebih menarik bagi konsumen dan memperkuat identitas produk sebagai bagian dari produk lokal berkualitas.
9	Bagaimana ibu menilai konsistensi kualitas produk dari waktu ke waktu?	Konsistensi kualitas selalu dijaga. Kami berusaha mempertahankan standar dalam setiap proses, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan. Jika ada masukan dari konsumen mengenai penurunan kualitas, manajemen akan langsung mengevaluasi dan memperbaiki prosesnya.

Kristin D. Harefa sebagai Kasir CV Werry Group Gunungsitoli. Informan Pendukung

No	Pertanyaan	Hasil wawancara
1	Apakah ibu mengetahui prosedur perusahaan terkait penggunaan bahan baku halal?	Saya mengetahui secara umum bahwa bahan baku yang digunakan harus halal, namun saya tidak terlibat langsung dalam proses pengecekan bahan. Informasi tersebut biasanya saya peroleh dari penjelasan atasan atau saat briefing karyawan.
2	Bagaimana penerapan kebersihan saat ibu bekerja di bagian produksi?	Meskipun saya bekerja sebagai kasir, saya melihat bahwa staf produksi selalu menggunakan perlengkapan kerja yang bersih seperti sarung tangan dan masker. Area produksi juga rutin dibersihkan, dan ada jadwal pengecekan harian untuk menjaga kebersihan.
3	Apakah ibu pernah mendapatkan pelatihan tentang	Saya belum pernah mengikuti pelatihan resmi tentang halal. Informasi yang saya ketahui biasanya hanya sebatas dari arahan manajer atau saat ada kegiatan internal, bukan pelatihan khusus.

	standar halal dan kesehatan produk?	
4	Bagaimana proses penyimpanan bahan baku dijalankan untuk mencegah kontaminasi?	Dari yang saya lihat, bahan baku disimpan di ruang pendingin dan diberi label sesuai jenisnya. Penyimpanannya cukup rapi, dan staf gudang sudah memiliki aturan yang jelas dalam menangani bahan baku agar tidak tercampur atau terkontaminasi.
5	Apakah ibu mengetahui apakah perusahaan sudah memiliki sertifikasi halal resmi?	Ya, saya tahu perusahaan sudah mendapatkan sertifikasi halal. Informasi itu diumumkan ke seluruh karyawan dan juga disampaikan saat sosialisasi internal. Sertifikatnya juga dipajang di ruang kerja.
6	Menurut ibu, apakah produk yang dihasilkan sudah memenuhi standar kualitas dari sisi kinerja dan daya tahan?	Menurut saya sebagai kasir, produk yang dijual cukup diminati pelanggan. Banyak pelanggan yang membeli ulang, dan jarang ada komplain tentang kualitas. Itu jadi indikator bahwa produk memang tahan lama dan berkualitas.
7	Seberapa sering terjadi pengawasan atau evaluasi terhadap mutu produk selama proses produksi?	Setahu saya, pengawasan dilakukan rutin. Saya sering melihat supervisor berkeliling ke area produksi untuk memastikan proses berjalan sesuai standar. Jika ada keluhan dari pelanggan, bagian produksi juga langsung ditindaklanjuti.
8	Apakah desain dan kemasan produk disesuaikan dengan permintaan konsumen?	Iya, beberapa produk kemasannya diubah berdasarkan masukan pelanggan. Misalnya, desain lebih menarik atau ukurannya disesuaikan. Saya juga sering mendengar pelanggan memuji desain yang mencerminkan ciri khas daerah.
9	Bagaimana ibu menilai konsistensi kualitas produk dari waktu ke waktu?	Dari sisi penjualan, saya melihat produk tetap konsisten kualitasnya. Pelanggan yang datang kembali biasanya tidak mengeluh, justru sering merekomendasikan ke orang lain. Ini menunjukkan bahwa kualitas dijaga dengan baik.

Apriliani Harefa sebagai Staf Bagian Bahan (Informan Pendukung)

No.	Pertanyaan	Hasil wawancara
1	Apakah ibu mengetahui prosedur perusahaan terkait penggunaan bahan baku halal?	Ya, saya mengetahui bahwa perusahaan mewajibkan penggunaan bahan baku yang bersumber dari produsen atau pemasok yang telah terverifikasi kehalalannya. Semua bahan harus diseleksi terlebih dahulu dan ada pencatatan asal-usul bahan sebelum digunakan dalam proses produksi.
2	Bagaimana penerapan kebersihan saat ibu bekerja di bagian produksi?	Penerapan kebersihan sudah menjadi bagian dari SOP kerja kami. Kami diwajibkan menggunakan perlengkapan kerja bersih seperti sarung tangan, celemek, dan penutup kepala. Area penyimpanan bahan juga dibersihkan setiap hari agar tetap higienis.
3	Apakah ibu pernah mendapatkan pelatihan tentang standar halal dan kesehatan produk?	Belum pernah secara langsung. Namun kami sering mendapat pengarahan dari atasan atau manajer mengenai bagaimana memilih bahan dan menyimpannya agar tidak terkontaminasi.
4	Bagaimana proses penyimpanan bahan baku dijalankan untuk mencegah kontaminasi?	Bahan baku kami simpan sesuai jenisnya, seperti bahan kering dipisahkan dari bahan basah. Ada area khusus untuk bahan mudah rusak yang disimpan dalam freezer atau pendingin.
5	Apakah ibu mengetahui apakah perusahaan sudah memiliki sertifikasi halal resmi?	Ya, saya mengetahui bahwa CV. Werry Group telah memiliki sertifikat halal dari lembaga berwenang. Informasi ini disampaikan dalam rapat internal dan ditempel di ruang produksi.
6	Menurut ibu, apakah produk yang dihasilkan sudah memenuhi standar kualitas dari sisi kinerja dan daya tahan?	Saya yakin produk kami memenuhi standar kualitas. Bahan yang digunakan merupakan bahan yang segar dan berkualitas tinggi, serta proses produksinya selalu diawasi agar hasil akhirnya tidak mengecewakan konsumen.
7	Seberapa sering terjadi pengawasan atau evaluasi terhadap mutu produk selama proses produksi?	Pengawasan dilakukan setiap hari oleh bagian QC (Quality Control). Mereka memeriksa bahan sebelum diproses dan juga memantau kualitas saat proses produksi berlangsung.

8	Apakah desain dan kemasan produk disesuaikan dengan permintaan konsumen?	Iya, kemasan selalu diperbarui sesuai tren dan kebutuhan pasar. Perusahaan juga mempertimbangkan aspek budaya lokal agar produk kami tetap menarik dan relevan.
9	Bagaimana ibu menilai konsistensi kualitas produk dari waktu ke waktu?	Konsistensinya sangat baik. Kami selalu menggunakan standar yang sama dalam memilih bahan dan dalam proses produksi. Kalau ada perubahan kualitas bahan dari pemasok, biasanya langsung ditindaklanjuti agar tidak mempengaruhi hasil akhir.

Angenanoi Larosa sebagai Bagian Oven (Informan Pendukung)

No.	Pertanyaan	Hasil wawancara
1	Apakah ibu mengetahui prosedur perusahaan terkait penggunaan bahan baku halal?	Ya, saya mengetahui bahwa perusahaan hanya menggunakan bahan baku yang sudah dipastikan kehalalannya. Sebelum digunakan, semua bahan diperiksa dan diseleksi sesuai standar perusahaan.
2	Bagaimana penerapan kebersihan saat ibu bekerja di bagian produksi?	Sangat dijaga. Sebelum bekerja, kami harus mencuci tangan, memakai celemek, penutup kepala, dan sarung tangan. Oven juga dibersihkan secara rutin sebelum dan sesudah digunakan.
3	Apakah ibu pernah mendapatkan pelatihan tentang standar halal dan kesehatan produk?	Saya belum pernah ikut pelatihan khusus, tapi kami sering diberi arahan langsung dari manajer produksi tentang pentingnya kebersihan dan kehalalan dalam proses kerja.
4	Bagaimana proses penyimpanan bahan baku dijalankan untuk mencegah kontaminasi?	Bahan baku disimpan di tempat terpisah sesuai jenis dan suhu yang dibutuhkan. Ada rak khusus untuk bahan kering dan lemari pendingin untuk bahan basah atau yang mudah rusak.
5	Apakah ibu mengetahui apakah perusahaan sudah memiliki sertifikasi halal resmi?	Iya, saya tahu bahwa perusahaan sudah memiliki sertifikat halal. Sertifikat itu juga dipasang di area produksi sebagai pengingat dan informasi bagi semua karyawan.
6	Menurut ibu, apakah produk yang dihasilkan sudah memenuhi standar kualitas dari sisi kinerja dan daya tahan?	Menurut saya, iya. Produk yang kami buat cukup tahan lama, tidak cepat basi, dan kualitasnya tetap terjaga meskipun disimpan beberapa hari.
7	Seberapa sering terjadi pengawasan atau evaluasi	Hampir setiap hari ada pemeriksaan dari tim QC. Mereka memastikan suhu oven, kebersihan alat, dan hasil produk sesuai standar.

	terhadap mutu produk selama proses produksi?	
8	Apakah desain dan kemasan produk disesuaikan dengan permintaan konsumen?	Ya, perusahaan sering mengganti desain kemasan agar terlihat lebih menarik dan sesuai dengan selera konsumen, termasuk warna dan bentuk kemasan.
9	Bagaimana ibu menilai konsistensi kualitas produk dari waktu ke waktu?	Konsistensinya bagus. Dari segi rasa, tekstur, dan bentuk, produk tetap sama meskipun diproduksi dalam jumlah banyak setiap hari. Kami bekerja sesuai takaran dan SOP yang sudah ditetapkan.

Intan Hia sebagai pelanggan (Informan Pendukung)

No.	Pertanyaan	Hasil Wawancara
1	Apakah ibu mengetahui bahwa produk dari CV. Werry Group telah memiliki sertifikat halal?	Ya, saya mengetahui bahwa produk CV Werry Group sudah bersertifikat halal karena ada label halalnya di kemasan dan pernah juga saya lihat dipajang di toko.
2	Seberapa penting aspek kehalalan dalam keputusan ibu membeli produk?	Sangat penting, karena saya dan keluarga mengutamakan produk halal. Hal ini memberi rasa aman dan nyaman saat mengonsumsinya.
3	Apakah ibu merasa yakin bahwa produk ini bebas dari bahan yang tidak halal?	Saya yakin, karena selain sudah bersertifikat halal, produk ini juga terlihat bersih dan profesional dalam penyajiannya.
4	Bagaimana pendapat ibu mengenai kebersihan dan keamanan produk yang Anda beli?	Sangat bersih dan aman. Kemasan rapi, tidak rusak, dan produk tidak mudah basi. Saya merasa puas dengan kebersihannya.
5	Apakah informasi mengenai kehalalan produk	Ya, label halal mudah ditemukan di bagian depan kemasan, dan informasi lainnya juga jelas tertulis.

	mudah ditemukan pada kemasan?	
6	Bagaimana ibu menilai kinerja produk dari CV. Werry Group saat digunakan?	Kinerja produknya bagus. Roti dan kue yang saya beli memiliki rasa konsisten, tekstur lembut, dan tidak mengecewakan.
7	Apakah menurut ibu produk ini memiliki daya tahan yang baik?	Iya, daya tahannya cukup baik. Saya bisa menyimpannya beberapa hari tanpa perubahan rasa atau bau.
8	Apa pendapat ibu tentang tampilan (estetika) kemasan atau desain produk?	Desain kemasannya menarik, modern, dan cocok untuk oleh-oleh. Warna dan logonya juga terlihat profesional.
9	Sejauh mana ibu mempercayai kualitas produk ini dibandingkan dengan produk sejenis lainnya?	Saya sangat percaya. Dibanding produk lain, CV Werry Group lebih konsisten dari segi rasa dan kualitas.
10	Apakah adanya label halal membuat ibu lebih percaya pada kualitas produk?	Tentu. Label halal memberi saya keyakinan bahwa produk ini berkualitas, aman,

Putra Zagoto sebagai Pelanggan (Informan Pendukung)

No.	Pertanyaan	Hasil Wawancara
1	Apakah Bapak mengetahui bahwa produk dari CV. Werry Group telah memiliki sertifikat halal?	Ya, saya mengetahui produk ini sudah memiliki sertifikasi halal. Informasinya saya dapatkan dari kemasan dan juga media sosial mereka.
2	Seberapa penting aspek kehalalan dalam keputusan Bapak membeli produk?	Aspek halal sangat penting bagi saya, karena saya selalu memilih produk yang jelas status kehalalannya.

3	Apakah Bapak merasa yakin bahwa produk ini bebas dari bahan yang tidak halal?	Saya cukup yakin, karena selain adanya sertifikat, produk ini juga dibuat dengan pengawasan yang ketat.
4	Bagaimana pendapat Bapak mengenai kebersihan dan keamanan produk yang Anda beli?	Produk dari CV. Werry Group bersih dan dikemas dengan baik. Sejauh ini saya tidak pernah menemukan masalah terkait kebersihan.
5	Apakah informasi mengenai kehalalan produk mudah ditemukan pada kemasan?	Ya, label halalnya jelas di kemasan, dan itu sangat membantu.
6	Bagaimana Bapak menilai kinerja produk dari CV. Werry Group saat digunakan?	Kinerjanya bagus. Produk seperti roti dan kue enak, tidak mudah hancur, dan tetap segar.
7	Apakah menurut Bapak produk ini memiliki daya tahan yang baik?	Daya tahannya cukup bagus, bahkan bisa disimpan 2-3 hari tanpa pengawet berlebihan.
8	Apa pendapat Bapak tentang tampilan (estetika) kemasan atau desain produk?	Kemasan produk terlihat profesional dan menarik. Desainnya juga membuat produk lebih dipercaya.
9	Sejauh mana Bapak mempercayai kualitas produk ini dibandingkan dengan produk sejenis lainnya?	Saya sangat percaya pada kualitas produk ini. Lebih unggul dibandingkan produk lain yang pernah saya coba.
10	Apakah adanya label halal membuat Bapak lebih percaya pada kualitas produk?	Ya, label halal meningkatkan kepercayaan saya bahwa produk ini aman dan berkualitas.

Siska sebagai Pelanggan (Informan Pendukung)

No.	Pertanyaan	Hasil Wawancara
1	Apakah ibu mengetahui bahwa produk dari CV. Werry Group telah memiliki sertifikat halal?	Ya, saya mengetahui bahwa produk CV. Werry Group telah memiliki sertifikat halal dari lembaga yang berwenang.

2	Seberapa penting aspek kehalalan dalam keputusan ibu membeli produk?	Aspek kehalalan sangat penting bagi saya, karena itu menyangkut keyakinan dan keamanan dalam mengonsumsi atau menggunakan produk.
3	Apakah ibu merasa yakin bahwa produk ini bebas dari bahan yang tidak halal?	Saya cukup yakin, apalagi setelah mengetahui bahwa produk tersebut telah bersertifikat halal.
4	Bagaimana pendapat ibu mengenai kebersihan dan keamanan produk yang Anda beli?	Produk yang saya beli selalu tampak bersih, tertutup rapat, dan aman digunakan. Tidak ada keluhan sejauh ini.
5	Apakah informasi mengenai kehalalan produk mudah ditemukan pada kemasan?	Ya, label halal cukup terlihat di bagian depan kemasan, sehingga mudah dikenali.
6	Bagaimana ibu menilai kinerja produk dari CV. Werry Group saat digunakan?	Produk cukup efektif dan sesuai dengan kebutuhan saya, baik dari segi fungsi maupun kenyamanan penggunaan.
7	Apakah menurut ibu produk ini memiliki daya tahan yang baik?	Iya, produk dari CV. Werry Group memiliki daya tahan yang baik dan tidak cepat rusak.
8	Apa pendapat ibu tentang tampilan (estetika) kemasan atau desain produk?	Desainnya menarik dan modern, membuat saya tertarik saat pertama melihatnya di rak toko.
9	Sejauh mana ibu mempercayai kualitas produk ini dibandingkan dengan produk sejenis lainnya?	Saya lebih percaya produk ini karena selain kualitasnya baik, juga sudah memiliki label halal.
10	Apakah adanya label halal membuat ibu lebih percaya pada kualitas produk?	Tentu saja. Label halal memberikan keyakinan tambahan bahwa produk ini aman, bersih, dan berkualitas.

Mawar sebagai Pelanggan (Informan Pendukung)

No.	Pertanyaan	Hasil Wawancara
1	Apakah ibu mengetahui bahwa produk dari CV. Werry Group telah memiliki sertifikat halal?	Ya, saya tahu bahwa produk mereka sudah bersertifikat halal karena pernah membaca di media sosial dan kemasannya.
2	Seberapa penting aspek kehalalan dalam keputusan ibu membeli produk?	Sangat penting, karena itu menyangkut kepercayaan saya sebagai konsumen muslim.
3	Apakah ibu merasa yakin bahwa produk ini bebas dari bahan yang tidak halal?	Saya cukup yakin karena ada label halal yang tercantum dan produknya dikenal aman.
4	Bagaimana pendapat ibu mengenai kebersihan dan keamanan produk yang Anda beli?	Saya puas dengan kebersihannya, tidak pernah menemukan produk yang rusak atau terbuka.
5	Apakah informasi mengenai kehalalan produk mudah ditemukan pada kemasan?	Ya, label halal terlihat jelas di bagian depan kemasan.
6	Bagaimana ibu menilai kinerja produk dari CV. Werry Group saat digunakan?	Produk ini berkualitas baik, sesuai dengan klaim yang ada di kemasan.
7	Apakah menurut ibu produk ini memiliki daya tahan yang baik?	Menurut saya, daya tahannya cukup baik, bisa dipakai dalam jangka waktu lama.

8	Apa pendapat ibu tentang tampilan (estetika) kemasan atau desain produk?	Desain kemasannya cukup menarik, simpel tapi profesional.
9	Sejauh mana ibu mempercayai kualitas produk ini dibandingkan dengan produk sejenis lainnya?	Saya percaya produk ini lebih unggul, karena sudah bersertifikat halal dan kualitasnya terjaga.
10	Apakah adanya label halal membuat ibu lebih percaya pada kualitas produk?	Ya, tentu. Label halal menjadi salah satu penentu utama dalam memilih produk.

FOTO DOKUMENTASI







REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

شهادة إندونيسيا
(HALAL CERTIFICATE)

شهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID12110001101150822

رقم الشهادة

Berdasarkan keputusan penetapan halal produk Majelis Ulama Indonesia nomor :
Based on the decree in stipulating halal products of the Indonesian Council of Ulama

استنادا على قرار مجلس العلماء الإندونيسي عن تحديد الحلال للمنتجات :
MUI-SCI-00206641022 Tanggal 11 Oktober 2022

Jenis Produk
Type of Product

Produk bakery

نوع المنتج

Nama Produk
Name of Product

Terlampir / As Attached

اسم المنتج

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

CV WERY GROUP

اسم الشركة

Alamat Pelaku Usaha
Company's Address

JL. PELUD BINAKA KM. 6 SIMPANG MIGA
FODO GUNUNGSITOLI SELATAN, KOTA
GUNUNGSITOLI SUMATERA UTARA
INDONESIA

عنوان الشركة

Diterbitkan di Jakarta pada
Issued in Jakarta on

12 Oktober 2022

أصدرت الشهادة بجاكرتا في

Berlaku sampai dengan
Valid until

12 Oktober 2026

سارية المفعول حتى

telah memenuhi ketentuan pertundang-undangan
Has complied with the provision of laws and regulations
قد استوفت أحكام التشريع

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY

رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال



Muhammad Agil Irfani

Dokumen ini telah diverifikasi secara elektronik menggunakan sistem
electronic yang terintegrasi dengan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal



Badan
Penyelenggara
Jaminan Produk Halal



SERTIFIKAT

B-PM.82.83.55.552.11.22.314

Diberikan kepada:

Yuslian Harefa

Yang telah mengikuti:

BIMTEK CPPOB

"CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK"

dilaksanakan secara online pada tanggal 27 Oktober - 1 November 2022
sebagai:

PESERTA

Jakarta, 1 November 2022

Direktur Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha Pangan Olahan



Dra. Yunida Nugrahanti Soedarto, Apt. MP

No	Materi	Sumber
1	Keijakan Keamanan Pangan dan Program Pendampingan UMM	Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)
2	Tata Cara Proses Pengurusan Sertifikasi Halal Untuk Produk Pangan Olahan	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
3	Implementasi CPPOB di Sediaan Produk	Gabungan Asosiasi Pengusaha Makanan dan Minuman (GAPMM)
4	Meningkatkan Bisnis Lezat Penjualan Online	Asosiasi E-Commerce Indonesia (Asean)
5	Mengidentifikasi Persyaratan CPPOB	Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)
6	Menetapkan Dan Mendokumentasi Penerapan Persyaratan Umum Penerapan CPPOB	Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)
7	Menerapkan Sistem Standard Operating Procedures (SOP)	Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)
8	Menetapkan Prosedur Monitoring	Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)
9	Menerapkan Instruksi Koreksi	Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)
10	Menetapkan Dokumen Rakaman	Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)
11	Pengajuan Dokumen CPPOB, SOP, dan Formulir	Fasilitator Nasional BPOM







YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Alamat : Jalan Karet No. 30 Kelurahan Ilir, Kec Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli
Homepage : <https://mnj.unias.ac.id> email: mni@unias.ac.id

Gunungsitoli, Februari 2025

Hal Pengajuan Judul Rancangan Penelitian

Kepada Yth. Bapak/ibu Dosen

Pembimbing Akademik

Bpk. Kurniawan S. Zai, S.E., M.Ak., Ak

Dengan hormat,

1. Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : **Fihabudi Ndruru**

NIM : 2321146

Jumlah SKS : 137 SKS

Dengan ini mengajukan Judul Rancangan Penelitian dan memohon kepada Bapak/ibu kiranya dapat berkenan menyetujui salah satu judul yang saya ajukan di bawah ini:

No	Rancangan Judul Penelitian	Persetujuan	
		Tanggal	Paraf
1	PENERAPAN ISO 22000 DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK DI CV. WERRY GROUP GUNUNGSITOLI.	18/02/2025	

2. Demikian Permohonan ini saya ajukan dengan harapan semoga Bapak/ibu dapat mempertimbangkannya.

Hormat Saya
Pemohon,

Fihabudi Ndruru
NIM. 2321146



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Alamat : Jalan Karet No. 30 Kelurahan Ilir, Kec Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli
Homepage : <https://mnj.unias.ac.id> email: mnj@unias.ac.id

OUTLINE TOPIK PENELITIAN SKRIPSI

Nama : Fihabudi Ndruru
NIM : 2321146
Program : Sarjana
Program Studi : Manajemen S1
Fakultas : Ekonomi
Tema : TQM

Judul	PENERAPAN ISO 22000 DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK DI CV. WERRY GROUP GUNUNGSITOLI.
Lokus	CV. WERRY GROUP GUNUNGSITOLI
Alamat	Jl. Pelud binaka simp Miga, Gunungsitoli.
Fenomena	Berdasarkan pengamatan awal peneliti, ditemukan beberapa fenomena di CV. Werry Group Gunungsitoli, yang bergerak dalam bidang produksi makanan dan kue. Salah satu fenomena yang mencolok adalah kurangnya standarisasi dalam proses produksi, yang menyebabkan ketidakkonsistenan kualitas produk. Beberapa pelanggan mengeluhkan rasa dan tekstur kue yang berbeda setiap kali membeli, serta kemasan yang kurang higienis. Selain itu, dalam proses produksi, ditemukan bahwa sebagian besar karyawan belum memahami sepenuhnya tentang pentingnya kebersihan dan keamanan pangan. Alat-alat produksi kadang tidak dibersihkan secara optimal, dan pencatatan bahan baku masih dilakukan secara manual, meningkatkan risiko kesalahan. Fenomena lain yang ditemukan adalah kurangnya pelatihan rutin bagi karyawan terkait standar keamanan pangan, sehingga banyak prosedur penting yang diabaikan. Hal ini berdampak pada kualitas produk yang dihasilkan, membuat CV. Werry Group sulit bersaing dengan produsen makanan lain yang sudah menerapkan standar internasional.

Latar Belakang

Dalam seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan pesatnya kemajuan teknologi, industri pangan mengalami transformasi signifikan. Perubahan ini tidak hanya mencakup metode produksi, tetapi juga standar keamanan dan kualitas produk yang dihasilkan. Konsumen modern semakin sadar akan pentingnya keamanan pangan, mendorong produsen untuk mengadopsi sistem manajemen yang komprehensif guna memastikan produk yang aman dan berkualitas tinggi.

Seiring dengan tuntutan konsumen yang semakin tinggi, standar internasional seperti ISO 22000 menjadi acuan utama dalam industri pangan. Standar ini dirancang untuk mengintegrasikan prinsip-prinsip manajemen mutu dan keamanan pangan, memastikan bahwa setiap tahap dalam rantai pasok memenuhi persyaratan yang ketat. Implementasi ISO 22000 membantu perusahaan dalam mengidentifikasi dan mengendalikan potensi bahaya, serta meningkatkan efisiensi operasional.

Penerapan teknologi mutakhir dalam proses produksi juga menjadi faktor kunci dalam memenuhi standar ISO 22000. Otomatisasi, pemantauan real-time, dan analisis data memungkinkan deteksi dini terhadap potensi kontaminasi dan penurunan kualitas. Dengan demikian, perusahaan dapat mengambil tindakan korektif secara proaktif, meminimalkan risiko, dan memastikan konsistensi kualitas produk yang dihasilkan.

Selain itu, globalisasi perdagangan menuntut adanya harmonisasi standar keamanan pangan di berbagai negara. ISO 22000 berperan sebagai kerangka kerja universal yang diakui secara internasional, memfasilitasi perdagangan lintas batas dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan. Dengan mengadopsi standar ini, perusahaan dapat memperluas jangkauan pasar dan bersaing secara kompetitif di tingkat global.

Menurut Heizer dalam Laksana dan Febriani (2022), kualitas adalah "semua fitur dan karakteristik produk atau jasa yang dapat memuaskan kebutuhan yang tampak atau samar". Definisi ini menekankan bahwa kualitas mencakup berbagai aspek yang memenuhi

harapan konsumen, baik yang disadari maupun tidak. Dalam konteks ISO 22000, standar ini memastikan bahwa setiap fitur dan karakteristik produk pangan memenuhi persyaratan keamanan dan kualitas yang ditetapkan.

Lebih lanjut, Gasperz dalam Nababan dan Purwanggono (2023) menyatakan bahwa kualitas merupakan salah satu tujuan utama perusahaan. Dalam keadaan saat ini, perusahaan harus melakukan inovasi untuk meningkatkan efisiensi, efektivitas, dan kinerjanya agar mampu bersaing dengan kompetitor yang lain. Penerapan ISO 22000 menjadi salah satu strategi inovatif yang dapat diadopsi perusahaan untuk mencapai tujuan tersebut, melalui peningkatan sistem manajemen keamanan pangan yang komprehensif.

Kualitas produk, menurut Kotler dan Keller (2021:448), adalah "totalitas fitur dan karakteristik produk atau jasa yang berpengaruh pada kemampuannya untuk memuaskan kebutuhan yang dinyatakan atau tersirat". Hal ini berarti bahwa kualitas tidak hanya dilihat dari satu aspek saja, tetapi merupakan gabungan dari berbagai elemen yang secara keseluruhan memenuhi atau melebihi ekspektasi konsumen. Dalam industri pangan, penerapan ISO 22000 memastikan bahwa setiap elemen tersebut diawasi dan dikendalikan dengan ketat.

Selain itu, Tjiptono (2019) mengidentifikasi lima indikator kualitas produk, yaitu kinerja (*performance*), fitur (*features*), keandalan (*reliability*), kesesuaian (*conformance*), dan daya tahan (*durability*). Penerapan ISO 22000 membantu perusahaan dalam memantau dan meningkatkan setiap indikator ini melalui pendekatan sistematis dan berbasis risiko, memastikan produk yang dihasilkan tidak hanya aman tetapi juga berkualitas tinggi.

Dalam Usaha CV. Werry Group Gunungsitoli, penerapan ISO 22000 menjadi langkah strategis dalam meningkatkan kualitas produk. Dengan mengadopsi standar ini, perusahaan dapat memastikan bahwa setiap proses produksi memenuhi persyaratan keamanan pangan internasional. Hal ini tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan, tetapi juga membuka peluang ekspansi

ke pasar yang lebih luas.

Implementasi ISO 22000 di CV. Werry Group Gunungsitoli melibatkan penyesuaian berbagai aspek operasional, mulai dari pelatihan karyawan, pembenahan fasilitas produksi, hingga pengawasan ketat terhadap rantai pasok. Dengan komitmen yang kuat terhadap standar ini, perusahaan dapat mengidentifikasi dan mengeliminasi potensi bahaya dalam proses produksi, memastikan produk yang dihasilkan aman dan berkualitas tinggi. Langkah ini sejalan dengan upaya perusahaan dalam meningkatkan daya saing dan memenuhi harapan konsumen di era modern.

CV. Wery Group adalah perusahaan yang beroperasi di Kota Gunungsitoli, Sumatera Utara, dengan berbagai unit usaha di sektor industri. Salah satu unit usahanya adalah Wery Bakery, yang berlokasi di Jl. Pelud Binaka, KM. 6, Fodo, Kecamatan Gunungsitoli. Toko roti ini menawarkan berbagai jenis roti dengan harga terjangkau dan kualitas yang terjamin. Selain itu, CV. Wery Group juga aktif dalam pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan, seperti membatik bagi narapidana di Lapas Gunungsitoli, bekerja sama dengan pihak terkait. Perusahaan ini juga telah memulai produksi sabun mandi sebagai hasil pembinaan dari Dinas Perindustrian dan Koperasi, Usaha Kecil Menengah Kota Gunungsitoli, yang difasilitasi oleh Pelindo Head I Regional Medan. Komitmen CV. Wery Group dalam diversifikasi usaha dan kontribusi sosial menjadikannya sebagai salah satu pelaku bisnis yang berpengaruh di wilayahnya.

Berdasarkan pengamatan awal peneliti, ditemukan beberapa fenomena di CV. Werry Group Gunungsitoli, yang bergerak dalam bidang produksi makanan dan kue. Salah satu fenomena yang mencolok adalah kurangnya standarisasi dalam proses produksi, yang menyebabkan ketidakkonsistenan kualitas produk. Beberapa pelanggan mengeluhkan rasa dan tekstur kue yang berbeda setiap kali membeli, serta kemasan yang kurang higienis. Selain itu, dalam proses produksi, ditemukan bahwa sebagian besar karyawan belum memahami sepenuhnya tentang

	pentingnya kebersihan dan keamanan pangan. Alat-alat produksi kadang tidak dibersihkan secara optimal, dan pencatatan bahan baku masih dilakukan secara manual, meningkatkan risiko kesalahan. Fenomena lain yang ditemukan adalah kurangnya pelatihan rutin bagi karyawan terkait standar keamanan pangan, sehingga banyak prosedur penting yang diabaikan. Hal ini berdampak pada kualitas produk yang dihasilkan, membuat CV. Werry Group sulit bersaing dengan produsen makanan lain yang sudah menerapkan standar internasional. Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka peneliti tertarik mengangkat judul “PENERAPAN ISO 22000 DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK DI CV. WERRY GROUP GUNUNGSITOLI.”
Rumusan Masalah	Berdasarkan latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : 1. Bagaimana penerapan ISO 22000 dalam meningkatkan kualitas produk di CV. Werry Group Gunungsitoli? 2. Apa saja kendala dan hambatan yang dihadapi CV. Werry Group Gunungsitoli dalam penerapan ISO 22000? 3. Strategi apa saja yang dapat dilakukan CV. Werry Group Gunungsitoli untuk mengatasi kendala dalam penerapan ISO 22000?
Tujuan Penelitian	1. Untuk mengetahui penerapan ISO 22000 dalam meningkatkan kualitas produk di CV. Werry Group Gunungsitoli. 2. Untuk mengetahui kendala dan hambatan yang dihadapi CV. Werry Group Gunungsitoli dalam penerapan ISO 22000. 3. Untuk mengetahui Strategi apa saja yang dapat dilakukan CV. Werry Group Gunungsitoli untuk mengatasi kendala dalam penerapan ISO 22000.

Metode Penelitian	Menurut Soekanto (2020: 75), mengatakan bahwa penelitian adalah kegiatan ilmiah yang berdasarkan pada suatu analisis dan konstruksi yang harus dilakukan dengan sistematis, metodologis dan konsisten yang bertujuan untuk mengungkapkan suatu kebenaran yang dibagi dalam 3 (tiga) jenis kegiatan, yaitu: • Penelitian kualitatif adalah penelitian yang mempunyai sifat deskriptif, penelitian ini lebih cenderung menggunakan analisis. Dalam penelitian ini proses dan makna lebih banyak ditonjolkan dengan menggunakan landasan teori sebagai panduan untuk fokus pada penelitian berdasarkan fakta yang ada di lapangan. • Penelitian kuantitatif adalah penelitian yang melakukan investigasi secara sistematis untuk meneliti sebuah fenomena dengan cara mengumpulkan data-data yang bisa diukur menggunakan ilmu statistik, matematika dan komputasi. Penelitian kuantitatif memiliki tujuan untuk mengembangkan teori hipotesis yang memiliki kaitan dengan fenomena-fenomena alam. • Penelitian campuran adalah penelitian yang menggabungkan penelitian bentuk kuantitatif dan kualitatif. Penelitian campuran ini lebih kompleks dibandingkan penelitian-penelitian yang disebutkan di atas, karena pada penelitian ini tidak hanya mengumpulkan dan menganalisis data namun juga melibatkan fungsi-fungsi dari penelitian kuantitatif dan kualitatif. Penggunaan dari kedua metode penelitian itu diharapkan bisa memberikan pemahaman yang lebih lengkap mengenai masalah penelitian yang diangkat. Berdasarkan pendapat tersebut di atas, maka penulis menggunakan jenis penelitian kualitatif.
Dadtar Pustaka	Gasperz, V. (2023). <i>Manajemen Kualitas dan Inovasi Perusahaan</i>. Jakarta: Penerbit Salemba Empat. Heizer, J., Laksana, M., & Febriani, A. (2022). <i>Manajemen Operasi dan Kualitas dalam Industri Pangan</i>. Jakarta: Penerbit Erlangga. Kotler, P., & Keller, K. L. (2021). <i>Marketing Management</i> (15th ed.). Upper Saddle River, NJ: Pearson Education. Tjiptono, F. (2019). <i>Strategi Pemasaran dan Kualitas Produk</i>. Yogyakarta: Penerbit Andi.

Gunungsitoli, Februari 2025

Disetujui Oleh
Dosen Pembimbing,



Kurniawan S. Zai, S.E., S.Ak., Ak
NIDN. 0103019003

Disahkan Oleh
Plt. Ketua Program Studi Manajemen,



Idarni Harefa, S.E., M.E
NIDN. 0128129102

Tembusan

1. Kepala LPPM Universitas Nias
2. Dekan Fakultas Ekonomi

Status pembimbingan berhasil diubah

NIM :

2321146

NAMA MAHASISWA :

FIHASUDI NDRURU

PRODI :

Manajemen

JUDUL :

PENERAPAN ISO 22000 DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK DI CV. WERRY GROUP GUNUNGSITOLI.

LOKUS :

CV. WERRY GROUP GUNUNGSITOLI

Dosen Pembimbing :

Kurniawan S. Zai, S.E., M.Ak., Ak.

Konsentrasi :

Operasional

Tema :

TQM

Ubah Judul

Riwayat Bimbingan Proposal

N O	TOPIK	MATERI	CATATAN DOSEN
1	bab I, II dan III 27 Mar 2025 10:59:53	20 Maret 2025 1. Cover 2. Daftar Isi 3. Kerangka Berpikir 4. Drav wawancara dibuat dalam tabel 5. Dempet Tulisan 6. Kalimat asing (miring) File Skripsi	ACC 14 Apr 2025 11:58:05
2	Bab I.III.III 08 Apr 2025 17:31:29	27 Maret 2025 1. Kata pengantar diperbaiki (kurang Huruf) 2. Tambahkan fenomena masalah terkait ISO 22000 yang belum diterapkannya ISO 22000	ACC 14 Apr 2025 11:58:17

HALAMAN PERSETUJUAN

Rancangan penelitian yang diajukan oleh:

Nama : Fihabudi Ndruru
NIM : 2321146
Program : Sarjana
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi
Judul : Penerapan ISO 22000 Dalam Meningkatkan Kualitas
Produk di Cv. Werry Grup Gunungsitoli

Telah disetujui dan selanjutnya diseminarkan.

Plt. Ketua Program Studi,



Idarni Harefa, S.E., M.E.
NIDN. 0128129102

Gunungsitoli, April 2025

Dosen Pembimbing,



Kurniawan S. Zai, S.E., M.Ak., Ak
NIDN. 0103019002



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Alamat : Jl. Karet No.30 Kel. Ilir Kecamatan Gunungsitoli Kota Gunungsitoli

BERITA ACARA SEMINAR RANCANGAN PENELITIAN

Pada hari ini Jumat tanggal dua puluh lima bulan April tahun dua ribu dua puluh lima telah diselenggarakan Seminar Rancangan Penelitian bagi mahasiswa Universitas Nias :

Nama : **FIHABUDI NDRURU**
NIM : 2321146
Program : Sarjana
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi
Judul Skripsi : Penerapan ISO 22000 Dalam Meningkatkan Kualitas Produk di
CV. Werry Group Gunungsitoli

Waktu Pelaksanaan : 08.00 wib-selesai

Susunan Dewan Pembimbing Dan Penelaah:

1. Kurniawan Sarototonafo Zai, S.E., M.Ak., Ak. 1.
(Pembimbing)
2. Martha Surya Dinata Mendrofa, S.E., M.B.A. 2.
(Penelaah)

Tanda Tangan

Rekapitulasi Nilai

Dewan Pembimbing Dan Penelaah	Total Nilai
1. Kurniawan Sarototonafo Zai, S.E., M.Ak., Ak. (Pembimbing)	83
2. Martha Surya Dinata Mendrofa, S.E., M.B.A. (Penelaah)	79
Total Nilai	162

Rata-rata nilai adalah: 81

Gunungsitoli, 25 April 2025
Plt. Ketua Program Studi Manajemen,

Idarni Harefa, S.E., M.E.
NIDN. 0128129102





YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN
Alamat : Jl. Karet No.30 Kel. Ilir Kecamatan Gunungsitoli Kota Gunungsitoli

BERITA KETERANGAN SEMINAR RANCANGAN PENELITIAN

Ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Nias
menerangkan bahwa :

Nama	: FIHABUDI NDRURU
NIM	: 2321146
Jenjang Pendidikan	: Sarjana
Program Studi	: Manajemen
Fakultas	: Ekonomi
Judul Skripsi	: Penerapan ISO 22000 Dalam Meningkatkan Kualitas Produk di CV. Werry Group Gunungsitoli

Telah menyelenggarakan seminar rancangan penelitian pada :
hari / tanggal : Jumat, 25 April 2025
Pukul : 08.00 wib-selesai
tempat : Ruang 8

Dengan hasil penilaian :

☐

Rancangan penelitian telah cukup baik dan lengkap sehingga telah dapat dipergunakan sebagai dasar untuk melaksanakan pengumpulan data.
(90-100)

☒

Rancangan penelitian telah cukup baik, namun masih perlu disempurnakan dan dilengkapi dengan instrumen sebelum dipergunakan sebagai dasar untuk melaksanakan pengumpulan data.
(70-89)

☐

Rancangan rancangan penelitian masih perlu dikembangkan, namun masalah penelitian masih dianggap cukup baik untuk dijadikan topik permasalahan skripsi. Dianjurkan seminar perbaikan.
(55-69)

☐

Rancangan penelitian tidak memenuhi syarat untuk dikembangkan sebagai bahan skripsi. Mahasiswa perlu memikirkan untuk memilih topik lain dan wajib mengikuti seminar rancangan skripsi.
(0-5)

Gunungsitoli, 25 April 2025
Plt. Ketua Program Studi Manajemen,

Idarni Harefa, S.E., M.E
NIDN. 0128129102

Catatan:
Beri tanda centang (✓)
Pada salah satu kotak.



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN
Alamat : Jl. Karet No.30 Kel. Ilir Kecamatan Gunungsitoli Kota Gunungsitoli

PERBAIKAN PROPOSAL PENELITIAN SKRIPSI

1. Mahasiswa

Nama : FIHABUDI NDRURU

NIM : 2321146

Judul Penelitian : Penerapan ISO 22000 Dalam Meningkatkan Kualitas Produk di CV.
Werry Group Gunungsitoli

2. Materi Perbaikan

NO	HALAMAN	URAIAN PERBAIKAN
1.		Pastikan kembali kondisi lokasi & penerapan ISO 22000
2.		Ubah / perbaiki / tambahkan judul
3.		Ubah rumusan masalah & tujuan penelitian
4.		Sesuaikan kembali latar belakang anda dengan poin 1 dan penelitian terdahulu
5.		Perbaiki bab 3
		Sesuaikan penulisan dgn buku pedoman

Gunungsitoli, 25 April 2024
Dosen Penelaah,

Martha Surya Dinata Mendrofa, S.E., M.B.A
NIDN. 0122039001

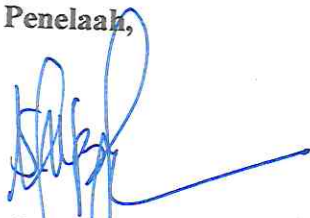
LEMBAR PERSETUJUAN MELAKSANAKAN PENELITIAN

Nama : Fihabudi Ndruru
NIM : 2321146
Program : Sarjana
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi
Judul : Evaluasi Penerapan Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Kualitas Produk di CV. Werry Group Gunungsitoli.

Telah diseminarkan dan disetujui untuk Meneliti.

Gunungsitoli, 28 Mei 2025

Dosen Penelaah,



Martha Surya Dinata Mendrofa, S.E., MBA
NIDN. 0122039001

Dosen Pembimbing,



Kurniawan S. Zai, S.E., M.Ak., Ak
NIDN. 0103019002

Plt. Ketua Prodi Studi Manajemen



Idarni Harefa, S.E., M.E
NIDN. 0128129102



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI

Alamat : Jalan Karet No. 30 Kelurahan Ilir, Kec. Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli
Homepage: <https://fe.unias.ac.id> email: fea.unias.ac.id

Nomor : 798/UN11/PN.01.02/2025

11 Juni 2025

Lampiran : 1 (set)

Perihal : Permohonan Izin Pelaksanaan Penelitian

Kepada Yth,
Pimpinan CV. Werry Group Gunungsitoli
di

Tempat

1. Dengan hormat, dalam rangka melengkapi data penelitian yang dilaksanakan oleh :
Nama : **Fihabudi Ndruru**
NIM : 2321146
Fakultas : Ekonomi
Program Studi : Manajemen
Jenjang Pendidikan : Sarjana (S-1)
Judul Skripsi : Evaluasi penerapan sertifikat halal dalam meningkatkan kualitas produk di CV. Werry Group Gunungsitoli
Lokasi Penelitian : CV. Werry Group Gunungsitoli
Jadwal Penelitian : 11 Juni 2025 sampai selesai

Maka kami mohon kepada Bapak/Ibu *kiranya dapat memberi izin* kepada mahasiswa yang namanya tersebut di atas untuk melaksanakan Penelitian di lokasi penelitian tersebut di atas (Rancangan Skripsi Terlampir).

2. Demikian disampaikan, atas bantuan dan kerjasama diucapkan terima kasih.



Maria Magdalena Bate'e, S.E., M.M
NIDN. 0111038208

Tembusan :

- Yth.
1. Rektor Universitas Nias (sebagai laporan)
 2. Warek Lingkup Universitas Nias
 3. Kepala LPPM Universitas Nias
 4. Ketua Program Studi Manajemen
 5. Peneliti yang bersangkutan (**Fihabudi Ndruru**)
 6. Arsip



**CV.WERRY GROUP
KOTA GUNUNGSITOLI**

Jln.Raya Pelud Binaka, Simp Miga Kota Gunungsitoli Sumatera Utara

Gunungsitoli, 22 juni 2025

**Perihal : Balasan Permohonan izin
pelaksanaan penelitian**

**Yth: Dekan Fakultas Ekonomi
Universitas Nias**

Cv, Werry Group Gunungsitoli.

Di
tempat

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan surat saudara nomor : 798/UN11/PN.01.01/2025 tanggal 22 juni 2025 perihal permohonan izin penelitian, dengan ini kami sampaikan bahwa yang bertanda tangan dibawah ini;

Nama : Yamansudi Harefa
Jabatan : Direktur

Menerangkan Bahwa:

Nama : Fihabudi Ndruru
Nim : 2321146
Fakultas : Ekonomi
Program Studi : Manajemen SI

Telah kami setuju untuk melaksanakan penelitian di Cv.werry group gunungsitoli dengan Judul penelitian : "Evaluasi Penerapan Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Kualitas Produk di Cv.Werry Group Gunungsitoli".

Demikian surat balasan izin penelitian ini dibuat sebenar-benarnya, atas perhatian dan kerjasama kami ucapkan terimakasih.

Cv.Werry Group Gunungsitoli



**Yamansudi Harefa
Direktur**



CV.WERRY GROUP
KOTA GUNUNGSITOLI

Jln.Raya Pelud Binaka, Simp Miga Kota Gunungsitoli Sumatera Utara

Surat Keterangan

No.

Yang Bertanda Tangan dibawah ini.

Nama : Yamansudi Harefa
Jabatan : Direktur
Perusahaan : Cv. Werry Group Gunungsitoli

Dengan ini menerangkan Bahwa.

Nama : Fihabudi Ndruru
Nim : 2321146
Program : Manajemen Fakultas Ekonomi

Mahasiswa tersebut telah selesai mengadakan penelitian di Cv.werry group Gunungsitoli mulai tanggal 22 juni 2025 s/d 12 juli 2025. Guna memperoleh data yang diperlukan dalam penyusunan skripsi yang berjudul “ Evaluasi Penerapan Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Kualitas Produk Di Cv. Werry Group Gunungsitoli”

Demikian surat keterangan ini dibuat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Gunungsitoli. 12 juli 2025



Yamansudi Harefa

Status pembimbingan berhasil diubah

NIM :

2321146

NAMA MAHASISWA :

FIHABUDI NDRURU

PRODI :

Manajemen

JUDUL :

PENERAPAN ISO 22000 DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK DI CV. WERRY GROUP GUNUNGSITOLI.

LOKUS :

CV. WERRY GROUP GUNUNGSITOLI

Dosen Pembimbing :

Kurniawan S. Zai, S.E., M.Ak., Ak.

Konsentrasi :

Operasional

Tema :

TQM

Ubah Judul

Riwayat Bimbingan Skripsi

N O	TOPIK	MATERI	CATATAN DOSEN
1	BAB 4-5. 30 juni 2025 30 Jun 2025 10:59:14	1. Sesuaikan pertanyaan dengan daftar wawancara 2. Jangan menggunakan kalimat berpengaruh 3. Tidak boleh berpisah dengan isi 4. Harus menggunakan mendeley 5. Tambahkan saran tentang ISO 22000 6. Lengkapi	ACC 07 Jul 2025 10:33:54
		File Skripsi	
2	4 juli 2025 04 Jul 2025 15:15:36	1. Abstrak dilengkapi 2. Motto dilengkapi 3. Lembar persetujuan pembimbing	ACC

N

O TOPIK

MATERI

CATATAN DOSEN

File Skripsi

07 Jul 2025 10:34:25

3 7 juli 2025

07 Jul 2025 10:19:58

1 Lakukan reduksi data dari hasil wawancara yang dimuat di hasil peneliti.

ACC

2 Hasil pembahasan harus sesuai dengan hasil penelitian dan sejalan dengan rumusan masalah dan tujuan penelitian.

07 Jul 2025 10:34:34

3. Kesimpulan dimuat berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan di bab 4.

4. Berikan saran bagi lokasi penelitian dan peneliti selanjutnya

5. Abstrak dan Abstrac harus memuat latar belakang masalah, tujuan penelitian, metode penelitian yang digunakan dan hasil penelitian

File Skripsi

Selesai

Proses pembimbingan skripsi ini telah selesai



**YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN**

Rektorat : Pancasila No. 10 Gunungsitoli ☎ +626392620815 Nias ☎ 22814
Homepage: <https://unias.ac.id> email: admin@unias.ac.id

PENGESAHAN PEMBIMBING

Skripsi Evaluasi Penerapan Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Di Cv.Werry Group Gunungsitoli oleh Fihabudi Ndruru NIM 2321146 Program Studi S1 Manajemen, telah dikoreksi dan di revisi oleh pembimbing sehingga dapat dilanjutkan untuk sidang ujian skripsi.

Gunungsitoli, 21 Juli 2025

Dosen Pembimbing,

Kurniawan S.Zai,S.E.,M.Ak.Ak.

NIDN. 0103019002



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT

Rektorat : Jalan Pancasila No. 10 Kota Gunungsitoli ☎ +626392620815 Nias ✉ 22814
Homepage: <https://unias.ac.id> email: admin@unias.ac.id

SURAT KETERANGAN

Nomor : 240/UN06.01/TU.01.20/2025

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : **Dr. Ayler Beniah Ndraha, S.STP., M.Si., C.PS.**
NIDK : 8934030021
Pangkat/Golongan : Penata/III/c
Jabatan : Plt. Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Nias

dengan ini menerangkan bahwa,

Nama : **Fihabudi Ndruru**
NIM : 2321146
Fakultas : Ekonomi
Program Studi : Manajemen
Judul Skripsi : PENERAPAN SERTIFIKASI HALAL DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK DI CV. WERRY GROUP GUNUNGSITOLI

adalah benar telah melakukan pengecekan plagiarisme terhadap Skripsi mahasiswa tersebut di atas melalui aplikasi *Turnitin*, dan mendapat tingkat *Similarity* 29% dan tingkat *Artificial Intelligence* (AI) 0%, sehingga dinyatakan layak untuk melanjutkan pada tahap selanjutnya sesuai dengan tahapan pada penyelesaian skripsi.

Gunungsitoli, 14 Juli 2025

Plt. Kepala LPPM,



Dr. Ayler Beniah Ndraha, S.STP., M.Si., C.PS.
NIDK. 8934030021

Tembusan:

1. Ketua Program Studi Manajemen
2. Mahasiswa an. **Fihabudi Ndruru.**



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Alamat : Jalan Karet No. 30 Kelurahan Ilir, Kec. Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli
Homepage: <https://mnj.unias.ac.id> email: mnj@unias.ac.id

SURAT KETERANGAN LULUS MATA KULIAH

No. 760/UK.11.02/PP.05.01/2025

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Program Studi S-1 Manajemen, Universitas Nias, menerangkan bahwa:

Nama : Fihabudi Ndruru

NIM : 2321146

Judul Skripsi : Evaluasi Penerapan Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Kualitas Produk di CV. Werry Group Gunungsitoli

Bahwa yang bersangkutan Lulus semua Mata Kuliah di Program Studi S-1 Manajemen, kecuali Mata Kuliah Penulisan Skripsi. Untuk itu, dimohon untuk kiranya untuk diterbitkan Transkrip Nilai kepada yang bersangkutan. Atas kerjasama yang baik diucapkan terimakasih.

Gunungsitoli, 21 Juli 2025

Ketua Program Studi Manajemen


Heniwati Gulo, S.E., M.E.
NUPTK. 2839774675230262



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Alamat : Jalan Karet No. 30 Kelurahan Ilir, Kec. Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli
Homepage: <https://mnj.unias.ac.id> email: mnj@unias.ac.id

Gunungsitoli, 21 Juli 2025

Hal : **Permohonan Ujian Skripsi**

Lampiran : **Satu Berkas**

Kepada Yth,
Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Nias
c.q. Ketua Program Studi Manajemen
Jalan Karet No.30 Kel. Ilir, Kec. Gunungsitoli
Kota Gunungsitoli

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : **Fihabudi Ndruru**

NIM : **2321146**

Program : **Sarjana**

Program Studi : **Manajemen**

Fakultas : **Ekonomi (FE)**

Mengajukan permohonan untuk diperkenankan menempuh ujian Skripsi.

Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan:

1. Surat Permohonan Ujian Skripsi
2. Surat Kesiediaan Menghadiri Ujian Skripsi
3. Bukti Skripsi Telah Melewati Cek *Plagiat* Dari LPPM
4. Surat keterangan bebas mata kuliah
5. Surat pengesahan skripsi yang ditandatangani oleh pembimbing
6. Surat keterangan telah berakhir meneliti dari tempat penelitian
7. Surat pernyataan keaslian skripsi yang ditandatangani oleh mahasiswa
8. Menggandakan *Hardcopy* Skripsi Yang Telah di Jilid Sebanyak 3 (Tiga) Rangkap
9. Riwayat Bimbingan SKRIPSI di SIMAT Dari Dosen Pembimbing
10. Menunjukkan KRS/KHS Asli Semester 1 Sampai Terakhir
11. Fotokopi KHS Terakhir
12. Transkrip Nilai Sementara Dari SIMAT
13. Slip Pembayaran Uang Kuliah Terakhir
14. Map Merah 3 Buah

Atas perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Hormat Saya
Pemohon,

Fihabudi Ndruru
NIM. 2321146

Tembusan disampaikan kepada
Rektor Universitas Nias
c.q. Wakil Rektor I



**YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN**

Rektorat: Pancasila No. 10 Gunungsitoli ☎ +626392620815 Nias 22814
Homepage: <https://unias.ac.id> email: admin@unias.ac.id

Hal : Kesiediaan Menghadiri Sidang Skripsi

Kepada Yth,

Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Nias

c.q. Ketua Program Studi Manajemen

Jalan Karet No.30 Kel. Ilir, Kec. Gunungsitoli

Kota Gunungsitoli

Nama : Fihabudi Ndruru

NIM : 2321146

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi

Judul Skripsi : Evaluasi Penerapan Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan
Kualitas Produk Di Cv. Werry Group Gunungsitoli

Dengan ini menyatakan bahwa saya bersedia menghadiri sidang skripsi pada waktu yang telah ditetapkan.

Gunungsitoli, 21 Juli 2025

Tanda tangan

Fihabudi Ndruru

NIM 2321146



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Alamat : Jalan Karet No. 30 Kelurahan Ilir, Kec. Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli
Homepage: <https://mnj.unias.ac.id> email: mnj@unias.ac.id

Nomor : 776/UN11.02/PP.08.03/2025
Ampiran : 1 Set
Hal : Pelaksanaan Sidang Skripsi
atas nama **FIHABUDU NDRURU**

23 Juli 2025

Kepada Yth.

1. Martha Surya Dinata Mendrofa. S.E., M.B.A.
2. Tiarni Duha, SE.MM
3. Kurniawan Sarototonafo Zai, S.E., M.Ak., Ak.

Penguji I
Penguji II
Pembimbing

di Gunungsitoli

Sehubungan dengan pelaksanaan sidang skripsi mahasiswa:

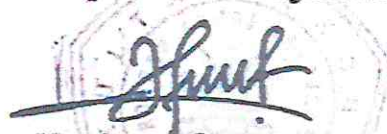
Nama : **FIHABUDU NDRURU**
NIM : 2321146
Program : Sarjana
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi
Judul Skripsi : Evaluasi Penerapan Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Kualitas Produk di CV. Werry Group Gunungsitoli

diharapkan kehadiran Bapak pada acara dimaksud yang diselenggarakan:

hari/tanggal : Jumat, 25 Juli 2025
pukul : 08.00 Wib s/d selesai
tempat : Ruang 6

Naskah skripsi yang diujikan, disampaikan langsung oleh Program Studi.
Atas perhatian Bapak, kami mengucapkan terima kasih.

Kaprodi Manajemen


Heniwati Gulo, S.E., M.E
NUPTK. 2839774675230262

Tembusan disampaikan kepada



**YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN**

Alamat : Jalan Karet No. 30 Kelurahan Ilir, Kec. Gunungaitoli, Kota Gunungaitoli
Homepage: <https://mij.unias.ac.id> email: mij@unias.ac.id

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada hari ini Jumat tanggal Dua Puluh Lima Juli tahun dua ribu dua puluh lima telah diselenggarakan Ujian skripsi bagi mahasiswa Universitas Nias :

N a m a : FIHABUDU NDRURU
NIM : 2321146
Program : Sarjana
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi
Judul Skripsi : Evaluasi Penerapan Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Kualitas Produk di CV. Werry Group Gunungaitoli

W a k t u Pelaksanaan : 08.00 WIB s.d.selesai

Susunan Dewan Penguji :

1. Kurniawan Sarototonafo Zai, S.E., M.Ak., Ak
2. Martha Surya Dinata Mendrofa, S.E., M.B.A
3. Tiarni Duha, SE.,MM

TandaTangan

1.

2.

3.

Rekapitulasi Nilai

Dewan Penguji	Total Nilai
1. Kurniawan Sarototonafo Zai, S.E., M.Ak., Ak.	89
2. Martha Surya Dinata Mendrofa, S.E., M.B.A	85
3. Tiarni Duha, SE.,MM	86
Total Nilai	260

Berdasarkan Perhitungan Rata-Rata Nilai adalah 86,67
(Delapan Puluh Enam Ratus Enam Tujuh)
Dengan Demikian Yang bersangkutan dinyatakan Lulus / ~~Tidak Lulus~~ dengan Predikat Kelulusan... A-

Keterangan
Nilai Yudisium

90.00-100 = A
85.00-89.99 = A-
80.00-84.99 = B+
75.00-79.99 = B
70.00-74.99 = B-
65.00-69.99 = C+
60.00-64.99 = C
55.00-59.99 = C-
50.00-54.99 = D
< 40.99 = E

Gunungsitoli, 25 Juli 2025
Ketua Program Studi,

Heniwati Gulo, S.E., M.E.
NUPTK 2839774675230262



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN
Alamat : Jl. Karet No.30 Kel. Ilir Kecamatan Gunungsitoli Kota Gunungsitoli

PERBAIKAN UJIAN SKRIPSI

1. Mahasiswa

Nama : FIHABUDU NDRURU

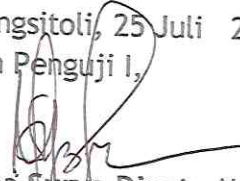
NIM : 2321146

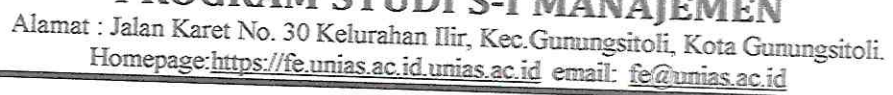
Judul Penelitian : Evaluasi Penerapan Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Kualitas Produk di CV. Werry Group Gunungsitoli

2. Materi Perbaikan

NO	HALAMAN	URAIAN PERBAIKAN
1.		Hasil wawancara masukkan Silampiran.
		yg anda berikan & bab 4 itu sebagai pendukung hasil penelitian anda. Didukung o/ teori / penelitian terdahulu.
2.		Narasumber yg cocok untuk "HALAL" ditambahkan.
3.		

Gunungsitoli, 25 Juli 2025
Dosen Penguji I,


Martha Surya Dinata Mendrofa, S.E., M.B.A
NIDN. 0122039001



NIDN.0128129102



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN
Alamat : Jl. Karet No.30 Kel. Ilir Kecamatan Gunungsitoli Kota Gunungsitoli

PERBAIKAN UJIAN SKRIPSI

1. Mahasiswa

Nama : **FIHABUDU NDRURU**

NIM : **2321146**

Judul Penelitian : **Evaluasi Penerapan Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Kualitas Produk di CV. Werry Group Gunungsitoli**

2. Materi Perbaikan

NO	HALAMAN	URAIAN PERBAIKAN
1.		Perbaiki Tinjauan Pustaka menurut para ahli diambil dari buku
2.		Perbaiki jadwal Penelitian
3.		Perbaiki gaya ^{ringkasan} ringkasan ^{penulisan} penulisan ^{bahasa asing}
4.		Gunakan Mendelay untuk daftar Pustaka

Gunungsitoli, 25 Juli 2025
Dosen Penguji II

Tiarni Duha, SE.,MM
NIDN. 0123128201

BIODATA PENULIS



Fihabudi Ndruru (Fia) lahir di desa Ewo, Kecamatan Lolomatua, Kabupaten Nias Selatan, Provinsi Sumatera Utara pada tanggal 22 Februari 2002, anak Bungsu dari enam bersaudara dari pasangan Alizaro Ndruru (Ayah), Fatilia Bu'ulolo (Ibu). Pendidikan Sekolah Dasar diselesaikan pada tahun 2015 di SD Negeri No.078448 Ewo Tuhemberua, Kabupaten Nias Selatan. Setelah tamat SD melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 2 Lolomatua

dan menamatkan diri pada tahun 2018. Setelah tamat SMP melanjutkan kembali Pendidikan di SMK Negeri 1 Hilimegai dan menamatkan diri dari jenjang SMA di tahun 2021. Pada tahun 2021 saya melanjutkan Pendidikan di perguruan tinggi Universitas Nias, yaitu Sekolah Tinggi Fakultas Ekonomi (UNIAS) jurusan Manajemen (SI), Program Studi Manajemen. Pada awal Tanggal 25 Juli 2025 menyelesaikan perkuliahan dari Universitas Nias dengan mengikuti ujian skripsi dan dinyatakan "LULUS". Selama menempuh perkuliahan di Universitas Nias banyak pengalaman belajar yang didapatkan dan terlibat dalam berbagai kegiatan sebagai mahasiswa baik di bidang Akademik maupun non Akademik.