

Analisis Implementasi *Halal Supply Chain Management* pada Bisnis Restoran

Maya Amelia^{1*}, Muhammad Yafiz², Muhammad Ikhsan Harahap³

¹ Universitas Islam Negeri Sumatera Utara; mayaamelia23@gmail.com

² Universitas Islam Negeri Sumatera Utara; muhammadyafiz@uinsu.ac.id

³ Universitas Islam Negeri Sumatera Utara; m.ihsan.harahap@uinsu.ac.id

* Korespondensi

Kata Kunci	Abstrak
Bisnis Restoran; Halal SCM; Produk Makanan.	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana Implementasi Manajemen Rantai Pasokan Halal di UMKM (Studi Bisnis kuliner di Restoran Kabupaten Rokan Hilir). Dalam penelitian ini, jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif, teknik pengumpulan data yang digunakan adalah pengamatan langsung, wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan penerapan manajemen rantai pasokan halal yang diterapkan pada Bisnis Restoran mulai dari proses persiapan produksi, proses produksi, proses distribusi kepada konsumen telah dijamin halal, karena setiap proses operasional mencapai tangan konsumen benar-benar bersih dan halalnya sesuai dengan hukum Islam, meskipun setiap restoran belum menerapkan standar dari MUI, halalnya terjamin untuk membeli daging di pasar, sehingga konsumen yang membeli makanan dan minuman di Restoran Kabupaten Rokan Hilir merasa aman dan nyaman.
Keywords Restaurant Business; Halal SCM; Food Product.	Abstract This study aims to find out how the Implementation of <i>Halal supply chain management</i> in MSMEs (Culinary Business Study at Rokan Hilir Regency Restaurants). In this study, the type of research used was qualitative research, the data collection techniques used were direct observation, interviews and documentation. The results of this study indicate that the implementation of <i>halal supply chain management</i> that is applied to the Restaurant Business starting from the production preparation process, the production process, the distribution process to the consumer has been guaranteed to be halal, because every operational process reaches the consumer's hands really clean and its halalness is in accordance with Islamic law, even though each restaurant has not implemented standards from the MUI, its halal is guaranteed to buy meat at the market, so that consumers who buy food and drinks at the Rokan Hilir Regency Restaurant feel safe and comfortable.

This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



Sitasi:

Amelia, A., Yafiz, M., & Harahap, M. (2023). Analisis Implementasi *Halal supply chain management* pada Bisnis Restoran, *Jurnal Intelektualita: Keislaman, Sosial Dan Sains*, 12 (2).

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang padat penduduk dan memiliki keindahan sendiri akan keragaman suku, ras, agama dan budaya. Indonesia memiliki ragam suku seperti Jawa, Sunda, Minang, Bugis dan masih banyak lagi, serta ragam agama antara lain Islam, Kristen, Katolik, Hindu, Budha dan konghucu yang tersebar dari sabang hingga marauke. Berdasarkan data Kementerian Dalam Negeri (Kemendagri), jumlah penduduk muslim di Indonesia sebanyak 237,53 juta jiwa per 31 Desember 2021. Jumlah itu setara dengan 86,9% dari populasi tanah air yang mencapai 273,32 juta orang (DataIndonesia.id, 2021). Dengan banyaknya populasi beragama Islam di Indonesia mewajibkan produk yang masuk, dan diperdagangkan wajib bersertifikat halal berdasarkan UU No.33 pasal 4 tahun 2014.

Masyarakat muslim tentu diwajibkan untuk mengonsumsi halal. Namun, tidak hanya masyarakat muslim saja yang mengonsumsi dan menggemari produk halal tetapi juga mereka masyarakat non-muslim. Hal ini disebabkan oleh adanya jaminan pada produk yang sudah halal ataupun bersertifikat halal. Alasan lainnya karena produk halal dinilai lebih menyehatkan dan keamanan produk. Awal mula berkembangnya industri halal merupakan respon dalam memenuhi permintaan produk makanan dan

minuman halal, namun dipicu oleh meningkatnya perhatian umat muslim terhadap status halal haram dalam menajalani segala aspek kehidupan. Oleh karena itu penting bagi setiap muslim untuk memahami dan mengamalkan konsep halal dalam kehidupannya sehari-hari (Rohaeni & Sutawijaya, 2020).

Halal adalah segala sesuatu yang diperbolehkan untuk dikonsumsi sesuai dengan syariat Islam sebagaimana dalam Al-Baqarah: 168 dan Al-Maidah: 88. Makanan halal harus memenuhi aturan Islam termasuk dalam hal logistik, dimana semua bagian dalam *halal supply chain management* harus dilakukan sesuai dengan syariat Islam termasuk dalam kegiatan operasional produk (Alslikhah & Farida, 2021). Oleh karena itu, usaha makanan halal dapat menarik minat konsumen Muslim yang konsisten menjalankan prinsip halal dan toyyiban untuk memenuhi kebutuhan mereka. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan mengonsumsi makanan halal, juga memberikan peluang usaha yang menjanjikan bagi pengusaha dalam rangka meningkatkan kesejahteraan dan kemajuan ekonomi. Dengan demikian, usaha makanan halal dapat menjadi suatu peluang bisnis yang menguntungkan dan dapat membantu memajukan perekonomian bangsa.

Di dasari betapa pentingnya makanan halal yang dibuat dengan cara yang sesuai aturan dan ketentuan dalam Islam yang mutlak harus terjaga kehalalannya. Hal ini, membuat kita perlu menyadari pentingnya konsep manajemen rantai pasok halal (*Halal supply chain management*). Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan Produk Halal menyatakan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Halal supply chain merupakan kunci dalam menerapkan prinsip halal tersebut, mulai dari proses penyediaan bahan, proses pengolahan, proses pengemasan dan proses penyajian sehingga menjadi suatu produk yang halal khususnya hasil dari produk pengolahan suatu industri makanan (Dwiputrantri, 2020).

Dengan adanya fenomena tersebut, pengusaha makanan harus fokus pada rantai nilai halal dari bahan makanan yang dibuat, dimulai dengan pemilihan bahan baku untuk memasak dan akhiri dengan makanan yang akan diberikan kepada konsumen. Hal ini akan berpengaruh pada persepsi dan sikap konsumen tentang pembelian barang yang dipasarkan. Permintaan produk yang halal saat ini adalah suatu hal yang wajar dan menjadi tren dari beberapa kalangan konsumen. Isu *halal supply chain management* masih berkembang di Indonesia, dan penelitian untuk food goods di Indonesia tentang *halal supply chain management* masih cukup kompleks kecil dibandingkan dengan Malaysia, yang juga mayoritas Muslim (Isnaeni, 2020).

Di daerah sekitar Kabupaten Rokan Hilir banyak sekali dijumpai rumah makan yang menjual makanan siap saji dan umumnya rutin dikonsumsi oleh sebagian besar pekerja perusahaan dan petani. Banyak orang yang lebih memilih untuk makan di rumah makan, baik karena kesibukan yang tinggi atau hanya keinginan mereka sendiri. Keberadaannya yang dekat dengan tempat mereka bekerja dan karena harga yang ditawarkan pun sangat terjangkau. Maka dari itu, sebuah rumah makan tidak cukup hanya dengan hal tersebut, tetapi kualitas kehalalan dan keamanan makanan yang disediakan haruslah terjaga, karena setiap proses pengolahan makanan mengandung potensi kontaminasi yang perlu dikendalikan untuk menjamin kehalalan dan keamanan makanan yang dikonsumsi masyarakat (Romlah, 2016).

2. METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif, Penelitian kualitatif merupakan proses observasi atau pengamatan obyek secara mendalam dengan menggunakan pengalaman sebagai dasar analisisnya (Sholihah, 2020). Dalam penelitian ini akan melihat bagaimana implementasi *halal supply chain management* pada UMKM Studi Usaha Kuliner Rumah Makan Kabupaten Rokan Hilir, dengan

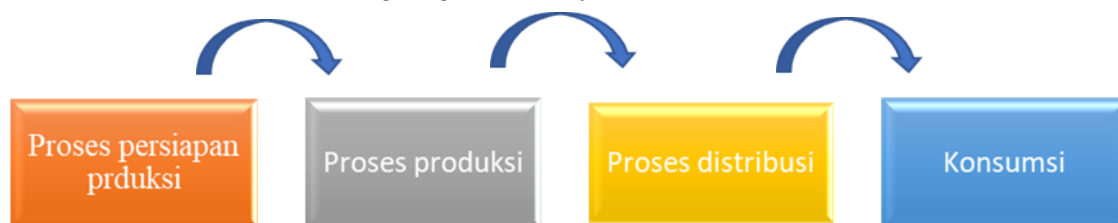
berdasarkan observasi dan wawancara kegiatan operasional yang berkaitan dengan rantai pasok halal yang telah dilaksanakan dari bulan Maret sampai akhir.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data primer dalam penelitian ini meliputi wawancara dan observasi secara langsung. Wawancara adalah salah satu instrumen penelitian yang kerap dipakai untuk penelitian kualitatif. Narasumber yang akan diwawancarai pada penelitian ini meliputi pemilik usaha, karyawan bagian produksi dan karyawan bagian distribusi. Observasi penelitian ini berkaitan implementasi *halal supply chain management* pada usaha tersebut. Sumber data penelitian diperoleh secara langsung pada 3 tempat rumah makan yang berada Kabupaten Rokan Hilir yaitu rumah makan etek, rumah makan nur dan rumah makan putra chaniago. Dengan kriteria rumah makan yaitu memiliki lokasi dan bangunan yang tetap, pendapatan kurang lebih Rp. 36.000.000,- perbulan, menjalani usaha paling lama 3 tahun dan terdapat aktivitas pengolahan makanan. Dalam penelitian ini data sekunder dapat diperoleh dari bahan pustaka, baik berupa buku, jurnal dan dokumen-dokumen lainnya yang berhubungan dengan pembahasan yang diteliti. Data ini juga dapat diperoleh dari masing-masing pemilik usaha Rumah Makan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Halal supply chain management untuk produk makanan merupakan serangkaian kegiatan yang meliputi Koordinasi, penjadwalan dan pengendalian terhadap pengadaan, produksi, persediaan dan pengiriman produk ataupun layanan jasa kepada pelanggan yang mencakup administrasi harian, operasi, logistik dan pengolahan informasi mulai dari pelanggan hingga ke pemasok. *Halal supply chain management* dapat didefinisikan sebagai sekumpulan aktifitas (dalam bentuk entitas atau fasilitas) yang terlibat dalam proses transformasi dan distribusi barang mulai dari bahan baku paling awal dari alam sampai produk jadi pada konsumen akhir.

Selanjutnya beberapa tahapan *halal supply chain management* pada Rumah Makan Kabupaten Rokan Hilir yaitu proses persiapan produksi, proses produksi, proses distribusi dan konsumsi. Berikut merupakan gambar atau label dari hasil setelah melakukan beberapa kegiatan penelitian mulai dari wawancara dan observasi secara langsung, diantaranya adalah :



Gambar 1. Tahapan proses *halal supply chain management* pada Bisnis Restoran

a. Proses Persiapan Produksi

Kegiatan persiapan produksi ini merupakan suatu rangkaian kegiatan untuk mempersiapkan segala kebutuhan maupun segala sesuatu yang berhubungan dengan proses produksi yang dilakukan. Kegiatan ini tentunya penting dilakukan, khususnya pada rumah makan yang merupakan industri dibidang kuliner. Dalam proses persiapan produksi pada rumah makan etek, rumah makan nur dan rumah makan chaniago. Bahan baku yang digunakan oleh masing-masing rumah makan untuk memproduksi makanan dan minuman merupakan bahan baku yang telah terjamin kehalalannya. Hal ini dibuktikan dengan adanya pemilihan bahan baku berupa produk yang telah bersertifikasi halal dan produk hewani seperti: 1). Masing-masing rumah makan menggunakan ayam potong yang berasal dari

supplier langsung dipeternakan yang telah dipantau langsung oleh dinas kesehatan terkait, sehingga terjamin kualitas dan juga kehalalannya. 2). Masing-masing rumah makan menggunakan berbagai daging segar yang berasal dari supplier daging yang telah dipantau langsung oleh dinas kesehatan terkait, sehingga terjamin kualitas dan juga kehalalannya. 3). Masing-masing rumah makan menggunakan berbagai ikan segar yang berasal dari supplier ikan.

Selain bahan baku hewani masing-masing selaku pemilik rumah makan yang membeli sendiri bahan-bahan sayuran di pasar tradisional terdekat. Mereka sendiri memilih untuk membeli bahan baku langsung di pasar untuk mengutamakan kualitas bahan makanan yang akan diolah menjadi hidangan. Oleh karena itu, mereka selalu memerhatikan bahwa bahan makanan yang dibeli adalah segar dan berkualitas tinggi. Dengan demikian, pelanggan dapat menikmati hidangan yang enak dan sehat di rumah makan tersebut.

b. Proses Produksi

Proses produksi atau proses memasak yang dilaksanakan di dapur Rumah Makan yang pastinya memiliki keahlian di bidang memasak. Karyawan yang bekerja dibagian produksi pada Rumah Makan Etek berjumlah dua orang, Rumah Makan Nur juga berjumlah 2 orang dan Rumah Makan Putra Chaniago berjumlah 3 orang. bagian Berikut beberapa proses *halal supply chain management* dalam tahap memasak:

1) Memastikan kebersihan alat masak

Sebelum memasak, para juru masak dari masing-masing Rumah Makan telah memastikan bahwa alat yang digunakan untuk memasak adalah alat yang bersih. Sesuai dengan aturan Islam bahwa semua alat yang digunakan harus bersih dan terbebas dari kontaminasi zat haram. Alat memasak yang digunakan dipastikan bersih dan bukan alat bekas pakai untuk mengelola zat yang haram. Alat masak yang telah digunakan untuk memasak makanan tidak boleh digunakan lagi untuk memasak makanan sebelum dicuci bersih kembali. Alat masak juga tidak boleh dicampur antara alat yang digunakan untuk memasak bahan mengandung banyak minyak dengan bahan yang memasak sayuran. Dengan memastikan kebersihan alat masak, peneliti dapat memastikan bahwa makanan yang dimasak halal dan siap untuk dikonsumsi oleh umat Muslim. Pembersihan alat masak di masing-masing rumah makan setelah digunakannya, alat masak seperti panci, wajan, sendok dan lain-lain harus segera dicuci dan dibersihkan dengan menggunakan bahan pembersih yang sehat dan halal. Bahan pembersih yang digunakan merupakan sabun cuci yang sudah terdaftar BPOM dan telah bersertifikasi halal. Sabun cuci yang digunakan adalah sabun cuci bermerek *sunlight*. Pembersihan alat masak yang baik di masing-masing rumah makan sangat penting untuk menjamin kebersihan dan kesehatan makanan yang disajikan.

2) Proses pencucian bahan

Pencucian bahan di masing-masing rumah makan dilakukan dengan baik hingga bahan yang akan dimasak benar-benar bersih. Proses pencucian bahan baku dilakukan dengan berulang kali sampai bersih agar kotoran-kotoran tidak menempel pada bahan baku dan bahan baku tidak terkontaminasi zat apapun yang akan menyebabkan bahan baku menjadi haram. Air yang digunakan untuk mencuci bahan baku adalah air sumur yang sudah di saring dan bersih. Bahan baku sayuran, sebelum dicuci harus dipetik, dihilangkan akarnya serta harus dibelah terlebih dahulu. Pencucian sayuran dilakukan dengan air bersih dan ditambahkan sedikit garam ke air pencucian guna membunuh kuman atau bakteri yang mungkin masih

menempel pada sayuran. Lalu sayuran direndam kembali selama beberapa menit, kemudian dibilas dengan air bersih. Untuk bahan baku hewani seperti daging, ayam atau ikan juga dicuci dengan bersih. Pencucian hewani dengan menggunakan air dingin untuk menghilangkan kotoran atau lapisan lemak yang menempel. Setelah itu, rendam bahan hewani dalam air dingin dan ditambah air lemon selama beberapa menit agar kotoran dan bau amis terangkat. Kemudian, buang air rendaman dan bilas bahan hewani dengan air bersih. Dengan melakukan proses pencucian yang baik dan benar, bahan makanan di masing-masing rumah makan dapat terjamin kebersihannya dan sesuai dengan prinsip halal. Dan hal ini dilaksanakan guna menjaga kualitas produk makanan yang ada di Rumah Makan Kabupaten Rokan Hilir.

3) Proses memasak

Proses memasak di Rumah Makan merupakan proses pengolahan makanan dan minuman. Ini merupakan proses yang penting dalam kegiatan *halal supply chain management* di Rumah Makan Kabupaten Rokan Hilir. Masing-masing rumah makan memastikan bahwa proses pengolahan makanan dan minuman yang dilakukan di dalamnya selalu mengikuti aturan halal, sehingga memasak yang dilakukan harus dilakukan dengan penuh perhatian dan ketelitian. Proses memasak di masing-masing rumah makan dimulai dari pemilihan bahan-bahan makanan yang berkualitas tinggi dan sesuai dengan standar halal. Setelah itu, bahan makanan tersebut dipersiapkan dan diolah dengan menggunakan teknik dan metode memasak yang baik dan benar, sehingga menghasilkan makanan yang baik untuk dikonsumsi. Setelah selesai dimasak, makanan yang dihasilkan disajikan dengan cara yang rapi dan benar, makanan diletakkan menggunakan wadah yang bersih dan sesuai dengan standar halal.

c. Proses Distribusi

Menurut Subagyo, Nur & Indra (2018) Distribusi merupakan perpindahan barang atau jasa dari sumber sampai ke konsumen akhir. Kegiatan *halal supply chain management* terkait proses distribusi di masing-masing rumah makan Kabupaten Rokan Hilir, dapat diketahui dalam proses pendistribusiannya menggunakan metode distribusi secara langsung di area rumah makan karena memungkinkan konsumen untuk memilih sendiri menu makanan yang diinginkan. Hal ini juga memberikan kepuasan tersendiri bagi konsumen karena mereka akan melihat langsung makanan yang akan mereka makan dan dapat memilih sendiri sejumlah makanan yang mereka inginkan dan proses pendistribusian dilaksanakan dengan baik.

Para karyawan yang bekerja di masing-masing rumah makan Kabupaten Rokan Hilir sangat memperhatikan dan menjaga kebersihan makanan yang disajikan, kehalalan produk serta kehalalan proses penyajian. Seluruh peralatan makan dan meja makan dijaga kebersihannya dengan sangat baik dan rutin di bersihkan setiap pagi. Selain hal tersebut para karyawan juga senantiasa memperhatikan kebersihan badan dan menjaga kualitas pelayanan dengan baik.

Kemudian pada proses penyajian menu makanan dan minuman dilakukan dengan bagus dan rapi. Menurut peneliti penyajian makanan dilaksanakan di masing-masing rumah makan ini sesuai dengan syaria Islam. Dalam Islam, kebersihan dan kehalalan makanan adalah sangat penting, dan hal ini dijaga dengan sangat serius dalam semua aspek penyajian di masing-masing rumah makan. Selain itu, pengemasan makanan dan minuman dilakukan dengan bersih, makanan dikemas dengan benar dan tidak terkontaminasi dengan bahan-bahan yang haram selama proses pengemasan. Jika sudah

memasuki sore hari masing-masing rumah makan di Kabupaten Rokan Hilir menggunakan konsep menghangatkan kembali sayuran yang berkuah agar tetap enak dan aman dikonsumsi.

d. Konsumsi

Makanan yang telah melalui proses produksi disajikan kepada konsumen untuk dikonsumsi. Masing-masing rumah makan telah memastikan bahwa makanan yang disajikan masih dalam kondisi segar dan memiliki kualitas yang baik. Selain itu, penyajian makanan juga harus dilakukan dengan benar dan sesuai dengan standar pelayanan, agar konsumen dapat menikmati makanan dengan nyaman. Peneliti melakukan wawancara kepada beberapa konsumen di masing-masing rumah makan untuk mengetahui apakah konsumen yakin dengan proses halal yang dilakukan oleh rumah makan etek, rumah makan nur dan rumah makan putra chanoago dalam mengolah makanan dan apakah mereka merasa nyaman dan percaya untuk mengonsumsi makanan yang disajikan. Hasil dari wawancara menunjukkan bahwa konsumen merasa yakin dengan proses halal yang dilakukan oleh masing-masing rumah makan dalam mengelola makanan dan merasa nyaman sekaligus percaya untuk mengonsumsi makanan yang disajikan. Konsumen merasa bahwa kondisi makanan yang disediakan bersih dan tidak mengandung bahan-bahan yang busuk atau diharamkan seperti bangkai, selain itu citra rasa makanan juga dinilai enak. Sistem prasmanan atau siap saji yang diterapkan oleh masing-masing rumah makan memudahkan para pembeli untuk memilih makanan yang ada di dalam etalase dan menikmati makanan yang diinginkan dengan cepat dan mudah. Selain itu, sistem ini juga bisa membantu mengurangi waktu tunggu yang lama, sehingga pembeli tidak perlu merasa bosan atau kehilangan nafsu makan ketika menunggu pesannya selesai. Dengan menerapkan sistem ini, masing-masing rumah makan dapat memberikan pelayanan yang cepat dan efisien kepada para pelanggannya, sehingga bisa meningkatkan kepuasan dan loyalitas mereka terhadap bisnis tersebut.

4. KESIMPULAN

Implementasi *halal supply chain management* yang diterapkan pada masing-masing usaha rumah makan mulai dari proses persiapan produksi, proses produksi, proses distribusi sampai konsumen tersebut telah terjamin kehalalannya, karena setiap proses operasionalnya sampai ke tangan konsumen benar-benar dijaga kebersihan dan kehalalannya sesuai syariat Islam, walaupun masing-masing rumah makan tersebut belum menerapkan standart dari MUI, tetapi untuk pembelian dagingnya sendiri di pasar sudah dijamin kehalalannya sehingga konsumen yang membeli makanan dan minuman di Rumah Makan Kabupaten Rokan Hilir merasa aman dan nyaman.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H. H., & Sartika, M. (2019). Halal Lifestyle di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Syariah*, Vol 5. No, 57–80.
- Alsikhah & Farida, M. (2021). Strategi Penguatan *Halal supply chain management* di Indonesia Dalam Menghadapi Global Islamic. *Jurnal Hukum Islam*, Vol 7, No, 95–108.
- Asmita, R. A., Putri, T. Y., & Aisyah, S. (2022). Analisis Rantai Pasok dan Distribusi Daging Ayam Potong. *Journal Of Indonesian Management*, Vol 2. No, 399–404.
- Dwiputranti, M. I. (2020). Pengembangan Model Bisnis Halal Logistik Transportasi Berbariskan Business Model Canvas (BMC). *Jurnal Politik Pos Indonesia*, Vol 15, No, 115–128.
- Ginting, S. R. I., Sugiarto & Hasibuan, R. R. A. (2022). Effect Of Halal Certification, Halal Awareness, Product Quality and Price on Consumer Purchase Interest (Case: Mie Ayam Mushroom Haji

- Mahmud S.). *Jurnal Emba Review*, Vol 2, No, 421–428.
- Isneni. (2020). Implementasi Halal Supply Cahin Management Pada Industri Pengolahan Makanan Studi Kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. *Jurnal UII*, 11.
- Kusumastuti, D. (2020). Minat Beli Produk Halal di Indonesia: Studi Pemetaan Sistematis. *Mabsya: Jurnal Manajemen Bisnis Syariah*, Vol 2, No, 27–50.
- Lestari, F., & Azwar, B. (2019). *Strategi Rantai Pasok Halal di Malaysia (Proses Bisnis di Malaysia) Hak*.
- Lubis, S. A., Mahfadillah, A., & Aisyah, S. (2022). Analisis Penerapan Supply Chain Management Pada Produk Pasar Bengker Diperbaungan Serdang Bedagai. *Jurnal Manajemen Akuntansi*, Vol 2 No 4, 550–555.
- Manurung, R.A, Vina, R, & Aisyah, S. (2022). Analisis *Halal supply chain management* Produk Kosmetik Halal Terhadap Tingkat Kepuasan Remaja Di Kota Medan. *Jurnal Ekonomi Bisnis Manajemen Dan Akuntansi (EBMA)*.
- Nasution, H. F., Marliyah, & Susanti, N. (2022). Tinjauan Sosiologi Perilaku Konsumsi Mahasiswa FEBI UIN Sumatera Utara Pada Pasar Virtual Dalam Perspektif Ekonomi Islam. *Jurnal Ilmiah Multi Disiplin Indonesia*, Vol 2, No, 63–70.
- Rohaeni, Y., & Sutawidjaya, A. H. (2020). Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia. *Jurnal Teknik Industri*, Vol 15, No, 177–188.
- Rohaeni, Y & Sutawijaya, A. H. (2020). Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia. *J@ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, Vol 15, No, 177–188.
- Sari, M, Sugianto, & Nasution, M, L, I. (2023). Analisis Risiko Dalam Aktivitas Manajemen Rantai Pasok Halal Pada Produk Mie Aceh (Studi Kasus: Mie Aceh Razali). *Jurnal Ekonomi Syariah Indonesia (JESI)*, Vol 9, No.
- Sari, D. S. (2020).). *Pengaruh Kesadaran Halal, Sertifikat Halal dan Religiusitas Dengan Sikap Sebagai Variable Mediasi Terhadap Keputusan Pembelian Pada Restoran Jepang Bersertifikat Halal (Studi Kasus Konsumen Muslim Pada Restoran Jepang Bersertifikat Halal di Daerah Isti*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Sugiyono. (2010). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Alfabeta.
- Sup, D. F. A., Fahmi, A. S. R., Hilal, F. N., & Firdaus, M. I. (2020). Dinamika Regulasi Sertifikasi Halal di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Syariah Indonesia*, Vol 10, No, 36–44.
- Wahyuningtyas, S. (2019). Analisis Produksi Makanan Olahan Buah Salak Dalam Tinjauan Syariah di UMKM Rosalia Snack dan Sarisa Merapi. *Universitas Islam Indonesia*, Vol 8, No, 55.
- Wulandari, Ayu., Maha, Nurita. & Aisyah, S. (2022). Analisis Kemampuan Kerja Supply Chain Management pada KFC (Studi kasus pada Aceh Fried Chicken di Deli Serdang). *JIKEM*, 2(2).
- Y Ruchiyani, N Nurbaiti, & S. A. (2023). Analisis Implementasi *Halal supply chain management* Pada Industri Pengolahan Makanan Studi Kasus Mumubutikue Medan. *Economic and Business Management International Journal (EABMIJ)*.