

**ANALISIS *HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT* PADA USAHA KULINER
AYAM BAKAR TALIWANG DI RUMAH MAKAN DAN LESEHAN TALIWANG
KANIA CAKRANEGARA KOTA MATARAM**



Oleh :

Satria Sakti Ganda Guna
NIM 180501037

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MATARAM
2023**

**ANALISIS *HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT* PADA USAHA KULINER
AYAM BAKAR TALIWANG DI RUMAH MAKAN DAN LESEHAN TALIWANG
KANIA CAKRANEGARA KOTA MATARAM**

Skripsi

**Diajukan kepada Universitas Islam Negeri Mataram
Untuk melengkapi persyaratan mencapai gelar
Sarjana Ekonomi**



Oleh :

**Satria Sakti Ganda Guna
NIM 180501037**

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MATARAM
2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi oleh : Satria Sakti Ganda Guna, NIM : 180501037 dengan judul “ Analisis *Halal Supply Chain Management* Pada Usaha Kuliner Ayam Bakar Taliwang di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania Cakranegara Kota Mataram” telah memenuhi syarat dan disetujui untuk diuji.

Disetujui pada tanggal: 23 - Desember - 2022

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
M A T A R A M

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. H. Muslihun, M.Ag
NIP.197412312001121005



Shofia Mauizotun Hasanah, M.El
NIP.199206292019032018

NOTA DINAS PEMBIMBING

Mataram, 23 Desember 2022

Hal : Ujian Skripsi

**Yang Terhormat
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
di Mataram**

Assalamualaikum Wr. Wb.

Dengan Hormat, setelah melakukan bimbingan, arahan, dan koreksi, kami berpendapat bahwa skripsi Saudara :

Nama Mahasiswa : Satria Sakti Ganda Guna
NIM : 180501037
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah
Judul : " Analisis *Halal Supply Chain Management* Pada Usaha Kuliner Ayam Bakar Taliwang di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania Cakranegara Kota Mataram"

Telah memenuhi syarat untuk diajukan dalam sidang *munaqasyah* skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Mataram. Oleh karena itu, kami berharap agar skripsi ini dapat segera di *munaqasyah*-kan.

Wassalamualaikum, Wr. Wb

Pembimbing I



Dr. H. Muslihun, M.Ag
NIP. 197412312001121005

Pembimbing II



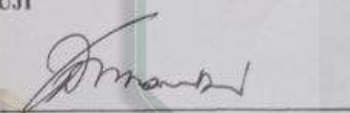
Shofia Mauizotun Hasanah, M.El
NIP. 199206292019032018

PENGESAHAN

Skripsi oleh : Satria Sakti Ganda Guna, NIM: 180501037 dengan judul "Analisis *Halal Supply Chain Management* Pada Usaha Kuliner Ayam Bakar Taliwang di Rumah Makan dan Leschan Taliwang Kania Cakranegara Kota Mataram" telah dipertahankan di depan dewan penguji Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Mataram pada tanggal : 12 Januari 2023

DEWAN PENGUJI

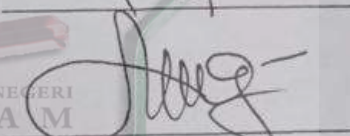
Dr. H. Muslihun, M.Ag
(Ketua sidang/Pemb. I)



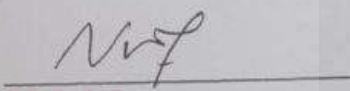
Shofia Mauizotun Hasanah, M.EI
(Sekertaris Sidang/Pemb.II)



Muhammad Johari, M.S.I
(Penguji I)



Nur Acda, M.E
(Penguji II)



Perpustakaan UIN Mataram

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



Idyan Mas'ud, M.Ag
111102002121001

MOTTO

"وَلَا تَأْتِسُوا مِنْ رَوْحِ اللَّهِ ۗ إِنَّهُ لَا يَأْتِسُ مِنْ رَوْحِ اللَّهِ إِلَّا الْقَوْمُ
الْكَافِرُونَ"

Artinya, “ Dan Janganlah kamu berputus asa dari rahmat Allah, sesungguhnya yang berputus asa dari rahmat Allah hanyalah orang-orang yang kufur”.

(Qs. Yusuf : 87)”¹



Perpustakaan UIN Mataram

¹ Qs. Yusuf [12]:87

PERSEMBAHAN

“Saya persembahkan skripsi ini untuk kedua orang tua saya (Alm. H. Riawan S.Sos, dan Almh. Hj. Siti Zuhriah) yang semasa hidup mereka selalu membimbing saya, mengajarkan saya. Mendidik saya dengan sangat baik hingga saya bisa sampai ke tahap ini. Dan skripsi ini saya persembahkan untuk keluarga besar, saudara-saudara saya, teman-teman seperjuangan, dan tidak lupa juga untuk guru dan dosen yang telah membimbing dan mendidik saya sampai saat ini.”

Perpustakaan UIN Mataram

PEDOMAN TRANSLITERASI

ARAB	LATIN	ARAB	LATIN	ARAB	LATIN	ARAB	LATIN
أ	a/	د	d	ض	dh	ك	k
ب	b	ذ	dz	ط	th	ل	l
ت	t	ر	r	ظ	zh	م	m
ث	ts	ز	z	ع	'	ن	n
ج	j	س	s	غ	gh	و	w
ح	<u>h</u>	ش	sy	ف	f	ه	h
خ	kh	ص	sh	ق	q	ي	y

...آ ā (a panjang) Contoh : المالك : al-Mālik
 ...إ ī (i panjang) Contoh : الرحيم : ar-Rahīm
 ...ؤ ū (u panjang) Contoh : الغفور : al-Ghafūr

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji hanya bagi Allah SWT, Tuhan semesta alam dan shalawat serta salam semoga selalu tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW, juga kepada keluarga, sahabat, dan semua pengikutnya. Amin.

Penulis menyadari bahwa proses penyelesaian skripsi ini tidak akan sukses tanpa bantuan dan keterlibatan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis memberikan penghargaan setinggi-tingginya dan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu yakni :

1. Bapak Dr. H. Muslihun, M.Ag, sebagai pembimbing I dan Ibu Shofia Mauizotun Hasanah, M.El sebagai pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan, dukungan, motivasi, pembelajaran, saran, kritik sebagai perwujudan dukungan dosen kepada mahasiswa sehingga skripsi ini selesai dan matang secara teori maupun hasil penelitiannya.
2. Ibu Dr. Zulfawati, M.A selaku ketua jurusan Ekonomi Syariah dan Bapak Gatot Suhirman, M.SI selaku sekretaris jurusan Ekonomi Syariah
3. Bapak Dr. Ridwan Mas'ud selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI) Universitas Islam Negeri Mataram.
4. Bapak Prof. Dr. Masnun Tahir, M.Ag selaku rektor Universitas Islam Negeri Mataram.
5. Dosen dan Karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI) Universitas Islam Negeri Mataram yang dengan sabar membimbing dan memberikan ilmu dengan sepenuh hati.
6. Keluarga besar tercinta yang selalu mendukung, memberi semangat, serta do'a sehingga skripsi ini selesai secepatnya.
7. Bapak H. Muhammad Nai'im dan Ibu Siti Hajar selaku pemilik dan pengelola Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania yang telah memberikan saya kesempatan sehingga saya bisa meneliti judul skripsi ini dengan baik dan nyaman.
8. Dan semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah berkontribusi dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Skripsi ini masih belum sempurna, maka penulis memohon maaf atas segala kekurangan dan keterbatasan penulis dalam menulis skripsi ini. maka dari itu, penulis berharap adanya kritik dan saran untuk terus membangun dan menyempurnakan skripsi ini.

Mataram, 29 Desember 2022

Penulis,

Satria Sakti Ganda Guna

NIM.180501037

DAFTAR ISI

COVER	
HALAMAN SAMPUL	
PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
NOTA DINAS PEMBIMBING	ii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iii
PENGESAHAN	iv
MOTTO.....	v
PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
ABSTRAK.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	7
D. Ruang Lingkup dan Setting Penelitian	8
E. Telaah Pustaka	9
F. Kerangka Teori	15
G. Metode Penelitian	32
H. Sistematika Pembahasan	43
BAB II PAPARAN DATA DAN TEMUAN	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	45
B. <i>Halal Supply Chain Management</i> di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania	50
C. <i>Halal Supply Chain Management</i> di Rumah Makan Taliwang Kania dalam Perspektif <i>Maqashid Syariah</i>	68
BAB III PEMBAHASAN	
A. Praktik <i>Halal Supply Chain Management</i> di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania	70
B. <i>Halal Supply Chain Management</i> di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania dalam Perspektif <i>Maqashid Syariah</i>	83
BAB IV PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	89
B. Saran	91
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Rangkaian Kegiatan di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania



Perpustakaan UIN Mataram

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 1.1 *Halal Supply Chain Management*
Gambar 2.1 Tampak Depan Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania
Gambar 2.2 Struktur Organisasi Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania
Gambar 2.3 *Supplier* Rumah Makan Kania
Gambar 2.4 Proses Penyembelihan Ayam Yang Sudah Dibersihkan
Gambar 2.5 Tempat Budidaya Ikan Gurami
Gambar 2.6 *Supplier* Sayur dan Bumbu Rumah Makan Taliwang Kania
Gambar 2.7 Penyimpanan Bahan Baku
Gambar 2.8 Tempat Pencucian Bahan Baku



Perpustakaan UIN Mataram

**ANALISIS HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT PADA USAHA KULINER
AYAM BAKAR TALIWANG DI RUMAH MAKAN DAN LESEHAN TALIWANG
KANIA CAKRANEGARA KOTA MATARAM**

Oleh :

Satria Sakti Ganda Guna

NIM.180501037

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, serta bagaimana *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania dalam perspektif *Maqashid Syariah*. *Halal Supply Chain Management* merupakan kegiatan manajemen rantai pasok yang di dalamnya membahas mengenai *supplier*, cara transaksi, cara penyimpanan bahan baku, cara pengolahan bahan baku, cara pendistribusian bahan baku agar bahan baku tersebut terjamin kehalalannya sampai ke tangan konsumen.

Metode penelitian ini bersifat kualitatif dengan menggunakan pendekatan observasional. Sumber data pada penelitian ini didapatkan dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania.

Hasil penelitian menunjukkan *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania sudah sesuai dengan syariat Islam serta terjamin kehalalannya sampai ke tangan konsumen. Tidak hanya itu, dari segi kebersihannya juga terjamin sampai ke tangan konsumen. *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania Cakranegara memberikan kontribusi kepada masyarakat luas dan konsumen karena menjamin rasa aman dari makanan halal yang diproduksi untuk dikonsumsi konsumen.

Kata Kunci : *Halal Supply Chain Management, Maqashid Syariah.*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Seiring dengan berkembangnya waktu, populasi muslim dunia semakin hari semakin meningkat. Maka permintaan pasar terhadap produk halal di dunia akan semakin meningkat. Sesuai dengan data dari Majelis Global, jumlah penduduk muslim global pada 2012 sebanyak 1,8 Miliar jiwa, maka jika diprediksi pada tahun 2030 jumlah penduduk muslim dunia akan mencapai angka 2,2 Miliar jiwa.² Menurut data Majelis Global bahwa Indonesia menempati peringkat pertama sebagai konsumen terbesar produk halal pada sektor makanan dan minuman sebesar USD 155 Miliar.³

Indonesia sebagai negara dengan mayoritas beragama Islam sudah seharusnya mempunyai kewajiban dalam menjamin kehalalan setiap produk yang dikonsumsi oleh masyarakatnya untuk menjamin rasa aman dan nyaman dalam memilih produk apapun serta untuk menjalankan setiap perintah agama.⁴ Maka dalam hal ini pemerintah sebagai pemegang kekuasaan di Indonesia harus memperhatikan setiap produk makanan, produk yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat wajib bersifat halal dengan mendapatkan sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia, kecuali barang yang memang berasal dari bahan yang haram.

Segmen konsumen muslim di Indonesia saat ini memiliki rasa kepedulian yang tinggi terhadap kehalalan barang dan jasa yang mereka konsumsi.⁵ Selaras dengan berkembangnya pola hidup masyarakat Indonesia yang mulai berubah dari konvensional ke modern, masyarakat Indonesia mulai beradaptasi dengan pola konsumsi yang ada di negara-negara maju pada umumnya.⁶

Halal menjadi aspek penting penduduk muslim dalam menjalankan kehidupan mereka. Ada beberapa aturan dalam Islam, di antaranya diwajibkan untuk mengonsumsi makanan yang halal juga baik. Halal artinya segala sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat untuk dikonsumsi. Terutama dalam hal makanan dan minuman. Makanan halal kini diminati untuk dibeli oleh masyarakat karena kehalalannya bukan karena proses marketing yang ditawarkan. Tingginya kesadaran konsumen untuk mengonsumsi produk halal di dasarkan pada kehalalan produk,

² Aisyah Isnaeni, "Implementasi Halal Supply Chain pada Industri Pengolahan Makanan (Studi kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)", (*Skripsi*, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta, 2020), hlm.1.

³ *Ibid.*,

⁴ *Ibid.*,

⁵ Arif Julianto, Sri Nugrogo, Roos Kities Andadari, Eric Kunto Aribowo, "Supply Chain and Purchasing Behavior Of Halal Chicken Meat", *Ekonomi dan Keuangan Islam*, Vol.7, No.2, 2018, hlm.162.

⁶ Devi Urianty, Miftahul Rohmah, Muhammad Nur Kholis, Abdillah Hafidz, "Analisis Halal Supply Chain Management pada Produk Frozen Food Sosis (Studi Kasus di Pawone Bu Wuni Ponorogo)", *Argoindustrial technology*, Vol. 2, No. 3, 2020, hlm.69.

kesehatan dan nilai yang dipersepsikan semakin mendorong minat konsumen untuk membeli produk makanan halal.⁷

Bernadhetta, Anita, dan Ida, menjelaskan *Halal Supply Chain Management* didefinisikan sebagai manajemen proses penanganan produk halal mulai dari bahan mentah dari *supplier* sampai dengan produk jadi ke tangan konsumen yang seluruh prosesnya berlandaskan hukum syariat sehingga produk terjamin halal.⁸ Tieman dan Ghazali menjelaskan Manajemen rantai pasok halal didefinisikan sebagai manajemen jaringan halal dengan tujuan untuk memperpanjang integritas halal dari sumber ke titik pembelian konsumen.⁹

Konsep *Halal Supply Chain Management* atau lebih dikenal dengan rantai pasok halal menjadi salah satu standar pemenuhan produk halal. Identifikasi bahan baku yang terjamin dari najis merupakan langkah awal yang perlu diperhatikan. Proses produksi hingga logistik menjadi penentu pada tahap selanjutnya hingga produk tersebut sampai pada sektor retail.¹⁰ Pentingnya rantai pasok halal merupakan suatu keharusan dan kewajiban sebagai seorang muslim sebagai bentuk kepatuhan syariah (*syariah compliance*) seorang hamba kepada tuhan.¹¹ Untuk itu rantai pasok halal sangat penting untuk diterapkan di Indonesia.

Terdapat beberapa faktor yang menjadi kunci sukses rantai pasok halal, yaitu dukungan pemerintah, aset khusus, teknologi informasi, sumber daya manusia, hubungan kolaborasi, sertifikasi halal, dan ketelusuran halal.¹² Upaya dalam mewujudkan *Halal Supply Chain Management* setidaknya terdapat beberapa tahapan yang harus terpenuhi, yaitu :¹³

1. Sumber daya manusia
2. Pengadaan halal (halal procurement)
3. Manufaktur halal
4. Halal logistik dan distribusi
5. Label dan kemasan halal
6. Kontrol kualitas yang halal

Di Indonesia, sangat banyak usaha yang bergerak di bidang kuliner. Dimulai dari usaha kuliner besar hingga UMKM pun banyak di Indonesia. Salah satunya adalah Rumah Makan Taliwang yang menyediakan makanan khas dari lingkungan Karang Taliwang.

⁷ *Ibid.*,

⁸ Bernadhetta Vivi Kristiana, Anita Indrasari, Ida Giyanti, “Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM”, *Media Ilmiah Teknik Industri*, Vol. 19, No. 2, 2020, hlm.115.

⁹ Yeni Rohaeni, Ahmad Hidayat Sutawidjaya, “Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia”, *Universitas Mercu Buana*, Vol. 02, No. 3, 2019, hlm.181.

¹⁰ Miftahul Hasanah, Abd Rohman Fahrudin, “Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) Dalam Perspektif Maqashid Syariah”, *Kajian Ekonomi dan Bisnis Syariah*, Vol. 2 No.02, 02 Oktober 2020, hlm.75.

¹¹ *Ibid.*,

¹² Fauzan Aziz, Retno Setyorini, Yulia Nur Hasanah, “Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung”, *Ekonomi Islam*, Vol. 7, No. 1, 2021, hlm.3.

¹³ Miftahul Hasanah, Abd. Rohman Fahrudin, *Analisis...*, hlm.77.

Usaha ayam bakar Taliwang ini sudah menjadi salah satu mata pencaharian turun temurun sejak tahun 1920.¹⁴ Salah satu Rumah Makan Taliwang yang bisa dikunjungi untuk menikmati makanan khas Pulau Lombok ini adalah Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania yang telah berdiri sejak tahun 1981 hingga saat ini dan menjadi usaha keluarga yang dikelola bersama.¹⁵

Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania terletak di Cakranegara yang termasuk dalam salah satu kawasan perdagangan yang ada di Kota Mataram. Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania menawarkan menu ayam bakar Taliwang dan gurami bakar Taliwang dengan berbagai varian bumbu khas Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania yang bisa dipilih sesuai selera.¹⁶ Bumbu yang ditawarkan oleh Rumah Makan ini berbeda dari Rumah Makan Taliwang lainnya, sehingga menarik minat pembeli. Pengelola Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania mengutarakan bahwa sudah banyak pembeli yang menilai bumbu khas dari Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania ini berbeda dari bumbu Rumah Makan Taliwang yang lain.¹⁷ Dan tak lupa sayur peleceng kangkung dan beberok menjadi pelengkap untuk menikmati makanan khas Pulau Lombok ini. Banyaknya peminat ayam bakar Taliwang Kania di dalam maupun di luar Pulau Lombok menyebabkan pemilik Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania berinovasi dalam membuat bumbu yang bisa bertahan selama 24 jam pada suhu ruangan dan tahan lebih dari 24 jam jika disimpan pada lemari pendingin.¹⁸ Alasannya adalah ketika ayam bakar Taliwang ini dibawa ke luar daerah tidak rusak atau basi sehingga memberikan rasa aman kepada pembeli sebagai oleh-oleh dari Pulau Lombok. Untuk saat ini, penjualan ayam bakar Taliwang di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania perhari bisa mencapai 100 ekor bahkan lebih, baik yang dibawa pulang ataupun makan di tempat.¹⁹

Konsumen saat ini sangat peduli dan sadar akan apa yang mereka makan, minum, dan gunakan. Kesadaran muslim dan konsumen non muslim menggambarkan suatu persepsi dan reaksi kognitif mereka terhadap produk atau makanan di pasar. Konsumen muslim memiliki tingkat kepatuhan yang berbeda dengan syariah Islam, tergantung kepada tingkat religiulitas masing-masing individu. Mereka akan memiliki sikap positif terhadap produk yang menggunakan pendekatan halal dalam proses pemasaran.²⁰

Dengan adanya transparansi rantai pasokan halal dalam suatu perusahaan, konsumen akan dapat menemukan dan melihat hasil proses produksi dari kegiatan rantai pasokan halal ini. Maka setiap pemilik kepentingan dapat menilai proses pembuatan produk dari hulu sampai ke hilir.²¹

¹⁴ Siti Hajar, *wawancara*, Pengelola Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, Cakranegara, 18 Agustus 2022.

¹⁵ *Ibid.*,

¹⁶ *Ibid.*,

¹⁷ *Ibid.*,

¹⁸ *Ibid.*,

¹⁹ *Ibid.*,

²⁰ Salehudin, I. & Mukhlis, "Pemasaran Halal; Konsep, Implikasi, dan Temuan di Lapangan", *Tulisan Ekonom Muda*, Vol. 07, No. 02, 2012, hlm.22.

²¹ Miftahul Hasanah, Abd. Rohman Fahrudin, *Analisis...*, hlm.76.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania ?
2. Bagaimana penerapan *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania dalam perspektif *Maqashid Syariah* ?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

- a. Menjelaskan penerapan *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania.
- b. Menjelaskan penerapan *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania dalam perspektif *Maqashid Syariah*.

2. Manfaat Penelitian

- a. Manfaat bagi Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania
Manfaat penelitian ini bagi Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania yaitu diharapkan dapat menerapkan *Halal Supply Chain Management* dengan baik, dan berguna untuk perkembangan usaha dalam mengelola pasokan produknya.
- b. Manfaat bagi Universitas dan masyarakat luas
Penelitian ini berfungsi sebagai referensi yang baik dalam pembahasan mengenai *Halal Supply Chain Management* untuk menambah wawasan bagi mahasiswa dan masyarakat luas.
- c. Manfaat bagi peneliti
Penelitian ini diharapkan sebagai perkembangan pengetahuan dalam penelitian pada masa yang akan datang, serta sebagai bahan referensi dalam bidang Ekonomi Syariah.

D. Ruang Lingkup dan Setting Penelitian

Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania adalah salah satu Rumah Makan yang menjual menu makanan khas Taliwang yang terletak di Cakranegara, Kota Mataram. Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania men-*supply* bahan mentah yang kemudian diolah menjadi bahan jadi oleh Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania berasal dari salah satu pasar tradisional yang ada di Cakranegara.²² Sistem pengolahan ayam mentah yang kemudian disembelih dan siap untuk dibakar dilakukan di rumah pemilik Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania. Segala kegiatan mengenai pengadaan bahan mentah, penyedia stok, dan penanganan mengenai keuangan dilakukan oleh pengelola dan penanggung Jawab Rumah Makan dan Lesehan Taliwang

²² Siti Hajar, *Wawancara*, Pengelola Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, Cakranegara, 18 Agustus 2022.

Kania itu sendiri sehingga segala aktifitas mengenai kelengkapan stok dan bahan mentah akan selalu terpantau.²³

Penelitian ini akan dilakukan di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania Cakranegara. Pengelola Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania secara langsung akan menjadi narasumber terkait dengan penelitian ini. Adapun kegiatan yang akan dilakukan untuk mendapatkan data yakni dengan cara observasi dan wawancara yang akan dilakukan oleh peneliti kepada narasumber terkait dengan *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania. Penelitian ini dimulai pada bulan Agustus sampai November.

E. Telaah Pustaka

Bagian telaah pustaka ini adalah bagian dimana penelitian terdahulu pernah membahas terkait *Halal Supply Chain Management* yang akan penulis bahas pada skripsi ini. Berikut adalah penelitian terdahulu yang dapat digunakan sebagai referensi ataupun acuan bagi peneliti mengenai *Halal Supply Chain Management*.

1. Skripsi yang disusun oleh Aisya Isnaeni, Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia tahun 2020, yang berjudul “Implementasi *Halal Supply Chain Management* Pada Industri pengolahan makanan (Studi Kasus : Restoran Pringsewu Yogyakarta)”. Menyatakan bahwa Implementasi *Halal Supply Chain Management* di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dilaksanakan dengan baik dan sesuai aturan syariah diantaranya adalah kegiatan produksi tidak menggunakan bahan baku yang diharamkan seperti babi, anjing, darah, dan *khamr*. Semua bahan yang berasal dari hewan halal juga disembelih menurut tata cara syariat islam. Seluruh alat dan tempat yang digunakan untuk kegiatan produksi dan distribusi terjamin kebersihannya. *Halal Supply Chain Management* di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dibagi menjadi empat kelompok kegiatan yakni persiapan produksi, kegiatan produksi, kegiatan distribusi, dan kegiatan konsumsi.²⁴

Adapun *Relevansi* atau hubungan kesamaan dengan penelitian yang peneliti lakukan adalah sama-sama membahas mengenai *Halal Supply Chain Management* yang pembahasannya mencakup kegiatan persiapan produksi, kegiatan produksi, kegiatan distribusi, dan kegiatan konsumsi sehingga produk yang dihasilkan terjamin kehalalannya sampai ke tangan konsumen. Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian kualitatif. Sedangkan perbedaannya terletak pada objek penelitiannya. Dimana penelitian terdahulu objek penelitiannya di Restoran Taman Pringsewu yang ada di Yogyakarta, sedangkan penelitian yang peneliti lakukan objek penelitiannya di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania Cakranegara.

²³ *Ibid.*,

²⁴ Aisya Isnaeni, “Implementasi Halal Supply Chain pada Industri Pengolahan Makanan (Studi kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)”, (*Skripsi*, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta, 2020),

2. Skripsi yang disusun oleh Ryan Riyadi, Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Islam Indonesia tahun 2018, yang berjudul “Analisis *Halal Supply Chain Management* Produk Kosmetik Halal Terhadap Tingkat Kesadaran dan Kepuasan Mahasiswi Yogyakarta”. Menyatakan bahwa berdasarkan hasil analisis dan pembuatan tentang Analisis *Halal Supply Chain Management* terhadap tingkat kepuasan produk kosmetik halal dengan variabel kontrol tingkat kesadaran mahasiswi Yogyakarta, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa terdapat pengaruh Analisis *Halal Supply Chain Management* terhadap tingkat kepuasan produk kosmetik halal dengan variabel kontrol tingkat kesadaran mahasiswi Yogyakarta.²⁵

Adapun *Relevansi* atau hubungan kesamaan diantara penelitian terdahulu dengan penelitian yang peneliti lakukan adalah sama-sama membahas mengenai *Halal Supply Chain Management* dan membahas mengetahui tingkat kesadaran konsumen dalam memilih produk halal. Jenis penelitian yang digunakan peneliti sama dengan penelitian terdahulu yaitu penelitian kualitatif. Adapun perbedaannya terletak pada objek penelitiannya, dimana penelitian terdahulu membahas mengenai produk kosmetik sedangkan penelitian yang peneliti lakukan membahas mengenai produk makanan. Lokasi penelitian yang dilakukan juga berbeda, dimana penelitian terdahulu melakukan penelitian di Yogyakarta sedangkan penelitian yang peneliti lakukan berlokasi di Mataram NTB.

3. Skripsi yang disusun oleh Aan Supriyanto, Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya tahun 2019, yang berjudul “*Supply Chain Halal Management* (Studi Kasus Penerapan *Supply Chain Halal Management* Daging Ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya)”. Menyatakan bahwa penerapan *Halal Supply Chain Management* di Pasar Wonokromo walaupun mendapatkan sertifikasi halal dari MUI, namun masih terdapat beberapa pedagang ayam potong yang belum memiliki sertifikasi halal, sehingga di pasar ini penerapan *Supply Chain Halal Management* nya masih belum bisa memberikan dampak yang positif terhadap para pelaku *Supply Chain*. Sedangkan di Pasar Asem, tidak ditemukan adanya sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) akan tetapi terdapat beberapa pedagang ayam potong yang ada sudah menerapkan standar jaminan halal. Di pasar ini, belum diterapkan *Supply Chain Halal Management* karena para pedagang merasa tidak adanya kewajiban untuk melakukan sertifikasi halal.²⁶

Adapun *Relevansi* atau hubungan kesamaan diantara penelitian terdahulu dengan penelitian yang peneliti lakukan adalah sama-sama membahas mengenai *Halal Supply Chain Management* yang pembahasannya mengenai makanan halal mulai dari proses *supplier* sampai ke tangan konsumen. Jenis penelitian yang

²⁵ Ryan Riyadi, “Analisis Halal Supply Chain Management Produk Kosmetik Halal Terhadap Tingkat Kesadaran dan Kepuasan Mahasiswi Yogyakarta”, *Skripsi*, Universitas Islam Indonesia, 2018.

²⁶ Aan Supriyanto, “Supply Chain Halal Management (Studi Kasus Penerapan Supply Chain Management Daging Ayam Di Pasar Wonokromo Dan Pasar Asem Surabaya)”, (*Skripsi*, UIN Sunan Ampel Surabaya, 2019), hlm.24.

digunakan yaitu penelitian kualitatif. Adapun perbedaan dari penelitian terdahulu dengan penelitian yang peneliti lakukan terletak pada objek penelitian. Pada penelitian terdahulu, objek penelitiannya yaitu pedagang daging ayam di pasar tradisional. Sedangkan penelitian yang peneliti lakukan objeknya yaitu Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania. Lokasi penelitian terdahulu bertempat di pasar Asem dan pasar Wonokromo Surabaya, sedangkan penelitian yang peneliti lakukan bertempat di Cakranegara kota Mataram.

4. Jurnal yang disusun oleh Fauzan Aziz dkk, Vol.7 (01), 2021,293-301, yang berjudul “ Analisis *Halal Supply Chain* pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung. Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan bahwa variabel Faktor Keberhasilan *Halal Supply Chain* secara keseluruhan memiliki skor rata-rata sebesar 89% yaitu masuk dalam kategori sangat baik berdasarkan garis kontinum. Faktor keberhasilan *Halal Supply Chain* berpengaruh positif dan signifikan terhadap penerapan *Halal Supply Chain* pada pelaku usaha mikro kecil menengah (UMKM) makanan di Kota Bandung dengan kontribusi sebesar 63,8%. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan analisis deskriptif dan pengujian PLS yang terdiri dari analisis outer model, analisis inner model, dan analisis hipotesis.²⁷

Adapun *Relevansi* atau hubungan kesamaan diantara penelitian terdahulu dengan penelitian yang peneliti lakukan adalah sama-sama membahas mengenai *Halal Supply Chain* dalam bidang makanan. Sedangkan dari segi perbedaannya, penelitian terdahulu menggunakan jenis penelitian kuantitatif dan penelitian yang peneliti lakukan menggunakan jenis penelitian kualitatif. Pada penelitian terdahulu, untuk mendapatkan data, melibatkan sebanyak 94 UMKM sebagai sampel. Sedangkan pada penelitian yang peneliti lakukan hanya membutuhkan 4 UMKM sebagai responden.

5. Jurnal yang disusun oleh Uraika Mudhifatul Jannah dan Zarriat Nyndia Rahmawati. Vol.5 (02), 2020, 173-184. Yang berjudul “Analisis Perencanaan *Supply Chain Management* (SCM) pada Produksi Minuman Sari Buah UKM Larasati”. Berdasarkan hasil penelitian, produk minuman sari buah yang diproduksi oleh KWT Larasati hingga saat ini mengandalkan pesanan pelanggan. Bahan baku minuman sari buah didapatkan dengan cara membeli dari pedagang buah, melalui distributor. Selain itu pemilihan pemasok UKM Produk Minuman Sari Buah KWT Larasati di Desa Palaan belum dilakukan secara efektif dan efisien, sehingga perlu analisa terkait perencanaan manajemen logistik untuk meningkatkan hasil produksi. Agar peran *Supply Chain Management* dapat diterapkan secara efektif, maka UKM Larasati perlu menyediakan database yang memadai terkait *supplier* bahan baku maupun distributor hasil produksi minuman sari buah.

²⁷ Fauzan Aziz, Retno Setyorini, Yulia Nur Hasanah, “Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung”, *Ekonomi Islam*, Vol. 7, No. 1, 2021.

Adapun *Relevansi* atau hubungan kesamaan diantara penelitian terdahulu dengan penelitian yang peneliti lakukan adalah sama-sama membahas mengenai *Supply Chain Management* pada bidang makanan terkait dengan pengadaan bahan baku dari distributor atau *supplier*. Adapun perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian yang peneliti lakukan adalah dari kehalalan produk. Pada penelitian terdahulu hanya membahas mengenai *Supply Chain Management* dan tidak ada pembahasan mengenai kehalalan produk, namun pada penelitian yang peneliti lakukan terdapat pembahasan mengenai kehalalan produk atau *Halal Supply Chain Management*.²⁸

F. Kerangka Teori

1. Teori Manajemen

Manajemen adalah proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan usaha-usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya organisasi lainnya agar mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan.²⁹

Manajemen adalah ilmu seni dan ilmu perencanaan, pengorganisasian, pemotivasian, dan pengendalian terhadap orang dan mekanisme kerja untuk mencapai tujuan.³⁰

Dari segi fungsi, manajemen terbagi menjadi empat fungsi, yaitu *POAC*:³¹

a. Fungsi Perencanaan (*Planning*),

Perencanaan adalah proses mendefinisikan tujuan organisasi, membuat strategi untuk mencapai tujuan itu, dan mengembangkan rencana aktivitas kerja organisasi.

b. Fungsi Perorganisasian (*Organizing*),

Pengorganisasian merupakan pengumpulan kegiatan yang diperlukan, yaitu menetapkan susunan organisasi serta tugas dan fungsi-fungsi dari setiap unit yang ada dalam organisasi, serta menetapkan kedudukan dan sifat hubungan antara masing-masing unit tersebut.

c. Fungsi Pengarahan (*Actuating*)

Pengarahan yaitu usaha menggerakkan anggota-anggota organisasi atau perusahaan sedemikian rupa sehingga mereka berkeinginan dan berusaha untuk mencapai sasaran dan tujuan perusahaan secara maksimal.

d. Fungsi Pengendalian (*Controlling*)

Pengendalian dapat diartikan sebagai proses penentuan apa yang dicapai, pengukuran, dan koreksi terhadap aktivitas pelaksanaan dan bilamana perlu mengambil tindakan korektif sehingga pelaksanaan dapat berjalan menurut rencana.

²⁸ Uraika Mudhifatul Jannah dan Zariat Nyndia Rahmawati, "Analisis Perencanaan *Supply Chain Management* (SCM) pada Produksi Minuman Sari Buah UKM Larasati", *Ekonomi dan Ilmu Sosial*, Vol. 5,

²⁹ Syarif Usman, *Manajemen Risiko dalam Industri*, CV. Mandar Maju (Bandung;2018), hlm.6.

³⁰ *Ibid.*,

³¹ *Ibid.*, hlm.7.

Adapun unsur-unsur manajemen adalah sebagai berikut : Manajemen terdiri dari enam unsur (6 M) yaitu; *Man, Money, Method, Materials, Machines, dan Market*.³²

a. *Man* (Manusia)

Dalam manajemen, faktor manusia adalah yang paling menentukan. Manusia yang membuat tujuan dan manusia pula yang melakukan proses untuk mencapai tujuan. Tanpa ada manusia tidak ada proses kerja, sebab dasarnya manusia adalah makhluk kerja.

b. *Money* (Uang)

Uang merupakan salah satu unsur yang tidak dapat diabaikan. Uang merupakan alat tukar dan alat pengukur nilai. Besar-kecilnya hasil kegiatan dapat diukur dengan jumlah uang yang beredar dalam perusahaan. Oleh karena itu, uang merupakan alat (*tools*) yang penting untuk mencapai tujuan karena segala sesuatu harus diperhitungkan secara rasional. Hal ini akan berhubungan dengan berapa uang yang harus disediakan untuk membiayai gaji tenaga kerja, alat-alat yang dibutuhkan dan harus dibeli serta berapa hasil yang akan dicapai suatu organisasi.

c. *Materials* (Bahan-bahan)

Materi terdiri dari bahan setengah jadi, dan bahan jadi. Dalam dunia usaha untuk mencapai hasil yang baik, selain manusia yang ahli dalam bidangnya, juga harus menggunakan bahan atau materi sebagai salah satu sarana. Sebab materi dan manusia tidak dapat dipisahkan, tanpa materi tidak akan tercapai hasil yang dikehendaki.

d. *Machines* (Mesin)

Dalam kegiatan perusahaan, mesin sangat diperlukan. Penggunaan mesin akan membawa kemudahan atau menghasilkan keuntungan yang lebih besar serta menciptakan efisiensi kerja.

e. *Method* (Metode)

Dalam pelaksanaan kerja diperlukan metode-metode kerja. Tata cara kerja yang baik akan memperlancar jalannya pekerjaan. Sebuah metode dapat dinyatakan sebagai penetapan cara pelaksanaan kerja suatu tugas dengan memberikan berbagai pertimbangan-pertimbangan kepada sasaran, fasilitas-fasilitas yang tersedia dan penggunaan waktu, serta uang dan kegiatan usaha.

f. *Market* (Pasar)

Memasarkan produk barang sudah tentu sangat penting, sebab bila barang yang diproduksi tidak laku maka proses produksi barang akan berhenti. Artinya proses kerja tidak akan berlangsung. Oleh karena itu penguasaan pasar dalam arti menyebar hasil produksi merupakan faktor penentu dalam perusahaan.

Dalam kaitannya dengan *Halal Supply Chain Management (HSCM)*, manajemen sangatlah dibutuhkan yakni dalam rangka untuk mengetahui perencanaan, pengorganisasian, pemberian motivasi, juga pengawasan terkait dengan segala sesuatu yang berkaitan dengan rantai pasok agar dalam kegiatan *Halal*

³² Syarif Usman, *Manajemen Risiko...*, hlm.8.

Supply Chain Management kehalalan suatu produk dapat terpelihara hingga sampai ke tangan konsumen akhir.³³

2. Teori Rantai Pasokan (*Supply Chain*)

Supply Chain merupakan jaringan perusahaan-perusahaan yang bekerja secara bersama-sama dengan tujuan menciptakan dan mengantarkan suatu produk sampai ke tangan akhir.³⁴ *Supply Chain* merupakan sekumpulan aktivitas dan keputusan yang saling terkait untuk mengintegrasikan pemasok, manufaktur, gudang, jasa transportasi, pengecer dan konsumen secara efisien. *Supply Chain* atau rantai pasokan merupakan segala aktivitas yang terintegrasi.³⁵

Menurut pendapat Indrajit dan Djokopranoto, ada beberapa pemain atau pelaku yang ada pada *Supply Chain* antara lain :³⁶

- a. *Supplier*
- b. Manufaktur
- c. Distribusi
- d. *Retail*
- e. *Customer*

Supply Chain dimulai dari adanya bahan baku, bahan mentah yang dibeli oleh *supplier* dan kemudian bahan mentah tersebut diolah di dalam pabrik sehingga menjadi bahan jadi yang kemudian didistribusikan ke *customer*.³⁷ *Supply Chain* menunjukkan adanya rantai yang panjang yang dimulai dari *supplier* sampai pelanggan. Berikut ini merupakan pemain atau pelaku utama yang terlibat dalam *supply chain* :³⁸

- a. *Suppliers* : Rantai pada *Supply Chain* dimulai dari sini, yang merupakan sumber penyedia bahan pertama. Dari sini rantai penyaluran barang akan dimulai. Bahan pertama bisa dalam bentuk bahan mentah, bahan baku, bahan penolong, suku cadang, atau barang dagang.
- b. Manufaktur : Rantai kedua yaitu manufaktur, merupakan tahapan tempat mengolah bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi (*finishing*) yang nantinya digunakan untuk memenuhi kebutuhan *customer*.
- c. Distribusi : Dalam tahap ini, barang jadi yang dihasilkan disalurkan kepada pelanggan.
- d. *Retail* : Merupakan kegiatan menjual barang secara langsung kepada konsumen akhir dan termasuk juga kegiatan menyalurkan barang ke toko pengecer.
- e. *Customer* : Merupakan rantai terakhir yang dilalui dalam *supply Chain*. *Customer* merupakan individu atau seseorang yang menggunakan produk dari sebuah perusahaan atau organisasi.

³³ *Ibid.*,

³⁴ Pujawan, Nyoman, Mahendrawathi, *Supply Chain Management*, Edisi 3, (Yogyakarta : 2017), hlm.5.

³⁵ Frindolin Andry Susanto, *Analisis...*, hlm.5.

³⁶ Indrajit, Djokopranoto, "*konsep Manajemen Supply Chain : Cara Baru Memandang Mata Rantai Penyediaan Barang*", PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, (Jakarta:2002), hlm. 20

³⁷ Muhammad Arif, "*Supply Chain Management*", CV.Budi Utama, (Yogyakarta:2018), hlm.15

³⁸ *Ibid.*,

Terdapat 3 komponen utama rantai pasokan yaitu :

- a. Rantai pasokan hulu (*Upstream Supply Chain*) meliputi berbagai aktivitas perusahaan dengan para penyalur, meliputi kegiatan berupa transfer barang, pengadaan bahan baku, dan bahan pendamping.³⁹
- b. Rantai pasokan internal (*Internal Supply Chain*) meliputi semua proses pemasukan barang ke gudang yang digunakan sampai pada proses produksi. Aktivitas utamanya antara lain produksi dan pengendalian persediaan.⁴⁰
- c. Rantai pasokan hilir (*Downstream Supply Chain*) meliputi semua aktivitas yang melibatkan pengiriman produk kepada pelanggan.⁴¹

Adapun strategi yang digunakan dalam rantai pasokan atau *Supply Chain* untuk memperoleh barang atau jasa dari luar adalah sebagai berikut:⁴²

- a. Strategi banyak pemasok. Strategi ini merupakan strategi memilih lebih dari satu pemasok agar rantai pasokan perusahaan tidak terputus dan tetap dapat melanjutkan kegiatan produksi tanpa khawatir terhadap persediaan bahan.
- b. Strategi sedikit pemasok. Strategi ini adalah strategi yang digunakan perusahaan untuk menentukan hubungan kemitraan atau kerjasama dengan sedikit pemasok akan tetapi dalam jangka waktu panjang.
- c. Strategi Integritas *vertikal*. Strategi integritas *vertikal* merupakan strategi yang digunakan perusahaan dalam mengembangkan kemampuan memproduksi barang atau jasa yang sebelumnya diperoleh dari pemasok.
- d. Strategi Jaringan *keiretsu*. Strategi jaringan *keiretsu* yaitu strategi yang digunakan perusahaan dengan mengkombinasi dari sedikit pemasok dengan integrasi *vertikal*.
- e. Strategi Perusahaan virtual. Strategi perusahaan virtual merupakan strategi perusahaan dalam mengembangkan perusahaan di dunia maya yang menggunakan pemasok sesuai kebutuhan.

3. Teori Manajemen Rantai Pasokan (*Supply Chain Management*)

Menurut Heizer dan Rander, *Supply Chain Management* adalah suatu kegiatan pengelolaan berbagai kegiatan atau aktivitas dalam rangka mendapatkan bahan mentah dan mengolah menjadi barang setengah jadi serta barang jadi juga, kemudian mengirimkan produk tersebut ke konsumen melalui sistem distribusi.⁴³

Daft mendefinisikan *Supply Chain Management* sebagai istilah bagi pengelolaan rantai pemasok dan pembeli, yang mencakup semua tahap pemerosesan dari pembelian bahan baku sampai pendistribusian barang jadi kepada konsumen akhir.⁴⁴

³⁹ Lukman, "*Supply Chain Management*", CV. Cahaya Bintang Cemerlang, (Gowa : 2021), hlm. 15

⁴⁰ *Ibid.*,

⁴¹ *Ibid.*, hlm.16

⁴² *Ibid.*, hlm.13

⁴³ *Ibid.*, hlm.7

⁴⁴ *Ibid.*,

Supply Chain Management adalah manajemen rantai pasokan yang integritas aktivitasnya melakukan pengadaan bahan dan pelayanan. Perubahan menjadi barang setengah jadi dan produk akhir, serta pengiriman ke pelanggan.⁴⁵

Menurut Deitiana *Supply Chain Management* merupakan suatu manajemen yang berupa aliran barang, informasi, dan *finance* melalui rantai pasokan dari manufaktur menuju distributor kemudian *retailer*.⁴⁶

Jadi kesimpulannya bahwa *Supply Chain Management* tidak hanya berorientasi pada urusan internal melainkan termasuk urusan eksternal yang menyangkut hubungan dengan perusahaan-perusahaan *partner*. Selain itu perusahaan juga dituntut agar berkoordinasi dan berkolaborasi dengan baik bersama perusahaan *partner* agar mencapai tujuan bersama yakni kepuasan konsumen.

Prinsip-prinsip yang ada dalam *Supply Chain Management* adalah sebagai berikut.⁴⁷

- a. Prinsip integrasi merupakan prinsip yang menjadi satu kesatuan yang kompak dan menyadari adanya saling ketergantungan.
- b. Prinsip jejaring merupakan prinsip yang memiliki hubungan kerja yang selaras.
- c. Prinsip ujung ke ujung merupakan proses pemasok hulu konsumen hilir.
- d. Prinsip saling ketergantungan merupakan prinsip yang mencapai manfaat bersaing yang diperlukan untuk bekerja sama yang saling menguntungkan.
- e. Prinsip komunikasi merupakan prinsip jaringan untuk ketepatan informasi dan material.

4. Teori Manajemen Rantai Pasokan Halal (*Halal Supply Chain Management*)

Halal Supply Chain Management merupakan kegiatan rantai pasokan halal yang dimulai dari titik asal hingga ke titik konsumsi yang meliputi kegiatan: perdagangan, sumber, transportasi, penanganan produk, inventaris manajemen, pengadaan dan manajemen pemesanan yang harus mengikuti syariah Islam.⁴⁸

Kegiatan dalam pelaksanaan proses kehalalan membutuhkan pendekatan rantai pasokan dimana rantai nilai dan kegiatan rantai pasokan harus dilakukan sesuai dengan syariat Islam. *Halal Supply Chain Management* sangat penting dilaksanakan oleh pemilik usaha agar menjamin kehalalan produk yang diperjual belikan. Dalam rangka melakukan kegiatan rantai pasokan halal maka pelaksanaan kegiatannya pun dari awal hingga akhir harus sesuai dengan syariat Islam. Perbedaan rantai pasokan halal dengan rantai pasokan konvensional adalah dari segi tujuan pelaksanaannya, jika rantai pasokan halal bertujuan untuk menjaga kehalalan produk dari awal hingga akhir, maka rantai pasokan konvensional bertujuan untuk mencapai keuntungan dari proses tersebut.⁴⁹

⁴⁵ Nurhidma, "Analisis Supply Chain Management dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya pada PT.Hutama Tirta Makasar", (*Skripsi*, Universitas Muhamadiyah, Makasar, 2017), hlm.7.

⁴⁶ *Ibid.*,

⁴⁷ Lukman, "*Supply...*" hlm. 30

⁴⁸ Aisya Isnaeni, *Implementasi...*, hlm.37.

⁴⁹ *Ibid.*, hlm.38.

Manajemen rantai pasok halal merupakan sebuah sistem yang terkontrol dan terstruktur sesuai dengan standar nilai-nilai keislaman dari keseluruhan proses produksi. Tujuan dari manajemen rantai pasok halal adalah tidak lain untuk memaksimalkan dan menjamin kehalalan serta keunggulan dari suatu komoditas.⁵⁰

Tieman menyebutkan bahwa dasar utama rantai pasok halal adalah informasi yang mengalir dalam setiap rantai pasok harus sesuai dengan prinsip-prinsip hukum syariah.⁵¹ Terdapat beberapa faktor yang menjadi kunci sukses rantai pasok halal yaitu dukungan pemerintah, aset khusus, teknologi informasi, sumber daya manusia, hubungan kolaborasi, sertifikasi halal, dan ketelusuran halal.⁵² Dukungan pemerintah dalam kesuksesan rantai pasok halal berupa dukungan untuk membantu dan mempromosikan industri halal seperti mendirikan otoritas sertifikasi halal, menyediakan insentif untuk bisnis halal, mendanai penelitian tentang studi terkait halal melalui universitas dan lembaga penelitian, dan menyelenggarakan pelatihan halal untuk praktisi industri.⁵³

Halal Supply Chain Management adalah manajemen rantai pasok halal yang digunakan untuk menganalisis bagaimana cara suatu usaha kuliner dalam menyediakan stok dan mengurus penyediaan barang mentah yang akan diolah menjadi barang jadi yang bisa dibeli oleh konsumen atau sampai kepada konsumen. *Halal Supply Chain Management* adalah proses mengatur dan menilai bagaimana barang mentah tersebut terjaga kehalalannya hingga sampai ke tangan konsumen. Kegiatan menganalisis kehalalan produk dari distributor pertama hingga diolah kemudian sampai di tangan konsumen menjadi penting ketika tuntutan pasar meningkat mengenai produk halal.

Industri makanan halal menjadi isu penting di Indonesia, banyaknya penyedia tempat makan dan perkembangan teknologi yang semakin pesat memberikan tantangan dalam menjamin kualitas kehalalan produk. Dalam Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menegaskan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.⁵⁴ Maka dengan adanya peraturan pemerintah mengenai hal tersebut, semua industri penyediaan makanan di Indonesia seperti warung dan restoran harus menjamin kehalalan produk yang diperdagangkan. Manajemen rantai pasok halal adalah salah satu kunci dalam penerapan prinsip halal. Semua proses penyediaan bahan, pemrosesan, pengemasan, penyajian yang tercakup dalam proses rantai pasok menjadi ukuran dalam penentuan halalnya produk pangan pengolahan industri makanan atau industri kuliner.

⁵⁰ Miftahul Hasanah, Abd. Rohman Fahrudin, *Analisis...*, hlm.76.

⁵¹ Tieman, Marco, "The Application of Halal in Supply Chain Management: In-depth Interviews", *Islamic Marketing*, Vol.2, 186-195, 2011, hlm.88.

⁵² Ab Talib, M., Hamid, A., & Zulfakar., "Halal Supply Chain Critical Success Factors: A Literature Review", *Islamic Marketing*, Vol. 6, 44 – 71, 2015, hlm.89.

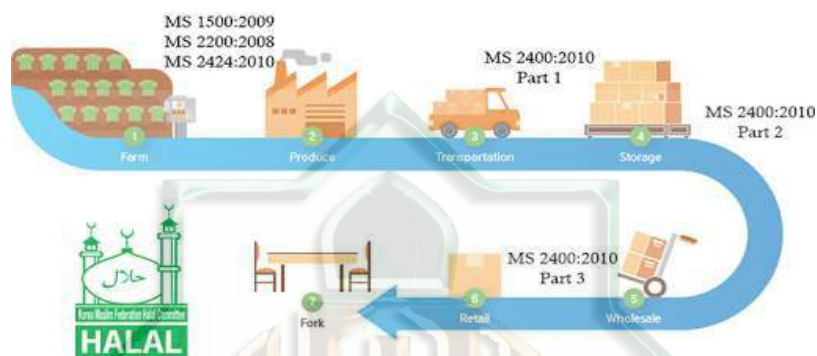
⁵³ Frindolin Andry Susanto, *Analisis...*, hlm.12.

⁵⁴ Aisyah Isnaeni, *Implementasi...*, hlm.5.

Upaya dalam mewujudkan *Halal Supply Chain Management (HSCM)* setidaknya terdapat tahapan yang harus terpenuhi, yaitu :⁵⁵

- a. Sumber daya manusia
- b. Pengadaan halal (*halal procurement*)
- c. Manufaktur halal
- d. Halal logistik dan distribusi
- e. Label dan kemasan halal
- f. Kontrol kualitas halal

Gambar 1.1. *Halal Supply Chain Management*



Sumber: <https://encryptedtbn0.gstatic.com/images>.

5. *Halal Supply Chain Management* dalam Perspektif *Maqashid Syariah*

As-Syatibi menjelaskan dalam konsep *Maqashid Syariah* menitik beratkan pada bentuk kemaslahatan yang di dalamnya terdapat beberapa aspek hukum yang harus terpenuhi. Dalam konteks ekonomi Islam, *maqashid syariah* dipilih untuk mengukur kesesuaian dari tujuan akhir sebuah kegiatan *muamalah* dengan beberapa indikator yang telah disesuaikan.⁵⁶

Dalam kehidupan sehari-hari, kata halal identik dikaitkan dengan kata sifat *thayyiban* yang berarti baik, sehingga kata *halalan thayyiban* diartikan sebagai sesuatu yang baik dan menyenangkan. Al-Qur'an menuntut seluruh umat muslim agar selalu mengkonsumsi makanan halal yang baik lagi menyenangkan bagi mereka. Makanan yang diharamkan oleh Allah SWT adalah makanan yang berguna bagi tubuh, tidak merusak, tidak menjijikkan, enak, tidak kadaluarsa, tidak mengandung racun, tidak bertentangan dengan perintah Allah SWT. Sehingga disimpulkan bahwa sesuatu yang halal sudah pasti baik, bersih, higienis, dan sehat tentunya.⁵⁷

⁵⁵ Miftahul Hasanah, Abd. Rohman Fahrudin, *Analisis...*, hlm.76.

⁵⁶ *Ibid.*, hlm.75.

⁵⁷ Aisya Isnaeni, *Implementasi...*, hlm.33.

Dalam Al-Qur'an dijelaskan bahwa sebagai seorang muslim wajib mengonsumsi makanan halal dan baik.

"يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوطَ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ"

*"Wahai manusia, makanlah dari makanan yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan; karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu."*⁵⁸

Makanan halal adalah makanan yang diperbolehkan syariat untuk dikonsumsi baik dari zatnya, cara memperolehnya, dan cara mengolahnya. Makanan yang baik adalah makanan yang berguna bagi kesehatan dan tidak membahayakan bagi kesehatan tubuh. Sedangkan yang dimaksud makanan haram adalah makanan yang dilarang syariat untuk dikonsumsi, dan apabila dikonsumsi maka akan mendapatkan dosa namun apabila berada dalam keadaan terpaksa dan tidak menemukan makanan lain selain makanan tersebut dan jika tidak mengonsumsi makanan tersebut akan menyebabkan kehilangan nyawa, maka makanan tersebut boleh untuk dikonsumsi. Adapun kriteria makanan halal harus memenuhi kriteria sebagai berikut :⁵⁹

a. Halal zat nya

Makanan yang halal menurut zatnya adalah makanan yang dari dasarnya halal untuk dikonsumsi dan telah ditetapkan kehalalannya dalam Al-Qur'an dan Hadist.⁶⁰

b. Halal cara memperolehnya

Makanan yang halal adalah makanan yang diperoleh dengan cara yang baik dan sah. Makanan halal bisa saja berubah menjadi haram apabila cara memperoleh makanan tersebut dengan jalan *batil*.

c. Halal cara pengolahannya

Makanan halal bisa berubah menjadi haram apabila pengolahannya tidak sesuai dengan syariat agama Islam. Semua makanan halal apabila diolah dengan cara haram dan melanggar syariat agama maka makanan tersebut akan berubah status menjadi haram. Untuk itu perlu untuk diperhatikan tata cara pengolahan makanan maupun minuman agar tetap terjaga ke halalannya sampai akhir.

Indonesia sebagai negara dengan mayoritas beragama Islam mengukur tingkat kehalalan sesuatu dengan merujuk pada sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang bertugas untuk mengeluarkan fatwa tertulis tentang kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Fatwa tertulis tersebut dikeluarkan dalam bentuk sertifikat sebagaimana telah diatur dalam Undang-Undang No. 33 Tahun

⁵⁸ Qs. Al-Baqarah [2]: 168.

⁵⁹ Ya'qub, Mustafa Ali.. *"Kriteria Halal-Haram untuk Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadits"*.Pustaka Firdaus. (Jakarta:2020), hlm.23

⁶⁰ *Ibid*,

2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) Pasal 1 menjelaskan bahwa sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Masa berlaku sertifikat halal MUI adalah selama dua tahun.⁶¹

Adanya kewajiban bagi produsen untuk mempertahankan kehalalan produk sesuai dengan persyaratan halal maka kegiatan *HSCM* atau *Halal Supply Chain Management* sangatlah dibutuhkan. Kegiatan ini mencakup kegiatan rantai pasok halal yang harus memperhatikan semua elemen kehalalan suatu produk agar terciptanya rasa keamanan, kepercayaan, kebersihan, dan produk bebas kontaminasi zat haram.

Label halal dalam suatu produk dapat membantu meningkatkan penjualan dari produk tersebut karena konsumen akan lebih memilih produk yang ber-label halal dikarenakan rasa percaya yang baik walaupun hanya melihat dari segi kemasan.

Nilai-nilai dan tujuan *syara* yang termaktub di dalam Al-Qur'an dan Al-Hadist serta mempertimbangkan kemaslahatan umum bahwa *Halal Supply Chain Management* atau rantai pemasok halal menjadi bagian penting dalam menjamin kehalalan suatu produk. Maka menurut perspektif *maqashid syariah* mengacu pada 5 hal yaitu :⁶²

- a. *Hifdzu Din*. *Halal Supply Chain Management* dalam konteks ini sangat memenuhi aspek *Hifdzu Din* karena mengkonsumsi makanan halal merupakan suatu kewajiban bagi umat Islam yang di syariatkan di dalam Al-Qur'an dan Al-Hadist.
- b. *Hifdzun Nafs*. Tujuan menjaga jiwa, *Halal Supply Chain Management* memelihara manusia dari mengkonsumsi yang batil dan dapat merusak kesehatan serta akal nya. Konsumsi yang halal bertujuan menjamin manusia untuk dapat hidup sehat dan mempertahankan kehidupannya.
- c. *Hifdzun Nasl*. Tujuan menjaga keturunan. Memakan makanan halal adalah salah satu perwujudan dari *Hifdzun Nasl*. Tujuan menjaga keturunan dengan memakan makanan halal penting bagi manusia sebagai penghidupan yang layak serta memberikan *tarbiyah* (pendidikan) sejak dini mengenai syariat Islam.
- d. *Hifdzul Mal*. Tujuan menjaga harta benda, aspek ini menjadi point penting karena tujuan hidup manusia selain berupaya untuk mendekati diri kepada sang pencipta, manusia juga dituntut untuk mencari nafkah untuk memenuhi kebutuhannya.
- e. *Hifdzul Aql*. Tujuan menjaga akal menjadi sumber pengetahuan dan modal utama bagi manusia untuk senantiasa belajar dan menggunakan akal untuk menumbuhkan jiwa kreatifitas dan inovasi.⁶³

⁶¹ Aisya Isnaeni, *Implementasi...*, hlm.35.

⁶² Miftahul Hasanah.,Abd. Rohman Fahrudin, *Analisis...*, hlm.77.

⁶³ *Ibid.*,

G. Metode Penelitian

1. Jenis Penelitian

Penelitian ini bersifat kualitatif, dengan menggunakan metode pendekatan observasional dan jenis penelitian deskriptif,⁶⁴ yaitu penelitian yang menggambarkan hasil analisis *Halal Supply Chain Management* usaha kuliner di Rumah Makan Taliwang Kania Cakranegara.⁶⁵

2. Tempat dan waktu penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus sampai bulan November 2022 di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, Kecamatan Cakranegara, Kota Mataram Provinsi NTB.

3. Sumber Data

Sumber data utama dalam penelitian kualitatif adalah kata-kata dan tindakan, selebihnya adalah data tambahan seperti dokumen dan lain-lain.⁶⁶

Sumber data pada penelitian ini berasal dari pemilik Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania Cakranegara. Pemilihan sumber data berdasarkan pada pemegang kekuasaan penuh terhadap pelaksanaan penjualan dan pemasaran Ayam Bakar Taliwang di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania.

Penelitian ini dilakukan dengan teknik wawancara terhadap informan serta melakukan observasi untuk mengetahui lebih detail mengenai analisis *Halal Supply Chain Management* pada usaha kuliner di Rumah Makan Taliwang Kania. Penelitian ini akan lebih fokus untuk melihat bagaimana pelaksanaan *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan Kania dengan melaksanakan metode survei secara langsung (observasi) dengan jenis penelitian deksriptif.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini ada dua, yaitu sumber data primer dan sumber data sekunder dengan rincian sebagai berikut:⁶⁷

a. Sumber Data Primer

Sumber Data Primer merupakan sumber pertama dimana sebuah data dihasilkan.⁶⁸ Sumber data primer merupakan data yang diperoleh dari narasumber secara langsung yakni pemilik Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania. Data primer diperoleh melalui dua cara yaitu :⁶⁹

- 1) Observasi, yang bertujuan untuk mengumpulkan data tentang keadaan atau kegiatan yang dilakukan objek penelitian yang berkaitan dengan *Halal Supply Chain Management*.

⁶⁴ Sugiyono, *Memahami Penelitian Kualitatif*, (Bandung; Alfabeta, 2010), hlm.60.

⁶⁵ *Ibid.*,

⁶⁶ Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Sosial & Ekonomi : Format-Format Kuantitatif dan Kualitatif untuk Sosiologi, Kebijakan Publik Komunikasi, Manajemen dan Pemasaran* (Jakarta: Pustaka Media Group, 2013), hlm.48.

⁶⁷ Nursapiah, *Penelitian Kualitatif*, (Sumatera : Wal Ashri Publishing, 2020), hlm.43

⁶⁸ *Ibid.*,

⁶⁹ *Ibid.*,

- 2) Wawancara yang dilakukan dengan pengelola, khususnya pengelola bagian produksi, *supplier*, para karyawan bagian pergudangan, karyawan bagian produksi, karyawan bagian *service* pesanan pelanggan, karyawan bagian *delivery order*, serta para konsumen di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania untuk mengetahui secara langsung informasi mengenai *Halal Supply Chain Management* yang ada di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania.⁷⁰

b. Sumber Data Sekunder

Sumber data sekunder adalah sumber data kedua sesudah sumber data primer.⁷¹ Sumber data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung melalui media perantara yang berupa dokumen-dokumen, catatan, arsip perusahaan yang mendukung terhadap fokus penelitian.⁷²

4. Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan beberapa cara guna mendapatkan serta mengumpulkan data yang jelas, spesifik dan mendalam. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian kualitatif sebagai berikut :⁷³

a. Wawancara

Di dalam buku metodologi penelitian, wawancara didefinisikan sebagai proses tanya jawab dalam penelitian yang berlangsung secara lisan antara dua orang atau lebih dengan bertatap muka, mendengarkan secara langsung informasi-informasi atau keterangan-keterangan.⁷⁴ Jadi, yang dimaksud dengan wawancara adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan tatap muka secara langsung atau pewawancara dengan narasumber dimana pewawancara mengajukan sejumlah pertanyaan yang harus dijawab secara lisan oleh narasumber.⁷⁵

Wawancara dapat dilakukan secara terstruktur maupun tidak terstruktur dan dapat dilakukan melalui tatap muka (*face to face*) maupun dengan menggunakan telpon.⁷⁶

1) Wawancara Terstruktur

Wawancara terstruktur dilakukan ketika peneliti sudah mengetahui secara pasti informasi yang akan diperoleh dari hasil wawancara. Ketika melakukan wawancara terstruktur, peneliti sudah mempunyai alternatif jawaban yang telah disiapkan sebelumnya dan pertanyaan yang diajukan sudah disusun secara terperinci. Untuk mendukung jalannya wawancara, biasanya peneliti menggunakan alat bantu berupa *tape recorder*, brosur dan materi lain yang dapat memperlancar pelaksanaan wawancara.

⁷⁰ Nursapiah, *Penelitian...*, hlm.44

⁷¹ *Ibid.*,

⁷² *Ibid.*, hlm.45

⁷³ *Ibid.*, hlm.56

⁷⁴ *Ibid.*,

⁷⁵ *Ibid.*,

⁷⁶ *Ibid.*, hlm.57

2) Wawancara Tidak Terstruktur

Wawancara tidak terstruktur dilakukan dengan bebas. Peneliti hanya menggunakan pedoman wawancara yang hanya berupa garis besar permasalahan. Pertanyaan yang diajukan kepada narasumber hanya berupa poin-poinnya saja. Dalam melakukan wawancara tidak terstruktur, peneliti belum mengetahui secara pasti informasi yang akan diperoleh, sehingga peneliti harus mendengarkan jawaban yang diceritakan oleh narasumber dengan baik.

Wawancara merupakan suatu kegiatan yang dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan pada narasumber atau informan secara langsung melalui tatap muka guna memperoleh keterangan yang mendalam.⁷⁷ Maka dari itu, peneliti hendak melakukan wawancara dengan mengajukan beberapa pertanyaan secara langsung kepada :

- 1) Pemilik kandang untuk menggali informasi tentang proses pembesaran ayam sehingga bisa memastikan kehalalannya.
- 2) Pelaku distributor yang merupakan tindak lanjut dari kandang pembesaran ayam, tujuannya untuk memastikan pengirimannya.
- 3) Tempat penyembelihan dan pembersihan ayam, untuk mengetahui tindak lanjut sebelum sampai ke konsumen.
- 4) Rumah Makan Taliwang Kania sebagai *retail* dan tempat pengolahan ayam sehingga ayam siap untuk diperjual belikan dan sampai kepada konsumen.

Ketika melakukan wawancara, maka harus ada responden. Responden merupakan seseorang yang penting dalam melakukan teknik wawancara karena mereka merupakan sumber informasi utama. Dalam melakukan wawancara kita perlu untuk menjalin hubungan yang baik dan akrab dengan responden untuk menciptakan suasana yang nyaman.⁷⁸

b. Metode Observasi

Observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis.⁷⁹ Observasi adalah pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diselidiki.⁸⁰ Observasi atau pengamatan biasa disebut dengan pengumpulan data yang digunakan untuk mendapatkan dan menghimpun data penelitian.

c. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi adalah metode yang dilakukan untuk menggali data secara historis dalam penelitian. Biasanya hasil data tersebut berupa dokumen

⁷⁷ Nursapiah, *Penelitian...*, hlm.57

⁷⁸ *Ibid.*, hlm.58

⁷⁹ *Ibid.*,

⁸⁰ *Ibid.*,

baik internal maupun eksternal. Cara pengambilan datanya didapatkan secara tidak langsung dari subjek penelitian.⁸¹

5. Teknik Pengolahan Data

a. Reduksi Data

Reduksi data adalah kegiatan melakukan pemeriksaan kembali seluruh data yang diperoleh dari lapangan dengan melakukan penelitian dan penyederhanaan, kemudian mentransformasikan data agar menemukan relevansi dari penelitian yang dilakukan.⁸² Reduksi data bertujuan untuk memudahkan peneliti mendapatkan data yang spesifik.

Reduksi data merupakan tahapan penyederhanaan, penggolongan, dan membuang yang data yang tidak perlu sehingga dapat menghasilkan informasi yang bermakna dan memudahkan untuk menarik kesimpulan.⁸³

b. Penyajian data

Penyajian data merupakan hasil reduksi yang telah menjadi sekumpulan informasi atau data yang sifatnya lebih mudah dipahami. Dalam langkah ini, peneliti menyusun data relevan sesuai dengan rumusan masalah sehingga memudahkan untuk menjawab permasalahan dalam suatu penelitian.⁸⁴

c. Menarik Kesimpulan

Menarik kesimpulan adalah kegiatan menyimpulkan data berdasarkan analisis data yang didapatkan secara fakta dan merupakan akhir dari jawaban rumusan masalah yang ada.⁸⁵

6. Teknik analisis data

Teknik analisis data diartikan sebagai cara melaksanakan analisis terhadap data, dengan tujuan mengolah data tersebut untuk menjawab rumusan masalah. Tahapan analisis data sebagai berikut :⁸⁶

a. Langkah 1: Mempersiapkan Data Untuk Dianalisis

Dalam mempersiapkan data untuk dianalisis, langkah yang harus dilakukan adalah transkripsi wawancara, men-*scanning* materi, menulis atau mengetik data lapangan, serta mengklarifikasikan data terkait dengan *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania tersebut ke dalam jenis yang berbeda tergantung dari sumber informasi yang didapatkan.

⁸¹ Aan Supriyanto, *Supply...*, hlm.31.

⁸² Rully Indrawan dan Poppy Yaniawati, *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Campuran untuk Manajemen, Pembangunan, dan Pendidikan*, (Bandung; PT.Afrika Aditama. 2017),hlm.155.

⁸³ Aan Supriyanto. *Supply...*, hlm.32.

⁸⁴ *Ibid.*,

⁸⁵ *Ibid.*, hlm.33.

⁸⁶ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan : Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, (Bandung; Alfabeta, 2015). hlm.333

b. Langkah 2: Tahap Eksplorasi

Eksplorasi merupakan tahapan menelaah data hasil dari penelitian yang telah didapatkan terkait dengan *Halal Supply Chain Management*. Dalam tahapan ini, peneliti melakukan eksplorasi dengan cara membaca, berpikir, serta membuat catatan penting terkait dengan hasil penelitian.

c. Langkah 3: Fase Reduksi Data

Reduksi adalah langkah untuk menganalisis data lebih detail dengan mengkodekan data hasil penelitian. Proses koding data berfungsi untuk mendeskripsikan *setting*, orang, kategori, tema yang akan dianalisis. Pada langkah ini, peneliti dapat membuat kode untuk mendeskripsikan informasi yang didapatkan kemudian menganalisisnya.

d. Langkah 4: Membentuk Kerangka Analitik

Membentuk kerangka analitik menunjukkan bagaimana deskripsi dan tema hasil dari penelitian terkait dengan pelaksanaan *Halal Supply Chain Management*. Dalam langkah ini, data hasil penelitian disajikan kembali dalam bentuk narasi atau laporan kualitatif. Pendekatan ini meliputi pembahasan tentang kronologi peristiwa, tema-tema tertentu atau tentang keterhubungan antar tema.

e. Langkah 5: Menginterpretasi Atau Memaknai Data

Langkah selanjutnya adalah memaknai data, yakni peneliti menegaskan apakah hasil penelitiannya merupakan pertanyaan baru yang perlu dijawab atau pertanyaan yang muncul dari data dan analisis, dan bukan hasil dari ramalan penelitian.

Tahapan analisis data pada penelitian terkait pelaksanaan *Halal Supply Chain Management* pada industri Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania dibagi menjadi empat bagian kegiatan, antara lain :

- 1) Persiapan Produksi
- 2) Proses Produksi
- 3) Proses Distribusi
- 4) Konsumsi

7. Teknik Keabsahan Data

Pengecekan keabsahan data dalam penelitian kualitatif dilakukan dengan *Uji Credibility* (validitas internal), *Transferability* (validitas eksternal), *Dependability* (reabilitas) dan *Confirmability* (obyektifitas). Adapun rincian dari teknik keabsahan data adalah :⁸⁷

a. Uji *Credibility*

Uji kredibilitas dilakukan dengan cara sebagai berikut: perpanjangan pengamatan, peningkatan ketekunan dalam penelitian, triangulasi, diskusi dengan sejawat, analisis kasus negatif, *member check*. Namun dalam penelitian ini hanya

⁸⁷ Sugiyono, *Metode...hlm.363*

menggunakan beberapa cara untuk menguji kepercayaan data hasil penelitian sebagai berikut.⁸⁸

1) Triangulasi : Triangulasi dalam uji kredibilitas ini diartikan sebagai pengecekan data dari berbagai sumber dengan berbagai cara dan berbagai waktu. Dengan demikian terdapat triangulasi sumber, triangulasi teknik pengumpulan data, triangulasi waktu. Namun dalam penelitian ini, peneliti menggunakan dua macam triangulasi yaitu triangulasi sumber dan triangulasi teknik.

a) Triangulasi Sumber

Triangulasi sumber dilakukan dengan cara mengecek data yang telah diperoleh melalui beberapa sumber. Data yang didapatkan dari sumber tersebut kemudian dideskripsikan, dikategorisasikan.

b) Triangulasi Teknik

Triangulasi teknik untuk mengetahui kredibilitas data yang dilakukan dengan cara mengecek data sumber yang sama dengan teknik yang berbeda, yaitu teknik observasi, wawancara, dan dokumen pendukung terhadap informan.

b. Uji *Transferability*

Pengujian *transferability* ini merupakan validitas eksternal dalam penelitian kualitatif. Validitas eksternal menunjukkan derajat ketepatan atau dapat diterapkannya hasil penelitian ke populasi dimana sampel tersebut diambil. Apabila pembaca laporan penelitian memperoleh gambaran yang jelas seperti apa suatu hasil penelitian tersebut, maka laporan ini memenuhi standar transferabilitas.⁸⁹

c. Uji *Dependability*

Dependability atau biasa disebut dengan reliabilitas. Suatu penelitian yang dikatakan reliabel apabila orang lain dapat mengulangi atau mereplikasi proses penelitian tersebut.⁹⁰ dalam penelitian kualitatif, uji *dependability* dilakukan dengan cara melakukan audit terhadap keseluruhan proses penelitian. Dalam penelitian ini, *dependability* dilakukan oleh auditor yang independen atau dosen pembimbing untuk mengaudit keseluruhan aktivitas peneliti dalam melakukan penelitian.

d. Uji *Confirmability*

Pengujian *confirmability* dalam penelitian kualitatif disebut juga dengan uji obyektifitas penelitian. Menguji *confirmability* berarti menguji hasil penelitian yang dikaitkan dengan proses yang dilakukan. Jika hasil penelitian merupakan fungsi dari proses penelitian yang dilakukan, maka penelitian tersebut telah menjadi standar *confirmability*.⁹¹

⁸⁸ Sugiyono, *Metode...*hlm.368

⁸⁹ *Ibid.*,hlm.376

⁹⁰ *Ibid.*,hlm.377

⁹¹ *Ibid.*,hlm.377

H. Sistematika Pembahasan

Pembahasan sistematis yang jelas akan memberikan kemudahan bagi para pembaca mengenai apa yang penulis telah jabarkan. Antara lain sebagai berikut :

Bab 1, berisi tentang pendahuluan, yang membahas tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat, ruang lingkup dan setting penelitian, telaah pustaka, kerangka teori, metode penelitian, dan sistematika pembahasan.

Bab 2, berisi tentang hasil dari penelitian yang meliputi pemaparan data antara lain: a) Gambaran umum lokasi penelitian, b) Penerapan *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan Kania,

Bab 3, berisi tentang pembahasan terhadap kasus penelitian terkait tentang: a) Praktek *Halal Supply Chain Management* pada Usaha Kuliner Ayam Bakar Taliwang di Rumah Makan Kania, b) Penerapan *Halal Supply Chain Management* pada Usaha Kuliner Ayam Bakar Taliwang di Rumah Makan Kania dalam perspektif *Maqashid Syariah*.

Bab 4, berisi tentang penutup, bab ini berisi tentang kesimpulan dari keseluruhan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya dan saran yang dapat disampaikan penulis melalui penulisan skripsi ini.

BAB II

PAPARAN DATA DAN TEMUAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Profil Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania

Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania saat ini terletak di Jalan Panca Usaha No. 22 F Cakranegara, Kota Mataram. Rumah makan ini telah berdiri sejak tahun 1981. Pemilik Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania bernama H. Rasyidin Na'im dan istrinya Hj. Rukaqiyah mencoba untuk membuka usaha kuliner ayam bakar Taliwang dengan bermodalkan tenda dan emperan toko yang ada di kawasan Cakranegara. Tak disangka, usaha mereka diminati banyak orang sehingga pada saat itu pemilik Rumah Makan Kania mulai menyewa sebuah ruko sebagai tempat melanjutkan usaha mereka.⁹²

Omzet yang terus meningkat memberikan kemudahan bagi pemilik Rumah Makan Kania untuk membeli sebuah ruko dan sebidang tanah kosong di kawasan Cakranegara yang sampai saat ini menjadi Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania. Rumah Makan ini melayani pembelian *take away* dan makan di tempat. Sedangkan untuk pembelian ayam bakar Taliwang yang akan dibawa keluar kota, maka pengemasannya menggunakan *beseq* yang terbuat dari anyaman bambu. Untuk menu *best seller* yang ada di Rumah Makan Kania yaitu ayam kampung bakar dan ikan gurami bakar khas Taliwang. Tidak hanya itu, banyak pilihan menu lainnya yang bisa dipesan dan dinikmati di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania. Tentunya terdapat menu pelecing kangkung dan beberok yang tidak lain adalah makanan khas Pulau Lombok. Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania dijadikan salah satu destinasi wisata kuliner yang dapat dijumpai di kawasan pertokoan Cakranegara.⁹³

Gambar 2.1 Tampak depan Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania



Sumber : Dokumentasi Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania

⁹² Siti Hajar, *Wawancara*, Pengelola Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, Cakranegara, 12 November 2022.

⁹³ *Ibid.*,

2. Visi dan Misi Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania

Adapun Visi dan Misi Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania adalah sebagai berikut :⁹⁴

Visi : “ Rasa Tradisional yang bisa dinikmati banyak kalangan”

Misi :

- a. Memberikan pelayanan yang baik bagi konsumen
- b. Menyajikan cita rasa tradisional dengan bumbu khas
- c. Menyediakan makanan halal, sehat, dan *fresh*
- d. Mempromosikan makanan dengan teknik marketing terbaik

3. Fasilitas Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania

Adapun fasilitas yang terdapat di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania adalah sebagai berikut:

a. Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi keseluruhan yang menunjang dan mendukung penyediaan stok bahan mentah sampai bahan jadi yaitu didukung dengan adanya rumah produksi meliputi : ruang dapur kotor dan dapur bersih, gudang penyimpanan bahan baku, gudang penyimpanan alat-alat produksi.

b. Peralatan Produksi

Peralatan produksi yang digunakan di Rumah Makan Taliwang Kania terdiri dari kompor dan gas, wajan, panci, teplon, perapian atau perapen, kipas angin, blender, pisau, sutil, sendok, talenan atau landasan, kapak, baskom, parut kelapa, saringan, dll.

4. Struktur Organisasi

Gambar 2.2 Struktur Organisasi Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania



Sumber : Pengelola Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania Cakranegara dari hasil wawancara dan observasi

⁹⁴ *Ibid.*,

a. Pemilik Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania

Bapak H. Muhammad Nai'im merupakan putra ke-3 dari (Alm) H. Rasyidin Na'im dan (Almh) Hj. Rukaqiyah. Selaku pemilik Rumah Makan, H. Na'im bertugas sebagai pemimpin, koordinator, pemegang kendali, dan pengambil keputusan. Segala bentuk kegiatan mengenai kepemimpinan dilakukan sesuai dengan syariat Islam. Tentunya dengan teliti dan memperhatikan aspek-aspek terkait kehalalan produk yang ada di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania.⁹⁵

b. Pengelola dan penanggung Jawab

Ibu Siti Hajar adalah putri ke-4 dari (Alm) H. Rasyidin Na'im dan (Almh) Hj. Rukaqiyah. Ibu Siti Hajar berperan sebagai pengelola dan penanggung jawab mengawasi barang masuk dan barang keluar, pengelola pemasukan dan pengeluaran, pengawas kinerja karyawan, memesan barang dan melakukan pembayaran kepada *supplier*, kasir, serta sebagai pengelola pajak harian. Segala bentuk kegiatan yang dilakukan sesuai dengan syariat Islam agar terjaga kehalalan dari seluruh bahan baku dan proses yang ada.⁹⁶

c. Karyawan bagian penyembelihan ayam

Bagian penyembelihan ayam dilakukan oleh bapak Oding. Proses penyembelihan sesuai dengan syariat Islam agar terjamin kehalalan dari ayam tersebut. Jam kerja dimulai dari pukul 05.00 WITA sampai dengan pukul 06.00 WITA.⁹⁷

d. Karyawan bagian pengolahan bahan mentah

Kegiatan pengolahan bahan mentah menjadi bahan jadi antara lain; memasak nasi, membakar ayam menjadi setengah matang, memasak aneka bumbu, membersihkan sayuran dan bahan membuat bumbu. Pengolahan ini dilakukan sesuai syariat Islam agar kehalalannya terjaga. Jam kerja dari pukul 06.00 WITA sampai dengan pukul 15.00 WITA.⁹⁸

e. Karyawan *shift* pagi

Karyawan *Shift* pagi memiliki tugas melayani pelanggan dan terjun langsung dalam kegiatan menyiapkan pesanan. Pelaksanaan tugas ini sesuai syariat Islam agar kehalalannya terjaga. Jam kerja dimulai pukul 08.00 WITA sampai pukul 16.30 WITA.⁹⁹

f. Karyawan *shift* sore

Karyawan *shift* sore adalah karyawan dengan jam kerja pukul 16.30 WITA sampai pukul 23.00 WITA dengan tugas melayani dan terjun langsung dalam

⁹⁵ H. Muhammad Na'im, *Wawancara*, Pemilik Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, Cakranegara, 12 November 2022.

⁹⁶ Siti Hajar, *wawancara*, Pengelola Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, Cakranegara, 12 November 2022.

⁹⁷ Oding, *wawancara*, Karyawan Penyembelih Ayam, Cakranegara, 12 November 2022.

⁹⁸ Siti Hajar, *wawancara*, Pengelola Rumah Makan Kania, Cakranegara, 12 November 2022.

⁹⁹ *Ibid.*,

kegiatan menyiapkan pesanan. Pelaksanaannya dilakukan sesuai syariat Islam agar kehalalan seluruh kegiatan tetap terjaga.¹⁰⁰

5. Keunggulan Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania

Keunggulan Rumah Makan Taliwang Kania yaitu memiliki bumbu khas yang berbeda dari rumah makan Taliwang lainnya, terdiri dari empat varian bumbu, antara lain: bumbu manis, bumbu pedas manis, bumbu pedas sedang, dan bumbu pedas atau bumbu pelecingan.¹⁰¹ Semua makanan yang dijual merupakan makanan dari olahan bahan baku yang *fresh* atau segar. Diolah dengan baik dan bersih sehingga terjaga kehalalan dan kesegarannya sampai ke tangan konsumen. Menu yang ditawarkan beraneka ragam sehingga pengunjung Rumah Makan Kania bisa menikmati berbagai varian makanan pada satu tempat saja. Olahan jajanan tradisional yang biasa disebut wajik juga memberikan daya tarik kepada konsumen untuk mengunjungi Rumah Makan Kania.¹⁰²

B. *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania

Penelitian mengenai *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania menggunakan Teknik pengumpulan data yakni teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi bersama pemilik Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, pengelola dan penanggung jawab Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, karyawan, serta beberapa *supplier* maka didapatkan data mengenai *Halal Supply Chain Management* yang ada di Rumah Makan Taliwang Kania sebagai berikut :

1. Sumber daya manusia

Hasil wawancara mengenai pemilihan sumber daya manusia (SDM) di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania dari *Supplier* dan karyawan. Siti Hajar sebagai pengelola dan penanggung jawab Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania mengatakan :

Dalam memilih sumber daya manusia sebagai *Supplier* dan karyawan, kami memiliki beberapa kriteria yakni : yang beragama Islam. Karena untuk memastikan bahwa makanan yang akan kami jual benar-benar halal. Berbudi pekerti baik, mampu berinteraksi dengan baik, bisa membaca, menulis, dan berhitung, bisa menghargai sesama rekan kerja, bertanggung jawab, jujur disiplin dan tepat waktu. Karyawan yang kami pilih untuk bekerja di Rumah Makan Kania saat ini masih memiliki ikatan keluarga dan dalam proses pemilihannya tetap menilai sesuai dengan kriteria SDM yang kami tetapkan.¹⁰³

¹⁰⁰ *Ibid.*,

¹⁰¹ *Ibid.*,

¹⁰² *Ibid.*,

¹⁰³ *Ibid.*,

2. Pengadaan halal (*halal procurement*)

Hasil wawancara mengenai pengadaan halal di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania bersama pemilik Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania yakni H. Muhammad Na'im mengatakan :

Kegiatan pengadaan halal dalam hal ini mengenai bahan baku dari *supplier* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania kami lakukan sesuai syariat Islam. Kami memilih *supplier* dengan kepentingan yang diutamakan adalah kehalalan seluruh bahan baku sampai pada proses penyimpanan. Sehingga kehalalan produk yang kami produksi benar-benar terjaga kehalalannya.¹⁰⁴

Hal senada juga dikatakan oleh Ibu Siti Hajar dalam wawancara yaitu :

Tugas saya disini sebagai pengelola dan penanggung jawab proses pengadaan bahan baku mulai dari pemilihan bahan baku dari *supplier* hingga proses penyimpanan bahan baku saya jamin kehalalannya. Karena saya terjun langsung dalam kegiatan pengadaan Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania. Setiap harinya kami membeli bahan baku yang segar dari para *supplier* rekan kerja sama antara lain; *supplier* ikan gurami, *supplier* ayam kampung, *supplier* sayuran dan *supplier* bumbu. Kami melakukan transaksi sesuai syariat Islam. Kami memilih pemasok dengan sangat baik agar makanan yang dihasilkan terjamin kehalalannya. Kinerja karyawan setiap harinya sangat diperhatikan agar kebersihan bahan baku dan kehalalan bahan baku tetap terjaga. Kami menanamkan seluruh kegiatan harus sesuai dengan syariat Islam.¹⁰⁵

Wawancara selanjutnya bersama beberapa *Supplier* sebagai pemasok bahan baku dalam pengadaan halal Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania. Dalam hal ini, bapak Hamzan selaku *supplier* Ikan Gurami mengatakan bahwa:

Saya selaku *supplier* ikan gurami membudidayakan ikan gurami di kolam milik pribadi. Ikan gurami yang saya jual ke Rumah Makan Kania saya budidayakan dengan memberi pakan kualitas terbaik dan halal tentunya sehingga ikan yang dihasilkan juga sehat. Dari proses pembudidayaan dan proses pembersihan ikan hingga siap dikirim ke Rumah Makan Kania saya lakukan sendiri sehingga saya bisa menjamin kehalalannya. Transaksi yang dilakukan juga sesuai syariat Islam. Saya membudidayakan ikan gurami di air mengalir sehingga kebersihan kolam ikan juga terjamin.¹⁰⁶

¹⁰⁴ H. Muhammad Nai'm, *Wawancara*, Pemilik Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, Cakranegara, 12 November 2022

¹⁰⁵ Siti Hajar, *Wawancara*, Pengelola Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, Cakranegara, 14 November 2022.

¹⁰⁶ Hamzan, *Wawancara*, *Supplier* Ikan Gurami, Sayang-sayang, 14 November 2022.

Kemudian bapak Yanto selaku *supplier* ayam kampung mengatakan :

Saya adalah *supplier* ayam kampung di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania. Tugas saya tidak hanya mengenai merawat ayam, akan tetapi menjaga seluruh proses peternakan ayam agar terjamin kehalalannya dan kebersihannya. Saya membuat kandang ayam di tanah milik sendiri dengan perawatan sendiri. Pakan yang saya gunakan berkualitas terbaik agar ayam sehat. Kebersihan kandang ayam juga sangat saya perhatikan agar seluruh kegiatan peternakan ayam sesuai dengan syariat Islam.¹⁰⁷

Ibu Siti selaku *supplier* sayur di Rumah Makan Kania mengatakan :

Saya adalah *supplier* Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania. Sayur yang saya jual ke Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania adalah sayur segar dan berkualitas. Sayur-sayur itu saya dapatkan sebagian dari petani sayur seperti kangkung, sayur bayam, kacang panjang, taoge. Sebagian lagi saya dapatkan dengan membeli dari pasar Mandalika seperti sayur kol, buncis, wortel, terong. Saya membeli sayur-sayur ini melalui pedagang muslim sehingga terjaga kehalalannya. Transaksi yang saya lakukan dengan Rumah Makan Kania sesuai syariat Islam.¹⁰⁸

Hal senada juga dikatakan oleh Ibu Repah selaku *supplier* bumbu di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania yaitu :

Saya selaku *supplier* bumbu Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania sangat memperhatikan kualitas bahan baku yang saya jual. Saya membeli bumbu dari pasar Mandalika dan tentunya dari pedagang muslim agar kehalalannya terjaga. Saya menjual bumbu tersebut dengan menyimpannya pada wadah yang berbeda agar tidak tercampur antara bumbu yang cepat rusak dan yang tahan lama. Kebersihan barang dagangan saya sangat saya perhatikan agar kehalalannya terjamin dan sesuai syariat Islam. Transaksi yang saya lakukan bersama Rumah Makan Kania sesuai dengan syariat Islam.¹⁰⁹

3. Manufaktur Halal

Hasil wawancara mengenai manufaktur halal di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, Ibu Siti Hajar dalam wawancaranya mengatakan :

Dalam proses produksi atau pengolahan bahan mentah sampai menjadi bahan jadi, kami selalu memperhatikan setiap langkah-langkahnya agar kehalalan dari bahan baku yang diolah tetap terjaga. Setiap harinya kami mengolah bahan baku yang *fresh* kami dapatkan dari *supplier*. Dalam proses produksi mencakup kegiatan pengambilan bahan baku dari tempat

¹⁰⁷ Yanto, *Wawancara, Supplier Ayam Kampung*, Cakranegara, 14 November 2022.

¹⁰⁸ Siti, *Wawancara, Supplier Sayur*, Cakranegara, 14 November 2022.

¹⁰⁹ Repah, *Wawancara, Supplier Bumbu*, Cakranegara, 14 November 2022.

penyimpanan, pencucian bahan baku, proses memasaknya hingga penyajiannya kami lakukan sesuai syariat Islam. Proses pengolahan bahan baku yang kami lakukan sangat memperhatikan kebersihan baik dari kebersihan bahan baku sampai kebersihan alat masak yang kami gunakan untuk tetap menjaga kehalalan dalam proses produksi kami.¹¹⁰

Adapun hasil wawancara bersama beberapa karyawan Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania untuk mengetahui proses produksi di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania sebagai berikut :

Dalam wawancaranya, bapak Oding selaku karyawan Rumah Makan Kania mengatakan :

Saya bertugas sebagai penyembelih ayam disini sudah lama sekali, dalam seluruh kegiatan penyembelihan saya lakukan sesuai syariat Islam. Karena penyembelihan ayam adalah kunci kehalalan dari ayam tersebut untuk dikonsumsi. Pembersihannya pun menggunakan air mengalir untuk menjamin ayam tersebut tidak tercampur kotoran maupun zat haram.¹¹¹

Dikatakan juga oleh bapak Saolah terkait tugas yang dikerjakan bahwa :

Dalam melaksanakan tugas sebagai pengolah bahan baku menjadi bahan jadi, saya sangat memperhatikan kebersihan dan kehalalan bahan baku agar sesuai dengan syariat Islam. Pemilik Rumah Makan ini juga sangat menekankan kebersihan dan kehalalan dari bahan baku tersebut dalam proses pengolahannya menjadi bahan jadi.¹¹²

Kemudian Ibu Ani menambahkan hal tersebut dengan ungkapan :

Dari saya mulai bekerja disini sebagai karyawan sampai saat ini, kami selalu diingatkan untuk tetap menjaga kebersihan, sopan santun, saling menghargai, saling menghormati, dan harus selalu menjaga dan mengontrol kehalalan proses dalam memproduksi makanan. Karena itu adalah salah satu kewajiban sesuai syariat Islam agar makanan tersebut terjaga kehalalannya.¹¹³

4. Halal logistik dan distribusi

Hasil wawancara mengenai Halal Logistik dan distribusi di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania sebagai berikut :

Mengenai halal logistik dan distribusi di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, kami menjamin kehalalan produk sampai ke tangan konsumen. Untuk pendistribusian kepada konsumen yang menikmati

¹¹⁰ *Ibid.*,

¹¹¹ Oding, *Wawancara*, Karyawan Penyembelih Ayam, Kr.Taliwang, 12 November 2022.

¹¹² Saolah, *Wawancara*, Karyawan Pengolah Bahan Baku, Kr.Taliwang, 12 November 2022.

¹¹³ Ani, *Wawancara*, Karyawan Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, Cakranegara, 14 November 2022.

makanan di tempat atau makan langsung di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, penghantaran makanan dilakukan langsung oleh karyawan dengan menggunakan wadah dan tempat yang bersih, tidak terkontaminasi zat haram dan tidak kotor. Sehingga sampai ke tangan konsumen makanan tersebut terjamin kehalalannya. Untuk pendistribusian makanan yang membutuhkan kurir, kami memiliki kurir rekan kerjasama untuk menghantarkan pesanan konsumen sampai di lokasi konsumen tersebut. kami bekerja sama dengan kurir muslim sehingga kehalalan dari makanan akan tetap terjaga karena kami sudah mengkoordinir kepada kurir pengantaran untuk tidak mencampur makanan kami dengan barang-barang yang dilarang syariat.¹¹⁴

5. Label dan kemasan halal

Hasil wawancara mengenai label dan kemasan halal di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, Ibu Siti Hajar dalam wawancaranya juga menjelaskan sebagai berikut:

Mengenai label dan kemasan halal di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania kami belum memiliki label halal khusus dari MUI karena kami belum mendaftarkan Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania ke MUI untuk diterbitkan sertifikasi halalnya. Dari segi kemasan halal, kami menggunakan kemasan plastik merek terkenal dan banyak digunakan di pasaran yang sudah pasti halal. Kami menggunakan besek dari anyaman bambu untuk kemasan ayam dan ikan bakar yang akan dibawa keluar kota dan tentunya kemasan tersebut halal. Konsumen tidak perlu ragu untuk membeli bahan makanan dari Rumah Makan Kania walaupun belum ada sertifikasi halal dari MUI, kami menjamin kehalalan makanan yang kami jual, karena kami juga pemeluk agama Islam dan memilih serta mengolah bahan makanan tersebut sesuai syariat Islam agar kehalalannya tetap terjaga.¹¹⁵

6. Kontrol kualitas halal

Ibu Siti Hajar dalam wawancaranya juga menjelaskan mengenai kontrol kualitas halal yang ada di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania yaitu:

Untuk kontrol kualitas halal, kami melakukan pengecekan mulai dari bahan baku, proses pembersihan, proses penyimpanan, proses pengolahan, proses penyajian hingga proses distribusi sampai ke tangan konsumen kami lakukan secara detail. Untuk hal ini, kami bersama karyawan bekerja sama memperhatikan cara kerja kami, memperhatikan kualitas bahan baku mulai dari sebelum diolah sampai menjadi bahan jadi, agar menjaga kehalalan dari makanan yang kami jual.¹¹⁶

¹¹⁴ Siti Hajar, *Wawancara*, Pengelola Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, Cakranegara, 14 November 2022.

¹¹⁵ *Ibid.*,

¹¹⁶ *Ibid.*,

Sebelum memasuki kegiatan produksi, terlebih dahulu kita harus mengetahui mengenai *supplier* Rumah Makan Kania. Karena *supplier* menyiapkan kebutuhan bahan baku yang diperlukan oleh Rumah Makan Kania. Adapun pemasok bahan baku Rumah Makan Taliwang Kania adalah sebagai berikut ;¹¹⁷

Gambar 2.3 *Supplier* Rumah Makan Kania



Sumber : Hasil wawancara bersama Pengelola dan Penanggung Jawab Rumah dan Lesehan Taliwang Kania

Adapun *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania dalam kegiatan produksi sebagai berikut :¹¹⁸

Tabel 2.1 Rangkaian Proses Kegiatan Produksi di Rumah Makan Kania

Persiapan produksi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pengadaan bahan baku ➤ Penerimaan barang ➤ Penyimpanan bahan
Produksi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pengambilan bahan baku ➤ Pencucian bahan ➤ Proses memasak
Distribusi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Penyajian makanan dan kemasan halal ➤ Label halal ➤ Pengiriman barang ➤ Kontrol kualitas halal
Kegiatan konsumsi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Keyakinan konsumen terhadap makanan halal ➤ Kondisi kebersihan ➤ Aspek pelayanan

Sumber : Pengelola Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania Cakranegara dari hasil wawancara dan observasi

¹¹⁷ Siti Hajar, *Wawancara*, Pengelola Rumah Makan Kania, Cakranegara, 14 November 2022.

¹¹⁸ *Ibid.*,

Adapun pelaksanaan *Halal Supply Chain Management* dalam kegiatan produksi di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania melalui beberapa kegiatan sebagai berikut :

1. Persiapan Produksi

Persiapan produksi merupakan kegiatan yang berkaitan dengan persiapan bahan baku mentah dari *supplier* kemudian siap untuk diolah di Rumah Makan Kania. Kegiatan ini adalah kegiatan rutin yang menjadi kewajiban untuk dipersiapkan sebelum memulai kegiatan jual beli di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania.

a. Pengadaan bahan baku (pembelian bahan baku dari *supplier*)

Pengadaan bahan baku di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, sebagai berikut :¹¹⁹

1) Aspek *Supplier*

Beberapa *supplier* rekan kerjasama Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania dalam menjalankan proses produksi sebagai berikut:

a) *Supplier* ayam kampung

Ayam kampung yang dibeli oleh Rumah Makan Kania dari *supplier* muslim bernama Pak Yanto. Pak Yanto melakukan peternakan ayam ini sesuai dengan syariat Islam agar kehalalannya tetap terjaga.¹²⁰

b) *Supplier* ikan gurami

Ikan gurami dibudidayakan oleh Bapak Hamzan dan merupakan *supplier* muslim. Pembudidayaan ikan gurami ini menggunakan air bersih mengalir sehingga air di dalam kolam terus berganti setiap harinya. Ikan ini dibudidayakan sesuai dengan syariat Islam tidak terkontaminasi dengan zat haram.¹²¹

c) *Supplier* Sayur

Ibu Siti adalah *supplier* sayur muslim di pasar Cakranegara yang menjadi pemasok di Rumah Makan Kania. Sayur yang dibeli dari pasar Mandalika berkualitas baik dan tidak terkontaminasi zat haram.¹²²

d) *Supplier* bumbu

Ibu Repah adalah *supplier* bumbu muslim yang berjualan di Pasar Cakranegara. Bumbu yang dibeli berkualitas baik, tidak rusak, tidak terkontaminasi dengan zat haram.¹²³

¹¹⁹ Aisya Isnaeni, *Implementasi...*, hlm.61.

¹²⁰ Yanto, *Wawancara, Supplier Ayam Kampung, Cakranegara, 14 November 2022.*

¹²¹ Hamzan, *Wawancara, Supplier Ikan Gurami, Sayang-sayang, 14 November 2022.*

¹²² Siti, *Wawancara, Supplier Sayur, Cakranegara, 14 November 2022.*

¹²³ Repah, *Wawancara, Supplier Bumbu, Cakranegara, 14 November 2022.*

2) Aspek bahan baku

a) Ayam kampung

Ayam kampung yang digunakan oleh Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania merupakan ayam yang diolah sendiri dengan cara membeli ayam hidup dari peternak ayam kampung.¹²⁴

Gambar 2.4 Proses Pembersihan ayam yang sudah disembelih



Sumber : Dokumentasi di rumah pemilik Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania

b) Ikan gurami

Ikan gurami yang digunakan oleh Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania adalah ikan gurami yang ditangkap langsung dari kolamnya dan telah dibersihkan.¹²⁵

Gambar 2.5 tempat budidaya ikan gurami



Sumber : observasi dan dokumentasi tempat budidaya ikan gurami

c) Aneka sayur dan bumbu

Aneka sayur antara lain; wortel, kacang panjang, taoge, kangkung, bayam, lebiu, terong, tomat. Aneka bumbu disini sudah termasuk cabai, bawang merah, bawang putih, terasi, lengkuas, jahe, cabai kering, cabai hitam, kunyit, lada.¹²⁶

Gambar 2.6 *Supplier* sayur dan bumbu Rumah Makan Kania



Sumber : Dokumentasi ke pasar tradisional cakranegara

¹²⁴ Oding, *Wawancara*, Karyawan Penjual Ayam Rumah Makan Kania, Kr.Taliwang, 12 November 2022.

¹²⁵ Hamzan, *Wawancara*, *Supplier* Ikan Gurami, Sayang-sayang, 14 November 2022.

¹²⁶ Siti, *Wawancara*, *Supplier* Sayur Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, Cakranegara, 14 November 2022.

3) Aspek Transaksi

Aspek transaksi yang dilakukan Rumah Makan Kania berkaitan dengan *Halal Supply Chain Management* bersama dengan *supplier* antara lain;

a) Transaksi jual beli

Transaksi jual beli yang dilakukan Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania dengan *supplier* sudah sesuai dengan prinsip syariah. Dilaksanakan dengan akad jual beli secara langsung. Rumah Makan Kania melakukan pembayaran kepada *supplier* dengan cara pembayaran langsung (*Cash*) secara transparan sesuai dengan syariat Islam. Adapun jika terdapat transaksi hutang piutang maka transaksi tersebut dilakukan dengan kesepakatan bersama tanpa ada unsur bunga atau riba.¹²⁷

b) Penerimaan barang

Proses *Halal Supply Chain Management* yang dilakukan Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania terkait dengan penerimaan barang dari *supplier* adalah;

- 1) Menentukan area penerimaan barang
- 2) Menyiapkan peralatan penerimaan barang
- 3) Pengecekan kembali barang dari *supplier* antara lain :
 - a) Pengecekan kualitas barang bagus atau tidak, jika tidak maka pihak Rumah Makan Kania akan mengembalikan bahan baku tersebut sesuai kesepakatan bersama *supplier*.
 - b) Barang yang datang tidak boleh cacat atau kemasan rusak.
 - c) Kebersihan harus terjaga.
 - d) Kehalalan barang harus terjamin dengan memeriksa barang tersebut tidak terkontaminasi zat haram.
 - e) Pengecekan tanggal kadaluarsa dari pihak Rumah Makan Kania.
 - f) Perhitungan barang yang datang.

c) Penyimpanan bahan

- 1) Penyimpanan gudang (*dry store*). Penyimpanan ini dilakukan untuk bahan baku yang bersifat kering dan tahan lama.
- 2) Penyimpanan di suhu dingin (*freezer* atau lemari pendingin), penyimpanan ini dilakukan untuk bahan baku yang tidak bisa disimpan pada suhu ruangan dan bersifat mudah basi atau rusak.

Gambar 2.7 Penyimpanan bahan baku



Sumber : Dokumentasi di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania

¹²⁷ Siti Hajar, *Wawancara*, Pengelola Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, Cakranegara, 14 November 2022.

2. Produksi

Rangkaian tahapan produksi di Rumah Makan Kania melalui proses *Halal Supply Chain Management* adalah sebagai berikut :

a. Pengambilan bahan baku dari gudang

Bahan baku yang sudah diambil kemudian dilakukan pengecekan ulang agar bahan yang digunakan benar-benar baik, halal, dan juga segar.

b. Pencucian bahan

Proses pencucian bahan adalah proses pembersihan sebelum diolah menjadi bahan jadi. Dalam proses pencucian bahan makanan ditinjau dari beberapa aspek sebagai berikut :

1) Tempat pencucian

Tempat pencucian bahan makanan ini harus terjaga kebersihannya dari najis dan kotoran lainnya.

Gambar 2.8 Tempat pencucian bahan baku



Sumber : Dokumentasi Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania

2) Teknik pencucian

Teknik pencucian ini dilakukan dengan cara berulang kali menggunakan air bersih serta menggunakan sabun jika dibutuhkan untuk menjaga kehalalan dari bahan tersebut. Bahan baku yang tidak berbau atau amis akan dicuci terlebih dahulu baru kemudian bahan baku yang berbau keras atau amis seperti ayam, daging sapi, ikan gurami. Tujuannya agar sayuran atau bumbu tidak tercampur dengan bahan baku yang berbau amis.

c. Proses memasak

Proses memasak dilakukan di Rumah Makan Kania dan dilakukan sesuai orderan dari konsumen atau pelanggan. Proses *Halal Supply Chain Management* dalam tahap memasak ini adalah sebagai berikut:

1) Memastikan kebersihan alat memasak

Sabun yang digunakan Rumah Makan Kania adalah sabun cuci merek *sunlight*. Sabun merek ini sudah mendapatkan sertifikat halal dari MUI.

2) Metode memasak

a) Proses memasak

Proses memasak ayam bakar dan ikan gurami bakar dilakukan di perapen atau pembakaran menggunakan arang kayu. Namun sebelum di bakar, ayam dan ikan tersebut digoreng terlebih dahulu diminyak panas setengah matang, setelah digoreng, ayam dan ikan tersebut diberi bumbu sesuai pesanan

konsumen dan dibakar. Setelah ayam dan ikan tersebut dibakar, maka ayam dan ikan tersebut siap dihidangkan.

b) Penggunaan minyak

Penggunaan minyak goreng di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania hanya dilakukan untuk 3 kali tahap penggorengan, setelah itu minyak goreng akan diganti.

c) Waktu memasak

Dalam proses memasak ayam dan ikan dibutuhkan waktu sekitar 5-10 menit agar ayam dan ikan tersebut matang sempurna Sedangkan untuk waktu memasak sayur yang benar adalah 5-9 menit untuk menjaga tingkat kematangan sayur tersebut.

3. Distribusi

Distribusi adalah kegiatan menyajikan makanan atau mengantarkan makanan ke konsumen. Kegiatan *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania terkait dengan distribusi sebagai berikut:

a. Penyajian makanan dan kemasan halal

Untuk pengemasan makanan yang dibungkus, Rumah Makan Kania menggunakan kertas nasi merek Gajah, kertas nasi tersebut diproduksi oleh PT. Suparma Tbk. Kertas nasi ini banyak digunakan di rumah makan. Kertas nasi ini sudah terdaftar sertifikasi MUI dengan No. Sertifikat; 00170090670918. Untuk bumbu, dibungkus menggunakan plastik cap Betul. Sedangkan untuk ayam dan ikan bakar yang akan dibawa keluar kota, Rumah Makan Kania dan Lesehan Taliwang Kania menggunakan besek dari anyaman bambu, sehingga terjamin kehalalannya.¹²⁸

b. Label Halal

Label halal untuk setiap makanan yang diproduksi oleh Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania belum ada, dikarenakan Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania belum mendaftarkan kehalalan makanan yang diproduksi ke MUI untuk mendapatkan sertifikasi halal.

c. Pengiriman Barang

Kegiatan pengantaran barang ini dilakukan dengan dua cara yakni mengirimkan melalui kurir Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania untuk diantarkan sampai tujuan atau dengan cara konsumen mengirim kurir sendiri dengan memesan sendiri kurir yang akan mengambil pesanan. Untuk kurir Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania yang menjadi *partner* pengirimannya dikelola oleh Bapak Saep.

d. Kontrol Kualitas Halal

Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania sangat memperhatikan kualitas halal dari makanan yang diproduksi, kontrol kualitas halal dilakukan di setiap

¹²⁸ Ani, *Wawancara*, Karyawan Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania, Cakranegara, 14 November 2022.

rangkaian kegiatan mulai dari bahan baku diterima Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania hingga diterima oleh konsumen. Kontrol kualitas halal dilakukan bersama oleh karyawan dalam bidang kerja masing-masing.

4. Kegiatan Konsumsi

a. Keyakinan konsumen terhadap makanan halal

Keyakinan konsumen Rumah Makan Kania terhadap makanan halal yang ada di Rumah Makan Kania dipengaruhi oleh beberapa hal antara lain; pemilik, pengelola dan seluruh karyawan Rumah Makan Kania beragama Islam.

b. Kondisi kebersihan

Kondisi kebersihan makanan, tempat makan, alat makan, dan juga sarana tempat mencuci tangan akan memberikan rasa nyaman dan aman kepada pengunjung atau konsumen. Kondisi kebersihan lantai, halaman, meja makan, kursi makan juga sangat diperhatikan di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania ini.

c. Aspek pelayanan

Pelayanan yang baik, ramah, sopan dan santun, tutur bahasa yang halus, menggunakan bahasa formal adalah *point* penting yang selalu diterapkan oleh karyawan Rumah Makan Kania sejak awal berdirinya Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania ini.

BAB III

PEMBAHASAN

A. Praktik *Halal Supply Chain Management* Pada Usaha Kuliner Ayam Bakar Taliwang di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania

Halal tetap menjadi bagian dari *Halal Supply Chain Management* dimana seluruh bisnis dimulai dari penyediaan bahan baku hingga proses pengemasan dan logistik. *Halal Supply Chain Management* meliputi kegiatan produksi, pengelolaan, pengemasan, penyimpanan, dan peritelan produk hingga ke tangan pelanggan. *Halal Supply Chain Management* mengatur persediaan bahan baku mentah sebelum diproduksi, kemudian memasuki proses produksi, pemasaran, pengenalan produk, hingga produk sampai ke tangan konsumen dan siap untuk dikonsumsi serta tetap terjamin kehalalannya.¹²⁹

Dalam penelitian ini, peneliti membahas mengenai *Halal Supply Chain Management* yang ada di Rumah Makan Kania dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana dan seperti apa *Halal Supply Chain Management* yang sudah berlangsung di Rumah Makan Kania. Produk makanan halal akan terjamin kehalalannya apabila memenuhi syariat Islam sebagai berikut :

1. Semua makanan yang baik, tidak kotor, dan tidak menjijikan.
2. Semua makanan yang tidak diharamkan oleh Allah, Rasul-Nya, dan para ulama.
3. Untuk makanan yang berasal dari hewan harus disembelih sesuai syariat Islam.
4. Seluruh tempat penyimpanan, pengolahan, tempat penjualan, dan transportasi tidak boleh tercampur zat haram.

Hasil penelitian ini sesuai dengan teori Prof. Dr. Hj. Aisjah Girindra dalam LPPOM MUI yang berjudul Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal mengenai makanan halal yaitu : Tidak mengandung babi dan bahan berasal dari babi, tidak mengandung khamr dan produk turunannya, semua bahan asal hewan harus berasal dari hewan halal dan disembelih menurut tata cara syariat Islam, tidak mengandung bahan-bahan lain yang diharamkan atau tergolong najis seperti: bangkai dan darah, bahan-bahan yang berasal dari organ manusia dan kotoran. Semua tempat penyimpanan sampai ke pengolahan dan penyajiannya tidak boleh digunakan untuk babi, atau barang yang tidak halal lainnya.¹³⁰

Hasil penelitian ini juga diperkuat oleh penelitian terdahulu dari Aisya Isnaeni dalam skripsi yang berjudul Implementasi *Halal Supply Chain Management* pada Industri Pengolahan Makanan dengan menuliskan beberapa syarat makanan halal sesuai syariat Islam sebagai berikut; Makanan yang halal adalah makanan yang sudah ditetapkan kehalalannya di dalam Al-Qur'an dan hadist, baik bagi kesehatan dan tidak

¹²⁹ Paisal, "Analisis Penerapan Halal Supply Chain Management dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen (Studi UMKM Paguntaka Food)", (*Skripsi*, Universitas Borneo Tarakan, 2022), hlm.19.

¹³⁰ Prof. Dr. Hj. Aisjah Girindra, *Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal*, (Jakarta: LPPOM MUI,1998), hlm. 124-125.

membahayakan, diperoleh dengan cara yang baik dan sah, tidak mengandung zat haram, disembelih dengan menyebut nama Allah untuk makanan yang berasal dari hewan, tempat penyimpanan makanan harus sesuai dengan syariat Islam tanpa terkontaminasi zat haram.¹³¹

Dalam kegiatan proses produksi yang ada di Rumah Makan Kania terdiri dari beberapa kegiatan produksi antara lain; yaitu persiapan bahan-bahan, proses produksi, dan proses penyajian makanan sampai ke tangan konsumen. Di dalam ketiga kegiatan tersebut sudah mencakup tentang *Halal Supply Chain Management*, dimana di dalamnya membahas tentang koordinasi, penjadwalan dan pengendalian terhadap pengadaan, logistik, pengolahan informasi dari pemasok, produksi, persediaan dan pengolahan produk, layanan jasa kepada pelanggan yang tentunya melalui proses dan cara halal.¹³²

Hasil penelitian ini sesuai dengan teori yang diungkapkan oleh Rasi dalam jurnal yang berjudul Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia bahwa manajemen rantai pasok halal mengatur penyediaan bahan baku produksi, proses pengolahan, *marketing*, promosi hingga produk siap konsumsi harus sesuai standar halal. Secara umum manajemen rantai pasok halal terdiri dari empat aktivitas utama: 1) pengadaan bahan baku, 2) proses produksi, 3) pendistribusian, 4) konsumsi.¹³³

Adapun *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania sebagai berikut :

1. Sumber Daya Manusia

Halal Supply Chain Management di Rumah Makan Kania juga terkait dengan aspek sumber daya manusia (SDM) sebagai penyelenggara seluruh kegiatan di Rumah Makan Kania. Rumah Makan Kania memilih SDM dengan kriteria sebagai berikut :

- a. Beragama Islam
- b. Berbudi pekerti baik
- c. Mampu berinteraksi dengan baik
- d. Bisa membaca, menulis, dan berhitung
- e. Bisa menghargai sesama rekan kerja
- f. Bertanggung jawab
- g. Jujur, disiplin, dan tepat waktu

Hasil penelitian ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Norvadewi dalam jurnal yang berjudul Manajemen Sumber Daya Insani dalam Perspektif Ekonomi Islam: Tinjauan Manajemen SDM dalam Bisnis Islami bahwa pemilihan SDM harus dilakukan sesuai syariat Islam dengan memperhatikan poin-poin pemilihan SDM yaitu : beragama Islam, benar dan jujur (*Shiddiq*), terpercaya

¹³¹ Aisya Isnaeni, *Implementasi...*, hlm.55.

¹³² *Ibid.*, hlm.60.

¹³³ Yeni Rohaeni, *Pengembangan...*, hlm.181.

(*Amanah*), bertanggung jawab, cerdas (*Fathanah*), transparan (*Tabligh*) yaitu menyampaikan sesuatu dengan benar, ahli dalam bidang pekerjaan yang akan di kerjakan, memiliki semangat atau etos kerja yang tinggi.¹³⁴

Hasil penelitian ini juga diperkuat oleh penelitian Saifudin, Siti, dan Mohamed dalam jurnal yang berjudul *Exploring in Setting a Model For Islamic Supply Chain In Malaysia* yang menjelaskan dalam pemilihan SDM perlu diperhatikan aspek-aspek sebagai berikut: pemilihan SDM harus beragama Islam, memiliki sikap dan adab sesuai syariat Islam, bertanggung jawab, mampu bekerja sesuai bidang yang dituju, jujur, amanah dan memiliki keinginan untuk bekerja.¹³⁵

2. Pengadaan Halal

Berdasarkan hasil penelitian, pelaksanaan *Halal Supply Chain Management* dalam kegiatan pengadaan halal di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania sebagai berikut :

a. Pengadaan bahan baku (pembelian bahan baku dari *supplier*)

1) Aspek *Supplier*

Supplier rekan kerjasama Rumah Makan Kania setiap hari men-*supply* kebutuhan Rumah Makan Kania tentunya dipilih dengan beberapa kriteria antara lain:

- a) Beragama Muslim agar kehalalan bahan baku terjaga.
- b) Berkualitas bagus dan terjamin mutunya.
- c) Harga terjangkau sesuai harga pasar.
- d) Bersih cara penjualan dan penyalurannya.
- e) *Supplier* bisa berkerjasama dalam jangka waktu panjang.
- f) *Supplier* dapat menjamin kehalalan dari barang yang dijual.
- g) *Supplier* bersedia menerima pengembalian jika barang yang dijual tidak berkualitas baik.

Hasil penelitian ini sesuai dengan teori yang dijelaskan oleh Bernandhetta, Anita, dan Ida dalam jurnal yang berjudul *Halal Supply Chain Management* dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM bahwa *supplier* yang dimaksud di dalam *Halal Supply Chain Management* memiliki kriteria sebagai berikut :¹³⁶

- a) Muslim,
- b) *Supplier* dapat bekerja sama,
- c) Kualitas produk harus baik,
- d) Harga sesuai pasar,
- e) Konsistensi *supplier* mengenai bahan baku yang harus terjamin kehalalannya,

¹³⁴ Norvadewi, "Manajemen Sumber Daya Insani dalam Perspektif Ekonomi Islami", *Fakultas Ekonomi dan Bisnis IAIN Samarinda*, 2017 Vol.01, No. 01, hlm.117

¹³⁵ Saifudin, Siti, dan Mohamed, "Exploring in Setting a Model For Islamic Supply Chain In Malaysia", *Econjournal*, 2017, Vol.7, No.01, hlm. 98

¹³⁶ Bernadhetta, Anita, Ida, *Halal...*hlm.116.

- f) Pelayanan *supplier*,
- g) Akad jual beli disepakati kedua belah pihak,
- h) Dibolehkannya pengembalian barang jika tidak sesuai dengan perjanjian.

2) Aspek bahan baku

Bahan baku yang digunakan oleh Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania merupakan bahan baku berasal dari *Supplier* yang sudah bekerja sama dengan Rumah Makan Kania, tentunya merupakan bahan baku yang terjamin kehalalannya. Dalam proses penyembelihan ayam yang dilakukan di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania sesuai syariat Islam Sebagaimana teori tentang penyembelihan ayam yang di tulis dalam SNI No 9002 Tahun 2016 penyembelihan adalah suatu kegiatan mematikan hewan hingga tercapai kematian sempurna dengan cara menyembelih yang mengacu pada kaidah kesejahteraan hewan dan syariat Islam.¹³⁷

Teori di atas diperkuat dengan teori mengenai cara menyembelih hewan sesuai syariat Islam yaitu:¹³⁸

- a) Pisau yang digunakan harus tajam,
- b) Hindari mengasah pisau di depan hewan,
- c) Menyembelih menghadap kiblat,
- d) Menyebut kalimat Allah saat menyembelih,
- e) Meyembelih denga cepat,
- f) Memotong tenggorokan, kerongkongan, dan 2 urat leher kanan kiri dengan sempurna.
- g) Dilarang mematahkan leher hewan.

3) Aspek Transaksi

Aspek transaksi adalah transaksi yang dilakukan Rumah Makan Kania berkaitan dengan *Halal Supply Chain Management* bersama dengan *supplier* antara lain;

a) Transaksi jual beli

Transaksi jual beli yang dilakukan Rumah Makan Kania dengan *supplier* sudah sesuai dengan prinsip syariah. Dimana transaksi tersebut terdapat akad (perjanjian) jual beli yang sah antara pihak *supplier* dengan Rumah Makan Kania.

Hasil penelitian ini sesuai dengan dalil Al-Qur'an mengenai jual beli yakni :

¹³⁷ Sukoso, Adam, Joni , *Ekosistem Industri Halal*, (Jakarta, Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah Bank Indonesia, 2020), hlm.105

¹³⁸ Maulidina, Tata Cara Kurban Sesuai Syariat Al-Qur'an dan Hadist, *Dompot Dhuafa*,2020, dalam <https://Zakat.or.id/tata-cara-kurban/> diakses pada 21 Desember 2022 pukul 14:52

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً

عَنْ تَرَاضٍ مِنْكُمْ

“Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan rida (suka sama-suka) di antara kamu” (Qs.An-nisa’: 29).¹³⁹

Hasil penelitian ini diperkuat oleh teori tentang rukun dan syarat jual beli sesuai syariat Islam. Adapun rukun jual beli yaitu:¹⁴⁰

- 1) Adanya penjual,
- 2) Adanya pembeli,
- 3) Adanya barang yang dijual,
- 4) Adanya *sighah* atau *ijab qabul*.

Adapun syarat jual beli sesuai syariat Islam yaitu :¹⁴¹

- 1) Adanya rido dari kedua belah pihak,
- 2) Pelaku jual beli adalah orang yang dibolehkan untuk bertransaksi,
- 3) Yang dijual adalah harta yang bermanfaat dan *mubah*,
- 4) Harganya jelas,
- 5) Barangnya dimiliki atau diizinkan untuk dijual,
- 6) Barangnya jelas atau tidak samar.

b) Penerimaan barang

Proses *Halal Supply Chain Management* yang dilakukan Rumah Makan Kania terkait dengan penerimaan barang dari *supplier* adalah penerimaan barang yang kemudian dimasukkan ke tempat penyimpanan barang sesuai kategori barang tersebut.

Halal Supply Chain Management dalam kegiatan penyimpanan di Rumah Makan Kania meliputi kegiatan karyawan untuk menjaga bahan baku agar terjaga kualitasnya.

Hasil penelitian ini dikuatkan oleh penelitian terdahulu yang berjudul Implementasi *Halal Supply Chain Management* pada Industri Pengolahan Makanan. Penelitian tersebut dilakukan oleh Aisya Isnaeni dan menjelaskan tahapan terkait proses penerimaan bahan baku hingga proses penyimpanan bahan baku dilakukan sesuai dengan syariat Islam dimulai dari pengecekan bahan baku yang datang dari *supplier*, proses pembersihan bahan baku dengan cara dicuci, penyimpanan bahan baku sesuai dengan kategori masing-masing dan memberikan label pada bahan baku.¹⁴²

¹³⁹ Qs.An-nisa’[4] : 29

¹⁴⁰ Yulian, Syarat dan Rukun Jual Beli, Muslim.or.id, 2021 dalam <https://muslim.or.id/62249-syarat-dan-rukun-jual-beli.html>, diakses pada 21 Desember 2022, pukul 15:15

¹⁴¹ *Ibid.*,

¹⁴² Aisya Isnaeni, *Implementasi...*, hlm.75.

3. Manufaktur Halal

Manufaktur halal adalah Proses produksi halal yang kegiatannya merupakan bagian penting dalam kegiatan rutinitas Rumah Makan Kania. Karena dalam proses produksi, bahan mentah diolah menjadi bahan jadi sehingga siap untuk dihidangkan kepada konsumen. Rangkaian tahapan produksi di Rumah Makan Kania melalui proses *Halal Supply Chain Management* adalah sebagai berikut;

Proses produksi diawali dengan pengambilan bahan baku dari gudang, kemudian bahan baku tersebut dicuci kemudian memasuki proses memasak. Dari seluruh rangkaian yang ada, terjaminnya kehalalan produknya selalu menjadi fokus utama. Sehingga bahan baku yang diolah menjadi bahan jadi terjamin kehalalannya.

Hasil penelitian sesuai dengan penelitian terdahulu dari Aisyah Isnaeni dalam skripsi yang berjudul *Implementasi Halal Supply Chain Management* pada Industri Pengolahan Makanan dengan menuliskan bahwa dalam seluruh proses produksi bahan baku mentah sampai menjadi bahan jadi harus sesuai dengan syariat Islam, dimana seluruh produksinya harus memerhatikan kebersihan dan kehalalan produk tersebut.¹⁴³

4. Halal Logistik dan Distribusi

Distribusi adalah kegiatan menyajikan makanan atau mengantarkan makanan ke konsumen, baik konsumen yang makan di tempat atau konsumen yang melakukan pemesanan *take away*. Kegiatan *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan Kania terkait dengan distribusi sebagai berikut:

Rumah Makan Kania menyajikan makanan dengan baik, rapi, dan menggunakan alat makan sesuai syariat Islam serta menjaga kebersihan peralatan makan. Penyajian makanan di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania ini dijamin kehalalannya tanpa ada kontaminasi zat haram. Kegiatan pengemasan dan penyajiannya memperhatikan tingkat kehalalan dan kebersihan sehingga tidak mempengaruhi rasa dan tidak mempengaruhi tampilan dari produk.

Hasil penelitian ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Ab Thalib, mengenai kemasan halal, yakni : fungsi dasar pengemasan dalam logistik adalah untuk menampung dan melindungi barang selama pengiriman dan distribusi. Dalam konteks halal, pengemasan akan melindungi barang dari kontaminasi silang zat halal dan non-halal.¹⁴⁴

Kegiatan pengantaran barang ini dilakukan dengan dua cara yakni mengirimkan melalui kurir Rumah Makan Kania untuk diantarkan sampai tujuan atau dengan cara konsumen mengirim kurir sendiri dengan memesan sendiri kurir yang akan mengambil pesanan. Kurir yang bertugas mengantarkan pesanan memiliki box khusus untuk menaruh makanan yang akan diantarkan. Untuk

¹⁴³ Aisyah Isnaeni, *Implementasi...*, hlm.55.

¹⁴⁴ Ab Thalib, *Halal...* hlm.185,

pesanan yang tidak bisa dibawa oleh sepeda motor, maka pengantarannya menggunakan mobil pemilik Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania.

Hasil penelitian ini sesuai dengan teori dari Tieman dkk, menyatakan bahwa prinsip logistik halal terdiri dari menjamin harapan pelanggan muslim, menghindarkan kesalahan, dan menghindarkan kontaminasi.¹⁴⁵

5. Kontrol Kualitas Halal

Rumah Makan Kania sangat memperhatikan kualitas halal dari makanan yang diproduksi, kontrol kualitas halal dilakukan di setiap rangkaian kegiatan mulai dari bahan baku diterima Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania hingga diterima oleh konsumen. Kontrol kualitas halal dilakukan bersama oleh karyawan dalam bidang kerja masing-masing. Bahan baku dikontrol dengan mengecek apakah bahan baku tersebut masih layak digunakan atau tidak, apakah bahan baku tersebut tidak terkontaminasi zat haram, dan apakah dalam seluruh rangkaian kegiatan yang dilakukan sudah sesuai syariat Islam atau tidak, sehingga bahan baku tersebut terjamin kehalalannya sampai ke tangan konsumen.

Hasil penelitian ini sesuai dengan teori dari Yeni Rohaeni dalam Jurnal Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia, yakni : hukum syariat sebagai pedoman dasar dalam mengembangkan standar halal penting untuk diterapkan. Setiap produk dan layanan yang dihasilkan harus berhubungan dengan kontrol kualitas halal untuk memastikan pedoman dasar hukum syariah dipatuhi dengan ketat.¹⁴⁶

Hasil penelitian terkait proses pengadaan bahan baku hingga proses distribusi ke tangan konsumen juga diperkuat dengan adanya penelitian terdahulu oleh Aisya Isnaeni dalam skripsi yang berjudul *Implementasi Halal Supply Chain Management* pada Industri Pengolahan Makanan. Di dalam skripsi tersebut, Aisya Isnaeni menjelaskan tahapan terkait proses persiapan produksi hingga proses pendistribusian makanan sebagai berikut :

- 1) Persiapan produksi, dilakukan dengan beberapa aspek sebagai berikut :
 - a. Pengadaan bahan baku, penerimaan barang, dan penyimpanan bahan
- 2) Proses produksi, dilakukan dengan beberapa aspek sebagai berikut :
 - b. Pengambilan bahan baku, pencucian bahan, proses memasak
- 3) Proses distribusi, dilakukan dengan aspek sebagai berikut :
 - c. Penyajian makanan, pengiriman barang
- 4) Kegiatan konsumsi, dilakukan dengan aspek sebagai berikut :
 - d. Keyakinan konsumen terhadap makanan, kondisi kebersihan, aspek pelayanan.¹⁴⁷

¹⁴⁵ Tieman, Marco, *The Application...*, hlm.98.

¹⁴⁶ Yeni Rohaeni, *Pengembangan...*, hlm.185.

¹⁴⁷ Aisya Isnaeni, *Implementasi...*, hlm.6

Dari penelitian mengenai pelaksanaan *Halal Supply Chain Management* yang ada di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania dapat diketahui bahwa dari segi kehalalan bahan baku dan kebersihan bahan baku dapat dipercaya. Dikarenakan sumber rantai pasokan yang ada sudah memenuhi kriteria syariat Islam dari segi perolehannya hingga tata cara akad jual belinya. Sehingga makanan yang diproduksi Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania terjamin kehalalannya serta konsumen akan merasa aman untuk mengkonsumsi makanan yang diperoleh dari Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania.

B. Penerapan *Halal Supply Chain Management* Pada Usaha Kuliner Ayam Bakar Taliwang di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania dalam Perspektif *Maqashid Syariah*

Maqashid Syariah berasal dari bahasa Arab yang merupakan jamak dari kata *Maqsd* yang berarti; maksud, sasaran, prinsip, niat, tujuan, tujuan akhir. Sedangkan kata syariah berasal diartikan sebagai pedoman hidup Ilahiah, yaitu wahyu yang diberikan kepada Nabi Muhammad SAW yang kemudian diinternalisasikan dan dipraktikkan dalam risalah dan misi kehidupan Nabi dan menjadi proses panjang dalam mendidik sahabatnya.¹⁴⁸

Dalam teori yang dijelaskan oleh As-Syatibi, menjelaskan bahwa konsep *Maqashid Syariah* menitik beratkan pada bentuk kemaslahatan yang didalamnya terdapat beberapa aspek hukum yang harus terpenuhi secara keseluruhan. Permasalahan yang timbul dapat dianalisa dengan menggunakan *Maqashid Syariah* untuk menemukan kesesuaian dengan tujuan syariat serta tujuan agama Islam.¹⁴⁹

Faozan menjelaskan bahwa tujuan syariat adalah terciptanya kemaslahatan umum yang bersifat mengikuti dinamika perkembangan zaman. Nilai-nilai dan tujuan syara' yang termaktub dalam Al-Qur'an dan Al-Hadist serta mempertimbangkan kemaslahatan umum menjadi alternatif terhadap kompleksitas pemaslahatan umat Islam. Maka menurut pada perspektif *Maqashid Syariah* mengacu pada 5 hal, yaitu : *Hifdzu Din, Hifdzu Nafs, Hifdzu Nasl, Hifdzu Mal, Hifdzu Aql*, terpenuhinya 5 aspek *Maqashid Syariah* merupakan tujuan akhir dalam menganalisa suatu permasalahan.¹⁵⁰

Adapun *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania dari perspektif *Maqashid Syariah* adalah mencakup 5 aspek sebagai berikut :¹⁵¹

¹⁴⁸ Usman, Hery Subagyo, "Maqashid Syariah Ibn Asyur Dan Pengukuran Kinerja Rantai Suplai Halal", *Jurnal Hukum Islam*, Vol.17, No.2, 2019, hlm.254

¹⁴⁹ Miftahul Hasanah.,Abd. Rohman Fahrudin, *Analisis...*, hlm.77.

¹⁵⁰ Akhmad, Faozan, "Pemberdayaan Ekonomi Difabel Perspektif Maqashid Syariah (Studi Kasus pada UD. Mutiara Handycraft Karang Sari Buayan Kebumen Jawa Tengah)".(*Skripsi*,IAIN Purwokerto,2019), hlm.88.

¹⁵¹ Miftahul Hasanah.,Abd. Rohman Fahrudin, *Analisis...*, hlm.77.

1. *Hifdzu Din.*

Halal Supply Chain Management di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania telah memenuhi aspek *Hifdzu Din* atau menjaga agama, dengan mengkonsumsi makanan halal, kita sudah termasuk ke dalam kategori menjaga agama. Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania merupakan menjual makanan halal dan tentunya sudah terjamin kebersihannya. Dalam konteks agama Islam, kita diperintahkan untuk selalu menjaga apa yang kita makan. Rumah Makan Kania telah berkontribusi dalam menjaga agama sesuai syariat Islam dengan menjual dan menghadirkan makanan halal yang bisa dinikmati oleh kaum muslim dan non-muslim.

2. *Hifdzun Nafs.*

Halal Supply Chain Management bertujuan untuk membantu manusia menjaga jiwa mereka dengan mengkonsumsi makanan halal. Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania adalah salah satu dari banyak rumah makan yang menyediakan makanan halal melalui proses pemilihan bahan baku hingga proses produksi serta pendistribusiannya pun menggunakan proses halal. Dengan serangkaian kegiatan *Halal Supply Chain Management* yang ada di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania mengajarkan para karyawan dan *supplier* untuk berperilaku jujur, bertanggung jawab, dan mematuhi perintah serta saling menghormati. Sehingga Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania memiliki peran dalam membantu menjaga jiwa atau *hifdzun nafs* karena mengkonsumsi makanan halal. Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania tidak menjual makanan yang haram. Sehingga para konsumen yang datang untuk makan di Rumah Makan Kania secara tidak langsung sudah menjaga jiwa mereka dari perbuatan buruk.

3. *Hifdzun Nasl.*

Maqashid Syariah memberikan pengajaran bagi umat muslim untuk menjaga keturunan. Menjaga keturunan bukan hanya konteks tentang memilih laki-laki atau wanita yang baik sebagai pasangan untuk mendapatkan keturunan yang baik. Akan tetapi memakan makanan halal, berbuat baik, bersikap ramah, menjaga kebersihan, bersikap jujur, adil, suka menolong juga termasuk dalam menjaga keturunan. Karena darah yang mengalir dalam tubuh tersebut akan dipengaruhi oleh perbuatan apa yang kita lakukan. Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania sejak dahulu sudah menerapkan aturan kerja sesuai syariat Islam sehingga bisa dijadikan acuan dalam memilih tempat atau lokasi untuk mengkonsumsi makanan halal.

4. *Hifdzul Mal.*

Menjaga harta merupakan kewajiban bagi setiap muslim. Yakni menggunakan harta yang dimiliki dengan sebaik-baiknya. Karena di dalam harta yang dimiliki ada hak orang lain yang harus dipenuhi. Hak harta adalah untuk dibelanjakan sesuai syariat Islam dan disalurkan untuk zakat sebagaimana yang telah diatur di dalam syariat Islam. Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania bisa berperan sebagai salah satu tujuan pengeluaran harta yakni membeli makanan halal. Mengkonsumsi makanan halal sudah termasuk dalam menjaga harta karena tujuan penggunaan harta sudah benar.

Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania tetap menjalankan kegiatan keuangan dengan sesuai syariat Islam. Yakni membagi uang penghasilan yang di dapat sebagian untuk zakat sesuai waktu yang ditetapkan. Tidak lupa juga Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania menyisihkan penghasilan yang didapatkan untuk membayar pajak bulanan daerah kepada negara serta membayar segala iuran yang berkaitan dengan kegiatan penjualan Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania.

5. *Hifdzul Aql.*

Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania sudah berusaha untuk membantu masyarakat menjaga akal atau otak mereka dengan cara mengkonsumsi makanan halal dan menjual makanan halal yang diproses mulai dari bahan mentah sampai bahan jadi yang terjamin kehalalannya. Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania menjual makanan sehat dan tidak menjual makanan yang dapat merusak organ tubuh serta otak seperti obat-obatan terlarang, minuman keras, dan lain sebagainya. Sehingga Rumah Makan Kania memiliki peran dalam pematuhan terhadap *Maqashid Syariah* melalui penerapan *Halal Supply Chain Management*.

Hasil penelitian terkait *Maqashid Syariah* ini sesuai dengan teori yang dijelaskan oleh Miftahul Hasanah dan Abd. Rohman Fahrudin dalam Jurnal yang berjudul Analisis *Halal Supply Chain Management* (SCM) Dalam Perspektif *Maqashid Syariah* yakni; *Halal Supply Chain Management* dalam perspektif *Maqashid Syariah* mengacu pada 5 aspek yaitu :¹⁵²

- a. *Hifdzu Din* (Menjaga Agama)
- b. *Hifdzun Nafs* (Menjaga Jiwa)
- c. *Hifdzun Aql* (Menjaga Akal)
- d. *Hifdzun Nasl* (Menjaga Keturunan)
- e. *Hifdzun Mal* (Menjaga Harta)

Hasil penelitian ini juga di perkuat oleh teori dari Faozan yang menjelaskan bahwa dalam konteks Ekonomi Islam, *Maqashid Syariah* dipilih untuk mengukur kesesuaian dari tujuan akhir sebuah kegiatan bermuamalah dengan beberapa indikator yang telah disesuaikan. *Maslahah* ialah manfaat yang timbul dan dapat diraih oleh manusia untuk mencapai tujuan sesuai dengan syariat Islam.¹⁵³

¹⁵² Miftahul Hasanah, Abd. Rohman Fahrudin, *Analisis...*, hlm.77.

¹⁵³ Akhmad, Faozan, *Pemberdayaan...* hlm.88.

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

a. *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania sesuai hasil analisis dengan menggunakan metode observasi, wawancara dan dokumentasi, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan *Halal Supply Chain Management* sudah termasuk ke dalam kategori baik dan sesuai syariat Islam. *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania dikatakan baik dan sesuai syariat karena dalam proses produksi, penyimpanan barang, pengolahan bahan baku, hingga pendistribusian ke konsumen dilakukan dengan menjaga kebersihan, tidak terkontaminasi zat haram, sehingga terjamin kehalalannya. Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania sangat memperhatikan mengenai kebersihan dan pemilihan *supplier* serta bahan baku yang digunakan. Dalam hal pemilihan *supplier* Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania lebih banyak memilih *supplier* dari peternak, pembudidaya secara langsung dan membeli bahan baku dari *supplier* pasar tradisional. Adapun upaya yang harus terpenuhi untuk mewujudkan *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania yaitu :

1. Sumber daya manusia (SDM),
2. Pengadaan halal (*halal procurement*),
3. Manufaktur halal,
4. Halal logistik dan distribusi,
5. Label dan kemasan halal,
6. Kontrol kualitas halal.

b. *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania dalam perspektif *Maqashid Syariah* menunjukkan bahwa Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania sudah memenuhi 5 aspek yang ada di dalam *Maqashid Syariah* antara lain mengenai;

1. *Hifdzu Din* (Menjaga Agama),
2. *Hifdzu Nafs* (Menjaga Jiwa),
3. *Hifdzu Aql* (Menjaga Akal),
4. *Hifdzu Nasl* (Menjaga Keturunan),
5. *Hifdzu Mal* (Menjaga Harta).

Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania telah berkontribusi dalam 5 aspek *Maqashid Syariah* dengan menyediakan makanan halal yang tidak tercampur dengan zat haram, Adanya *Halal Supply Chain Management* memberikan kesadaran terhadap masyarakat luas mengenai pentingnya memakan makanan halal untuk menjauhi kita dari dosa dan juga mematuhi perintah agama. Karena dengan memakan makanan halal, kita bisa memenuhi 5 aspek *Maqashid Syariah* yang tujuannya tidak lain adalah untuk mendapatkan ridho ilahi dan menjaga kesejahteraan.

B. Saran

1. Terkait dengan belum adanya sertifikat halal MUI di Rumah Makan Kania. Untuk kedepannya semoga Rumah Makan Kania lebih memperhatikan hal tersebut sehingga Rumah Makan kania segera memiliki sertifikat halal dari MUI. Tujuan adanya sertifikat tersebut agar konsumen yang datang ke Rumah Makan Kania merasa aman.
2. Kegiatan promosi. Untuk kedepannya, peneliti harapkan Rumah Makan Kania lebih sering untuk melakukan promosi dan lebih aktif di media sosial, agar para konsumen lebih mudah untuk mendapatkan informasi terkait menu makanan yang tersedia di Rumah Makan Taliwang Kania.



Perpustakaan UIN Mataram

DAFTAR PUSTAKA

Buku / Jurnal

- Arif Julianto, Sri Nugroho, Roos Kities Andadari, Eric Kunto Aribowo, "Supply Chain and Purchasing Behavior Of Halal Chicken Meat". *Jurnal Ekonomi dan Keuangan Islam*. Vol.7 No.2.
- Abdul Talib, Hamid, & Zulfakar, "Halal Supply Chain Critical Success Factors: A Literature Review". *Journal of Islamic Marketing*, Vol.6, 44-71, 2015.
- Bernadhetta Vivi Kristiana, Anita Indrasari, Ida Giyanti, "Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM" *Media Ilmiah Teknik Industri*. Vol. 19, No.2. 2020.
- Devi Urianty, Miftahul Rohmah, Muhammad Nur Kholis, Abdillah Hafidz, "Analisis Halal Supply Chain Management pada Produk Frozen Food Sosis, Studi Kasus di Pawone Bu Wuni Ponorogo", *Argoindustrial technology journal*. Vol. 2 No.3, 2020.
- Indrajit, Djokopranoto, "konsep Manajemen Supply Chain : Cara Baru Memandang Mata Rantai Penyediaan Barang", PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, (Jakarta:2002)
- Ir.Syarif Usman, MBA.,M.H., *Manajemen Risiko Dalam Industri*, CV Mandar Maju Bandung, 2018.
- Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Sosial & Ekonomi : Format-format Kuantitatif dan kualitatif untuk Sosiologi, Kebijakan Publik Komunikasi, Manajemen dan pemasaran*, Jakarta: Pernerda Media Group.
- Miftahul Hasanah., Abdul Rohman Fahrudin, "Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) Dalam Perspektif Maqashid Syariah", *Jurnal At-Tasharruf; Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Syariah*, Vol.2 No.2.P-ISSN; 2685-2802.
- Muhammad Arif, "Supply Chain Management", CV.Budi Utama, (Yogyakarta:2018)
- Nursapiah, *Penelitian Kualitatif*, (Sumatera : Wal Ashri Publishing, 2020)
- Norvadewi, "Manajemen Sumber Daya Insani dalam Perspektif Ekonomi Islami", *Fakultas Ekonomi dan Bisnis IAIN Samarinda*, 2017 Vol.01, No. 01.
- Prof. Dr. Hj. Aisjah Girindra, *Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal*, Jakarta: LP POM MUI,1998.
- Pujawan, Nyoman, Mahendrawathi, *Supply Chain Management*, Edisi 3. Yogyakarta, 2017.

- Rully Indrawan dan Poppy Yaniawati, *Metodologi Penelitian Kuantitatif, kualitatif, dan Campuran untuk Manajemen, Pembangunan, dan pendidikan*, Bandung, PT.Afrika Aditama, 2017.
- Saifudin, Siti, dan Mohamed, “*Exploring in Setting a Model For Islamic Supply Chain In Malaysia*”, *Econjournal*, 2017, Vol.7, No.01
- Salehudin, & Mukhlis, “Pemasaran Halal ; Konsep, Implikasi, dan Temuan di Lapangan”, *Kumpulan Tulisan Ekonom Muda*, 293-305, 2012.
- Sukoso, Adam, Joni , *Ekosistem Industri Halal*, Jakarta, Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah Bank Indonesia, 2020
- Sugiyono, *Memahami Penelitian Kualitatif*, Bandung, Alfabeta, 2010.
- Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan : Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2015)
- Ya'qub, Mustafa Ali. *Kriteria Halal-Haram untuk Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadits*. Pustaka Firdaus, (Jakarta:2020)
- Tieman, Marco, “The application of Halal in supply chain management: In-depth interviews”, *Journal of Islamic Marketing*, Vol.2, 186-195, 2011.
- Usman, Hery Subagyo, “Maqashid Syariah Ibn Asyur Dan Pengukuran Kinerja Rantai Suplai Halal”, *Jurnal Hukum Islam*, Vol.17, No.2, 2019.
- Yeni Rohaeni, Ahmad Hidayat Sutawidjaya, “Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia”. *Jurnal Universitas Mercu Buana*, Vol.02.No.3, 2019.

Skripsi

- Aan Supriyanto, “Supply Chain Halal Management”, Studi Kasus Penerapan Supply Chain Management Daging Ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya, *Skripsi UIN Sunan Ampel Surabaya*, 2019.
- Aisyah Isnaeni, “Implementasi Halal Supply Chain pada Industri Pengolahan Makanan”, Studi kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta, *Skripsi Universitas Islam Indonesia*, Yogyakarta, 2020

Akhmad, Faozan, Pemberdayaan Ekonomi Difabel Perspektif Maqashid Syariah Studi Kasus pada UD. Mutiara Handycraft Karangasari Buayan Kebumen Jawa Tengah. Skripsi IAIN Purwokerto.

Daft, “Analisis Rantai Pemasok Sayuran, Studi kasus; Frida Agro, Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat”, Bogor, *Skripsi* Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor, 2013

Frindolin Andry Susanto, “Analisis Supply Chain Management pada Kopi Banaran Semarang”, *Skripsi* Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta, 2019

Nurhidma, “Analisis Supply Chain Management dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya pada PT.Hutama Tirta Makasar”, *Skripsi* Universitas Muhamadiyah, Makasar, 2017.

Paisal, “Analisis Penerapan Halal Supply Chain Management dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen”, Studi UMKM Paguntaka Food, *Skripsi*, Universitas Borneo Tarakan, 2022.

Ryan Riyadi, “Analisis Halal Supply Chain Management Produk Kosmetik Halal Terhadap Tingkat Kesadaran dan Kepuasan Mahasiswi Yogyakarta”, *Skripsi*, Universitas Islam Indonesia, 2018.

Website

Chandia, Mahmood, Regenstein, & Mac, Jacob. “Halal Integrity in the Hood Supply Chain”. *British Food Journal*, dalam <http://clock.uclan.ac.uk/15438/>, diakses pada 8 Februari 2022,

Mustapa Khamal Rokan, “Halal Supply Chain”, dalam <http://Repository.uinsu.ac.id>, diakses pada 27 Juli 2022.

Maulidina, Tata Cara Kurban Sesuai Syariat Al-Qur’an dan Hadist, *Dompot Dhuafa*, 2020, dalam <https://Zakat.or.id/tata-cara-kurban/> diakses pada 21 Desember 2022

Wahyuni, Vanany, & Ciptomulyo, “Food Safety and Halal Food in The Supply Chain: Review and Bibliometric Analysis”, *Journal of Industrial Engineering and Management*, 2018, dalam <https://doi.org/10.3926/jiem.2803>, diakses pada 8 Februari 2022

Yulian, Syarat dan Rukun Jual Beli, Muslim.or.id, 2021 dalam <https://muslim.or.id/62249-syarat-dan-rukun-jual-beli.html>, diakses pada 21 Desember 2022

Wawancara

Azzahra, *wawancara*, Konsumen Rumah Makan Kania, 14 November 2022.

Ani, *Wawancara*, Karyawan Rumah Makan Kania, 14 November 2022.

Hamzan, *Wawancara, supplier* Rumah Makan Kania, 14 November 2022.

Oding, *Wawancara*, Karyawan Penjual Ayam, pada 12 November 2022.

Repah, *Wawancara, supplier* Rumah Makan Kania, 14 November 2022.

Saolah, *Wawancara*, Karyawan Rumah Makan Kania, 12 November 2022.

Siti Hajar, *wawancara* pengelola Rumah Makan Taliwang Kania, pada 18 Agustus 2022,
12-14 November 2022

Siti, *Wawancara, supplier* Rumah Makan Kania, 14 November 2022.

Yanto, *Wawancara, supplier* Rumah Makan Kania, 14 November 2022.



Perpustakaan UIN Mataram

LAMPIRAN

1. Nama Responden :

No	Nama Responden	Pekerjaan
1	H.Muhammad Na'im	Pemilik Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania
2	Siti Hajar	Pengelola dan penanggung jawab Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania
3	Oding	Karyawan penyembelih ayam
4	Saolah	Karyawan pengolah bahan baku
5	Hamzan	<i>Supplier</i> Ikan gurami
6	Yanto	<i>Supplier</i> Ayam kampung
7	Siti	<i>Supplier</i> Sayur
8	Repah	<i>Supplier</i> Bumbu
9	Ani	Karyawan Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania
10	Azzahra	Konsumen

2. Dokumentasi



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MATARAM





Perpustakaan **UIN Mataram**



KEMENTERIAN AGAMA RI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN) MATARAM
UPT PERPUSTAKAAN

Jl. Pendidikan No.35 Tlp. (0370) 621298-625337-634490 Fax. (0370) 625337

SURAT KETERANGAN

No. 3726/ Un.12/Perpustakaan/12/2022

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Satrin Sakti Ganda Guna

Nim : 180501037

Jurusan : ES

Fakultas : FEBI

Telah melakukan pengecekan tingkat similarity dengan menggunakan software Turnitin plagiarism checker. Hasil pengecekan menunjukkan tingkat similar 6 % Skripsi yang bersangkutan dinyatakan layak untuk diuji.

Demikian surat keterangan untuk dipergunakan sebagaimana semestinya.

Mataram, 26 Desember 2022

Kepala UPT Perpustakaan



Wurteni, S.IPI

NIP. 197706182005012003

SKRIPSI 27. Satria Sakti Ganda Guna 180501037

ORIGINALITY REPORT

10 %	10 %	0 %	0 %
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	jurnal.unmuhjember.ac.id Internet Source	3 %
2	repository.usd.ac.id Internet Source	3 %
3	ummaspul.e-journal.id Internet Source	2 %
4	eprints.unpam.ac.id Internet Source	2 %

Perpustakaan UIN Mataram

Exclude quotes

Exclude matches < 2%

Exclude bibliography



Digital Receipt

This receipt acknowledges that Turnitin received your paper. Below you will find the receipt information regarding your submission.

The first page of your submissions is displayed below.

Submission author: Satria Sakti Ganda Guna 180501037
Assignment title: E5
Submission title: SKRIPSI 27, Satria Sakti Ganda Guna 180501037
File name: Satria_Sakti_Ganda_Guna-180501037.docx
File size: 944,96K
Page count: 86
Word count: 13,544
Character count: 85,360
Submission date: 23-Dec-2022 04:04PM (UTC+0800)
Submission ID: 1986122393



Perpustakaan UIN Mataram