

**IMPLEMENTASI HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT  
PADA INDUSTRI PENGOLAHAN MAKANAN  
(STUDI KASUS : RESTORAN TAMAN PRINGSEWU  
YOGYAKARTA)**

*Implementation of Halal Supply Chain Management In  
The Food Processing Industry*

*(Case Study: Taman Pringsewu Yogyakarta Restaurant)*

Skripsi

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan  
guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam dari  
Program Studi Ekonomi Islam



Oleh:  
AISYA ISNAENI  
16423138

**PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM  
FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM  
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA  
YOGYAKARTA  
2020**

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Aisya Isnaeni

NIM : 16423138

Program Studi : Ekonomi Islam

Fakultas : Ilmu Agama Islam

Judul Skripsi : Implementasi *Halal Supply Chain Management*  
Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus :  
Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)

Dengan ini menyatakan bahwa hasil Penulisan Skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata dikemudian hari penulisan Skripsi ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib yang berlaku di Universitas Islam Indonesia.

Demikian, pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tidak dipaksakan.

Yogyakarta, 09 Juni 2020



Aisya Isnaeni

# LEMBAR PENGESAHAN



FAKULTAS  
ILMU AGAMA ISLAM

Gedung K.H. Wahid Hasyim  
Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia  
Jl. Kaliurang km 14,5 Yogyakarta 55584  
T. (0274) 898444 ext. 4511 / (0274) 898462  
F. (0274) 898463  
E. fiat@uii.ac.id  
W. fiat.uui.ac.id

## PENGESAHAN

Skripsi ini telah dimunaqasyahkan dalam Sidang Panitia Ujian Program Sarjana Strata Satu (S1) Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Program Studi Ekonomi Islam yang dilaksanakan pada:

Hari : Selasa  
Tanggal : 7 Juli 2020  
Nama : AISYA ISNAENI  
Nomor Mahasiswa : 16423138  
Judul Skripsi : Implementasi Halal Supply Chain Management pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)

Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu (S1) Ekonomi Islam pada Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta

### TIM PENGUJI

#### Ketua

Soya Sobaya, SEI, MM

(.....)

#### Penguji I

Dr. Siti Achiria, SE, MM

(.....)

#### Penguji II

Yuli Andriansyah, SE, MSI

(.....)

#### Pembimbing

Muhammad Iqbal, SEI, MSI

(.....)

Yogyakarta, 7 Juli 2020



Dr. H. Tamyiz Mukharrom, MA

## REKOMENDASI PEMBIMBING

Yang bertanda tangan di bawah ini, Dosen Pembimbing Skripsi :

Nama Mahasiswa : Aisyah Isnaeni

NIM : 16423138

Judul Skripsi : Implementasi *Halal Supply Chain Management*  
Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus :  
Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)

Menyatakan bahwa, berdasarkan proses dan hasil bimbingan selama ini, serta dilakukan perbaikan, maka yang bersangkutan dapat mendaftarkan diri untuk mengikuti munaqasah skripsi pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Yogyakarta, 09 Juni 2020



Muhammad Iqbal, SEI, MSI

## NOTA DINAS

**Hal : Skripsi**  
**Kepada : Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam**  
**Universitas Islam Indonesia**  
**Di Yogyakarta**

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Berdasarkan penunjukan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan surat nomor 302/Dek/60/DAATI/FIAI/II/2020 tanggal 10 Februari 2020 atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi saudara :

Nama : Aisyah Isnaeni  
Nomor Mahasiswa : 16423138  
Program Studi / Konsentrasi : Ekonomi Islam / Bisnis Islam  
Tahun Akademik : 2019 / 2020  
Judul Skripsi : Implementasi *Halal Supply Chain Management* pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)

Setelah kami teliti dan kami adakan perbaikan seperlunya, sudah dapat diajukan untuk memenuhi sebagai syarat memperoleh gelar sarjana. Dengan ini kami mengharap agar skripsi saudara tersebut diatas dimunaqosahkan. Untuk itu kami ucapkan terimakasih.

*Wassalamu'alaikum Wr.wb.*

Dosen Pembimbing



Muhammad Iqbal, SEI, MSI

## HALAMAN PERSEMBAHAN

*Alhamdulillah.* Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas berkah, *rahmat, taufiq,* dan hidayah-Nya yang senantiasa dilimpahkan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Pelaksanaan *Halal Supply Chain Management* Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)” ini dengan baik. Shalawat dan salam senantiasa tercurah kepada *Rasulullah* SAW yang telah mengantarkan manusia dari zaman kegelapan menuju zaman yang terang benderang ini.

Dengan rasa syukur dan bahagia, penulis persembahkan karya ini untuk :

1. Para pendidik dan dosen di almamater tercinta Universitas Islam Indonesia.
2. Kedua orang tuaku tercinta. Ayahandaku Suroso dan Ibundaku Waliyah yang telah memberikan kasih sayang, cinta dan dukungan yang tanpa henti dalam menyelesaikan skripsi ini. Terimakasih atas doa baik dan tanpa lelah yang selalu engkau panjatkan kepada Allah SWT untuk keberhasilan putrimu ini.
3. Suamiku tercinta, Angga Maulana yang selalu setia menemani dari awal hingga akhir pengerjaan skripsi ini. Terimakasih atas cinta, kasih sayang dukungan motivasi, doa dan bimbingan yang baik yang telah engkau berikan.
4. Kedua saudaraku yaitu kakak adikku, serta seluruh keluarga yang telah senantiasa mendukung dan mendoakanku. Terimakasih atas cinta, kasih, dukungan, serta motivasi yang telah diberikan.
5. Teman dan sahabat yang selalu ada disisi saya. Terimakasih atas inspirasi, dorongan, dan dukungan yang telah kalian berikan kepada saya. Saya sangat bersyukur memiliki kalian dalam hidup saya.

## HALAMAN MOTTO

*“Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan adalah musuh yang nyata bagimu.”*

*(QS. Al-Baqarah : 168)*

*“Hai orang-orang yang beriman, makanlah diantara rezeki yang baik yang kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah.”*

*(QS. Al-Baqarah : 172)*

*“Sukses bukanlah hal kebetulan, karena sukses terbentuk dari kerja keras, cinta dan pengorbanan.”*

*(Aisyah Isnaeni)*



## ABSTRAK

### IMPLEMENTASI *HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT* PADA INDUSTRI PENGOLAHAN MAKANAN (STUDI KASUS : RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA)

AISYA ISNAENI

16423138

Permintaan terhadap produk halal di dunia semakin hari semakin meningkat. Halal menjadi aspek penting penduduk muslim dalam menjalankan kehidupannya. Konsumen tidak hanya menginginkan produk halal melainkan juga halal pada proses pembuatan atau penyiapan produk. Penelitian ini merupakan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui bagaimana pelaksanaan *manajemen halal supply chain* yang diterapkan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. Manajemen rantai pasok halal atau *halal supply chain management* merupakan kunci dalam menerapkan prinsip halal dalam suatu produk, khususnya produk makanan. Proses penyediaan bahan, pemrosesan, pengemasan, dan penyajian yang tercakup dalam proses rantai pasok menjadi ukuran halalnya suatu produk. Metode penelitian dilaksanakan dengan wawancara, observasi secara langsung di lapangan serta dokumentasi. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif dengan membandingkan antara praktik *management supply chain* yang dilaksanakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dengan prinsip *management halal supply chain* menurut peneliti terdahulu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan *manajemen halal supply chain* yang dilaksanakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta telah sesuai dengan parameter prinsip *management halal supply chain* oleh peneliti terdahulu dan berjalan baik sesuai syariah islam. Kegiatan *management halal supply chain* tersebut dibagi menjadi empat kelompok utama yaitu kegiatan proses persiapan produksi, proses produksi, proses distribusi, dan konsumsi.

**Kata Kunci** : Manajemen, Industri Halal, Produk makanan, Rantai Pasok, Manajemen Rantai Pasok Halal.



## ABSTRACT

### IMPLEMENTATION OF HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT IN THE FOOD PROCESSING INDUSTRY (STUDY CASE : TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA RESTAURANT)

AISYA ISNAENI

16423138

*The demand for halal products in the world is increasing every day. Halal becomes an important aspect of the Muslim population in carrying out their lives. Consumers not only want halal products but also halal in the process of making or preparing products. This research is a study that aims to find out how the implementation of halal supply chain management are implemented in Taman Pringsewu Restaurant Yogyakarta. Halal supply chain management is the key in applying halal principles in a product, especially food products. The process of supplying materials, processing, packaging, and presentation which is included in the supply chain process becomes the halal size of a product. The research method was carried out by interview, direct observation in the field and documentation. The analytical method used in this research is a descriptive analysis method by comparing the supply chain halal practices carried out in Taman Pringsewu Restaurant Yogyakarta with the supply chain halal principle according to previous researchers. The results showed that the supply chain halal activities carried out at the Taman Pringsewu Restaurant in Yogyakarta were in accordance with the parameters of the halal supply chain principle by previous researchers and were running well according to Islamic sharia. The halal chain activities are divided into four main groups namely the activities of the production preparation process, the production process, distribution process, and the consumption.*

**Keywords:** Management, Halal Industry, Food Products, Supply Chain, Halal Supply Chain Management.

# PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN

## KEPUTUSAN BERSAMA

### MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA

Nomor : 158 Tahun 1987

Nomor : 0543b//U/1987

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

Hal-hal yang dirumuskan secara kongkrit dalam pedoman *transliterasi* Arab-Latin ini meliputi:

#### A. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lagi dengan huruf dan tanda sekaligus.

Di bawah ini merupakan daftar huruf Arab itu serta transliterasinya dengan huruf latin:

Tabel 0. 1 : Tabel Transliterasi Konsonan

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	<i>Alif</i>	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	<i>Ba</i>	B	Be
ت	<i>Ta</i>	T	Te
ث	<i>Ṣa</i>	ṣ	es (dengan titik di atas)
ج	<i>Jim</i>	J	Je
ح	<i>Ḥa</i>	ḥ	ha (dengan titik di bawah)

خ	<i>Kha</i>	Kh	ka dan ha
د	<i>Dal</i>	D	De
ذ	<i>Ḍal</i>	Ḍ	Zet (dengan titik di atas)
ر	<i>Ra</i>	R	Er
ز	<i>Zai</i>	Z	Zet
س	<i>Sin</i>	S	Es
ش	<i>Syin</i>	Sy	es dan ye
ص	<i>Ṣad</i>	ṣ	es (dengan titik di bawah)
ض	<i>Ḍad</i>	ḍ	de (dengan titik di bawah)
ط	<i>Ṭa</i>	ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	<i>Ẓa</i>	ẓ	zet (dengan titik di bawah)
ع	<i>ʿain</i>	ʿ	koma terbalik (di atas)
غ	<i>Gain</i>	G	Ge
ف	<i>Fa</i>	F	Ef
ق	<i>Qaf</i>	Q	Ki
ك	<i>Kaf</i>	K	Ka
ل	<i>Lam</i>	L	El
م	<i>Mim</i>	M	Em
ن	<i>Nun</i>	N	En
و	<i>Wau</i>	W	We
هـ	<i>Ha</i>	H	Ha
ء	<i>Hamzah</i>	ء	Apostrof

ي	Ya	Y	Ye
---	----	---	----

## B. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau *monoftong* dan vokal rangkap atau *diftong*.

### 1. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasinya sebagai berikut:

Tabel 0. 2 : Tabel Transliterasi Vokal Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ـَ	<i>Fathah</i>	A	A
ـِ	<i>Kasrah</i>	I	I
ـُ	<i>Dammah</i>	U	U

### 2. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf sebagai berikut:

Tabel 0. 3 : Tabel Transliterasi Vokal Rangkap

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ـِـي...	<i>Fathah dan Ya</i>	ai	a dan u
ـِـو...	<i>Fathah dan wau</i>	Au	a dan u

Contoh:

- ك ت ب : *kataba*

- سؤال : *suila*
- كيف : *kaifa*
- هول : *hauila*

### C. Maddah

*Maddah* atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda sebagai berikut:

Tabel 0. 4 : Tabel Transliterasi *Maddah*

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
...آ...	<i>Fathah dan alif atau ya</i>	Ā	a dan garis di atas
...ى	<i>Kasrah dan ya</i>	Ī	i dan garis di atas
...و...	<i>Dammah dan wau</i>	Ū	u dan garis di atas

Contoh

- لقا : *qāla*
- رمي : *ramā*
- قيل : *qīla*
- يقول : *yaqūlu*

### D. Ta' Marbutah

Transliterasi untuk *ta' marbutah* ada dua, yaitu:

1. *Ta' marbutah* hidup

*Ta' marbutah* hidup atau yang mendapat *harakat fathah, kasrah, dan dammah*, transliterasinya adalah “t”.

2. *Ta' marbutah* mati

*Ta' marbutah* mati atau yang mendapat *harakat sukun*, transliterasinya adalah “h”.

3. Kalau pada kata terakhir dengan *ta' marbutah* diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka *ta' marbutah* itu ditransliterasikan dengan “h”.

Contoh:

- رودة ولأط فل : *raudah al-atfāl/raudahtul atfāl*
- ط لحه : *talhah*

#### E. *Syaddah (Tasydid)*

*Syaddah* atau *tasydid* yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda *syaddah* atau tanda *tasydid*, dalam transliterasi ini tanda *syaddah* tersebut dilambangkan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda *syaddah* itu

Contoh :

- نزل : *nazzala*
- أل بر : *al-birr*

#### F. **Kata Sandang**

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu لا namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas kata sandang yang diikuti oleh huruf *syamsiah* dan kata sandang yang diikuti huruf *qamariah*.

1. Kata sandang yang diikuti oleh huruf *syamsiah*

Kata sandang yang diikuti oleh huruf *syamsiah* ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf /l/ diganti dengan huruf yang sama dengan langsung mengikuti kata sandang itu.

2. Kata sandang diikuti oleh huruf *qamariah*

Kata sandang yang diikuti oleh huruf *qamariah* ditransliterasikan sesuai aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya. Baik

diikuti huruf syamsiah maupun qamariah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanda sempang.

Contoh :

- آل رجل : *ar-rajulu*
- آل قلم : *al-qalamu*
- آل شمس : *asy-syamsu*
- آل جلال : *al-jalalu*

### G. Hamzah

Dinyatakan di depan bahwa *hamzah* ditransliterasikan dengan *apostrof*. Namun itu hanya berlaku bagi *hamzah* yang terletak di tengah dan di akhir kata. Bila *hamzah* itu terletak di awal kata, is dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa *alif*.

Contoh :

- تَأْخُذُ : *ta'khuẓu*
- أَشْيُ : *syai'un*
- أَنْوُ : *an-nau'u*
- إِنْ : *inna*

### H. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik *fail*, *isim* maupun *harf* ditulis terpisah. Hanya kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaian dengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan maka transliterasi ini, penulisan kata tersebut dirangkaian juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh :

- بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ : *Bismillāhi majrehā wa mursāhā*

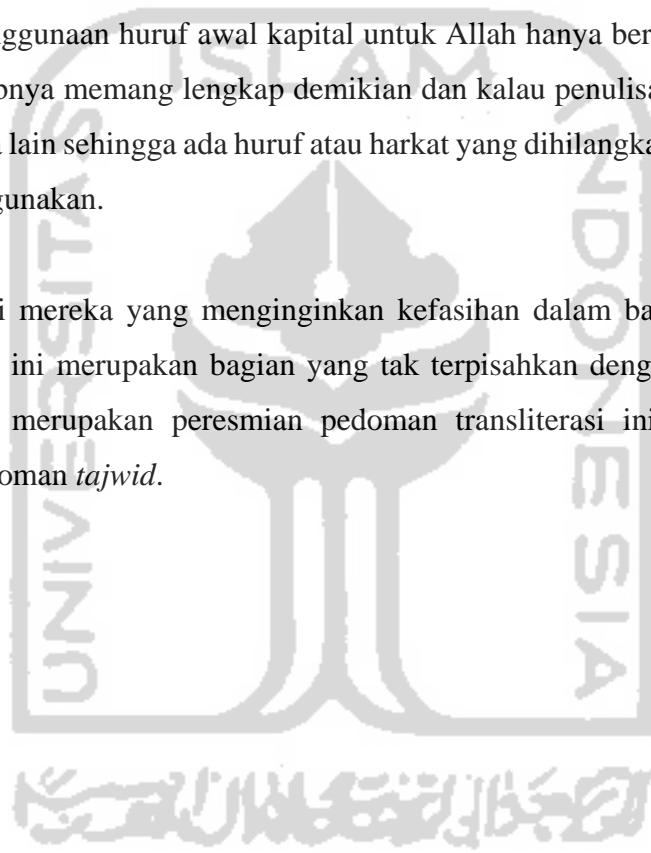
## **I. Huruf Kapital**

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, diantaranya : Huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama diri tersebut didahului kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harkat yang dihilangkan, huruf kapital tidak dipergunakan.

## **J. Tajwid**

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan ilmu *tajwid*. Karena ini merupakan peresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman *tajwid*.





## KATA PENGANTAR



*Assalamualaikum Wr.Wb*

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas berkah, *rahmat, taufiq*, dan *hidayah*-Nya yang senantiasa dilimpahkan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Implementasi *Halal Supply Chain Management* Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)” dengan baik. *Shalawat* dan *salam* senantiasa tercurah kepada *Rasulullah SAW* yang telah mengantarkan manusia dari zaman kegelapan menuju zaman yang terang benderang ini. Penyusunan skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi sebagian syarat guna menyelesaikan Program Sarjana (S1) Ekonomi pada Program Studi Ekonomi Islam, Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia.

Perjalanan panjang telah penulis lalui dalam rangka menyelesaikan penulisan skripsi ini. Banyak hambatan serta rintangan yang dihadapi dalam penyusunannya, namun atas izin Allah SWT dan berkat bimbingan, motivasi, serta arahan dari berbagai pihak penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Oleh karena itu, dengan penuh kerendahan hati, pada kesempatan ini patutlah kiranya penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Fathul Wahid, ST., M.Sc, Ph.D, selaku Rektor Universitas Islam Indonesia.
2. Bapak Drs. H. M. Tamyiz Mukharram, MA. Selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
3. Ibu Dr. Dra. Rahmani Timorita Yulianti, M.Ag, selaku Ketua Jurusan Studi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
4. Ibu Soya Sobaya S.E.I, M.M. selaku Ketua Program Studi Ekonomi Islam Universitas Islam Indonesia.

5. Bapak Muhammad Iqbal, SEI., MSI. Selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu dan pikiran untuk memberikan motivasi, arahan, serta bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Seluruh dosen di Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia yang telah banyak memberikan dukungan dan telah banyak memberikan ilmunya bagi penulis.
7. Kedua orang tuaku tercinta. Ayahandaku Suroso dan Ibundaku Waliyah yang telah memberikan kasih sayang, cinta dan dukungan yang tanpa henti dalam menyelesaikan skripsi ini. Terimakasih atas doa baik dan tanpa lelah yang selalu engkau panjatkan kepada Allah SWT untuk keberhasilan putrimu ini.
8. Suamiku tercinta, Angga Maulana yang selalu setia menemani dari awal hingga akhir pengerjaan skripsi ini. Terimakasih atas cinta, kasih sayang dukungan motivasi, doa dan bimbingan yang baik yang telah engkau berikan.
9. Kakak, adikku serta seluruh keluarga yang telah memberikan motivasi dan dukungan untuk segera menyelesaikan skripsi ini.
10. Teman-teman tercinta di grup Keluarga Bahagia yaitu Yunita Nur Afifah, Arifa Yafi, Shalma Fitriah, Fauziah Nabila, Dhia Nadhifah, Dewi Suci Khairani yang telah memberikan motivasi, dukungan, serta canda dan tawa semasa kuliah di almamater tercinta Universitas Islam Indonesia.
11. Sahabatku Agatha Maharani dan Ayu Restu Wulandari yang selalu memberikan motivasi serta dukungan untuk menyelesaikan skripsi ini.
12. Teman dan sahabat yang selalu ada disisi saya. Terimakasih atas inspirasi, dorongan, dan dukungan yang telah kalian berikan kepada saya. Saya sangat bersyukur memiliki kalian dalam hidup saya.
13. Teman-teman Ekonomi Islam angkatan 2016 yang telah bersama-sama menimba ilmu dan pengalaman di kampus tercinta Universitas Islam Indonesia.
14. Bapak Sunarto dan Ibu Aan Karwati serta teman-teman di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta yang telah bersedia menjadi narasumber dan telah memberikan banyak informasi dalam penelitian ini.

15. Seluruh pihak-pihak yang telah terlibat membantu dalam penulisan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Semoga segala kebaikan yang telah bapak, ibu, saudara, dan saudari sekalian mendapat pahala yang berlipat dari Allah SWT. Penulis sangat menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan, karena keterbatasan, kemampuan, ilmu, dan pengalaman penulis. Oleh karena itu saran dan kritik sangat penulis harapkan untuk senantiasa memberikan perbaikan di masa yang akan datang. Semoga karya skripsi ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak. Aamiin.

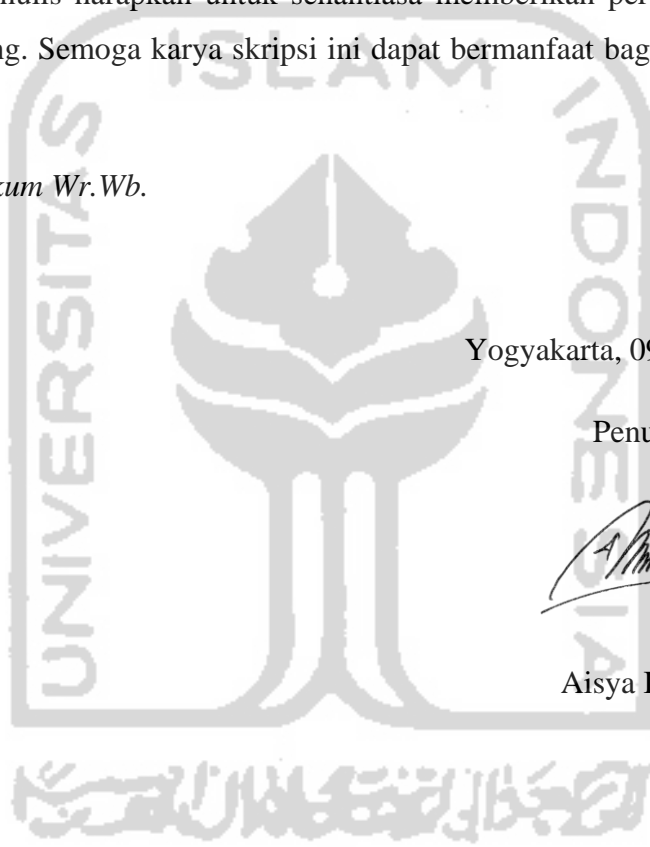
*Wassalamualaikum Wr.Wb.*

Yogyakarta, 09 Juni 2020

Penulis



Aisya Isnaeni

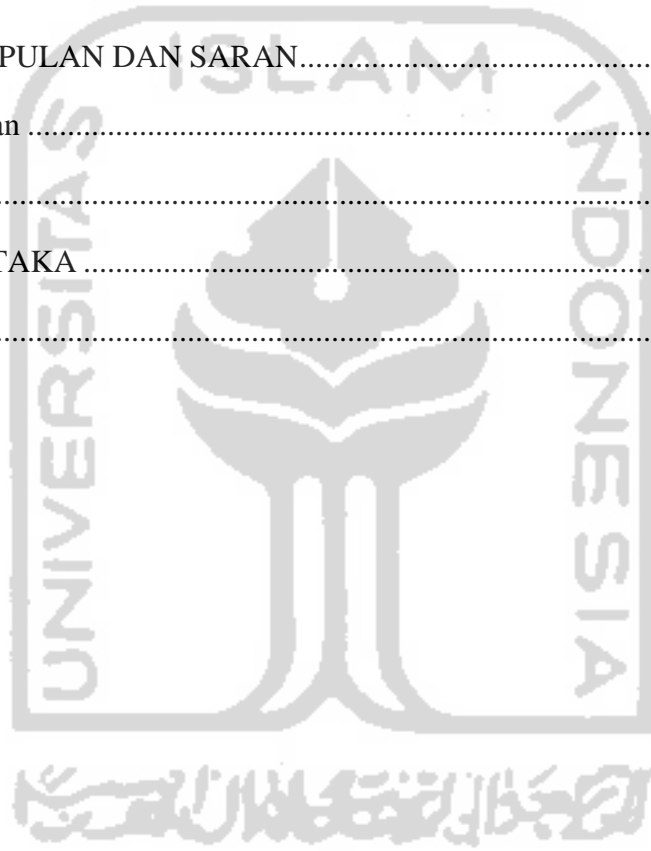


## DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
REKOMENDASI PEMBIMBING .....	iv
NOTA DINAS .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
HALAMAN MOTTO .....	vii
ABSTRAK .....	viii
ABSTRACT .....	ix
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN .....	x
KATA PENGANTAR .....	xvii
DAFTAR ISI .....	xx
DAFTAR TABEL .....	xxiii
DAFTAR GAMBAR .....	xxiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
E. Sistematika Penulisan .....	5
BAB II TELAAH PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI .....	7
A. Telaah Pustaka .....	7
B. Landasan Teori .....	17
1. Teori Manajemen .....	17
2. Teori Halal .....	19

3. Teori Rantai Pasokan ( <i>Supply Chain</i> ).....	21
4. Teori Manajemen Rantai Pasokan ( <i>Supply Chain Management</i> ) .....	22
5. Teori Manajemen Rantai Pasok Halal.....	24
6. Teori Manajemen Rantai Pasok Halal Produk Makanan .....	25
C. Kerangka Berfikir .....	27
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
A. Metode Penelitian .....	28
1. Desain Penelitian.....	28
2. Lokasi Penelitian.....	29
3. Waktu Pelaksanaan Penelitian .....	29
4. Subjek dan Objek Penelitian .....	29
5. Situasi Sosial dan Sampel ( Penelitian Kualitatif ) .....	30
6. Sumber Data.....	33
7. Teknik Pengumpulan Data.....	33
8. Instrumen Penelitian.....	47
9. Teknik Analisis Data.....	47
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>51</b>
A. Gambaran Umum Objek Penelitian .....	51
1. Sejarah Perusahaan.....	51
2. Gambaran Umum Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta .....	52
3. Lokasi Perusahaan.....	53
4. Visi dan Misi Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta .....	53
5. Tujuan dan Falsafah Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta .....	54
6. Logo Perusahaan .....	55
7. Struktur Organisasi .....	55

8. Keunggulan Perusahaan .....	58
B. Pelaksanaan <i>Management Halal Supply Chain</i> di Restoran Pringsewu .....	60
1. Proses Persiapan Produksi.....	61
2. Proses Produksi .....	77
3. Proses Distribusi .....	83
4. Kegiatan Konsumsi oleh Konsumen.....	88
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	89
A. Kesimpulan .....	89
B. Saran.....	92
DAFTAR PUSTAKA .....	93
LAMPIRAN.....	98



## DAFTAR TABEL

Tabel 0. 1 : Tabel Transliterasi Konsonan .....	x
Tabel 0. 2 : Tabel Transliterasi Vokal Tunggal .....	xii
Tabel 0. 3 : Tabel Transliterasi Vokal Rangkap .....	xii
Tabel 0. 4 : Tabel Transliterasi Maddah .....	xiii
Tabel 2. 1 : Tabel Perbedaan Penelitian Terdahulu dengan Penelitian Terbaru ...	17
Tabel 3. 1 : Tabel Jumlah dan Keterangan Responden .....	36
Tabel 3. 2 : Tabel Hasil Observasi .....	46
Tabel 4. 1 : Tabel Bahan Baku Makanan dan Bukti Sertifikasi Halal .....	65



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 : Kerangka Penelitian .....	27
Gambar 4. 1 : Label Proses HSCM di Restoran Pringsewu Yogyakarta.....	60
Gambar 4. 2: Produk Bahan baku yang digunakan di Restoran .....	64
Gambar 4. 3 : Logo Supplier Restoran Pringsewu Yogyakarta.....	66
Gambar 4. 4 : Proses transaksi pembayaran kepada <i>supplier</i> .....	68
Gambar 4. 5 : Proses pengecekan alat distribusi (truk) <i>supplier</i> .....	69
Gambar 4. 6 : Proses pengecekan barang dari <i>supplier</i> .....	71
Gambar 4. 7 : Proses Perhitungan (Penimbangan) Bahan baku.....	72
Gambar 4. 8 : Aturan Sistem FIFO di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta..	74
Gambar 4. 9 : <i>Cooler</i> untuk menyimpan sayuran .....	76
Gambar 4. 10 : Proses Penyimpanan Bahan Baku di <i>Freezer</i> .....	76
Gambar 4. 11 : Gambar Gudang Penyimpanan Bahan Baku Kering ( <i>Dry Store</i> )	76
Gambar 4. 12 : Aturan Penggunaan minyak goreng untuk produksi.....	82
Gambar 4. 13 : Kegiatan Memasak di Dapur Produksi .....	83
Gambar 4. 14 : Pengemasan produk menggunakan plastik wrap .....	84
Gambar 4. 15 : Proses Pengemasan menu makanan .....	85
Gambar 4. 16 : Kegiatan Penataan Dan Menghias Produk.....	85
Gambar 4. 17 : Kegiatan Pendistribusian Makanan di Restoran .....	86
Gambar 4. 18 : Alat distribusi (motor untuk <i>delivery order</i> ).....	87
Gambar 4. 19 : Alat distribusi (motor roda tiga untuk <i>delivery order</i> ).....	87
Gambar 4. 20 : Mobil (Alat distribusi) Restoran Taman Pringsewu .....	87



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Permintaan terhadap produk halal di dunia semakin hari semakin meningkat. Sesuai dengan fakta bahwa jumlah penduduk Muslim di dunia yang semakin besar. Berdasarkan data Majelis Global, jumlah penduduk Muslim global pada 2012 sebanyak 1,8 miliar jiwa, pada 2030 diproyeksikan jumlah penduduk Muslim dunia mencapai 2,2 miliar jiwa. Menurut (*Thomson Reuters, 2015*) memperkirakan pada 2019 pasar makanan halal bernilai USD2,537 miliar (21 persen dari pengeluaran global), pasar kosmetik halal menjadi USD73 miliar (6,78 persen dari pengeluaran global), dan kebutuhan personal yang halal yaitu USD103 miliar. Dalam bidang konsumsi, di negara Indonesia menempati peringkat pertama sebagai konsumen terbesar produk halal pada sektor makanan dan minuman sebesar USD155 miliar.

Halal menjadi aspek penting penduduk Muslim dalam menjalankan kehidupan mereka. Ada beberapa aturan di dalam Islam diantaranya 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 karena kehalalannya bukan karena proses marketing yang ditawarkan. Tingginya kesadaran konsumen untuk mengonsumsi produk halal didasarkan pada kehalalan produk, kesehatan dan nilai yang dipersepsikan semakin mendorong minat konsumen untuk membeli produk makanan halal. (Nurhasanah, Munandar, & Syamsun, 2017).

Konsumen saat ini sangat peduli dan selalu 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 pada tingkat religiusitas masing-masing individu. Mereka akan memiliki sikap positif terhadap produk yang menggunakan

pendekatan halal dalam proses pemasaran (Salehudin & Mukhlis, 2012). Menurut Thomson Reuters dalam Laporan *State of Global Islamic Economy (2014-2015)*, produk halal tidak hanya sekadar industri makanan saja, namun juga diantaranya meliputi industri kosmetik dan farmasi, sistem keuangan berbasis islam, *fashion*, media dan rekreasi, serta konsep pariwisata halal. (Pemasaran Halal: Konsep, Implikasi dan Temuan Di Lapangan., 2012)

Seiring dengan hal tersebut penyediaan produk halal menjadi hal yang sangat penting. Konsumen tidak hanya menginginkan produk halal saja melainkan juga halal pada proses pembuatan atau penyiapan produk. Proses penyediaan barang mentah, pengolahan, pengemasan dan pengiriman suatu produk sampai akhirnya diterima konsumen juga harus menjamin kehalalan produk. Hal ini membuat kita perlu menyadari pentingnya konsep manajemen rantai pasok halal (*Halal Supply Chain Management*). Tieman (2014) dalam konsepnya menyebutkan halal dalam rantai pasok berarti kegiatan keseluruhan entitas yang terlibat sepanjang rantai pasok dari hulu ke hilir menerapkan konsep yang sesuai syariat Islam, dimulai dari pemilihan pemasok, proses produksi, penyimpanan, sampai dengan distribusi (memisahkan penyimpanan dan pengiriman produk halal agar terhindar dari kontaminasi zat-zat yang tidak halal).

Dengan adanya transparansi rantai pasokan halal dalam suatu perusahaan, konsumen akan dapat menemukan keluaran atau hasil dari proses produksi dengan menggunakan kegiatan rantai pasokan berbasis pada halal setiap pemangku kepentingan dalam membuat produk dari hulu sampai ke hilir. Selain itu, transparansi juga diperlukan untuk integritas pemangku kepentingan. Meski belum terintegrasi, akan sulit mewujudkan halal kegiatan rantai pasokan, karena masing-masing pemangku masih mementingkan kepentingan masing-masing. Untuk meningkatkan kepercayaan di antara para pemangku kepentingan dalam rantai pasokan halal kegiatan organisasi dapat memanfaatkan teknologi *blockchain* yang mana sangat terkenal di industri 4.0.

Sebagai negara dengan penduduk muslim yang dominan di dalamnya penerapan manajemen pasok halal (*halal supply chain*) sangat diperlukan untuk menjamin kualitas halalnya suatu produk. *Halal Supply Chain Management* atau halal dalam rantai pasok berarti kegiatan keseluruhan entitas yang terlibat sepanjang rantai pasok dari hulu ke hilir menerapkan konsep yang sesuai syariat Islam, dimulai dari pemilihan pemasok, proses produksi, penyimpanan, sampai dengan distribusi memisahkan penyimpanan dan pengiriman produk halal agar terhindar dari kontaminasi. Mulai dari proses produksi hingga kebutuhan makanan tersebut siap untuk di konsumsi oleh masyarakat sebagai konsumen akhir. Termasuk proses penerapan halal dari hulu hingga hilir atau dari proses produksi menjadi produk jadi yang siap di distribusikan kepada konsumen. Pelaksanaan *supply chain management* atau manajemen rantai pasok pada perusahaan ini akan memberikan dampak tersendiri terhadap kepuasan para konsumen.

Industri makanan halal menjadi isu penting di Indonesia. Banyaknya penyedia tempat makan dan perkembangan teknologi yang semakin pesat memberikan tantangan dalam menjamin kualitas kehalalan suatu produk. Pemerintah melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menegaskan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Sejalan dengan itu semua industri penyediaan makanan di Indonesia seperti warung dan restoran harus menjamin kehalalan produk yang diperdagangkannya. Manajemen rantai pasok halal merupakan kunci dalam menerapkan prinsip halal tersebut. Proses penyediaan bahan, pemrosesan, pengemasan, dan penyajian yang tercakup dalam proses rantai pasok menjadi ukuran halalnya suatu produk khususnya produk pangan hasil pengolahan suatu industri makanan.

Isu terkait *Management Halal Supply Chains* atau Manajemen Halal Rantai Pasok saat ini sedang berkembang. Di Indonesia penelitian terkait *Management Halal Supply Chain* untuk produk makanan masih sangat minim dibandingkan dengan Negara yang mayoritas masyarakatnya beragama muslim seperti Malaysia. Untuk itu penulis tertarik untuk melaksanakan penelitian ini. Penelitian ini

merupakan penelitian yang bersifat kualitatif dengan objeknya yaitu terkait Pelaksanaan *Management Halal Supply Chains* terhadap industri pengolahan pangan khususnya Restoran. Kali ini penulis akan melaksanakan kegiatan penelitian terhadap suatu restoran yang ada di wilayah Yogyakarta yaitu PT. Pringsewu Cemerlang (Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta).

Penulis hanya memilih satu objek untuk penelitian yaitu di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dengan alasan karena penulis ingin fokus meneliti satu objek terkait implementasi *halal supply chain management* yang dilaksanakan di restoran tersebut. Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta menjadi pilihan penulis karena penulis tertarik meneliti pelaksanaan management terkait kehalalan usaha pengolahan pangan yang dimiliki oleh seseorang yang bukan orang muslim namun telah memiliki sertifikasi halal.

## **B. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang dan permasalahan tersebut maka dapat diajukan pertanyaan yang berkaitan dengan *halal supply chain management* diantaranya adalah “Bagaimana implementasi *halal supply chain management* pada industri pengolahan makanan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta?”

## **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan pada perumusan masalah tersebut maka penelitian tentang *halal supply chain management* ini bertujuan untuk mengetahui implementasi *halal supply chain management* pada industri pengolahan makanan yaitu Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta.

## **D. Manfaat Penelitian**

Berdasarkan pada perumusan masalah tersebut maka penelitian terkait Management Halal Supply Chain ini bermanfaat untuk

### 1. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari penulisan ini adalah memberikan manfaat dan ilmu pengetahuan tentang *Halal Supply Chain Management* serta memberikan informasi kepada pembaca dan masyarakat mengenai bagaimana sesungguhnya pelaksanaan atau Implementasi *Halal Supply Chain Management* yang dilaksanakan di PT. Pringsewu Cemerlang (Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta).

### 2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis dari penulisan ini adalah untuk mengetahui kegiatan produksi PT. Pringsewu Cemerlang (Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta) serta diharapkan perusahaan ini akan menghasilkan produk kuliner yang *halal* dengan menerapkan *halal supply chain management*.

## E. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penelitian ini dibagi menjadi beberapa bab, setiap bab memiliki sub bab pembahasan sehingga pembaca dapat mudah dalam membaca hasil penelitian.

### 1. Bab I : Pendahuluan

Bab pertama yaitu pendahuluan. Dalam bab I pendahuluan terdapat beberapa sub bab yang berisi latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat hasil penelitian, serta sistematika penulisan.

### 2. Bab II : Kerangka Teori atau Landasan Teori

Bab kedua yaitu kerangka teori atau landasan teori. Dalam bab ini berisikan beberapa sub bab diantaranya adalah telaah pustaka, landasan teori, dan kerangka berpikir. Telaah pustaka memuat informasi-informasi dari penelitian sejenis yang telah dilakukan oleh peneliti sebelumnya terkait *Management Halal Supply Chains*. Sumber telaah pustaka yang peneliti gunakan adalah jurnal ilmiah (internasional atau nasional) dan hasil penelitian.

Terkait landasan teori, ada beberapa teori yang diuraikan dalam penelitian ini. Teori tersebut diantaranya adalah teori manajemen, rantai pasok atau *supply chain*, dan teori terkait *halal supply chain*, serta teori *halal supply chain* produk makanan. Selanjutnya yaitu kerangka berpikir.

Kerangka berpikir adalah *sintesa* dari serangkaian teori yang tertuang dalam telaah pustaka dan landasan teori, yang pada dasarnya merupakan suatu gambaran secara sistematis dari kinerja teori dalam memberikan solusi atau alternative solusi dari serangkaian masalah yang ditetapkan. Kerangka berpikir ini disajikan dalam bentuk bagan, deskripsi kualitatif, dan atau gabungan dari keduanya.

### 3. Bab III : Metode Penelitian

Metode Penelitian merupakan suatu tatacara dalam pelaksanaan penelitian untuk mencari jawaban dari permasalahan penelitian yang peneliti ajukan secara logis, empiris, dan sistematis. Bab terkait Metode penelitian ini berisikan tentang beberapa prosedur atas pelaksanaan penelitian yang dicari agar terpenuhi jawaban atas permasalahan penelitian yang ditetapkan. Beberapa prosedur penelitian tersebut yaitu terkait desain penelitian, lokasi penelitian, waktu penelitian, obyek penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, definisi konseptual variabel dan definisi operasional variabel, instrument penelitian dan teknik analisis data.

### 4. Bab IV : Hasil Penelitian dan Pembahasan

Dalam bab analisis data dan pembahasan ini membahas tentang keterkaitan antar faktor-faktor dari suatu data yang telah diperoleh dari masalah yang diajukan peneliti yaitu terkait Implementasi *Halal Supply Chain Management* pada Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta, kemudian menyelesaikan masalah tersebut dengan metode yang diajukan dan menganalisa proses serta hasil penyelesaian masalah.

## 5. Bab V: Kesimpulan dan Saran

Bab kesimpulan dan saran dalam penelitian ini berisi kesimpulan yang merupakan pernyataan singkat serta akurat yang disajikan dari hasil pembahasan terkait Implementasi *Halal Supply Chain Management* pada Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. Kesimpulan yang ditulis peneliti ini bukan hanya sekedar hasil penelitian yang ditulis ulang, melainkan makna yang dapat ditarik dari hasil penelitian. Saran dalam penelitian ini disampaikan untuk kepentingan pengembangan riset selanjutnya atau perbaikan terhadap hal-hal yang ditemukan sehubungan dengan hasil penelitian yang ditujukan kepada pihak-pihak terkait.



## BAB II

### TELAAH PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

#### A. Telaah Pustaka

Penelitian ini membahas mengenai *Halal Supply Chain Management*. Dalam pembahasan ini mengacu kepada beberapa penelitian terdahulu yang pembahasannya sama yaitu terkait *Halal Supply Chain Management*. Berikut adalah beberapa penelitian terdahulu yang menjadi acuan bagi peneliti, yang bertujuan untuk menghindari kesamaan dengan penelitian terdahulu dan untuk menghindari plagiasi. Maka dari itu perlu adanya penjelasan terkait dengan penelitian yang dilakukan penulis terhadap penelitian terdahulu

Hasil penelitian berjudul “*Defining Halal Supply Chain Management*” dijelaskan bahwa semua kegiatan Rantai Pasokan Halal atau *Halal Supply Chain Management* perlu dikelola dengan baik untuk memperpanjang *Halal & Toyyib* sampai kepada titik konsumsi masyarakat. Penelitian ini dapat bermanfaat untuk membantu masyarakat dalam memajukan praktik halal di lingkungan Rantai Pasokan (Khan, Haleem, & Khan, 2018)

Hasil penelitian berjudul “*Halal Integrity in the Food Supply Chain*” dijelaskan bahwa pemahaman tentang berbagai tahapan dan pentingnya mengembangkan kesadaran terhadap kehalalan dalam rantai makanan guna mengatasi kebutuhan pasar konsumen Muslim yang semakin hari semakin meningkat tersebut adalah penting. Penelitian ini juga menjelaskan bahwasanya Integritas halal harus secara jelas menyajikan rincian status halal produk dan memastikan bahwa persyaratan kehalalan produk terpenuhi serta tidak boleh ada kontaminasi silang atau campuran dengan produk dan metode yang haram mulai dari pencarian bahan baku hingga produk sampai diterima konsumen (Chandia, Mahmood, Regenstein, & Mac, 2017).

Hasil penelitian berjudul “*Exploring in Setting a Model for Islamic Supply Chain in Malaysia*” dijelaskan bahwa tujuan penelitian ini untuk mengeksplorasi



faktor-faktor penting dari kegiatan rantai pasokan Islam yang dilaksanakan di negara Malaysia. Dalam penelitian ini membahas bahwasanya terdapat tiga belas faktor penting yang harus dipertimbangkan untuk keberhasilan rantai pasokan Islam di negara Malaysia (Saifudin, Othman, & Elias 2017).

Hasil penelitian berjudul “Analisis *Supply Chain* Komoditas Kedelai di Kabupaten Langkat” dijelaskan bahwa penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kondisi rantai pasok komoditas kedelai di daerah Langkat. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif. Hasil dari penelitian yang dilaksanakan oleh peneliti tersebut adalah penelitian ini menunjukkan bahwa rantai pasok komoditas kedelai di daerah penelitian belum tersinergi dengan baik. (Ir. Sihombing, Aziz, & Dr. Ir, Rahmanta, 2016).

Hasil penelitian berjudul “*Food Safety and Halal Food in the Supply Chain : Review and Bibliometric Analysis*” dijelaskan bahwa tujuan penelitian ini untuk menyelidiki berbagai masalah terkait keamanan pangan dan kehalalan makanan dalam rantai pasokan. Tujuan utamanya adalah untuk memberikan jaminan kualitas dan kesesuaian tentang standar makanan yang diharapkan dan diminta oleh konsumen. Penelitian ini berfokus pada artikel yang membahas keamanan dan kehalalan makanan. Implikasi praktis dari penelitian ini adalah untuk memberikan pemahaman kepada pembaca tentang hubungan antara keamanan dan kehalalan pangan (Wahyuni, Vanany, & Ciptomulyono 2018).

Hasil penelitian berjudul “*Management of Supply Chain Process for Meat Products*” dijelaskan bahwa penelitian ini bertujuan untuk memetakan titik kritis halal produk daging sapi serta untuk membuat sistem aliran proses rantai pasokan untuk produk daging. Data dan analisis data yang dieksplorasi dalam penelitian ini adalah pemangku kepentingan dalam rantai pasokan halal, diantaranya : lembaga otoritas seperti rumah pemotongan hewan (RPH), produsen, penyedia logistik, operator, konsumen, dan pemerintah dengan cara membuat kuesioner untuk mengidentifikasi kriteria dan sub-kriteria penting (Nusran, Alam, Triana, & Idri 2019).

Hasil penelitian berjudul “*Halal Food Supply Chain Knowledge and Purchase Intention*” dijelaskan bahwa penelitian ini menguji pengaruh pengetahuan rantai pasokan makanan halal terhadap niat konsumen Muslim dan non-Muslim untuk membeli produk makanan halal. Penelitian ini menjelaskan terkait pengetahuan tentang pakan halal, proses penyembelihan halal, penanganan dan penyimpanan halal, pengemasan halal, logistik halal, dan ritel halal. Studi ini berfokus pada pengetahuan rantai pasokan dan lebih lanjut mengidentifikasi bahwa pengetahuan memiliki pengaruh langsung terhadap konsumen terhadap niat beli makanan halal. Dalam penelitian ini pengetahuan tentang penyembelihan halal, penyimpanan, dan pengemasan, khususnya adalah alat prediksi terbaik niat beli konsumen untuk makanan halal. Studi ini diharapkan dapat bermanfaat bagi konsumen dalam hal menyoroti dan menyebarkan pengetahuan tentang bagaimana standar halal diterapkan di seluruh rantai pasokan dari (Mohd Yusof, Yusof, & Husin, 2015).

Hasil penelitian berjudul “*Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products*” dijelaskan tentang kesadaran dan permintaan konsumen terkait daging dengan metode rantai pasok 100% halal. Dalam penelitian ini membahas bahwasanya konsumen muslim harus memastikan bahwa makanan yang mereka konsumsi memenuhi persyaratan halal berdasarkan hukum Islam termasuk produk daging dan unggas. Daging dan unggas harus disembelih sesuai syariat Islam agar halal untuk dikonsumsi. Jurnal ini juga menekankan pentingnya produk daging ini disimpan secara terpisah di sepanjang rantai pasokan untuk menghindari risiko kontaminasi dengan zat-zat yang diharamkan. Penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan untuk mengungkap harapan dan persepsi konsumen terkait kebutuhan makanan halal dan rantai pasokan halal (Alqudsi, 2014).

Hasil penelitian berjudul “Perkembangan Penelitian *Halal Food Supply Chain*: Studi Kasus Database Scopus” dijelaskan bahwa penelitian ini bertujuan untuk menelaah perkembangan penelitian yang membahas terkait *halal food supply chain* (HFSC). Penelitian ini membahas bahwasanya perkembangan penelitian mengenai *halal food supply chain* yang masuk ke database Scopus masih terbatas

sehingga kesempatan penelitian di bidang ini masih terbuka dan sangat diperlukan untuk meningkatkan kepedulian terhadap penggunaan produk halal. Penelitian ini dibutuhkan karena dalam kegiatan rantai pasok makanan masih ada kemungkinan kontaminasi produk non-halal misalnya dalam hal alat transportasi, gudang penyimpanan distributor maupun pengaturan *display* produk *Food and Beverage* di retail atau outlet meningkatkan resiko integritas produk halal tersebut (Muna & Sutopo, 2018).

Hasil penelitian berjudul “Pemodelan Sistem *Traceability Halal Supply Chain* dalam Menjaga Integritas Produk Makanan Halal Dengan Pendekatan *Interpretive Structural Modeling (ISM)*” dijelaskan bahwa penelitian ini bertujuan untuk membuat model sistem *Traceability Halal Supply Chain* dalam menjaga integritas produk makanan halal. Penelitian ini muncul karena adanya kecurangan terhadap produk label halal palsu yang disebabkan karena tidak terbukanya proses produksi halal secara menyeluruh di dalam *supply chain* dari hulu sampai hilir. Metode yang digunakan dalam memodelkan sistem *traceability halal supply chain* yaitu dengan pendekatan *Interpretive Structural Modeling (ISM)* (Haryono & Handayani, 2018).

Hasil penelitian berjudul “*The Perception on Halal Supply Chain Management Systems Implementation of SMEs in Selangor*” dijelaskan bahwa penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi persepsi penerapan Sistem Manajemen Rantai Pasokan Halal di UKM di Selangor. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode terkait pemahaman terhadap kebutuhan Sistem Manajemen Rantai Pasokan Halal yang akan dikuantifikasi dalam bentuk semi terstruktur pertanyaan. Hasil dari penelitian ini adalah menunjukkan pentingnya penerapan Sistem Manajemen Rantai Pasokan Halal dalam mengatasi masalah terkait dengan keberlanjutan bisnis halal (Wan Hassan, Lope Ahmad, Hamid, & Mohd Zainuddin, 2016).

Hasil penelitian berjudul “Penerapan Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam Di Kabupaten Ponorogo” dijelaskan mengenai beberapa hal yang menjadi titik kritis penerapan prinsip halal pada rantai pasok daging ayam di Kabupaten Ponorogo dalam penerapan prinsip halal. Hal-hal tersebut antara lain

adalah berisikan tata cara penyembelihan ayam, petugas penyembelih, alat penyembelihan, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, penanganan selama penyimpanan, pelabelan, serta pendistribusian produk daging ayam tersebut (Ma'rifat & Rahmawan, 2017).

Hasil penelitian berjudul "*The Application Of Halal In Supply Chain Management: In-Depth Interviews*" dijelaskan bahwa penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan kerangka kerja implementasi Sistem Manajemen Rantai Pasokan Halal untuk Usaha Kecil dan Menengah. Kerangka kerja ini dibangun dengan mengintegrasikan peserta rantai pasokan, siklus operasional pasokan, komponen bisnis dan pemantauan kualitas untuk pengembangan sistem. Penelitian ini juga menggabungkan sebagian besar komponen rantai pasokan halal menuju integrasi solusi perusahaan yang komprehensif. Ini dapat digunakan sebagai titik acuan dalam mengembangkan proyek rantai pasokan halal (Wan, Lope, Marjudi, Hamid, & Zainuddin, 2017).

Hasil penelitian berjudul "Analisis Risiko Makanan Halal Di Restoran Menggunakan Metode *Failure Mode and Effect Analysis*" dijelaskan bahwa penelitian ini bertujuan untuk membuat model dengan menggunakan metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) untuk mengidentifikasi dan menganalisis risiko-risiko yang ada dalam makanan yang ada di restoran. Penelitian ini menjelaskan upaya mengelola risiko dengan melakukan program perbaikan. Pada penelitian ini, program-program perbaikan seperti pembuatan *system delivery order*, perbaikan kemasan, pelatihan dan *system reward and punishment* perlu dilakukan untuk mereduksi terutama kejadian risiko dalam makanan yang ada di restoran (Sholichah, Vanany, Soeprijanto, Anwar, & Fatmawati, 2017).

Hasil penelitian berjudul "*Augmenting Halal Food Integrity through Supply Chain Integration*" dijelaskan bahwa penelitian ini bertujuan untuk menyoroti pentingnya integrasi rantai pasokan dalam meningkatkan integritas pangan. Serangkaian studi kasus di empat rantai pasokan makanan halal (makanan cepat saji, kopitiam, santapan santai, dan makanan olahan segar) di Malaysia dilakukan

untuk memahami praktik terbaik perusahaan dalam menjaga integritas makanan halal (Ali, Makhbul, Tan, & Ngah, 2016).

Berikut ini merupakan tabel perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian terbaru adalah sebagai berikut :

No	Nama, Tahun dan Judul Penelitian	Metode dan Hasil	Perbedaan dengan Penelitian Terbaru
1	(Khan, Haleem, & Khan, 2018) <i>Defining Halal Supply Chain Management</i>	Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan pemahaman rasional ataupun pengertian masyarakat terkait <i>Halal Supply Chain Management</i> . Dalam penelitian ini menyarankan bahwa semua kegiatan Rantai Pasokan Halal atau <i>Halal Supply Chain Management</i> perlu dikelola dengan baik untuk memperpanjang <i>Halal &amp; Toyyib</i> sampai kepada titik konsumsi masyarakat. Penelitian ini dapat bermanfaat untuk membantu masyarakat dalam memajukan praktik halal di lingkungan Rantai Pasokan.	Penelitian sebelumnya mengulas literatur untuk mengembangkan tubuh pengetahuan. Penelitian ini akan berisi tentang praktik penerapan <i>halal supply chain management</i> dalam suatu perusahaan.
2	(Chandia, Mahmood, Regenstein, & Mac, 2017) <i>Halal Integrity in the Food Supply Chain</i>	Desain dari penelitian ini mencakup tinjauan literatur dan laporan media mengenai kontaminasi silang produk makanan dengan komponen haram atau komponen yang dilarang. Hasil dari penelitian ini adalah adanya	Perbedaan dari penelitian sebelumnya adalah penelitian sebelumnya lebih menggunakan tinjauan literatur sedangkan penelitian yang

		<p>penafsiran yang berbeda tentang halal, terkait sesuatu yang diizinkan dan sesuatu yang dilarang. Dalam penelitian ini menjelaskan bahwasanya Integritas halal harus secara jelas menyajikan rincian status halal produk dan memastikan bahwa persyaratan kehalalan produk terpenuhi.</p>	<p>sekarang tidak banyak menggunakan tinjauan literatur.</p>
3	<p>(Wahyuni, Vanany, &amp; Ciptomulyono, 2018) <i>Food Safety and Halal Food in the Supply Chain : Review and Bibliometric Analysis</i></p>	<p>Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah pendekatan analisis kualitatif. Metode yang dilaksanakan dalam penelitian ini adalah menggunakan 120 artikel yang diterbitkan tentang keamanan pangan dan makanan halal dalam penelitian SC. Penelitian ini berfokus pada artikel yang membahas keamanan dan kehalalan makanan.</p>	<p>Perbedaan dari penelitian sebelumnya metode pembahasan terhadap 120 artikel, sedangkan penelitian sekarang adalah penelitian yang menggunakan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi.</p>
4	<p>(Nusran, Alam, Triana, &amp; Idri, 2019) <i>Management of Supply Chain Process for Meat Products</i></p>	<p>Data dan analisis data yang dieksplorasi dalam penelitian ini adalah pemangku kepentingan dalam rantai pasokan halal, diantaranya : lembaga otoritas seperti rumah pemotongan hewan (RPH), produsen, penyedia logistik, operator, konsumen, dan pemerintah dengan cara membuat kuesioner untuk mengidentifikasi kriteria dan sub-kriteria penting. Survei dalam</p>	<p>Perbedaan dari penelitian yang akan datang yaitu berbeda tempat penelitian dan pembahasan mengenai objek dan subjek yang diteliti dengan penelitian yang akan dilaksanakan.</p>

		penelitian ini membahas persepsi konsumen tentang rantai pasokan halal daging sapi dan produk daging sapi menggunakan metode penilaian.	
5	(Saifudin, Othman, & Elias, 2017) <i>Exploring in Setting a Model for Islamic Supply Chain in Malaysia</i>	Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi faktor-faktor penting dari kegiatan rantai pasokan Islam yang dilaksanakan di negara Malaysia. Dalam penelitian ini membahas bahwasanya terdapat tiga belas faktor penting yang harus dipertimbangkan untuk keberhasilan rantai pasokan Islam di negara Malaysia.	Perbedaan penelitian terletak dalam perbedaan mengenai subjek yang diteliti, penelitian ini membahas model supply chain sedangkan penelitian yang akan datang membahas pelaksanaan kegiatan <i>supply chain</i> (Industri makanan olahan)
6	(Alqudsi, 2014) <i>Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products</i>	Penelitian ini dilaksanakan dengan cara mencari dan memeriksa data dari konsumen produk daging halal, dengan melaksanakan wawancara terkait kesadaran dan permintaan untuk rantai pasokan halal. Jurnal ini menekankan pentingnya produk daging ini disimpan secara terpisah di sepanjang rantai pasokan untuk menghindari risiko kontaminasi dengan zat-zat yang diharamkan.	Perbedaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian sekarang adalah terletak pada Studi kasus, serta metode penelitiannya.
7	(Mohd Yusof, Yusof, & Husin, 2015) <i>Halal Food Supply Chain</i>	Studi ini berfokus pada pengetahuan rantai pasokan dan lebih lanjut mengidentifikasi bahwa pengetahuan memiliki pengaruh langsung	Perbedaan dengan penelitian yang akan datang adalah berbeda tempat penelitian dan

	<i>Knowledge and Purchase Intention</i>	terhadap konsumen terhadap niat beli makanan halal. Responden yang ditargetkan dalam penelitian ini adalah konsumen muslim dan konsumen non-Muslim di Selangor, Kuala Lumpur, dan Putrajaya (Lembah Klang) di Malaysia.	pembahasan mengenai objek dan subjek yang diteliti
8	(Ir. Sihombing, Aziz, & Dr. Ir, Rahmanta, 2016) <i>Analisis Supply Chain Komoditas Kedelai Di Kabupaten Langkat</i>	Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kondisi rantai pasok komoditas kedelai di daerah Langkat. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif. Hasil dari penelitian yang dilaksanakan oleh peneliti tersebut adalah penelitian ini menunjukkan bahwa rantai pasok komoditas kedelai di daerah penelitian belum tersinergi dengan baik.	Perbedaan dengan penelitian yang akan datang adalah berbeda tempat penelitian dan pembahasan mengenai objek dan subjek yang diteliti
9	(Muna & Sutopo, 2018) <i>Perkembangan Penelitian Halal Food Supply Chain: Studi Kasus Database Scopus</i>	Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi literatur dengan menggunakan sumber berupa artikel jurnal, <i>prosiding</i> , konferensi, berita daring dan <i>official sites</i> yang memiliki hubungan atau kata kunci yang sesuai dengan topik kajian. Dalam penelitian ini Scopus digunakan sebagai sumber data studi literatur. Penelitian ini membahas bahwasanya	Perbedaan dengan penelitian yang akan datang adalah berbeda terkait studi kasus, objek dan subjek yang diteliti



		perkembangan penelitian mengenai <i>halal food supply chain</i> yang masuk ke database Scopus masih terbatas sehingga kesempatan penelitian di bidang ini masih terbuka dan sangat diperlukan untuk meningkatkan kepedulian terhadap penggunaan produk halal.	
10	(Ab Talib, <i>Motivations and Benefits of Halal Food Safety Certification</i> , 2018)	Dari penelitian ini diketahui bahwa motivasi dari pelaksanaan Sertifikasi Keamanan Pangan adalah dari <i>internal concern</i> kepada proses internal, sumber daya manusia dan ketersediaan sumber daya lainnya. Sedangkan motivasi eksternal berkaitan dengan elemen eksternal perusahaan seperti intervensi pemerintah dan tekanan pasar	Perbedaan dengan penelitian yang akan dilaksanakan adalah berbeda dalam objek dan subjek yang di teliti.

Tabel 2. 1 : Tabel Perbedaan Penelitian Terdahulu dengan Penelitian Terbaru

## B. Landasan Teori

### 1. Teori Manajemen

Manajemen merupakan suatu kegiatan yang disebut sebagai sebagai proses, karena dalam manajemen terdapat adanya kegiatan-kegiatan yang harus dilakukan, misalnya kegiatan perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan. Kegiatan tersebut merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dan saling terkait, sehingga akan membentuk suatu kesatuan yang tidak dapat dipisahkan. Oleh karena itu, manajemen disebut sebagai Sistem. Manajemen mengandung unsur sebagai berikut :

- a) Manajemen sebagai proses, usaha, atau aktifitas

- b) Manajemen sebagai seni
- c) Manajemen terdiri dari individu-individu
- d) Manajemen menggunakan berbagai sumber dan faktor produksi yang tersedia dengan cara efektif dan efisien
- e) Adanya tujuan yang telah ditetapkan terlebih dahulu.

Menurut *James F. Stoner* (2014) pengertian manajemen adalah proses perencanaan, pengorganisasian dan penggunaan sumber daya-sumber daya organisasi lainnya agar mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan. Dengan demikian, manajemen mangacu pada suatu proses mengkoordinasikan dan mengintegrasikan kegiatan-kegiatan kerja diselesaikan secara efisien dan efektif dengan melalui orang lain. Proses menggambarkan fungsi-fungsi manajemen berjalan sesuai dengan tupoksinya masing-masing.

Kegiatan Manajemen mempunyai beberapa fungsi, diantaranya adalah

- a) *Planning* (perencanaan)
- b) *Organizing* (pengorganisasian),
- c) *Motivating* (pemberian motivasi),
- d) *Controlling* (pengawasan),

Dalam pelaksanaan *Halal Supply Chain*, kegiatan manajemen sangat dibutuhkan. HSCM adalah kegiatan manajemen Rantai Pasokan Halal mulai dari titik asal ke titik konsumsi yang meliputi kegiatan pada pergudangan, sumber, transportasi, penanganan produk, inventaris manajemen, pengadaan dan manajemen pesanan yang harus mengikuti syariah Islam. Suatu usaha khususnya usaha kuliner penting untuk melaksanakan HSCM tersebut karena HSCM bertujuan sebagai perencanaan, pengorganisasian, pemberian motivasi, juga pengawasan terkait segala sesuatu yang berkaitan terhadap *Supply Chains* atau rantai pasok.

## 2. Teori Halal

Kata *halal* diambil dari bahasa Arab yang berasal dari kata *halla*, *yahillu* yang artinya mengurai, melepaskan. Secara etimologi, *halal* berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya (Adinugraha & Sartika, 2019). Istilah *halal* sering dikaitkan dengan makanan dan minuman yang diperbolehkan untuk dikonsumsi menurut syariat Islam. Mengonsumsi makanan serta minuman yang *halal* dan baik merupakan perintah Allah SWT yang wajib dilaksanakan oleh setiap orang yang beriman.

Kata *halalan* sering dikaitkan dengan kata sifat *thayyiban* yang berarti baik, sehingga *halalan thayyiban* dapat diartikan sesuatu yang baik dan menyenangkan. Al-Qur'an menuntut agar setiap aktivitas yang dilakukan oleh setiap muslim harus sesuatu yang baik dan menyenangkan semua pihak, di mana makanan yang diharamkan Allah adalah makanan yang berguna bagi tubuh, tidak merusak, tidak menjijikkan, enak, tidak kadaluarsa dan tidak bertentangan dengan perintah Allah SWT. Sehingga sesuatu yang *halal* sudah pasti baik, bersih, higienis, dan sehat tentunya.

Dalam Islam telah diajarkan bahwa sebagai seorang muslim harus mengonsumsi makanan yang *halal* dan baik, seperti yang dijelaskan dalam QS. Al-Baqarah ayat 168 yang artinya : “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. (QS. Al-Baqarah: 168).”

Makanan yang *halal* adalah makanan yang diperbolehkan oleh syariat baik dari segi zatnya, cara memperolehnya, dan cara mengolahnya. Adapun makanan yang baik adalah makanan yang baik bagi kesehatan dan tidak membahayakan dirinya. Sedangkan *haram* adalah segala sesuatu yang dilarang oleh syariat untuk dikonsumsi, dan apabila tetap dikonsumsi akan mendapatkan dosa kecuali dalam keadaan terpaksa, serta banyak *mudharatnya* daripada *hikmahnya*. Makanan dikatakan *halal* paling tidak harus memenuhi tiga kriteria, yaitu :

a) Halal zatnya (*lidzatihi*)

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

b) Halal cara memperolehnya (*lighairihi*)

Makanan yang halal adalah makanan yang diperoleh dengan cara yang baik dan sah. Makanan akan menjadi haram apabila cara memperolehnya dengan jalan yang *batil* karena itu bisa merugikan orang lain dan dilarang oleh *syariat*.

c) Halal cara pengolahannya

Makanan yang semula halal akan menjadi haram apabila cara pengolahannya tidak sesuai dengan *syariat* agama. Banyak sekali makanan yang asalnya halal tetapi karena pengolahannya yang tidak benar menyebabkan makanan itu menjadi *haram* seperti anggur yang diolah menjadi minuman keras.

Halal merupakan suatu tindakan, objek atau perilaku yang diijinkan, diperbolehkan, secara sah atau legal menurut ajaran Islam baik berhubungan dengan ibadah, *muamalah* maupun *mu'asharah*. Produsen wajib bertindak secara bertanggung jawab untuk mempertahankan status halal dari produk sesuai dengan persyaratan halal (Masudin, Fernanda, & Widayat, 2018). Dengan adanya kewajiban produsen untuk mempertahankan status halal tersebut kegiatan *Halal Supply Chain* sangat dibutuhkan. HSCM merupakan kegiatan rantai pasokan halal yang harus mempertimbangkan semua elemen halal diantaranya keimanan, kepercayaan, kebersihan, keamanan, dan produk bebas kontaminasi zat yang *haram*.

Di Indonesia, ukuran atau standar *halal* merujuk pada sertifikasi halal MUI yang merupakan suatu fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Fatwa tertulis ini dikeluarkan dalam bentuk sertifikat. Dalam Undang-Undang No. 33 Tahun 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 adalah dua tahun.

Hal tersebut untuk menjaga konsistensi produksi produsen selama berlakunya sertifikat. Produk yang sudah memperoleh sertifikat halal wajib mencantumkan label halal pada kemasan. Label halal merupakan pencantuman tulisan atau pernyataan halal pada kemasan produk untuk menunjukkan bahwa produk yang dimaksud berstatus sebagai produk halal.

### **3. Teori Rantai Pasokan (*Supply Chain*)**

Rantai Pasokan (*Supply Chain*) merupakan suatu kegiatan yang berkaitan dengan aliran dan transformasi barang dan jasa mulai dari tahapan penyediaan bahan baku hingga produk akhir sampai di tangan konsumen. (Tamuntuan , 2013) memaparkan bahwa definisi rantai pasokan merupakan sekumpulan aktivitas dan keputusan yang saling terkait untuk mengintegrasikan pemasok, manufaktur, gudang, jasa transportasi, pengecer dan konsumen secara efisien. Dengan demikian barang dan jasa dapat di distribusikan dalam jumlah, waktu dan lokasi yang tepat untuk meminimumkan biaya demi memenuhi kebutuhan konsumen.

Selanjutnya rantai pasokan adalah sistem organisasi orang, teknologi, aktivitas, informasi, dan sumber daya yang terlibat di dalam proses penyampaian produk atau jasa dari pemasok ke konsumen. Aktivitas dalam rantai pasokan yaitu mengubah sumber daya alam, bahan baku, dan komponen – komponen lain menjadi produk jadi yang akan disalurkan ke konsumen akhir. (Furqon, 2014) menjelaskan bahwa secara umum rantai pasokan berkaitan dengan aliran dan transformasi barang dan jasa mulai dari tahapan penyediaan bahan baku hingga produk akhir sampai di tangan konsumen.

Menurut (Russel , Roberta, & Taylor, 2016) Rantai pasokan merupakan segala aktivitas yang terintegrasi termasuk didalamnya juga aliran informasi yang berkaitan dengan tiga aspek, yaitu:

- a) Sumber,
- b) Proses produksi, dan
- c) Proses penghantaran produk.

Terdapat tiga komponen dalam rantai pasokan, yaitu :

- a) Rantai pasokan hulu (*upstream supply chain*), meliputi berbagai aktivitas perusahaan dengan para penyalur, antara lain berupa pengadaan bahan baku dan bahan pendamping.
- 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.
- c) Rantai pasokan hilir (*downstream supply chain*), meliputi semua aktivitas yang melibatkan pengiriman produk kepada pelanggan. Fokus utama kegiatannya adalah distribusi, pergudangan, transportasi dan pelayanan.

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

Manajemen Rantai Pasok merupakan suatu kegiatan untuk memajemen atau mengorganisir barang atau jasa mulai dari *supplier*, pergudangan, produksi, hingga distribusi sampai kepada konsumen. Pengertian manajemen rantai pasokan (*Supply Chain Management*) menurut (Heizer, Jay, Render, & Barry, 2014) menyatakan bahwa manajemen rantai pasokan (*supply chain management*, atau disingkat *SCM*) berkaitan dengan manajemen atau pengelolaan aliran bahan baku dan jasa, proses produksi, dan proses penghantarannya sepanjang aliran rantai pasok.

Tujuan dari *SCM* adalah mengintegrasikan aliran barang dan jasa serta informasi sepanjang rantai pasokan atau sepanjang *supply chain* untuk memaksimalkan nilai kepada pelanggan pada tingkat biaya yang lebih efisien. Proses *supply chain management* adalah suatu proses saat produk masih berbahan mentah, produk setengah jadi dan produk jadi kemudian

diperoleh, diubah dan dijual melalui berbagai fasilitas yang terhubung oleh suatu rantai sepanjang arus produk dan material (Nyoman Pujawan, 2013).

*Supply chain* harus dapat dioptimalkan. Kunci untuk mengoptimalkan *supply chain* yaitu dengan menciptakan alur informasi yang bergerak secara mudah dan akurat diantara jaringan atau mata rantai tersebut, dan pergerakan barang dilaksanakan dengan efektif dan efisien yang akan menghasilkan kepuasan maksimal terhadap para pelanggan (Indrajit dan Djokopranoto, 2014). Menurut (Indrajit dan Djokopranoto, 2014) dalam *supply chain* terdapat beberapa pemain utama sebagai perusahaan yang berkepentingan terhadap arus barang. Berikut adalah para pemain pemain utama tersebut :

- a) *Supplier*
- b) *Manufacturer*
- c) *distributor* atau *wholesaler*
- d) *Retail outlets*
- e) *Customers*

Menurut (Haming dan Nurnajamuddin , 2015) Manajemen Rantai Pasokan adalah suatu proses perencanaan, penerapan, dan pengendalian operasi dari rantai pasokan dengan tujuan mencukupi kebutuhan pelanggan dengan cara yang sangat efisien. Manajemen Rantai Pasokan ini bergerak mencakup keseluruhan mulai dari bahan baku, persediaan barang dalam pengolahan barang sejak jadi dari titik produksi ke titik konsumsi. Manajemen Rantai Pasokan meliputi kolaborasi dan koordinasi dengan mitra saluran, yang berupa penyalur, para perantara, pihak ketiga selaku penyedia jasa, dan pelanggan. Intinya Manajemen Rantai Pasokan mengintegrasikan permintaan dan penawaran manajemen di dalam dan antar perusahaan.

*Supply chain* adalah jaringan dari banyak perusahaan yang secara bersama bekerja untuk menciptakan dan menghantarkan suatu produk ke tangan pemakai di akhir atau ke tangan konsumen. Diantaranya termasuk

*supplier*, pabrik, distributor, toko atau ritel, serta perusahaan-perusahaan pendukung seperti perusahaan jasa logistik. Terdapat 3 macam aliran *supply chain* :

- a) Aliran barang yang mengalir dari hulu(*upstream*) ke hilir(*downstream*).
- b) Aliran uang dan sejenisnya yang mengalir dari hilir ke hulu.
- c) Aliran informasi yang bisa terjadi dari hulu ke hilir ataupun sebaliknya.

## 5. Teori Manajemen Rantai Pasok Halal

*Halal Supply Chain Management* adalah kegiatan rantai pasokan halal mulai dari titik asal ke titik konsumsi yang meliputi kegiatan pada pergudangan, sumber, transportasi, penanganan produk, inventaris manajemen, pengadaan dan manajemen pesanan yang harus mengikuti *syariah* Islam. Menurut (Zailani, Ahmad, Wahid, Othman, & Fernando, 2015) Halal adalah istilah Arab yang berarti "diizinkan". Dalam bahasa Inggris, ini paling sering merujuk pada makanan yang diizinkan menurut hukum Islam. Dalam bahasa Arab, ini mengacu pada apa pun yang diizinkan di bawah Islam. Ketika konsumen Muslim menjadi lebih peduli tentang status halal dari produk makanan mereka, konsep *Supply Chain Management* perlahan-lahan menjadi pusat perhatian dalam industri makanan halal.

Kegiatan dalam pelaksanaan proses kehalalan membutuhkan pendekatan rantai pasokan di mana rantai nilai dan kegiatan rantai pasokan tersebut harus dilaksanakan sesuai dengan nilai - nilai *syariah* Islam yang berlaku. Pelaksanaan *Manajemen Halal Supply Chain* sangat penting dilaksanakan oleh para pemilik usaha untuk lebih menjamin kehalalan produk yang dihasilkan oleh para pemilik usaha. Penerapan *Manajemen Halal Supply Chain* penting dilaksanakan untuk meningkatkan integritas kehalalan produk. Dengan adanya peningkatan integritas kehalalan produk tersebut pasti akan meningkatkan penjualan karena masyarakat khususnya



masyarakat muslim menjadi lebih percaya untuk mengkonsumsi produk tersebut.

Meningkatnya kebutuhan akan produk halal harus berdampak pada kegiatan *halal* lainnya seperti penyimpanan dan transportasi selama produk tersebut dipasarkan ke konsumen. Berdasarkan hal ini, sebuah produk yang disebut Layanan Rantai Pasokan Halal perlu dibentuk untuk memenuhi kebutuhan industri produk halal. Konsep rantai pasokan dibutuhkan untuk mengetahui bagaimana bahan baku diubah menjadi produk jadi dan kemudian didistribusikan ke konsumen.

Dalam peningkatan rantai pasokan halal, proses pelaksanaan dan kegiatan dari awal hingga konsumsi harus sesuai dengan *syariah* Islam. Perbedaan antara Rantai Pasokan dan Rantai Pasokan Halal terletak pada fokus objek yang diamati. Dalam rantai pasokan yang telah dikenal adalah bagaimana mengurangi biaya, sedangkan rantai pasokan halal memprioritaskan kehalalan produk. Rantai pasokan konvensional merupakan kegiatan yang berfokus pada memaksimalkan keuntungan untuk memenuhi tuntutan konsumen, sedangkan rantai pasokan halal adalah kegiatan untuk memperluas integritas halal sesuai dengan hukum *Syariah* dari sumber ke titik pembelian konsumen.

## 6. Teori Manajemen Rantai Pasok Halal Produk Makanan

*Management Halal Supply Chain* untuk produk makanan di era seperti sekarang ini sangat diminati oleh masyarakat. Pentingnya kehalalan produk khususnya kehalalan yang berkaitan dengan produk makanan mendorong penerapan sistem rantai pasok untuk lebih mengintegrasikan manajemen kehalalannya dengan menerapkan *Management Halal Supply Chain* untuk produk makanan. Di Indonesia penelitian terkait *Management Halal Supply Chain* untuk produk makanan masih sangat minim dibandingkan dengan Negara yang mayoritas masyarakatnya beragama muslim seperti Malaysia. Untuk itu peneliti tertarik melaksanakan penelitian ini.

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

*Supply chain* terdiri dari perusahaan yang mengangkut bahan baku dari bumi atau alam, perusahaan yang mentransformasikan bahan baku menjadi bahan setengah jadi atau komponen, *supplier* bahan-bahan pendukung produk, perusahaan perakitan, distributor, dan *retailer* yang menjual barang tersebut ke konsumen akhir.

Sedangkan Makanan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik yang menyangkut bahan baku pangan, bahan tambahan pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan pangan yang diolah melalui proses rekayasa genetika, iradiasi pangan yang pengelolaannya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam.

Produk makanan halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan *syari'at* Islam, yakni (Fawas, 2011):

- a) Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- b) Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran dan lain sebagainya.
- c) Semua bahan yang berasal dari hewan *halal* yang disembelih menurut tata cara *syari'at* Islam.
- d) Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, tempat pengolahan, tempat pengelolaan dan transportasi tidak boleh digunakan untuk babi atau barang tidak halal lainnya. Jika pernah dipergunakan untuk babi

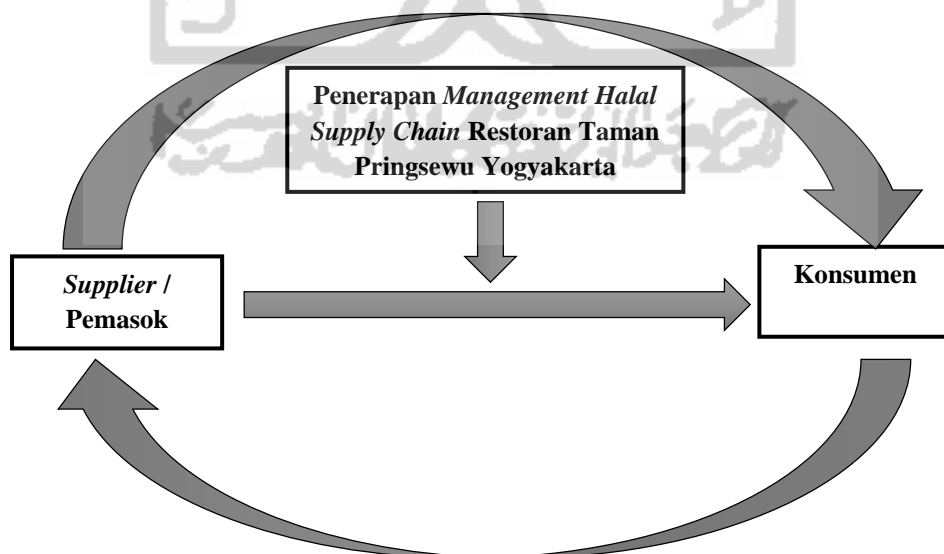
atau barang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara *syari'at* Islam.

e) Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung *khamr*.

Dalam penelitian terkait *Management Halal Supply Chain* untuk produk makanan ini peneliti akan melaksanakan penelitian terhadap suatu restoran di daerah Yogyakarta. Penelitian ini akan lebih fokus untuk melihat bagaimana implementasi *Management Halal Supply Chain* yang ada di restoran tersebut dengan melaksanakan survei secara langsung terhadap kegiatan yang berkaitan dengan kegiatan rantai pasok diantaranya adalah *supplier*, pergudangan, produksi, serta distribusi yang dilaksanakan di restoran tersebut.

### C. Kerangka Berfikir

Kerangka pemikiran dari penelitian ini menjelaskan terkait kegiatan *Management Halal Supply Chains* yang dilaksanakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta mulai dari hulu sampai ke hilir. Berikut ini merupakan gambar terkait kerangka berfikir dalam pelaksanaan *Manajemen Halal Supply Chains* pada Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta.



Gambar 2. 1 : Kerangka Penelitian

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Metode Penelitian**

Metode penelitian merupakan suatu cara yang digunakan oleh seseorang untuk memperoleh berbagai macam data dengan maksud dan tujuan tertentu (Sugiyono, 2015). Secara lebih spesifik, metode penelitian merupakan suatu cara yang digunakan dalam merumuskan ataupun memecahkan suatu rumusan masalah tertentu dalam sebuah penelitian agar menghasilkan data data secara valid dan relevan. Dalam melaksanakan penelitian seorang peneliti perlu menggunakan metode penelitian yang tepat dan sesuai. Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode sebagai berikut :

##### **1. Desain Penelitian**

Desain dari penelitian yang akan kami laksanakan yaitu jenis penelitian kualitatif. Menurut pendapat (Strauss & Corbin, 2014) penelitian kualitatif merupakan jenis penelitian yang temuan-temuannya tidak diperoleh melalui prosedur statistik atau bentuk hitungan lainnya. Sedangkan menurut (Gunawan, 2015) penelitian kualitatif adalah penelitian yang tidak dimulai dari teori yang telah dipersiapkan sebelumnya, tetapi dimulai dari lapangan berdasarkan lingkungan alami. Penelitian kualitatif atau disebut juga penelitian natural atau penelitian alamiah adalah jenis penelitian dengan mengutamakan penekanan pada proses dan makna yang tidak diuji, atau diukur dengan setepat-tepatnya dengan data yang berupa data deskriptif.

Penelitian ini akan membahas terkait pelaksanaan *Management Halal Supply Chain* di PT. Pringsewu Cemerlang (Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta). Penelitian ini akan lebih fokus untuk melihat bagaimana pelaksanaan *Management Halal Supply Chain* yang ada di restoran tersebut dengan melaksanakan metode survei secara langsung (*observasi*), wawancara, serta dokumentasi terhadap kegiatan yang berkaitan dengan rantai pasok

Untuk pelaksanaan wawancara kami akan mewawancarai secara mendalam terhadap para informan yang berpengaruh langsung terhadap proses *Management Halal Supply Chain* di restoran tersebut. Informan yang akan kami wawancarai diantaranya adalah *manager* umum, *manager* bagian produksi, karyawan pergudangan, karyawan bagian produksi, karyawan bagian *service* pesanan pelanggan, karyawan bagian *delivery order*, juga para *supplier* dari Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta ini.

Penelitian ini penting untuk dilaksanakan karena kegiatan *Management Halal Supply Chain* sangat dibutuhkan dalam suatu kegiatan usaha untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan merupakan produk yang halal.

## **2. Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian di laksanakan di PT. Pringsewu Cemerlang (Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta). Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta merupakan suatu usaha di bidang kuliner yang berada di daerah Yogyakarta.

Berikut ini merupakan alamat lengkap dari Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta : Mulungan, Jl. Magelang, Banaran, Sendangadi, Kec. Mlati, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55285.

## **3. Waktu Pelaksanaan Penelitian**

Penelitian terkait *Halal Supply Chain Management* di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta (PT. Pringsewu Cemerlang) ini dilaksanakan selama bulan Februari tahun 2020.

## **4. Subjek dan Objek Penelitian**

Peneliti melaksanakan penelitian dengan Subjek atau informan yaitu anggota Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta diantaranya adalah manajer, khususnya

- a. Para *supplier* di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta.
- b. Manajer Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

- c. Manajer bagian produksi
- d. Karyawan bagian pergudangan,
- e. Karyawan bagian produksi
- f. Karyawan bagian distribusi
- g. Konsumen di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

Untuk objek penelitian yang dituju oleh peneliti adalah terkait pelaksanaan kegiatan *Halal Supply Chain Management* yang ada di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta.

## **5. Situasi Sosial dan Sampel ( Penelitian Kualitatif )**

### **a. Situasi Sosial**

Dalam penelitian kualitatif istilah populasi disebut sebagai situasi sosial, sebab situasi sosial berasal dari sebuah kasus yang hasil kajian yang diperoleh tidak bisa dimasukkan ke dalam populasi yang sama, melainkan dimasukkan ke dalam situasi sosial yang mempunyai kesamaan dengan kasus yang diteliti. Menurut pendapat Spardley yang dikutip oleh (Sugiyono, 2015) situasi sosial terdiri atas tiga elemen yaitu: tempat (*place*), pelaku (*actors*), dan aktivitas (*activity*) yang berinteraksi secara sinergis. Robert B. Burns dalam buku yang ditulis oleh (Satori & Komariah, 2015) mengartikan bahwa situasi sosial dapat berupa organisme, orang atau sekelompok orang, masyarakat, organisasi, benda, objek, peristiwa, atau laporan yang semuanya memiliki ciri dan harus didefinisikan secara spesifik dan tidak secara mendua.

Dalam penelitian ini situasi sosialnya adalah :

#### **1) Tempat**

Tempat yang ada di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta yang terkait penelitian *Halal Supply Chain Management* diantaranya adalah Gudang, Freezer, dapur produksi, tempat *finishing* pesanan

konsumen, alat transportasi milik resto, serta alat transportasi milik *supplier* di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta, serta tempat makan di area Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta.

## 2) Pelaku

Pelaku yang diteliti dalam penelitian ini adalah

- a) *Supplier*
- b) Manajer HRD
- c) Manajer produksi
- d) Karyawan bagian pergudangan
- e) Karyawan bagian produksi
- f) Karyawan bagian *finishing* pesanan konsumen
- g) Karyawan bagian *delivery order*
- h) Konsumen

## b. Sampel

Sampel adalah suatu bagian dari populasi atau situasi sosial yang akan diteliti dan yang dianggap dapat menggambarkan situasi sosial tersebut (Soehartono, 2014). Konsep sampel dalam penelitian adalah bagian kecil dari anggota populasi atau situasi sosial yang diambil menurut prosedur tertentu sehingga dapat mewakili populasinya secara representatif. Menurut (Sugiyono, 2015) sampel atau situasi sosial adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Apabila peneliti melakukan penelitian terhadap populasi yang besar, sementara peneliti ingin meneliti tentang populasi tersebut dan peneliti memiliki keterbatasan dana, tenaga dan waktu, maka peneliti menggunakan teknik pengambilan sampel, sehingga generalisasi kepada populasi yang diteliti. Maknanya sampel yang

diambil dapat mewakili atau representatif bagi populasi atau situasi sosial tersebut.

Berdasarkan paparan tentang definisi sampel di atas, bisa disimpulkan bahwa pengambilan dan penentuan sampel atau situasi sosial dalam penelitian kualitatif disesuaikan dengan pertimbangan dan tujuan tertentu (*purpose sample*). Sebutan sampel dalam penelitian kualitatif adalah narasumber, partisipan, informan, teman, pemilik perusahaan, manajer dalam penelitian dan sebagainya.

Teknik pengambilan sampel atau sampling technique secara umum dibagi dua (2) yaitu *probability sampling* dan *non probability sampling*. *Probability sampling* meliputi : *simple random, stratified random, cluster sampling* (Umar, 2014). *Non probability sampling* meliputi, *purposive sampling dan snowball sampling*.

Dalam penelitian kualitatif yang sering dipakai adalah *non probability sampling* yang meliputi *purposive sampling* dan *snowball sampling*. *Purposive sampling* merupakan teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu. *Snowball sampling* adalah teknik pengambilan sampel sumber data, yang pada awalnya jumlahnya sedikit lama-lama menjadi besar. *Snowball sampling* adalah teknik pengambilan sampel sumber data, yang pada awalnya jumlahnya sedikit lama-lama menjadi besar. Hal itu dilakukan karena dari jumlah sumber data yang sedikit itu belum mampu.

Sampel dari penelitian terkait Pelaksanaan *Halal Supply Chain Management* Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta adalah manajer khususnya bagian produksi, *supplier*, karyawan bagian pergudangan, karyawan bagian produksi, karyawan bagian service pesanan pelanggan, karyawan bagian *delivery order*, serta konsumen.

Penelitian ini memakai teknik *non probability sampling* yang meliputi *purposive sampling*, karena teknik pengambilan sampel sumber



data dengan pertimbangan tertentu dan jumlah sampel tidak semakin banyak. Selain hal tersebut peneliti memilih *purposive sampling* karena memang tidak semua sampel yang ada di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta memenuhi kriteria sesuai dengan penelitian terkait implementasi *management halal supply chain*.

## 6. Sumber Data

Yang dimaksud dengan sumber data dalam penelitian adalah subyek dari mana data dapat diperoleh (Arikunto, 2015). Dalam penelitian ini penulis menggunakan dua sumber data yaitu :

### a. Sumber data primer,

Yaitu data yang langsung dikumpulkan oleh peneliti (atau petugasnya) dari sumber pertamanya (Suryabrata, 2016). Adapun yang menjadi sumber data primer dalam penelitian ini adalah manajer bagian produksi, karyawan bagian pergudangan, *supplier*, karyawan bagian produksi, karyawan bagian *service* pesanan pelanggan, serta karyawan bagian *delivery order*. Sumber data primer diperoleh secara langsung melalui kegiatan observasi dan kegiatan wawancara.

### b. Sumber data skunder

Yaitu data yang langsung dikumpulkan oleh peneliti sebagai penunjang dari sumber pertama. Dapat juga dikatakan data yang tersusun dalam bentuk dokumen-dokumen. Dalam penelitian ini sumber data sekunder berupa dokumentasi, skripsi, jurnal, buku, dan data-data yang relevan merupakan sumber data sekunder.

## 7. Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah suatu cara yang dilakukan oleh peneliti untuk mendapatkan data yang kemudian dikumpulkan guna melakukan suatu penelitian. Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam melakukan suatu penelitian. Hal tersebut dikarenakan tujuan para peneliti adalah untuk mendapatkan data yang dapat diuji validitas dan

reabilitasnya. Oleh karena itu, diperlukan adanya suatu metode atau teknik untuk mendapatkan data yang tepat. Menurut (Sugiyono, 2015) Teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan cara *interview* (wawancara), *observasi* (pengamatan), dan dokumentasi.

#### **a. Interview (Wawancara)**

Menurut (Narbuko & Achmadi, 2016) didalam bukunya Metodologi Penelitian, mendefinisikan wawancara adalah proses tanya jawab dalam penelitian yang berlangsung secara lisan dalam mana dua orang atau lebih bertatap muka mendengarkan secara langsung informasi-informasi atau keterangan-keterangan. Jadi, yang dimaksud dengan wawancara adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan tatap muka secara langsung antara pewawancara dengan narasumber dimana pewawancara mengajukan sejumlah pertanyaan yang harus dijawab secara lisan oleh narasumber.

Wawancara dapat dilakukan secara terstruktur maupun tidak terstruktur dan dapat dilakukan melalui tatap muka (*face to face*) maupun dengan menggunakan telepon (Sugiyono, 2015) :

##### 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 disusun secara terperinci. Untuk mendukung jalannya wawancara, biasanya peneliti menggunakan alat bantu berupa tape *recorder*, brosur dan materi lain yang dapat memperlancar pelaksanaan wawancara.

## 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.

Responden merupakan seseorang yang penting dalam melakukan teknik wawancara karena mereka merupakan sumber informasi utama. Dalam melakukan suatu wawancara perlu kiranya untuk menjalin hubungan baik dan akrab dengan responden dan berusaha untuk menciptakan suasana yang nyaman. Oleh karena itu, seorang pewawancara harus memperhatikan pedoman wawancara diantaranya : (Narbuko & Achmadi, 2016)

- 1) Berpakaian sederhana dan rapi
- 2) Sikap rendah hati
- 3) Sikap hormat kepada responden
- 4) Ramah dalam kata-kata dan disertai dengan muka yang cerah, tidak muram
- 5) Sikap yang penuh pengertian terhadap responden dan netral
- 6) Bersikap seolah-olah tiap responden yang kita hadapi selalu ramah dan menarik
- 7) Sanggup menjadi pendengar yang baik.

Berikut ini merupakan tabel terkait jumlah dan keterangan responden :

No	Nama Responden	Peran
1.	Bapak Supriyanto	<i>Supplier</i>
2.	Bapak Waluyo	<i>Supplier</i>
3.	Bapak Jumari	<i>Supplier</i>
4.	Bapak Sunarto	<i>Manager HRD</i>
5.	Ibu Aan Karwati	<i>Manager Produksi</i>
6.	Ibu Eko	Admin Pergudangan dan Produksi
7.	Ibu Jawi	Juru Masak (Produksi)
8.	Bapak Aji Totok	<i>Head Department Service dan Distribusi</i>
9.	Bapak Dwi Joko	Konsumen
10.	Ibu Rina	Konsumen

Tabel 3. 1 : Tabel Jumlah dan Keterangan Responden

#### b. Observasi

Sutrisno Hadi mengemukakan bahwa, observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Menurut (Narbuko & Achmadi, 2016), observasi (pengamatan) adalah pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diselidiki.

Dalam kegiatan observasi yang peneliti lakukan terdapat beberapa lembar observasi terkait Implementasi Halal Supply Chain Management pada industri pengolahan pangan yaitu Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta yaitu sebagai berikut :

LEMBAR OBSERVASI  
 HALAL SUPPLY CHAINS MANAGEMENT  
 DI RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA

No	Nama Kegiatan	Aspek yang Dinilai	Penilaian				
			1	2	3	4	5
1.	Persiapan Produksi						
	a. Pengadaan Barang	1) Aspek Bahan Baku					
		a) Jenis dan kualitas bahan baku produksi					√
		b) Pengecekan kehalalan bahan baku.					√
		c) Pengecekan kebersihan bahan baku.				√	
		2) Aspek <i>Supplier</i>					
		a) Izin usaha yang dimiliki para <i>supplier</i> .				√	
		b) Sertifikasi halal <i>supplier</i> .				√	
		c) Kualitas barang dari <i>supplier</i> .				√	
		d) Kebersihan barang dari <i>supplier</i> .				√	
		e) Kehalalan barang dari <i>supplier</i> .				√	
		f) Kebersihan alat transportasi <i>supplier</i> .				√	
		3) Aspek Transaksi					
		a) Kejujuran dalam penyusunan RAB.				√	
		b) Penyusunan RAB sesuai kebutuhan.				√	

		c) Pencantuman harga saat penyusunan RAB.				√	
		d) Transaksi jual beli dengan <i>supplier</i> sesuai <i>syariah</i> .				√	
		e) Akad jual beli dengan <i>supplier</i> jelas.				√	
		f) Jual beli dilaksanakan secara langsung.				√	
		g) Pemesanan bahan kepada <i>supplier</i> dilakukan dengan jelas.				√	
		h) Pembayaran pesanan kepada <i>supplier</i> setelah barang dikirimkan ke restoran.					√
		g) Tidak terjadi transaksi riba dalam pembayaran hutang kepada <i>supplier</i> .				√	
	b. Penerimaan Barang dari <i>Supplier</i>	1) Pengecekan alat distribusi <i>supplier</i> .					
		a) Cek kebersihan alat distribusi secara rutin.					√
		b) Cek kontaminasi haram alat distribusi secara rutin.				√	
		2) Pengecekan area dan alat penerimaan barang.					
		a) Cek kebersihan area timbangan secara rutin.				√	
		b) Cek kontaminasi haram area timbangan secara rutin.				√	
		c) Cek kebersihan alat timbangan.				√	
		3) Cross cek barang datang.					

	a) <i>Cross</i> cek barang yang datang harus sesuai RAB.					√
	b) Kualitas barang yang datang harus bagus.				√	
	c) Barang yang datang tidak boleh rusak dan kemasan juga tidak boleh rusak.					√
	d) Cek kebersihan barang yang datang dari <i>supplier</i> secara rutin.				√	
	e) Kehalalan barang harus terjamin.				√	
	f) Dilarang ada kontaminasi zat haram pada barang yang baru datang.				√	
	g) Pengecekan secara rutin barang yang datang harus bersertifikasi halal.				√	
	h) Pengecekan secara rutin tanggal kadaluarsa bahan baku.					√
	i) Penjagaan kualitas bahan baku dilakukan dengan baik.				√	
	j) Proses penghitungan dan penimbangan barang yang datang dilakukan dengan jujur dan adil.				√	
	4) Pendistribusian bahan baku ke tempat penyimpanan.					
	a) Pendistribusian bahan baku dilakukan dengan teliti.				√	

		b) Pendistribusian bahan baku dilakukan sesuai tempat penyimpananya.					√
	c. Penyimpanan Bahan Baku Produksi	1) Kegiatan <i>labelling</i> pada bahan makanan.					
		a) Kegiatan <i>labelling</i> dilakukan dengan jujur sesuai tanggal.				√	
		b) Kegiatan <i>labelling</i> dilaksanakan dengan rutin.					√
		2) Kegiatan Kebersihan pada prosespenyimpanan bahan baku.					
		a) Kegiatan kebersihan gudang dilakukan secara rutin setiap hari minimal dua kali.				√	
		b) Kegiatan pembasmian hama di gudang rutin dilakukan satu minggu tiga kali.				√	
		3) Metode Penyimpanan					
		a) Praktik penyimpanan menggunakan metode <i>FIFO</i> .				√	
		b) Alur keluar masuk barang dilaksanakan dengan teliti.				√	
		c) Terdapat pencatatan alur keluar masuk barang secara rutin.				√	
		d) Pencatatan alur keluar masuknya barang dilaksanakan dengan jujur.				√	
		e) Terdapat pengaturan suhu dalam ruang penyimpanan bahan baku				√	



2.	Proses Produksi		
	a. Proses Pengambilan Bahan Baku dari Gudang Produksi	1) Pemberian daftar Permintaan Bahan Baku.	
		a) Daftar bahan baku yang diberikan kepada admin produksi dibuat dengan jujur.	√
		b) Penentuan jumlah bahan makanan harus sesuai dengan SOP.	√
		2) Pengambilan barang dari gudang penyimpanan	
		a) Pengambilan barang dari gudang penyimpanan dilaksanakan dengan jujur.	√
		b) Kesesuaian pengambilan barang di gudang dengan jumlah dan jenis barang yang diorder.	√
		c) Kebersihan para karyawan terjaga	√
		3) Pengecekan kembali bahan baku	
		a) Pengecekan kembali bahan baku dilaksanakan dengan teliti.	√
		b) Bahan baku yang sudah tidak layak pakai tidak dipergunakan lagi.	√
		c) Pengecekan ulang adanya kontaminasi dengan zat haram.	√
		4) Pencatatan bahan baku	

		a) Setiap bahan baku yang keluar dari gudang selalu dicatat.				√	
		b) Setiap bahan baku yang masuk ke gudang selalu dicatat.				√	
		c) Pencatatan dilaksanakan secara rutin.				√	
		d) Pencatatan bahan baku dilakukan secara jujur untuk menghindari kecurangan.				√	
	b. Proses Pencucian Bahan	1) Tempat Pencucian					
		a) Tempat pencucian bahan terjamin kebersihannya.				√	
		b) Tempat pencucian bahan rutin setiap hari dibersihkan.				√	
		c) Aliran air yang bersih dan deras tersedia di tempat pencucian bahan.					√
		d) Sabun tersedia di tempat pencucian bahan.					√
		e) Keran air di tempat pencucian berfungsi dengan baik.				√	
		2) Teknik Pencucian Bahan					
		a) Pencucian bahan baku dilakukan sampai bersih.				√	
		b) Pencucian bahan baku dilakukan secara berulang-ulang.				√	

		c) Cara mencuci bahan baku sayuran untuk menghilangkan hama dilakukan dengan teliti.				√	
		d) Bahan baku unggas, seafood, dan daging dicuci sampai benar-benar bersih. Darah dan kotoran benar-benar hilang.				√	
		e) Bahan baku telur sebelum digunakan dicuci sampai bersih dan kotoran hilang.				√	
	c. Proses Memasak	1) Memastikan kebersihan alat masak.					
		a) Alat yang digunakan untuk memasak adalah bersih.				√	
		b) Alat yang digunakan untuk memasak bebas kontaminasi zat haram.				√	
		c) Alat masak bukan alat bekas pakai untuk mengolah zat yang haram.				√	
		d) Pemisahan alat masak untuk olahan sayuran dan olahan hewani.				√	
		2) Metode Memasak					
		a) Memastikan bahan makanan dan alat masak dalam kondisi bersih dan terjamin kehalalannya.					√
		b) Proses pencampuran bahan dipastikan bersih dan bahan yang akan diolah adalah halal.					√

		c) Bahan yang digunakan adalah bahan yang bagus dan tidak kadaluarsa.					√
		d) Penggunaan minyak maksimal tiga kali pemakaian untuk menjaga kesehatan dalam proses memasak.					√
		e) Minyak yang digunakan adalah minyak nabati yang halal tanpa ada kontaminasi minyak babi.					√
		f) Proses memasak untuk olahan daging membutuhkan waktu sekitar lima belas menit lebih sampai daging benar-benar matang agar sehat untuk dikonsumsi.					√
		g) Proses memasak olahan sayuran dilakukan dalam jangka waktu lima hingga lima belas menit agar kandungan vitamin dan mineral tidak hilang.					√
3	Proses Distribusi						
	a. Penyajian Makanan	1) Proses menyajikan makanan.					
		a) Penyajian makanan dilakukan dengan rapi.					√
		b) Kebersihan dalam penyajian makanan terjaga.					√
		c) Alat penyajian makanan bersih.					√
		d) Penyajian makanan dilakukan sesuai prinsip <i>syariah</i> .					√

		e) Dalam proses penyajian, makanan bebas kontaminasi zat haram.				√	
		f) Alat pengekemasan berkualitas bagus.				√	
	b. Kegiatan Distribusi	1) Kegiatan distribusi secara langsung.					
		a) Distribusi dilakukan langsung di area restoran.					√
		b) Proses pendistribusian dilaksanakan dengan baik.					√
		c) Kebersihan makanan dan alat makan terjaga.					√
		d) Kehalalan produk yang didistribusikan terjaga.					√
		e) Makanan bebas dari kontaminasi zat haram.					√
		f) Kebersihan diri karyawan terjaga.					√
		g) Kualitas pelayanan bagus.					√
		h) Kerapian dalam pelayanan bagus.					√
		2) Metode distribusi dengan alat distribusi.					
		a) Alat distribusi yang digunakan berkualitas bagus.					√
		b) Alat distribusi yang digunakan berupa motor, mobil, dan tosa.					√

	c) Terdapat perlengkapan tambahan berupa <i>box</i> dalam alat distribusi.					√
	d) Alat distribusi terjaga kebersihannya.				√	
	e) Karyawan rutin membersihkan alat distribusi.				√	
	f) Alat distribusi terjamin kehalalannya.				√	
	g) Alat distribusi bebas kontaminasi zat haram dan selalu rutin pengecekannya.				√	
	h) Alat distribusi bukan alat yang telah digunakan untuk mengangkut zat haram seperti bangkai, darah, babi, anjing, <i>khamr</i> .				√	

Tabel 3. 2 : Tabel Hasil Observasi

### c. Dokumentasi

Dokumentasi menurut (Sugiyono, 2015) adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian. Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data kemudian ditelaah oleh peneliti.

Dalam penelitian terkait Pelaksanaan *Halal Supply Chain Management* di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta ini akan menggunakan teknik pengumpulan data dengan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara akan dilaksanakan kepada manajer khususnya manajer bagian produksi, *supplier*, para karyawan bagian pergudangan, karyawan bagian

produksi, karyawan bagian *service* pesanan pelanggan, karyawan bagian *delivery order*, serta para konsumen di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta.

Selain wawancara juga akan dilaksanakan kegiatan observasi atau pengamatan secara mendalam terkait proses-proses pelaksanaan *Manajemen Halal Supply Chains* yang dilaksanakan di Restoran Taman Pringsewu ini. Dokumentasi juga akan dilaksanakan dengan mencari dokumen-dokumen yang relevan terhadap penelitian ini, dimana dokumen tersebut berupa buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian ini.

## **8. Instrumen Penelitian**

Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian terkait implementasi *Halal Supply Chain Management* di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta (PT. Pringsewu Cemerlang) adalah pedoman wawancara dan pedoman observasi.

## **9. Teknik Analisis Data**

Teknik analisis data dapat diartikan sebagai cara melaksanakan analisis terhadap data, dengan tujuan mengolah data tersebut untuk menjawab rumusan masalah (Sujarweni, 2014). Analisis data kualitatif telah diawali ketika peneliti mulai melakukan kegiatan pengumpulan data, dengan cara memilah dan memilih data yang dianggap penting atau tidak. Karakter analisis data kualitatif adalah induktif, maksudnya analisis yang dibangun berdasarkan pada data yang didapatkan, dan dikembangkan menjadi hipotesis, kemudian dicari lagi data dengan cara berulang-ulang guna menyimpulkan hipotesis diterima atau ditolak. Proses analisis data dimulai dengan cara menelaah semua data yang ada dari berbagai sumber, baik pengamatan, wawancara, catatan lapangan dan sebagainya.

Tahap Analisis Data menurut (Biber & Leavy, 2016) terdapat beberapa langkah diantaranya adalah

- a. Langkah 1 : Mempersiapkan data untuk dianalisis (*Preparing the data for analysis.*)

Dalam mempersiapkan data untuk dianalisis, langkah yang harus dilaksanakan adalah transkripsi wawancara, men-*scanning* materi, menulis atau mengetik data lapangan, serta mengklasifikasikan data terkait Pelaksanaan *Management Halal Supply Chain* Di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta tersebut ke dalam jenis yang berbeda tergantung dari sumber informasi yang didapatkan.

- b. Langkah 2 : Tahap *Eksplorasi*

Tahap *Eksplorasi* merupakan suatu tahapan untuk menelaah data dari hasil penelitian yang telah didapatkan terkait Pelaksanaan *Management Halal Supply Chain* Di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. Dalam tahapan ini peneliti mengeksplorasi dengan cara membaca, berpikir serta membuat catatan penting terkait hasil penelitian.

- c. Langkah 3 : Fase Reduksi Data

Dalam fase reduksi data ini kegiatan yang dilaksanakan adalah menganalisis lebih detail dengan mengkode data hasil penelitian terkait Pelaksanaan *Management Halal Supply Chain* Di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. Langkah ini melibatkan beberapa tahap yaitu, mengambil data tulisan atau gambar yang telah dikumpulkan selama proses pengumpulan, mensegmentasi kalimat atau gambar tersebut kedalam kategori kemudian melabeli kategori ini dengan istilah-istilah khusus yang seringkali didasarkan pada istilah atau bahasa yang benar-benar berasal dari partisipan.

Penerapan proses *coding* berfungsi untuk mendeskripsikan *setting*, orang, kategori, dan tema yang akan dianalisis. Deskripsi ini melibatkan usaha penyampaian informasi secara detail mengenai seseorang, lokasi, peristiwa dalam *setting* tertentu. Peneliti dapat membuat kode untuk mendeskripsikan semua informasi ini, kemudian menganalisisnya.



d. Langkah 4 : Membentuk Kerangka Analitik

Dalam tahapan membentuk kerangka analitik ini akan menunjukkan bagaimana deskripsi dan tema dari hasil penelitian terkait Pelaksanaan *Management Halal Supply Chain* Di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. Dalam langkah ini akan disajikan kembali hasil penelitian dalam bentuk narasi atau laporan kualitatif. Karena pendekatan yang populer adalah dengan menerapkan pendekatan naratif dalam menyampaikan hasil analisis. Pendekatan ini bisa meliputi pembahasan tentang kronologi peristiwa, tema-tema tertentu atau tentang keterhubungan antar tema. Pada langkah ini peneliti kualitatif juga dapat menggunakan data visual, gambar, atau tabel untuk membantu menyajikan pembahasan.

e. Langkah 5 : Menginterpretasi atau Memaknai Data

Langkah terakhir dalam analisis data adalah menginterpretasi atau memaknai data terkait Pelaksanaan *Management Halal Supply Chain* di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. Dalam hal ini, penelitian menegaskan apakah hasil penelitiannya pertanyaan baru yang perlu dijawab selanjutnya: pertanyaan-pertanyaan yang muncul dari data dan analisis, dan bukan dari hasil ramalan penelitian. Jadi, interpretasi data dalam penelitian kualitatif dapat berupa banyak hal, dapat diadaptasikan untuk jenis rancangan yang berbeda, dan dapat bersifat pribadi, berbasis penelitian dan tindakan.

Tahap analisis data pada penelitian terkait pelaksanaan *management halal supply chains* pada industri pengolahan makanan yaitu Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dibagi menjadi empat tahapan atau empat kegiatan diantaranya adalah

- 1) Persiapan produksi
- 2) Proses produksi
- 3) Proses distribusi

#### 4) Konsumsi

Dalam setiap tahapan tersebut terbagi menjadi beberapa sub bab diantaranya adalah

- 1) Persiapan produksi, dibagi menjadi beberapa proses kegiatan yang terdiri dari beberapa sub bab yaitu
  - a) Pengadaan barang
  - b) Penerimaan barang dari *supplier*
  - c) Penyimpanan bahan baku
- 2) Proses produksi, terbagi menjadi beberapa kegiatan diantaranya adalah
  - a) Proses pengambilan bahan baku dari gudang
  - b) Proses pencucian bahan baku produksi
  - c) Proses memasak
- 3) Proses distribusi, terbagi menjadi beberapa kegiatan yaitu
  - a) Proses penyajian produk
  - b) Proses pengantaran produk
- 4) Kegiatan konsumsi oleh konsumen
  - a) Keyakinan Konsumen Atas Makanan Halal
  - b) Kondisi kebersihan restoran menurut para konsumen
  - c) Pelayanan restoran menurut para konsumen.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum Objek Penelitian**

Berikut ini merupakan gambaran umum dari hasil penelitian yang telah didapatkan. Dalam gambaran umum objek penelitian ini akan dibahas terkait bagaimana sejarah perusahaan atau Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta, lokasi perusahaan, visi dan misi perusahaan, falsafah perusahaan, serta gambaran umum lain terkait perusahaan atau Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta.

##### **1. Sejarah Perusahaan**

PT. Pringsewu Cemerlang (Pringsewu Group) memiliki sejarah perjalanan yang cukup panjang dan unik. Sejarah perusahaan ini dimulai pada tahun 1987 ketika seorang pendiri, pemilik, serta komisaris PT. Pringsewu Cemerlang, yang bernama Bapak Agus Hardyanto memutuskan untuk mendirikan suatu restoran pertama kali di atas tanah kosong seluas 1.600 m<sup>2</sup> miliknya. Restoran pertama yang didirikan oleh beliau diberi nama “Restoran Taman Pringgading” yang berlokasi di daerah Purwokerto, Jawa Tengah.

Seiring berjalanya waktu dan restorannya semakin berkembang, pada tahun 1993 Bapak Agus Hardyanto mendirikan cabang restoran tersebut di daerah Yogyakarta. Cabang restoran di Yogyakarta tersebut diberi nama “Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta”. Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta awalnya terletak di Jalan Magelang Km 4,9 Sinduadi Sleman, namun pada tahun 2004 sampai saat ini restoran tersebut dipindahkan ke daerah Jalan Magelang-Yogyakarta km 9 tepatnya di daerah Mulungan Sendangadi, Mlati, Sleman.

Pada awal mula usaha ini didirikan, perusahaan ini masih berbentuk usaha perorangan dengan skala usaha yang masih kecil. Seiring berjalanya waktu, usaha yang didirikan oleh Bapak Agus Hardyanto tersebut semakin berkembang karena bekerja sama dengan Bapak Bambang Riyadi yang pada

waktu itu menjabat sebagai Direktur Utama untuk mengelola Pringsewu secara professional. Dengan bekerja sama kepada Bapak Bambang Riyadi tersebut akhirnya usahanya pun semakin berkembang kemudian usaha tersebut berubah menjadi CV. Dari waktu ke waktu, usaha Bapak Agus Hardyanto pun semakin meningkat lagi sehingga banyak teman dan kolega yang tertarik untuk bermitra dan bekerja sama dalam menanamkan modalnya kepada CV tersebut sehingga CV Pringsewu pun berubah menjadi PT (Perseroan Terbatas) Pringsewu Cemerlang. Pada tahun 2015 PT.Pringsewu Cemerlang mengembangkan sistem usahanya menjadi sistem usaha waralaba, sehingga PT.Pringsewu Cemerlang memiliki banyak cabang

## **2. Gambaran Umum Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta**

Restoran Taman Pringsewu (PT.Pringsewu Cemerlang) merupakan suatu usaha yang bergerak dalam industri pengolahan pangan atau industri kuliner. Banyak masyarakat yang tertarik untuk mengunjungi dan mengkonsumsi produk yang tersedia di Restoran Taman Pringsewu.

Restoran ini telah berkembang pesat di Indonesia, khususnya di pulau Jawa. Pada tahun 2015 PT Pringsewu Cemerlang mengembangkan sistem usahanya dengan sistem waralaba. Sampai tahun 2020 ini, PT. Pringsewu Cemerlang (Restoran Pringsewu Group) telah memiliki banyak cabang, yang tersebar di beberapa wilayah khususnya di Pulau Jawa.

Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta merupakan restoran cabang ke dua yang didirikan oleh pemilik usaha PT.Pringsewu Cemerlang di Yogyakarta. Restoran Pringsewu Yogyakarta ini merupakan restoran yang telah bersertifikasi halal sejak tahun 2010. Restoran ini memiliki banyak pengunjung yang tersebar dari berbagai macam daerah.

Dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan para pengunjung tertarik untuk mengunjungi dan mengkonsumsi produk di restoran ini karena memang menu yang disediakan sangat beragam, cita rasanya pun lezat, serta lokasi atau tempat yang disediakan sangat bagus dan terdiri dari berbagai macam ruangan,

mulai dari ruangan untuk acara makan bersama keluarga, ruangan untuk acara meeting, acara pernikahan, serta acara makan dalam jumlah tamu yang banyak seperti dari biro wisata, dll.

Menu makanan dan minuman yang disediakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta sangat beragam dan bercita rasa khas. Menu makanan yang menjadi andalan di restoran ini adalah menu gurameh bakar, sop iga, dll.

### 3. Lokasi Perusahaan

Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta merupakan suatu usaha di bidang kuliner yang berada di daerah Yogyakarta. Alamat lengkapnya yaitu: Mulungan, Jl. Magelang, Banaran, Sendangadi, Kec. Mlati, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55285.



**Gambar 3. 1 : Lokasi Perusahaan**

Sumber : Google Maps

### 4. Visi dan Misi PT. Pringsewu Cemerlang (Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)

Berikut ini merupakan visi dan misi dari perusahaan Pringsewu Cemerlang (Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta), diantaranya adalah

**Visi :**

Menjadi salah satu perusahaan waralaba jasa boga terbaik di daerah dimana perusahaan berada dengan dukungan SDM yang memiliki kompetensi tinggi dalam penciptaan menu yang berkualitas dan pelayanan yang memuaskan pelanggan.

**Misi :**

Memenuhi kebutuhan pelanggan akan makanan yang bergizi tinggi, higienis, dan aman bagi kesehatan.



**Gambar 3. 2 : Visi dan Misi PT. Pringsewu Cemerlang**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

## **5. Tujuan dan Falsafah PT.Pringsewu Cemerlang (Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta).**

Berikut ini merupakan tujuan dan falsafah didirikannya PT. Pringsewu Cemerlang (Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta), diantaranya adalah :

### a. Tujuan

Pertumbuhan profit dan perkembangan usaha dengan mengutamakan kepuasan, nilai, dan loyalitas pelanggan.

### b. Falsafah perusahaan Pringsewu Restoran Group

- 1) Sumber daya manusia profesional sebagai mitra usaha strategis.
- 2) Membangun loyalitas pelanggan adalah tugas utama kami.
- 3) Kreatifitas dan inovasi merupakan kunci sukses usaha.

- 4) Manajemen terbuka mendorong kerjasama tim menjadi lebih unggul.



**Gambar 3.3 : Tujuan dan Falsafah PT. Pringsewu Cemerlang**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

## 6. Logo Perusahaan



**Gambar 3.4 : Logo Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta**

Sumber : Website Pringsewu

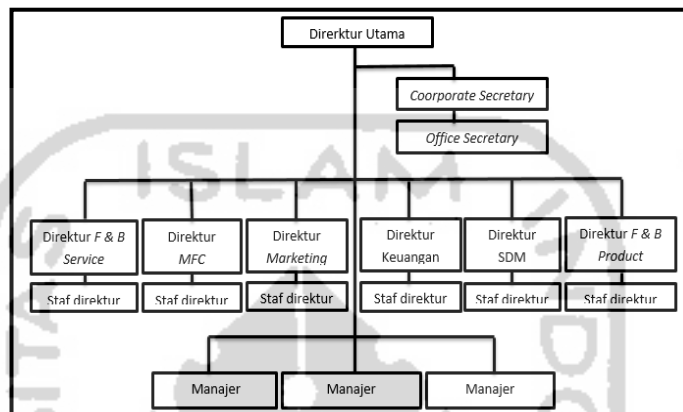
Gambar diatas merupakan tampilan gambar dari Logo Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. Gambar tersebut berlogo huruf P besar yang merupakan simbol huruf dari kata “Pringsewu” dengan nuansa warna merah dan bertuliskan Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta sebagai identitas atau nama dari restoran tersebut.

## 7. Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan suatu susunan dan hubungan antara tiap bagian serta posisi yang terdapat pada suatu organisasi atau perusahaan dalam menjalankan kegiatan operasional di suatu perusahaan untuk mencapai tujuan yang dicita-citakan dan diharapkan. Sebagai suatu organisasi atau perkumpulan

seseorang Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta memiliki struktur organisasi yang jelas.

Berikut ini merupakan struktur organisasi yang terdapat di PT.Pringsewu Cemerlang (Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta), diantaranya adalah



**Gambar 3.5 : Struktur Organisasi Restoran Pringsewu**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

Struktur Organisasi di PT. Pringsewu Cemerlang terdiri dari :

a. Pemilik (*Owner*)

Owner atau pemilik perusahaan merupakan seseorang yang memiliki perusahaan bertugas sebagai koordinator, komunikator, pengambil keputusan, pemimpin, dan pengelola dalam menjalankan perusahaan. Dalam usaha di PT.Pringsewu Cemerlang (Resto Taman Pringsewu Yogyakarta) yang menjadi Owner adalah Bapak Agus Hardyanto.

b. Direktur Utama

Direktur utama merupakan seseorang yang bertanggung jawab atas suatu perusahaan dan bertugas untuk melaporkan langsung situasi perusahaan kepada owner (pemilik) perusahaan. Dalam Restoran Pringsewu ini direktur utamanya yaitu Bapak Bambang Riyadi. Beliau



telah lama bekerja sama kepada bapak Agus Hardyanto untuk menjadi direktur utama PT. Pringsewu Cemerlang. Dalam Restoran Pringsewu ini dibawah direktur utama juga terdapat beberapa direktur bidang diantaranya adalah direktur bidang F&B *service*, direktur MFC, Marketing, Keuangan, SDM, F&B produk. Setiap direktur bidang di PT. Pringsewu Cemerlang ini membawahi staf direktur

c. Manager

Manager bertanggung jawab untuk melaksanakan atau merangkai segala sesuatu terkait perencanaan, proses pengorganisasian, pengarahan serta pengawasan terhadap usaha. Dalam usaha di PT. Pringsewu Restoran Grup ini Manager dibagi menjadi beberapa bagian diantaranya manager wilayah, kemudian dibawahnya ada manager marketing, manager SDM, dan manager produksi.

Restoran Pringsewu Yogyakarta merupakan restoran cabang Pringsewu yang berada di daerah timur. Daerah timur terdiri dari restoran di 3 daerah yaitu di Yogyakarta, Solo, Semarang. Wilayah ini dikepalai oleh Bapak Sunarto selaku manager Restoran Taman Pringsewu area timur juga sebagai Manager HRD di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. Untuk manager bagian produksi di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dikepalai oleh ibu Aan Karwati, dan untuk manager marketing dikepalai oleh Bapak Samsul.

d. *Head Departement*

Dalam stuktur organisasi di Pringsewu, struktur dibawah manager adalah *head department*. *Head department* bertugas untuk mengepalai setiap bagian-bagian atau setiap *department* yang ada di restoran. *Head departemen* di restoran ini terdiri dari *Head department* bagian Produksi, MFC, F&B *Service*, Keuangan, dan *Marketing*.

e. Karyawan

Karyawan yang bekerja di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta terbagi menjadi 3 yaitu karyawan tetap, karyawan kontrak, dan karyawan *outsourcing*. Masing-masing jumlah karyawan yang bekerja di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta diantaranya adalah

- 1) Karyawan Tetap : 21 Orang
- 2) Karyawan Kontrak : 22 Orang
- 3) Karyawan *Outsourcing* : 5 Orang

Selain jumlah karyawan tersebut, dalam bekerja di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta juga dibantu dengan adanya para siswa siswi PKL / Mahasiswa PKL. Selama dilaksanakan penelitian ini, jumlah siswa atau siswi PKL yang membantu di restoran ini yaitu sekitar 20 orang.

Dalam melaksanakan pekerjaan, para karyawan bekerja selama 8,5 jam dengan dibagi menjadi 3 *shift*, diantaranya adalah

- 1) Jam kerja pagi : 07.30 - 16.00 WIB
- 2) Jam kerja siang : 11.30 - 20.00 WIB
- 3) Jam kerja sore : 14.30 - 23.00 WIB

## 8. Keunggulan Perusahaan

Penghargaan yang pernah diperoleh PT Pringsewu Cemerlang antara lain:

- a. 50 Enterprise yang diselenggarakan oleh kerjasama antara *Accenture* (konsultan dan penyedia solusi bidang manajemen dan teknologi) dengan majalah SWA. Penghargaan ini diberikan bagi 50 perusahaan skala kecil dan menengah yang dianggap memiliki prospek yang cemerlang di masa mendatang di Indonesia.
- b. Museum Rekor Indonesia (MURI) Kategori papan reklame Terpanjang dan Teruntut.
- c. *2nd Winner SASA Cooking Competition.*

- d. *Indonesian TOP Regional Brand* oleh majalah SWA.
- e. *BOGASARI Award* kategori makanan mie terfavorit.
- f. *CSR Award* dari Dinas Sosial Provinsi Jawa Tengah.
- g. Resto Bintang 3 (Pringsewu Jogja) Sistem Terakreditasi Kualifikasi Resto Utama.
- h. Setifikat Halal MUI.
- i. *SNI Award* kategori bahan baku standar SNI dan sistem terdokumentasi.



**Gambar 3. 6 : Sertifikasi Halal Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta



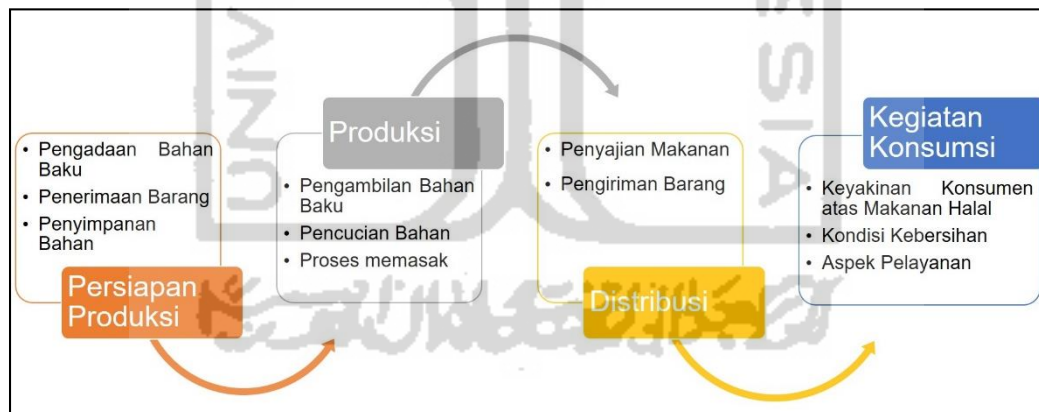
**Gambar 3. 7 : Penghargaan Restoran Taman Pringsewu**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

## B. Pelaksanaan *Management Halal Supply Chain* di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

Dalam industri pengolahan makanan kegiatan utamanya terdiri dari beberapa kegiatan diantaranya yaitu kegiatan proses persiapan produksi, proses produksi, dan proses distribusi produk kepada konsumen. Ketiga proses tersebut didalamnya mencakup kegiatan *halal supply chain management*. *Management Halal Supply Chain* untuk produk makanan merupakan serangkaian kegiatan yang meliputi koordinasi, penjadwalan dan pengendalian terhadap pengadaan, produksi, persediaan dan pengiriman produk ataupun layanan jasa kepada pelanggan yang mencakup administrasi harian, operasi, logistik dan pengolahan informasi mulai dari pemasok hingga ke pelanggan.

Berikut ini merupakan gambar atau label dari hasil penelitian terkait pelaksanaan *management halal supply chain* di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta berdasarkan kegiatan wawancara, observasi, dan dokumentasi, diantaranya adalah :



**Gambar 4. 1 : Label Proses HSCM di Restoran Pringsewu Yogyakarta**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

Label diatas menunjukkan gambaran umum proses bisnis dan produksi di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. Dari hasil penelitian, proses bisnis yang dilaksanakan di Restoran Taman Pringsewu merupakan proses kegiatan produksi yang telah sesuai dengan aturan syariah atau aturan islam. Barang yang diproduksi

merupakan barang yang halal, halal zatnya serta halal prosesnya. Halal zatnya karena selama pelaksanaan penelitian penulis tidak menjumpai barang yang bersifat haram menurut islam seperti bangkai, babi, anjing, minuman keras, dll. Serta halal proses produksinya karena kegiatan produksi tersebut dilaksanakan sesuai syariah islam.

Terdapat empat kegiatan utama yang dilaksanakan di Restoran Pringsewu terkait manajemen produksi atau manajemen *halal supply chain*. Empat kegiatan utama tersebut yaitu kegiatan proses persiapan produksi, proses produksi, proses distribusi, dan konsumsi. Persiapan produksi di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta terdiri dari tiga kegiatan diantaranya adalah kegiatan pengadaan barang, penerimaan barang dari *supplier*, dan penyimpanan barang atau bahan baku.

Kemudian lanjut pada bagian proses produksi. Proses produksi merupakan proses pengolahan bahan baku (mentah) menjadi makanan yang siap untuk disajikan kepada konsumen. Setelah proses produksi selesai dilaksanakan, maka kegiatan selanjutnya yaitu proses distribusi. Distribusi merupakan proses penyediaan makanan yang telah diolah melalui proses produksi yang kemudian disalurkan kepada konsumen akhir. Setelah disalurkan kepada konsumen kemudian masuk kepada kegiatan konsumsi. Berikut ini merupakan penjelasan dari beberapa proses tersebut, diantaranya adalah

### **1. Proses Persiapan Produksi**

Kegiatan persiapan produksi merupakan kegiatan dalam rangka mempersiapkan segala kebutuhan ataupun segala sesuatu yang berkaitan dengan aktivitas produksi. Kegiatan ini penting untuk dilaksanakan, khususnya di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta yang merupakan industri pengolahan pangan atau industri kuliner.

Proses persiapan produksi di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta terdiri dari beberapa kegiatan, diantaranya adalah :

**a. Pengadaan Barang (Pembelian bahan baku dari *supplier*)**

Proses *Halal Supply Chain Management* terkait pengadaan bahan baku yang dilaksanakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta meliputi tiga aspek, diantaranya adalah aspek terkait bahan baku, *supplier*, dan transaksi. Berikut merupakan penjelasan terkait tiga aspek dalam *halal supply chain management* pada proses pengadaan bahan baku di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta :

1) Aspek Bahan baku

Bahan baku yang digunakan oleh Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta untuk memproduksi makanan dan minuman merupakan bahan baku yang telah terjamin kehalalannya. Hal ini dibuktikan dengan adanya pemilihan bahan baku berupa produk yang telah bersertifikasi halal seperti :

a) *Butter* atau mentega,

*Butter* atau mentega merupakan bahan baku yang berasal dari lemak hewani. Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta menggunakan jenis *butter* yang bermerk halal atau yang telah bersertifikasi halal seperti *Butter Orchid* produksi Indofood, *Butter wysjman* produksi Belanda, serta *butter anchor* produksi dari Australia.

b) Keju

Bahan baku pembuatan keju berasal dari bahan hewani. Titik kritis kehalalannya yaitu terletak pada penggunaan rannet sapi, ketika sapi tersebut disembelih secara syariah islam maka halal untuk dikonsumsi. Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta menggunakan bahan berupa keju yang telah teruji kehalalannya yaitu keju yang bermerk Kraft dan Keju Prochiz.

c) Margarin

Bahan bakunya berasal dari nabati namun terdapat titik kritis dalam pengolahannya yang terkadang bisa dicampur dengan bahan hewani. Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta menggunakan bahan baku margarin yang telah bersertifikasi halal yaitu margarin bermerk Blueband.

d) Minyak goreng

Minyak goreng merupakan bahan baku yang berasal dari bahan nabati juga hewani. Titik kritis kehalalan ketika minyak goreng berasal dari bahan hewani. Namun di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta menggunakan jenis minyak goreng yang telah bersertifikasi halal yaitu minyak goreng bermerk Bimoli yang berasal dari bahan nabati yaitu kelapa sawit.

e) Sosis

Bahan bakunya berasal dari bahan hewani berupa ayam dan sapi. Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta menggunakan sosis yang bersertifikasi halal sebagai bahan baku produksi yaitu sosis dengan merk Champ dan Kimbo

f) Kornet

Kornet berasal dari bahan hewani. Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta menggunakan bahan baku kornet dengan merk Pronas yang telah mengantongi sertifikasi halal.

g) Ayam potong

Restoran Taman Pringsewu menggunakan ayam potong yang berasal dari *supplier* yang telah bersertifikasi halal yaitu Ayam potong produksi PT. Saliman.

#### h) Iga dan Buntut Sapi

Restoran Pringsewu Yogyakarta menggunakan bahan baku iga dan buntut sapi yang berasal dari PT. Pisera atau Pringsewu Pusat yang telah bersertifikasi halal sehingga telah teruji kehalalannya.

#### i) Bakso

Merupakan bahan yang berasal dari hewani karena berbahan dasar daging ayam dan sapi. Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta menggunakan bahan baku bakso yang berasal dari Pringsewu Pusat yang telah bersertifikasi halal dan telah teruji kehalalannya.

#### j) Kecap

Bahan utama kecap adalah dari bahan nabati dan hewani. Titik kritis kehalalan kecap terletak pada prosesnya yang terkadang dalam pengolahannya dicampuri dengan zat yang diragukan kehalalannya untuk menambah rasa seperti sumsum tulang hewan yang belum pasti hewannya apa, kepala ayam, kepala ikan, bahkan terkadang darah hewan juga bisa digunakan untuk mencampuri pembuatan kecap. Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta menggunakan berbagai macam kecap yang telah bersertifikasi halal diantaranya adalah Kecap Asin ABC, Kecap Inggris, dan Kecap Cap Ikan Merah.



**Gambar 4. 2: Produk Bahan baku yang digunakan di Restoran Pringsewu**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta



Berikut ini merupakan tabel bahan baku yang digunakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta beserta nomor sertifikasi halal :

No	Nama Bahan Baku	Nomor Sertifikasi Halal
1.	Butter Anchor	00040013400900
2.	Kornet Pronas	00010011780800
3.	Keju Prochiz	00040049430109
4.	Margarin Blueband	00080000140898
5.	Minyak Goreng Bimoli	00080042661206
6.	Sosis Champ	00010011101099
7.	Sosis Kimbo	00010040730606
8.	Kecap Asin ABC	00060010310699
9.	Kecap Inggris	07060026460515
10.	Kecap Cap Ikan Merah	07060026460515
11.	Susu Kental Manis Frisian Flag	00040040520606
12.	Susu Carnation	00040013400900
13.	Keju Kraft	00040048380708

Tabel 4. 1 : Tabel Bahan Baku Makanan dan Bukti Sertifikasi Halal

## 2) Aspek *Supplier*

Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta telah bekerja sama kepada para *supplier* untuk memenuhi kebutuhan dalam penyediaan bahan baku. Dari hasil penelitian yang dilaksanakan, dalam pemilihan *supplier*, pihak Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta juga mempertimbangkan hal-hal yang sifatnya islami diantaranya adalah

- a) *Supplier* yang bekerjasama dengan Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta harus ada izin usaha dari pemerintah dan harus bersertifikasi halal, kecuali untuk *supplier* sayur dari petani atau dari pasar dan *supplier* seafood tidak harus bersertifikasi halal.

- b) Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta memilih *supplier* yang menyediakan mutu produk yang sempurna atau berkualitas bagus.
- c) Memilih *supplier* yang memberikan penentuan harga produk yang layak dan adil bagi kedua belah pihak antara *supplier* dengan Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta.

Berikut ini merupakan beberapa *supplier* yang bekerja sama kepada Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta, diantaranya adalah *supplier* ayam potong PT. Saliman, *supplier* ayam potong PT. Saliman ini merupakan *supplier* ayam potong yang islami dan bersertifikasi halal sehingga ayam yang didistribusikan ke restoran Pringsewu terjamin kehalalannya. Selain PT. Saliman, *supplier* lain yang bekerja sama terhadap Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta adalah *Supplier* pusat Pringsewu (PISERA), PT. Ajisetya Permana, PT. Yogya Kristal Sejati, Portal Sayur.com, *Supplier* Buah dan Sayur Bu Gono, *supplier* mineral, *supplier* softdrink, *supplier* snack, dll.



**Gambar 4. 3 : Logo Supplier Restoran Pringsewu Yogyakarta**

Sumber : Internet

### 3) Aspek Transaksi

Kegiatan transaksi yang dilaksanakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta terkait Management Halal Supply Chain berupa pengadaan barang diantaranya adalah

a) Pembuatan RAB

Pembuatan RAB dilaksanakan untuk memperkirakan banyaknya biaya yang akan dikeluarkan dan dibutuhkan oleh perusahaan. Fahmi Amhar menjelaskan bahwa dalam penyusunan anggaran secara Syariah yang dihitung adalah pengeluaran berdasarkan asumsi-asumsi kebutuhan dari yang menurut syariah paling vital dan *urgen* ke yang hanya bersifat pelengkap. Sementara penerimaan dalam penyusunan anggaran secara syariah disusun berdasarkan pos-pos yang ditetapkan menurut ketentuan syariah.

Dalam prakteknya penyusunan RAB di Restoran Pringsewu didasarkan pada kebutuhan pokok sebagai bahan baku pembuatan makanan dan minuman. Kebutuhan akan bahan baku dan operasional disusun dalam RAB secara transparan, jujur dan mencantumkan harga pasar, untuk meminimalisir adanya kecurangan.

b) Transaksi Jual Beli

Transaksi jual beli yang dilaksanakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta terhadap *supplier* dilaksanakan sesuai prinsip syariah. Terdapat akad (perjanjian) jual beli yang sah antara pihak *supplier* dengan Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta.

Sistem pembelian bahan baku oleh Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta terhadap para *supplier* dilaksanakan dengan akad jual beli secara langsung. Bahan baku yang dibutuhkan oleh restoran dipesan secara langsung kepada *supplier* melalui admin produksi, kemudian *supplier* mengantar barang yang telah dipesan oleh Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta.

Pembayaran pesanan oleh *supplier* dilakukan setelah barang dikirimkan ke Restoran Pringsewu. Pertanggung jawaban pembayaran dilaksanakan secara transparan dan sesuai dengan prinsip Islam. Pembayaran dilaksanakan secara langsung (*cash*) oleh Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dan apabila terjadi hutang piutang antara pihak *supplier* dengan Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta, transaksi hutang piutang tersebut sesuai prinsip syariah dengan tidak adanya unsur bunga atau riba.

Berikut ini merupakan gambar proses transaksi pembayaran yang dilaksanakan Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta kepada *supplier* :



**Gambar 4. 4 : Proses transaksi pembayaran dari paty cash Restoran Pringsewu kepada supplier**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

#### **b. Penerimaan barang dari *supplier***

Proses *management halal supply chain* yang dilaksanakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta terkait penerimaan barang dari *supplier* adalah

- 1) Pengecekan alat distribusi *supplier*

Terdapat proses pengecekan alat distribusi yang digunakan oleh para *supplier* untuk mendistribusikan barang atau bahan baku ke Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. Dalam pengecekan tersebut Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta mengecek terkait kebersihan alat distribusi serta pengecekan terkait adanya kemungkinan kontaminasi zat haram. Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta selalu memastikan bahwa alat yang digunakan untuk mendistribusikan bahan baku tidak terkontaminasi zat haram seperti adanya darah, bangkai, babi, serta khamr di dalam alat distribusi milik *supplier*.



**Gambar 4. 5 : Proses pengecekan alat distribusi (truk) *supplier***

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

2) Menentukan area timbangan

Area yang dilaksanakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta untuk proses terima barang dalam kondisi yang bersih, tidak ada kotoran yang menyebabkan barang terkontaminasi menjadi zat haram seperti tidak adanya kotoran hewan, tidak ada bangkai, darah, khamr, dll.

3) Menyiapkan peralatan penerimaan barang (timbangan, peniris, keranjang, baskom)

Alat penerimaan barang berupa timbangan, peniris, keranjang, serta baskom yang digunakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

terjamin kebersihan dan kehalalannya. Terbukti bahwa di dalam alat yang dipergunakan tersebut tidak ada kotoran dan zat yang haram seperti kotoran hewan, bangkai, darah, babi, dll. Alat yang digunakan juga bukan alat yang habis digunakan untuk mengolah babi.

4) *Cross* cek barang datang sesuai RAB

Kegiatan *management halal supply chain* dalam Proses pengecekan barang datang yang dilaksanakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dilaksanakan dengan baik dan sesuai prinsip syariah. Hal ini dibuktikan dengan adanya pengecekan barang datang yang harus sesuai RAB, sehingga terdapat kesesuaian antara barang yang dipesan dengan barang yang diantar, dan akan mencerminkan proses penerimaan barang secara jujur, dan tidak ada praktik kecurangan serta manipulasi. Dalam penerimaan barang di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta tidak boleh ada barang yang berlebih atau berkurang.

5) Pengecekan Kualitas Barang

Dalam kegiatan pengecekan kualitas barang, di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dilaksanakan secara teliti dan memperhatikan prinsip-prinsip syariah. Hal ini dibuktikan dengan adanya beberapa kegiatan pengecekan barang berupa

- a) Kegiatan pengecekan barang datang kualitasnya harus bagus, ketika barang yang datang kualitasnya tidak bagus maka akan dikembalikan kepada *supplier*.
- b) Barang atau bahan baku yang datang dari *supplier* tidak boleh cacat atau kemasan rusak, serta bebas dari hama agar kualitas barang atau bahan baku terjaga. Barang rusak akan dikembalikan atau dibuang di tempat sampah.
- c) Kebersihan barang atau bahan baku yang datang dari *supplier* harus terjaga.

- d) Kehalalan barang harus terjamin dengan adanya pengecekan bahwa barang atau bahan baku tersebut tidak terkontaminasi zat haram berupa darah, bangkai, babi, kotoran hewan, khamr, dll. Serta pihak restoran juga memastikan bahwa barang yang datang dari supplier adalah barang yang bersertifikasi halal kecuali barang dari supplier sayuran dan seafood.
- e) Adanya kegiatan pengecekan tanggal kadaluarsa dari pihak restoran untuk memastikan dan menjaga kualitas bahan baku agar tetap baik dan layak dikonsumsi.



**Gambar 4. 6 : Proses pengecekan barang dari *supplier***

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

- 6) Proses penghitungan jumlah barang

Proses *management halal supply chain* selanjutnya adalah proses perhitungan jumlah barang. Proses perhitungan jumlah barang di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dilaksanakan dengan cara menghitung dengan satuan dan menghitung dengan cara menimbang.

Proses perhitungan dan penimbangan bahan baku dilaksanakan sesuai prinsip islami dengan prinsip kejujuran dan keadilan. Apabila barang yang datang dari *supplier* jumlahnya berlebih maka kelebihan tersebut tidak boleh diterima dan harus sesuai dengan rencana belanja, apabila hitungannya kurang maka *supplier* wajib untuk menambah barang tersebut sesuai dengan pesanan.



**Gambar 4. 7 : Proses Perhitungan (Penimbangan) Bahan baku**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

7) Pendistribusian Bahan Baku ke Tempat Penyimpanan

Proses yang dilaksanakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta setelah pemeriksaan spesifikasi dan jumlah bahan baku adalah proses pendistribusian bahan baku ke tempat penyimpanan. Proses pendistribusian bahan baku dilaksanakan dengan baik, karyawan yang mendistribusikan bahan baku dalam keadaan bersih, ruangan untuk mendistribusikan bahan baku juga bersih, serta ruangan tersebut bebas dari zat haram, sehingga bahan baku terjaga kualitasnya. Bahan baku di Restoran Taman Pringsewu didistribusikan di tiga tempat diantaranya adalah

- a) Bahan baku makanan dan minuman yang sifatnya basah serta akan digunakan langsung, maka didistribusikan langsung ke bagian pengolahan atau dapur produksi.
- b) Bahan makanan, minuman, dan bahan pelengkap lain yang sifatnya kering dan tahan lama akan didistribusikan dan disimpan di gudang (*dry store*).
- c) Bahan makanan yang sifatnya basah dan tidak akan langsung dipergunakan, maka akan didistribusikan dan disimpan di *cooler*, *freezer*, rak sayur, kolam ikan.



### c. Penyimpanan Bahan Baku Produksi

Penyimpanan bahan baku produksi merupakan kegiatan yang penting dilakukan, khususnya oleh industri pengolahan makanan. Bahan baku yang ada di restoran harus dikelola dan diperhatikan dengan baik agar kualitas bahan baku selalu terjaga. Dalam kegiatan penyimpanan bahan baku produksi, yang bertugas untuk melaksanakan kegiatan penyimpanan barang di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta adalah staff admin produksi.

Kegiatan penyimpanan barang di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dibagi menjadi 2 pos penyimpanan

- 1) Pos simpan di gudang (*dry store*) untuk bahan makanan, minuman, bahan pelengkap lain yang sifatnya kering dan tahan lama.
- 2) Pos simpan di *cooler, freezer*, rak sayur, kolam ikan untuk bahan yang sifatnya basah dan tidak tahan lama seperti sayur, buah, daging, ayam, ikan, seafood, bumbu, dll.

Berikut ini merupakan kegiatan terkait *halal supply chain management* pada tahapan penyimpanan bahan baku produksi di Restoran Taman Pringsewu yang meliputi perlakuan perusahaan terhadap barang untuk menjaga kualitas bahan baku, diantaranya adalah

- 1) Adanya kegiatan *labelling* pada bahan makanan

Kegiatan *labelling* atau mencantumkan tanggal pada setiap bahan makanan yang belum digunakan maupun yang sudah digunakan agar bahan makanan dapat selalu terkontrol tanggal kadaluarsanya dan tetap terjaga kualitasnya. Proses pelaksanaan *labelling* dilaksanakan secara jujur sesuai tanggalnya.

- 2) Kegiatan kebersihan

Karyawan Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta sangat menjaga kebersihan dan kerapian gudang penyimpanan karena mereka berpedoman pada hadis terkait kebersihan merupakan sebagian dari iman. Hal ini

dibuktikan bahwa setiap hari secara rutin karyawan selalu membersihkan dan merapikan gudang. Selain itu karyawan juga rutin seminggu tiga kali membasmi hama agar gudang bebas dari serangan hama sehingga kualitas bahan makanan yang ada di gudang terjaga, dan bahan makanan tidak rusak dimakan tikus, semut, kecoa, dan hama lainnya.

### 3) Metode Penyimpanan

#### a) Management penyimpanan

Management penyimpanan yang dilaksanakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta menggunakan metode FiFo (First In First Out). Metode FIFO ini merupakan metode dimana dalam penyimpanan, barang yang pertama keluar atau digunakan adalah barang yang telah lebih lama disimpan, agar barang yang disimpan tidak mengalami kerusakan atau pembusukan.



**Gambar 4. 8 : Aturan Sistem FIFO di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

#### b) Mengatur Suhu Penyimpanan

Penyimpanan bahan baku di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta terjaga kualitas suhu udaranya sehingga bahan baku tidak mudah rusak atau busuk, karena ketika bahan baku sudah busuk maka akan menjadi haram untuk dikonsumsi. Di Restoran Taman Pringsewu khususnya gudang (*dry store*) suhunya harus sejuk, udara kering, serta

dinding tidak lembab agar bahan baku tidak mudah menjamur, karena ketika bahan baku sudah menjamur maka akan mudah busuk dan sehingga bahan menjadi haram serta tidak layak lagi untuk digunakan.

Sedangkan bahan baku seperti buah dan sayur harus disimpan pada suhu 1-4 °C, Bahan baku berupa minuman dingin di simpan pada suhu 10-15 °C, serta bahan baku berupa Unggas, ikan, dan daging harus disimpan pada suhu -5 °C jika akan segera digunakan, namun jika akan disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama, bahan tersebut harus disimpan pada suhu -18 °C untuk menghindari pembusukan bahan makanan agar terjaga kualitasnya dan untuk menghindari kerugian perusahaan.

4) Adanya kegiatan pencatatan alur keluar masuk bahan makanan

Kegiatan pencatatan alur keluar masuk barang atau bahan baku yang ada di pos penyimpanan Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dilaksanakan secara rutin. Kegiatan pencatatan alur keluar masuk barang ini harus dilaksanakan secara jujur. Di restoran ini terdapat aturan juga bahwa barang yang keluar gudang harus disertai surat order dan tanda tangan penanggung jawab untuk menghindari kegiatan kecurangan maupun kegiatan pencurian bahan baku makanan.

Berikut ini merupakan gambar penyimpanan bahan baku di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta :



**Gambar 4. 9 : Cooler untuk menyimpan sayuran**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta



**Gambar 4. 10 : Proses Penyimpanan Bahan Baku di Freezer**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta



**Gambar 4. 11 : Gambar Gudang Penyimpanan Bahan Baku Kering (Dry Store)**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

## 2. Proses Produksi

Bagian proses produksi di restoran Pringsewu bertanggungjawab terhadap ketersediaan makanan dan minuman yang akan disediakan kepada pelanggan. Proses produksi dilaksanakan dengan memasak bahan mentah menjadi makanan dan minuman yang siap untuk dikonsumsi pelanggan.

*Management halal supply chain* pada tahap produksi di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta ini ditinjau dari aspek halal secara prosesnya. Proses produksi yang dilaksanakan di Restoran Taman Pringsewu terjadi melalui beberapa tahapan. Tahapan yang dilaksanakan di area produksi restoran Taman Pringsewu Yogyakarta diantara adalah :

### a. Proses Pengambilan Bahan Baku dari Gudang Produksi

Proses *halal supply chain* dalam pengambilan barang di restoran Pringsewu diantaranya adalah

- 1) Pemberian daftar permintaan bahan baku oleh juru masak kepada admin produksi

Daftar bahan baku yang diberikan kepada admin produksi harus dibuat dengan jujur berdasarkan jumlah bahan yang akan dimasak. Bahan yang diminta tidak melebihi jumlah atau mengurangi ukuran, namun sesuai dengan ukuran bahan makanan yang akan dibuat. Penentuan jumlah bahan makanan di restoran Pringsewu harus sesuai dengan panduan (SOP) memasak untuk jenis masakan tertentu. Dalam keadaan tertentu jumlah bahan makanan ini dapat disesuaikan apabila ada permintaan dari pelanggan restoran.

- 2) Pengambilan barang dari gudang penyimpanan.

Proses pengambilan dilaksanakan oleh para karyawan bagian produksi dan admin produksi Restoran Pringsewu Yogyakarta. Proses pengambilan makanan di restoran pringsewu mencerminkan prinsip syariah terbukti dengan jumlah pengambilan barang harus diambil sesuai dengan daftar bahan yang telah di order dari para juru masak kepada

admin bagian produksi. Selain itu, karyawan yang bertugas mengambil barang juga mengenakan pakaian yang bersih serta sarung tangan untuk menghindari kontaminasi bahan baku dari keringat karyawan.

### 3) Pengecekan kembali bahan baku

Bahan baku yang akan digunakan untuk proses produksi dilakukan pengecekan ulang oleh admin gudang atau admin produksi. Sesuai dengan prinsip *halal supply chain* untuk produk makanan, semua bahan baku harus baik dan halal kondisinya. Untuk memastikannya, restoran Pringsewu melakukan kegiatan pengecekan ulang bahan baku. Bahan baku yang diminta berdasarkan data pada daftar permintaan bahan dipastikan kualitasnya bagus dan layak produksi. Barang yang dipastikan baik kualitasnya kemudian diserahkan kepada karyawan bagian produksi untuk diolah menjadi makanan. Sementara barang yang tidak layak seperti barang yang sudah kadaluarsa, busuk, atau berjamur dibuang di tempat pembuangan sampah.

### 4) Pencatatan bahan baku

Setiap bahan baku yang keluar dari tempat penyimpanan di Restoran Taman Pringsewu harus dilakukan pencatatan. Bahan baku yang telah diserahkan kepada bagian produksi dicatat pada daftar pemakaian barang. Pencatatan bahan baku ini harus dilaksanakan secara jujur untuk menghindari kecurangan.

Proses pencatatan bahan baku ini penting untuk mengetahui jumlah stok barang yang masih tersedia di gudang penyimpanan. Ketersediaan bahan baku akan mempengaruhi pelayanan kepada pelanggan. Hal ini akan memberikan informasi mengenai menu yang tersedia untuk dijual kepada pelanggan.

## **b. Proses Pencucian Bahan**

Proses pencucian bahan juga merupakan bagian penting dalam menjamin makanan halal. Proses mencuci bahan di restoran Pringsewu

dilakukan dengan seksama. Bahan seperti sayuran, ikan, ayam, daging, buah, dll harus dicuci sampai bersih. Kegiatan halal *supply chain management* dalam proses mencuci bahan makanan ditinjau dari beberapa aspek diantaranya :

#### 1) Tempat pencucian

Untuk menjamin makanan bersih dengan sempurna tempat mencuci bahan makanan semestinya juga bersih. Di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta tempat untuk mencuci selalu bersih dan terbebas dari zat-zat haram seperti darah, bangkai, kotoran hewan, babi, khamr, dll. Terdapat pemisahan tempat untuk pencucian bahan baku, antara bahan baku hewani dan nabati, serta pemisahan tempat untuk pencucian alat masak dan alat makan.

Tempat pencucian bahan makanan di restoran Pringsewu menggunakan aliran air yang bersih dan mengalir dengan deras. Setiap tempat pencucian memiliki keran air yang berfungsi dengan baik.

#### 2) Teknik pencucian

Teknik pencucian merupakan cara dalam membersihkan bahan baku. Pencucian bahan di restoran Pringsewu dilakukan dengan baik hingga bahan yang akan dimasak benar-benar bersih. Pencucian bahan baku dilakukan dengan berulang kali agar kotoran yang menempel pada bahan baku tersebut hilang dan menjadi bersih serta bahan baku tidak terkontaminasi zat apapun yang akan menyebabkan bahan baku menjadi haram. Air yang digunakan untuk mencuci bahan baku merupakan air yang mengalir deras dan bersih.

Bahan baku sayuran, sebelum dicuci sayuran harus dipetik, dihilangkan bonggol maupun akar, serta sudah harus dibelah terlebih dahulu. Khusus untuk sayuran berupa brokoli dan kembang kol harus dilepas dulu kuntumnya, dipotong, kemudian sayuran tersebut direndam terlebih dahulu dengan air garam untuk menghilangkan hama seperti ulat

yang biasa hinggap di jenis sayuran tersebut. Hal ini dilaksanakan guna menjaga kualitas produk makanan yang ada di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta.

Bahan baku unggas, seafood, ikan, dan daging juga dicuci hingga benar-benar bersih. Proses mencuci dilaksanakan berulang kali untuk menghilangkan kotoran hewan, maupun darah yang ada pada hewan tersebut agar kualitasnya terjaga serta terjamin kehalalannya.

### c. Proses Memasak

Proses produksi atau proses memasak dilaksanakan di dapur Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta oleh para karyawan yang memiliki keahlian di bagian memasak. Kegiatan memasak di restoran ini berdasarkan data order dari para konsumen. Proses *halal supply chain* dalam tahap memasak di restoran Pringsewu diantaranya :

#### 1) Memastikan kebersihan alat masak

Sebelum memasak, para juru masak di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta telah memastikan bahwa alat yang akan digunakan untuk memasak adalah alat yang bersih. Sesuai dengan aturan Islam bahwa semua alat yang digunakan harus bersih dan terbebas dari kontaminasi zat haram. Alat memasak yang digunakan dipastikan bersih dan bukan alat bekas pakai untuk mengolah zat yang haram. Alat masak yang telah digunakan untuk memasak makanan tidak boleh digunakan lagi untuk memasak makanan sebelum dicuci bersih kembali. Alat masak juga tidak boleh dicampur antara alat yang digunakan untuk memasak bahan hewani (mengandung banyak minyak) dengan bahan nabati (sayuran).

Pembersihan alat masak di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dilaksanakan dengan mencuci menggunakan bahan pembersih yang sehat dan halal. Bahan pembersih yang digunakan merupakan sabun cuci yang tidak mengandung alkohol dan telah



bersertifikasi halal. Salah satu sabun cuci yang digunakan adalah sabun cuci bermerek *sunlight*.

## 2) Metode memasak

Proses memasak di restoran Pringsewu merupakan proses pengolahan makanan dan minuman. Proses memasak ini merupakan proses yang penting dalam kegiatan halal supply chain management di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. Sebelum memulai proses memasak para juru masak selalu memastikan bahwa bahan makanan dan alat masak dalam kondisi bersih dan terjamin kehalalannya.

Berikut merupakan tahapan memasak yang dilaksanakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta, diantaranya adalah

### 1. Ketersediaan bahan baku

Para juru masak memastikan bahan baku untuk memasak telah tersedia dan keadanya bersih serta halal tanpa kontaminasi zat haram sedikitpun seperti darah, kotoran hewan, bangkai, babi, maupun khamr.

### 2. Proses memasak (pencampuran bahan)

Proses memasak dilakukan dengan pencampuran bahan makanan. Dalam tahap pencampuran bahan ini, para juru masak Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta memastikan bahwa semua bahan yang digunakan adalah halal. Hal ini terbukti dengan bahan yang digunakan adalah bahan yang bersih dan telah memiliki sertifikasi halal, serta bahan yang digunakan merupakan bahan yang baik, tidak rusak dan belum kadaluarsa.

### 3. Penggunaan Minyak

Penggunaan minyak dalam memasak di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta maksimal tiga kali pemakaian. Hal ini dilaksanakan untuk menjaga kesehatan dalam proses memasak. Minyak yang digunakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta juga merupakan minyak yang terjamin kehalalnya, bukan minyak

yang berasal dari bahan hewani seperti babi, hal ini dibuktikan dengan adanya sertifikasi halal pada minyak yang digunakan tersebut.

#### 4. Proses Pengolahan Telur

Proses pengolahan telur di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dilaksanakan dengan sangat memperhatikan kebersihan dan kehalalan produk. Hal pertama yang dilakukan dalam pengolahan telur yaitu pemilihan telur. Hanya telur yang berkualitas bagus yang digunakan, telur yang pecah dan busuk tidak digunakan untuk diolah dan akan dibuang di pembuangan sampah. Setelah pemilihan kualitas telur, telur yang tidak pecah dan berkualitas bagus tersebut dicuci sampai bersih untuk kemudian dimasak menjadi berbagai macam olahan menu makanan yang berasal dari telur.



**Gambar 4. 12 : Aturan Penggunaan minyak goreng untuk produksi**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

#### 5. Waktu memasak

Proses memasak di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dilakukan dalam waktu yang terukur. Bahan makanan seperti daging, ikan dimasak dalam jangka waktu lima belas sampai tiga puluh menit atau sampai bahan baku ikan dan unggas tersebut benar-benar masak agar kuman dan bakteri yang menempel pada daging dan unggas dapat

mati sehingga makanan tersebut baik, halal dan sehat untuk dikonsumsi.

Sementara proses memasak sayuran dilakukan dalam jangka waktu lima hingga lima belas menit. Untuk bahan makanan seperti sayuran tidak dimasak sampai *overcook* untuk menghindari agar kandungan vitamin dan mineral dalam sayuran tidak hilang dan tetap sehat untuk dikonsumsi para konsumen, serta agar warna dari sayuran tersebut tetap cantik.



**Gambar 4. 13 : Kegiatan Memasak di Dapur Produksi**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

### **3. Proses Distribusi**

Distribusi merupakan suatu kegiatan untuk menyalurkan atau mendistribusikan barang maupun jasa dari produsen hingga ke tangan konsumen. Kegiatan *supply chain management* terkait proses produksi di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dapat dibagi menjadi beberapa aspek sebagai berikut :

#### **a. Penyajian makanan**

Di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta proses penyajian menu makanan dan minuman dilakukan dengan bagus dan rapi, serta alat makan terjamin kebersihannya. Menurut peneliti penyajian makanan dilaksanakan di restoran ini sesuai syariah islam . Penyajian dan pengemasan makanan serta

minuman dilakukan dengan bersih, dan pada tahapan penyajian makanan ini, makanan bebas dari zat yang haram dan dilarang oleh islam untuk dikonsumsi seperti babi, anjing, bangkai, darah, maupun alkohol.

Alat untuk pengemasan makanan di restoran ini ada beberapa macam. Pengemasan Nasi *box* dibungkus menggunakan kardus bertuliskan Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dan didalamnya juga ada pengemasan sayur atau lauk menggunakan mika serta plastik. Untuk olahan menu baru *Rice bowl* dikemas menggunakan tempat yang berbentuk seperti mangkuk berbahan sterofom yang kemudian ditutup. Kemudian pengemasan menu buffe menggunakan alat-alat penyajian makan seperti piring oval, panci, sendok, dll, serta produk makanan tersebut ditutup menggunakan plastik wrap penutup makan agar makanan terjaga kebersihannya dan tidak terkontaminasi kotoran serta tidak dihindangi serangga.

Berikut merupakan gambar pengemasan produk menu makanan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta :



**Gambar 4. 14 : Pengemasan produk menggunakan plastik wrap**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta



**Gambar 4. 15 : Proses Pengemasan menu makanan**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta



**Gambar 4. 16 : Kegiatan Penataan Dan Menghias Produk**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

#### **b. Proses Distribusi (Mengantarkan barang atau produk)**

Dalam proses pendistribusiannya, Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta menggunakan 2 metode yaitu metode distribusi secara langsung di restoran dan metode distribusi dengan menggunakan alat distribusi.

### 1) Metode distribusi secara langsung

Metode distribusi ini dilaksanakan langsung di area Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. Proses pendistribusian dilaksanakan dengan baik. Para karyawannya sangat memperhatikan kebersihan makanan yang disajikan, kebersihan peralatan makan, kehalalan produk serta kehalalan proses penyajian. Selain hal tersebut para karyawan juga sangat memperhatikan kebersihan badan, juga kerapian badan untuk menjaga kualitas pelayanan.



**Gambar 4. 17 : Kegiatan Pendistribusian Makanan di Restoran**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

### 2) Metode ditribusi menggunakan alat distribusi

Metode distribusi dilaksanakan dengan menggunakan alat distribusi berupa alat transportasi. Terdapat tiga alat transportasi di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta untuk kegiatan *delivey order*, diantaranya adalah motor dengan perlengkapan box dibelakangnya untuk mengantarkan makanan dalam jumlah kecil, tosa, serta mobil Granmax untuk mengantarkan pesanan dalam jumlah besar.

Kondisi alat pendistribusian produk berupa motor, tosa, dan mobil yang digunakan pringsewu adalah bagus dan terjamin juga kebersihan serta kehalalannya, karena dalam mendistribusikan, produk



tersebut tidak tercampur dengan zat-zat haram apapun. Alat yang digunakan untuk mendistribusikan makanan juga bukan alat yang telah digunakan untuk mengangkut zat haram seperti bangkai, darah, babi, serta khamr.



**Gambar 4. 18 : Alat distribusi (motor untuk *delivery order*)**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta



**Gambar 4. 19 : Alat distribusi (motor roda tiga untuk *delivery order*)**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta



**Gambar 4. 20 : Mobil (Alat distribusi) Restoran Taman Pringsewu**

Sumber : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

#### **4. Kegiatan Konsumsi oleh Konsumen**

Makanan yang telah melewati proses produksi disajikan kepada konsumen untuk dikonsumsi. Pada proses ini konsumen memiliki peranan penting dalam proses HSCM. Dalam proses mengonsumsi makanan yang disajikan oleh restoran Pringsewu konsumen perlu yakin bahwa makanan yang dikonsumsi benar-benar halal. Halal pada proses konsumsi ditinjau dengan aspek sebagai berikut :

##### **a. Keyakinan Konsumen Atas Makanan Halal**

Peneliti melakukan wawancara kepada konsumen untuk mengetahui apakah konsumen yakin dengan proses halal yang dilakukan restoran Pringsewu dalam mengolah makanan. Hasil dari wawancara menunjukkan bahwa konsumen yakin dengan kehalalan produk karena kondisi makanan yang disediakan bersih, tidak mengandung bahan yang busuk dan citarasa makanan tidak mengandung bahan yang diharamkan seperti bangkai, dll.

##### **b. Kondisi Kebersihan**

Kebersihan merupakan hal penting dalam proses HSCM. Dalam proses konsumsi kebersihan dilihat dari tempat penyediaan makanan, tempat duduk untuk konsumen dan sarana mencuci tangan. Restoran ini menyediakan tempat makan yang bersih dan bebas kotoran hewan di area konsumen. Tempat makan juga tidak berdebu. Tempat cuci tangan disediakan tersendiri untuk konsumen. Hal ini mencerminkan bahwa restoran Pringsewu menerapkan kebersihan yang baik dan halal bagi konsumen.

##### **c. Aspek Pelayanan**

Pelayanan merupakan bagian penting dalam proses konsumsi. Konsumen menginginkan pelayanan yang baik dan santun sesuai dengan syaria Islam. Di restoran Pringsewu pelayanan dilakukan dengan baik dan sopan. Setiap pelayan melayani pelanggan dengan bahasa yang halus, tidak keluar kata-kata yang kasar dari pelayan kepada konsumen



## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Menurut pembahasan yang telah disusun paparkan terkait Implementasi *Management Halal Supply Chain* di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta, dapat ditarik kesimpulan bahwasanya pelaksanaan *Management Halal Supply Chain* 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 *syari'at* islam. Seluruh alat dan tempat yang digunakan untuk kegiatan produksi dan distribusi terjamin kebersihannya.

Kegiatan *Management Halal Supply Chain* di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dibagi menjadi empat kelompok kegiatan utama yaitu kegiatan persiapan produksi, kegiatan produksi, kegiatan distribusi, dan kegiatan konsumsi.

#### 1. Kegiatan persiapan produksi.

Kegiatan persiapan produksi di restoran tersebut telah sesuai dengan aturan syariah diantaranya adalah dilaksanakannya beberapa kegiatan sebagai berikut :

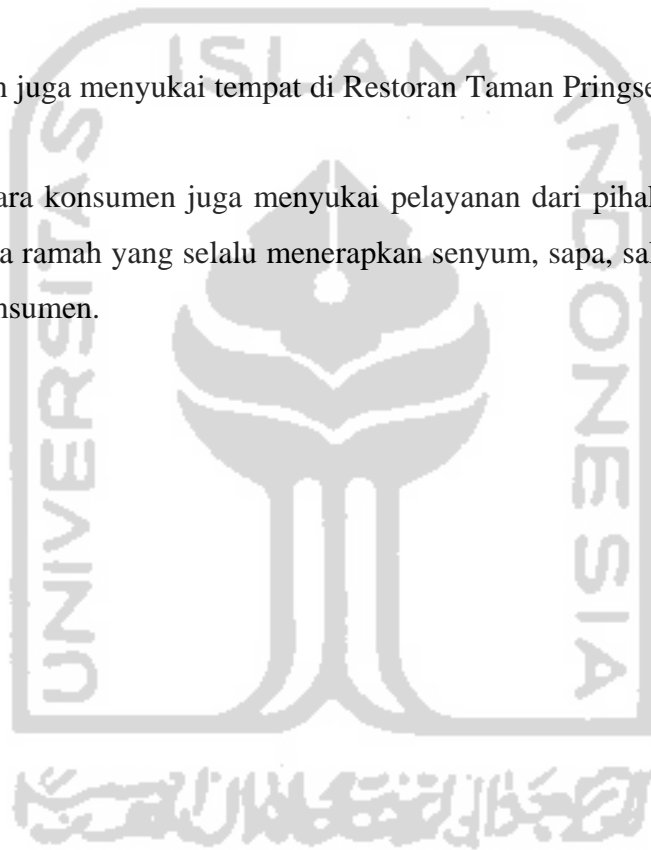
- a. Pihak restoran selalu emilih bahan baku yang telah bersertifikasi halal.
- b. memilih *supplier* yang bersertifikasi halal.
- c. Menyediakan mutu produk yang berkualitas bagus
- d. Memilih *supplier* yang memberikan penentuan harga produk yang layak dan adil bagi kedua belah pihak antara *supplier* dengan Restoran.
- e. Penyusunan RAB disusun dengan prinsip syariah secara transparan, jujur.
- f. Transaksi jual beli yang dilaksanakan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta terhadap *supplier* dilaksanakan sesuai prinsip syariah dengan akad jual beli yang sah.

- g. Restoran ini selalu memastikan bahwa alat distribusi dari *supplier* bersih dan bebas kontaminasi haram.
  - h. Restoran selalu memastikan area penerimaan barang dalam kondisi bersih dan tidak terkontaminasi zat haram.
  - i. Perhitungan jumlah barang harus sesuai RAB dengan prinsip kejujuran.
  - j. Kualitas barang yang datang harus bagus, tidak boleh cacat ataupun kemasan rusak serta bebas dari hama agar kualitas bahan baku tetap terjaga.
  - k. Adanya pengecekan bahwa barang atau bahan baku tersebut tidak terkontaminasi zat haram berupa darah, bangkai, babi, kotoran hewan, khamr, dll.
  - l. Pengecekan tanggal kadaluarsa dilaksanakan secara rutin untuk menjaga kualitas bahan baku agar tetap baik dan layak dikonsumsi.
  - m. Restoran menerapkan metode penyimpanan *FiFo (First In First Out)* agar barang tidak mengalami kerusakan.
2. Kegiatan Produksi
- Kegiatan produksi dilaksanakan sesuai prinsip syariah diantaranya:
- a. Pihak restoran selalalu memastikan kebersihan bahan baku, alat, serta tempat produksi.
  - b. Pihak restoran selalu memastikan selama kegiatan produksi tidak boleh terkontaminasi dengan zat-zat haram yang dilarang dalam islam.
3. Kegiatan Distribusi
- Kegiatan distribusi Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta menerapkan prinsip sesuai syariah diantaranya adalah
- a. Kegiatan penyajian dan pengemasan makanan serta minuman dilakukan dengan bersih, dan bebas dari zat yang haram dan dilarang oleh islam untuk dikonsumsi seperti babi, anjing, bangkai, darah, maupun alkohol.
  - b. Alat yang digunakan untuk distribusi berupa motor, tosa, dan mobil selalu terjamin kebersihan dan kehalalannya yaitu bebas zat haram seperti bangkai, darah, babi, serta khamr.

#### 4. Kegiatan Konsumsi

Kegiatan konsumsi yang dilaksanakan oleh para konsumen juga mencerminkan sesuai aturan syariah. Dari hasil penelitian ditemui bahwa kegiatan konsumen menerapkan prinsip syariah diantaranya adalah

- a. Banyak dari konsumen yang lebih memilih mengkonsumsi produk di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta karena telah memiliki sertifikasi halal.
- b. Konsumen juga menyukai tempat di Restoran Taman Pringsewu yang selalu bersih.
- c. Banyak para konsumen juga menyukai pelayanan dari pihak restoran yang bagus serta ramah yang selalu menerapkan senyum, sapa, salam, sopan, dan santun.konsumen.



## B. Saran

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan, pembahasan, serta kesimpulan yang telah dikemukakan, penulis mencoba memberikan beberapa saran diantaranya adalah

1. Terkait kurangnya karyawan pada bagian *management halal supply chain*, khususnya bagian produksi hal tersebut menyebabkan kegiatan di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta menjadi terhambat, dengan adanya hal tersebut pimpinan restoran taman Pringsewu Yogyakarta hendaknya segera mencari karyawan pada bagian produksi atau juru masak yang handal, dan mempunyai semangat kerja tinggi agar dapat meningkatkan hasil kinerja karyawan pada bagian produksi.
2. Kedua yaitu terkait beberapa kali sering muncul adanya *miss* komunikasi antar karyawan dalam melaksanakan kegiatan *management halal supply chain* di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. Dengan adanya hal tersebut komunikasi dan kekompakan antar karyawan terkait pekerjaan harus tetap terjaga dan sinergi antar anggota atau karyawan Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta harus ditingkatkan lagi agar semakin baik dan sukses kedepannya.
3. Pemanfaatan teknologi dan sistem informasi dalam kegiatan *management halal supply chain* di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta hendaknya ditingkatkan lagi agar lebih efektif dan efisien dalam bekerja.
4. Bagi peneliti selanjutnya, khususnya peneliti dari masyarakat Indonesia diharapkan untuk melaksanakan penelitian terkait *management halal supply chain* lebih banyak dan lebih luas lagi, karena penelitian dengan tema ini masih sangat terbatas di Indonesia.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ab Rahman,, M. N., Manzouri, M., Romawati, C., & Zain, C. M. (2013, June 24). *Environmental Concern in Managing Halal Food Supply Chain. American Journal of Environmental Science*, 9(3), 240-246. doi:doi:10.3844/ajessp.2013.240.246
- Ab Talib , M. S., & Hamid , A. A. (2015, March 9). *Halal Supply Chain Critical Success Factors: A Literature Review. Journal of Islamic Marketing*, 6, 44-71. doi:https://doi.org/10.1108/JIMA-07-2013-0049
- Ab Talib, M. S. (2018). *Motivations and Benefits of Halal Food Safety Certification. Journal of Islamic Marketing*, 8(4), 605 – 624. doi:10.1108
- Adinugraha, H. H., & Sartika, M. (2019, April). *Halal Lifestyle Di Indonesia. Jurnal Ekonomi Syariah*, 05(02), 57-80. Retrieved December 11, 2019
- Aisyah, A. N., & Kurniawati, D. A. (2019). *Improved-Balance Halal Supply Chain (Ibhsc): Pemodelan Matematis Untuk Mengoptimalkan Distribusi Produk Halal. Conference on Industrial Engineering and Halal Industry*, 1-8.
- Ali, M. H., Makhbul, Z. M., Tan, K. H., & Ngah, A. H. (2016). *Augmenting Halal Food Integrity through Supply Chain Integration. Jurnal Pengurusan*, 48(2), 21 – 31. Retrieved January 5, 2020, from <http://dx.doi.org/10.17576/pengurusan-2016-48-02>
- Alqudsi, S. G. (2014). *Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products. Social and Behavioral Sciences*, 130, 167 – 178. doi:10.1016/j.sbspro.2014.04.021
- Arikunto, S. (2015). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta

- Batlajery, S. (2016, October ). Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen Pada Aparatur Pemerintahan Kampung Tambat Kabupaten Merauke. *Jurnal Ilmu Ekonomi & Sosial*, VII(2), 135-155. Retrieved December 11, 2019
- Chandia, Mahmood , Regenstein, & Mac, J. (2017). *Halal Integrity in the Food Supply Chain*. *British Food Journal*, I(119), 39-51. Retrieved Desember 8, 2019, from <http://clock.uclan.ac.uk/15438/>
- Emzir. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif: Analisis Data*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Furqon, C. (2014, November). Analisis Manajemen Dan Kinerja Rantai Pasokan Agribisnis Buah Stroberi Di Kabupaten Bandung. *III*(2), 109-126. Retrieved December 11, 2019
- Gunawan, I. (2015). *Metode Penelitian Kualitatif Teori dan Praktik*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Haryono, & Handayani, D. I. (2018, December). Pemodelan Sistem *Traceability Halal Supply Chain* dalam Menjaga Integritas Produk Makanan Halal Dengan Pendekatan *Interpretive Structural Modeling* (ISM). 70-79. doi:<http://doi.org/10.21070/prozima.v2i2.2196>
- Heizer, Jay, Render, & Barry. (2014). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management* (11th ed.). Pearson Education, Inc. Retrieved December 12, 2019
- I, S., & M, M. B. (2012). Pemasaran Halal: Konsep, Implikasi dan Temuan Di Lapangan. 293-305.
- Ir. Sihombing, L., Aziz, K. P., & Dr. Ir, Rahmanta, G. (2016). Analisis Supply Chain Komoditas Kedelai. 1-10.
- Khan, M. I., Haleem, A., & Khan, S. (2018). *Defining Halal Supply Chain Management*. *Supply Chain Forum: An International Journal*, 1-10. doi:10.1080/16258312.2018.1476776

- Kuncoro, M. (2014). *Metode Riset Untuk Bisnis dan Ekonomi*. Jakarta: Erlangga.
- Laksono, S. (2014). *Penelitian Kualitatif Ilmu Ekonomi dari Metodologi ke Metode*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Ma'rifat , T. N., & Rahmawan , A. (2017). Penerapan Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam Di Kabupaten Ponorogo. *Jurnal Pertanian CEMARA*, 14, 1-18. doi:<https://doi.org/10.24929/fp.v14i1.414>
- Masudin, I., Fernanda, F. W., & Widayat. (2018, April). *Halal Logistics Performance And Customer Loyalty: From The Literature Review To A Conceptual Framework*. *International Journal of Technology*, 1072-1084. doi:<https://dx.doi.org/10.14716/ijtech.v9i5.1919>
- Mohammadian, & Hajipour. (2015). *Halal Products Supply Chain - A Conceptual Model*. *International Journal Supply Chain Management*, 5(1), 33-40.
- Mohd Yusof, F. A., Yusof, R. R., & Husin, S. R. (2015). *Halal Food Supply Chain Knowledge and Purchase Intention*. *International Journal of Economics and Management*, 9(S), 155 - 172.
- Muna, N., & Sutopo, W. (2018). Perkembangan Penelitian *Halal Food Supply Chain*: Studi Kasus Database Scopus. 131-139.
- Narbuko , C., & Achmadi, A. (2016). *Metode Penelitian*. Jakarta: PT. Bumi Aksara,.
- Ni'mah, F. (2015, Juni 17). *Analisis Data Dalam Penelitian Kualitatif*. Retrieved from Kompasiana Beyond Blogging: <https://www.kompasiana.com/farichatun/556b6d1f2ab0bd174de40eed/analisis-data-dalam-penelitian-kualitatif>
- Norafni, Rahim, F., Shafii, Z., & Shahwan, S. (2015). *Muslim Consumers On Halal Cosmetics And Personal Care Products*. *International Journal of Business, Economics and Management*, 1-14. Retrieved from [www.pakinsight.com](http://www.pakinsight.com)

- Nurhasanah, S., Munandar, J. M., & Syamsun, M. (2017). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Minat Beli Produk Makanan Olahan Halal pada Konsumen.
- Nusran, M., Alam, R., Triana, D., & Idri. (2019). *Management of Supply Chain Process for Meat Products. Indonesian Journal of Halal Research, 1(1)*, 18-25. doi:10.15575/ijhar.4089
- Russel , Roberta, & Taylor, B. (2016). *Operations Management, Fourth Edition*.
- Saifudin, A. M., Othman, S. N., & Elias, E. M. (2017). *Exploring in Setting a Model for Islamic Supply Chain in Malaysia. International Review of Management and Marketing, 7(1)*, 95-102.
- Salehudin, I., & Mukhlis, B. M. (2012). Pemasaran Halal : Konsep, Implikasi, dan Temuan di Lapangan. *Kumpulan Tulisan Ekonom Muda*, 293-305.
- Sarosa, S. (2015). *Penelitian Kualitatif Dasar-Dasar*. Jakarta: Indeks.
- Satori, D., & Komariah, A. (2015). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Soehartono, I. (2014). *Metode Penelitian Sosial: Suatu Teknik Penelitian Bidang Kesejahteraan dan Ilmu Sosial Lainnya*. Bandung: PT Remaja.
- Strauss, A., & Corbin, J. (2014). *Dasar-Dasar Penelitian Kualitatif Tatalangkah dan Teknik-teknik Teoritisasi Data*. (M. Shodiq, & I. Muttaqien, Trans.) Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sujarweni, W. (2014). *Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Suryabrata, S. (2016). *Metode Penelitian*. Jakarta: Rajawali.



- Tamuntuan , N. (2013, September). Analisis Saluran Distribusi Rantai Pasokan Sayur Wortel Di Kelurahan Rurukan Kota Tomohon . *Jurnal EMBA* , 1(3), 421-432 . Retrieved December 11, 2019
- Umar, H. (2014). *Desain Penelitian Manajemen Strategik: Cara Mudah Meneliti Masalah-masalah Manajemen Strategik untuk Skripsi, Tesis, dan Praktik Bisnis*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada,.
- Wahab, N. A., Shahwahid, F. M., Hamid, N. A., Othman, N., & Abdullah, M. (2016, May). *Contributions Of Malaysia And Singaporein The Development Of Halal Industry In The Asean Region*. *Asian Journal of Social Sciences & Humanities*, 5(2). Retrieved from [http://www.ajssh.leena-luna.co.jp/AJSSHPDFs/Vol.5\(2\)/AJSSH2016\(5.2-04\).pdf](http://www.ajssh.leena-luna.co.jp/AJSSHPDFs/Vol.5(2)/AJSSH2016(5.2-04).pdf)
- Wahyuni, H., Vanany, I., & Ciptomulyono, U. (2018, December). *Food Safety and Halal Food in the Supply Chain:Review and Bibliometric Analysis*. *Journal of Industrial Engineering and Management*, 12(2), 373-391. Retrieved December 8, 2019, from <https://doi.org/10.3926/jiem.2803>
- Wan Hassan, A. W., Lope Ahmad, R. T., Hamid, A., & Mohd Zainuddin, N. M. (2016, September). *The Perception on Halal Supply Chain Management Systems Implementation of SMEs in Selangor*. *Indian Journal of Science and Technology*, 9(34), 1-9. doi:DOI: 10.17485/ijst/2016/v9i34/100843
- Wan, W. A., Lope , R. M., Marjudi, S., Hamid, A., & Zainuddin, N. M. (2017). *The Implementation Framework of Halal Supply Chain Management Systems*. *Indian Journal of Science and Technology*, 10. doi:DOI: 10.17485/ijst/2017/v10i48/120774
- Zailani, S. H., Ahmad, Z. A., Wahid, N. A., Othman, R., & Fernando, Y. (2015). *Recommendations To Strengthen Halal Food Supply Chain For Food Industry In Malasiay*. *Journal of Agribusiness Marketing*, 91-105. Retrieved December 12, 2019

**LAMPIRAN**  
**HASIL WAWANCARA**  
**RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA**

**A. WAWANCARA 1**

Informan : Bapak Sunarto  
Jabatan informan : Manajer HRD Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta  
Hari, Pukul : Senin, Pukul 10.00 WIB  
Tempat : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

---

Peneliti : Bagaimana Sejarah berdirinya PT.Pringsewu Cemerlang dan Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta pak?

Informan : Jadi begini sejarahnya Pringsewu itu awalnya bermula dari usaha rumah makan kecil, jadi ga langsung jadi restoran besar dan banyak cabang kaya sekarang ini mbak. Resto pringsewu itu dibangun sekitar tahun 1987 mbak. Nama pendirinya Bapak Agus Hardyanto, *alhamdulillah* sampai sekarang beliau masih *sugeng*. Nah usaha restoran ini pertama kali dibangun sama pak Agus itu di daerah Purwokerto mbak, di daerah deketnya gunung Slamet, jadi daerahnya adem. Jadi dulu awalnya pak Agus itu punya tanah kosong luasnya sekitar 1600 m<sup>2</sup> mbak, kemudian sama beliau di bangunlah restoran ini. Resto yang perta dibangun sama Pak Agus ini dikasih nama Restoran Taman Pringgading. Jadi restoran ini, restoran cabang pertama yang Pak Agus dirikan mbak.

Nah akhirnya makin kesini usahanya yg di Pringgading makin rame, kemudian pak Agus memutuskan untuk bikin cabang usaha restoran Pringgading ini mbak, beliau memutuskan untuk bikin usaha di daerah Yogyakarta. Itu tahunya 1993. Mungkin mbak Aisyah ini belum lahir (sambil bercanda). Jadi dulu pertama kali

dibangun di Jogja itu tempatnya bukan ditempat yang sekarang mbak, di Mulungan, tapi tempatnya di daerah Jalan Magelang Km 4,9. Sinduadi, Mlati, Sleman, nah tahun 2004 Pringsewu di sinduadi dipindah mbak jadi di lokasi sekarang ini. Masih sama-sama daerah Jalan Magelang Cuma beda desa, yang sekarang di Jalan Magelang-Yogyakarta km 9 tepatnya di daerah Mulungan Sendangadi, Mlati, Sleman. Resto yang di Jogja ini namanya sudah bukan restoran Pringgading lagi mbak, tapi nama restoran ini jadi Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta.

Dulu usaha pak Agus ini sklanya masih usaha perorangan mbak, masih kecil akhirnya beliau kerja sama tuh sama Pak Bambang Riyadi yang sekarang jabatannya jadi Direktur utamanya Pringsewu. Setelah beliau bekerja sama dengan pak Bambang, usahanya meningkat jadi CV mbak. Kemudian dari tahun ke tahun usahanya pun tambah meningkat lagi yang sebelumnya masih CV terus berubah jadi PT karena makin banyaknya kolega, makin banyak juga yang ikut kerja sama untuk tanam modal. Tahun 2015 akhirnya usaha Pringsewu ini jadi usaha dengan system waralaba mbak, dai Pringsewu punya banyak cabang.

Peneliti : Apa visi, misi, serta falsafah dari perusahaan ini pak?

Informan : Visi Restoran Pringsewu yaitu menjadi salah satu perusahaan waralaba jasa boga terbaik di daerah dimana perusahaan berada dengan dukungan SDM yang memiliki kompetensi tinggi dalam penciptaan menu yang berkualitas dan pelayanan yang memuaskan pelanggan. Sedangkan misi pringsewu ini yaitu Memenuhi kebutuhan pelanggan akan makanan yang bergizi tinggi, higienis, dan aman bagi kesehatan.

Peneliti : Bagaimana keadaan operasional di dalam restoran ini?

- Informan : Alhamdulillah mbak keadaan operasional disini lancar, kegiatan operasional juga berjalan dengan baik.
- Peneliti : Berapa rata-rata omset setiap bulan?
- Informan : Rata- rata omset setiap bulan 800-900 juta mbak, untuk liburan akhir tahun biasanya mencapai 1 milyar kak.
- Peneliti : Berapa rata-rata belanja setiap bulanya ya pak?
- Informan : Rata-rata belanja Pringsewu Jogja setiap bulan 135 juta mbak.
- Peneliti : Jumlah produksi setiap bulanya berapa porsi ya pak?
- Informan : Total keseluruhan jumlah produksi ada 13.000 porsi setiap bulanya mbak.
- Peneliti : Apakah restoran telah memiliki sertifikasi halal? Kapan restoran ini mulai bersertifikasi halal?
- Informan : Restoran Pringsewu Yogyakarta jelas telah memiliki serifikasi halal mbak. Pringsewu Jogja mulai punya sertifikasi halal sejak tahun 2010 mbak, 10 tahun yang lalu.

## B. WAWANCARA 2

- Informan : Ibu Aan Karwati
- Jabatan informan : Manajer Produksi
- Hari, Pukul : Senin, Pukul 11.00 WIB
- Tempat : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

- Peneliti : Bagaimana alur SCM (*Supply Chain Management*) yang terjadi di dalam restoran ini?
- Informan : Jadi alur rantai pasok ya ini mbak maksudnya?
- Peneliti : Iya bu alur rantai pasoknya.

- Informan : Jadi gini mbak di Pringsewu itu alur barang restoran ada beberapa step. Step 1 karyawan harus cek stok persediaan barang.
- Peneliti : Kapan waktu untuk cek stok dan siapa yang bertanggung jawab terhadap tugas tersebut bu?
- Informan : Waktunya cek stok adalah sebelum karyawan off atau pulang kerja mbak. Kalau untuk yang bertanggung jawab stok gudang yang tanggung jawab staff admin sekarang Bu Eko, kalau yang stok dapur itu yang tanggung jawab juru masak yang kerja sesuai shift masing-masing mbak.
- Peneliti : Untuk selanjutnya bagaimana bu?
- Informan : Selanjutnya masuk step 2 bikin RAB mbak buat rancangan belanja
- Peneliti : Cara membuat RAB nya bagaimana ya bu? Apakah ada aturannya?
- Informan : Jelas ada mbak. RAB disini dibuat dengan benar dan mbak. Semua mencerminkan kejujuran dan transparansi demikebaikan perusahaan. RAB dibuat 3 rangkap mbak.
- Peneliti : RAB 3 rangkap itu untuk siapa saja bu?
- Informan : Jadi 3 rangkap itu, rangkap 1 untuk file departemen yang mengajukan, rangkap 2 untuk paty cash, kemudian ditempel untuk bukti kasbon, rangkap 3 untuk penerima barang dan arsip
- Peneliti : Untuk petugas pembuat RAB di produksi itu siapa aja bu?
- Informan : Tanggung jawab RAB melekat secara jelas. Yang bertugas bikin RAB itu *Head* produksi, staf admin produksi, sama *shift leader* di produksi mbak
- Peneliti : Apakah masih ada aturan lain terkait pembuatan RAB bu?
- Informan : Ada mbak, jadi jangan sampai lupa kalau RAB itu dibikin harus ditandatangani oleh petugas pembuat RAB dan

pimpingan cabang, kalau disini ya pak Narto selaku pimpinan cabangnya. Ini yang terkait RAB lho mbak, aturan alur barang yang lain masih ada lagi mbak.

Peneliti : Apalagi ya bu aturan alur barangnya?

Informan : Tadi baru step 1 2 ya, ini ada step 3 juga terkait pengadaan barang mbak.

Peneliti : Untuk pengadaan barang kira-kira siapa ya bu yang bertugas untuk mengorder barang

Informan : yang bertugas order barang khususnya produksi itu hanya *head*, staf admin produksi, sama juru masak mbak

Peneliti : cara order atau belanjanya bagaimana ya bu?

Informan : Untuk order kita tentukan dulu kebutuhan dari restoran mbak, kemudian kita pilih *supplier* yang benar benar bagus kualitasnya. Kualitas ini tentunya terkait kondisi barang, kebersihan dan kehalalan produk. Biasanya dari resto sudah banyak bekerja sama kepada *supplier*, nanti tinggal telpon aja suruh anter barang bakalan dianter barangnya. Kalau andaikan harus belanja keluar biasanya yang beli kalo ga driver resto, yang biasa *delivery order*, sama mungkin ada juga juru masak yang belanja mbak.

Peneliti : Terkait *supplier*, yang bekerja sama dengan restoran pringsewu *supplier* apa aja ya bu?

Informan : *Supplier* utama itu ada PISERA, pisera ini *supplier* dari pringsewu pusat di Purwokerto, selain itu ya ada *supplier* umum mbak seperti *supplier* ayam potong dari PT. Saliman, *supplier* sayur *supplier* ikan, *supplier seafood*, *supplier snack*, dll.

Peneliti : Itu baru terkait pengadaan barang ya bu? Kira-kira masih ada step lain tidak bu?

Informan : Jelas masih ada mbak, step lanjutanya ada step ketika barang datang.

Peneliti : Apa saja yang harus dilakukan ketika penerimaan barang bu? Apakah ada kegiatan untuk memastikan kehalalan penerimaan barang?

Informan : Pertama yang dilakukan adalah menentukan area terima barang, kemudian siapkan peralatan untuk terima barang seperti timbangan keranjang, baskom, peniris, alat tulis, kalkulator, sama buku catatan juga jangan lupa. Tempat penyimpanan dan peralatan harus dipastikan bersih. Setelah gudang penyimpanan dan peralatan siap selanjutnya petugas dari pringsewu memastikan bahwa barang yang diterima dari pringsewu dalam keadaan bersih, kualitasnya sesuai pesanan dan tentunya semua untuk menjamin kehalalan barang yang kita beli.

Peneliti : Adakah SOP yang mengatur ketika barang datang bu?

Informan : Ada mbak, jadi ada beberapa SOP terkait penerimaan barang. Diantaranya yaitu penerima barang harus cross cek dengan RAB / OP mbak, kemudian barangnya juga harus dicek kualitasnya bagus atau tidaknya, Jangan lupa juga barang yang datang harus dihitung ataupun ditimbang biar ga salah, kemudian dicatat. Penerima barang harus terima nota dan buat bukti penerimaan barang sesuai permintaan, kemudian serahkan nota dan bukti penerimaan barang tersebut ke supplier untuk dibayar ke *paty cash*, bila hutang serahkan juga nota dan bukti penerimaan barang ke *patycash*. Setelah step ini juga masih ada step lagi mbak.

Peneliti : Step alur barangnya apalagi ya bu?

Informan : Ada step penyimpanan barang mbak

Peneliti : Untuk penyimpanan barang di resto ini ada dimana saja ya bu?

- Informan : Jadi penyimpanan barang kami bagi jadi 2 pos mbak. 1 pos untuk barang kering yaitu di gudang, dan 1 pos untuk barang basah yaitu di cooler, freezer, rak sayur, kolam ikan gurameh.
- Peneliti : Siapa saja yang bertugas dalam kegiatan penyimpanan barang ini bu?
- Informan : Petugasnya staf admin produksi mbak, namun kalo adminya lagi ga ada boleh ditugaskan ke yang lain seperti para juru masak yang berada di area dapur produksi.
- Peneliti : Bagaimana kegiatan memasak di dapur produksi resto ini bu?
- Informan : Kegiatan memasak harus sesuai standar produksi dari pusat mbak. Proses memasak seperti biasa mbak. Ambil bahan digudang penyimpanan, bahan” dicuci sebelum di masak, proses memasak harus sesuai standar, kemudian disajikan, dan didistribusikan kepada konsumen.
- Peneliti : Untuk SOP yang mengatur produksi bagaimana bu?
- Informan : SOP yang mengatur produksi khususnya proses memasakada di dapur mbak. Nanti lebih detailnya tanyakan ke Bu Jawi ya sebagai koordinator atau head juru masak. Disana ada berbagai macam SOP seperti SOP mencuci sayur, SOP penggunaan alat, SOP Penyaringan minyak, SOP memasak yang lain juga ada disana mbak.
- Peneliti : Baik bu siap. Tahapan selanjutnya setelah proses memasak apa bu?
- Informan : Tahapan habis memasak yaitu masuk ke bagian *department service* jadi termasuk ke bagian distribusi.
- Peneliti : Tugas karyawan bagian *department service* / distribusi apa saja bu?



- Informan : Di service tugasnya ada berbagai macam mbak, finishing pesanan akhir pelanggan, *packaging* menu yang di order pelanggan, mengantar pesanan pelanggan, dan masih banyak lagi mbak.
- Peneliti : Baik bu, terimakasih atas informasinya.

### C. WAWANCARA 3

- Informan : Ibu Eko
- Jabatan informan : Admin Pergudangan & Produksi
- Hari, Pukul : Senin, Pukul 13.00 WIB
- Tempat : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta
- 

- Peneliti : Bagaimana proses penerimaan barang dari *supplier* di restoran ini?
- Informan : Di pringsewu ini proses penerimaan barang dari supplier harus teliti mbak. Jadi *kalo* ada barang yang datang dari *supplier*, semua barang harus di cek mbak. Dicek satu satu barangnya bagaimana bagus apa enggaknya, soalnya kalau ga bagus barang nanti saya kembalikan ke *supplier*, barang juga harus ditimbang sama dihitung mbak biar ga kurang apa kelebihan. Oh iya ada lagi mbak, jadi setiap ada *supplier* datang untuk kirim barang, dari pihak resto harus ada penanggung jawabnya. Untuk penanggung jawab khusus penerimaan barang itu saya sendiri, tapi kalau saya ga ada, pihak lain di bagian produksi yang bertanggung jawab dan nanti harus melaporkan ke saya.
- Peneliti : Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan di restoran ini bu ?
- Informan : Untuk penyimpanan barang jadi kalau di resto kami itu dibagi jadi 2 pos mbak. 1 pos gudang kering, 1 pos gudang bahan basah nanti barangnya dimasukin ke freezer, koler, rak sayur, kolam gitu kalau buat ikan gurameh

Peneliti : Bagaimana keadaan tempat penyimpanan (gudang) di restoran ini bu?

Informan : Alhamdulillah untuk gudang kami bisa dipastikan keadaanya selalu bersih mbak. Seperti yang mbak lihat saat ini. Jadi ga kotor, soalnya pegawai kebersihan juga tiap hari selalu bersihin gudang dan area produksi mbak.

Peneliti : Apakah proses penyimpanan bahan baku disini sesuai syariah islam bu?

Informan : Insyaallah untuk penyimpanan di gudang ini sesuai syariah islam mbak, kebersihanya terjaga. Kan kebersihan merupakan sebagian dari iman jadi kita juga selalu jaga kebersihan gudang dan produksi.

Peneliti : Apakah barang disini bebas dari kontaminasi zat yang haram?

Informan : Insyaallah disini aman mbak, barang ga ada yang terkontaminasi zat haram. Disini juga tidak menyediakan alkohol atau minuman keras. Bangka-bangkai juga tidak ada jadi bahan-bahan dari babi tidak ada, anjing juga tidak ada disini. Jadi insyaallah bisa dipastiin kalau disini bebas kontaminasi barang haram. Mungkin nanti mbak juga bisa cek sendiri untuk lebih pastinya.

#### **D. WAWANCARA 4**

Informan : Ibu Jawi

Jabatan informan : Juru masak (Produksi)

Hari, Pukul : Senin, Pukul 14.00 WIB

Tempat : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

Peneliti : Bagaimana proses produksi yang berjalan di dalam restoran ini?

- Informan : Alhamdulillah proses produksi berjalan lancar, ya walaupun kadang juga ada hambatannya mbak
- Peneliti : Hambatan dalam proses produksi disini apa *nggeh* bu?
- Informan : Di produksi khususnya di kitchen itu capek sekali mbak kerjanya. Disini kurang karyawan juga khusus yang tukang masaknya. Karyawanya banya yang keluar masuk gitu mbak.
- Peneliti : Jadi pada ga betah atau gimana bu? Bu Jawi sendiri sudah berapa tahun bu kerja disini?
- Informan : Iya mungkin mbak, soalnya khusus di kitchen ini beban pekerjaanya banyak dan berat, jadi mungkin ga pada kuat. Kalau saya udah lama mbak kerja disini, sudah 25 tahun
- Peneliti : Sudah lama ya bu? Oh iya bu, Bagaimana proses memproduksi makanan di restoran pringsewu mulai dari pengambilan bahan makanan dari tempat penyimpanan atau dari gudang?
- Informan : Iya mbak. Untuk proses pengambilan barang dari gudang harus ada *list ordernya* dulu mbak. Jadi harus sesuai. Pengambilan barang juga harus ada penanggung jawabnya mbak, biar datanya jelas dan rapi, biar ga ada kekeliruan dan kecurangan di stok persediaan gudang. Proses pengambilan bahan makanan disini juga menerapkan aturan FIFO (First In First Out) mbak, agar barang yang sudah dulu disimpan lebih cepat terpakai. Di bagian produksi ini ada SOP nya mbak. Mbak aisyah kalau mau lihat SOP-SOP bisa dibaca disebelah sana (sambil menunjuk).
- Peneliti : Terkait proses pengolahan, bagaimana proses mengolah atau memasak bahan makanan menjadi produk siap saji di restoran ini bu?
- Informan : Kalau proses memasak di restoran ini berdasarkan menu- menu yang diorder sama konsumennya mbak. Proses pengolahanya ada beberapa tahapan mbak :

1. Mengambil persediaan atau bahan-bahan di gudang.
  2. Bahan seperti sayuran, ikan, ayam, buah harus dicuci sampai bersih. Proses pencucian dilaksanakan sesuai SOP mbak. Ada macam-macam SOP disini, diantaranya
    - a. Kangkung, harus sudah dipetik
    - b. Kobis, dibelah menjadi 2
    - c. Cesim dilepas dari bonggol batang, daun terlepas satu-satu
    - d. Brokoli atau kembang kol dilepas satu dari kuntum
    - e. Sawi putih dilepas dari bonggol batang, daun terlepas
    - f. Pokcoy dilepas dari bonggol batang, daun terlepas satu  
Satu (khusus menu shabu dan ca ok coy dibelah)
    - g. Muncang bersih dari akar
    - h. Selada dilepas dari bonggol batang, daun terlepas satu  
Satu
    - i. Petersseli, terlepas dari ikatan dan dipetik sesuai  
kebutuhan garnis
    - j. Sledri bersih dari akar
    - k. Cabe
    - l. Kemangi, terlepas dari ikatan
- Langkah- langkah mencuci sayur ini ada beberapa mbak :
- a. Pastikan lampu penerangan menyala terang
  - b. Siapkan bokor, isi dengan air bersih sesuai dengan jumlah  
bahan yang akan dicuci
  - c. Cuci sayuran dengan hati-hati dan pelan agar tidak rusak,  
dengan cara
    - 1) Kangkung *dioyok-opyok*, kangkung dibolak balik  
diulangi 2 sampai 3 kali pembilasan
    - 2) Kobis digosok-gosok di baskom, berisi air dan bilas  
sampai 2 kali

- 3) Sawi putih digosok-gosok daun dan batangnya bolak balik di baskom yang berisi air sampai terbang kotoran, bilas 2 sampai 3 kali
  - 4) Pok coy digosok-gosok daun dan batang bolak balik di baskom berisi air sampai terbang kotoran bilas 2 sampai 3 kali
  - 5) Muncang digosok-gosok daun dan batang di baskom yang berisi air sampai terbang kotoran bilas 2 sampai 3 kali
  - 6) Selada digosok-gosok daun dan batang bolak balik di baskom berisi air sampai terbang kotoran bilas 2-3 kali
  - 7) Peterseli di *opyok-opyok* dibolak balik ulangi 2-3 kali pembilasan
  - 8) Seledri digosok-gosok daun dan batang di baskom sampai air terbang kotorannya kemudian bilas 2-3 kali
  - 9) Kemangi *diopyok-opyok* dibolak balik ulangi 2-3 kali pembilasan
  - 10) Cabe *diopyok-opyok* dibolak balik ulangi 2-3 kali pembilasan
  - 11) Brokoli atau kembang kol, rendam sebentar di baskom berisi garam di *opyok-opyok* bolak balik ulangi 2 kali
- d. Fokus cek bahan satu-satu terbebas dari ulat serangga dan bahan kontaminasi lain dengan indera penglihatan saat mencuci
- e. Tiriskan sayuran di keranjang sampai benar-benar tiris.

#### SOP mencuci ayam potong

1. Siapkan bokor, isi dengan air bersih sesuai dengan jumlah bahan atau ayam potong yang akan dicuci
2. Masukkan ayam potong yang ingin dicuci ke dalam bokor
3. Bersihkan ayam tersebut jika masih ada bulu-bulu yang belum benar-benar hilang

4. Bolak balik ayam potong hingga beberapa kali sampai bersih
  5. Setelah ayam dicuci hingga bersih maka siap untuk di masak.
- SOP mencuci ikan :

1. Untuk jenis ikan gurameh, sebelum ikan dicuci harus disembelih dan dibersihkan sisik-sisik ikanya terlebih dahulu karena ikan gurameh disimpan dalam keadaan hidup di kolam penyimpanan.
2. Siapkan bokor yang berisi air
3. Masukkan ikan, kemudian cuci sampai 3 kali bilasan atau cuci sampai ikan benar-benar bersih.
4. Setelah ikan benar-benar bersih maka ikan siap untuk dimasak.

Peneliti : Bahan apa saja yang harus disembelih sendiri di resto pringsewu ini?

Informan : Bahan di pringsewu yang disembelih Bahan yang harus disembelih terlebih dahulu hanya ikan gurameh. Selain itu tidak ada. Untuk ayam proses penyembelihan sudah dari *supplier*. Kita terima beresnya saja mbak, sudah wujud jadi ayam potong, tinggal kita pastikan kebersihannya.

Peneliti : Bagaimana proses pencampuran bahan yang dilaksanakan di dapur pringsewu ini bu?

Informan : Proses pencampuran bahan sesuai resep yang telah disediakan dari Pringsewu Pusat mbak. Racikan bumbu juga menggunakan bumbu dari *supplier* pisera atau pringsewu pusat agar kualitas rasa khas pringsewu lebih terjaga.

Peneliti : Proses memasak yang dilaksanakan di dapur pringsewu ini berapa lama ya bu?

- Informan : Tergantung yang dimasak mbak, proses memasak untuk bahan sayur sekitar 5-15 menit, jadi tekstur masakan sayur sedang, tidak kematangan agar nutrisinya terjaga dan warnanya pun juga cantik. Kalau proses memasak untuk bahan daging sekitar 15-30 menit, harus sampai matang agar kuman atau bakteri yang menempel di daging dapat hilang dan mati.
- Peneliti : Apakah proses produksi yang dilaksanakan di restoran ini telah sesuai dengan syariat islam bu?
- Informan : Insyaallah telah sesuai dengan syariat islam mbak. Kami bisa memastikan bahwa yang kami masak adalah barang- barang halal dan tidak ada barang haram. Disini ga ada barang haram seperti alkohol, ataupun babi mbak, jadi aman. Bahan-bahan yang kami gunakan juga menyehatkan, dan proses nya juga bersih mbak.
- Peneliti : Apakah ada aturan yang mengatur terkait proses memasak di dapur resto pringsewu ini bu?
- Informan : Jelas ada mbak. Aturanya banyak terkait proses memasak. Salah satunya yaitu ada aturan dimana ketika memasak kita harus menggunakan resep yang sesuai dari pringsewu pusat agar terjaga keaslian masakanya. Biar citarasanya juga khas mbak. Masih ada lagi sop sop lain yaitu SOP terkait pencucin sayur, SOP penggunaan minyak, SOP penggunaan alat masak.
- Peneliti : Isi dari masing-masing sop tersebut bagaimana bu?
- Informan : Untuk lebih jelasnya mbak ikut saya saja mungkin sop per bagian bisa langsung di dokumentasikan saja biar lebih jelas.
- Peneliti : Baik bu terimakasih

## E. WAWANCARA 5

Informan : Bapak Aji Totok Iswanto  
 Jabatan informan : Head Departemen Service & Distribusi  
 Hari, Pukul : Senin, Pukul 15.00 WIB  
 Tempat : Restoran Taman Pringsewu YogyakartaPeneliti

---

Peneliti : Apa saja tugas para karyawan di resto pringsewu untuk bagian *department service* dan distribusi ini?

Informan : Bagian *department service* ini punya beberapa tugas mbak.

1. Memberikan salam kepada konsumen
2. Mengarahkan dan mempersilahkan duduk kepada para tamu
3. Menerima pesanan.
4. Memberikan data pesanan ke bagian produksi
5. Menempatkan dan menghias pesanan
6. Menyajikan makanan dan minuman
7. Mengulangi pesanan kepada konsumen
8. Menyajikan tagihan
9. Memberikan Salam
10. Membersihkan tempat makan,
11. Mengantar pesanan atau atau *delivery order* kepada konsumen di luar restoran.

Peneliti : Apakah *Departement service &* distribusi disini memiliki misi dalam melaksanakan tugas pak?

Informan : Kami punya 4 Misi untuk *department service* dan distribusi resto pringsewu

1. Melayani dengan penuh keramahan, responsive, dan menyenangkan
2. Menjamin Kelancaran dan ketepatan waktu pengantaran makanan dan minuman



3. Menjamin kebersihan dan kelengkapan peralatan makanan, minuman, dan penyajian

4. Menjaga standar penampilan SDM dan area kerja

Peneliti : Bagaimana proses penyajian produksi makanan di restoran ini?

Informan : Penyajian dilakukan dengan bagus, alat makan terjamin kebersihannya, dan penyajian dilaksanakan dengan rapi.

Peneliti : Apakah proses penyajian atau pengemasan produk dilakukan sesuai syariah islam?

Informan : Penyajian sesuai syariah islam mbak. Penyajian makanan kami lakukan dengan bersih, kami juga bisa menjamin bahwa proses penyajian dan pengemasan makanan bebas dari zat yang haram seperti babi, anjing, bangkai, darah, maupun alkohol.

Peneliti : Bagaimana proses pengemasan makanan di restoran ini?

Informan : Pengemasan makanan disini ada beberapa mbak. Pengemasan Nasi box dibungkus menggunakan kardus bertuliskan resto pringsewu dan didalamnya juga ada pengemasan sayur atau lauk menggunakan mika serta plastic, Olahan menu baru Rice bowl dikemas menggunakan tempat yang berbentuk seperti mangkuk berbahan sterofom yang kemudian ditutup, Kemudian pengemasan menu buffe menggunakan alat-alat penyajian makan seperti piring oval, panci, dll. kemudian produk makanan tersebut ditutup menggunakan plastic wrap penutup makan agar makanan terjaga kebersihannya dan tidak terkontaminasi kotoran serta tidak dihindangi serangga.

Peneliti : Terkait distribusi, kendaraan apa saja yang digunakan oleh perusahaan untuk mendistribusikan produk resto ini pak?

Informan : Untuk kendaraan distribusi di resto kami memiliki motor *delivery order* dan mobil granmax.

- Peneliti : Bagaimana kondisi dari motor dan mobil yang digunakan untuk *delivery order* pak?
- Informan : Kondisi motor dan mobil aman kak, insyallah tetap lancar untuk *delivery order*
- Peneliti : Untuk kebersihan alat distribus seperti motor dan mobil juga box nya bagaimana pak?
- Informan : Kebersihan motor dan mobil terjaga mbak, untuk box motor *delivery order* bersih, mobil juga selalu bersih
- Peneliti : Apakah di resto ini telah menerapkan proses distribusi secara syariah?
- Informan : Insyaallah kami telah melaksanakan proses distribusi secara syariah, makanan yang kami distribusikan halal, alatnya juga halal.
- Peneliti : Bagaimana bapak bisa menjamin kalau proses distribusi disini halal?
- Informan : Saya bisa menjamin distribusi disini halal karena saat distribusi makanan yang kami distribusikan juga tidak terkontaminasi zat haram. Karena kami juga tidak menggunakan zat-zat yang haram dalam proses produksi dan distribusi.
- Peneliti : Baik pak terimakasih informasinya

## F. WAWANCARA 6

- Informan : Bapak Supriyanto
- Jabatan informan : Supplier ayam potong (PT. Saliman Riyanto)
- Hari, Pukul : Selasa, Pukul 09.00 WIB
- Tempat : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

- 
- Peneliti : Selamat pagi pak, mohon maaf bapak supplier dari mana ya pak?

- Informan : Saya supplier ayam potong dari PT. Saliman mbak
- Peneliti : Sudah berapa lama restoran pringsewu ini bekerja sama terhadap perusahaan bapak?
- Informan : Saya kurang tahu mbak untuk itu, tapi yang jelas saya sering diutus untuk mengirimkan ayam disini sudah 7 tahun ini mbak.
- Peneliti : Apakah perusahaan bapak menerapkan prinsip syariah?
- Informan : Menerapkan mbak, perusahaan saya juga memiliki izin sertifikat halal mbak.
- Peneliti : Bagaimana proses pengiriman ayam potong dari tempat bapak hingga ke restoran pringsewu ini pak?
- Informan : Awalnya perusahaan kami menerima jumlah pesanan dulu dari Pringsewu mbak. Kemudian ayam hidup yang telah melalui proses penyembelihan dan pembersihan dikemas dalam keadaan bersih dan siap olah. Ayam yang sudah dikemas tersebut kemudian dikirimkan ke resto Pringsewu.
- Peneliti : Setiap hari berapa kg bapak mengirimkan ayam potong ke resto ini?
- Informan : Sekitar 20-40 kg setiap hari saya mengantarkan ayam kesini mbak
- Peneliti : Baik pak terimakasih atas informasinya.

#### G. WAWANCARA 7

- Informan : Bapak Waluyo
- Jabatan informan : *Supplier* dari PISERA (Pringsewu Pusat)
- Hari, Pukul : Selasa, Pukul 10.00 WIB
- Tempat : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta

- Peneliti : Selamat pagi pak, mohon maaf bapak supplier dari mana ya pak?
- Informan : Supplier dari PISERA saya mbak
- Peneliti : Pisera itu mana ya pak?
- Informan : Pisera itu supplier dari pringsewu pusat di purwokerto mbak
- Peneliti : Baik pak. Sudah lama kah bapak bekerja di pisera?

- Informan : Sudah 12 tahun saya bekerja di pisera pusat mbak
- Peneliti : Seberapa sering bapak mengirim barang ke pringsewu jogja?
- Informan : Seminggu 2-3 kali saya kemari mbak
- Peneliti : Barang apa saja yang bapak kirimkan ke pringsewu jogja?
- Informan : Ada bumbu-bumbu, olahan menu sop buntut, beras, tepung-tepung khas pisera, minyak, sabun-sabun, krupuk, mie, serta kadang peralatan juga mbak seperti piring sama gelas. Semua dikemas dengan rapi dan aman. Kemudian tinggal bawa aja mbak
- Peneliti : Baik pak terimakasih atas informasinya
- Informan : Iya sama-sama mbak

#### H. WAWANCARA 8

- Informan : Bapak Jumari
- Jabatan informan : *Supplier Buah* dan Sayur Bu Gono
- Hari, Pukul : Rabu, Pukul 09.00 WIB
- Tempat : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta
- 
- Peneliti : Selamat pagi pak, mohon maaf bapak *supplier* dari mana ya pak?
- Informan : Saya *supplier* buah dan sayur Bu Gono mbak
- Peneliti : *Supplier* buah dan sayur Bu Gono ini dari daerah mana ya pak?
- Informan : Dari daerah Bangunrejo, Jogja mbak
- Peneliti : Sudah lama kah *supplier* bu gono ini bekerja sama terhadap resto pringsewu ini pak?
- Informan : Sudah lama mbak, kalau 5 tahun ya lebih saya rutin mengirimkan barang kesini. Sayuran kami fresh dan bagus mbak, jadi pringsewu sudah lama berlangganan
- Peneliti : Barang apa saja yang bapak kirimkan ke resto ini pak?

- Informan : Ya berbagai macam sayuran sama buah-buahan sama kadang kelapa juga saya kirimkan kesini. Ya pokoknya sesuai pesanan saja mbak.
- Peneliti : Rata-rata berapa kg bapak kirimkan sayuran kesini pak?
- Informan : Total semua ya mbak? Kurang lebih 25 kg an setiap hari saya kirimkan sayuran kesini dengan berbagai macam jenis sayuran mbak, kalau buah-buahan ya sekitar 15 kg per hari.
- Peneliti : Baik pak terimakasih atas informasinya
- Informan : Ya mbak sama sama.

## I. WAWANCARA 9

- Informan : Bapak Dwi Joko
- Jabatan informan : Konsumen di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta
- Hari, Pukul : Rabu, Pukul 13.00 WIB
- Tempat : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta
- 
- Peneliti : Selamat siang pak, mohon maaf mengganggu waktunya sebentar. Perkenalkan saya Aisya Isnaeni mahasiswi dari kampus UII yang sedang melaksanakan penelitian skripsi, mohon bantuannya kepada bapak, saya ingin menanyakan beberapa hal terkait Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta ini kepada bapak.
- Informan : Oh iya mbak. Mahasiswa UII ya mbak? Kebetulan saya juga alumni sana mbak. Kira-kira ingin Tanya apa mbak?
- Peneliti : Baik pak. Bagaimana kesan bapak ketika berkunjung di Restoran Taman Pringsewu ini?
- Informan : Kesanya menyenangkan *sih* mbak. Kebetulan saya sudah langganan makan disini.
- Peneliti : Mohon maaf pak, kira-kira apa yang membuat bapak senang dan menjadi langganan di resto ini?

- Informan : Tempatnya nyaman mbak, luas, adem juga, enak buat santai pelayanan juga menurut saya *oke*. Masakanya juga oke mbak apalagi sup buntutnya itu enak banget saya suka.
- Peneliti : *Waduh* mantap ya pak, mohon maaf bapak alumni UII nggeh? Berarti untuk agama islam ya pak?
- Informan : *Waduh* pastinya mbak
- Peneliti : Saya ingin menanyakan terkait kehalalan produk juga pak. Semoga bapak berkenan.
- Informan : *Insyallah* saya berkenan mbak.
- Peneliti : Kira-kira apa yang membuat bapak mantap untuk mengkonsumsi produk di restoran ini pak?
- Informan : Saya orang muslim mbak, pastinya yang bikin saya mantap datang kesini karena saya tau kalau resto ini telah bersertifikasi halal.
- Peneliti : Seberapa penting sertifikasi halal menurut bapak?
- Informan : Bagi saya sertifikasi halal penting sekali mbak apalagi buat industri makanan kaya gini. Yang jelas saya lebih mantep lebih yakin aja gitu kalo udah ada sertifikasi halalnya.
- Peneliti : Menurut bapak apakah kegiatan produksi dan distribusi di Restoran Taman Pringsewu ini benar-benar sesuai *syariah* islam?
- Informan : *Insyallah* ya mbak, tapi saya yakin aja karena kan sudah bersertifikasi halal, biasanya tetap sudah memenuhi kriteria sesuai aturan islam.
- Peneliti : Baik pak kalau begitu terimakasih banyak atas informasinya.
- Informan : Inggih mbak sama-sama.

## J. WAWANCARA 10

- Informan : Ibu Rina
- Jabatan informan : Konsumen di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta
- Hari, Pukul : Rabu, Pukul 14.00 WIB
- Tempat : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta
-

- Peneliti : Selamat siang ibu, mohon maaf mengganggu waktunya sebentar. Perkenalkan saya Aisya Isnaeni mahasiswi dari kampus UII yang sedang melaksanakan penelitian skripsi, mohon bantuannya kepada ibu, saya ingin mewawancarai beberapa hal terkait Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta ini kepada ibu. Apakah ibu berkenan?
- Informan : Iya mbak gapapa silahkan.
- Peneliti : Mohon maaf habis meeting ya bu?
- Informan : Iya mbak saya habis meeting ini.
- Peneliti : Apakah ibu sering mengunjungi restoran Taman Pringsewu ini?
- Informan : Saya lumayan sering kesini mbak, kantor saya kalau ngadain meeting sering disini. Beberapa kali saya juga pernah kesini sama keluarga.
- Peneliti : Kira-kira apa yang membuat ibu Rina tertarik untuk mengunjungi restoran ini?
- Informan : Masakanya enak mbak tempatnya juga enak. Dulu pernah saya dapet *surprise* karena ulang tahun disini jadi pengen balik lagi makan disini.
- Peneliti : Wah seru ya bu?
- Informan : Iya mbak.
- Peneliti : Mohon maaf bu saya inigin menanyakan seputar hal-hal yang sifatnya islami. Apakah ibu berkenan?
- Informan : Iya mbak gapapa tanya aja *insyaallah* nanti saya jawab.
- Peneliti : Menurut ibu seberapa penting sertifikasi halal itu apalagi untuk restoran seperti ini?
- Informan : Kalau buat saya penting sekali mbak apalagi saya muslim. Saya juga selama ini berusaha kalau beli-beli sesuatu itu yang terbukti halalnya misalnya yang udah ada sertifikasi gitu.
- Peneliti : Apakah ibu yakin pelaksanaan produksi dan distribusi di restoran ini terjamin kehalalnya?
- Informan : Insyaallah saya yakin mbak karena kan ada sertifikasi halalnya. Perkara kenyataanya entah kurang sesuai *wallahualam* aja mbak.

Soalnya saya juga belum pernah lihat gitu gimana cara masak di dapurnya. Tapi kalau saya lihat di penyajiannya yang bersih rapi, karyawan yang mengantarkan juga bersih-bersih, yang perempuan banyak yang pakai kerudung saya jadi lebih yakin mbak *insyaallah* halal.

Peneliti : Baik bu kalau begitu terimakasih banyak atas informasinya.

Informan : Iya mbak sama-sama.





## LAMPIRAN (PENGKODEAN)

Comments extracted from: C:\Users\hp\Downloads\TRANSKIP WAWANCARA YANG DICODINGgg.docx

Created by: hp

Creation date: March 11, 2020

HALAMAN	TRANSKIP WAWANCARA	KATEGORI	KODE	DATE
<b>WAWANCARA 1</b>				
2	Tahun 2015 akhirnya usaha Pringsewu ini jadi usaha dengan system waralaba mbak, dai Pringsewu punya banyak cabang.	Organisasi	1	08-Mar-2020
2	menjadi salah satu perusahaan waralaba jasa boga	Organisasi	1	11-Mar-2020

	terbaik di daerah dimana perusahaan berada dengan dukungan SDM yang memiliki kompetensi tinggi dalam penciptaan menu yang berkualitas dan pelayanan yang memuaskan pelanggan			
2	keadaan operasional disini lancar, kegiatan operasional juga berjalan dengan baik	Organisasi	2	08-Mar-2020
3	Restoran Pringsewu Yogyakarta jelas telah memiliki serifikasi halal mbak. Pringsewu Jogja mulai punya sertifikasi halal sejak tahun 2010 mbak, 10 tahun yang lalu.	Organisasi 3	3	11-Mar-2020

WAWANCARA 2				
3	Jadi gini mbak di pringsewu itu alur barang restoran beberapa step. Jadi step 1 karyawan harus cek stok persediaan barang.	<i>Supply Chain Management</i>	1	08-Mar-2020
3	Waktunya cek stok adalah sebelum karyawan off atau pulang kerja mbak. Kalau untuk yang bertanggung jawab stok gudang yang tanggung jawab staff admin sekarang Bu Eko, kalau yang stok dapur itu yang tanggung jawab juru masak yang	<i>Supply Chain Management 2</i>	2	11-Mar-2020

Comments extracted from: C:\Users\hp\Downloads\TRANSKIP WAWANCARA YANG DICODINGgg.docx

Created by: hp

Creation date: March 11, 2020

HALAMAN	TRANSKIP WAWANCARA	KATEGORI	KODE	DATE
	kerja sesuai shift masing-masing mbak.			
4	RAB disini dibuat dengan benar dan mbak. Semua mencerminkan kejujuran dan transparansi demi kebaikan perusahaan. RAB dibuat 3 rangkap	<i>Supply Chain Management</i>	2	11-Mar-2020
4	Jadi 3 rangkap itu, rangkap 1 untuk file departemen yang mengajukan, rangkap 2 untuk <i>paty cash</i> , kemudian ditempel untuk bukti kasbon, rangkap 3 untuk penerima barang dan arsip	<i>Supply Chain Management</i>	2	08-Mar-2020

4	Tanggung jawab RAB melekat secara jelas.	<i>Supply Chain Management 3</i>	3	11-Mar-2020
4	RAB itu dibikin harus ditandatangani oleh petugas pembuat RAB dan pimpinan cabang, kalau disini ya pak Narto selaku pimpinan cabangnya.	<i>Supply Chain Management 3</i>	3	11-Mar-2020
4	Ini yang terkait RAB lho mbak, aturan alur barang yang lain masih ada lagi mbak	<i>Supply Chain Management</i>	1	08-Mar-2020
4	Untuk order kita tentukan dulu kebutuhan dari restoran mbak, kemudian kita pilih supplier yang benar benar bagus kualitasnya. Kualitas ini tentunya terkait kondisi barang, kebersihan dan	<i>Supply Chain Management</i>	4	11-Mar-2020

	kehalalan produk			
5	Tempat penyimpanan dan peralatan harus dipastikan bersih	<i>Supply Chain Management</i>	5	11-Mar-2020
5	Setelah gudang penyimpanan dan peralatan siap selanjutnya petugas dari pringsewu memastikan	<i>Supply Chain Management</i>	6	11-Mar-2020

Comments extracted from: C:\Users\hp\Downloads\TRANSKIP WAWANCARA YANG DICODINGgg.docx

Created by: hp

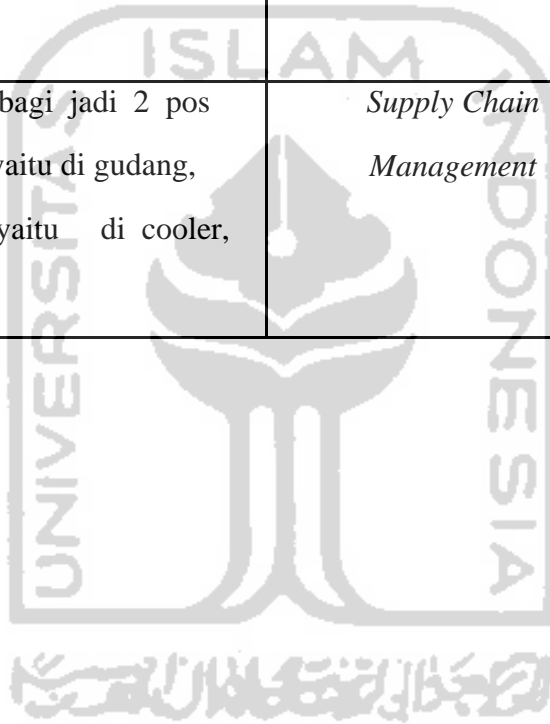
Creation date: March 11, 2020

HALAMAN	TRANSKIP WAWANCARA	KATEGORI	KODE	DATE
	bahwa barang yang diterima dari pringsewu dalam keadaan bersih, kualitasnya sesuai pesanan dan tentunya semua untuk menjamin kehalalan barang yang kita beli.			
5	Jangan lupa juga barang yang datang harus dihitung ataupun ditimbang biar ga salah, kemudian dicatat.	<i>Supply Chain Management</i>	6	11-Mar-2020
6	Penerima barang harus terima nota dan buat bukti penerimaan barang sesuai permintaan, kemudian	<i>Supply Chain Management</i>	7	11-Mar-2020

	<p>serahkan nota dan bukti penerimaan barang tersebut ke supplier untuk dibayar ke paty cash, bila hutang serahkan juga nota dan bukti penerimaan barang ke patycash</p>			
6	<p>Ada mbak, jadi ada beberapa SOP terkait penerimaan barang. Diantaranya yaitu penerima barang harus cross cek dengan RAB / OP mbak, kemudian barangnya juga harus dicek kualitasnya bagus atau tidaknya, Jangan lupa juga barang yang datang harus dihitung ataupun ditimbang biar ga salah, kemudian dicatat. Penerima barang harus terima nota dan buat bukti penerimaan barang sesuai permintaan, kemudian serahkan nota dan bukti penerimaan barang tersebut ke <i>supplier</i> untuk dibayar ke paty cash, bila hutang serahkan juga nota</p>	<p><i>Supply Chain Management</i></p>	4	08-Mar-2020



	dan bukti penerimaan barang ke patycash. Setelah step ini juga masih ada step lagi mbak			
6	Jadi penyimpanan barang kami bagi jadi 2 pos mbak. 1 pos untuk barang kering yaitu di gudang, dan 1 pos untuk barang basah yaitu di cooler,	<i>Supply Chain Management</i>	4	08-Mar-2020



Comments extracted from: C:\Users\hp\Downloads\TRANSKIP WAWANCARA YANG DICODINGgg.docx

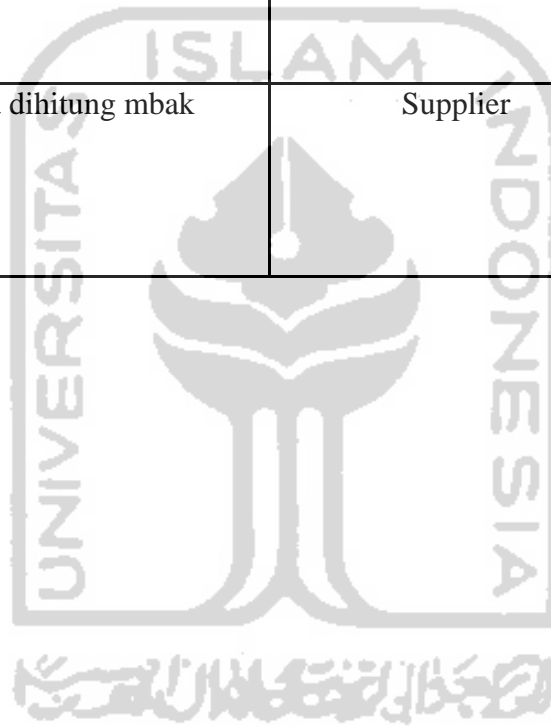
Created by: hp

Creation date: March 11, 2020

HALAMAN	TRANSKIP WAWANCARA	KATEGORI	KODE	DATE
	freezer, rak sayur, kolam ikan gurameh			
6	Petugasnya staf admin produksi mbak, namun kalo adminya lagi ga ada boleh ditugaskan ke yang lain seperti para juru masak yang berada di area dapur produksi	<i>Supply Chain Management</i>	4	11-Mar-2020
6	Kegiatan memasak harus sesuai standar produksi dari pusat mbak. Proses memasak seperti biasa mbak. Ambil bahan digudang penyimpanan, bahan”	<i>Supply Chain Management</i>	7	11-Mar-2020

	dicuci sebelum di masak, proses memasak harus sesuai standar, kemudian disajikan, dan didistribusikan kepada konsumen			
6	ada berbagai macam SOP seperti SOP mencuci sayur, SOP penggunaan alat, SOP Penyaringan minyak, SOP memasak yang lain juga ada disana mbak	<i>Supply Chain Management</i>	8	11-Mar-2020
<b>WAWANCARA 3</b>				
7	barang yang datang dari supplier, semua barang harus di cek mbak. Dicek satu satu barangnya bagaimana bagus apa enggak, soalnya kalau ga bagus barang nanti saya kembalikan ke supplier,	Supplier	1	08-Mar-2020

	barang juga harus ditimbang sama dihitung mbak biar ga kurang apa kelebihan.			
7	barang juga harus ditimbang sama dihitung mbak biar ga kurang apa kelebihan.	Supplier	2	11-Mar-2020



Comments extracted from: C:\Users\hp\Downloads\TRANSKIP WAWANCARA YANG DICODINGgg.docx

Created by: hp

Creation date: March 11, 2020

HALAMAN	TRANSKIP WAWANCARA	KATEGORI	KODE	DATE
7	setiap ada supplier datang untuk kirim barang, dari pihak resto harus ada penanggung jawabnya	Supplier	2	08-Mar-2020
8	Untuk penyimpanan barang jadi kalau di resto kami itu dibagi jadi 2 pos mbak. 1 pos gudang kering, 1 pos gudang bahan basah nanti barangnya dimasukin ke freezer, koler,rak sayur, kolam gitu kalau buat ikan gurameh	Supplier 3 penyimpanan	3	08-Mar-2020
8	Alhamdulillah untuk gudang kami bisa dipastikan	Supplier 3 penyimpanan	3	08-Mar-2020

	keadaanya selalu bersih mbak.			
8	Inshaallah untuk penyimpanan di gudang ini sesuai syariah islam mbak, kebersihanya terjaga. Kan kebersihan merupakan sebagian dari iman jadi kita juga selalu jaga kebersihan gudang dan produksi	Supplier 3 penyimpanan	3	08-Mar-2020
8	Inshaallah disini aman mbak, barang ga ada yang terkontaminasi zat haram. Disini juga tidak menyediakan alkohol atau minuman keras. Bangkai juga tidak ada jadi bahan-bahan dari babi tidak ada, anjing juga tidak ada disini. Jadi inshaallah bisa dipastiin kalau disini bebas kontaminasi barang haram. Mungkin nanti mbak juga bisa cek sendiri untuk lebih pastinya.	Supplier 4 kontaminasi	4	08-Mar-2020

WAWANCARA 4				
9	Untuk proses pengambilan barang dari gudang harus ada list ordernya dulu mbak. Jadi harus sesuai. Pengambilan barang juga harus ada penanggung jawabnya mbak, biar datanya jelas dan	Produksi 1	1	11-Mar-2020

Comments extracted from: C:\Users\hp\Downloads\TRANSKIP WAWANCARA YANG DICODINGgg.docx

Created by: hp

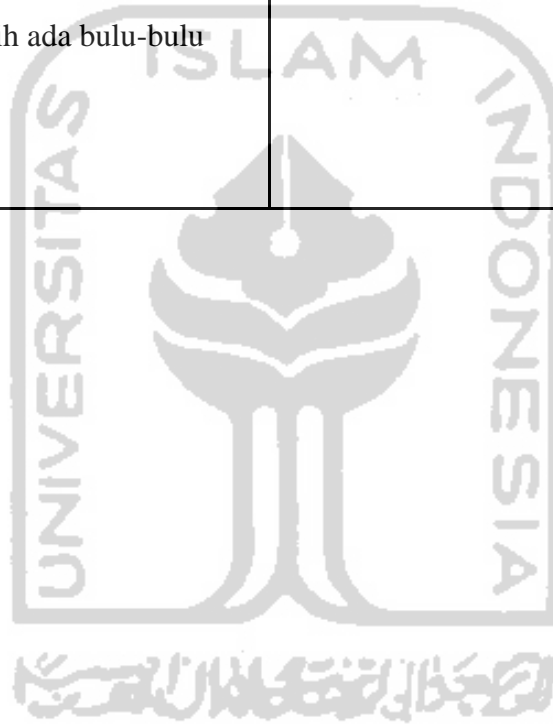
Creation date: March 11, 2020

HALAMAN	TRANSKIP WAWANCARA	KATEGORI	KODE	DATE
	rapi, biar ga ada kekeliruan dan kecurangan di stok persediaan gudang			
9	<p>roses pengambilan bahan makanan disini juga menerapkan aturan FIFO (First In First Out) mbak, agar barang yang sudah dulu disimpan lebih cepat terpakai. Di bagian produksi ini ada SOP nya mbak.</p> <p>Mbak aisyah kalau mau lihat SOP-SOP bisa dibaca disebelah sana (sambil menunjuk)</p>	Produksi 2	2	08-Mar-2020



10	Bahan seperti sayuran, ikan, ayam, buah harus dicuci sampai bersih. Proses pencucian dilaksanakan sesuai SOP	Produksi 1	1	08-Mar-2020
10	Sledri bersih dari akar	Produksi 2 bersih	2	08-Mar-2020
10	Siapkan bokor, isi dengan air bersih sesuai dengan jumlah bahan yang akan dicuci	Produksi 2 bersih	2	08-Mar-2020
11	Fokus cek bahan satu-satu terbebas dari ulat serangga dan bahan kontaminasi lain dengan indera pengelihatian saat mencuci	Produksi 3 kontaminasi	3	08-Mar-2020
11	SOP mencuci ayam potong Siapkan bokor, isi dengan air bersih sesuai dengan jumlah bahan atau ayam potong yang akan dicuci	Produksi 3 bersih	3	08-Mar-2020

<p>Masukkan ayam potong yang ingin dicuci ke dalam bokor</p>	<p>Bersihkan ayam tersebut jika masih ada bulu-bulu yang belum benar-benar hilang</p>		
--------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	--	--



Comments extracted from: C:\Users\hp\Downloads\TRANSKIP WAWANCARA YANG DICODINGgg.docx

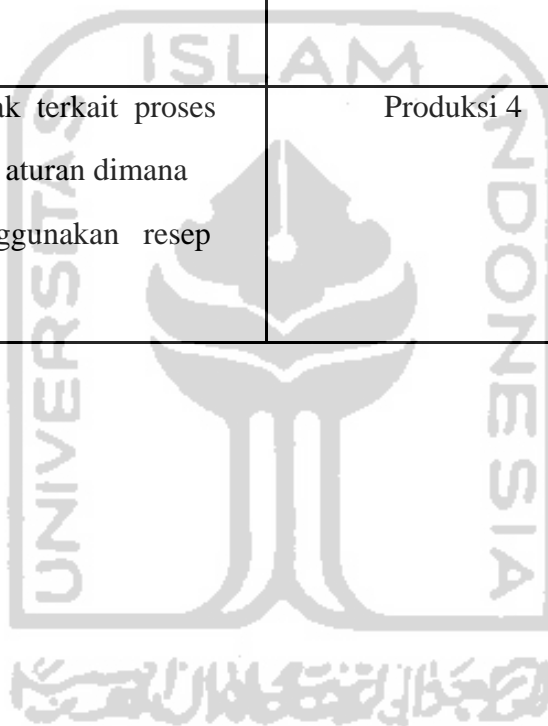
Created by: hp

Creation date: March 11, 2020

HALAMAN	TRANSKIP WAWANCARA	KATEGORI	KODE	DATE
	Bolak balik ayam potong hingga beberapa kali sampai bersih			
12	Bahan di pringsewu yang disembelih, bahan yang harus disembelih terlebih dahulu hanya ikan gurameh. Selain itu tidak ada. Untuk ayam proses penyembelihan sudah dari supplier. Kita terima beresnya saja mbak, sudah wujud jadi ayam potong, tinggal kita pastikan kebersihannya.	Produksi 4	4	11-Mar-2020

12	<p>Proses pencampuran bahan sesuai resep yang telah disediakan dari Pringsewu Pusat mbak. Racikan bumbu juga menggunakan bumbu dari supplier pisera atau pringsewu pusat agar kualitas rasa khas pringsewu lebih terjaga</p>	Produksi 3 kontaminasi	3	08-Mar-2020
12	<p>proses memasak untuk bahan daging sekitar 15-30 menit, harus sampai matang agar kuman atau bakteri yang menempel di daging dapat hilang dan mati</p>	Produksi 4	Produksi 4	11-Mar-2020
12	<p>Inshaallah telah sesuai dengan syariat islam mbak. Kami bisa memastikan bahwa yang kami masak adalah barang-barang halal dan tidak ada barang haram. Disini ga ada barang haram seperti alkohol, ataupun babi mbak, jadi aman. Bahan-bahan yang</p>	Produksi 4	4	08-Mar-2020

	kami gunakan juga menyehatkan, dan proses nya juga bersih mbak.			
13	Jelas ada mbak. Aturanya banyak terkait proses memasak. Salah satunya yaitu ada aturan dimana ketika memasak kita harus menggunakan resep	Produksi 4	4	08-Mar-2020



Comments extracted from: C:\Users\hp\Downloads\TRANSKIP WAWANCARA YANG DICODINGgg.docx

Created by: hp

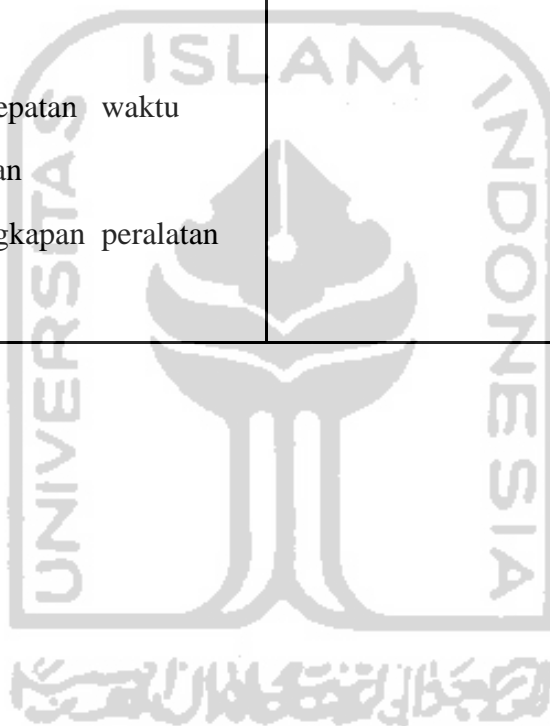
Creation date: March 11, 2020

<b>HALAMAN</b>	<b>TRANSKIP WAWANCARA</b>	<b>KATEGORI</b>	<b>KODE</b>	<b>DATE</b>
	yang sesuai dari pringsewu pusat agar terjaga keaslian masakannya. Biar citarasanya juga khas mbak. Masih ada lagi sop sop lain yaitu SOP terkait pencucin sayur, SOP penggunaan minyak, SOP penggunaan alat masak.			

**WAWANCARA 5**

14	<p>Memberikan salam kepada konsumen</p> <p>Mengarahkan dan mempersilahkan duduk kepada para tamu</p> <p>Menerima pesanan.</p> <p>Memberikan data pesanan ke bagian produksi</p> <p>Menempatkan dan menghias pesanan</p> <p>Menyajikan makanan dan minuman</p> <p>Mengulangi pesanan kepada konsumen</p> <p>Menyajikan tagihan</p> <p>Memberikan Salam</p> <p>Membersihkan tempat makan,</p> <p>Mengantar pesanan atau atau delivery order kepada konsumen di luar restoran.</p>	Distribusi 4	4	11-Mar-2020
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	---	-------------

14	Melayani dengan penuh keramahan, responsive, dan menyenangkan Menjamin Kelancaran dan ketepatan waktu pengantaran makanan dan minuman Menjamin kebersihan dan kelengkapan peralatan	Distribusi 4	4	11-Mar-2020
----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	---	-------------





Comments extracted from: C:\Users\hp\Downloads\TRANSKIP WAWANCARA YANG DICODINGgg.docx

Created by: hp

Creation date: March 11, 2020

HALAMAN	TRANSKIP WAWANCARA	KATEGORI	KODE	DATE
	makanan, minuman, dan penyajian Menjaga standar penampilan SDM dan area kerja			
14	Penyajian dilakukan dengan bagus, alat makan terjamin kebersihannya, dan penyajian dilaksanakan dengan rapi mbak.	Distribusi 1 bersih	1	08-Mar-2020
14	Penyajian sesuai syariah islam mbak. Penyajian makanan kami lakukan dengan bersih, kami juga bisa menjamin bahwa proses penyajian dan	Ditribusi 2 kontaminasi	2	08-Mar-2020

	pengemasan makanan bebas dari zat yang haram seperti babi, anjing, bangkai, darah, maupun alkohol			
14	Penyajian sesuai syariah islam mbak. Penyajian makanan kami lakukan dengan bersih, kami juga bisa menjamin bahwa proses penyajian dan pengemasan makanan bebas dari zat yang haram seperti babi, anjing, bangkai, darah, maupun alkohol.	Distribusi 2 bersih	2	08-Mar-2020
15	pengemasan menu buffe menggunakan alat-alat penyajian makan seperti piring oval, panci, dll. kemudian produk makanan tersebut ditutup menggunakan plastic wrap penutup makan agar makananterjagakebersihanyadantidak terkontaminasi kotoran serta tidak dihinggapi serangga	Distribusi 2 bersih	2	08-Mar-2020

15	Kondisi motor dan mobil aman kak, insyallah tetap lancar untuk delivery order	Distribusi 5	5	11-Mar-2020
15	Kebersihan motor dan mobil terjaga mbak, untuk box	Distribusi 2	2	08-Mar-2020

Comments extracted from: C:\Users\hp\Downloads\TRANSKIP WAWANCARA YANG DICODINGgg.docx

Created by: hp

Creation date: March 11, 2020

HALAMAN	TRANSKIP WAWANCARA	KATEGORI	KODE	DATE
	motor delivery order bersih, mobil juga selalu bersih			
15	Insyallah kami telah melaksanakan proses distribusi secara syariah, makanan yang kami	Distribsi 2	2	08-Mar-2020

	distribusikan halal, alatnya juga halal.			
15	Saya bisa menjamin distribusi disini halal karena saat distribusi makanan yang kami distribusikan juga tidak terkontaminasi zat haram. Karena kami juga tidak menggunakan zat-zat yang haram dalam proses produksi dan distribusi	Distribusi 3 kontaminasi	3	08-Mar-2020
<b>WAWANCARA 6</b>				
16	Awalnya perusahaan kami menerima jumlah pesanan dulu dari Pringsewu mbak. Kemudian ayam hidup yang telah melalui proses penyembelihan dan pembersihan dikemas dalam keadaan bersih dan siap olah. Ayam yang sudah dikemas tersebut	Distributor 1	Distributor 1	11-Mar-2020

	kemudian dikirimkan ke resto Pringsewu.			
<b>WAWANCARA 7</b>				
17	Semua dikemas dengan rapi dan aman. Kemudian tinggal bawa aja mbak.	Distributor 2	Distributor 2	11-Mar-2020
<b>WAWANCARA 8</b>				
18	Sayuran kami fresh dan bagus mbak, jadi pringsewu sudah lama berlangganan.	Distributor 4	Distributor 4	11-Mar-2020