

***HALAL SUPPLY CHAIN* BAKSO MORO SENENG DI DESA SABRANG**

KECATAMAN AMBULU KABUPATEN JEMBER

SKRIPSI



Nahdiya Aizatul Maissa

NIM : 212105020039

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
2025**

HALAL SUPPLY CHAIN BAKSO MORO SENENG DI DESA SABRANG

KECATAMAN AMBULU KABUPATEN JEMBER

SKRIPSI

Diajukan Kepada Universitas Islam Negeri
Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Memperoleh
Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Program Studi Ekonomi Syariah



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER
Oleh:
Nahdiya Aizatul Maissa
NIM: 212105020039

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
2025**

**HALAL SUPPLY CHAIN BAKSO MORO SENENG DI DESA SABRANG
KECATAMAN AMBULU KABUPATEN JEMBER**

SKRIPSI

Diajukan Kepada Universitas Islam Negeri
Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Memperoleh
Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Program Studi Ekonomi Syariah

Oleh:

Nahdiya Aizatul Maissa

NIM: 212105020039

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

Disetujui Pembimbing

Dr. Mahmudah S.Ag., M.E.I
NIP. 197507021998032002

**HALAL SUPPLY CHAIN BAKSO MORO SENENG DI DESA SABRANG
KECATAMAN AMBULU KABUPATEN JEMBER**

SKRIPSI

telah diuji dan diterima untuk memenuhi salah satu
persyaratan memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E)
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Program Studi Ekonomi Syariah

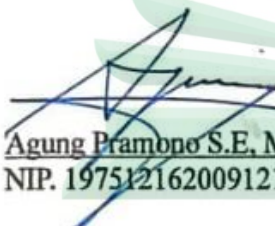
Hari : Selasa

Tanggal : 29 April 2025

Tim Penguji

Ketua

Sekretaris


Agung Pramono S.E, M.Si.
NIP. 197512162009121002


Salman Farizi M.E
NIP. 198911122022031004

Anggota :

1. Prof. Dr. Khamdan Rifa'i S.E, M.Si, CHRA
2. Dr. Mahmudah M.E.I

Menyetujui

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



Dr. H. Ubaidillah M.Ag.
NIP. 196812261996031001

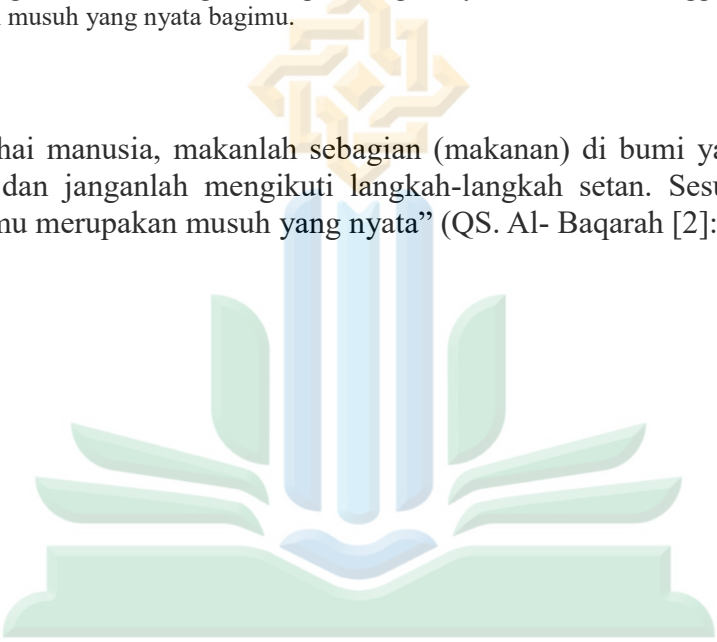
MOTTO

يَتَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوْا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ

لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

168. Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.

“Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata” (QS. Al- Baqarah [2]: 168)



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

PERSEMBAHAN

Dengan segenap rasa syukur dan kerendahan hati, karya yang sangat sederhana ini penulis persembahkan kepada:

1. Kedua orang tua saya ibu Umi Isro'ah dan bapak Usman, yang telah mendukung setiap langkah saya, memberikan doa, dan membiayai pendidikan saya hingga saat ini
2. Teman teman tahfidz saya, terimakasih karena selalu mensupport dan telah membuat saya merasa tidak sendirian.
3. Dosen pembimbing saya ibu Dr. Hj Mahmudah M.E.I, yang telah membimbing dan memberikan support saya dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini.
4. Sahabat seperjuangan dan teman-teman ES 3 yang telah berjuang bersama dan terimakasih atas kebersamaannya selama ini.
5. Almamater tercinta Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq

Jember

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

KATA PENGANTAR

Segenap puji syukur penulis sampaikan kepada Allah karena atas Rahmat dan karunia-Nya, perencanaan, pelaksanaan, dan penyelesaian skripsi sebagai salah satu syarat menyelesaikan program sarjana, dapat terselesaikan dengan lancar.

Kesuksesan ini dapat penulis peroleh karena dukungan banyak pihak. Oleh karena itu, penulis menyadari dan menyampaikan terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. H. Hepni, S.Ag., MM., selaku Rektor Universitas Islam Negeri (UIN) Kiai Haji Achmad Siddiq Jember yang telah menerima penulis sebagai mahasiswa UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
2. Bapak Dr. H. Ubaidillah, M.Ag, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
3. Ibu Dr. Nurul Widyawati I.R., S.Sos., M.Si., selaku Wakil Dekan I Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
4. Ibu Dr. Sofiah M.E., selaku Ketua Program Studi Ekonomi Syariah
5. Ibu Hj. Dr. Mahmudah M.E.I, selaku dosen pembimbing skripsi yang telah mendampingi dan membimbing saya dalam menyelesaikan skripsi ini
6. Ibu Faizatul Maghfiroh dan Bapak Fauzi selaku pemilik usaha bakso Moro Seneng beserta jajarannya

Semoga segala amal baik dan keikhlasan Bapak dan Ibu yang diberikan kepada penulis menjadi nilai ibadah dan mendapatkan balasan yang terbaik dari Allah SWT.

Jember, 08 Mei 2025

Penulis



ABSTRAK

Nahdiya Aizatul Maissa, 2025: *Halal Supply Chain Bakso Moro Seneng Di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember*

Kata Kunci: *Supply Chain, Halal, Halal Supply Chain*

Dalam konteks industri makanan, kehalalan suatu produk menjadi faktor utama bagi konsumen muslim di Indonesia. Berdasarkan data GoodStats Indonesia (2022), makanan tradisional masih lebih banyak diminati dibandingkan makanan instan atau cepat saji. Salah satu makanan tradisional yang populer di Indonesia adalah bakso, yang banyak dikonsumsi oleh berbagai lapisan masyarakat. Akan tetapi, di tengah tingginya permintaan bakso, sering muncul kasus penggunaan bahan yang tidak halal oleh beberapa produsen, seperti daging tidak bersertifikasi halal atau bahan tambahan yang diragukan kehalalannya. Hal ini menyebabkan kekhawatiran di kalangan konsumen Muslim dan menuntut pelaku usaha untuk lebih transparan dalam menjaga kehalalan produk mereka.

Fokus penelitian dalam skripsi ini adalah: 1) Bagaimana proses pengadaan bahan baku pada Bakso Moro Seneng dalam upaya menjaga *halal supply chain*? 2) Bagaimana proses produksi Bakso Moro Seneng dalam upaya menjaga *halal supply chain*? 3) Bagaimana proses distribusi pada Bakso Moro Seneng dalam upaya menjaga *halal supply chain*?

Adapun tujuan penelitian ini adalah 1) Untuk mendeskripsikan proses pengadaan bahan baku yang dilakukan pada Bakso Moro Seneng dalam upaya mempertahankan rantai pasok halal atau *halal supply chain*. 2) Untuk mendeskripsikan serangkaian proses produksi bakso pada Bakso Moro Seneng dalam upaya mempertahankan rantai pasok halal atau *halal supply chain*. 3) Untuk mendeskripsikan proses distribusi yang ada pada Bakso Moro Seneng dalam menjaga upaya mempertahankan rantai pasok halal atau *halal supply chain*.

Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi lapangan. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa upaya yang dilakukan bakso Moro Seneng dalam menjaga *halal supply chain* adalah dengan memastikan setiap tahapan rantai pasok sesuai dengan standar halal. 1) Dalam pengadaan bahan baku, daging yang digunakan diperoleh dari pemasok yang telah di audit langsung oleh BPJPH dan proses penyembelihan dilakukan sesuai syariat Islam. 2) Proses produksi dilakukan dengan menjaga kebersihan dan kesucian tempat, alat dan bahan serta tidak terkontaminasi bahan non-halal. 3) Sedangkan dalam distribusi, produk bakso dikemas dengan baik dan dipasarkan melalui berbagai saluran, termasuk toko-toko frozen food untuk memperluas jangkauan konsumen.

DAFTAR ISI

	Hal.
HALAMAN SAMPUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Konteks Penelitian.....	1
B. Fokus Penelitian	11
C. Tujuan Penelitian.....	12
D. Manfaat Penelitian.....	12
E. Definisi Istilah	13
F. Sistematika Pembahasan.....	14
BAB II KAJIAN PUSTAKA	16
A. Penelitian Terdahulu	16
B. Kajian Teori	31
1. Teori Supply Chain	31
2. Teori Halal Supply Chain	37

BAB III METODE PENELITIAN	58
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian	58
B. Lokasi Penelitian	59
C. Subyek Penelitian	59
D. Teknik Pengumpulan Data.....	60
E. Analisis Data.....	61
F. Keabsahan Data	63
G. Tahap- Tahap Penelitian	64
BAB IV PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS	66
A. Gambaran Obyek Penelitian	66
B. Penyajian Data dan Analisis.....	71
1. Penerapan Prinsip Halal Dalam Tahap Input (Pengadaan Bahan Baku Pada Bakso Moro Seneng).....	72
2. Proses Produksi Pada Bakso Moro Seneng.....	75
3. Penerapan Prinsip Halal Dalam Tahap Output (Proses Distribusi Pada Bakso Moro Seneng)	78
C. Pembahasan Temuan.....	83
1. Penerapan Prinsip Halal Dalam Tahap Input (Pengadaan Bahan Baku Bakso Moro Seneng)	83
2. Proses Produksi Bakso Moro Seneng	85
3. Penerapan Prinsip Halal Dalam Tahap Output (Proses Distribusi Bakso Moro Seneng	87

BAB V PENUTUP	92
A. Kesimpulan	92
B. Saran	94
DAFTAR PUSTAKA.....	97

LAMPIRAN

- 1) Matrik Penelitian
- 2) Pedoman Wawancara
- 3) Surat Izin Penelitian
- 4) Surat Keterangan Selesai Penelitian
- 5) Jurnal Kegiatan Penelitian
- 6) Dokumentasi Penelitian
- 7) Surat Keterangan Lulus Plagiasi
- 8) Surat Pernyataan Keaslian Tulisan
- 9) Surat Keterangan Selesai Skripsi
- 10) Surat Keterangan Kelengkapan Naskah Skripsi
- 11) Biodata Penulis



DAFTAR TABEL

No.	Uraian	Hal.
1.1	Penelitian Terdahulu	26
4.1	Alur Proses Produksi Bakso Moro Seneng	77



DAFTAR GAMBAR

No.	Uraian	Hal.
1.1	Data statistic makanan yang diminati masyarakat Indonesia.....	2
1.2	Sertifikat halal bakso Moro Seneng	4
4.1	Sertifikat halal bakso Moro Seneng	71
4.2	Adonan bakso di bakso Moro Seneng.....	74
4.3	Proses pembentukan bakso Moro Seneng.....	76
4.4	Proses giling daging/selep daging bakso Moro Seneng.....	76
4.5	Bakso Moro Seneng yang telah dikemas dan disimpan di Frezeer.	79
4.6	Kemasan lama bakso Moro Seneng	79
4.7	Gambaran Halal Supply Chain bakso Moro Seneng.....	82

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia sebagai makhluk hidup yang harus dipenuhi setiap harinya. Pada zaman sekarang inovasi makanan-makanan semakin banyak, seperti jajanan, makanan instan, dan makanan cepat saji, dimana makanan-makanan tersebut memiliki daya tahan yang sangat baik, dibandingkan dengan makanan tradisional yang dibuat di masa lalu yang dibuat dari bahan-bahan alami dan tidak memiliki bahan pengawet, sehingga masa simpannya juga lebih sedikit masanya.¹

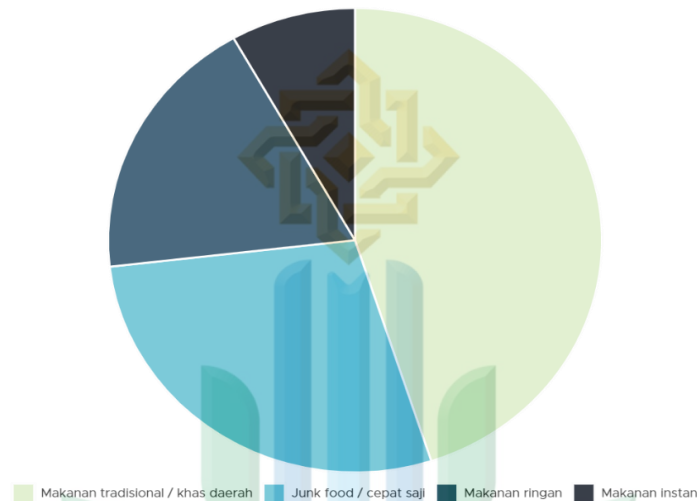
Berbicara mengenai masakan tradisional dan khas daerah, Indonesia mempunyai banyak jenis makanan tradisional khas yang unik. Indonesia merupakan negara yang kaya akan budaya, adat-istiadat, dan ras yang beragam. Keberagaman inilah yang membawa Indonesia mempunyai banyak ciri khas makanan dari berbagai daerah, dan makanan tradisional yang masih sangat populer saat ini seperti misalnya rendang dari Sumatera Barat, empek- empek dari Sumatera Selatan, hingga gudeg dari Yogyakarta, bakso dari Jawa. Dari masing-masing makanan tradisional tersebut tentu memiliki ciri khas, bahan dasar, dan rasa yang berbeda-beda.² Berdasarkan data yang dirilis oleh goodstats.com pada tahun 2022

¹ Sukma Indah Sari dan Hartini, "Pengaruh Cita Rasa, Kualitas Produk, dan Persepsi Harga Terhadap Keputusan Pembelian Pada Usaha Mikro Bakso Emak Seteluk," *USC UTS STUDENT CONFERENCE* 2, no. 1 (2024): 538–46, <https://conference.uts.ac.id/index.php/Student>.

² Mutiara Shalsabilla et al., "Pengaruh Cita Rasa, Harga dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Bakso 'Pak De Kembar' di Universitas Bhayangkara Jakarta Raya," *IJM*:

makanan tradisional masih lebih banyak diminati oleh orang Indonesia bahkan saat makanan instan muncul di era modern. berikut merupakan data statistik beberapa makanan yang diminati oleh masyarakat Indonesia:

Gambar 1.1



Sumber: GoodStats Indonesia 2022

Data statistic diatas menunjukkan jumlah presentase minat masyarakat Indonesia terhadap 4 jenis makanan, di dapat angka tertinggi yaitu 45 % (makanan tradisional), 28,1 % (makanan cepat saji), 18,64 % (makanan ringan) dan terendah 8,18 % pada (makanan instan). Hal tersebut berarti bahwa hampir dari setengah penduduk Indonesia terutama generasi muda masih menggemari makanan tradisional dibanding dengan makanan-makanan modern.

Dari berbagai macam makanan tradisional tersebut, salah satu makanan tradisional yang paling banyak diminati dan terus diinovasi

adalah bakso. Menurut situs makananoleholeh.com, salah satu makanan khas Indonesia, yaitu bakso yang berasal dari Jawa, menempati posisi ketiga sebagai makanan favorit masyarakat. Kuliner khas Jawa ini memiliki daya tarik yang tinggi, tidak hanya di daerah asalnya, tetapi juga hampir di seluruh penjuru Indonesia.³ Bakso merupakan sebuah produk olahan yang terbuat dari daging giling yang dicampur dengan bumbu-bumbu, tepung serta bahan-bahan yang dihaluskan lainnya, yang kemudian dibentuk menjadi bulatan-bulatan dan direbus sampai matang.⁴

Bakso, sebagai salah satu produk makanan tradisional yang populer dan banyak diminati, tentunya mempunyai peran penting dalam pengembangan UMKM di Indonesia. Dengan lebih dari 64 juta unit usaha UMKM yang ada, termasuk pedagang bakso, sektor ini berkontribusi signifikan terhadap perekonomian nasional dan pengurangan tingkat pengangguran, menciptakan lapangan kerja bagi ribuan orang di seluruh tanah air.⁵ Sebagai makanan yang banyak diminati tentunya hal ini membuka peluang usaha yang lebih luas bagi para pelaku UMKM, peluang tersebut dapat dimanfaatkan dengan menciptakan inovasi-inovasi baru dan dengan strategi yang tepat. Salah satu strategi yang tepat yaitu dengan sertifikasi halal pada produk bakso, mengingat bahwa pada zaman

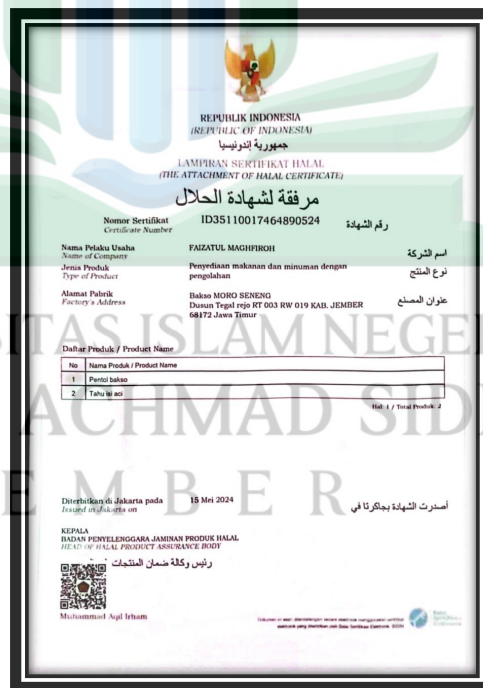
³ Pratiwie Nirmala Dewi, Chandra Hendriyani, dan Rommy Mochammad Ramdhani, "Analisis Implementasi Strategi Bauran Pemasaran 7P Pada Usaha Bakso Wong Jowo By Tiwi," *JIP (Jurnal Industri dan Perkotaan)* 17, no. 2 (2021): 7, <https://doi.org/10.31258/jip.17.2.6-13>.

⁴ Aulia Dewi Pratiwi, Laksmi Widajanti, dan Sri Achadi Nugraheni, "Penerapan Sistem Jaminan Halal dan Kandungan Gizi Bakso Sapi Produksi Usaha Mikro di Pasar Rasamala Banyumanik Kota Semarang Tahun 2019," *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 8, no. 1 (2020): 152–59.

⁵ Abhinaya, "UMKM Pedagang Baso Ayam Keliling, Contoh Nyata Dari Kerja Keras yang Membuahkan Hasil," *bkkbn*, 2024, <https://kampungkb.bkkbn.go.id/>, diakses pada 10 Oktober 2024.

sekarang sering diberitakan banyak pengusaha bakso nakal yang mencampurkan bahan yang tidak halal kedalam bakso demi mendapatkan keuntungan.⁶

Di Desa Sabrang tepatnya terdapat salah satu bakso yang telah mendapatkan sertifikasi halal, yaitu bakso Moro Seneng yang berlokasi di Dusun Krangkengan, Desa Sabrang, Kecamatan Ambulu.⁷ Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, bakso Moro Seneng telah mendapatkan sertifikasi halal dari BPJPH dengan nomor sertifikasi ID351 10017464890524.⁸ Berikut adalah sertifikat halal yang telah didapatkan oleh bakso Moro Seneng:



Gambar 1.2 Sertifikat halal bakso Moro Seneng

⁶ Adi Saputrayadi et al., “Analisis Kandungan Boraks dan Formalin Pada Beberapa Pedagang Bakso di Kota Mataram,” *Jurnal Agrotek Ummat* 5, no. 2 (2018): 108, <https://doi.org/10.31764/ijeca.v0i0.1971>.

⁷ Observasi di Warung Bakso Moro Seneng Desa Krangkengan, 29 Agustus 2024.

⁸ Pemilik bakso Moro Seneng, diwawancara oleh Penulis, Sabrang, 19 Juli 2024.

Selain telah memiliki sertifikat halal, bakso Moro Seneng merupakan salah satu produk bakso yang sudah tersedia dalam kemasan *frozen*, sehingga dapat memudahkan konsumen yang ingin mengkonsumsinya kapan saja, hal inilah yang membuatnya berbeda dengan bakso lain yang ada di daerah Kecamatan Ambulu.

Berdasarkan hasil observasi sementara, proses produksi bakso yang ada pada Bakso Moro Seneng dilakukan secara manual. Dimana bahan baku bakso baik berupa ayam maupun daging sapi didapat dari penyedia daging dipasar dan tukang jagal, proses produksi sampai packaging dilakukan secara manual tanpa menggunakan mesin sama sekali (menggunakan tenaga karyawan), dan proses distribusi bakso terdapat beberapa macam, seperti dijual secara langsung kepada konsumen dan dititipkan pada toko-toko frozen food.⁹

Jika dibandingkan dengan usaha bakso lainnya di daerah Ambulu seperti Bakso Ganol di Desa Sumberejo dan Bakso Mbak Tik di Desa Sabrang, Bakso Moro Seneng menjadi salah satu yang konsisten dalam menjaga kehalalan produk yang mereka hasilkan.¹⁰ Konsistensi dalam menjaga kehalalan ini menjadi keunggulan kompetitif, terutama dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya produk halal.

Sertifikasi halal sendiri merupakan suatu uji sistematis yang digunakan untuk mengetahui apakah barang yang diproduksi oleh suatu perusahaan telah memenuhi standar halal, dan adapun hasil yang didapat

⁹ Observasi di Bakso Moro Seneng Desa Sabrang, Pada 25 November 2024.

¹⁰ Observasi di Bakso Ganol Desa Sumberejo dan Bakso Mbak Tik Desa Sabrang, 19 September 2024.

dari pengujian ini berupa diterbitkannya sertifikat halal bagi produk yang telah benar-benar memenuhi syarat dan ketentuan sebagai produk halal. Sertifikasi halal dilakukan oleh lembaga yang mempunyai wewenang untuk melakukannya yaitu LPPOM MUI ataupun BPJPH.¹¹ Selain hal tersebut, sertifikasi halal juga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dibuat, karena mayoritas masyarakat Indonesia adalah seorang muslim. berdasarkan data Direktorat Jendral Kependudukan dan Pencatatan Sipil (Ditjen Dukcapil) Kementerian Dalam Negeri (Kemendagri) Indonesia tahun 2024 yang menunjukkan bahwa sekitar 87,08% dari keseluruhan populasi penduduk negara Indonesia yang berjumlah 282,4 juta jiwa atau sebanyak 245,9 juta penduduk Indonesia beragama Islam.¹² Dan apabila diproyeksikan ke populasi muslim didunia pada tahun 2030 nanti yang diperkirakan mencapai 2,2 miliar jiwa atau 23% populasi di dunia, penduduk muslim Indonesia menyumbang sebanyak 13,1% dari keseluruhan jumlah tersebut.¹³ Dalam Laporan *State of The Global Islamis Report* Indonesia juga masuk nominasi top 15 indikator ekonomi Islam global.¹⁴ Maka dari

¹¹ Mahpudin dan Elly Nurlia, "Upscaling Wirausaha Perempuan Desa Penjual ' Bakso Ikan Khas Malingping ' Melalui Pendampingan Sertifikasi Produk Halal," *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 9, no. 3 (2024): 839, <https://doi.org/10.30653/jppm.v9i3.968> <http://jurnal.unmabanten.ac.id/index.php/jppm>.

¹² Nabilah Muhammad, "Mayoritas Penduduk Indonesia Beragama Islam pada Semester I 2024," Katadata.co.id, 2024, <https://databoks.katadata.co.id/demografi/statistik/66b45dd8e5dd0/mayoritas-penduduk-indonesia-beragama-islam-pada-semester-i-2024>.

¹³ Mastuki, "Menjadi Muslim, Menjadi Indonesia (Kilas Balik Indonesia Menjadi Bangsa Muslim Terbesar)," Kementerian Agama Republik Indonesia, 2024, <https://kemenag.go.id/opini/menjadi-muslim-menjadi-indonesia-kilas-balik-indonesia-menjadi-bangsa-muslim-terbesar>.

¹⁴ "State of the Global Islamic Economy Report Driving The Islamic Economy Revolution 4.0," 2020.

itu makanan yang sudah memiliki sertifikasi halal memiliki nilai plus dimata konsumen, tidak hanya konsumen muslim tapi bahkan konsumen non muslim sekalipun.

Agama Islam sendiri telah menetapkan batasan-batasan tertentu bagi konsumen dan produsen dalam menjalankan aktivitas ekonomi, yang mencakup kegiatan konsumsi, produksi, dan distribusi. Dalam pandangan Islam, manusia bukanlah *homo economicus* yang semata-mata mengejar keuntungan ekonomi, melainkan juga *homo islamicus*, yang berarti setiap kegiatan, termasuk kegiatan ekonomi, harus selalu selaras dengan nilai-nilai Islam. Setiap kegiatan dalam kehidupan manusia harus didasarkan pada nilai-nilai Islam, termasuk kegiatan konsumsi dan produksi yang rutin dilakukan dalam konteks ekonomi. Manusia membutuhkan makanan dan minuman untuk menjalankan perannya sebagai "*khalifatullah fil'ardh*", sehingga makan dan minum menjadi kebutuhan utama dalam Islam. Dalam kerangka maqashid syari'ah, kebutuhan ini termasuk dalam kategori kebutuhan dharuriyat, atau kebutuhan primer, untuk menjaga kelangsungan hidup (*lilhifdzi an nafs*).¹⁵

Dalam Islam mengajarkan bahwa nutrisi yang baik dapat diperoleh dari makanan dan minuman yang "*halalan thoyyiban*." Konsep halal ini merupakan prinsip dasar yang wajib dipatuhi oleh setiap muslim, yang berarti bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi harus berasal dari

¹⁵ Nikmatul Masruroh dan Attori Alfi Shahrin, "Kontestasi Agama, Pasar, dan Negara dalam Membangkitkan Daya Saing Ekonomi Umat melalui Sertifikasi Halal," *Proceedings of Annual Conference for Muslim Scholars* 6, no. 1 (2022): 834, <https://doi.org/10.36835/ancoms.v6i1.430>.

bahan-bahan yang dihalalkan oleh Islam, serta diproses dan diperoleh sesuai dengan ketentuan agama. Dalam memilih produk seperti makanan, minuman, kosmetik, dan lainnya, aspek halal sangat penting. Karena itu, orang Islam percaya bahwa halal merupakan bagian dari sistem kepercayaan dan moralitas dan penting dalam aktifitas sehari-hari. Respon umat Islam yang positif terhadap kehadiran produk halal saat memilih produk untuk dibeli. Produk halal harus diakui oleh pelanggan sebagai tanda kebersihan, keamanan, dan kualitas tinggi.¹⁶ Pernyataan dari Wibowo dan Galistiani dan Garside, juga menekankan bahwa produk yang aman dan berlabel halal dapat meningkatkan kepercayaan dan keinginan pelanggan untuk membeli barang.¹⁷

Selain halal, syarat "*thoyyiban*" juga menjadi keharusan dalam mengonsumsi makanan dan minuman bagi seorang Muslim. "*Thoyyiban*" berarti bahwa makanan dan minuman tersebut harus bergizi, menyehatkan, dan tidak menimbulkan dampak negatif bagi konsumen.¹⁸ Konsep "*halalan thoyyiban*" telah dijelaskan dalam Firman Allah surah Al-Baqarah ayat 168 yang artinya:

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

¹⁶ Siti Indah Purwaning Yuwana dan Hikmatul Hasanah, "Literasi Produk Bersertifikasi Halal Dalam Rangka Meningkatkan Penjualan Pada UMKM", *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani*, Vol.1, No.02, (2021): 105.

¹⁷ Marissa Grace Haque, Babun Suharto, Erma Fatmawati, Denok Sunarsi, dan Santi Rimadias, "Manajemen Pendampingan Literasi Halal UMKM dan Pedagang Kaki Lima di Jember, Jawa Timur, *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, Vol.2, No.2, (2024) : 59, <https://jurnal.astinamandiri.com/index.php/JIPM>

¹⁸ Masruroh dan Shahrin, 835.

Artinya: *Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata* (QS. Al-Baqarah [2]:168)

Selain itu, pemerintah Indonesia juga telah menetapkan UU No.33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal.¹⁹ Mengingat betapa pentingnya makanan halal dan baik yang sesuai dengan aturan dan ketentuan Islam, serta kehalalannya harus dijaga secara mutlak. Hal ini menjadi penegas tentang bagaimana pentingnya konsep rantai pasok halal (*halal supply chain*) untuk dapat menjamin kehalalan suatu produk makanan. *Halal supply chain* menjadi kunci dalam menerapkan prinsip-prinsip halal ini, mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga penyajian, sehingga menghasilkan produk yang halal, khususnya pada industri pengolahan makanan.²⁰

Menurut pendapat Heizer & Render rantai pasok atau *supply chain* mendeskripsikan secara keseluruhan kegiatan rantai pasokan, yang dimulai dari pengadaan bahan baku hingga produk sampai kepada konsumen. Maka dari itu, sebuah manajemen rantai pasok meliputi pemasok, perusahaan manufaktur dan/atau penyedia jasa, dan perusahaan distributor, grosir, dan/atau pengecer yang mengantarkan produk dan/jasa ke konsumen akhir. Rantai pasok atau *supply chain* terdiri dari semua pihak yang terlibat, baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam memenuhi permintaan pelanggan, dimana artinya rantai pasok tidak hanya

¹⁹ “Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.”

²⁰ Made Irma Dwiputranti, “Pengembangan Model Bisnis Halal Logistik Transportasi Berbasis Business Model Canvas (BMC),” *Competitive: Jurnal Politik Pos Indonesia* 15, no. 2 (2020): 116, <https://doi.org/10.36618/competitive.v15i2.917>.

mencakup pabrik dan pemasok, akan tetapi juga pengangkut, gudang, pengecer, dan bahkan pelanggan itu sendiri. Selanjutnya, jika dihubungkan dengan konsep halal dalam agama Islam, maka rantai pasok halal atau *halal supply chain* merupakan proses pengelolaan pengadaan, pengolahan, penyimpanan dan penanganan bahan, persediaan, barang setengah jadi, makanan dan non-makanan yang sesuai dengan konsep halal dalam Islam.²¹

Selain itu, *trend* halal tidak hanya terjadi pada sektor makanan dan minuman saja, namun juga beberapa sektor, antara lain: keuangan, travel, fashion, kosmetik dan obat-obatan, media dan hiburan, serta sektor lain seperti healthcare dan pendidikan. Dimana pernyataan tersebut telah diuraikan di dalam *State of Global Islamic Economy Report* periode 2020–2021.²² Bahkan *trend halal lifestyle*, yang selaras dengan nilai-nilai Islam, kini meluas ke berbagai negara, termasuk di negara-negara dengan populasi muslim minoritas seperti Rusia dan negara-negara Eropa. Negara-negara minoritas muslim tersohor seperti Rusia dan negara Eropa lainnya sangat menghargai serta mendukung setiap makanan yang sudah tersertifikasi halal, karena mereka menganggap bahwa makanan yang sudah terverifikasi halal menjadi tanda tingginya kualitas produk dan

²¹ Fauzan Aziz, Retno Setyorini, dan Yulia Nur Hasanah, “Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung,” *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 7, no. 1 (2021): 294, <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1936>.

²² SGIE, “State of the Global Islamic Economy Report 2020/21: Thriving In Uncertainty,” *DinarStandard*, vol. 1, 2020.

memenuhi standard internasional.²³ Selain itu, sebuah produk yang telah tersertifikasi halal akan mengurangi keraguan konsumen terhadap kehalalan produk yang dibelinya.²⁴ Dengan adanya fenomena tersebut, para pelaku usaha pangan khususnya yang bergerak di bidang industri pangan hendaknya lebih fokus untuk memastikan bahwa setiap produk pangan yang dihasilkan dapat terjamin kehalalannya.

Berawal dari latar belakang tersebut, maka peneliti berinisiatif untuk meneliti lebih dalam terkait *halal supply chain* yang ada pada bakso Moro Seneng di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember, sehingga peneliti mengangkatnya ke dalam proposal dengan judul “*Halal Supply Chain Bakso Moro Seneng Di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember*”.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka masalah yang dapat dirumuskan adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan prinsip halal dalam tahap input pada usaha Bakso Moro Seneng dalam upaya menjaga *halal supply chain*?
2. Bagaimana penerapan prinsip halal dalam tahap proses di usaha bakso Moro Seneng dalam upaya menjaga *halal supply chain*?

²³ Syeda Hameeda Batool Gillani, Farrukh Ijaz, dan Muhammad Mahmood Shah Khan, “Role of Islamic Financial Institutions in Promotion of Pakistan Halal Food Industry,” *Syeda Hameeda Batool., & Ijaz, Farrukh* 3, no. 1 (2016): 35, <https://www.researchgate.net/publication/305993418>.

²⁴ Ahlam Musaidah, Ahmadiono, dan Siti Masrohatin, “The influence of halal label, price, and brand image on cosmetic product purchase decisions among female students at FEBI UIN KHAS Jember”, *Journal of Islamic Economics Lariba*, Vol. 10, No. 1, (2024) :348, <https://doi.org/10.20885/jielariba.vol10.iss1.art19>

3. Bagaimana penerapan prinsip halal pada tahap output di usaha bakso Moro Seneng dalam upaya menjaga *halal supply chain*?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mendeskripsikan bagaimana penerapan prinsip halal pada tahap input dalam rantai pasok bakso Moro Seneng, khususnya terkait pengadaan bahan baku yang sesuai standar halal dalam upaya menjaga *halal supply chain*.
2. Untuk mendeskripsikan bagaimana proses produksi di bakso Moro Seneng menerapkan prinsip halal dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari pengolahan hingga penyajian, sebagai bagian dari tahap proses dalam upaya menjaga *halal supply chain*.
3. Untuk mendeskripsikan bagaimana hasil akhir dari proses rantai pasok halal (output) diterapkan, termasuk sistem distribusi hingga penyampaian produk kepada konsumen, dalam upaya menjaga *halal supply chain*.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan serta wawasan yang lebih luas terkait *halal supply chain* pada Bakso Moro Seneng yang ada didusun Krangkengan Desa Sabrang Kecamatan Ambulu. Dan dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian yang serupa, sehingga

dapat menciptakan penelitian penelitian yang lebih mendalam terkait *halal supply chain*.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Dengan adanya penelitian yang dilakukan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman peneliti terkait *halal supply chain* dan juga tentang metode penulisan dan penelitian yang lebih baik lagi kedepannya.

b. Bagi Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan bagi pihak Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember serta menambah pengetahuan tentang *halal supply chain* pada Bakso Moro Seneng yang ada di Desa Sabrang Kecamatan

Ambulu Kabupaten Jember.

c. Bagi Masyarakat

Temuan penelitian ini diharapkan meningkatkan kesadaran masyarakat, khususnya di kalangan produsen dan konsumen pangan. Dimana hal ini akan mendorong masyarakat untuk lebih selektif dalam memilih produk yang halal dari awal hingga akhir.

E. Definisi Istilah

1. *Halal Supply Chain*

Halal supply chain merupakan suatu proses pengadaan, pengelolaan, penyimpanan, dan penanganan barang setengah jadi, baik berupa makanan dan non-makanan yang didasarkan pada prinsip-prinsip syariah. Berdasarkan pengertian tersebut maka *halal supply chain* merupakan kegiatan pengelolaan dan pendistribusian barang yang selaras dengan konsep halal dalam Islam.²⁵ *Supply chain* tidak hanya mencakup produsen dan pemasok, tetapi juga pengangkut, gudang, pengecer, dan bahkan pelanggan itu sendiri.²⁶

Maka, berdasarkan definisi tersebut maksud dari judul “*HALAL SUPPLY CHAIN BAKSO MORO SENENG DI DESA SABRANG KECATAMAN AMBULU KABUPATEN JEMBER*” adalah merujuk pada rantai pasok atau *supply chain* yang berbasis prinsip halal pada Bakso Moro Seneng, yang berada di Desa Sabrang, Kecamatan Ambulu, Kabupaten Jember. Dimana rantai pasok halal ini mencakup seluruh proses produksi, mulai dari pengadaan bahan baku, pengolahan, hingga distribusi bakso dengan mematuhi standar halal. Adapun tujuannya adalah untuk memastikan bahwa produk bakso yang dihasilkan tidak hanya memiliki kualitas yang baik, tetapi juga bebas dari bahan atau prosedur yang tidak halal.

²⁵ Fauzan Aziz, Setyorini, dan Hasanah, “Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung”, *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 7, no. 1 (2021): 294, <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1936>.

²⁶ Sunil Chopra, Peter Meindl, dan Dharam Vir Kalra, *Supply Chain Management Strategy, Planning, and Operations*, Pearson India Education Services Pvt. Ltd (Pearson India Education Services Pvt. Ltd, 2016), 1.

F. Sistematika Pembahasan

Peneliti akan memberikan gambaran alur penulisan pada bagian ini agar apa yang dibahas sesuai dengan napa yang telah ditentukan.

Bab I berisi konteks penelitian, fokus penelitian, tujuan penelitian, dan manfaat penelitian ini yang tercakup didalam pendahuluan, dan dilengkapi dengan kata kunci serta kerangka pembahasan.

Bab II berisi tinjauan literatur yang mencakup studi teoritis dan sejarah penelitian yang berhubungan dengan penelitian yang direncanakan. Guna menjamin keaslian peneliti, pada bab ini mengumpulkan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya serta landasan teori untuk memandu pencarian yang lebih kompleks.

Bab III berisikan teknik pengumpulan informasi, adapun yang dibahas pada bagian ini adalah pendekatan dan jenis penelitian, lokasi penelitian, subjek penelitian, tata cara pengumpulan informasi, legitimasi informasi dan tahapan penelitian.

Bab IV berisi deskripsi penelitian, analisis data, penyajian dan temuan penelitian. Uraian topik yang didapat dari pemaparan serta analisis data merupakan hasil dari temuan penelitian.

Bab V berisikan rangkuman dari hasil penelitian ini dan saran yang diberikan oleh peneliti dimasukkan dalam pemenuhan kelengkapan data dalam skripsi.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Pustaka

1. Penelitian Terdahulu

Pada bagian penelitian terdahulu ini peneliti mencantumkan berbagai hasil dari penelitian-penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan penelitian yang akan dilakukan, lalu membuat ringkasannya baik dari penelitian yang sudah terpublikasi maupun penelitian yang belum terpublikasi seperti tesis, skripsi, disertasi, maupun artikel yang dimuat dalam jurnal ilmiah.

Berdasarkan tinjauan terhadap hasil penelitian yang telah dilakukan terdahulu, terdapat beberapa hasil penelitian yang dianggap relevan dengan penelitian yang akan dilakukan, yaitu:

a. Penelitian sebelumnya yang telah dilakukan oleh Bernadheta

Vivi Kristiani dkk (2020), dengan judul "*Halal Supply Chain*

Management Dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal

UMKM" menemukan bahwa terdapat beberapa faktor penting

dalam mengoptimalkan penerapan sertifikasi halal di UMKM.

Faktor-faktor tersebut meliputi komitmen manajemen puncak

dalam kebijakan halal, kontinuitas pemenuhan bahan baku,

membangun hubungan kerja dengan pemasok, pelatihan

karyawan, penerapan SOP yang baik, pencatatan keuangan

yang transparan, serta membangun struktur jaringan yang solid bagi semua pihak yang terlibat.²⁷

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan adalah sama-sama menggunakan pendekatan kualitatif dan pembahasannya mengenai *halal supply chain*. Namun, perbedaan utama terletak pada fokus penelitiannya, dimana penelitian Bernadhetta berfokus pada optimalisasi penerapan sertifikasi halal di UMKM, sementara penelitian yang dilakukan berfokus pada *halal supply chain* pada Bakso Moro Seneng di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu.

- b. Penelitian terdahulu oleh Aisya Isnaeni (2020) dengan judul “Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta), hasil penelitiannya menunjukkan bahwa kegiatan manajemen rantai pasok halal yang diterapkan pada restoran Taman Pringsewu telah sesuai dengan prinsip-prinsip *halal supply chain management* yang dikemukakan oleh peneliti terdahulu. Restoran ini berhasil menjalankan proses rantai pasok halal dengan baik dan sesuai syariah Islam.²⁸

²⁷ Bernadhetta Vivi Kristiana, Anita Indrasari, dan Idha Giyanti, “Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM,” *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri* 19, no. 2 (2020): 113, <https://doi.org/10.20961/performa.19.2.46379>.

²⁸ Aisya Isnaeni, “Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta),” (*Skripsi, Universitas Islam Indonesia*, 2020).

Persamaan antara penelitian Aisyah dengan penelitian ini terletak pada metode yang digunakan yaitu sama-sama menggunakan metode kualitatif dan juga keduanya sama-sama membahas mengenai penerapan *halal supply chain*, dan perbedaan antara penelitian Aisyah dan penelitian ini terdapat pada objek penelitian. Dimana objek pada penelitian Aisyah adalah restoran dengan skala usaha besar karena menyediakan berbagai macam makanan yaitu restoran pringsewu, sedangkan objek pada penelitian ini adalah Bakso Moro Seneng, yaitu bakso rumahan yang hanya berfokus pada satu jenis makanan saja.

- c. Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Paisal (2022) dengan judul “Analisis Penerapan *Halal Supply Chain Management* dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen (Studi UMKM

Paguntaka Food)”, dimana hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa UMKM Paguntaka Food telah menerapkan manajemen rantai pasok halal yang memastikan kehalalan produk. Proses didalamnya mencakup pengadaan bahan baku, produksi, dan distribusi hingga ke konsumen akhir. Selama penerapan *halal supply chain* UMKM Paguntaka Food, tidak terdapat transaksi yang mengandung riba, dan bahan yang

digunakan dipastikan memiliki sertifikasi halal, serta peralatan yang digunakan bersih dan tidak terkontaminasi bahan haram.²⁹

Persamaan penelitian Paisal dengan penelitian ini adalah keduanya menggunakan metode kualitatif dan membahas *halal supply chain*. Namun, perbedaannya adalah penelitian Paisal berfokus pada peningkatan kepercayaan konsumen, sedangkan penelitian ini berfokus pada bagaimana upaya mempertahankan *halal supply chain* pada Bakso Moro Seneng Desa Sabrang Kecamatan Ambulu.

- d. Penelitian yang dilakukan oleh Satria Sakti Ganda Guna (2023) dengan judul “Analisis *Halal Supply Chain* Management pada usaha Kuliner Ayam Bakar Taliwang di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania Cakranegara Kota Mataram”, menunjukkan hasil bahwa penerapan *halal supply chain management* di rumah makan dan lesehan Taliwang Kania telah sesuai dengan syariat islam. Proses pengadaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi produk dilakukan dengan cara yang menjamin kehalalan produk hingga sampai ke tangan konsumen. Hal ini juga mencakup jaminan kebersihan dalam setiap tahap rantai pasok yang memberikan

²⁹ Paisal, “Analisis Penerapan Halal Supply Chain Management Dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen” (*Skripsi, Universitas Borneo Tarakan*, 2022).

rasa aman bagi konsumen yang mengonsumsi produk makanan dari Rumah Makan Taliwang Kania.³⁰

Persamaan penelitian terletak pada fokus penelitian yang membahas penerapan *halal supply chain* dalam usaha kuliner serta mengevaluasi seluruh proses rantai pasok dari pengadaan bahan baku hingga produk akhir. Dan metode yang digunakan yaitu metode kualitatif. Sedangkan perbedaan penelitian terletak pada objek penelitian, dimana penelitian ini adalah usaha kuliner ayam taliwang di Kota Mataram, sedangkan objek penelitian yang akan dilakukan adalah usaha kuliner Bakso Moro Seneng yang berada di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu.

e. Penelitian terdahulu oleh Dina Ayu Safitrih (2023) dengan judul “Analisis *Halal Supply Chain* Pada Produk Kopi Bulan

Madu di Bondowoso”, terdapat dua temuan dalam penelitian tersebut dimana, Kopi Bulan Madu di Bondowoso menggunakan proses sertifikasi halal reguler. Proses ini dipilih karena kemudahannya dalam tahap-tahap pelaksanaan, dan produk kopi Bulan Madu memenuhi tiga kriteria halal utama yaitu, halal zatnya, halal cara memperolehnya, dan halal cara pengolahannya. Selain itu, faktor penentu rantai pasok halal

³⁰ Satria Sakti Ganda Guna, “Analisis Halal Supply Chain Management Pada Usaha Kuliner Ayam Bakar Taliwang Di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania Cakranegara Kota Mataram” (*Skripsi, Universitas Islam Negeri Mataram*, 2023).

dalam produk ini meliputi bahan baku, proses produksi, pengemasan, transportasi, dan distribusi.³¹

Persamaan penelitian yang dilakukan Dina dengan penelitian ini adalah kedua penelitian sama-sama berfokus pada *halal supply chain*, yaitu bagaimana memastikan setiap tahapan rantai pasok mulai dari bahan baku hingga produk akhir tetap memenuhi standar halal sesuai syariat Islam, dan juga metode yang digunakan yaitu metode kualitatif. Sedangkan perbedaannya terletak pada titik kritis kehalalan produk yang diteliti, pada penelitian Dina titik kritis produk terletak pada proses produksi, pengemasan, dan distribusinya, sedangkan titik kritis kehalalan produk pada penelitian ini lebih fokus kepada bagaimana cara penyembelihan hewan (untuk mendapatkan daging yang halal), bahan-bahan campuran dalam pembuatan bakso, serta penggunaan alat dan proses produksi yang harus dijaga dari campuran bahan non-halal.

- f. Penelitian oleh Indah Cahya Sagala dkk (2023) dengan judul “Analisis *Halal Supply Chain Management* Produk Kosmetik Halal Terhadap Kepuasan Generasi Milenial di Kabupaten Deli Serdang” hasil penelitian ini menunjukkan bahwa *halal supply chain management* berpengaruh positif dan signifikan terhadap kepuasan konsumen generasi milenial di Kabupaten Deli

³¹ Dina Ayu Safitrih, “Analisis Halal Supply Chain Pada Produk Kopi Bulan Madu Di Bondowoso (*Skripsi, UIN KHAS Jember*, 2022).

Serdang. Hasil analisis regresi menunjukkan bahwa pengaruh *halal supply chain management* terhadap kepuasan konsumen adalah sebesar 57,4%, sementara 42,6% dipengaruhi oleh variabel lain di luar penelitian ini.³²

Persamaan penelitian ini terletak pada pembahasannya yang sama sama membahas mengenai penerapan *halal supply chain management*, sedangkan perbedaan penelitian terletak pada metode, objek dan fokus penelitian. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif asosiatif dan fokus penelitiannya adalah untuk menganalisis pengaruh *halal supply chain* terhadap kepuasan konsumen generasi milenial yang menggunakan produk kosmetik halal di Kabupaten Deli Serdang.

g. Penelitian yang dilakukan oleh Diny Durratul Ummah (2021)

dengan judul “Application of Halal Food Supply Chain in Coffee Processing Industry in Bedhag Kopi Roastery Jember”, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Bedhag Kopi telah mendapatkan sertifikasi halal dari MUI dan telah menerapkan rantai pasok halal dari hulu hingga hilir. Hal tersebut menjadi

³² Indah Cahya Sagala, Fauziah Rahman, dan Sucitra Dewi, “Analisis Halal Supply Chain Management Produk Kosmetik Halal Terhadap Tingkat Kepuasan Generasi Milenial di Kabupaten Deli Serdang,” *Journal of Education, Humaniora and Social Sciences (JEHSS)* 6, no. 2 (2023): 657, <https://doi.org/10.34007/jehss.v6i2.1926>.

dasar bagi konsumen merasa aman dalam mengonsumsi kopi bubuk dari produksi Bedhag Kopi Jember.³³

Persamaan penelitian ini terletak pada pembahasannya yang sama sama membahas mengenai penerapan *halal supply chain* dan metode yang digunakan dalam penelitian yaitu kualitatif, sedangkan perbedaan penelitian terletak pada objek penelitian. Dimana penelitian Diny dilakukan di Kopi Bedhang Jember, sedangkan objek penelitian ini adalah Bakso Moro Seneng yang berada di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu.

- h. Penelitian oleh Fikri Firdaus (2023), dengan judul “Analisis *Halal Supply Chain* Serta Pengaruhnya Terhadap Performance UMKM”, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa faktor keberhasilan *Halal Supply Chain* berpengaruh positif terhadap pengimplementasian *halal supply chain*, pengetahuan mengenai praktik halal berpengaruh positif terhadap pengimplementasian *halal supply chain*, dan penerapan *halal supply chain* berpengaruh positif terhadap performance UMKM makanan. Hal ini menunjukkan bahwa pengimplementasian *halal supply chain* berhasil jika pelaku usaha makanan

³³ Diny Duratul Ummah, “Penerapan Rantai Suplai Makanan Halal Pada Industri Pengolahan Kopi di Bedhag Kopi Roastery Jember,” *ILTIZAMAT: Journal of Economic Sharia Law and Business Studies* 1, no. 1 (2021): 45, <https://doi.org/10.55120/ijeslabs.v1i1.475>.

memperhatikan setiap faktor keberhasilan *halal supply chain* dan pengetahuan tentang praktik halal dengan baik.³⁴

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan adalah kedua penelitian sama-sama membahas tentang penerapan *halal supply chain* dalam konteks usaha makanan, yang menunjukkan pentingnya aspek halal dalam industri makanan. Namun, perbedaan utama terletak pada metode yang digunakan dan variabel yang diteliti dimana penelitian ini menganalisis faktor keberhasilan *halal supply chain*, pengetahuan tentang praktik halal, penerapan *halal supply chain*, dan performa UMKM makanan. Sementara itu, penelitian yang akan dilakukan lebih terfokus pada aspek tertentu dari *halal supply chain* yang relevan dengan produk bakso tersebut, seperti bahan baku dan proses produksi spesifik untuk bakso.

- i. Penelitian oleh Putri Sinta Arum (2023), dengan judul “Analisis Implementasi *Halal Supply Chain Management* Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Tahu Tempe Di Desa Genduang Pelalawan”, hasil penelitiannya menunjukkan bahwa penerapan *halal supply chain management* pada UMKM tahu

³⁴ Fikri Firdaus dan Wiji Safitri, “Analisis Halal Supply Chain Serta Pengaruhnya Terhadap Performance UMKM Makanan di Kabupaten Bekasi,” *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi)* 9, no. 4 (2023): 1101, <https://doi.org/10.35870/jemsi.v9i4.1239>.

tempe di Desa Genduang- Pelalawang masih belum sesuai dengan kriteria prinsip *halal supply chain management*.³⁵

Persamaan penelitian putri dengan penelitian yang dilakukan adalah kedua penelitian sama-sama membahas dan bertujuan untuk mengetahui penerapan *halal supply chain* pada usaha makanan dari hulu sampai hilir. Namun, perbedaan utama terletak pada metode yang digunakan dan objek penelitian, dimana penelitian Putri menggunakan metode campuran sedangkan penelitian yang akan dilakukan menggunakan metode kualitatif. Penelitian Putri dilakukan pada UMKM tahu tempe di Desa Genduang sedangkan penelitian yang akan dilakukan objeknya adalah usaha bakso yang berada di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu.

- j. Penelitian yang dilakukan oleh Moh. Chotib dkk (2023) , dengan judul “*Halal Supply Chain Strategy for Etawa Goat Milk to Increase*”, hasil penelitian menunjukkan bahwa menjaga kehalalan dalam *supply chain* produk, seperti susu kambing Etawa, berhubungan erat dengan menjaga kebersihan. Proses produksi yang bersih dan tempat penjualan yang terjaga kebersihannya dapat meningkatkan volume penjualan, karena

³⁵ Putri Sinta Arum, “Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Tahu Tempe Di Desa Genduang-Pelalawan” (*Skripsi, Universitas Medan Area*, 2023).

pelanggan lebih menyukai produk dan layanan yang bersih
Sales Volume in Senduro Lumajang Village.³⁶

Persamaan antara penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah, kedua penelitian sama sama menekankan pentingnya menjaga kehalalan dalam rantai pasokan produk makanan, baik itu susu kambing etawa maupun bakso. Keduanya menggunakan pendekatan kualitatif untuk memahami fenomena sosial dalam konteks nyata. Sedangkan perbedaan kedua penelitian adalah penelitian tentang susu kambing dilakukan di Senduro, Lumajang, sedangkan penelitian yang akan dilakukan berada pada usaha bakso yang berada di Desa Sabrang Ambulu.

Tabel 1.1

Mapping Persamaan dan Perbedaan

No	Judul	Nama	Persamaan	Perbedaan
1.	Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM	Bernadhetta Yivi Kristiana, Anita Indrasari, dan Ida Giyanti (2020)	a. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode kualitatif b. Fokus keduanya yang mengkaji penerapan manajemen rantai pasok halal (halal supply chain management)	Konteks Produk: Penelitian Bernadhetta dkk bersifat umum dan membahas UMKM halal secara keseluruhan, sedangkan penelitian pada Bakso Moro Seneng lebih spesifik pada produk bakso dan

³⁶ Lailatul Hikmah, Moch Chotib, dan Misbahul Munir, "Halal Supply Chain Strategy for Etawa Goat Milk to Increase Sales Volume in Senduro Lumajang Village," *Jurnal Syntax Admiration* 4, no. 10 (2023): 1, <https://doi.org/10.46799/jsa.v4i10.745>.

				bagaimana manajemen rantai pasok halal diterapkan dalam konteks tersebut
2.	Implementasi <i>Halal Supply Chain Management</i> Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)	Aisyah Isnaeni (2020)	a. Metode yang digunakan yaitu sama-sama menggunakan metode kualitatif b. Pembahasan keduanya yang sama-sama membahas penerapan <i>Halal Supply Chain</i>	Objek penelitian, dimana objek pada penelitian Aisyah adalah restoran dengan skala usaha besar karena menyediakan berbagai macam makanan yaitu restoran pringsewu, sedangkan objek pada penelitian ini adalah bakso moro seneng, yaitu bakso rumahan yang hanya berfokus pada satu jenis makanan saja
3.	Analisis Penerapan <i>Halal Supply Chain Management</i> dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen (Studi UMKM Paguntaka Food)	Paisal (2022)	Metode Penelitian yang digunakan yaitu metode kualitatif	Fokus penelitian, penelitian Faisal berfokus pada analisis penerapan <i>Halal Supply Chain</i> untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan untuk meningkatkan penjualan, sedangkan penelitian ini berfokus pada analisis bagaimana upaya bakso moro seneng dalam mempertahankan kehalalan rantai pasoknya.

4.	“Analisis <i>Halal Supply Chain</i> Management pada usaha Kuliner Ayam Bakar Taliwang di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania Cakranegara Kota Mataram”	Satria Sakti Ganda Guna (2023)	a. metode yang digunakan yaitu metode kualitatif b. fokus penelitian yang membahas penerapan <i>Halal Supply Chain Management</i> dalam usaha kuliner	objek penelitian, dimana penelitian ini adalah usaha kuliner ayam taliwang di Kota Mataram, sedangkan objek penelitian yang akan dilakukan adalah usaha kuliner bakso moro seneng yang beada didesa Sabrang Kecamatan Ambulu.
5.	“Analisis <i>Halal Supply Chain</i> Pada Produk Kopi Bulan Madu di Bondowoso”	Dina Ayu Safitrih (2023)	kedua penelitian sama-sama berfokus pada <i>halal supply chain management</i> , yaitu bagaimana memastikan setiap tahapan rantai pasok mulai dari bahan baku hingga produk akhir tetap memenuhi standar halal sesuai syariat Islam, dan juga metode yang digunakan yaitu metode kualitatif	perbedaannya terletak pada titik kritis kehalalan produk yang diteliti, pada penelitian Dina titik kritis produk terletak pada proses produksi, pengemasan, dan distribusinya, sedangkan titik kritis kehalalan produk pada penelitian ini lebih fokus kepada bagaimana cara penyembelihan hewan (untuk mendapatkan daging yang halal), bahan-bahan campuran dalam pembuatan bakso, serta penggunaan alat dan proses produksi yang harus dijaga dari campuran bahan non-halal.

6.	Analisis Halal Supply Chain Management Produk Kosmetik Halal Terhadap Kepuasan Generasi Milenial di Kabupaten Deli Serdang	Indah Cahya Sagala, Fauziah Rahman & Sucitra Dewi	pembahasannya yang sama sama membahas mengenai penerapan <i>halal supply chain management</i>	Metode yang digunakan dalam penelitian indah adalah kuantitatif asosiatif, dan fokus penelitiannya adalah untuk menganalisis pengaruh <i>halal supply chain management</i> terhadap kepuasan konsumen generasi milenial yang menggunakan produk kosmetik halal di Kabupaten Deli Serdang.
7.	Application of Halal Food Supply Chain in Coffee Processing Industry in Bedhag Kopi Roastery Jember	Diny Durratul Ummah (2021)	pembahasan yang sama sama membahas mengenai penerapan <i>halal supply chain management</i> dan metode penelitian yaitu kualitatif	Objek penelitian. Dimana penelitian Diny dilakukan di kopi Bedhang Jember, sedangkan objek penelitian ini adalah Bakso Moro Seneng yang berada di Ambulu.
8.	Analisis Halal Supply Chain Serta Pengaruhnya Terhadap Performance UMKM	Fikri Firdaus (2023)	sama-sama membahas tentang penerapan <i>halal supply chain</i> dalam konteks usaha makanan, yang menunjukkan pentingnya aspek halal dalam industri makanan.	a. metode yang digunakan b. variabel yang diteliti dimana penelitian ini menganalisis faktor keberhasilan <i>halal supply chain</i> , pengetahuan tentang praktik halal, penerapan <i>halal supply chain</i> , dan performa UMKM makanan.

				Sementara itu, penelitian yang akan dilakukan lebih terfokus pada aspek tertentu dari <i>halal supply chain</i> yang relevan dengan produk bakso tersebut, seperti bahan baku dan proses produksi spesifik untuk bakso.
9.	Analisis Implementasi <i>Halal Supply Chain Management</i> Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Tahu Tempe Di Desa Genduang Pelalawan	Putri Sinta Arum (2023)	sama-sama membahas dan bertujuan untuk mengetahui penerapan <i>halal supply chain</i> pada usaha makanan dari hulu sampai hilir.	metode yang digunakan dan objek penelitian
10.	Halal Supply Chain Strategy for Etawa Goat Milk to Increase Sales Volume in Senduro Lumajang Village	Lailatul Hikmah, Moch. Chotib, Misbahul Munir (2023)	sama-sama menekankan pentingnya menjaga kehalalan dalam rantai pasokan produk makanan, baik itu susu kambing etawa maupun bakso	Objek dan Lokasi Penelitian

B. Kajian Teori

1. Teori Rantai Pasok (*Supply Chain*)

Supply Chain merupakan jaringan antar perusahaan yang bekerja sama untuk menciptakan dan mengantarkan suatu produk ke tangan konsumen. Perusahaan-perusahaan tersebut meliputi supplier, pabrik, distributor, toko atau ritel serta perusahaan yang mendukung jalannya operasi, seperti perusahaan jasa dan logistic.³⁷ Pada suatu *supply chain* biasanya terdapat 3 aliran yang harus dikelola, yang pertama aliran barang dari hulu (*upstream*) ke hilir (*downstream*), kemudian aliran uang dari hulu ke hilir, dan yang terakhir aliran informasi.³⁸

Menurut Chopra dan Meindl rantai pasok (*supply chain*) merupakan “*a supply chain consists of all parties involved, directly or indirectly, in fulfilling a customer request. The supply chain includes not only the manufacturer and suppliers, but also transporters, warehouse, retailers, and even customer themselves.*”

Yang artinya “Sebuah rantai pasokan terdiri dari semua tahap yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung dalam memenuhi permintaan dari konsumen, dimana rantai pasok ini tidak hanya mencakup produsen dan pemasok, namun juga pengangkut, udang pengecer, dan konsumen itu sendiri.”³⁹ Dan lebih lanjut Chopra dan

³⁷ I Nyoman Pujawan dan Mahendrawati, “Supply Chain Management Edisi 3”, (Yogyakarta: ANDI OFFSET, 2017), 4.

³⁸ I Nyoman, Supply Chain Management Edisi 3, 5.

³⁹ Michael Hugos, *Essentials of Supply Chain Management*, Third Edit (Canada, 2011), 3.

Meindl menyatakan bahwa setiap fungsi dalam organisasi yang membantu memenuhi kebutuhan pelanggan termasuk dalam lingkup supply chain. Ini menekankan bahwa pengelolaan bahan baku, termasuk kualitasnya, adalah bagian integral dari *supply chain*..⁴⁰

Adapun tujuan supply chain menurut Chopra adalah “*The objective of every supply chain should be to maximize the overall value generated.*” Nilai tersebut disebut sebagai *supply chain surplus*, yang didefinisikan sebagai:

$$(\text{Supply Chain Surplus} = \text{Customer Value} - \text{Supply Chain Cost})$$

Di sini, kualitas bahan baku sangat berpengaruh terhadap *supply chain cost* maupun *customer value*. Jika kualitas rendah, maka nilai bagi pelanggan menurun atau biaya meningkat (misalnya karena kerusakan produk akhir), yang akhirnya mengurangi *supply chain surplus*.⁴¹

Selanjutnya, Dalam *cycle view* (siklus produksi) menurut Chopra dan Meindl, proses rantai pasok dibagi menjadi empat siklus utama, yakni *customer order cycle*, *replenishment cycle*, *manufacturing cycle*, dan *procurement cycle*. Masing-masing siklus

⁴⁰ Yeni Rohaeni dan Ahmad Hidayat Sutawidjaya, “Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia,” *J@ti Undip : Jurnal Teknik Industri* 15, no. 3 (2020): 179–80, <https://doi.org/10.14710/jati.15.3.177-188>.

⁴¹ Sunil Chopra dan Peter Meindl, *Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation*, ed. 1 (New Jersey: Pearson, 2015), hlm. 4.

terjadi di antara dua tahap yang saling berurutan dalam rantai pasok.⁴²

Salah satu siklus terpenting adalah *manufacturing cycle*, yaitu siklus antara produsen dan distributor. “*The supplier attempts to forecast customer orders and reduce the cost of receiving the order. The supplier then works to fill the order on time and improve efficiency and accuracy of the order fulfillment process*”. Pada tahap ini, produsen memiliki tanggung jawab untuk memproses pesanan secara efisien, tepat waktu, serta dengan akurasi yang tinggi. Di sisi lain, distributor berupaya mengelola biaya penerimaan dan memastikan ketersediaan produk di pasar. Kedua pihak saling berbagi informasi guna menyelaraskan kapasitas produksi dengan permintaan pasar.⁴³

Chopra dan Meindl juga menegaskan bahwa pendekatan *cycle view* berguna secara operasional karena secara eksplisit mendefinisikan peran setiap anggota dalam supply chain, sehingga sangat membantu dalam pengambilan keputusan yang bersifat operasional.

Selanjutnya, dalam *supply chain* distribusi terjadi antara setiap pasangan tahap dalam rantai pasok, termasuk dari produsen ke konsumen akhir. Chopra dan Meindl menyatakan bahwa distribusi merupakan “*key driver of the overall profitability of a*

⁴² Chopra & Meindl, 2015, hlm. 8.

⁴³ Chopra & Meindl, 2015, hlm. 9.

firm” karena berdampak langsung pada biaya supply chain dan nilai pelanggan.⁴⁴

Dalam *Chapter 4: Designing Distribution Networks and Applications to Online Sales*, Chopra menjelaskan bahwa pemilihan desain jaringan distribusi harus mempertimbangkan dua aspek utama:

1. Value provided to the customer
2. Cost of meeting customer needs

Aspek-aspek seperti waktu respons, ketersediaan produk, pengalaman pelanggan, hingga kemudahan pengembalian (*returnability*) semuanya dipengaruhi oleh struktur distribusi yang dipilih.⁴⁵

Chopra dan Meindl secara tegas menekankan bahwa pemilihan jaringan distribusi bukan hanya persoalan logistik, melainkan keputusan strategis yang memengaruhi profitabilitas dan nilai rantai pasok secara keseluruhan. Distribusi yang dirancang dengan baik mampu menciptakan surplus rantai pasok dengan cara memenuhi permintaan pelanggan secara efisien dan efektif.

Berikut merupakan beberapa teori yang menjelaskan mengenai rantai pasok atau *supply chain*:⁴⁶

1. Lambert mendefinisikan rantai pasokan sebagai keselarasan berbagai entitas dalam membawa produk ke pasar.

⁴⁴ Chopra & Meindl, 2015, hlm. 70.

⁴⁵ Chopra & Meindl, 2015, hlm. 71.

⁴⁶ Michael Hugos, *Essentials of Supply Chain Management*, Third Edit (Canada, 2011), 3.

2. Ganesha dan harison mendefinisikan rantai pasok sebagai jaringan fasilitas dan opsi distribusi yang melakukan fungsi pengadaan bahan, transformasi bahan-bahan menjadi produk jadi, dan distribusi kepada konsumen.

Dalam bentuk yang paling sederhana, rantai pasok terdiri dari Perusahaan, pemasok dan pelanggan. Rantai pasok atau *supply chain* ini menggambarkan seluruh koordinasi dari rantai supply, yang dimulai dari pengadaan bahan baku sampai kepuasan konsumen. Adapun tujuan dari rantai pasok atau *supply chain* ini adalah untuk mengintegrasikan perencanaan yang ada dalam suatu usaha, serta untuk menyeimbangkan antara permintaan dan penawaran terhadap produk. Selain itu, rantai pasok ini juga bertujuan untuk memaksimalkan keunggulan kompetitif serta manfaat bagi konsumen akhir.⁴⁷

Rantai pasokan terdiri dari berbagai organisasi yang secara hukum terpisah, namun saling berhubungan melalui tiga arus utama yaitu arus material (bahan dan produk), informasi, dan keuangan (pembayaran). Organisasi-organisasi ini bisa meliputi pemasok, produsen, hingga produk akhir, serta penyedia layanan logistik. Bahkan, konsumen akhir atau pelanggan juga merupakan bagian dari rantai ini, karena mereka adalah penerima akhir dari

⁴⁷ Rohaeni dan Sutawidjaya, *Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia*, 180.

produk atau jasa yang dihasilkan. Maka dari itu, *supply chain* berperan penting dalam berbagai industry.⁴⁸

Dalam *supply chain* juga terdapat beberapa prinsip, di antaranya adalah sebagai berikut:⁴⁹

- a. Prinsip Integrasi, prinsip ini merupakan prinsip yang menjadi satu kesatuan yang kompak dan menyadari adanya sebuah ketergantungan antara satu sama lain.
- b. Prinsip jejaring, prinsip ini berarti sebuah prinsip yang mempunyai hubungan selaras.
- c. Prinsip dari ujung ke ujung, prinsip ini merupakan prinsip pemasok dari hulu ke hilir.
- d. Prinsip saling ketergantungan merupakan sebuah prinsip yang mencapai manfaat bersaing yang diperlukan untuk bekerja sama yang saling menguntungkan
- e. Prinsip komunikasi merupakan sebuah prinsip jejaring untuk ketepatan informasi dan material.

Selain prinsip-prinsip tersebut, dalam *supply chain* juga terdapat 3 macam hal yang harus dikelola di antaranya sebagai berikut:⁵⁰

⁴⁸ Hartmut Stadler, Christoph Kilger, dan Herbert Meyr, *Supply Chain Management and Advanced Planning : Concepts, Models, Software and Case Studies* (Germany: Department Of Supply Chain Management, 2015).

⁴⁹ Guna, "Analisis Halal Supply Chain Management Pada Usaha Kuliner Ayam Bakar Taliwang Di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania Cakranegara Kota Mataram," 12.

⁵⁰ Hari Sucahyowati, "Manajemen Rantai Pasokan (Supply Chain Management)," *Gema Maritim* 13, no. 1 (2011): 21.

- 1) Aliran barang dari hulu ke hilir contohnya bahan baku yang dikirim dari supplier ke pabrik, distributor, pengecer, kemudian kepada konsumen akhir.
- 2) Aliran uang dan sejenisnya yang mengalir dari hilir ke hulu
- 3) Aliran informasi yang dapat terjadi dari hulu ke hilir atau sebaliknya.

2. Teori Rantai Pasok Halal (*Halal Supply Chain*)

a. Pengertian Halal

Halal merupakan segala sesuatu yang diperbolehkan dalam syariat islam. Halal merujuk kepada segala bentuk perkataan dan perbuatan yang berpedoman pada al-qur'an dan sunnah.⁵¹

Makna kata halal secara agregat meliputi segala hal yang berhubungan dengan kehidupan dan gaya hidup manusia. Pada dasarnya, halal mengacu pada hal-hal atau segala tindakan yang sesuai dengan prinsip syariah. Dalam arti lain, konsep halal dapat memberikan bimbingan kepada umat muslim dalam menentukan produk atau layanan yang sesuai dengan norma dalam agama islam.⁵²

Teori halal didalam agama Islam didasarkan pada prinsip-prinsip syariat yang mengatur apa yang boleh dan tidak boleh dikonsumsi atau digunakan oleh umat muslim. Hal ini

⁵¹ Euis Amalia, Indra Rahmatillah, dan Bukhari Muslim, *Penguatan UKM Halal Di Indonesia: Sebuah Pendekatan Ekosistem Ekonomi Syariah*, ed. oleh Hanita A, Samudra Biru (Yogyakarta: Samudra Biru, 2023), 29.

⁵² Hendri Hermawan Adinugraha dan Mila Sartika, "Halal Lifestyle Di Indonesia," *An-Nisbah: Jurnal Ekonomi Syariah* 5, no. 2 (2019): 63, <https://doi.org/10.21274/an.2019.5.2>.

mencakup aturan tentang makanan, minuman, pakaian, dan tindakan lainnya yang diperbolehkan atau dilarang. Hukum halal dan haram memiliki dasar pada Al-Quran, Hadis, Ijma', dan Qiyas sebagai sumber hukum Islam.⁵³ Prinsip dasar teori halal adalah bahwa segala sesuatu dianggap halal kecuali ada bukti atau dalil yang menyatakan keharamannya.⁵⁴

Berikut merupakan beberapa prinsip halal dan haram yang ada dalam syariat Islam:⁵⁵

1. Halal merupakan segala sesuatu yang dibolehkan oleh Allah dan Rasul-Nya, baik dalam bentuk makanan, minuman, pakaian, maupun tindakan lainnya. Contoh beberapa makanan halal adalah daging sapi, kambing, unta, dan ayam, yang disembelih secara syariat.
2. Haram merupakan segala sesuatu yang dilarang oleh Allah dan Rasul-Nya, baik dalam bentuk makanan, minuman, pakaian, atau tindakan lainnya. Diantara contoh makanan haram adalah daging babi, alkohol, dan daging yang disembelih dengan cara yang tidak sesuai dengan syariat.
3. Prinsip-prinsip halal dan haram memiliki tujuan untuk menjaga kesehatan dan kesucian tubuh serta jiwa

⁵³ Dirhamzah, Muhammad Nur Lajo, dan Hafsan, *Syariat Produk Halal* (Jawa Tengah: EUREKA MEDIA AKSARA, 2024), 32.

⁵⁴ Dirhamzah, Lajo, dan Hafsan, *Syariat Produk Halal*, 55.

⁵⁵ Dirhamzah, Lajo, dan Hafsan, *Syariat Produk Halal*, 61.

manusia, sehingga manusia bisa menghindari segala sesuatu yang dapat merusak tubuh dan jiwa.

Selain itu, prinsip-prinsip halal dan haram juga bertujuan guna mengajarkan manusia untuk bersikap taat dan patuh terhadap perintah Allah dan Rasul-Nya serta menjaga kesucian agama dan akhlak. Dan didalam syariat islam, prinsip-prinsip halal dan haram mempunyai konsekuensi yang serius jika dilanggar, seperti dosa dan hukuman dari Allah di dunia dan akhirat. Selain itu, konsep halal dan perintah untuk mengkonsumsi sesuatu yang halal ini telah tertuang dalam firman Allah didalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 168 yang artinya:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا

خُطُوتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

“Artinya: Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata (QS. Al-Baqarah [2]:168).

Makanan dapat dikategorikan halal apabila memenuhi 3 kriteria yaitu:⁵⁶

1. Halal zatnya

Halal menurut zat nya ini berarti bahwa makanan tersebut pada dasarnya halal untuk

⁵⁶ Muchmad Fauzi, “Fatwa dan Problematika Pentapan Hukum Halal Di Indonesia,” *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 4, no. 1 (2018): 55–56, <https://doi.org/10.29040/jiei.v4i1.141>.

dikonsumsi, dan telah ada ketetapan tentang kehalalannya didalam Al-qur'an dan Al- hadist.

2. Halal cara memperolehnya

Makanan yang halal didapat dengan cara yang thayyib atau baik. Makanan yang awalnya halal dapat berubah hukumnya menjadi haram apabila cara mendapatkannya dilakukan dengan bathil ataupun merugikan orang lain.

3. Halal cara pengolahannya.

Makanan yang semula halal dapat 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, ataupun barang yang diolah kemudian terkontaminasi oleh barang najis maupun haram lainnya.

Dasar Hukum Halal Dalam Al-Qur'an⁵⁷.

a. QS. Al Baqarah ayat 168

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

⁵⁷ “Qur'an Kemenag,” diakses 2 November 2024, <https://quran.kemenag.go.id/>.

168. Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.

Artinya : “Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.” (Al-Baqarah [2]:168).

b. QS. Al Baqarah ayat 172

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ
إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١٧٢﴾

172. Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah.

Artinya: “Wahai orang-orang yang beriman, makanlah apa-apa yang baik yang Kami anugerahkan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah jika kamu benar-benar hanya menyembah kepada-Nya”. (Al-Baqarah [2]:172)

c. Qs. Al Maidah ayat 3

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ
وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا
ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبَحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ۚ ذَلِكُمْ فِسْقٌ
الْيَوْمَ يَبْسُ الَّذِينَ كَفَرُوا مِن دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ الْيَوْمَ
أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتِمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ
دِينًا ۚ فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمِهِ ۚ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ
رَّحِيمٌ ﴿٣﴾

3. diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah[394], daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya[395], dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah[396], (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. pada hari ini[397] orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Ku-ridhai Islam itu Jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa[398] karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

[394] Ialah: darah yang keluar dari tubuh, sebagaimana tersebut dalam surat Al An-aam ayat 145.

[395] Maksudnya Ialah: binatang yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk dan yang diterkam binatang buas adalah halal kalau sempat disembelih sebelum mati.

[396] Al Azlaam artinya: anak panah yang belum pakai bulu. orang Arab Jahiliyah menggunakan anak panah yang belum pakai bulu untuk menentukan Apakah mereka akan melakukan suatu perbuatan atau tidak. Caranya Ialah: mereka ambil tiga buah anak panah yang belum pakai bulu, setelah ditulis masing-masing Yaitu dengan: lakukanlah, jangan lakukan, sedang yang ketiga tidak ditulis apa-apa, diletakkan dalam sebuah tempat dan disimpan dalam Ka'bah. bila mereka hendak melakukan sesuatu Maka mereka meminta supaya juru kunci ka'bah mengambil sebuah anak panah itu. Terserahlah nanti Apakah mereka akan melakukan atau tidak melakukan sesuatu, sesuai dengan tulisan anak panah yang diambil itu. kalau yang terambil anak panah yang tidak ada tulisannya, Maka undian diulang sekali lagi.

[397] Yang dimaksud dengan hari Ialah: masa, Yaitu: masa haji wada', haji terakhir yang dilakukan oleh Nabi Muhammad s.a.w.

[398] Maksudnya: dibolehkan memakan makanan yang diharamkan oleh ayat ini jika terpaksa.

Artinya: “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan (daging hewan) yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang (sempat) kamu sembelih.¹⁹⁸⁾ (Diharamkan pula) apa yang disembelih untuk berhala. (Demikian pula) mengundi nasib dengan azlām (anak panah),¹⁹⁹⁾ (karena) itu suatu perbuatan fasik. Pada hari ini²⁰⁰⁾ orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu. Oleh sebab itu, janganlah kamu takut kepada mereka, tetapi takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Aku sempurnakan agamamu untukmu, telah Aku cukupkan nikmat-Ku bagimu, dan telah Aku ridai Islam sebagai agamamu. Maka, siapa yang terpaksa karena lapar, bukan karena ingin berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang” (Qs. Al Maidah (5): 3)

d. Qs. Al An'am ayat 121

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيْطَانَ
لِيُوحِيَ إِلَىٰ أُولِيَآئِهِمْ لِيُجْدِلُواكُمْ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ

121. dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelihnya[501]. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan. Sesungguhnya syaitan itu membisikkan kepada kawan-kawannya agar mereka membantah kamu; dan jika kamu menuruti mereka, Sesungguhnya kamu tentulah menjadi orang-orang yang musyrik.

[501] Yaitu dengan menyebut nama selain Allah.

Artinya: “Janganlah kamu memakan sesuatu dari (daging hewan) yang (ketika disembelih) tidak disebut nama Allah. Perbuatan itu benar-benar suatu kefasikan. Sesungguhnya setan benar-benar selalu membisiki kawan-kawannya, agar mereka membantahmu. Jika kamu menuruti mereka, sesungguhnya kamu benar-benar musyrik”. (Al-An‘ām [6]:121)

b. *Halal Supply Chain* (Rantai Pasok Halal)

Sebelumnya telah dijelaskan *supply chain* secara garis besar merupakan serangkaian kegiatan yang ada dalam proses penghantaran produk yang dimulai dari pengadaan bahan baku hingga produk sampai kepada konsumen akhir. Sedangkan halal merupakan segala sesuatu yang diperbolehkan dalam syariat Islam. Halal merujuk kepada segala bentuk perkataan dan perbuatan yang berpedoman pada al-qur'an dan sunnah. Maka, *halal supply chain* dapat didefinisikan sebagai rangkaian proses untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan prinsip-prinsip halal dalam Islam. Dimana *halal supply chain* ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk atau layanan yang dikonsumsi oleh umat muslim memenuhi standar halal yang diinginkan. Dalam hal ini melibatkan kolaborasi antara produsen, pemasok, distributor, dan badan sertifikasi halal untuk memastikan kehalalan produk sepanjang jalur produksi dan distribusi.⁵⁸

Sebagai seorang muslim mengkonsumsi makanan halal merupakan salah satu bentuk kepatuhan terhadap syariat Islam. Mengingat bahwa mayoritas masyarakat Indonesia adalah seorang muslim, maka hal ini akan meningkatkan permintaan akan produk halal. Meningkatnya permintaan dan kebutuhan

⁵⁸ “Seperti Apa Penerapan Supply Chain Halal di Indonesia?,” IHATEC, diakses 1 November 2024, <https://ihatec.com/seperti-apa-penerapan-supply-chain-halal-di-indonesia/>.

produk halal tentu saja akan berdampak pada kegiatan halal lainnya seperti penyimpanan dan transportasi selama produk tersebut didistribusikan kepada konsumen. Berdasarkan hal ini, sebuah produk yang disebut *halal supply chain* perlu dibentuk untuk memenuhi kebutuhan produk halal. Konsep rantai pasokan dibutuhkan untuk mengetahui bahan baku diubah menjadi produk jadi dan kemudian didistribusikan ke konsumen.⁵⁹

Dalam proses peningkatan *halal supply chain*, proses pelaksanaan kegiatan dari awal sampai akhir harus sesuai dengan syariat Islam. Terdapat perbedaan antara *supply chain* dengan *halal supply chain*, jika *supply chain* kegiatan yang berfokus pada memaksimalkan keuntungan untuk memenuhi permintaan konsumen, sedangkan *halal supply chain* adalah kegiatan untuk memperluas integritas halal sesuai dengan syariat Islam dari produsen hingga titik pembelian konsumen.⁶⁰

⁵⁹ Aziz, Setyorini, dan Hasanah, "Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung," *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 7, no. 1 (2021): 294

⁶⁰ Tian Nur Ma'rifat dan Arief Rahmawan, "Penerapan Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam Di Kabupaten Ponorogo," *CEMARA* 14, no. 1 (2017): 50.

Dalam *halal supply chain* terdapat beberapa faktor penentu, diantaranya sebagai berikut.⁶¹

1. Bahan Baku

Bahan baku merupakan unsur paling penting dalam menjalankan sebuah usaha, karena bahan baku ini merupakan barang yang secara terus-menerus diperoleh dan diolah, serta dijual kembali. Bahan baku ini berguna sebagai faktor produksi atau bahan olah yang kemudian dimasukan ke dalam proses produksi yang kemudian dijadikan produk akhir.⁶² Menurut Maisyal dan Kholmi bahan baku merupakan bahan yang membentuk sebagian besar produk akhir, bahan baku yang diolah dalam suatu perusahaan bisa diperoleh dari pembelian lokal, impor atau selain pengeloahan sendiri. Adapun kriteria bahan baku halal dalam rantai pasokan halal harus memenuhi standar kehalalan sesuai dengan prinsip syariah Islam dan peraturan yang berlaku. Bahan baku harus berasal dari sumber yang halal dan thayyib, baik hewan, nabati, maupun sintetis. Jika berasal dari hewan, harus berasal dari hewan yang pada dasarnya halal dalam agama Islam dan disembelih sesuai dengan aturan syar'i. Selain itu, bahan baku tidak boleh mengandung zat haram atau najis, seperti alkohol atau babi dalam jumlah yang melanggar hukum.⁶³

⁶¹ Gieni Devi Safitri, "Implementasi Halal Supply Chain Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam Studi Kasus Di Pasar Tamanan Bondowoso," (Tesis, UIN KHAS Jember 2024), 48.

⁶² Muhammad Yasman Suudi dan Eddy Sanusi S, "Pengaruh Bahan Baku Dan Manajeamen Rantai Pasokan Terhadap Proses Produksi PT. Niro Ceramic Nasional Indonesia," *Jurnal Ekonomi dan Industri* 22, no. 1 (2021), <https://doi.org/10.35137/jei.v22i1.528>.

⁶³ Enggar Paskhalis Lahu, "Analisis Pengendalian Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan Pada Dunkin Donuts Manado," *Jurnal EMBA* 5, no. 3 (2017): 417.

2. Proses Produksi

Produksi secara umum memiliki arti sebagai suatu proses penciptaan dan perluasan suatu produk maupun jasa, dengan memanfaatkan sumber daya yang ada. Dalam dunia industri modern seperti saat ini aktivitas produksi tidak hanya dipandang sebagai kegiatan yang mengubah input menjadi output, namun juga dipandang sebagai proses penambahan nilai untuk sebuah produk.⁶⁴

Proses produksi sendiri dalam *supply chain* merupakan proses yang fokus mengolah bahan mentah tersebut menjadi produk jadi. Proses produksi ini merupakan jantung dari *supply chain*. Dimana dalam proses produksi terdapat serangkaian aktivitas yang mengubah bahan mentah atau komponen menjadi produk akhir yang siap didistribusikan kepada konsumen. Proses produksi ini tidak berdiri sendiri, melainkan terintegrasi dengan berbagai aktivitas lain yang ada dalam rantai pasok.

Prinsip produksi dalam agama Islam memiliki arti sebagai proses dalam menghasilkan sesuatu yang halal yang merupakan akumulasi dari semua proses produksi mulai dari sumber bahan baku sampai dengan jenis produk yang dihasilkan baik berupa barang maupun jasa.⁶⁵ Terdapat

⁶⁴ Sindi Nathania, Aulia Nashwa Listiawati, "Get To Know Production Activities : "Definition, Purpose, Factors, Functions, And Type Of Production"," *JEMATANSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi)* 1, no. 1 (2022): 2, <https://jurnal.pptq-annaafi.org/index.php/jemantansi%0Ahttps://jurnal.pptq-annaafi.org/index.php/jematansi>.

⁶⁵ Muhammad Turmudi, "Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam," *ISLAMADINA Jurnal Pemikiran Islam* 18, no. 1 (2017): 39, <https://doi.org/10.15642/islamica.2009.3.2.77-89>.

beberapa unsur penting yang membantu berjalannya proses produksi, diantaranya sebagai berikut:⁶⁶

a. Sumber Daya Alam (SDA)

Sumber Daya Alam (SDA) merupakan sesuatu yang berasal dari alam yang mempunyai nilai guna. Tidak dapat dikatakan sebagai SDA apabila benda tersebut tidak diketahui gunanya sehingga benda tersebut tidak bernilai atau sesuatu yang berguna namun tidak tersedia dalam jumlah yang lebih besar dari yang dibutuhkan. Secara singkat sesuatu dapat dikatakan sebagai SDA apabila memenuhi tiga kriteria yaitu, a) Sesuatu itu ada, b) Dapat diambil, c) dan Bermanfaat.⁶⁷ Sumber daya alam (SDA) memiliki peran sangat penting dalam rantai pasok halal, hal ini dikarenakan SDA merupakan bahan dasar dalam proses produksi yang menentukan seberapa halal suatu produk. Dalam Islam, makanan dan barang yang dikonsumsi harus berasal dari sumber yang "halal dan thayyib", yang berarti tidak hanya diizinkan secara syariat tetapi juga bermanfaat bagi lingkungan dan kesehatan. Produk akhir juga tidak dapat dianggap halal jika SDA yang digunakan berasal dari bahan haram atau tercemar. Selain itu, SDA yang baik dan berkelanjutan menumbuhkan kepercayaan konsumen terhadap industri halal dan memastikan bahwa berbagai negara mematuhi peraturan sertifikasi halal. Oleh karena itu,

⁶⁶ Nathania, Aulia Nashwa Listiawati, "Get To Know Production Activities : "Definition, Purpose, Factors, Functions, And Type Of Production", 39.

⁶⁷ Muhammad Amir Solihin dan Rija Sudirja, "Pengelolaan Sumber Daya Alam Secara Terpadu Untuk Memperkuat Perekonomian Lokal," *SoilREns* 8, no. 15 (2007): 1–13, https://pustaka.unpad.ac.id/wpcontent/uploads/2009/03/pengelolaan_sumberdaya_alam_secara_terpadu.pdf.

pemilihan dan manajemen SDA dalam rantai pasokan halal harus dilakukan dengan cermat agar tetap sesuai dengan prinsip syariah dan dapat diterima oleh pasar global.⁶⁸

b. Sumber Daya Manusia

Sumber Daya Manusia (SDM) merupakan subyek yang memiliki peran penting dalam menentukan keberhasilan suatu usaha dalam mencapai tujuannya. Sumber Daya Manusia (SDM) ini merupakan asset dari suatu usaha yang harus dipelihara dan dikembangkan potensinya sehingga dapat memberikan kontribusi yang optimal nantinya. Terdapat dua potensi dari Sumber Daya Manusia yaitu kualitas dan kuantitas. Adapun yang perlu diperhatikan dalam pengembangan sumber daya manusia ini adalah tingkat keterampilan, kemampuan, dan kapabilitas manajemen.⁶⁹ Sumber daya manusia (SDM) juga berperan sangat penting dalam rantai pasokan halal karena kemampuan dan integritas mereka menentukan apakah prinsip-prinsip halal diterapkan secara efektif di seluruh rantai pasokan. Rantai pasokan halal melibatkan beberapa langkah penting, seperti pengadaan halal, manufaktur halal, logistik dan distribusi halal, pelabelan dan pengemasan halal, dan pengendalian kualitas halal.⁷⁰

Oleh karena itu, memiliki sumber daya manusia yang berkualitas dan jujur

⁶⁸ Kholifatul Husna Asri dan, Amin Ilyas, “Penguatan Ekosistem Halal Value Chain sebagai Pengembangan Industri Halal Menuju Era 5.0”, *ALIF : Sharia Economics Journal*, Vol. 01 No.01, (2022) : 44, <https://doi.org/10.37010/alif.v1i1.712>

⁶⁹ Muhammad Darari Bariqi, “Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia,” *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis* 5, no. 2 (2018): 64–69, <https://doi.org/10.46306/ncabet.v3i1.128>.

⁷⁰ Sindi Dwi Pramesti, dan Faizal Amir, “Implementasi Halal Supply Chain Management Sebagai Strategi Peningkatan Laba Pada UMKM Di Kabupaten Bangkalan”, *Edunomika*, Vol. 08, No. 01, (2023) :5.

sangat penting untuk memastikan bahwa produk itu halal dari hulu hingga hilir.

c. Aset Modal

Aset Modal ini memiliki peranan yang sangat penting dalam keberlanjutan suatu usaha. Modal sangat diperlukan bagi setiap usaha jika usaha tersebut ingin terus berkembang. Maka dari itu sebuah usaha harus menentukan jumlah modal yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan dalam usahanya. Aset modal ini akan digunakan sebagai alat untuk membuat barang dagangan, dimana modal ini harus dimiliki oleh pembuatnya. Contoh dari aset modal ini seperti peralatan produksi, bangunan, mesin, dan bahan baku yang dipakai di dalam proses produksi.⁷¹

Dalam rantai pasokan halal, aset modal sangat penting karena menentukan kemampuan produksi, efisiensi operasi, dan kepatuhan terhadap standar halal. Perusahaan harus berinvestasi dalam infrastruktur seperti fasilitas produksi halal, sistem pengawasan, dan sertifikasi halal.

d. Keterampilan

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Keterampilan berasal dari kata “terampil” yang memiliki arti kecakapan dalam menyelesaikan tugas. Keterampilan juga diartikan sebagai kepandaian dalam melakukan pekerjaan dengan cepat dan benar. Sedangkan dalam

⁷¹ Daniel Susanto, “Analisis Pengaruh Current Ratio, Net Profit Margin, Total Assets Turnover Dan Ukuran Perusahaan Terhadap Struktur Modal (Studi Empiris Pada Perusahaan Sub Ektor Perdagangan Besar Barang Produksi dan Konsumsi di Bursa Efek Indonesia Periode 2013-2017),” *Jurnal Ekonomika dan Manajemen* 8, no. 1 (2019): 60.

dunia kerja keterampilan dapat didefinisikan sebagai kemampuan seseorang dalam memainkan peran atau membuat dan menciptakan karya yang bisa diterima orang lain. Keterampilan tenaga kerja juga berperan besar dalam menjaga kualitas dan kehalalan produk. SDM yang terlatih dalam prinsip halal akan lebih mampu mengelola proses produksi, distribusi, dan pengawasan sesuai dengan standar syariah.⁷²

e. Sumber Informasi

Sistem informasi dalam produksi merupakan sebuah sistem informasi manajemen yang mempunyai kegunaan untuk mendukung fungsi produksi dan menyediakan berbagai informasi mengenai aktivitas yang terkait dengan perencanaan dan pengendalian proses produksi baik barang maupun jasa. Untuk memastikan bahwa rantai pasokan halal tunduk pada peraturan halal, tren pasar halal, dan sistem sertifikasi dan pelacakan, sumber informasi harus selalu tersedia.

3. Proses Distribusi

a. Packaging

Kemasan atau *packaging* pada sebuah produk memiliki fungsi tidak hanya sebagai pembungkus produk makanan atau minuman agar terhindar dari kotoran, debu, udara, benturan dan sinar matahari, serta sebagai alat promosi guna menarik minat pembeli.⁷³ Proses

⁷² Nasihudin dan Hariyadin, "Pengembangan Keterampilan dalam Pembelajaran," *Jurnal Pendidikan Indonesia* 2, no. 4 (2021): 735, <https://doi.org/10.59141/japendi.v2i04.150>.

⁷³ Arij Rosa Indah, Vita Kurnia Utami, dan Ach Haris Abdi Manaf, "Pengaruh Proses Produksi Dan Pengemasan Terhadap Minat Beli Produk 'Bubuk Sokla,'" *TAPE: Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 1, no. 1 (2024): 26.

pengemasan dan labeling yang baik dan menarik sangat diperlukan dalam mendukung suatu usaha produk makanan.⁷⁴

Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) menyatakan kemasan sebagai hasil mengemas/bungkus pelindung barang dagangan. Kemasan atau *packaging* juga dapat didefinisikan sebagai ilmu, seni dan teknologi yang memiliki tujuan untuk melindungi sebuah produk saat akan dikirim, disimpan atau diedarkan atau bisa juga suatu proses produksi yang bertujuan untuk mengemas. Menurut pendapat Widiatmoko, secara hakiki *packaging* merupakan strategi manusia untuk mengumpulkan sesuatu yang berserakan kedalam suatu wadah serta melindunginya dari gangguan cuaca.⁷⁵ Adapun fungsi kemasan berdasarkan informasi dari Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian Kementerian Pertanian Republik Indonesia adalah:

1. Melindungi serta mengawetkan produk, seperti halnya melindungi dari cuaca ekstrim, guncangan dan campuran kotoran dan mikroba yang dapat merusak dan menurunkan kualitas produk.
2. Sebagai identitas produk, dalam hal ini kemasan dapat digunakan sebagai alat komunikasi dan informasi kepada konsumen melalui merk yang tertera pada kemasan.

⁷⁴ A A M Semariyani et al., "Pengemasan dan Strategi Pemasaran Produk Pangan di Desa Sulangai," *Community Services Journal (CSJ)* 2, no. 1 (2019): 24, <https://www.ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/csj/article/view/1879>.

⁷⁵ Syukrianti Mukhtar dan Muhammad Nurif, "Peranan Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen," *Jurnal Sosial Humaniora* 8, no. 2 (2015): 183.

3. Meningkatkan efisiensi, seperti halnya memudahkan proses penghitungan pengiriman dan penyimpanan produk.

b. Transportasi

Menurut Adisasmita transportasi merupakan sarana penghubung atau proses yang menghubungkan produsen dengan konsumen. Transportasi mempunyai peran yang penting dalam menjembatani pihak-pihak yang ingin terhubung.⁷⁶

Transportasi juga memiliki peran penting dalam rantai pasok. Dalam rantai pasok, transportasi memiliki peran penting karena tidak semua produk atau bahkan sangat jarang suatu produk itu dikonsumsi dan diproduksi dalam satu tempat. Strategi rantai pasok yang berhasil dijalankan dengan sukses memerlukan pengelolaan transportasi yang tepat.

Pengelolaan kegiatan dalam transportasi yang efektif dan efisien akan memastikan penyaluran barang dari perusahaan ke konsumen dengan tepat waktu, tepat jumlah, tepat kualitas, dan tepat penerima. Selain itu, biaya transportasi merupakan komponen biaya yang terbesar dalam struktur biaya logistik.⁷⁷

c. Distribusi

Secara umum distribusi merupakan suatu aktivitas untuk menyalurkan barang ataupun jasa dari produsen kepada konsumen.

⁷⁶ Siti Fatimah, *Pengantar Transportasi* (Ponorogo: Myra Publisher, 2019), 2.

⁷⁷ Zaroni, "Transportasi dalam Rantai Pasok dan Logistik," Supply Chain Indonesia, diakses 2 November 2024, <https://supplychainindonesia.com/transportasi-dalam-rantai-pasok-dan-logistik/>.

Distribusi berfungsi untuk membentuk utility dan peralihan kepemilikan suatu produk. Maka, distribusi ini dapat disebut juga sebagai kegiatan untuk menciptakan nilai tambah suatu produk.⁷⁸ Distribusi merupakan proses yang berfokus pada penyaluran produk dan memastikan produk sampai ke konsumen melalui jaringan yang terorganisir seperti distributor, gudang, dan pengecer.

Distribusi memiliki kedudukan dalam jaringan pemasaran yang fungsinya membantu perusahaan untuk mendistribusikan produknya kepada konsumen.⁷⁹ Adapun fungsi dari distribusi sebagai berikut:⁸⁰

1. Informasi

Informasi sangat diperlukan dalam pendistribusian produk, hal Menurut Dharmamesta dengan adanya sejumlah informasi, maka akan dapat diukur seberapa jauh kepentingan pembeli, penjual atau lembaga lain dalam saluran distribusi.

Sebagai contoh sebuah minimarket dapat memberikan informasi tentang jumlah dan jenis barang yang diminta oleh konsumen dan juga barang yang tersedia untuk dijual.

⁷⁸ Wandy Zulkarnaen, Iis Dewi Fitriani, dan Nina Yuningsih, "Pengembangan Supply Chain Management Dalam Pengelolaan Distribusi Logistik Pemilu Yang Lebih Tepat Jenis, Tepat Jumlah Dan Tepat Waktu Berbasis Human Resources Competency Development Di KPU Jawa Barat," *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi)* 4, no. 2 (2020): 226, <http://www.journal.stiemb.ac.id/index.php/mea/article/view/372>.

⁷⁹ Reynold Setiawan Cionander, "Evaluasi Fungsi-Fungsi Saluran Distribusi Pada PT. Goldie," *PERFORMA: Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis* 2, no. 2 (2017): 244, <https://journal.uc.ac.id/index.php/performa/article/view/458>.

⁸⁰ Cionander, 245.

2. Promosi

Promosi merupakan suatu aktivitas komunikasi yang dijalankan oleh seseorang atau suatu perusahaan dengan masyarakat luas, yang tujuannya untuk memperkenalkan sebuah produk (barang/ jasa/ merek/ perusahaan) kepada masyarakat serta sekaligus menarik masyarakat luas agar membeli dan menggunakan produk tersebut.⁸¹ Perusahaan harus pandai memilih bentuk-bentuk promosi yang tepat agar tujuan promosi dapat dicapai dengan maksimal.

3. Negoisasi

Negosiasi merupakan proses di mana terdapat dua orang atau lebih yang memiliki kebutuhan bersama atau kesediaan untuk bekerja sama dengan hormat dan kooperatif untuk mencapai tujuan.⁸²

4. Pemesanan

Menurut Haizer pemesanan mengacu pada proses, perbuatan, atau metode memesan. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), proses, perbuatan, dan cara berkomunikasi (tempat, barang, dsb) kepada orang lain adalah komponen utama dari pemesanan. Secara umum, pemesanan merujuk pada pembelian barang atau jasa yang dilakukan

⁸¹ Ningrum, Lilian Mega Puri, dan Eva Ratnasari, "Pengaruh Promosi terhadap Keputusan Pembelian Pakaian pada Toko Qolsa Metro Tahun 2022," *Journal of Student Research (JSR)* 1, no. 1 (2023): 396, <https://doi.org/10.55606/jsr.v1i1.1067>.

⁸² Robert Heron dan Caroline Vandenabeele, *Negosiasi Efektif Sebuah Panduan Praktis* (Bangkok: Friedrich Ebert Stiftung, 1997).

sebelum barang dan jasa tersebut digunakan.⁸³ Dimana proses pemesanan mempunyai peranan penting yaitu agar produk dapat didistribusikan dan memudahkan para distributor untuk melakukan pemesanan barang kepada produsen.

5. Pengambilan risiko

Ketika berbicara tentang bisnis, pasti tidak terlepas terhadap istilah resiko, termasuk tertipu, rugi, barang rusak, dan lainnya. Karena ini, harus ada pemahaman yang jelas tentang tanggung jawab dan risiko antara produsen dan distributor sehingga, jika terjadi risiko di lapangan, jelas siapa yang akan bertanggung jawab.

6. Fisik

Anggota saluran distribusi mengelola penyimpanan dan pergerakan barang fisik dari bahan mentah ke konsumen akhir.

Penyimpanan dan transportasi adalah tugas fisik yang dilakukan oleh anggota saluran distribusi.

7. Pembayaran

Pembayaran adalah proses mentransfer uang, barang, atau apa pun yang memiliki nilai lebih tinggi dari satu orang ke orang lain. Pembayaran dilakukan sebagai bentuk pembayaran untuk barang atau jasa yang diterima, atau untuk memenuhi kewajiban hukum. Dalam kegiatan bisnis, pasti ada proses

⁸³ M Razian Nizaruddin, "Implementasi Sistem Pemesanan Online Berbasis Website Untuk Percetakan (Studi Kasus: Bolocetak Yogyakarta)," (*Skripsi, Universitas Teknologi Yogyakarta*, 2019).

pembayaran di mana tujuannya adalah untuk memastikan bahwa arus perputaran barang dapat menjadi lancar di lapangan.⁸⁴

8. Kepemilikan produk

Fungsi terakhir dalam distribusi adalah kepemilikan produk, yaitu arus kepemilikan dari satu institusi pemasaran ke institusi pemasaran lainnya. Fungsi ini sangat penting karena menentukan apakah produk telah dikirimkan kepada distributor atau tidak. Ketika sebuah produk dikirimkan kepada distributor, dapat dikatakan bahwa proses distribusi dari produsen ke distributor berjalan lancar.



⁸⁴ “Sistem Pembayaran dan Pengelolaan Uang Rupiah,” Bank Sentral Republik Indonesia, diakses 2 November 2024, <https://www.bi.go.id/id/fungsi-utama/sistem-pembayaran/>.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Dalam melakukan sebuah penelitian, metode yang digunakan untuk penelitian tersebut harus tepat, supaya data yang ingin diperoleh atau data yang di dapat sesuai dengan penelitian yang akan dilakukan. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pendekatan kualitatif Deskriptif. Pendekatan kualitatif yaitu penelitian yang menghasilkan penemuan yang tidak dapat diperoleh menggunakan cara-cara statistik ataupun metode lain dari kuantifikasi.⁸⁵ Sedangkan kualitatif deskriptif berarti merupakan salah satu dari jenis penelitian kualitatif yang dimana didalamnya peneliti melakukan penyelidikan terhadap suatu kejadian, fenomena kehidupan masyarakat, yang kemudian diceritakan kembali oleh peneliti.⁸⁶

Adapun jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian lapangan dengan alasan bahwa data yang diperoleh dari penelitian ini dapat menggambarkan penerapan *halal supply chain* pada Bakso Moro Seneng dalam rangka upaya menjaga kehalalan seluruh rantai pasoknya.

⁸⁵ V. Sujarweni Wiratna, *Metodologi Penelitian* (Yogyakarta: Pustaka Baru Press, 2014).

⁸⁶ Rusandi dan Muhammad Rusli, "Merancang Penelitian Kualitatif Dasar/Deskriptif dan Studi Kasus," *Al-Ubudiyah: Jurnal Pendidikan dan Studi Islam* 2, no. 1 (2021): 48–60.

B. Lokasi Penelitian

Berdasarkan pada judul penelitian, maka penelitian ini akan dilaksanakan di Bakso Moro Seneng yang berada di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember. Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja dengan mempertimbangkan kesediaan pemilik usaha dalam memberikan informasi sesuai dengan informasi yang dibutuhkan. Selain hal tersebut, pemilihan lokasi ini juga dilakukan karena bakso Moro Seneng telah mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH, sehingga hal ini membuat bakso Moro Seneng menarik untuk diteliti.

C. Subyek Penelitian

Dalam memilih subjek penelitian ini, peneliti menggunakan teknik purposive. Purposive adalah metode pengambilan sampel yang dilakukan berdasarkan persyaratan sampel yang diperlukan. Sampel dipilih secara sengaja dengan hanya mengambil sampel tertentu yang memiliki karakteristik, ciri, kriteria, atau sifat khusus. Oleh karena itu, pengambilan sampel ini tidak dilakukan secara acak.⁸⁷ Adapun kriteria subyek dalam penelitian ini adalah:

1. Subyek memiliki peran langsung dalam aktivitas halal supply chain yang ada pada bakso Moro Seneng.
2. Subyek mengetahui dan memahami praktik operasional bakso Moro Seneng.

⁸⁷ Abdul Fattah Nasution, *Metode Penelitian Kualitatif* (Bandung: Harfa Creative, 2023), 80.

3. Subyek terlibat aktif dan rutin dalam kegiatan produksi bakso Moro Seneng.
4. Subyek bersedia menjadi narasumber dan memberikan informasi secara terbuka.

Maka dalam penelitian ini yang menjadi subyek penelitian yaitu:

1. Pemilik usaha bakso Moro Seneng (Bagian pengadaan bahan baku): ibu Faizatul Maghfiroh dan Bapak Fauzi
2. Karyawan bagian produksi: Ibu Munawaroh dan Ibu Ruqoyyah
3. Karyawan bagian distribusi dan penjualan: Ibu Wiji dan bapak Fauzi

D. Teknik Pengumpulan Data

Dalam Penelitian ini akan mengumpulkan data dengan berbagai cara yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Karena data yang dikumpulkan adalah data deskriptif, maka metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif, dan analisis yang digunakan adalah analisis non statistik.

a. Observasi

Adapun data yang nantinya akan didapat dalam observasi adalah data sumber bahan baku, proses pemrosesan bahan baku atau proses produksi, proses pengemasan dan penyimpanan produk bakso, proses distribusi.

b. Wawancara

Jenis wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara semi-terstruktur, dimana wawancara jenis ini merupakan wawancara yang memberikan keseimbangan antara mendapatkan data spesifik dan fleksibilitas untuk mengeksplorasi jawaban lebih dalam. Teknik wawancara ini memungkinkan peneliti untuk mengarahkan wawancara ke pertanyaan penting seperti sumber bahan baku, proses pengolahan, sertifikasi halal, serta tantangan dalam menjaga kehalalan, akan tetapi tetap memberikan kesempatan untuk menggali informasi tambahan yang mungkin tidak terpikirkan sebelumnya.

c. Dokumentasi

Adapun yang didapat dalam dokumentasi ini adalah data sertifikat halal bakso Moro Seneng, dokumentasi pemasaran dan label produk.

E. Analisis Data

Dalam penelitian ini, teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif. Analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan dilakukan terus menerus sampai data selesai, yang berarti bahwa data tersebut sudah lengkap. Analisis data terdiri dari pengurangan data, menyampaikan data dan menarik kesimpulan atau memverifikasinya. Berikut ini beberapa kegiatan yang ada pada proses analisis data, yaitu:

a. Reduksi data

Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal pokok, memfokuskan pada hal hal penting, kemudian dicari tema dan polanya. Dengan melakukan reduksi data, maka data yang diperoleh akan dapat menggambarkan lebih jelas, serta mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya.⁸⁸

Reduksi data juga dapat diartikan sebagai proses pemilihan, fokus, penyederhanaan, pengabstrakan, dan transformasi data kasar yang dikumpulkan dari lapangan. Bahkan sebelum data benar-benar terkumpul, proses ini berlangsung secara terus menerus selama penelitian. Dibagi menjadi empat bagian, reduksi data adalah (1) meringkas data, (2) mengkode, (3) menelusur tema, dan (4) membuat gugus-gugus.⁸⁹

b. Penyajian data

Penyajian data merupakan suatu kegiatan yang dilakukan setelah seluruh informasi terkumpul, sehingga dapat ditarik kesimpulan dan diambil tindakan selanjutnya. Bentuk penyajian data dalam penelitian kualitatif dapat berupa teks, matriks, grafik, jaringan atau tabel.⁹⁰

⁸⁸ Sugiyono, 247.

⁸⁹ Ahmad Rijali, "Analisis Data Kualitatif," *Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah* 17, no. 33 (2018): 81–95, <https://doi.org/10.18592/alhadharah.v17i33.2374>.

⁹⁰ Rijali, 94.

c. Penarikan kesimpulan

Untuk menarik kesimpulan, peneliti harus melakukan upaya yang terus menerus selama berada di lokasi penelitian (di lapangan). Kesimpulan-kesimpulan tersebut kemudian diverifikasi secara langsung pada saat proses penelitian dengan meninjau kembali pada saat menulis, merevisi catatan lapangan, bertukar pikiran dengan rekan sejawat untuk mengembangkan subjektivitas kesepakatan dan upaya-upaya lain untuk memperluas informasi.⁹¹

F. Keabsahan Data

Keabsahan data dilakukan guna memperoleh data yang paling valid dalam penelitian. Nilai data yang digunakan dalam penelitian ini terletak pada teknik triangulasi. Triangulasi melibatkan pengukuran dan evaluasi suatu fenomena menggunakan berbagai metode. Triangulasi sumber data adalah suatu cara pengumpulan data dari sumber yang berbeda-beda tetapi menggunakan cara yang sama atau dengan kata lain triangulasi adalah suatu teknik pemeriksaan keabsahan data dengan menggunakan sesuatu yang bukan data untuk membandingkan data yang sudah ada.⁹²

⁹¹ Rijali, 94.

⁹² Andarusni Alfansyur dan Mariyani, "Seni Mengelola Data : Penerapan Triangulasi Teknik , Sumber Dan Waktu pada Penelitian Pendidikan Sosial," *HISTORIS: Jurnal Kajian, Penelitian, & Pengembangan Pendidikan Sejarah* 5, no. 2 (2020): 148, <https://doi.org/https://doi.org/10.31764/historis.vXiY.3432>.

G. Tahap-Tahap Penelitian

a. Tahapan Pra-Lapangan

Tahapan pra-lapangan ini merupakan tahapan dimana peneliti menetapkan apa saja yang harus dilakukan sebelum peneliti masuk kedalam obyek studi penelitian:

1. Menyusun rancangan penelitian

Dalam bagian ini peneliti menetapkan rancangan-rancangan penelitian, diantaranya adalah judul penelitian, jenis penelitian, tujuan penelitian, obyek dan subyek penelitian, manfaat penelitian, serta metode yang akan digunakan dalam penelitian.

2. Mengurus surat izin penelitian

Pengurusan surat izin penelitian kepada ketua program studi ini bertujuan agar peneliti dapat menjalankan semua rancangan penelitian yang telah dibuat, karena telah mendapatkan izin untuk melakukan penelitian ditempat yang telah ditentukan sebelumnya.

3. Penilaian kondisi dan situasi lapangan (tempat penelitian)

Melakukan penilaian kondisi dan situasi lapangan sebelum melakukan penelitian sangatlah penting, hal ini dikarenakan dalam melakukan penelitian, seorang peneliti harus paham bagaimana karakter serta budaya masyarakat setempat. Maka dengan melakukan penilaian ini peneliti akan dapat beradaptasi dengan masyarakat dilokasi penelitian.

4. Menyiapkan Perlengkapan penelitian

Dalam hal ini peneliti mempersiapkan semua alat-alat yang nantinya akan dibutuhkan untuk memperoleh data dalam penelitian yang berhubungan dengan dampak kenaikan harga beras terhadap pola konsumsi masyarakat.

b. Tahapan pekerjaan lapangan

Setelah semua rancangan serta tahapan pra lapangan dianggap matang, maka selanjutnya adalah pelaksanaan penelitian secara langsung dilapangan. Dalam melaksanakan tahapan ini peneliti menggunakan dua acara untuk mengumpulkan data, diantaranya adalah dengan observasi dan wawancara.

c. Tahap analisis data

Pada tahapan ini peneliti telah selesai mengumpulkan semua data yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Setelah semua data terkumpul maka kegiatan peneliti selanjutnya adalah menyusun serta menganalisis hasil dari semua laporan penelitian, dimana kemudian laporan nantinya akan diserahkan kepada dosen pembimbing untuk direvisi. Kegiatan ini akan terus berlanjut sampai pembimbing memberikan pernyataan bahwa penelitian siap untuk diujikan.

BAB IV

PENYAJIAN DAN ANALISIS DATA

A. Gambaran dan Objek Penelitian

Mengkonsumsi makanan halal merupakan suatu keharusan bagi seorang muslim, halal disini artinya tidak hanya sekedar makanan yang higienis, murah, dan mudah didapat. Namun tak jarang, dengan keterbatasan pengetahuan, konsumen seringkali melihat makanan halal hanya dari kemasannya. Maka dari itu, sebagai bentuk perlindungan kepada konsumen muslim harus ada lembaga yang dapat menjamin bahwa setiap produk yang mencantumkan label halal telah benar-benar bersertifikat. Label halal ini dapat menjadi senjata untuk menarik konsumen di tengah persaingan produk makanan yang banyak terjadi pada zaman sekarang. Selain itu, label halal juga dapat menjadi sarana informasi mengenai kehalalan produk tersebut. Di Indonesia, label halal yang ada pada kemasan merupakan susunan dari kata “halal” dalam bahasa arab.⁹³ Mengingat pentingnya makanan halal, maka setiap produsen makanan harus dapat memproduksi serta menjamin kehalalan produknya, tak terkecuali bagi para pelaku usaha makanan kecil seperti para pelaku UMKM.

UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu terdiri dari beberapa jenis usaha yang tersebar di

⁹³ Era Susanti, Nilam Sari, Khairul Amri, “Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Kemasan (Studi Kasus Pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam)”, *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Syariah*, Volume 2, No 1, 2018, 45.

setiap dusunnya. Desa Sabrang ini merupakan desa yang berada di wilayah Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember, dan terletak pada arah selatan sekitar 5 km dari pusat Kecamatan Ambulu. Desa Sabrang ini memiliki luas sekitar 3.513.194.700 M². Desa Sabrang ini terdiri dari 5 dusun yaitu: Dusun Kebonsari, Dusun Krajan, Dusun Krangkengan/ Tegal Rejo, Dusun Jati Rejo, dan Dusun Ungkalan.⁹⁴ Adapun salah satu UMKM yang sudah bersertifikat halal di Desa Sabrang adalah Bakso Moro Seneng milik Ibu Faizatul Maghfiroh yang berada di Dusun Krangkengan/ Tegal Rejo Desa Sabrang.

1. Sejarah Bakso Moro Seneng

Bakso Moro Seneng berlokasi di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember. Bakso Moro Seneng buka pada akhir tahun 2019 sampai sekarang. Desa Sabrang merupakan desa yang berada di wilayah Kecamatan Ambulu tepatnya 5 km ke arah selatan dari pusat Kecamatan Ambulu. Berdasarkan sejarahnya, Desa Sabrang lahir dari cerita kepemimpinan Aryo Blater.

Nama “Moro Seneng” merupakan nama yang berasal dari bahasa Jawa, dan nama tersebut lahir dari ide si pemilik bakso. Ide tersebut muncul berkaitan dengan harapan si pemilik bakso saat pertama kali membuka usahanya tersebut. Pemilik bakso Moro Seneng memiliki harapan bahwa setiap pelanggan yang baru

⁹⁴ Profil PPID Desa Pelaksana Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember, <https://ppid-desajemberkab.go.id/desa/sabrang>

mencoba langsung menyukai baksonya. Dalam bahasa jawa “Moro Seneng” berarti “Langsung Suka”.

Pemilik Bakso Moro Seneng sendiri merupakan warga asli Desa Sabrang yaitu Ibu Faizatul Mahgfiroh atau biasa di panggil Mbak Faiz. bakso Moro Seneng ini merupakan usaha yang dibangun oleh Ibu Faiz bersama suaminya yaitu Bapak Fauzi.

Sertifikasi halal pada bakso Moro Seneng ini berawal dari keikutsertaan pemilik bakso dalam berpartisipasi serta mendukung *branding* halal *food*. Tepatnya pada tahun 2024 terdapat sosialisasi terkait sertifikasi halal produk makanan dan minuman dengan salah satu *benefit* yang diadakan di kantor Kecamatan Ambulu. Proses sertifikasi halal pada bakso Moro Seneng dilakukan secara gratis, kegiatan tersebut akhirnya dimanfaatkan dengan maksimal oleh pemilik bakso Moro Seneng. Pemilik bakso Moro Seneng yaitu Ibu

Faiz juga menegaskan bahwa alasan dibalik sertifikasi halal ini adalah agar produk baksonya lebih berkualitas dan untuk menarik pelanggan lebih banyak lagi, karena dengan adanya sertifikat halal ini membuktikan bahwa produk bakso yang dihasilkannya sudah terbukti kehalalannya, kebersihannya, dan juga kualitasnya dibandingkan bakso lain yang belum bersertifikat.⁹⁵

⁹⁵ Faizatul Maghfiroh, diwawancara oleh penulis, Sabrang, 07 januari 2025.

2. Letak geografis Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember

Desa Sabrang merupakan salah satu desa yang berada di wilayah Kecamatan Ambulu, tepatnya 5 km ke arah selatan dari pusat Kecamatan Ambulu. Desa Sabrang memiliki luas wilayah kurang lebih 3.513.194.700 m². Dengan struktur tanah yang subur dengan ketinggian sekitar 15 m dari permukaan laut. Secara geografis Desa Sabrang terletak pada garis lintang -08.371757 Lintang Utara/Lintang Selatan dan Garis Bujur 113.6029 Bujur Timur.

Desa Sabrang terbagi dalam 5 dusun yaitu: Dusun Kebonsari dengan luas wilayah 1.304.438 m², Dusun Krajan dengan luas wilayah 1.514.635 m², Dusun Tegalrejo/ Krangkengan dengan luas wilayah 857.408 m², Dusun Jatirejo dengan luas wilayah 293.236 m², dan Dusun Ungkalan dengan luas wilayah 344.411 m². Adapun Desa Sabrang berbatasan langsung dengan wilayah-wilayah berikut:

1) Sebelah selatan berbatasan langsung dengan Desa Sumberejo Kecamatan Ambulu.

2) Sebelah barat berbatasan langsung dengan Desa Tanjung Rejo Kecamatan Silir.

3) Sebelah timur berbatasan dengan Desa Andongsari Kecamatan Ambulu.

4) Sebelah utara berbatasan dengan Desa Tegalsari Kecamatan Ambulu.⁹⁶

Adapun mata pencaharian penduduk Desa Sabrang didominasi oleh petani dan pedagang (UMKM). Hal ini menjadi salah satu alasan setiap pelaku usaha di Desa Sabrang harus mampu bersaing secara sehat, menciptakan inovasi baru dan berani beda dari usaha lainnya. Salah satunya adalah dengan sertifikasi halal, mengingat bahwa pada zaman sekarang konsumen muslim semakin kritis dalam memilih makanan terutama kehalalannya. Bakso Moro Seneng ini merupakan salah satu usaha yang sudah bersertifikasi halal di Desa Sabrang.

3. Produk Bakso Moro Seneng

Produk yang dihasilkan oleh bakso Moro Seneng tidak hanya bakso saja. Terdapat beberapa produk makanan siap saji yang diproduksi oleh bakso Moro Seneng, di antaranya adalah:

- a. Bakso ayam frozen (ukuran kecil, sedang, dan jumbo)
- b. Bakso Jontor (bakso dengan ukuran besar dan isian cabai giling)
- c. Tahu bakso
- d. Tahu topping
- e. Pangsit ayam (rebus dan goreng)

⁹⁶ Profil PPID Desa Pelaksana Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember, <https://ppid-desajemberkab.go.id/desa/sabrang>

4. Sertifikat Halal Bakso Moro Seneng




 REPUBLIK INDONESIA
 (REPUBLIC OF INDONESIA)
 جمهورية إندونيسيا
 LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
 (THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)
 مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat / Certificate Number: ID35110017464890524 رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha / Name of Company: FAIZATUL MAGHFIROH اسم الشركة

Jenis Produk / Type of Product: Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan نوع المنتج

Alamat Pabrik / Factory's Address: Bakso MORO SENENG, Dusun Tegal rejo RT 003 RW 019 KAB. JEMBER 68172 Jawa Timur عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name	
No	Nama Produk / Product Name
1	Pentol bakso
2	Tahu isi aci

Hal: 1 / Total Produk: 2

Diterbitkan di Jakarta pada / Issued in Jakarta on: 15 Mei 2024 أصدرت الشهادة بجاكرتا في

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

رئيس وكالة ضمان المنتجات
 Muhammad Aul Irham

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
 KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
 JEMBER

Gambar 4.1 sertifikat halal bakso Moro Seneng

B. Penyajian Data dan Analisis

Sebagaimana telah dijelaskan bahwa dalam penelitian ini penulis menggunakan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Maka secara berurutan akan disajikan data-data hasil penelitian yang mengacu pada fokus masalah sebagai berikut:

1. Penerapan Prinsip Halal Dalam Tahap Input Bakso Moro Seneng (Pengadaan Bahan Baku Bakso Moro Seneng)

Salah satu faktor terpenting dalam pelaksanaan proses produksi adalah input, dalam hal ini yang termasuk dalam input adalah bahan baku. Bahan baku merupakan bahan mentah yang belum pernah memasuki proses pengolahan sama sekali yang kemudian dibeli oleh para produsen dan dijual sebagai barang jadi kepada konsumen. Seperti biasanya bakso Moro Seneng merupakan bakso yang benar-benar dijaga kualitasnya dan kehalalannya mulai dari pengadaan bahan baku hingga produk sampai kepada konsumen, berikut merupakan penuturan langsung dari Ibu Faizatul Maghfiroh terkait pengadaan bahan baku yang ada di bakso Moro Seneng:

Bahan baku utama dalam pembuatan bakso adalah daging ayam, dan juga ada bahan pelengkap seperti tepung terigu, tepung sagu, bumbu-bumbu, dan rawonan sapi. Daging ayam yang digunakan dibeli dari supplier yang telah dipilih sebelumnya yang ada di pasar.⁹⁷

Berdasarkan informasi yang dipaparkan oleh pemilik bakso Moro Seneng tersebut, bahan baku utama dalam pembuatan bakso adalah daging ayam dengan bahan pelengkap lain seperti bumbu-bumbu, tepung terigu, tepung sagu, dan rawonan sapi. Adapun daging ayam yang digunakan merupakan daging ayam pilihan yang dibeli dari supplier yang sudah bersertifikasi dan dipercaya baik dalam hal penyembelihan ayamnya sampai proses pembersihan ayam yang sesuai

⁹⁷ Faizatul Mahgfiroh, diwawancara oleh Penulis, Sabrang, 13 Januari 2025.

syariat islam. Dan untuk menjaga kualitas bakso yang dihasilkan, pemilik bakso Moro Seneng juga menjaga kesegaran daging ayam yang digunakan untuk membuat bakso, hal ini dijelaskan langsung oleh Ibu Faizatul Maghfiroh:

Jadi dek, untuk menjaga kualitas rasa bakso saya tidak menyetok daging ayam yang kemudian di simpan di freezer, tapi saya membeli daging ayam yang benar-benar baru dipotong setiap harinya. Kenapa gitu, ya karena antara daging fresh dengan daging yang lama di freezer itu bisa mempengaruhi rasa baksonya nanti, bukan hanya rasa tapi juga adonan yang dihasilkan itu juga beda.⁹⁸

Hal ini juga dibenarkan oleh Ibu Ruqoiyah selaku karyawan bagian produksi, menurutnya menjaga kualitas serta kehalalan produk itu harus dilakukan mulai pengadaan bahan bakunya hingga produk sampai kepada konsumen, berikut merupakan penjelasan langsung Ibu Ruqoiyah:

Bahan baku yang di stok dan bahan baku yang diadakan setiap hari ketika akan melakukan produksi itu bisa beda hasilnya, kalo dagingnya gak *fresh* hasil adonannya lengket dan sulit dibentuk, tapi kalo dagingnya benar-benar *fresh* adonan yang dihasilkan itu bagus, licin, dan bentuknya pun bisa bulat sempurna.⁹⁹

Berikut adalah bentuk adonan bakso yang dihasilkan jika daging yang digunakan merupakan daging ayam yang segar:

⁹⁸ Faizatul Maghfiroh, diwawancara oleh Penulis, Sabrang, 13 Januari 2025.

⁹⁹ Ruqoiyah, diwawancara oleh Penulis, Sabrang, 13 Januari 2025.



Gambar 4.2 Adonan bakso Moro Seneng
Akan tetapi, seiring dengan hal tersebut terdapat beberapa

kendala dan tantangan yang bisa terjadi kapanpun, yaitu ketika supplier daging ayam langganan tidak dapat menyediakan daging ayam tapi bakso harus tetap diproduksi, hal ini dijelaskan langsung oleh Ibu Faizatul Maghfiroh:

Tapi, terkadang saya juga mengalami kendala kalo tidak menyetok daging ayam. Kadang kalo pas penjual ayam langganan libur atau tidak motong ayam. Kalo gitu, biasanya saya terpaksa harus membeli daging ayam di penjual lain, namun meskipun begitu tetap saya usahakan saya memilih pedagang daging ayam yang pemotongan ayamnya dilakukan sesuai dengan syariat. Saya juga siap membayar dengan harga yang lebih tinggi dari biasanya asal daging ayamnya disembelih dengan cara yang benar dan sesuai dengan syariat.¹⁰⁰

Berdasarkan informasi tersebut, tantangan yang dihadapi dalam pengadaan bahan baku bakso Moro Seneng adalah ketika supplier daging ayam langganan tidak dapat menyediakan daging ayam, dan adapun upaya untuk tetap menjaga kualitas serta kehalalan baksonya pemilik bakso Moro Seneng membeli daging ayam di pedagang daging ayam lain yang dapat dipercaya.

¹⁰⁰ Faizatul Maghfiroh, diwawancara oleh Penulis, Sabrang, 13 Januari 2025.

Berdasarkan cara pemilihan bahan baku yang baik dengan cara menjaga kualitas serta kehalalan daging ayam dan bahan lainnya pada bakso Moro Seneng, maka bakso Moro Seneng akan dapat memberikan cita rasa yang baik dan akan menarik loyalitas konsumennya sehingga hal ini akan mengantarkan *brand* bakso Moro Seneng dikenal dan memiliki keistimewaan tersendiri dibanding bakso lainnya.

2. Proses Produksi Bakso Moro Seneng

Proses produksi merupakan serangkaian aktivitas yang menggabungkan beberapa produksi dalam pembuatan sebuah produk. Baik berupa barang maupun jasa yang memiliki nilai fungsi bagi konsumen. Dan Adapun tujuan proses produksi adalah untuk menciptakan sebuah produk baik barang maupun jasa. Proses produksi pada bakso Moro Seneng ini sangat dijaga prosesnya, mulai dari kebersihan dan kesucian bahan baku, kebersihan tempat dan alat produksi, sampai cara penyimpanan produk jadinya. Hal ini dijelaskan oleh Ibu Munawaroh, karyawan bagian produksi bakso Moro Seneng sebagai berikut:

Jadi sebelum produksi kami harus memastikan bahwa semua peralatan benar-benar bersih dan tidak ada najis. Selain itu, setiap karyawan juga harus memerhatikan kebersihan tangannya. Ketika akan memulai kami juga selalu membaca bismillah. Kemudian proses produksi yang ada di sini adalah diawali dengan menyiapkan bahan-bahan, penyesetan daging, penggilingan daging, pembentukan adonan, terus di masak (rebus).¹⁰¹

¹⁰¹ Munawaroh, diwawancara oleh Penulis, Sabrang, 13 Januari 2025.

Sebelum dilakukan penggilingan daging, dan pembentukan adonan produk bakso Moro Seneng sudah dipastikan bahwa daging ayam sudah benar-benar bersih, suci dan terpisah dari barang najis seperti kotoran dan darah. Hal ini dibenarkan oleh Ibu Ruqoiyah:

Pada saat proses pemotongan dan seset daging, kami selalu memastikan bahwa daging telah dicuci dengan benar-benar bersih dan dipisahkan dari kotoran dan darah, sehingga daging sudah suci.¹⁰²

Berikut merupakan beberapa proses produksi pada bakso Moro Seneng:



Gambar 4.3 Proses pembentukan dan perebusan bakso Moro Seneng

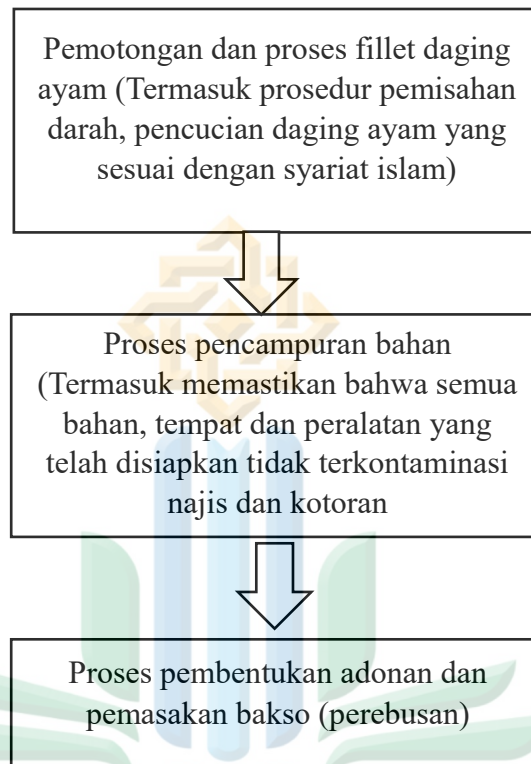


Gambar 4.4 Proses penggilingan daging/selep daging bakso Moro Seneng

Berikut merupakan tabel bagan sederhana rangkaian proses produksi bakso Moro Seneng:

¹⁰² Ruqoiyah, diwawancara oleh Penulis, Sabrang 13 Januari 2025.

Tabel 4.1 Alur Proses produksi bakso Moro Seneng (Data didapatkan dari hasil wawancara yang kemudian dianalisis dan disajikan oleh penulis)



Berdasarkan wawancara dan penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti mengenai keseluruhan proses produksi bakso Moro Seneng maka didapatkan hasil bahwa, upaya menjaga halal *supply chain* atau rantai pasok bakso Moro Seneng halal dalam proses produksi dilakukan dengan cara memastikan bahwa semua peralatan, bahan, dan tempat yang digunakan untuk produksi benar-benar bersih, higienis, dan tidak terkontaminasi barang najis apapun.

3. Penerapan Prinsip Halal Dalam Tahap Output Bakso Moro

Seneng (Proses Distribusi Bakso Moro Seneng)

Terdapat 3 tahap yang dilakukan dalam tahap output (distribusi), yaitu:

a. Proses Packaging (Proses pengemasan)

Pengemasan memiliki manfaat untuk melindungi produk dari berbagai macam bahaya yang muncul pada saat proses pendistribusian kepada konsumen, mempermudah penyimpanan, dan menjadikan produk lebih fleksibel serta praktis ketika dibawa konsumen. Selain itu, kemasan juga mempunyai fungsi sebagai nilai jual dan sebagai citra produk yang di pasarkan. Adapun bakso Moro Seneng sudah di kemas dengan sebaik mungkin, hal ini dilakukan selain untuk menarik konsumen namun juga untuk menjaga ke higienisan bakso. Sebagaimana penjelasan dari Bapak

Fauzi mengenai proses pengemasan bakso Moro Seneng:

Jadi untuk pengemasan, saya menggunakan plastik yang lebih tebal dari plastik pada umumnya, kemudian setelah di kemas itu saya vacum, nah tujuannya biar baksunya tetap terjaga kualitasnya dan bisa lebih awet.¹⁰³

Berikut merupakan gambaran bakso yang telah selesai dikemas pada bakso Moro Seneng:

¹⁰³ Ahmad Fauzi, diwawancarai oleh Penulis, Sabrang, 15 Januari 2025.



Gambar 4.5 Bakso Moro Seneng yang telah dikemas dan disimpan di freezer



Gambar 4.6 Kemasan lama bakso Moro Seneng

Berdasarkan informasi yang telah disampaikan oleh Bapak Fauzi tentang proses pengemasan bakso Moro Seneng, dapat dikatakan bahwa proses pengemasan atau *packaging* di bakso Moro Seneng sangat diperhatikan dan menggunakan kemasan pilihan selain sebagai daya tarik konsumen, namun juga sebagai upaya untuk menjaga kualitas produk dan menjaga produk dari kontaminasi barang najis lainnya. Hal ini juga dibenarkan oleh Bapak Fauzi:

Jadi tujuan memilih kemasan seperti itu adalah agar bakso tetap segar, awet, dan tetap terjaga kualitasnya sampai kepada

konsumen. Dan kemasan yang dipilih itu juga sudah memenuhi aturan.¹⁰⁴

Selain itu, berdasarkan penuturan Ibu Faizatul Maghfiroh bakso Moro Seneng berhasil menarik perhatian konsumen lebih banyak karena telah mencantumkan label halal pada kemasannya, beberapa konsumennya mengatakan bahwa label halal yang dicantumkan membuat mereka lebih yakin bahwa bakso yang dikonsumsi sudah terjamin kehalalannya, kebersihannya, dan ke higienisannya, dibanding dengan bakso-bakso di luaran yang belum bersertifikasi, berikut merupakan penuturan ibu Faizatul Maghfiroh:

Saya rasa label halal yang saya cantumkan pada kemasan bakso lumayan membuat konsumen tertarik, ada beberapa orang yang bilang ke saya kalo jadi lebih yakin beli bakso Moro Seneng dibanding bakso lain karena berarti kalo udah disertifikasi halal itu produknya bersih dan daging yang digunakan benar-benar halal.¹⁰⁵ Maka dapat disimpulkan hasil dari penelitian diatas bahwasannya,

proses pengemasan atau *packaging* bakso Moro Seneng telah dilakukan dengan sebaik mungkin, dengan tujuan untuk menjaga kualitas bakso, melindungi bakso dari barang najis dan segala sesuatu yang dapat merusak bakso seperti paparan sinar matahari langsung dan lain sebagainya. Selain itu, kemasan bakso Moro Seneng juga bermanfaat sebagai alat komunikasi secara tidak langsung kepada konsumen.

b. Transportasi dan Proses distribusi

Transportasi dan distribusi sudah menjadi satu kesatuan yang menjadi penghubung antara wilayah produksi dengan wilayah pasar, atau

¹⁰⁴ Ahmad Fauzi, diwawancarai oleh Penulis, Sabrang, 15 Januari 2025

¹⁰⁵ Faizatul Maghfiroh, diwawancarai oleh Penulis, Sabrang, 20 Januari 2025

bisa juga disebut sebagai jembatan antara produsen dengan konsumen. Hal ini dikarenakan transportasi memiliki peran yang sangat penting dalam menghubungkan pihak-pihak yang membutuhkan. Adapun pada bakso Moro Seneng, dalam proses distribusi menggunakan transportasi berupa motor untuk menyalurkan produknya kepada konsumen. Bakso Moro Seneng didistribusikan secara langsung oleh pemiliknya, dan juga ditempatkan di toko-toko frozen food sekitar rumah produksi bakso. Hal ini dijelaskan oleh Bapak Fauzi yang juga memaparkan transportasi yang digunakan sebagai berikut:

Saya menggunakan motor untuk mendistribusikan bakso yang sudah saya produksi. proses distribusi produk bakso Moro Seneng ini saya distribusikan ke toko-toko frozen sekitar sini, Selebihnya saya menjual bakso secara langsung di rumah saya.¹⁰⁶

Produk bakso Moro Seneng tidak hanya dipasarkan secara offline, akan tetapi juga dijual secara online, sebagaimana dijelaskan oleh Ibu

Faizatul Maghfiroh:

Selain dijual secara langsung, saya juga memasarkan dan menjual bakso saya secara online. Biasanya saya pakek WA atau *facebook*, tujuannya biar memudahkan konsumen yang jauh dari sini.¹⁰⁷

Berdasarkan hasil wawancara di atas maka dapat disimpulkan bahwa proses distribusi dilakukan menggunakan motor, dan pendistribusian bakso Moro Seneng tidak hanya dilakukan secara offline seperti pada toko-toko frozen food, namun juga didistribusikan dan dipasarkan secara online.

¹⁰⁶ Ahmad Fauzi, diwawancarai oleh Penulis, Sabrang, 15 Januari 2025

¹⁰⁷ Faizatul Maghfiroh, diwawancarai oleh Penulis, Sabrang, 20 Januari 2025

Berdasarkan hasil wawancara keseluruhan, menunjukkan hasil bahwasannya bahan baku yang digunakan untuk proses produksi bakso Moro Seneng adalah daging ayam segar pilihan yang bagus yang memiliki kualitas baik dengan cara produksi yang dilakukan pada bakso Moro Seneng yang pertama yaitu penyesetan daging dan pencucian daging (pemisahan dari darah dan najis lainnya), penggilingan dan pembentukan adonan. Proses pengemasan yang dilakukan yaitu bakso dikemas dalam plastic khusus yang kemudian di vacum untuk menjaga kualitas, keawetan, dan melindungi bakso dari barang najis dan berbahaya dan transportasi yang digunakan yaitu sepeda motor untuk mendistribusikan bakso yang sudah di produksi.

Agar lebih jelasnya akan dijelaskan secara sederhana akan beberapa hal yang berkaitan dengan proses produksi sebagaimana gambar berikut ini:



Gambar 4.7 Gambaran *Halal Supply Chain* Bakso Moro Seneng

C. Pembahasan Temuan

Gagasan peneliti, keterkaitan antara kategori dan dimensi, posisi temuan dengan temuan sebelumnya, serta penafsiran dan penjelasan dari temuan yang diungkap dari lapangan mengenai.

1. Penerapan Prinsip Halal Dalam Tahap Input Bakso Moro Seneng (Pengadaan Bahan Baku Bakso Moro Seneng)

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan oleh peneliti di lapangan, dalam tahap input proses produksi bakso Moro Seneng telah dibuktikan bahwa zat yang digunakan merupakan zat yang halal karena dalam produksi bakso Moro Seneng menggunakan daging ayam segar yang penyembelihannya sesuai dengan syariat islam, dan bakso Moro Seneng dinyatakan bebas dari campuran zat haram. Hal ini dinyatakan halal dikarenakan ayam merupakan hewan yang pada dasarnya halal untuk dikonsumsi dan ayam disembelih dengan mengucapkan asma Allah terlebih dahulu. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa bahan baku yang digunakan oleh bakso Moro Seneng dibeli melalui hubungan langsung dengan pemasok lokal. Bahan seperti tepung, daging ayam, dan bumbu diperoleh dari sumber yang diyakini halal, meskipun beberapa belum menerima sertifikasi halal resmi, dimana pengalaman, kepercayaan, dan keterjangkauan harga menentukan pemilihan pemasok.

Upaya yang dilakukan bakso Moro Seneng dalam memilih pemasok halal ini mencerminkan prinsip *“supply chain value*

creation” seperti yang dikemukakan oleh Chopra, yaitu mengelola aliran produk dari sumber ke pelanggan dengan fokus pada kualitas dan efisiensi. *Supply chain* juga harus mengelola semua pihak yang terlibat dalam memenuhi permintaan pelanggan, termasuk pemasok bahan mentah. Di sisi lain, penting bagi *supply chain* untuk mempertahankan kualitas input agar tidak mengganggu surplus rantai pasok.¹⁰⁸

Upaya dalam menjaga halal supply chain bakso Moro Seneng ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Fauzi yang menyatakan bahwa suatu produk harus memenuhi tiga kriteria untuk dapat dikatakan halal salah satunya adalah halal zatnya, dalam penelitiannya Muhammad Fauzi juga menjelaskan bahwa makanan dan minuman yang dinyatakan halal zatnya adalah makanan atau minuman yang pada dasarnya halal untuk dikonsumsi dan telah ditetapkan kehalalannya melalui al-qur'an dan hadits, serta dalam proses produksinya tidak tercampur dengan barang yang haram. Hal ini juga sesuai dengan isi kandungan QS. Al-An'am ayat 12 dan QS. Al-Maidah ayat 3. Dimana dalam proses produksi harus memperhitungkan dan mengkaji semua yang menjadi bagian dari bahan baku yakni diproduksi dengan tidak dicampuri zat haram dan najis, dan hewan yang digunakan dalam proses produksi harus disembelih dengan menyebut asma Allah.

¹⁰⁸ Sunil Chopra dan Peter Meindl, *Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation*, ed. 1 (New Jersey: Pearson, 2015), hlm. 3

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa segala upaya menjaga rantai pasok halal (*halal supply chain*) yang dilakukan oleh bakso Moro Seneng dalam pengadaan bahan baku dilakukan dengan cara membeli dan memilih daging ayam dari pemasok yang cara penyembelihannya sudah sesuai dengan syariat, serta menjamin bahwa semua bahan baku yang digunakan merupakan barang yang sudah terjamin kehalalannya.

2. Proses Produksi Bakso Moro Seneng

Pada proses produksi bakso Moro Seneng didapatkan hasil penelitian bahwa bakso Moro Seneng diproduksi ditempat yang bersih dan suci, alat dan bahan yang digunakan juga sudah terjamin kebersihannya dan kesuciannya. Berdasarkan hasil observasi secara langsung yang telah dilakukan oleh peneliti, peneliti juga dapat memastikan bahwa bakso Moro Seneng diolah dan diproduksi dengan cara yang halal. Dimana pada saat produksi, daging ayam benar benar disucikan dan dipisahkan dari barang najis seperti darah dan kotoran dengan benar, peralatan dan yang digunakan dalam proses produksi juga dapat dipastikan kebersihan dan kesuciannya. Adapun memastikan dan menjaga selalu kebersihan dan kesucian tempat produksi, alat produksi, dan bahan-bahan produksi merupakan upaya yang dilakukan bakso Moro Seneng untuk menjaga rantai pasok halalnya atau *halal supply chain*. Produksi bakso Moro Seneng yang dilakukan secara manual oleh pemilik usaha dan beberapa

karyawannya sendiri, termasuk pencampuran bahan, pencetakan, perebusan, dan penyajian, ini masuk ke dalam *cycle view* seperti yang dikemukakan Chopra, dimana fase produksi merupakan salah satu siklus penting antara produsen dan distributor. Chopra menekankan pentingnya proses operasional yang dapat menjaga efisiensi, kualitas, dan memenuhi permintaan pasar.¹⁰⁹

Oleh karena itu, praktik produksi bakso Moro Seneng yang dilakukan secara manual dengan fokus pada kesucian dan standar halal menunjukkan aplikasi dari prinsip *operational excellence* dalam *supply chain* Chopra, meskipun dilakukan dalam skala kecil.

Selain itu, upaya yang dilakukan oleh bakso Moro Seneng dalam menjaga *halal supply chain* pada bagian proses produksi sesuai dengan yang dituliskan Muhammad Fauzi dalam jurnalnya yang menyatakan bahwa cara pengolahan berperan sangat penting dalam kriteria produk halal, dalam penelitiannya Muhammad Fauzi juga menjelaskan bahwa pengolahan dikatakan halal jika sesuai dengan syariat agama, dalam proses produksinya tidak ada campuran zat haram, diproduksi di tempat yang bersih dari najis serta diproduksi menggunakan alat yang terjamin kebersihannya. Hal ini juga sesuai dengan QS. Al-Baqarah ayat 168, yang menyebutkan bahwasannya makanan dapat disebut halal apabila diolah dan diproduksi dengan cara yang halal, di tempat yang bersih dan suci. Dalam perspektif

¹⁰⁹ Chopra & Meindl, *Supply Chain Management*, hlm. 13.

Chopra dan Meindl, hal ini mencerminkan juga pengelolaan proses internal yang efisien, dengan fokus pada kualitas produk sebagai hasil dari pengendalian alur informasi dan produk secara seimbang. Kesesuaian proses dengan prinsip halal juga menunjukkan adanya *supply chain responsiveness* yakni kemampuan sistem untuk menyesuaikan diri dengan standar keagamaan dan kebutuhan konsumen Muslim.

3. Penerapan Prinsip Halal Dalam Tahap Output Bakso Moro Seneng (Proses Distribusi Bakso Moro Seneng)

a. Packaging (Proses pengemasan)

Proses Packaging bakso Moro Seneng telah dilakukan dengan sebaik mungkin dengan tujuan untuk melindungi dan mengawetkan bakso dari terkontaminasi barang najis dan ha-hal yang dapat merusak bakso seperti sinar matahari langsung, dll.

Selain itu, label pada kemasan yang digunakan oleh bakso Moro juga bermanfaat sebagai alat komunikasi dan juga informasi kepada konsumen, sehingga secara tidak langsung konsumen akan mengetahui beberapa informasi tentang bakso Moro Seneng secara umum. Adapun selain tujuan tersebut, pengemasan bakso Moro Seneng juga dilakukan sebagai upaya untuk menjaga rantai pasok halalnya atau halal supply chain sampai produk sampai ke tangan konsumen.

Proses *packaging* pada bakso Moro Seneng dapat dinyatakan halal karena sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Fauzi yang menyatakan bahwa kriteria halal salah satunya adalah cara pengolahannya, dimana harus menggunakan tempat yang bersih dan alat yang bersih, dalam proses *packaging* bakso Moro Seneng telah menggunakan alat kemas yang dijamin bersih serta suci dan dapat memberi manfaat kepada bakso Moro Seneng untuk proses selanjutnya, sehingga tidak merugikan orang lain, maka dipastikan proses *packaging* dalam bakso Moro Seneng dinyatakan halal karena sejalan dengan penelitian Muhammad Fauzi yang menjelaskan suatu hal dapat dinyatakan halal apabila tidak merugikan orang lain.

b. Transportasi dan Distribusi

Pada tahapan transportasi dan distribusi bakso Moro Seneng peneliti telah menganalisis secara langsung ketika melakukan penelitian di lokasi produksi bakso Moro Seneng, dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa proses transportasi dan distribusi bakso Moro Seneng dilakukan menggunakan jalan yang baik, tidak merugikan orang lain, dan bahan bakar yang digunakan didapatkan juga dengan acra yang baik, berdasarkan hasil wawancara juga menunjukkan bahwa distribusi Bakso Moro Seneng dilakukan melalui dua metode utama yaitu offline (melalui toko frozen food dan dijual langsung) dan online (melalui WhatsApp dan Facebook), dimana hal ini memungkinkan jangkauan pasar yang

lebih luas. Hal ini selaras dengan prinsip jejaring dan prinsip komunikasi dalam *supply chain* dan proses distribusi hal ini dapat dinyatakan halal karena sejalan dengan penelitian Muhammad Fauzi yang menerangkan bahwa sesuatu dapat dikatakan halal jika diperoleh dengan halal dan dilakukan sesuai syariat agama, menggunakan jalan yang baik serta tidak merugikan orang lain.

Selain itu, distribusi yang dilakukan secara langsung oleh pemilik bakso Moro Seneng kepada konsumen, tanpa keterlibatan pihak ketiga ini sejalan dengan konsep *downstream supply chain* dalam teori Chopra dan Meindl, yang menekankan pentingnya kontrol terhadap alur produk dan dana di tahap akhir. Distribusi langsung memungkinkan pengusaha untuk memastikan bahwa produk tetap dalam kondisi halal hingga sampai ke tangan konsumen. Selain itu, hal ini termasuk strategi pemilihan kanal distribusi yang sesuai dengan karakteristik produk dan pelanggan. Sehingga pemilihan distribusi yang beragam pada Bakso Moro Seneng sesuai dengan prinsip Chopra tentang pentingnya *responsive supply chain*, yang mampu menjangkau pasar dan merespons kebutuhan konsumen dengan tepat.¹¹⁰

Maka dalam hal ini dapat disimpulkan bahwa bahan baku yang digunakan untuk proses produksi bakso Moro Seneng yaitu daging ayam segar yang memiliki kualitas yang baik, disembelih sesuai dengan syariat agama islam dan diproduksi dengan bersih, suci, dan baik. Proses

¹¹⁰ Chopra & Meindl, *Supply Chain Management*, hlm. 70-71.

pengemasan yang dilakukan dengan mengemas bakso ke dalam plastik khusus dan di vacuum untuk menjaga kualitas bakso dan menjaga dari kontaminasi barang najis dan barang berbahaya. Transportasi yang digunakan yaitu sepeda motor untuk mendistribusikan bakso-bakso yang sudah selesai diproduksi.

Sehingga *Halal Supply Chain* yang ada pada bakso Moro Seneng secara keseluruhan telah menunjukkan komitmen yang kuat dalam menjaga kehalalan produknya melalui praktik yang sesuai dengan ajaran Islam dan prinsip dasar *Supply Chain* dan seluruh proses produksi bakso Moro Seneng dapat dinyatakan halal karena sesuai dengan penelitian Muhammad Fauzi yang menyatakan dan menjelaskan bahwa suatu barang dapat dikategorikan halal apabila memenuhi tiga kriteria yakni halal zatnya, baik cara pengolahannya dan baik cara memperolehnya. Berdasarkan hasil temuan peneliti, menunjukkan bahwa faktor yang menjadi penentu *Halal Supply Chain* pada bakso Moro Seneng di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu yaitu bahan baku, proses produksi, proses distribusi, yang meliputi proses packaging transportasi dan distribusi.

Adapun hasil penelitian ini sama dengan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Dina Ayu Safitrih (2023) dengan judul “Analisis *Halal Supply Chain* Pada Produk Kopi Bulan Madu di Bondowoso” yang mana hasil penelitiannya menemukan pengetahuan serta pemahaman bahwa yang menjadi faktor penentu *Halal Supply Chain* yaitu bahan baku, proses produksi, proses *packaging*, transportasi dan distribusi.

Berdasarkan temuan penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa bakso Moro Seneng telah memenuhi standar *halal supply chain* dalam setiap prosesnya. Dengan adanya sertifikasi halal yang dimiliki dan penerapan sistem produksi yang sesuai dengan syariat Islam, bakso Moro Seneng akan mampu mempertahankan kepercayaan konsumennya, terutama konsumen muslim.

Hasil penelitian ini juga sejalan dan sesuai dengan teori *halal supply chain* yang menyatakan bahwa rantai pasok halal mencakup seluruh proses mulai dari hulu (pengadaan bahan baku) hingga hilir (distribusi ke konsumen) dengan memastikan produk tetap halal dan *thayyib* di setiap tahapannya. Selain itu, penelitian ini juga mendukung konsep yang dikemukakan oleh Chopra & Meindl, khususnya dalam:

- Menjaga kualitas input.
- Mengelola proses produksi secara bersih dan sesuai standar.
- Memastikan distribusi produk secara efisien dan responsive.

Dengan demikian, pendekatan Bakso Moro Seneng mencerminkan penerapan tiga fase utama dalam manajemen supply chain: strategi, perencanaan, dan operasi.

Maka dengan demikian, penelitian ini berhasil menjawab fokus masalah yang diajukan sebelumnya, yaitu tentang bagaimana proses pengadaan bahan baku, produksi, dan distribusi yang dilakukan bakso Moro Seneng dalam upaya menjaga rantai pasok halal atau *halal supply chain*.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, upaya yang dilakukan bakso Moro Seneng dalam menjaga rantai pasok halalnya atau *halal supply chain* mencakup tiga aspek utama, yaitu input (pengadaan bahan baku), proses produksi, dan output (proses distribusi).

1. Tahapan Input (Pengadaan Bahan Baku)

Pada tahapan input atau proses pengadaan bahan baku pemilik bakso Moro Seneng selalu memastikan bahwa bahan baku yang digunakan, terutama daging ayam, diperoleh dari pemasok terpercaya yang telah diaudit oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal). Selain itu, daging ayam yang digunakan juga dipastikan disembelih sesuai dengan syariat Islam, tanpa adanya campuran zat haram atau barang najis. Pemilik bakso Moro Seneng juga mengutamakan penggunaan daging segar tanpa penyimpanan lama di freezer untuk menjaga kualitas produk.

2. Proses Produksi

Dalam proses produksi pemilik bakso Moro Seneng selalu memastikan dan sangat menjaga kebersihan dan kesucian tempat, alat, serta bahan. Peralatan yang digunakan juga dipastikan tidak terkontaminasi barang najis, serta proses pencampuran bahan dilakukan secara higienis. Bakso diproduksi di tempat yang bersih dan suci, sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Dimana,

3. Tahapan Output (Proses Distribusi)

- a. Pengemasan: Pada proses pengemasan, bakso Moro Seneng dikemas dengan plastik khusus yang lebih tebal dan divacum dengan tujuan untuk menjaga kualitas serta melindungi bakso dari kontaminasi najis. Selain itu, kemasan ini juga bermanfaat sebagai alat komunikasi kepada konsumen.
- b. Transportasi dan distribusi: Bakso Moro Seneng didistribusikan dengan sepeda motor ke toko-toko *frozen food* serta dijual langsung kepada konsumen. Proses distribusi bakso Moro Seneng juga dilakukan dengan memperhatikan aspek kehalalan, termasuk pemilihan jalur transportasi yang baik serta penggunaan bahan bakar yang diperoleh secara halal.

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa rantai pasok halal (*halal supply chain*) pada bakso Moro Seneng telah memenuhi tiga aspek utama penentu kehalalan suatu barang, yaitu halal zatnya, halal cara memperolehnya, dan halal cara pengolahannya. Dimana hal ini sejalan dengan teori *halal supply chain*, penelitian sebelumnya serta ketentuan dalam Al-Qur'an dan Hadis terkait makanan halal dan penelitian ini juga mendukung konsep yang dikemukakan oleh Chopra & Meindl, khususnya dalam:

- Menjaga kualitas input.
- Mengelola proses produksi secara bersih dan sesuai standar.
- Memastikan distribusi produk secara efisien dan responsive.

Dengan demikian, pendekatan Bakso Moro Seneng mencerminkan penerapan tiga fase utama dalam manajemen supply chain: strategi, perencanaan, dan operasi.

B. Saran

Berdasarkan temuan-temuan di atas, maka penulis dapat memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Dalam Tahapan Input (Proses Pengadaan Bahan Baku)

a. Bagi pemilik bakso Moro Seneng

Terus jaga konsistensi dalam memilih bahan baku yang jelas kehalalannya, dan pertahankan kerja sama dengan pemasok yang sudah terbukti menyediakan bahan halal, serta lakukan evaluasi rutin agar kualitas dan kepatuhan terhadap standar halal tetap terjaga.

b. Bagi masyarakat

Masyarakat diharapkan juga dapat memastikan bahwa usaha yang dipilihnya memiliki sertifikat halal dan kebersihan yang terjaga, atau masyarakat dapat memilih produsen bakso yang transparan dalam proses pembuatan dan penggunaan bahan bakunya. Apabila memungkinkan, sebagai konsumen masyarakat juga dapat menanyakan langsung kepada penjual mengenai asal daging dan bagaimana mereka menjamin kehalalannya.

c. Bagi peneliti selanjutnya

Peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian lebih lanjut mengenai cara yang paling efektif untuk membantu pelaku UMKM dalam menjaga kualitas dan kehalalan bahan baku bakso ayam dari hulu ke hilir.

2. Dalam proses produksi

a. Bagi pemilik bakso Moro Seneng

Lanjutkan penerapan kebersihan dan sanitasi yang baik selama proses produksi dan distribusi agar kehalalan tidak hanya dari bahan, tapi juga dari cara pengolahan.

b. Bagi masyarakat

Masyarakat diharapkan dapat memberikan dukungan kepada pelaku usaha seperti bakso Moro Seneng yang telah menjaga kehalalan bahan dan proses produksinya.

c. Bagi peneliti selanjutnya

Peneliti selanjutnya dapat melakukan riset mengenai preferensi masyarakat terhadap bakso halal, hal bertujuan untuk membantu pelaku UMKM terutama di sektro makanan (bakso) dapat mengembangkan produk sesuai dengan permintaan pasar.

3. Dalam proses distribusi

a. Bagi pemilik Bakso Moro Seneng

Pemilik dapat melanjutkan pelayanan yang konsisten dan terbuka kepada pelanggan, termasuk keterbukaan informasi

mengenai kehalalan produk, sebagai upaya mempertahankan loyalitas konsumen.

b. Bagi masyarakat

Masyarakat dapat mendukung UMKM lokal yang menerapkan prinsip halal dan higienis dalam distribusi serta penjualan bakso serta ikut berperan aktif dalam memberikan umpan balik kepada produsen mengenai kualitas produk dan sistem distribusi agar terus mengalami perbaikan.

c. Bagi peneliti selanjutnya

Peneliti selanjutnya dapat mengkaji lebih dalam mengenai strategi pemasaran dan distribusi yang paling efektif bagi UMKM dalam meningkatkan daya saing produk bakso ayam halal di pasar nasional maupun internasional. Dimana hal ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas distribusi bakso ayam halal serta memastikan produk tetap berkualitas dan mudah diakses oleh masyarakat.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

DAFTAR PUSTAKA

- Abhinaya. "UMKM Pedagang Baso Ayam Keliling, Contoh Nyata Dari Kerja Keras yang Membuahkan Hasil." bkkbn, 2024. <https://kampungkb.bkkbn.go.id/>.
- Adinugraha, Hendri Hermawan, dan Mila Sartika. "Halal Lifestyle Di Indonesia." *An-Nisbah: Jurnal Ekonomi Syariah* 5, no. 2 (2019). <https://doi.org/10.21274/an.2019.5.2>.
- Alfansyur, Andarusni, dan Mariyani. "Seni Mengelola Data: Penerapan Triangulasi Teknik, Sumber Dan Waktu pada Penelitian Pendidikan Sosial." *HISTORIS: Jurnal Kajian, Penelitian, & Pengembangan Pendidikan Sejarah* 5, no. 2 (2020). <https://doi.org/https://doi.org/10.31764/historis.vXiY.3432>.
- Amalia, Euis, Indra Rahmatillah, dan Bukhari Muslim. *Penguatan Ukm Halal Di Indonesia: Sebuah Pendekatan Ekosistem Ekonomi Syariah*. Diedit oleh Hanita A. Samudra Biru. Yogyakarta: Samudra Biru, 2023. <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/71635/1/Buku.pdf>.
- Arum, Putri Sinta. "Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (Ukm) Tahu Tempe Di Desa Genduang-Pelalawan." Skripsi, Universtas Medan Area, 2023.
- Asri, Kholifatul Husna, dan Amin Ilyas. "Penguatan Ekosistem Halal Value Chain sebagai Pengembangan Industri Halal Menuju Era 5.0." *ALIF: Sharia Economics Journal* 1, no. 1 (2022). <https://doi.org/10.37010/alif.v1i1.712>.
- Aziz, Fauzan, Retno Setyorini, dan Yulia Nur Hasanah. "Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 7, no. 1 (2021). <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1936>.
- Bank Sentral Republik Indonesia. "Sistem Pembayaran dan Pengelolaan Uang Rupiah." Diakses 2 November 2024. <https://www.bi.go.id/id/fungsi-utama/sistem-pembayaran/>.
- Bariqi, Muhammad Darari. "Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia." *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis* 5, no. 2 (2018). <https://doi.org/10.46306/ncabet.v3i1.128>.
- Cahyono, Andy Dwi. "Sistem Informasi Produksi Dalam Konsep Manajemen Operasional." *Tribun Kaltim*, 2022. <https://www.umm.ac.id/id/arsip-koran/tribun-kaltim/sistem-informasi-produksi-dalam-konsep-manajemen-operasional.html>.
- Cionander, Reynold Setiawan. "Evaluasi Fungsi-Fungsi Saluran Distribusi Pada PT. Goldie." *PERFORMA: Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis* 2, no. 2 (2017). <https://journal.uc.ac.id/index.php/performa/article/view/458>.

- Chopra, Sunil, Peter Meindl, dan DharamVir Kalra. *Supply Chain Management Strategy, Planning, and Operations*. Pearson India Education Services Pvt. Ltd. Pearson India Education Services Pvt. Ltd, 2016.
- Chopra, Sunil, dan Peter Meindl. *Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation*. Edisi 1. New Jersey: Pearson Education, 2015.
- Dewi, Pratiwie Nirmala, Chandra Hendriyani, dan Rommy Mochammad Ramdhani. "Analisis Implementatasi Strategi Bauran Pemasaran 7P Pada Usaha Bakso Wong Jowo By Tiwi." *JIP (Jurnal Industri dan Perkotaan)* 17, no. 2 (2021). <https://doi.org/10.31258/jip.17.2.6-13>
- Dirhamzah, Muhammad Nur Lajo, dan Hafsan. *Syariat Produk Halal*. Diedit oleh Abdul Rauf Muhammad Amin. Pertama. Jawa Tengah: EUREKA MEDIA AKSARA, 2024.
- Dwiputranti, Made Irma. "Pengembangan Model Bisnis Halal Logistik Transportasi Berbasis Business Model Canvas (BMC)." *Competitive: Jurnal Politik Pos Indonesia* 15, no. 2 (2020). <https://doi.org/10.36618/competitive.v15i2.917>.
- Fatimah, Siti. *Pengantar Transportasi*. Ponorogo: Myra Publisher, 2019.
- Fauzi, Muchamad. "Fatwa dan Problematika Pentapan Hukum Halal Di Indonesia." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 4, no. 1 (2018). <https://doi.org/10.29040/jiei.v4i1.141>.
- Firdaus, Fikri, dan Wiji Safitri. "Analisis Halal Supply Chain Serta Pengaruhnya Terhadap Performance UMKM Makanan di Kabupaten Bekasi." *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi)* 9, no. 4 (2023). <https://doi.org/10.35870/jemsi.v9i4.1239>.
- Gillani, Syeda Hameeda Batool, Farrukh Ijaz, dan Muhammad Mahmood Shah Khan. "Role of Islamic Financial Institutions in Promotion of Pakistan Halal Food Industry." *Syeda Hameeda Batool, & Ijaz, Farrukh* 3, no. 1 (2016). <https://www.researchgate.net/publication/305993418>.
- Guna, Satria Sakti Ganda. "Analisis Halal Supply Chain Management Pada Usaha Kuliner Ayam Bakar Taliwang Di Rumah Makan dan Lesehan Taliwang Kania Cakranegara Kota Mataram." Skripsi, Universitas Islam Negeri Mataram, 2023.
- Haque, Marissa Grace, Babun Suharto, Erma Fatmawati, Denok Sunarsi, dan Santi Rimadias. "Manajemen Pendampingan Literasi Halal UMKM dan Pedagang Kaki Lima di Jember, Jawa Timur." *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat* 2, no. 2 (2024). <https://jurnal.astinamandiri.com/index.php/JIPM>.
- Hikmah, Lailatul, Moch Chotib, dan Misbahul Munir. "Halal Supply Chain Strategy for Etawa Goat Milk to Increase Sales Volume in Senduro

- Lumajang Village.” *Jurnal Syntax Admiration* 4, no. 10 (2023). <https://doi.org/10.46799/jsa.v4i10.745>.
- Heron, Robert, dan Caroline Vandenabeele. *Negosiasi Efektif Sebuah Panduan Praktis*. Bangkok: Friedrich Ebert Stiftung, 1997.
- Hugos, Michael. *Essentials of Supply Chain Management*. Third Edit. Canada, 2011.
- IHATEC. “Seperti Apa Penerapan Supply Chain Halal di Indonesia?” Diakses 1 November 2024. <https://ihatec.com/seperti-apa-penerapan-supply-chain-halal-di-indonesia/>.
- Indah, Arij Rosa, Vita Kurnia Utami, dan Ach Haris Abdi Manaf. “Pengaruh Proses Produksi Dan Pengemasan Terhadap Minat Beli Produk ‘Bubuk Sokla.’” *TAPE: Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 1, no. 1 (2024).
- Isnaeni, Aisya. “Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta).” *Skipsi, UII*, 2020.
- Karmini. *Ekonomi Produksi Pertanian*. Samarinda: Mulawarman University Press, 2018.
- Kristiana, Bernadhetta Vivi, Anita Indrasari, dan Idha Giyanti. “Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM.” *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri* 19, no. 2 (2020). <https://doi.org/10.20961/performa.19.2.46379>.
- Ma’rifat, Tian Nur, dan Arief Rahmawan. “Penerapan Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam Di Kabupaten Ponorogo.” *CEMARA* 14, no. 1 (2017).
- Mahpudin, dan Elly Nurlia. “Upscaling Wirausaha Perempuan Desa Penjual ‘Bakso Ikan Khas Malingping’ Melalui Pendampingan Sertifikasi Produk Halal.” *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 9, no. 3 (2024). <https://doi.org/10.30653/jppm.v9i3.968>.
- Masruroh, Nikmatul, dan Attori Alfi Shahrin. “Kontestasi Agama, Pasar, dan Negara dalam Membangkitkan Daya Saing Ekonomi Umat melalui Sertifikasi Halal.” *Proceedings of Annual Conference for Muslim Scholars* 6, no. 1 (2022). <https://doi.org/10.36835/ancoms.v6i1.430>.
- Mastuki. “Menjadi Muslim, Menjadi Indonesia (Kilas Balik Indonesia Menjadi Bangsa Muslim Terbesar).” Kementerian Agama Republik Indonesia, 2024. <https://kemenag.go.id/opini/menjadi-muslim-menjadi-indonesia-kilas-balik-indonesia-menjadi-bangsa-muslim-terbesar>.
- Muhammad, Nabilah. “Mayoritas Penduduk Indonesia Beragama Islam pada Semester I 2024.” *Katadata.co.id*, 2024.

<https://databoks.katadata.co.id/demografi/statistik/66b45dd8e5dd0/mayoritas-penduduk-indonesia-beragama-islam-pada-semester-i-2024>.

- Mukhtar, Syukrianti, dan Muhammad Nurif. "Peranan Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen." *Jurnal Sosial Humaniora* 8, no. 2 (2015).
- Musaidah, Ahlam, Ahmadiono, dan Siti Masrohatin. "The Influence of Halal Label, Price, and Brand Image on Cosmetic Product Purchase Decisions Among Female Students at FEBI UIN KHAS Jember." *Journal of Islamic Economics Lariba* 10, no. 1 (2024). <https://doi.org/10.20885/jielariba.vol10.iss1.art19>.
- Nathania, Aulia Nashwa Listiawati, Sindi. "Get To Know Production Activities : "Definition, Purpose, Factors, Functions, And Type Of Production"." *JEMATANSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi)* 1, no. 1 (2022). <https://jurnal.pptqannaafi.org/index.php/jemantansi%0Ahttps://jurnal.pptqannaafi.org/index.php/jematansi>.
- Nasihudin, dan Hariyadin. "Pengembangan Keterampilan dalam Pembelajaran." *Jurnal Pendidikan Indonesia* 2, no. 4 (2021). <https://doi.org/10.59141/japendi.v2i04.150>.
- Nasution, Abdul Fattah. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Harfa Creative, 2023.
- Ningrum, Lilian Mega Puri, dan Eva Ratnasari. "Pengaruh Promosi terhadap Keputusan Pembelian Pakaian pada Toko Qolsa Metro Tahun 2022." *Journal of Student Research (JSR)* 1, no. 1 (2023). <https://doi.org/10.55606/jsr.v1i1.1067>.
- Nizaruddin, M Razian. "Implementasi Sistem Pemesanan Online Berbasis Website Untuk Percetakan (Studi Kasus: Bolocetak Yogyakarta)." Skripsi, Universitas Teknologi Yogyakarta, 2019.
- Paisal. "Analisis Penerapan Halal Supply Chain Management Dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen." Skripsi, Universitas Borneo Tarakan, 2022.
- Pramesti, Sindi Dwi, dan Faizal Amir. "Implementasi Halal Supply Chain Management sebagai Strategi Peningkatan Laba pada UMKM di Kabupaten Bangkalan." *Edunomika* 8, no. 1 (2023).
- Pratiwi, Aulia Dewi, Laksmi Widajanti, dan Sri Achadi Nugraheni. "Penerapan Sistem Jaminan Halal dan Kandungan Gizi Bakso Sapi Produksi Usaha Mikro di Pasar Rasamala Banyumanik Kota Semarang Tahun 2019." *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 8, no. 1 (2020).
- Rijali, Ahmad. "Analisis Data Kualitatif." *Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah* 17, no. 33 (2018): 81–95. <https://doi.org/10.18592/alhadharah.v17i33.2374>.

- Rohaeni, Yeni, dan Ahmad Hidayat Sutawidjaya. "Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia." *J@ti Undip: Jurnal Teknik Industri* 15, no. 3 (2020). <https://doi.org/10.14710/jati.15.3.177-188>.
- Rusandi, dan Muhammad Rusli. "Merancang Penelitian Kualitatif Dasar/Deskriptif dan Studi Kasus." *Al-Ubudiyah: Jurnal Pendidikan dan Studi Islam* 2, no. 1 (2021).
- Safitri, Gieni Devi. "Implementasi Halal Supply Chain Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam Studi Kasus Di Pasar Tamanan Bondowoso." Tesis, UIN KHAS Jember, 2024.
- Safitrih, Dina Ayu. "Analisis Halal Supply Chain Pada Produk Kopi Bulan Madu Di Bondowoso." Skripsi, UIN KHAS Jember, 2022.
- Sagala, Indah Cahya, Fauziah Rahman, dan Sucitra Dewi. "Analisis Halal Supply Chain Management Produk Kosmetik Halal Terhadap Tingkat Kepuasan Generasi Milenial di Kabupaten Deli Serdang." *Journal of Education, Humaniora and Social Sciences (JEHSS)* 6, no. 2 (2023). <https://doi.org/10.34007/jehss.v6i2.1926>.
- Saputrayadi, Adi, Asmawati, Marianah, dan Suwati. "Analisis Kandungan Boraks dan Formalin Pada Beberapa Pedagang Bakso di Kota Mataram." *Jurnal Agrotek Ummat* 5, no. 2 (2018). <https://doi.org/10.31764/ijeca.v0i0.1971>.
- Sari, Sukma Indah, dan Hartini. "Pengaruh Cita Rasa, Kualitas Produk, dan Persepsi Harga Terhadap Keputusan Pembelian Pada Usaha Mikro Bakso Emak Seteluk." *USC UTS STUDENT CONFERENCE* 2, no. 1 (2024). <https://conference.uts.ac.id/index.php/Student>.
- Semariyani, A A M, I W Sudiarta, I Nyoman Rudianta, I Putu Candra, dan I Gede Pasek Mangku. "Pengemasan dan Strategi Pemasaran Produk Pangan di Desa Sulangai." *Community Services Journal (CSJ)* 2, no. 1 (2019). <https://www.ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/csj/article/view/1879>.
- SGIE. "State of the Global Islamic Economy Report 2020/21: Thriving In Uncertainty." *DinarStandard*. Vol. 1, 2020.
- Shalsabilla, Mutiara, Jumawan, Adinda Dwi Nurul Aulia, Amanda Dwi Putri, Aisyah Dhiya Utami, dan Hadita. "Pengaruh Cita Rasa, Harga dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Bakso 'Pak De Kembar' di Universitas Bhayangkara Jakarta Raya." *IJM: Indonesian Journal of Multidisciplinary* 1, no. 5 (2023). <https://journal.csspublishing.com/index.php/ijm/article/view/440%0Ahttps://journal.csspublishing.com/index.php/ijm/article/download/440/293>.
- Solihin, Muhammad Amir, dan Rija Sudirja. "Pengelolaan Sumber Daya Alam Secara Terpadu Untuk Memperkuat Perekonomian Lokal." *SoilREns* 8, no. 15 (2007). <https://pustaka.unpad.ac.id/wp>

[content/uploads/2009/03/pengelolaan_sumberdaya_alam_secara_terpadu.pdf](#).

Stadler, Hartmut, Christoph Kilger, dan Herbert Meyr. *Supply Chain Management and Advanced Planning : Concepts, Models, Software and Case Studies*. Germany: Department Of Supply Chain Management, 2015.

“State of the Global Islamic Economy Report Driving The Islamic Economy Revolution 4.0,” 2020.

Sucahyowati, Hari. “Manajemen Rantai Pasokan (Supply Chain Management).” *Gema Maritim* 13, no. 1 (2011).

Susanti, Era, Nilam Sari, dan Khairul Amri. “Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Kemasan (Studi Kasus Pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis islam).” *Ekobis: Jurnal Ekonomi dan Bisnis Syariah* 2, no. 1 (2018). <https://doi.org/10.35457/translitera.v9i2.945>.

Susanto, Daniel. “Analisis Pengaruh Current Ratio, Net Profit Margin, Total Assets Turnover Dan Ukuran Perusahaan Terhadap Struktur Modal (Studi Empiris Pada Perusahaan Sub Ektor Perdagangan Besar Barang Produksi dan Konsumsi di Bursa Efek Indonesia Periode 2013-2017).” *Jurnal Ekonomika dan Manajemen* 8, no. 1 (2019).

Suudi, Muhammad Yasman, dan Eddy Sanusi S. “Pengaruh Bahan Baku Dan Manajeamen Rantai Pasokan Terhadap Proses Produksi PT. Niro Ceramic Nasional Indonesia.” *Jurnal Ekonomi dan Industri* 22, no. 1 (2021). <https://doi.org/10.35137/jei.v22i1.528>.

Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2013.

Turmudi, Muhammad. “Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam.” *ISLAMADINA Jurnal Pemikiran Islam* 18, no. 1 (2017). <https://doi.org/10.15642/islamica.2009.3.2.77-89>.

Ummah, Diny Duratul. “Penerapan Rantai Suplai Makanan Halal Pada Industri Pengolahan Kopi di Bedhag Kopi Roastery Jember.” *ILTIZAMAT: Journal of Economic Sharia Law and Business Studies* 1, no. 1 (2021). <https://doi.org/10.55120/ijeslabs.v1i1.475>.

Wiratna, V. Sujarweni. *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press, 2014.

Yuwana, Siti Indah Purwaning, dan Hikmatul Hasanah. "Literasi Produk Bersertifikasi Halal Dalam Rangka Meningkatkan Penjualan Pada UMKM." *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani* 1, no. 2 (2021).

Zaroni. “Transportasi dalam Rantai Pasok dan Logistik.” Supply Chain Indonesia. Diakses 2 November 2024. <https://supplychainindonesia.com/transportasi-dalam-rantai-pasok-dan-logistik/>.

Zulkarnaen, Wandy, Iis Dewi Fitriani, dan Nina Yuningsih. “Pengembangan Supply Chain Management Dalam Pengelolaan Distribusi Logistik Pemilu Yang Lebih Tepat Jenis, Tepat Jumlah Dan Tepat Waktu Berbasis Human Resources Competency Development Di KPU Jawa Barat.” *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi)* 4, no. 2 (2020). <http://www.journal.stiemb.ac.id/index.php/mea/article/view/372>.

Wawancara dan Obserasi

Pemilik Bakso Moro Seneng diwawancara oleh Penulis. 19 Juli 2024.

Observasi di Warung Bakso Moro Seneng Desa Sabrang. 29 Agustus 2024

Observasi di Bakso Ganol Desa Sumberejo dan Bakso Mbak Tik Desa Sabrang September 2024.

Observasi di Bakso Moro Seneng Desa Sabrang. 25 November 2024.

Faizatul Maghfiroh. Diwawancara oleh penulis. Sabrang. 7 Januari 2025.

Faizatul Maghfiroh. Diwawancara oleh penulis. Sabrang. 13 Januari 2025.

Ruqoiyah. Diwawancara oleh penulis. Sabrang. 13 Januari 2025.

Munawaroh. Diwawancara oleh penulis. Sabrang. 13 Januari 2025.

Ahmad Fauzi. Diwawancara oleh penulis. Sabrang. 15 Januari 2025.

Faizatul Maghfiroh. Diwawancara oleh penulis. Sabrang. 15 Januari 2025.

Faizatul Maghfiroh. Diwawancara oleh penulis. Sabrang. 20 Januari 2025.

Al-Qur'an

“Qur'an Kemenag.” Diakses 2 November 2024. <https://quran.kemenag.go.id/>.

Peraturan Perundang-undangan

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (n.d.).

Matrik Penelitian

JUDUL	VARIABEL	SUB VARIABEL	INDIKATOR	SUMBER DATA	METODE PENELITIAN	RUMUSAN MASALAH
Halal Suply Chain Bakso Moro Seneng Di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember	1. Halal Supply Chain	1. Tahap Input 2. Proses Produksi 3. Tahap Output	1. Sertifikasi halal 2. Input (Pengadaan Bahan Baku (Kehalalan bahan baku dan sumber bahan baku)) 3. Proses Produksi 4. Output (Distribusi)	1. Data Primer a. Observasi b. Pemilik usaha Bakso Moro Seneng c. Karyawan Bagian produksi d. Karyawan bagian distribusi dan penjualan 2. Data Sekunder a. Buku b. Jurnal c. E-book d. Artikel e. Penelitian Terdahulu f. Website atau internet	1. Jenis penelitian dan pendekatan: a. Penelitian Kualitatif Deskriptif b. Jenis Penelitian Lapangan 2. Lokasi Penelitian : Warung Bakso Moro Seneng Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember 3. Subyek penelitian: Teknik purposive 4. Metode pengumpulan data: a. Observasi b. Wawancara c. Dokumentai 5. Analisis data: Analisis deskriptif 6. Teknik keabsahan a. Triangulasi sumber	1. Bagaimana penerapan prinsip halal dalam tahap input pada usaha Bakso Moro Seneng dalam upaya menjaga halal supply chain? 2. Bagaimana proses produksi bakso moro seneng dalam upaya menjaga halal supply chain? 3. Bagaimana penerapan prinsip halal pada tahap output di usaha bakso Moro Seneng dalam upaya menjaga halal supply chain?

PEDOMAN WAWANCARA

1. Apa saja jenis bahan baku utama yang digunakan di Bakso Moro Seneng?
2. Dari mana sumber bahan baku tersebut diperoleh?
3. Bagaimana kriteria pemilihan supplier untuk bahan baku?
4. Apakah ada sertifikasi halal yang diminta dari supplier bahan baku?
5. Seberapa sering bahan baku diadakan, dan bagaimana sistem pengadaannya (misalnya kontrak tetap atau pembelian langsung)?
6. Apakah ada tantangan dalam pengadaan bahan baku yang halal? Jika iya, bagaimana cara mengatasinya?
7. Apa saja tahapan dalam proses produksi bakso Moro Seneng?
8. Apakah ada prosedur khusus untuk memastikan kehalalan selama produksi?
9. Apakah semua alat yang digunakan sudah terjamin hanya untuk produksi halal?
10. Bagaimana memastikan bahan tambahan (seperti pengawet atau bumbu instan) memenuhi standar halal?
11. Bagaimana cara menjaga kebersihan selama proses produksi?
12. Apakah ada sertifikasi atau standar higienitas yang diterapkan?
13. Bagaimana cara pendistribusian bakso ke konsumen?
14. Apakah distribusi dilakukan langsung ke konsumen atau melalui perantara?
15. Apakah kendaraan yang digunakan untuk distribusi dipastikan bebas dari kontaminasi bahan non-halal?
16. Bagaimana proses pengemasan produk sebelum distribusi? Apakah kemasan mencantumkan label halal?
17. Bagaimana memastikan produk tetap aman dan halal selama distribusi?

18. Apakah ada prosedur jika terjadi kendala selama distribusi (misalnya, keterlambatan atau kerusakan produk)?
19. Apa tantangan terbesar dalam memastikan halal supply chain untuk bakso Moro Seneng?





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur. Kode Pos: 68136 Telp. (0331) 487550
Fax (0331) 427005 e-mail: febi@uinkhas.ac.id Website: <https://febi.uinkhas.ac.id/>



Nomor : B-1704/Un.22/7.a/PP.00.9/12/2024
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Penelitian

23 Desember 2024

Kepada Yth.
Pemilik Bakso Moro Seneng
Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.

Disampaikan dengan hormat bahwa, dalam rangka menyelesaikan tugas Skripsi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, maka bersama ini mohon diizinkan mahasiswa berikut :

Nama : Nahdiya Aizatul Maissa
NIM : 212105020039
Semester : VII (Tujuh)
Jurusan : Ekonomi Dan Bisnis Islam
Prodi : Ekonomi Syariah

Guna melakukan Penelitian/Riset mengenai Halal Suplay Chain Bakso Moro Seneng di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.

Demikian atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

A.n. Dekan
Kabag TU,

Syahrul mulyadi



Surat Keterangan Selesai Penelitian

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Faizatul Maghfiroh
Jabatan : Pemilik Bakso Moro Seneng

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa :

Nama : Nahdiya Aizatul Maissa
NIM : 212105020039
Jurusan/Prodi : Ekonomi dan Bisnis Islam/ Ekonomi Syariah
Institut : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Telah selesai melakukan penelitian di bakso Moro Seneng di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul "*Halal Supply Chain* Bakso Moro Seneng Di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember".

Dengan demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya dan dapat digunakan kepada yang bersangkutan sebagaimana mestinya.

KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

Jember, 20 Januari 2025



Faizatul Maghfiroh



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur. Kode Pos: 68136 Telp. (0331) 487550
Fax (0331) 427005 e-mail: febi@uinkhas.ac.id Website: <http://febi.uinkhas.ac.id>



SURAT KETERANGAN

Kami yang bertandatangan di bawah ini, menerangkan bahwa :

Nama : Nahdiya Aizatul Maissa

NIM : 212105020039

Semester : Delapan (VIII)

Berdasarkan keterangan dari Dosen Pembimbing telah dinyatakan selesai bimbingan skripsi. Oleh karena itu mahasiswa tersebut diperkenankan mendaftarkan diri untuk mengikuti Ujian Skripsi.

Jember, 17 Maret 2025
Koordinator Prodi. Ekonomi Syariah,

Dr. Sofiah M.E

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R



Jurnal Kegiatan Penelitian

Nama : Nahdiya Aizatul Maissa

NIM : 212105020039

Prodi : Ekonomi Syariah

Judul : Halal Supply Chain Bakso Moro Seneng Di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember

No.	Hari/Tanggal	Kegiatan	Informan	Paraf
1.	Selasa/07 Januari 2025	Wawancara dan penyerahan surat pengantar penelitian	Ibu. Faizah	
2.	Senin/13 Januari 2025	Wawancara	Ibu. Faizah	
3.	Senin, 20 Januari 2025	Wawancara dan tanda tangan selesai	Ibu. Faizah	
4.	Senin/13 Januari 2025	Wawancara	Ibu. Rusdijah	
5.	Senin/13 Januari 2025	Wawancara	Ibu. Munawaroh	
6.	Senin/20 Januari 2025	Wawancara	Ibu Rusdijah	
7.	Rabu/15 Januari 2025	Wawancara	Papak Fauzi	
8.	Rabu/15 Januari 2025	Wawancara	Papak Fauzi	

Jember, 20 Januari 2025

Faizatul Maghfiroh

Pemilik Bakso Moro Seneng

Dokumentasi Penelitian



Wawancara dengan pemilik bakso Moro Seneng (Ibu Faiz)



Wawancara dengan ibu munawaroh (karyawan bagian produksi)



Wawancara dengan bapak fauzi (bagian distribusi)



Beberapa konsumen bakso Moro Seneng



Wawancara dengan ibu Ruqoiyah (karyawan bagian produksi)



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur. Kode Pos: 68136 Telp. (0331) 487550
Fax (0331) 427005 e-mail: feb@uinkhas.ac.id Website: <http://uinkhas.ac.id>



SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIASI

Bagian Akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam menerangkan bahwa :

Nama : Nahdiya Aizatul Maissa
NIM : 212105020039
Program Studi : Ekonomi Syariah
Judul : Halal *Supply Chain* Bakso Moro Seneng di Desa
Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember

Adalah benar-benar telah lulus pengecekan plagiasi dengan menggunakan Aplikasi DrillBit, dengan tingkat kesamaan dari Naskah Publikasi Tugas Akhir pada Aplikasi DrillBit kurang atau sama dengan 25%.

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jember, 07 Februari 2025

Operator Aplikasi DrillBit
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER


Luluk Musfiroh



PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nahdiya Aizatul Maissa
NIM : 212105020039
Jurusan/ Prodi : Ekonomi dan Bisnis Islam/ Ekonomi Syariah
Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Institusi : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil penelitian atau karya saya sendiri, kecuali pada sumber-sumbernya.

Jember, 20 Januari 2025

Saya yang menyatakan

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER



Nahdiya Aizatul Maissa

NIM. 212105020039

Surat Keterangan Selesai Penelitian

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Faizatul Maghfiroh
Jabatan : Pemilik Bakso Moro Seneng

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa :

Nama : Nahdiya Aizatul Maissa
NIM : 212105020039
Jurusan/Prodi : Ekonomi dan Bisnis Islam/ Ekonomi Syariah
Institut : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Telah selesai melakukan penelitian di bakso Moro Seneng di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul "*Halal Supply Chain Bakso Moro Seneng Di Desa Sabrang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember*".

Dengan demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya dan dapat digunakan kepada yang bersangkutan sebagaimana mestinya.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

Jember, 20 Januari 2025



Faizatul Maghfiroh

BIODATA PENULIS



DATA PRIBADI

Nama : Nahdiya Aizatul Maissa
NIM : 212105020039
Tempat Tanggal Lahir : Jember, 16 Agustus 2003
Alamat : Sumberejo, RT/RW 003/021 Ambulu
Kabupaten Jember
Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Jurusan : Ekonomi dan Bisnis Islam
Prodi : Ekonomi Syariah
No. HP : 083834929002
Email : ndyaaiza@gmail.com

C. RIWAYAT PENDIDIKAN

Tahun 2007-2008 : TK Al-Hidayah 76
Tahun 2009-2015 : MIMA 26 Al-Falah
Tahun 2015-2018 : MTs Al-Amien
Tahun 2018-2021 : SMK Bastren Nurussalam
Tahun 2021-2025 : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad
Achmad

Siddiq Jember

D. PENGALAMAN ORGANISASI

1. Anggota Institute of Culture and Islamic Studies (ICIS) UIN KHAS Jember
2. Ikatan Mahasiswa Jember (IMJ)