



URGENSI MANAJEMEN RANTAI PASOK BISNIS HALAL PERSPEKTIF ISLAM

Adhayani Mentari Paramata¹, ²Achmad Abubakar, ³Muhsin Mahfudz

Institut Agama Islam Negeri Sultan Amai Gorontalo, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar

Informasi Artikel

History of Article

Received Oktober 2023

Accepted Desember 2023

Published Desember 2023

Keywords:

Halal Supply Chain

Management, Halal, Business

Abstrak

Bisnis halal merupakan aspek yang sangat penting bagi umat Islam dalam menjalani bisnisnya karena permintaan produk halal di dunia semakin hari semakin meningkat. Produk halal tidak dilihat hanya dari hasil akhirnya saja tetapi juga dari . Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melihat urgensi dan konsep manajemen rantai pasok bisnis halal sebagai solusi dari peningkatan kualitas produk halal dari produsen kepada konsumen. Selain itu penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan model rantai pasok halal dan faktor- faktor kritis yang berpengaruh dalam keberhasilan implementasi rantai pasok halal. Penelitian ini merupakan penelitian konseptual dengan menggunakan metode studi pustaka atau *literature review*. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder. Penelitian ini menghasilkan rumusan selain sumber daya manusia, pengadaan halal, manufaktur halal, logistik dan distribusi halal, dan kontrol kualitas halal, diperlukan juga pembiayaan dari perbankan syariah yang tentunya mendukung bisnis yang melandaskan syariat Islam.

Abstract

Halal business is a very important aspect for Muslims in running their business because the demand for halal products in the world is increasing day by day. Halal products are not only seen from the final result but also from the process of making and preparing the product. The aim of this research is to look at the urgency and concept of halal business supply chain management as a solution to improving the quality of halal products from producers to consumers. Apart from that, this research aims to develop a halal supply chain model and the critical factors that influence the successful implementation of a halal supply chain. This research is conceptual research using the literature study or literature review method. The data used in this research is secondary data. This research resulted in the formulation that apart from human resources, halal procurement, halal manufacturing, halal logistics and distribution, and halal quality control, financing from sharia banking is also needed which of course supports businesses that are based on Islamic law.

© 2023, Universitas Negeri Gorontalo

□ Corresponding author :

Address: Kampus 1 IAIN Gorontalo Jl. Gelatik No. 1 Kota
Gorontalo

E-mail: adhayani.paramata@iaingorontalo.ac.id

p-ISSN : 1979-1607

e-ISSN : 2747-0059

PENDAHULUAN

Dunia wirausaha atau bisnis dengan segala macam bentuk dan rupanya selalu berjalan dan berbarengan dalam kehidupan kita sehari-hari. Sejak kita bangun tidur di pagi hari hingga kita kembali tidur lagi di malam hari bisnis selalu membersamai kita. Semua kegiatan yang kita lakukan baik dari melihat telepon genggam, bekerja menggunakan kendaraan, sholat menggunakan sejadah, sarapan, makan siang, dan makan malam kita semuanya dikerjakan dengan menggunakan jual-beli barang-barang tersebut. Kita bisa membeli segala benda maupun jasa dengan menggunakan alat tukar yang berlaku dimana pada saat ini menggunakan uang, dan kita bisa menghasilkan uang tersebut melalui berbagai macam upaya termasuk diantaranya adalah bisnis dengan segala macam rupa dan bentuknya.

Bisnis adalah usaha komersial dalam dunia perdagangan. Dalam ilmu ekonomi, bisnis adalah serangkaian usaha menciptakan nilai (*create value*) melalui penciptaan barang dan jasa (*create of good and service*) yang dilakukan oleh sekelompok orang atau individual untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dengan tujuan memperoleh keuntungan (laba) sebanyak-banyaknya melalui transaksi. Oleh karena itu bisnis merupakan sesuatu yang penting dalam kehidupan manusia. Tidak heran jika bisnis ini diatur oleh hukum dan juga agama, begitupun dalam islam yang berumber dari Alquran dan Sunnah. Dalam islam tidak membiarkan begitu saja seseorang bekerja sesuka hati untuk mencapai keuntungan dengan menghalalkan segala cara, tetapi dalam islam diberikan suatu batasan atau

garis pemisah antara yang boleh dan yang tidak boleh, yang benar atau yang salah serta yang halal atau yang haram. Menurut Majelis Ulama Indonesia (MUI), pengertian halal adalah sesuatu barang atau jasa yang dapat digunakan menurut syariat islam, termasuk makanan dan minuman.

Halal dan haram bagi seorang muslim merupakan suatu prinsip yang harus dijaga dengan baik, karena menjauhi keharaman merupakan kewajiban bagi semua orang Islam. Selain itu halal dan haram bukan hanya menyangkut hubungan antar manusia saja tapi juga hubungan dengan Allah SWT. Seorang muslim tidak dibenarkan mengkonsumsi suatu makanan sebelum ia tahu benar akan kehalalannya. Mengkonsumsi yang haram, atau yang belum diketahui kehalalannya akan berakibat buruk baik di dunia maupun di akhirat.(Sri Mulyati et al., 2023)

Di Indonesia, usaha mikro kecil menengah (UMKM) menjadi salah satu sektor dengan kontribusi terbesar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) yaitu mencapai 60 persen (Julaika, 2020) dan karena Indonesia memiliki kewajiban menjamin kehalalan produk, maka pelaku UMKM perlu melakukan penyesuaian dan persiapan terkait sertifikasi halal. Hal tersebut dilakukan agar pelaku UMKM mampu menjaga dan mempertahankan kehalalan produk mulai dari bahan mentah sampai pada konsumen akhir.(Aziz, Setyorini, and Hasanah 2021)

Meningkatnya permintaan dan persaingan yang ketat terhadap produk halal tentu menjadi peluang dan tantangan yang tidak boleh

dilewatkan bagi sebuah bisnis atau usaha, agar selalu mencari cara dalam meningkatkan produktivitasnya dalam menjaga keamanan, menerapkan teknologi yang fleksibel dan terstandarisasi serta menerapkan manajemen yang efektif. Menghindari risiko kontaminasi sesuatu yang haram dan memastikan bahwa setiap proses produksi, distribusi hingga sampai di konsumen akhir merupakan pondasi dasar dari rantai pasok halal (*Halal Supply Chain*). (Tieman et al. 2012)

Manajemen rantai pasok menggambarkan koordinasi dari keseluruhan kegiatan rantai pasokan, dimulai dari bahan baku dan diakhiri dengan pelanggan yang puas. Dengan demikian, sebuah rantai pasok mencakup pemasok, perusahaan manufaktur dan/atau penyedia jasa, dan perusahaan distributor, grosir, dan/atau pengecer yang mengantarkan produk dan/jasa ke konsumen akhir. Rantai pasok terdiri dari semua pihak yang terlibat, baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam memenuhi permintaan pelanggan. Rantai pasok tidak hanya mencakup pabrik dan pemasok, tetapi juga pengangkut, gudang, pengecer, dan bahkan pelanggan itu sendiri. era persaingan usaha yang semakin sengit, semakin berkembang pula sistem produksi dan produk yang dihasilkan. Perkembangan ini menyebabkan makanan dan minuman yang dikonsumsi memiliki peluang terkontaminasi dengan sesuatu yang dilarang oleh syariat (haram). Masalah ini yang kemudian menjadi dasar akan penjaminan kehalalan suatu produk sejak awal akan diproduksi hingga sampai ke tangan konsumen untuk dikonsumsi. Aspek *tayyib* telah menjadikan produk halal tidak menjadi halal saja tetapi menjadikan produk dalam kondisi dan kualitas terbaik. Konsep inilah

yang kemudian menjadi parameter peningkatan konsumsi produk halal, tidak hanya pada orang muslim tetapi juga pada non-muslim. (Dunia, Abdullah, and Sasongko 2019)

Manajemen rantai pasokan halal, jika dibandingkan dengan manajemen rantai pasokan lainnya, melibatkan proses tambahan yang lebih spesifik yang berkaitan dengan pemilihan bahan (hewan/bahan baku), proses pemisahan, proses produksi/ pengelolaan/ penyembelihan, pengemasan, transportasi, pergudangan dan serangkaian alur lainnya hingga sampai ke tangan konsumen, dimana semua tahapan tersebut sesuai dengan yang telah disyariatkan dalam Islam.

Selain rantai pasok yang halal, sertifikat halal menjadi syarat selanjutnya dalam menjamin mutu integritas halal produk. Semua bisnis atau usaha yang memproduksi produk halal wajib mendapatkan sertifikat halal sebagai jaminan dan landasan kepercayaan konsumen terhadap kehalalan suatu produk. Jaminan produk halal menjamin konsumen mendapat kepastian hukum terhadap produk yang akan dikonsumsi. Jaminan produk halal yang dicerminkan oleh sertifikat halal meningkatkan tingkat kepercayaan konsumen untuk mengkonsumsi produk. Sertifikasi merupakan prosedur formal dimana orang atau lembaga yang terakreditasi atau berwenang menilai dan memverifikasi (membuktikan secara tertulis dengan menerbitkan sertifikat) atribut, karakteristik, kualitas, kualifikasi atau status individu atau organisasi, barang atau jasa, prosedur atau proses, atau peristiwa atau situasi, sesuai dengan persyaratan atau standar yang ditetapkan. (Zainuddin et al. 2019)

Saat ini *halal lifestyle* sudah menjadi trend di dunia tak terkecuali di Indonesia yang merupakan suatu kesatuan negara yang mempunyai jumlah umat muslim yang sangat besar. Banyak konsumen ketika membeli produk memperhatikan dan mempertanyakan tentang kehalalan produk tersebut. Sudah banyak juga konsumen yang memngutamakan sertifikat halalnya untuk menarik konsumen. Akan tetapi saat ini banyak usaha atau UMKM yang memiliki sertifikat halal dan hanya fokus pada sistem produksi yang halal saja tanpa melihat atau mencakup seluruh rantai pasok.

Tujuan dari penelitian ini adalah berupaya untuk mengenalkan konsep manajemen rantai pasok bisnis halal dalam Islam sebagai solusi dari peningkatan kualitas produk dari usaha halal dari produsen kepada konsumen. Selain itu penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan model rantai pasok halal dan faktor- faktor kritis yang berpengaruh dalam keberhasilan implementasi rantai pasok halal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian konseptual dengan menggunakan metode kualitatif dengan telaah studi pustaka atau *literature review*. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder dimana data yang digunakan bersumber dari artikel jurnal, prosiding, konferensi, berita daring, dan situs resmi yang memiliki hubungan atau kata kunci yang sesuai dengan topik kajian. Sumber pustaka yang digunakan adalah semua penelitian-penelitian sebelumnya yang memiliki integrasi dengan rantai pasok, dan rantai pasok bisnis halal pada khususnya. Studi pustaka ini selanjutnya mengkaji berbagai penelitian terdahulu berkenaan dengan model rantai pasok halal serta faktor-faktor kritis yang berpengaruh

dalam implementasi rantai pasok halal itu sendiri.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Selain pandang dan sandang, makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan utama manusia untuk bertahan. Makanan dan minuman merupakan kebutuhan primer yang diperlukan setiap hari. Dalam islam sendiri, menekankan pentingnya halal dan thayyib pada makanan dan minuman yang dikonsumsi. Di era milineal saat ini perekonomian di Indonesia berkembang sangat pesat khususnya dibidang makanan dan minuman. Maka dari itu sangat penting bagi umkm maupun penguhsaha di bidang *food & beverage* untuk meningkatkan kesadaran moral dan juga etika dalam menjalankan usaha dan bisnisnya termasuk dalam memproduksi dan menjual belikan suatu produk yang halal dan thayyib. Allah SWT dan Rasulullah SAW telah memberikan aturan dan ketetapan terkait hukum halal dan/atau haram sesuatu dalam Al-Quran dan Hadist. Salah satunya disebutkan dalam QS al-Baqarah (2:168) berikut, 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”

Dalam ayat tersebut kata halal disandingkan dengan kata “*thayyib*”. *Thayyib* secara bahasa bermakna bersih, suci, lezat, baik, sehat, menetralkan, dan paling utama. Allah SWT tidak membuat sesuatu yang halal tanpa disandingkan dengan tayyib, atau sesuatu yang haram yang tidak *khaba'is*.(Pratiwi, 2022) Kehalalan suatu produk dapat di peroleh dari proses produksinya sampai output dari produksi

tersebut sampai pada tangan akhir konsumen, dalam hal ini manajemen rantai pasok halal sangat berperan penting dalam tercapainya hal tersebut.

Manajemen Rantai Pasok

Halal dan *thayyib* dapat dilihat dari proses manajemen rantai pasok (*supply chain management*) bisnisnya, dari proses produksi sampai menuju pada tangan konsumen. Untuk mengoptimalkan manajemen rantai pasok yaitu dengan menciptakan alur informasi yang bergerak secara mudah dan akurat diantara jaringan atau mata rantai tersebut, dan pergerakan barang dilaksanakan dengan efektif dan efisien yang akan menghasilkan kepuasan maksimal kepada para konsumen.

Dalam *supply chain management* terdapat beberapa *main man* yang sangat mendukung dan berkepentingan terhadap arus barang, yaitu (Isnaeni, 2020) :

- 1) *Supplier*
- 2) *Manufacturer*
- 3) *Distributor atau wholesaler*
- 4) *Retail outlets*
- 5) *Customers*

Terdapat tiga macam aliran *supply chain* (Isnaeni, 2020) :

- 1) Aliran barang yang mengalir dari hulu (*upstream*) ke hilir (*downstream*).
- 2) Aliran uang dan sejenisnya yang mengalir dari hilir ke hulu.
- 3) Aliran informasi yang bisa terjadi dari hulu ke hilir ataupun sebaliknya

Tujuan dari manajemen rantai pasok adalah untuk mengintegrasikan perencanaan dalam suatu usaha dan menyeimbangkan penawaran dan permintaan terhadap suatu produk agar efektif terhadap keseluruhan rantai pasok. (Rohaeni & Sutawijaya, 2020) Tujuan lain dari manajemen rantai pasok adalah untuk menyusun rantai pasok guna memaksimalkan keunggulan kompetitif dan manfaatnya bagi konsumen akhir. (Dunia et al., 2019) menyebutkan bahwa aplikasi manajemen rantai pasok memiliki tiga tujuan utama yaitu penurunan biaya, penurunan modal dan perbaikan pelayanan. (Anatan dan Ellitan 2008)

Manajemen Rantai Pasok Halal

Halal *Supply Chain Management* adalah suatu rangkaian kegiatan rantai pasokan halal mulai dari titik asal *supplier* hingga ke titik konsumsi yang meliputi beberapa kegiatan antara lain pergudangan, sumber, transportasi, penanganan produk, inventaris manajemen, pengadaan dan manajemen pesanan yang wajib mengikuti syariat dan hukum Islam yang sudah ditentukan salah satunya halal dan *thayyib*. Halal adalah istilah Arab yang berarti "diizinkan". Dalam bahasa Inggris, ini paling sering merujuk pada makanan yang diizinkan menurut hukum Islam. Dalam bahasa Arab, ini mengacu pada apa pun yang diizinkan di bawah Islam. Ketika konsumen Muslim menjadi lebih peduli tentang status halal dari produk makanan mereka, konsep *Supply Chain Management* perlahan-lahan menjadi pusat perhatian dalam industri makanan halal. (Fernando, 2010)

Manajemen rantai pasok halal didefinisikan sebagai manajemen jaringan halal dengan tujuan untuk memperpanjang integritas halal dari sumber ke titik pembelian konsumen. Untuk memastikan bahwa produk benar-benar halal pada titik pembelian konsumen, penting untuk menentukan apa prinsip-prinsip dalam manajemen rantai pasok halal. Logistik halal dan manajemen rantai pasok halal merupakan disiplin penting bagi industri halal dalam memperluas integritas halal dari sumber ke titik pembelian konsumen. (Tieman et al. 2012 dalam (Pratiwi, 2022)) Landasan tang kuat pada manajemen rantai pasok halal ditentukan oleh tiga faktor, yaitu: (Tieman et al. 2011 dalam (Fernando, 2010))

- 1) Kontak langsung dengan haram (dilarang)
- 2) Risiko kontaminasi,
- 3) dan Persepsi konsumen Muslim.

Dalam peningkatan rantai pasokan halal, proses pelaksanaan dan kegiatan dari awal hingga konsumsi harus sesuai dengan syariah Islam. Perbedaan antara rantai pasokan dan rantai pasokan halal terletak pada fokus objek yang diamati. Dalam rantai pasokan yang telah dikenal adalah bagaimana mengurangi biaya, sedangkan rantai pasokan halal memprioritaskan kehalalan produk. Rantai pasokan konvensional merupakan kegiatan yang berfokus pada memaksimalkan keuntungan untuk memenuhi tuntutan konsumen, sedangkan rantai pasokan halal adalah kegiatan untuk memperluas integritas halal sesuai dengan hukum Syariah dari sumber ke titik pembelian konsumen. (Isnaeni, 2020)

Upaya dalam mewujudkan Halal Supply Chain Management (SCM) setidaknya terdapat beberapa tahapan faktor-faktor penentu yang harus terpenuhi (Komputer & Jikem, 2022), yaitu:

1. Sumber daya manusia : didefinisikan sebagai semua pekerja yang ada didalam sebuah usaha harus memenuhi persyaratan dan pelatihan tertentu agar dapat langsung terlibat dengan produksi halal. Semua proses produksi mulai dari bahan baku, bahan, alat dan peralatan, yang digunakan harus halal dan tidak terkontaminasi dengan unsur non halal. (Mustapha, 2019)

2. Pengadaan halal (Halal Procurement) : Didefinisikan sebagai pengadaan halal atau pembelian halal yang terdiri dari keterlibatan dalam kegiatan yang berfokus pada perlindungan semua bahan baku yang halal, baik bahan baku utama, sampingan, dan lain-lain.

3. Manufaktur Halal : Didefinisikan sebagai proses transformasi bahan atau input halal. Manufaktur halal dapat menyebabkan integritas halal yang lebih tinggi dan mengurangi resiko kontaminasi silang. (Rasi et al., 2017)

4. Halal logistik dan distribusi : Didefinisikan sebagai distribusi, pengorganisasian, perlindungan dan identifikasi produk sebelum ke tangan konsumen.

5. Label dan kemasan halal : Dalam konteks halal, *packaging* melibatkan

unsur-unsur tertentu seperti logo halal, daftar bahan dan asal produk serta tanggal kadaluarsa. Fungsi dasar lain dari pengemasan dalam logistik adalah untuk menampung dan melindungi barang selama pengiriman dan distribusi agar aman sampai kepada tangan konsumen.

6. Kontrol kualitas yang halal : Halal yang diperoleh suatu produk, harus di kontrol rutin (per-minggu atau per-bulan) agar kualitas dari produk halal tersebut tidak sirna

Jika dilihat dari aspek pemangku kepentingan, rantai pasok halal ini memiliki lima pemangku kepentingan yang berperan penting dan aktif dalam keberhasilan rantai pasok ini (Rohaeni & Sutawijaya, 2020). Yang pertama adalah pelaku usaha atau industri halal itu sendiri pelaku usaha dalam hal ini adalah pemangku kepentingan paling utama. Yang kedua adalah pemerintah. Dalam hal ini adalah Majelis Ulama Indonesia, dan juga Badan Pengelolah Jaminan Produk Halal (BPJPH). Peran utama pemerintah dalam implementasi rantai pasok halal adalah sebagai regulator. Yang ketiga adalah perguruan tinggi atau lembaga riset. Peran dari perguruan tinggi adalah *research and development* teknologi halal dan juga temuan-temuan yang *up to date* mengenai rantai pasok halal. Yang keempat adalah pelaku usaha penunjang infrastruktur rantai pasok halal, dan terakhir adalah masyarakat sebagai komponen akhir dari penerimaan produk halal. Masyarakat dalam hal ini konsumen harus lebih selektif dalam membeli produk-produk halal. (Rohaeni & Sutawijaya, 2020)

Peran Perbankan Syariah Dalam Mendukung Proses Manajemen Rantai Pasok

Selain faktor-faktor penentu bejalanya manajemen rantai pasok yang ada, peran perbankan syariah juga sangat penting untuk membantu proses kehalalan suatu produk. Potensi perbankan syariah di Indonesia bagi UMKM halal dalam mendukung *Halal Supply Chain Management* sangat besar, karena bank syariah dapat membantu pembiayaan atau memberikan dana kepada para pengusaha untuk menjalankan proses rantai pasoknya dengan menggunakan metode bagi hasil.

Di Indonesia sendiri, masih banyak pengusaha di industri halal yang masih menggunakan perbankan konvensional yang didalamnya mengandung riba dibandingkan dengan perbankan syariah yang sudah memenuhi prinsip-prinsip syariat islam. Kurangnya sosialisasi yang dilakukan oleh bank syariah merupakan faktor utama kurangnya nasabah dalam pembiayaan di perbankan syariah. Sikap pengusaha atau pembisnis pada dasarnya adalah *profit oriented* sehingga pembiayaan yang menguntungkan yang akan di ambil tanpa melihat bisa atau tidaknya menurut syariat islam. Hal ini tentunya akan berpengaruh pada proses-proses yang dilakukan dalam manajemen rantai pasok.

Peran perbankan syariah tidak hanya terbatas pada pembiayaan berbasis syariah yang bebas riba (bunga), maysir (ketidakpastian), dan gharar (perjudian). Akan tetapi juga pada seluruh tahapan proses produksi (*halal value chain management*). Peran penting yang dapat dilakukan perbankan syariah guna

mengembangkan dan meningkatkan industri makanan halal, diantaranya dalam tiga proses *halal integrity*. Pertama pada tahap pengendalian halal, kedua pada proses logistik dan terakhir tahap *halal verification*. (Aang Yusril M, 2020)

KESIMPULAN

Produk halal yang di produksi dan diperjualbelikan harus memenuhi aspek-aspek halal dari proses manajemen rantai pasok. Tidak hanya dilihat dari hasil akhirnya, tetapi juga dari proses pembuatan dan penyiapan produknya. Upaya-upaya yang perlu dilakukan untuk memenuhi proses manajemen rantai pasok antara lain adalah sumber daya manusia, pengadaan halal, manufaktur halal, logistik dan distribusi halal, dan kontrol kualitas halal yang tentunya harus di dukung oleh pembiayaan dari perbankan syariah agar integritas dan kualitas halal dari produknya semakin maksimal. Hal ini tentunya dibutuhkan peran yang terintegrasi antara pemerintah, pelaku usaha dan juga perbankan syariah yang fokus untuk meningkatkan industri halal di Indonesia.

Adapun saran dari penelitian ini adalah bahwa penelitian ini merupakan penelitian konseptual sehingga perlu adanya pengembangan penelitian lebih lanjut secara empiris. Selain itu, penerapan manajemen rantai pasok di Indonesia perlu di tingkatkan dari hulu ke hilir, perlu adanya sinergi yang konsisten antara pelaku usaha, pemerintah dan masyarakat agar industri halal di Indonesia makin optimal dan mencapai cita-cita bangsa Indonesia menjadi negara pusat industri halal.

REFERENSI

- Aang Yusril M. (2020). Model Pengembangan Industri Halal Food Di Indonesia. *At-Tasyri': Jurnal Hukum Dan Ekonomi Syariah*, 1(01),30–49.
<https://doi.org/10.55380/tasyri.v1i01.21>
- Aziz, F., Setyorini, R., & Hasanah, Y. N. (2021). Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(1), 293.
<https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1936>
- Dunia, F., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2019). *int t Sen*.
- Fernando, Y. (2010). Recommendations to strengthen Halal food supply chain for food industry in Malaysia. *Journal of Agribusiness Marketing, Special ed*, 91–105.
- Isnaeni, A. (2020). Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta) Implementation of Halal Supply Chain Management In The Food Processing Industry (Case Study : Taman Pringsewu Yogyakarta Res. *Uii*.
- Komputer, J. I., & Jikem, M. (2022). *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi dan Manajemen (JIKEM)*. 2(1), 2116–2125.
- Mustapha, S. S. A. A. F. A. A. (2019). Integrated halal supply chain system in food manufacturing industry. *Journal of Industrial Engineering Research*, 4(3), 1–5.
- Pratiwi, I. K. (2022). *Halal Suplly Chain Management*. 20.
- Rasi, R. Z., Masrom, N. R., Omar, S. S., Ahmad, M. F., & Sham, R. (2017). Withdrawn article: Designing Halal Supply Chain: Malaysia's Halal Industry Scenarios. *MATEC Web of Conferences*, 135, 00040.
<https://doi.org/10.1051/mateconf/201713500040>
- Rohaeni, Y., & Sutawijaya, A. H. (2020). Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia. *J@ti Undip : Jurnal Teknik Industri*, 15(3), 177–188.
<https://doi.org/10.14710/jati.15.3.177-188>
- Sri Mulyati, Achmad Abubakar, & Hasyim Hadade. (2023). Makanan Halal dan Tayyib dalam Perspektif Al-Quran. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 1(1), 23–33.
<https://doi.org/10.58540/isihumor.v1i1.150>
- Zainuddin, N., Saifudin, A. M., Deraman, N., &

Mahidin, N. (2019). Effect of Halal certification and labelling process on Halal supply chain performance. *International Journal of Supply Chain Management*, 8(4), 1075–1081.