

ISSN (ONLINE) 2598-9936



INDONESIAN JOURNAL OF INNOVATION STUDIES
PUBLISHED BY
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SIDOARJO

Table Of Contents

Journal Cover	1
Author[s] Statement	3
Editorial Team	4
Article information	5
Check this article update (crossmark)	5
Check this article impact	5
Cite this article	5
Title page	6
Article Title	6
Author information	6
Abstract	6
Article content	7

Originality Statement

The author[s] declare that this article is their own work and to the best of their knowledge it contains no materials previously published or written by another person, or substantial proportions of material which have been accepted for the published of any other published materials, except where due acknowledgement is made in the article. Any contribution made to the research by others, with whom author[s] have work, is explicitly acknowledged in the article.

Conflict of Interest Statement

The author[s] declare that this article was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.

Copyright Statement

Copyright © Author(s). This article is published under the Creative Commons Attribution (CC BY 4.0) licence. Anyone may reproduce, distribute, translate and create derivative works of this article (for both commercial and non-commercial purposes), subject to full attribution to the original publication and authors. The full terms of this licence may be seen at <http://creativecommons.org/licences/by/4.0/legalcode>

Indonesian Journal of Innovation Studies

Vol. 25 No. 4 (2024): October
DOI: 10.21070/ijins.v25i4.2394

EDITORIAL TEAM

Editor in Chief

Dr. Hindarto, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Managing Editor

Mochammad Tanzil Multazam, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Editors

Fika Megawati, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Mahardika Darmawan Kusuma Wardana, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Wiwit Wahyu Wijayanti, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Farkhod Abdurakhmonov, Silk Road International Tourism University, Uzbekistan

Bobur Sobirov, Samarkand Institute of Economics and Service, Uzbekistan

Evi Rinata, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

M Faisal Amir, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Dr. Hana Catur Wahyuni, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

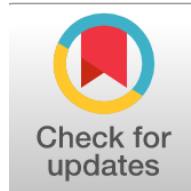
Complete list of editorial team ([link](#))

Complete list of indexing services for this journal ([link](#))

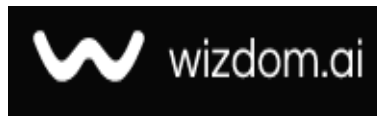
How to submit to this journal ([link](#))

Article information

Check this article update (crossmark)



Check this article impact ^(*)



Save this article to Mendeley



^(*) Time for indexing process is various, depends on indexing database platform

Analysis of Halal Supply Chain Management Implementation in the Food Industry: Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengelolaan Makanan

Anis Ibnal Firasil Adam, hanacatur@umsida.ac.id (*)

Program Studi Teknik Industri, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Hana Catur Wahyuni, hanacatur@umsida.ac.id

Program Studi Teknik Industri, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

(*) Corresponding author

Abstract

General Background Halal supply chain management is an important framework for ensuring product integrity in food service businesses. **Specific Background** In the restaurant sector, maintaining strict halal compliance throughout raw material sourcing, production, serving, and distribution processes poses operational challenges for small-scale culinary operations. **Knowledge Gap** Empirical investigations detailing step-by-step operational workflows of halal supply chain practices in local restaurant environments remain limited. **Aims** This study investigates how a Indonesian food restaurant implements halal supply chain practices across production preparation, cooking, and product distribution. **Results** Qualitative evaluation reveals that operational practices prioritize cleanliness, raw material hygiene, and strict avoidance of non-halal cross-contamination at every processing stage, establishing consumer assurance despite the absence of official certification standards. **Novelty** The research details practical operational mappings of halal supply chain stages specifically adapted to local restaurant operations. **Implications** Establishing structured hygiene and supply chain control mechanisms offers an operational model for culinary businesses seeking to maintain product integrity and customer satisfaction.

Key Findings Highlights

Halal supply chain integration across production, cooking, distribution, and consumption guarantees operational cleanliness and customer reassurance.

Strict hygiene routines and cross-contamination prevention maintain product integrity across all food handling stages.

Consumer trust remains high due to transparent food preparation and consistent adherence to Islamic dietary rules despite lacking official certification.

Keywords Halal Industry, Food Products, Supply Chain, Restaurant Management, Quality Control

Published date: 2026-10-07

Pendahuluan

Perusahaan harus mampu berinovasi dalam produknya agar dapat berkompetisi sejalan dengan kemajuan teknologi yang terjadi saat ini. Perusahaan perlu meningkatkan kualitas produknya dengan menjamin pengiriman tepat waktu, harga yang kompetitif, kualitas yang unggul, dan pemenuhan permintaan konsumen. Hal ini berlaku untuk semua perusahaan yang menghasilkan barang atau jasa, tidak hanya yang bergerak di sektor manufaktur. Industri jasa makanan merupakan salah satu jenis usaha sangat populer yang di kalangan masyarakat di Indonesia [1]. Industri makanan halal telah menjadi salah satu isu krusial di Indonesia. Pertumbuhan pesat produk makanan halal di sektor bisnis restoran telah menunjukkan hasil yang sangat signifikan [2]. Dengan semakin banyaknya penyedia restoran dan kemajuan teknologi yang pesat, tantangan dalam mempertahankan standar kualitas kehalalan produk juga semakin meningkat. Permintaan yang tinggi untuk makanan halal telah mendorong industri makanan untuk lebih fokus pada sistem kontrol kualitas bahan-bahan yang digunakan [3]. Industri halal sering diasosiasikan dengan upaya menciptakan produk dan jasa yang memenuhi syariat Islam. Definisi ini semakin populer karena meningkatnya minat terhadap produk dan jasa halal di seluruh dunia. Sebelumnya, industri halal dianggap terkait dengan ekonomi halal, di mana konsep ekonomi halal lebih dikenal dan dipahami daripada industri halal itu sendiri [4].

Bagi umat Islam, halal adalah bagian penting dari kehidupan sehari-hari. Ada peraturan dalam Islam yang mengamanatkan makan dengan mengonsumsi asupan yang halal dan menyehatkan. Semua yang diizinkan oleh Syariat untuk dikonsumsi, khususnya terkait makanan dan minuman, disebut halal [5]. Makanan yang halal menjadi semakin populer karena kualitasnya yang halal, bukan hanya strategi pemasaran yang digunakan. Kesehatan, perceived value, dan halalness produk menjadi elemen utama yang mempengaruhi kesadaran konsumen akan perlunya mengonsumsi makanan halal, yang pada gilirannya meningkatkan minat konsumen untuk membeli produk makanan halal [6]. Non muslim juga tertarik dengan makanan dan minuman halal, jadi bukan hanya Muslim yang menikmatinya. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa barang-barang bersertifikat halal datang dengan jaminan kualitas yang bagus. Selain itu, barang halal sering dianggap lebih aman dan sehat [7].

Manajemen rantai pasok melibatkan pengaturan semua aktivitas dalam rantai pasokan, mulai dari bahan baku hingga mencapai kepuasan pelanggan [8]. Manajemen rantai pasok halal dapat diartikan sebagai pengelolaan seluruh proses yang memastikan produk memenuhi standar halal, mulai dari persediaan barang, bahan baku sampai distribusi ke pelanggan. Untuk menjamin bahwa makanan tersebut halal hingga sampai ke tangan pelanggan, sangat penting untuk memahami pedoman yang mengatur pengelolaan makanan halal [7]. Manajemen rantai pasokan (SCM) adalah pengelolaan yang berhubungan dalam aliran bahan produksi, layanan, tahapan produksi, dan pengiriman produk sepanjang rantai pasok. SCM mencakup langkah-langkah untuk mendapatkan bahan dasar, mengolahnya menjadi produk mentah jadi dan produk jadi yang nanti dapat dikonsumsi oleh pelanggan, serta mendistribusikan barang-barang kepada pelanggan melalui jaringan distribusi. Selain fungsi pembelian tradisional, SCM juga melibatkan berbagai aktivitas penting yang menghubungkan pemasok dengan distributor [9].

Penelitian ini mengulas tentang halal *supply chain management*. Dalam konteks kajian tersebut, rujukan diambil dari berbagai riset sebelumnya [9] yang terdahulu Pembahasan ini berfokus pada manajemen rantai pasok halal. Berikut sederetan studi sebelumnya yang menyusun sumber terhadap pengkaji, dengan tujuan untuk mencegah kemiripan dan plagiarisme. Oleh karena itu, penting untuk menjelaskan bagaimana penelitian ini berkaitan dengan studi sebelumnya. Salah satu hasil penelitian berjudul "Analisis Rantai Pasok Halal Serta Pengaruhnya Terhadap Kinerja UMKM Makanan di Kabupaten Bekasi" menjelaskan bahwa tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan memahami elemen-elemen yang berkontribusi pada keberhasilan rantai pasok halal serta pengetahuan mengenai praktik halal dalam implementasi halal supply chain, dan bagaimana hal tersebut mempengaruhi kinerja industri dibidang makanan dan minuman di Kabupaten Bekasi [10].

Sasaran dari pengkaji ini yaitu agar memahami seperti apa halal *supply chain management* diterapkan di usaha mikro, khususnya dalam sektor restoran, dengan penekanan pada faktor-faktor yang mendukung pencapaian rantai pasok halal dan cara penerapannya. Pengkaji ini juga menerangkan dampak factor-factor keberhasilan tersebut terhadap penerapan rantai pasok halal di restoran *Indonesian Food* restoran yang ada di daerah Sidoarjo.

Metode

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif, yang merupakan tahap pengamatan mendalam terhadap objek dengan memanfaatkan pengalaman sebagai landasan analisis [11]. Dalam penelitian ini, fokusnya pada penerapan halal *supply chain management* di Restoran *Indonesian Food*. Sumber data yang digunakan terdiri dari sumber data primer dan data sekunder. Data Primer mencakup wawancara dan pengamatan langsung. Wawancara merupakan salah satu perangkat yang umum digunakan dalam penelitian kualitatif. Narasumber yang akan diwawancarai mencakup pemilik usaha, karyawan di sektor produksi, dan karyawan di sektor distribusi. Pengamatan dalam riset ini berhubungan dengan penerapan halal *supply chain management* di restoran tersebut. Sementara itu, Data sekunder didapatkan dari sumber daftar Pustaka seperti jurnal, buku, dan dokumen lain yang relevan dengan topik yang diteliti, serta informasi dari masing-masing pemilik Restoran *Indonesian Food*.

Hasil dan Pembahasan

Manajemen produk makanan halal melibatkan beberapa kegiatan seperti perencanaan, koordinasi, dan pengarahan produksi, distribusi, dan pengiriman barang atau jasa kepada pelanggan. Dampak ini berpengaruh terhadap administrasi

perharian, operasi produksi, pemasokan, serta pengumpulan informasi keterangan dari pengguna sampai pengawas. Manajemen rantai pasok halal dapat didefinisikan sebagai serangkaian kegiatan yang melibatkan fasilitas dalam proses pengolahan dan pengiriman makanan, yang dimulai dari pengadaan bahan mentah atau bahan setengah jadi dari lingkungan hingga pengiriman produk jadi kepada pelanggan.

Selanjutnya, proses persediaan bahan produksi, proses memasak atau produksi, proses pengiriman, dan konsumsi itulah beberapa tahapan dalam pengelolaan rantai pasok halal di

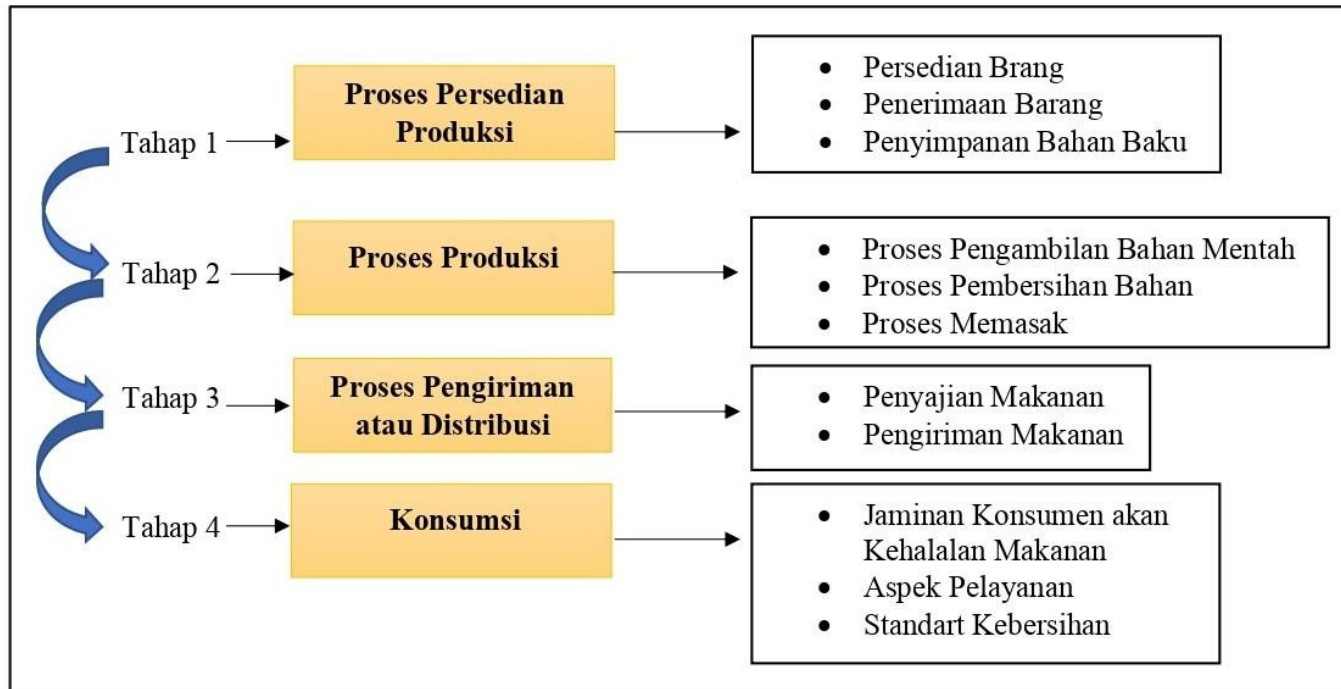


Figure 1.

Gambar 1.1 Tahap-tahap pengelolaan *supplychainhalalmanagement* di Restoran

Indonesian Food

1. Proses Persediaan Produksi

Aktivitas persediaan produksi adalah kegiatan yang bertujuan untuk menyiapkan semua kebutuhan atau segala hal yang berhubungan dengan kegiatan produksi. Aktivitas ini sangat krusial. dilakukan, terutama di Restoran *Indonesian Food* yang termasuk dalam industri pengolahan makanan atau sektor kuliner. Proses persiapan produksi terdiri dari beberapa aktivitas, antara lain [12]:

a. Persediaan barang (Pengadaan bahan baku dari penyedia)

Proses manajemen rantai pasok legal yang berkaitan dengan persediaan bahan baku di Restoran *Indonesian Food* mencakup tiga aspek, yaitu aspek terkait bahan mentah, pemasok, dan pembayaran.

b. Penerimaan barang dari *supplier*

aktivitas manajemen rantai pasok yang sah di implementasikan di Restoran *Indonesian Food* terkait dengan penerimaan barang dari pemasok meliputi pemeriksaan peralatan distribusi dari pemasok, menentukan berat bahan baku, pengecekan harga bahan baku, pengecekan kualitas barang, perhitungan jumlah barang, pendistribusian bahan baku ke tempat penyimpanan.

c. Produksi penyimpanan bahan baku

Produksi Penyimpanan bahan baku adalah aktivitas penting yang dilaksanakan, terutama di industri makanan dan minuman. Bahan baku mentah di restoran harus diatur dan dirawat dengan maksimal agar kualitasnya terjaga kehalalannya.

Di bawah ini adalah tabel bahan baku yang dipakai di Restoran *Indonesian Food* dengan nomor sertifikasi halal :

No	Nama Bahan Baku	Nomer Sertifikasi Halal
1	MM	00060006350997
2	MS	00410000154241021
3	GL	00230096370619
4	KK	00410001797950123
5	MB	00080000140898
6	MGB	00410000054910420
7	TSB	00220005210497
8	KA ABC	00060010310699
9	SS ABC	00060010310699
10	SC	00040013400900

Table 1.

Tabel 1.1 Tabel nama bahan baku dan nomer dokumen sertifikasi halal.

2. Proses Produksi

Bagian dari proses produksi di Restoran *Indonesian Food* berperan atas aksesibilitas makanan dan minuman untuk konsumen. Proses produksi dilakukan dengan mengelolah atau memasak bahan mentah menjadi makanan dan minuman yang siap untuk dikonsumsi oleh konsumen. Manajemen rantai pasok halal pada proses produksi hal ini dianalisis dari perspektif halal dalam pelaksanaannya [13]. Proses produksi yang diterapkan di *Indonesian Food Restoran* melalui berbagai proses tahapan.

Tahap - tahap yang dilaksanakan di area produksi meliputi:

a. Proses Pengambilan Bahan Baku

Karyawan yang bertanggung jawab mengambil barang harus menggunakan pakaian sesuai dengan standart oprasional restoran seperti pakaian yang rapi dan bersih serta *hand gloves* untuk mencegah kontaminasi bahan baku yang disebabkan oleh keringat.

b. Proses Pencucian Bahan

Tahapan Proses pencucian bahan adalah tahap yang sangat ensensial untuk memastikan Untuk memastikan bahwa makanan tersebut alami, mencuci bahan-bahan adalah langkah krusial dalam prosesnya. Bahan-bahan dibersihkan dengan teliti di restoran yang menyajikan masakan Indonesia. Untuk memenuhi standar kebersihan dan persyaratan halal, berbagai jenis makanan, termasuk sayuran, ikan, ayam, daging babi, buah-buahan, dan lainnya, harus dicuci dengan benar [14].

a. Proses Memasak

Karyawan yang berpengalaman di bidang kuliner menangani proses produksi atau memasak di dapur restoran makanan Indonesia. Restoran ini mendasarkan operasional masakannya pada informasi yang diberikan melalui pesanan pelanggan. Pada tahap memasak dalam manajemen rantai pasok halal, tujuan utamanya adalah untuk memastikan kebersihan peralatan masak, prosedur memasak yang tepat, penggunaan minyak yang sesuai, proses pengolahan yang benar, serta pengelolaan waktu memasak yang efektif.

3. Proses Distribusi

Distribusi adalah kegiatan yang bertujuan untuk mendistribusikan barang dan jasa dari produsen kepada konsumen [15]. Aktivitas pengolahan kegiatan persiapan makanan halal yang terkait dengan proses produksi di restoran Indonesia dapat dikategorikan ke dalam aspek-aspek berikut:

a. Penyajian Makanan

Makanan dan minuman harus disajikan dan dikemas secara higienis, dan bahan-bahan yang dilarang dalam Islam (seperti daging babi, anjing, mayat, darah, dan alkohol) tidak boleh ada.

b. Proses Distribusi (Mengantarkan Produk)

Proses distribusi dilaksanakan secara langsung di area restoran *Indonesian Food*. Karyawan sangat menjaga ke higienisan makanan yang dihidangkan, ke higienisan alat makan seperti piring, garpu, dan sendok, serta kebersihan lingkungan di area restoran, kepatuhan terhadap standar produk halal dan proses penyajian yang sesuai dengan prinsip kehalalan. Selain itu, karyawan juga menjaga kebersihan tubuh dan kerapian penampilan demi menjaga kualitas pelayanan.

4. Konsumsi

Makanan yang sudah atau selesai diproduksi di distribusikan atau disajikan kepada pelanggan dalam kondisi segar dan berkualitas tinggi. Penyajian harus memenuhi standar layanan agar pelanggan dapat menikmati makanan dengan nyaman. Menurut penelitian yang dilakukan melalui wawancara di restoran masakan Indonesia, masyarakat percaya pada prosedur halal yang diterapkan dalam persiapan makanan dan merasa nyaman serta yakin untuk mengonsumsinya. Konsumen menilai

makanan sebagai bersih, bebas dari komponen haram seperti bangkai, dan lezat. Pendekatan buffet yang diterapkan memudahkan konsumen dalam memilih dan menikmati makanan, sekaligus mengurangi waktu tunggu, meningkatkan efisiensi, dan kebahagiaan pelanggan [16].

Simpulan

Penerapan manajemen rantai pasok halal di Restoran Indonesia Food Restoran dari persiapan produksi hingga distribusi kepada konsumen, telah dijamin sesuai dengan prinsip halal. Hal ini disebabkan oleh perhatian yang serius terhadap kebersihan dan kehalalan setiap tahap operasional hingga produk mencapai tangan konsumen, sesuai dengan ketentuan hukum Islam. Sekalipun masing-masing restoran belum mengimplementasikan standar dari MUI, pembelian daging di pasar sudah terjamin halal, sehingga konsumen yang membeli atau memesan makanan dan minuman di restoran Indonesia Food restoran merasa aman.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua yang berkontribusi dalam mewujudkan praktik kerja lapangan ini. Kami berterima kasih kepada restoran Indonesia food restoran atas kesempatan dan dukungannya yang luar biasa. Kami juga menghargai semua karyawan yang membantu kami dalam penelitian ini dan meluangkan waktu untuk berbagi pengetahuan dan pengalaman mereka. Dukungan dan bimbingan sangat berarti bagi kami dan telah memberikan wawasan yang berhadagdalam memahami praktek di lapangan.

References

1. H. H. Adinugraha and M. Sartika, "Halal Lifestyle Di Indonesia," *An-Nisbah Jurnal Ekonomi Syariah*, vol. 6, no. 1, pp. 57-81, 2019, doi: 10.21274/an.2019.6.1.57-81.
2. S. Istiqomah, P. S. Putra, B. F. Anuarita, R. Nurhalissa, and S. A. Luthfiansyah, "Pengembangan Produk UMKM Berkualitas dan Tersertifikasi Halal," *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Aplikasi Teknologi*, vol. 2, no. 2, pp. 80-86, 2023.
3. Masudin, B. B. Rahmatullah, M. A. Agung, I. A. Dewanti, and D. P. Restuputri, "Traceability System in Halal Procurement: A Bibliometric Review," *Logistics*, vol. 6, no. 4, p. 67, 2022.
4. D. Widianingsih and Ashlihah, "Model Pengembangan Industri Halal Food UMKM Di Jombang," *JIES Journal of Islamic Economics Studies*, vol. 3, no. 2, pp. 100-108, 2022.
5. N. Nurani, F. Nursjanti, and F. Munawar, "Penyuluhan Sertifikasi Halal Bagi UMKM Jawa Barat Pada Situasi Pandemi Covid-19," *Madaniya*, vol. 1, no. 3, pp. 126-139, 2020.
6. N. Cholifah and Y. Mustaqim, "Aspek Penting Sertifikasi Halal Produk," *Jurnal Abdimas Indonesia*, vol. 5, no. 1, pp. 47-50, 2023.
7. Y. Rohaeni and A. H. Sutawijaya, "Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia," *J@ti Undip Jurnal Teknik Industri*, vol. 15, no. 3, pp. 177-188, 2020.
8. M. Paramata, A. Abubakar, and M. Mahfudz, "Urgensi Manajemen Rantai Pasok Bisnis Halal Perspektif Islam," *Oikos-Nomos Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis*, vol. 16, no. 2, pp. 92-100, 2023.
9. H. H. A. E. H. Hamid, B. Salsabila, and M. Akhyar, "Halal Supply Chain Management pada Bisnis Pariwisata," *Islamic Economics and Business Review*, vol. 3, no. 1, pp. 528-538, 2024.
10. F. Firdaus and W. Safitri, "Analisis Halal Supply Chain Serta Pengaruhnya Terhadap Performance UMKM Makanan di Kabupaten Bekasi," *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi)*, vol. 9, no. 4, pp. 1101-1112, 2023.
11. D. F. A. Sup, A. S. R. Fahmi, F. N. Hilal, and M. I. Firdaus, "Dinamika Regulasi Sertifikasi Halal di Indonesia," *JESI (Jurnal Ekonomi Syariah Indonesia)*, vol. 10, no. 1, pp. 36-43, 2020.
12. D. Hariani, P. S. Manajemen, U. Mohammad, and H. Thamrin, "Penerapan Model Triple Helix Bagi Pengembangan UMKM Halal Food Indonesia," *Jurnal Ilmiah Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, vol. 5, no. 1, pp. 1-14, 2024.
13. Z. Hasan, "Making Indonesia as Integrated Halal Zone and World Halal Sector Hub Through the Implementation of Halal Supply Chain," *Journal of Islamic Economics and Business Research*, vol. 1, no. 1, pp. 1-14, 2021.
14. D. 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*, vol. 1, no. 1, pp. 45-56, 2022, doi: 10.55120/ijeslabs.v1i1.475.
15. Z. U. Dilla and M. S. Fathurohman, "Implementasi Halal Traceability Supply Chain Dengan Model Supply Chain Operation Reference (SCOR) Industri Makanan Halal," *Jurnal Ekonomi Syariah Teori dan Terapan*, vol. 8, no. 5, pp. 617-628, 2021.
16. Y. Ruchiyani and S. Aisyah, "Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus: Mumubutikue Medan)," *Economics, Business and Management International Journal*, vol. 5, no. 2, pp. 157-165, 2023.