

ABSTRAK

Maisaroh, Nur, 2023. **Analisis *Halal Supply Chain Management* dengan Menggunakan Model *Supply Chain Operation Reference (SCOR)* pada Rumah Makan D'kreezpee Purwosari, Pasuruan. Skripsi.** Ekonomi Syariah, Fakultas Agama Islam, Universitas Yudharta Pasuruan. Pembimbing: Alimatul Farida, SE., MM.

Kata Kunci: Analisis, Manajemen, *Halal Supply Chain*.

Halal menjadi aspek penting penduduk muslim dalam menjalankan kehidupannya. Mengonsumsi produk halal tentu menjadi kewajiban bagi semua umat muslim di dunia. Salah satu bentuk produk halal ialah adanya sertifikat dan logo halal pada suatu produk, yang mana produk halal tidak hanya sebatas tampak bersih namun juga perlu mengetahui proses penerapan *halal supply chain management* sepanjang proses produksi, mulai dari proses penyediaan bahan baku, pemrosesan, pengemasan, dan pendistribusian yang dilakukan selama proses rantai pasok untuk menciptakan ukuran halal suatu produk. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana proses manajemen rantai pasok halal yang dilakukan di rumah makan D'kreezpee.

Fokus penelitan ini adalah “Bagaimana implementasi *halal supply chain management* pada industri pengolahan makanan di rumah makan D'kreezpee, kendala apa saja yang dihadapi pada proses *halal supply chain management* serta solusi dalam menghadapi permasalahan yang terjadi, dan pengaplikasian *halal supply chain management* dalam metode SCOR ”

Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan dan merupakan jenis penelitian kualitatif. Dalam penelitian ini digambarkan keadaan yang terjadi dalam implementasi *halal supply chain management* pada rumah makan D'kreezpee. Adapun metode pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan wawancara, dan dokumentasi.

Penelitian ini memakai cara kualitatif deskriptif, menggunakan obyek rumah makan D'kreezpee, dan dari analisis hasil wawancara dengan karyawan ataupun pemilik rumah makan D'kreezpee menunjukkan bahwa pelaksanaan *halal supply chain management* terdiri dari empat kegiatan: pertama, proses persiapan produksi, kedua, proses produksi, ketiga, proses distribusi, dan terakhir, kegiatan konsumsi.

ABSTRACT

Maisaroh, Nur, 2023. *Analysis of Halal Supply Chain Management ad D'kreezpee Restaurant*. Thesis. Ekonomi Syariah, Fakultas Agama Islam, Universitas Yudharta Pasuruan. Advisors: Alimatul Farida, SE., MM.

Keywords: Analysis, Management, Halal Supply Chain.

Halal has become an important aspect for the Muslim population in carrying out their lives. Consuming halal products is certainly an obligation for all Muslims around the world. One form of halal product is the presence of halal certificates and logos on a product, where halal products are not only about appearing clean but also require knowledge of the implementation of halal supply chain management throughout the production process, starting from the sourcing of ingredients, processing, packaging, and serving, all of which are encompassed in the supply chain process as a measure of a product's halal status. This research aims to determine how the implementation of halal supply chain management is applied in D'kreezpee restaurant.

The focus of this research is "How is the implementation of halal supply chain management in the food processing industry at D'kreezpee restaurant, what are the constraints faced in the halal supply chain management process, and what are the solutions to address the issues that arise, as well as the application of halal supply chain management in the SCOR method."

This study is a field research and falls under the qualitative research category. It describes the current situation in the implementation of halal supply chain management at D'kreezpee restaurant. The data collection methods used in this research are interviews and documentation.

This research adopts a descriptive qualitative approach, focusing on the D'kreezpee restaurant as the research object. The analysis of interview results with employees or owners of D'kreezpee restaurant shows that the implementation of halal supply chain management consists of four activities: first, the production preparation process; second, the production process; third, the distribution process; and finally, the consumption activity.

مستخلص البحث

ميساروه، نور، 2023. تحليل إدارة سلسلة التوريد الحلال في مطعم D'kreezpee. رسالة جامعية. اقتصاد الشريعة، كلية الشريعة والإسلام، جامعة يودهارتا باسوروان. المشرف: عالمة الفريدة.

الكلمات الرئيسية: تحليل، إدارة، سلسلة التوريد الحلال.

الحلال أصبح جانباً مهماً لسكان المسلمين في حياتهم. تناول المنتجات الحلال بالتأكيد يشكل واجباً على جميع المسلمين في العالم. واحدة من أشكال المنتجات الحلال هي وجود شهادة وشعار حلال على المنتج، حيث أن المنتج الحلال ليس فقط بمظهره النظيف ولكن أيضاً يتطلب معرفة عملية تطبيق سلسلة الإمداد الحلال على مدار عملية الإنتاج، بدءاً من عملية توفير المواد الخام، والتصنيع، والتغليف، والتقديم، كلها تدخل في عملية سلسلة الإمداد لتحديد حلالية المنتج. تهدف هذه الدراسة إلى معرفة كيفية تنفيذ سلسلة الإمداد الحلال في مطعم D'kreezpee.

يركز هذا البحث على "كيفية تنفيذ سلسلة الإمداد الحلال في صناعة تجهيز الطعام في مطعم D'kreezpee"، وما هي العقبات التي تواجهها في عملية سلسلة الإمداد الحلال، وما هي الحلول المقترحة للتعامل مع المشاكل التي تنشأ، وتطبيق سلسلة الإمداد الحلال في طريقة "SCOR".

هذه الدراسة هي دراسة ميدانية وتندرج تحت فئة البحث النوعي. تصف هذه الدراسة الحالة الحالية في تنفيذ سلسلة الإمداد الحلال في مطعم D'kreezpee. أما طرق جمع البيانات المستخدمة في هذا البحث فتشمل المقابلات والوثائق.

تعتمد هذه الدراسة على نهج وصفي نوعي، مع التركيز على مطعم D'kreezpee ككائن بحثي. يوضح تحليل نتائج المقابلات مع الموظفين أو أصحاب مطعم D'kreezpee أن تنفيذ سلس