

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Pengembangan *Halal Supply Chain Management* pada Proses Produksi UMK Keju Lasi.

Dari hasil penelitian mengenai pengembangan *halal supply chain* yang difokuskan pada Proses Produksi di UMK Keju Lasi di Kecamatan Candung, dapat disimpulkan bahwa, Proses keberlanjutan rantai pasok Halal di UMK Keju Lasi telah berhasil mendapatkan sertifikat halal dari MUI pada tahun 2023. Meskipun sebelumnya pemerahan susu dilakukan dengan mesin, setelah sertifikasi, metode ini beralih ke cara manual, yang meningkatkan risiko campuran zat tak dikenal, terutama karena sapi yang diperah sering digabungkan dengan sapi lain. Penurunan jumlah sapi akibat sakit, kematian, atau penjualan memaksa penggunaan metode manual, yang juga berdampak pada produksi susu.

Proses produksi meliputi persiapan bahan baku yang bersertifikat halal, termasuk susu sapi murni, rennet halal, asam sitrat, dan garam halal. Proses pengolahan dan pemerahan susu dilakukan dengan memperhatikan kebersihan dan kehalalan. Pengemasan produk dilakukan dengan standar halal, dan distribusi mencakup metode langsung dan tidak langsung untuk mencapai konsumen. Keberhasilan distribusi juga bergantung pada kepuasan konsumen dan menjaga kehalalan produk.

2. Tantangan yang dihadapi UMK Dalam Pengembangan Halal *Suplay Chain Managemen* Pada Proses Produksi Keju Lasi Di Kecamatan Candung.

UMK Keju Lasi Di Kecamatan Candung memiliki beberapa tantangan dalam dalam Pengembangan *Halal Suplay Chain Managemen* pada Proses Produksi, yaitu:

1. Alur Produksi.
2. Kurangnya Sumber Daya Manusia (SDM).
 - a. Minimnya karakter SDM yang baik, banyak pekerja hanya karena kebutuhan finansial.
 - b. Keterbatasan pengetahuan tentang standar halal di kalangan pekerja dan petani.
 - c. Pendidikan dan pelatihan diperlukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan.
3. Persaingan.
 - a. Preferensi konsumen terhadap produk asing yang lebih murah meskipun kualitas produk lokal tinggi.
 - b. Harga produk lokal yang lebih tinggi karena skala produksi kecil.
4. Pengembangan Usaha.
 - a. Kebutuhan pendampingan untuk meningkatkan daya saing di ekonomi digital.
 - b. Kurangnya dukungan masyarakat terhadap produk lokal dan pemahaman tentang konsumsi produk sehat.

5. Inisiatif untuk Masyarakat.

- a. Program penyediaan susu gratis ke sekolah dasar untuk memperkenalkan ke masyarakat.
- b. Harapan untuk meningkatkan jumlah petani terdidik dan membangun kampung kreatif dan inovatif.

6. Harapan Masa Depan.

Menciptakan praktik halal yang lebih baik dan meningkatkan kesejahteraan petani serta masyarakat sekitar.

Untuk mencapai tujuan yang lebih luas dalam meningkatkan penerimaan produk lokal, diperlukan kebijakan yang lebih terarah dan efektif, yang tidak hanya mendukung pemasaran produk tetapi juga meningkatkan kualitas dan daya saing produk lokal di pasar. Dengan adanya kolaborasi antara pemerintah dan pelaku UMK, diharapkan masyarakat dapat lebih memahami dan menghargai produk lokal sebagai alternatif yang sehat dan berkualitas. UMK keju lasi berharap adanya peran pemerintah dalam mensosialisasikan produk lokal serta memberikan dukungan yang komprehensif kepada pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) sangat diperlukan guna meningkatkan kesadaran masyarakat tentang manfaat produk sehat, termasuk susu sapi. Intervensi pasar yang dilakukan oleh pemerintah masih tergolong minim.

B. Keterbatasan Penelitian

Meskipun penelitian ini telah memberikan wawasan yang signifikan mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi pengembangan HSCM pada

UMK Keju Lasi, terdapat beberapa keterbatasan yang perlu diperhatikan. Keterbatasan ini mencerminkan aspek-aspek yang belum terjangkau dalam penelitian dan dapat menjadi peluang untuk pengembangan lebih lanjut, antara lain:

1. Penelitian ini hanya berfokus pada satu fokus yaitu Proses Produksi sementara *Suplai Chain Management* lainnya belum banyak dieksplorasi seperti pembahasan proses pengemasan ataupun proses distribusi. Hal ini dapat membatasi pemahaman yang komprehensif tentang pengembangan HSCM lainnya.
2. Penelitian hanya dilakukan pada Usaha Skala kecil sehingga hasilnya tidak dapat diaplikasikan pada usaha skala yang lebih besar.
3. Dalam teknik pengambilan data, peneliti ini menggunakan wawancara sehingga data yang dikumpulkan hanya menggambarkan pendapat informan mengenai Halal *Suplay Chain Management* dalam Proses Produksi UMK Keju Lasi, adanya keterbatasan waktu dalam melakukan wawancara dikarenakan informan yang memiliki jadwal sibuk.

C. Saran

Berdasarkan penelitian dan kesimpulan yang diambil, penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Penelitian selanjutnya dapat mengembangkan temuan penelitian ini dengan meneliti lebih lanjut aspek-aspek yang belum tercakup, sehingga dapat

melengkapi kekurangan dalam penelitian ini dan menjadi referensi bagi penelitian sejenis.

2. Penelitian selanjutnya diharapkan pengaplikasiannya bukan hanya pada Usaha Skala kecil namun juga pada perluasan usaha skala yang lebih besar.
3. Dalam pengambilan data bagi penelitian selanjutnya, Pertimbangkan untuk mengatur jadwal wawancara pada waktu yang lebih fleksibel, agar lebih mudah menjangkau informan yang sulit ditemui karena kesibukan mereka.



DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, R., Sabar, R., & Mustafar, M. (2018). Green Halal Supply Chain in Malaysian Halal Food Companies: A Conceptual Framework. [Nama Jurnal] , 7399(), 502–510.
- Aditia Ginantaka & Zain, E. R. (2017). “*teknologi industri pertanian, ilmu pangan halal*”. hal. 170–182.
- Agushinta, L. (2019). “*Efektifitas Pelaksanaan Logistik Halal*”. 5(3), 319–330.
- Ali, M. H., Tan, H. T., & Ismail, D. M. (2017). A Supply Chain Integrity Framework for Halal Food. British Food Journal, 119(1), 20–38.
- Ali, M. H., & Suleiman, N. (2018). Eleven Shades of Food Integrity: A Halal Supply Chain Perspective. Trends in Food Science & Technology, 71, 216–224.
- Amelia, M., Yafiz, M., & Harahap, M. I. (2023). “*Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Bisnis Restoran*”.
<https://doi.org/10.19109/intelektualita.V12i2.19403>
- Andika, O. (2020). “*Analisis Pengembangan Halal Logistik Dengan Pendekatan Fishbone*”.
- Arif, S., & Sidek, S. (2015). Application of Halalan Tayyiban in the Standard Reference for Determining Malaysian Halal Food. Asian Social Science, 11(17), 116-125.

- Charina, A., & Charisma, D. (2023). *Mimbar Agribisnis: The Effectiveness Of The Implementation Of The Halal Value Chain (HVC) Ecosystem*, 9(2), 1858–1878.
- Dewi, F. S. (2022). *Analisis Rantai Pasok Halal Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya*. repositori digital Universitas Islam Negeri Sunan Ampel (UINSA) Surabaya.
- Endag Tri Priyatni, Suryani, A. W., Fachrunnisa, R., Supriyanto, A., & Zakaria, I. (2020). Pemanfaatan Nvivo Dalam Penelitian Kualitatif. [Nama Jurnal/Penerbit]
- Fatmi, F. O. (2020). “*Determinants Affecting Purchase Intention Of Halal Products: An Article Review*”. Hal 63–79.
- Feni Dwi Anggraeni, Hardjanto, I., & Hayat, A. (n.d.). “*Implementation of Halal Supply Chain Management In The Food Processing Industry (Case Study: Taman Pringsewu Yogyakarta Restaurant)*”. 1(6), 1286–1295.
- Hariani, D., & Thamrin, H. (2024). “*Penerapan Model Triple Helix Bagi Pengembangan UMKM Halal Food Indonesia*”,(1), 1–14.
- Hassan, A. (2016). “*Islamic Ethical Responsibilities for Business and Sustainable Development. Humanomics*”, 32(1).
- Helva Diansyah Putri, Batubara, I. W. S., & Aisyah, S. (2022). “*Analisis Managemen Rantai Pasok Halal Di Indonesia*”. *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen (JIKEM)*, 2(1), 2116–2125.

- Isnaeni, A. (2020). *“Implementation Of Halal Supply Chain Management In The Food Processing Industry (Case Study: Taman Pringsewu Yogyakarta Restaurant)”*.
- Kristiana, B. V., Indrasari, A., & Giyanti, I. (2020). *“Halal Supply Chain Management Dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM”*, 19(2), 113–120.
- Masudin, I., Fernanda, F. W., & Widayat. (2018). *“Halal Logistics Performance And Customer Loyalty: From The Literature Review To A Conceptual Framework. International Journal Of Technology”*, 9(5), 1072–1084.
- MUI. (2023). *Pedoman Sertifikasi Halal Makanan Dan Minuman Dengan Pengelolaan*.
- Pisma, A., & Iskandar, R. (2016). *“Branding Lasi Dairy Farm”*. hal 7–11.
- Pujiastuti, Y., & Siti, Dkk. (n.d.). *“Halal Supply Chain Management Streamlined Practices: Issues And Challenges”*.
- Rahardjo, S. (2023). *“Biblioshiny Application To Map Halal Logistic Research”*. 2(2).
- Rahmawati, M. I., & Subardjo, A. (2023). *“Pemanfaatan Blockchain Dalam Konsep Sistem Rantai Pasok Pangan Halal: Studi Eksplorasi”*. 3(2), 395–403.
- Ravindran, A. R. (2016). *Multiple Criteria Deciion Making In Suplay Chain Management*.

