

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami secara mendalam bagaimana proses produksi halal dijalankan oleh pelaku usaha catering dalam kegiatan operasional sehari-hari. Penelitian kualitatif memungkinkan peneliti untuk menggali pemahaman, pengalaman, serta praktik nyata pelaku usaha tanpa melakukan pengukuran berbasis angka atau pengujian hipotesis secara statistik.

Desain studi kasus digunakan karena penelitian ini berfokus pada fenomena tertentu yang terjadi dalam konteks nyata, yaitu penerapan proses produksi halal pada usaha catering di Kota Padang. Penelitian ini melibatkan satu usaha catering, yaitu Afifah Catering, yang dijadikan sebagai objek penelitian. Pemilihan dari satu objek bertujuan untuk memperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai praktik produksi halal pada usaha catering skala kecil dan menengah, sekaligus melihat penerapannya di lapangan.

Pendekatan kualitatif dinilai tepat dalam penelitian proses produksi halal karena kehalalan tidak hanya berkaitan dengan penggunaan bahan baku, tetapi juga mencakup kebiasaan kerja, pengelolaan dapur, pemahaman pelaku usaha, serta pengendalian proses produksi secara menyeluruh. Hal ini sejalan dengan penelitian Faridah et al⁴⁵ yang menyatakan bahwa

kajian proses produksi halal pada usaha makanan lebih efektif dilakukan melalui pendekatan kualitatif, karena mampu mengidentifikasi titik-titik kritis halal berdasarkan praktik nyata di lapangan, bukan hanya berdasarkan ketentuan atau standar tertulis.

Dalam penelitian ini, metode Supply Chain Operations Reference (SCOR) digunakan sebagai kerangka analisis kualitatif untuk memetakan dan memahami alur proses produksi halal. Model SCOR membantu peneliti mengelompokkan aktivitas operasional usaha catering ke dalam lima proses utama, yaitu Plan, Source, Make, Deliver, dan Return. Kerangka ini digunakan untuk menelusuri alur proses produksi halal mulai dari tahap perencanaan, pengadaan bahan baku, proses pengolahan, pendistribusian produk, hingga penanganan produk yang tidak sesuai.

Penggunaan SCOR sebagai alat analisis proses operasional pada usaha makanan halal didukung oleh penelitian Faridah et al(2022) yang menunjukkan bahwa model SCOR dapat digunakan untuk memetakan dan memahami rantai pasok halal pada layanan makanan. Meskipun penelitian tersebut menggunakan SCOR dalam konteks pengukuran kinerja, kerangka SCOR tetap relevan digunakan sebagai alat analisis kualitatif untuk menggambarkan alur proses operasional dan mengidentifikasi potensi perbaikan dalam proses produksi halal.⁴⁰

Dengan demikian, penelitian ini bersifat deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan dan memahami secara mendalam penerapan

⁴⁰ Faridah et al., "Characteristics and Identification of Critical Points of Halal Food at Restaurants in Padang.," *Indonesian Journal of Halal Research* 1 (2022): 9–18, <https://doi.org/10.15575/ijhar.v4i1.11203>

proses produksi halal pada Afifah Catering di Kota Padang. Pendekatan ini diharapkan mampu memberikan gambaran nyata mengenai praktik produksi halal yang dijalankan, sekaligus menunjukkan bagaimana kerangka SCOR dapat digunakan untuk menganalisis proses produksi halal secara sistematis dan kontekstual sesuai dengan kondisi lapangan.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada usaha catering yang berlokasi di Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat. Lokasi penelitian dipilih karena Kota Padang memiliki perkembangan usaha jasa boga yang cukup pesat, khususnya usaha catering yang melayani berbagai kebutuhan konsumsi masyarakat, seperti acara keluarga, kegiatan keagamaan, dan kegiatan formal lainnya. Selain itu, sebagian besar usaha catering di Kota Padang mengklaim produknya sebagai makanan halal, sehingga menarik untuk dikaji lebih lanjut terkait penerapan proses produksi halal dalam kegiatan operasional sehari-hari.

Objek penelitian ini terdiri dari satu usaha catering, yaitu Afifah Catering. Usaha catering tersebut dipilih secara purposive dengan pertimbangan bahwa usaha masih aktif beroperasi, memiliki proses produksi sendiri, serta bersedia memberikan akses kepada peneliti untuk melakukan observasi dan wawancara terkait proses produksi halal. Pemilihan satu objek penelitian bertujuan untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam (in-depth) mengenai praktik produksi halal dalam kondisi operasional

nyata.⁴¹

Adapun lokasi usaha catering yang menjadi objek penelitian adalah Afifah Catering beralamat Jl. Tj. Indah V No.C 20, Kp. Lapai, Kec. Nanggalo, Kota Padang, Sumatera Barat 25142.

Penelitian ini dilaksanakan selama kurang lebih satu bulan. Rentang waktu tersebut mencakup tahap persiapan penelitian, pengumpulan data di lapangan, serta pendalaman informasi melalui observasi dan wawancara dengan pemilik maupun pihak yang terlibat langsung dalam proses produksi. Penentuan waktu penelitian disesuaikan dengan aktivitas operasional usaha catering agar peneliti dapat mengamati proses produksi halal secara langsung dan berkesinambungan.

Selama periode penelitian, peneliti melakukan pengamatan terhadap alur proses produksi mulai dari tahap perencanaan, pengadaan bahan baku, pengolahan makanan, hingga pendistribusian produk kepada konsumen. Dengan pemilihan lokasi dan waktu penelitian tersebut, diharapkan data yang diperoleh dapat menggambarkan kondisi nyata penerapan proses produksi halal pada usaha catering di Kota Padang secara akurat dan mendalam.

C. Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Penggunaan kedua jenis data tersebut bertujuan untuk memperoleh informasi yang lengkap dan mendalam mengenai proses produksi halal pada usaha catering di Kota Padang, khususnya pada Afifah Catering. Data

⁴¹ Osman, "Improving Integrity Halal Supplier In Food Supply Chain : Scoping Review Muhammad Hamdi Che Hassan and Lokhman Hakim Osman Faculty of Economics and Management , Universiti Kebangsaan Malaysia 43600 UKM Bangi Selangor , Malaysia."

yang dikumpulkan disesuaikan dengan kebutuhan penelitian kualitatif, sehingga lebih menekankan pada pemahaman terhadap proses, praktik, dan pengalaman pelaku usaha dalam menjalankan kegiatan produksi sehari-hari.

1. Data primer

Data primer diperoleh secara langsung dari lokasi penelitian melalui interaksi peneliti dengan subjek penelitian. Sumber data primer dalam penelitian ini berasal dari pemilik usaha catering serta karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi, seperti pada tahap pengadaan bahan baku, pengolahan makanan, dan pendistribusian produk. Selain itu, data primer juga diperoleh melalui hasil pengamatan langsung terhadap aktivitas produksi halal yang dilakukan pada Afifah Catering. Data ini digunakan untuk menggambarkan bagaimana prinsip halal diterapkan secara nyata dalam setiap tahapan proses produksi yang dianalisis menggunakan kerangka *Supply Chain Operations Reference (SCOR)*.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data pendukung yang digunakan untuk memperkuat dan melengkapi data primer. Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari berbagai sumber tertulis, seperti dokumen internal Afifah Catering yang berkaitan dengan proses produksi, serta literatur ilmiah berupa buku, jurnal, dan artikel penelitian yang membahas produksi halal, manajemen rantai pasok halal, dan penerapan

model SCOR. Selain itu, data sekunder juga berasal dari peraturan dan pedoman yang berkaitan dengan kehalalan produk makanan. Data sekunder ini berfungsi sebagai dasar teoritis dan pembanding terhadap temuan di lapangan, sehingga hasil penelitian dapat dianalisis secara lebih sistematis dan sesuai dengan tujuan penelitian.

D. Instrumen Penelitian

Dalam penelitian ini, peneliti berperan sebagai instrumen utama. Artinya, peneliti terlibat langsung dalam proses pengumpulan dan pengolahan data di lapangan. Melalui keterlibatan tersebut, peneliti dapat memahami secara mendalam bagaimana proses produksi halal dijalankan oleh usaha Afifah Catering di Kota Padang. Untuk membantu peneliti dalam mengumpulkan data, digunakan beberapa instrumen pendukung, yaitu pedoman wawancara, pedoman observasi, dan dokumentasi. Instrumen ini digunakan agar data yang diperoleh tetap terarah sesuai dengan tujuan penelitian.⁴² Penyusunan instrumen didasarkan pada tahapan dalam metode Supply Chain Operations Reference (SCOR), yaitu plan, source, make, deliver, dan return.

1. Pedoman wawancara

Pedoman wawancara digunakan sebagai panduan dalam melakukan wawancara dengan pemilik dan karyawan usaha catering. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur, sehingga peneliti memiliki daftar pertanyaan sebagai acuan, namun tetap

⁴² Matthew B. Miles, A. Michael Huberman, and Johnny Saldaña, *Qualitative Data Analysis Fourth Edition*, n.d.

memberikan ruang bagi informan untuk menjelaskan pengalaman dan pandangannya secara lebih bebas. Melalui wawancara, peneliti menggali informasi mengenai setiap tahapan dalam proses produksi halal yang mengacu pada kerangka SCOR, mulai dari perencanaan (*plan*), pemilihan dan pengadaan bahan baku (*source*), proses pengolahan makanan (*make*), pendistribusian produk (*deliver*), hingga penanganan keluhan atau produk yang tidak sesuai (*return*). Selain itu, wawancara juga bertujuan untuk mengetahui pemahaman pelaku usaha terhadap prinsip halal serta bagaimana penerapannya dalam kegiatan produksi sehari-hari. Berikut kisi-kisi pedoman wawancara berdasarkan tahapan SCOR:

Tabel 3.1 Pedoman Wawancara

Tahap SCOR	Fokus Analisis	Pertanyaan Wawancara	Informan
Plan	Perencanaan produksi dan bahan halal	1. Bagaimana proses perencanaan pesanan sebelum hari produksi? 2. Bagaimana perencanaan menu ditentukan untuk setiap pesanan? 3. Bagaimana cara memperkirakan jumlah bahan baku yang dibutuhkan? 4. Apakah ada perencanaan khusus untuk memastikan bahan yang digunakan halal? 5. Kendala apa yang sering muncul saat tahap perencanaan?	Pemilik

Source	Pengadaan dan pemilihan bahan baku	1. Dari mana biasanya bahan baku diperoleh? 2. Apa pertimbangan dalam memilih pemasok bahan? 3. Bagaimana cara memastikan kualitas dan kehalalan bahan baku? 4. Bagaimana sistem penyimpanan bahan sebelum digunakan? 5. Apakah usaha memiliki pemasok tetap atau menyesuaikan dengan kebutuhan?	Pemilik
Make	Proses produksi makanan	1. Bagaimana alur proses produksi pengolahan makanan? 2. Bagaimana prosedur menjaga kebersihan selama proses memasak? 3. Bagaimana penggunaan peralatan dapur dalam proses produksi sehari-hari? 4. Bagaimana cara memastikan bahan yang digunakan sesuai dengan menu yang direncanakan? 5. Kendala apa yang sering terjadi saat proses memasak?	Pemilik
Deliver	Pengemasan dan distribusi	1. Bagaimana proses pengemasan makanan sebelum dikirim kepada konsumen? 2. Bagaimana menjaga kualitas makanan selama pengiriman? 3. Bagaimana pengaturan waktu pengiriman agar sesuai dengan jadwal acara konsumen? 4. Bagaimana komunikasi dengan konsumen pada saat pengiriman?	Pemilik

		Apakah pernah terjadi keterlambatan pengiriman?	
Return	Evaluasi dan penanganan keluhan	1. Bagaimana biasanya usaha menerima masukan atau saran dari konsumen? 2. Apa yang dilakukan jika terdapat masukan terkait produk atau layanan? 3. Apakah dilakukan evaluasi setelah pesanan selesai dilaksanakan? 4. Bagaimana cara usaha meningkatkan kualitas layanan dari waktu ke waktu? 5. Apakah ada pencatatan terhadap pengalaman produksi sebelumnya sebagai bahan perbaikan?	Pemilik

2. Pedoman Observasi

Pedoman observasi digunakan untuk mengamati secara langsung aktivitas produksi pada usaha afifah catering yang menjadi objek penelitian. Observasi dilakukan dengan melihat alur kegiatan mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, proses memasak, hingga pengemasan dan pendistribusian makanan.

Tabel 3.2 Pedoman Observasi

No.	Aspek Observasi	Indikator yang Diamati	Kesesuaian		Catatan / Temuan Lapangan
			Ya	Tidak	
A. PLAN — Perencanaan Produksi dan Kebutuhan Bahan Halal					
1	Perencanaan pesanan	Terdapat pencatatan atau agenda pesanan yang mencantumkan jenis menu, jumlah, dan jadwal produksi			
2	Perencanaan bahan baku	Dilakukan perencanaan kebutuhan bahan baku sebelum kegiatan produksi dimulai			
3	Kebijakan halal dalam perencanaan	Terdapat pertimbangan kehalalan bahan sejak tahap perencanaan menu			
4	Penyesuaian kapasitas produksi	Kapasitas produksi (jumlah tenaga kerja, peralatan, waktu) disesuaikan dengan volume pesanan			

5	Standar operasional produksi	Tersedia pedoman atau prosedur kerja yang menjadi acuan dalam kegiatan produksi			
B. SOURCE — Pengadaan dan Pemilihan Bahan Baku Halal					
6	Pemilihan pemasok bahan halal	Bahan baku diperoleh dari pemasok yang diketahui atau dipercaya status kehalalannya			
7	Ketersediaan label/sertifikat halal bahan	Bahan baku yang digunakan memiliki label halal dari lembaga yang berwenang (MUI/BPJPH)			
8	Pemisahan bahan halal dan non-halal	Bahan baku halal dan non-halal disimpan secara terpisah dan jelas penandaannya			
9	Sistem penyimpanan bahan baku	Bahan baku disimpan dalam kondisi yang bersih, tertutup, dan terhindar dari kontaminasi			
10	Pemeriksaan bahan saat diterima	Dilakukan pengecekan kondisi dan kualitas bahan baku saat diterima dari pemasok			
11	Asal bahan baku	Dapat diketahui asal usul bahan baku yang digunakan dalam proses produksi			
C. MAKE — Proses Pengolahan Makanan sesuai Standar Halal					
12	Kebersihan area dapur	Area dapur dalam keadaan bersih dan tertata selama proses produksi berlangsung			

13	Kebersihan dan higienitas tenaga kerja	Tenaga kerja menggunakan atribut kebersihan (penutup kepala, celemek, mencuci tangan) saat mengolah makanan			
14	Pemisahan peralatan halal/non-halal	Peralatan memasak yang digunakan tidak bercampur antara yang pernah bersentuhan dengan bahan non-halal			
15	Penanganan bahan berbeda jenis	Bahan dengan jenis berbeda (daging, sayur, bumbu) ditangani menggunakan alat yang terpisah			
16	Kesesuaian proses memasak dengan menu	Proses memasak dilakukan sesuai dengan jenis menu yang telah direncanakan			
17	Pengawasan proses produksi	Terdapat pengawasan atau pengecekan selama proses produksi berlangsung			
D. DELIVER — Pengemasan dan Distribusi Produk yang Halal dan Higienis					
18	Pengemasan makanan	Makanan dikemas menggunakan wadah yang bersih, aman untuk makanan, dan tertutup rapat			
19	Penandaan/labeling produk	Kemasan produk mencantumkan informasi yang diperlukan (nama menu, jumlah, dan/atau keterangan halal)			

20	Menjaga kualitas saat pengiriman	Makanan dijaga suhu dan kondisinya selama proses pengiriman agar tetap layak konsumsi			
21	Kebersihan sarana pengiriman	Kendaraan atau wadah pengiriman dalam keadaan bersih dan tidak bercampur dengan barang lain			
22	Ketepatan waktu pengiriman	Produk diantarkan kepada konsumen sesuai waktu yang telah disepakati			
23	Komunikasi dan konfirmasi kepada konsumen	Dilakukan konfirmasi kepada konsumen sebelum atau saat pengiriman dilakukan			
E. RETURN — Penanganan Produk Tidak Sesuai dan Evaluasi					
24	Penanganan produk yang tidak layak	Produk yang rusak, tidak layak, atau tidak sesuai pesanan tidak disajikan kepada konsumen			
25	Pencatatan dan dokumentasi produksi	Terdapat catatan atau dokumentasi terkait kegiatan produksi (pembelian bahan, proses, atau pengiriman)			
26	Tindak lanjut keluhan konsumen	Terdapat mekanisme untuk menerima dan menanggapi keluhan konsumen			
27	Evaluasi setelah pesanan selesai	Dilakukan evaluasi atau refleksi setelah setiap pesanan diselesaikan			
28	Perbaikan berkelanjutan	Terdapat upaya perbaikan proses produksi berdasarkan pengalaman atau			

		masukan sebelumnya			
--	--	--------------------	--	--	--

Berdasarkan Tabel 3.2, pedoman observasi digunakan untuk membantu peneliti mengamati secara langsung pelaksanaan proses produksi pada Afifah Catering berdasarkan lima tahapan SCOR, yaitu Plan, Source, Make, Deliver, dan Return. Setiap tahapan memiliki beberapa aspek yang diamati sesuai dengan kegiatan operasional dan prinsip halal yang menjadi fokus penelitian. Pengamatan dilakukan dengan melihat kesesuaian antara praktik yang dilakukan di lapangan dengan indikator yang telah ditentukan dalam pedoman observasi.

Pada tahap Plan, observasi diarahkan pada bagaimana Afifah Catering merencanakan pesanan, kebutuhan bahan baku, dan kegiatan produksi. Pada tahap Source, pengamatan difokuskan pada proses pengadaan, pemeriksaan, dan penyimpanan bahan baku serta upaya menjaga kehalalannya. Tahap Make diamati melalui proses persiapan bahan, pengolahan makanan, penggunaan peralatan, kebersihan, dan upaya mencegah terjadinya pencampuran yang dapat memengaruhi kehalalan produk. Selanjutnya, tahap Deliver diamati melalui proses pengemasan, pemeriksaan pesanan, serta pengiriman makanan kepada konsumen. Sementara itu, tahap Return digunakan untuk mengamati penanganan produk yang tidak sesuai, masukan atau keluhan konsumen, evaluasi setelah pesanan, serta tindak lanjut perbaikan.

Kolom kesesuaian pada pedoman observasi digunakan untuk mencatat apakah kondisi yang ditemukan di lapangan sesuai atau belum sesuai dengan indikator yang diamati. Hasil pengamatan tersebut kemudian dilengkapi dengan catatan atau temuan lapangan agar peneliti tidak hanya mencatat kesesuaian secara umum, tetapi juga dapat menjelaskan kondisi yang sebenarnya terjadi pada setiap tahapan proses produksi. Hasil observasi selanjutnya dibandingkan dengan data wawancara dan dokumentasi untuk memperoleh gambaran yang lebih menyeluruh mengenai penerapan proses produksi halal di Afifah Catering.

Melalui observasi, peneliti dapat melihat secara nyata apakah proses produksi telah sesuai dengan prinsip halal, terutama terkait kebersihan, penggunaan bahan, serta pencegahan kontaminasi. Observasi dilakukan agar data yang diperoleh tidak hanya berdasarkan hasil wawancara, tetapi juga sesuai dengan kondisi nyata di lapangan.

2. Dokumentasi

Dokumentasi digunakan sebagai data pendukung dalam penelitian. Dokumentasi yang dikumpulkan antara lain berupa catatan pembelian bahan baku, daftar pemasok, alur proses produksi, serta foto kegiatan produksi. Data dokumentasi berfungsi untuk memperkuat hasil wawancara dan observasi, serta membantu peneliti dalam memahami proses produksi secara lebih menyeluruh.

E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini disesuaikan dengan pendekatan kualitatif, sehingga data diperoleh secara mendalam melalui interaksi langsung antara peneliti dan objek penelitian. Pengumpulan data dilakukan untuk menggali informasi mengenai proses produksi halal pada usaha catering di Kota Padang, khususnya pada Afifah Catering, dengan mengacu pada tahapan dalam model Supply Chain Operations Reference (SCOR). Dalam penelitian kualitatif, peneliti berperan sebagai instrumen kunci dalam memperoleh data langsung dari lapangan.⁴³

1. Wawancara

Wawancara dilakukan secara langsung dengan pemilik usaha catering dan karyawan yang terlibat dalam proses produksi. Wawancara bersifat semi-terstruktur, sehingga peneliti memiliki daftar pertanyaan sebagai acuan, namun tetap memberikan ruang bagi informan untuk menjelaskan pengalaman dan pandangannya secara bebas. Melalui wawancara ini, peneliti memperoleh informasi mengenai pemahaman pelaku usaha terhadap konsep halal, pengelolaan proses produksi, pemilihan bahan baku, serta kendala yang dihadapi dalam penerapan produksi halal.

2. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara mengamati secara langsung aktivitas produksi pada usaha Afifah catering. Melalui observasi ini,

⁴³ Muhammad Rijal Fadli, "Memahami Desain Metode Penelitian Kualitatif," *Humanika* 21, no. 1 (2021): 33–54, <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1>

peneliti mengamati tahapan proses produksi mulai dari perencanaan produksi, pengadaan bahan baku, proses pengolahan makanan, hingga pendistribusian produk kepada konsumen. Observasi dilakukan untuk memperoleh gambaran nyata mengenai penerapan prinsip halal dalam kegiatan operasional sehari-hari, serta untuk menyesuaikan praktik di lapangan dengan tahapan SCOR, yaitu plan, source, make, deliver, dan return.

3. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data pendukung berupa catatan, arsip, atau dokumen yang relevan dengan penelitian, seperti informasi pemasok bahan baku, catatan kegiatan produksi, serta dokumentasi foto selama proses pengumpulan data. Data dokumentasi digunakan untuk memperkuat hasil observasi dan wawancara, serta membantu peneliti dalam melakukan pengecekan silang terhadap data yang diperoleh di lapangan. Melalui kombinasi teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi, diharapkan data yang diperoleh dapat menggambarkan secara utuh dan mendalam mengenai proses produksi halal pada usaha catering di Kota Padang. Penggunaan beberapa teknik pengumpulan data ini juga bertujuan untuk meningkatkan keakuratan dan keabsahan data penelitian.

F. Teknik Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan model analisis data

kualitatif Miles dan Huberman.⁴⁴ Model ini dipilih karena sesuai dengan karakteristik penelitian yang bersifat kualitatif deskriptif dan bertujuan untuk memahami secara mendalam proses produksi halal pada usaha catering di Kota Padang. Analisis data dilakukan secara interaktif dan berlangsung terus-menerus sejak proses pengumpulan data hingga penarikan kesimpulan, sehingga peneliti dapat memperoleh gambaran yang utuh mengenai kondisi yang diteliti.

1. Tahap pertama dalam analisis data adalah reduksi data. Pada tahap ini, data yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan dokumentasi diseleksi dan difokuskan pada informasi yang relevan dengan tujuan penelitian. Reduksi data dilakukan untuk menyederhanakan data mentah agar lebih terarah dan mudah dianalisis. Data yang telah direduksi kemudian disusun dan dikelompokkan berdasarkan alur proses produksi halal pada usaha catering dengan menggunakan kerangka Supply Chain Operations Reference (SCOR).⁴⁵
2. Tahap selanjutnya adalah penyajian data. Data yang telah direduksi disajikan dalam bentuk uraian naratif yang sistematis agar hubungan antar data dapat dipahami dengan jelas. Penyajian data dilakukan dengan mengelompokkan hasil temuan ke dalam lima proses utama SCOR, yaitu *plan*, *source*, *make*, *deliver*, dan *return*. Melalui penyajian data ini, peneliti dapat menggambarkan bagaimana

⁴⁴ Miles, Huberman, and Saldaña, *Qualitative Data Analysis Fourth Edition*.

⁴⁵ Nur Maysaroh “Analisis Halal Supply Chain Management dengan Menggunakan Model Supply Chain Operation Reference (SCOR) pada Rumah Makan D’Kreezpee Purwosari, Pasuruan,” *Jurnal Ekonomi Syariah Darussalam* 4, no. 2 (2023): 36–58.”

perencanaan produksi dilakukan, bagaimana bahan baku diperoleh dan dipastikan kehalalannya, bagaimana proses pengolahan makanan dijalankan, bagaimana produk didistribusikan kepada konsumen, serta bagaimana penanganan produk yang tidak sesuai atau keluhan konsumen.

3. Tahap terakhir dalam analisis data adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Kesimpulan disusun berdasarkan pola-pola dan hubungan yang muncul dari hasil penyajian data. Penarikan kesimpulan dilakukan secara bertahap dengan tetap mengacu pada tujuan penelitian dan rumusan masalah. Pada tahap ini, peneliti menafsirkan makna data untuk menjelaskan pelaksanaan proses produksi halal pada usaha catering di Kota Padang serta mengidentifikasi potensi ketidaksesuaian dan peluang perbaikan dalam setiap tahapan proses produksi. Kesimpulan yang diperoleh kemudian digunakan sebagai dasar dalam penyusunan rekomendasi yang relevan dengan kondisi usaha catering dan prinsip produksi halal.

Selain melakukan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, peneliti juga memastikan bahwa data yang diperoleh benar-benar sesuai dengan kondisi di lapangan. Hal ini dilakukan dengan cara membandingkan hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi yang dikumpulkan selama penelitian. Apabila terdapat perbedaan informasi, peneliti melakukan pengecekan ulang kepada informan agar data yang digunakan benar-benar akurat dan tidak menimbulkan kesalahan

penafsiran.

Langkah ini sejalan dengan teknik triangulasi dalam penelitian kualitatif, yaitu membandingkan berbagai sumber dan teknik pengumpulan data untuk meningkatkan kepercayaan terhadap hasil penelitian (Fikri, Murhayati, & Darmawan, 2025).⁴⁶ Dengan cara ini, hasil penelitian tidak hanya berdasarkan satu sumber saja, tetapi diperoleh dari beberapa sudut pandang yang saling melengkapi sehingga mampu mencerminkan praktik yang sebenarnya terjadi di lapangan



⁴⁶ Mhd Husnul Fikri, Sri Murhayati, and Ronal Darmawan, “Kebebasan Data Dalam Penelitian Kualitatif,” *Jurnal Pendidikan Tambusai* 9, no. 2 (2025): 13057–65