

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi di Afifah Catering, dapat disimpulkan bahwa secara umum usaha ini telah menerapkan proses produksi yang mengacu pada prinsip halal dalam setiap tahapan operasionalnya. Penerapan tersebut terlihat mulai dari tahap perencanaan, pengadaan bahan baku, proses produksi, pengemasan dan pendistribusian, hingga penanganan keluhan konsumen. Namun, penerapan tersebut masih perlu diperkuat melalui sistem pengelolaan dan dokumentasi yang lebih terstruktur agar konsistensi proses produksi halal dapat terus terjaga.

Berdasarkan analisis menggunakan metode Supply Chain Operation Reference (SCOR), pada tahap Plan, Afifah Catering telah melakukan perencanaan produksi melalui sistem pemesanan minimal H-2 sehingga kebutuhan bahan baku, jadwal produksi, dan tenaga kerja dapat dipersiapkan dengan baik. Meskipun demikian, perencanaan terkait aspek halal masih bersifat informal karena belum didukung oleh prosedur tertulis.

Pada tahap Source, Afifah Catering telah melakukan pemeriksaan terhadap bahan baku yang diterima serta menerapkan penyimpanan sesuai dengan karakteristik masing-masing bahan. Praktik tersebut menunjukkan adanya upaya menjaga kualitas dan kehalalan bahan baku. Namun, sistem dokumentasi dan ketertelusuran (traceability) bahan baku masih belum

dilakukan secara sistematis.

Pada tahap Make, proses pengolahan telah menerapkan praktik higiene, penggunaan peralatan yang sesuai, serta upaya mencegah terjadinya kontaminasi silang. Akan tetapi, pelaksanaan proses produksi belum didukung oleh Standar Operasional Prosedur (SOP), pelatihan karyawan secara berkala, dan audit internal yang terdokumentasi.

Pada tahap Deliver, proses pengemasan dan pendistribusian telah dilakukan dengan memperhatikan kelengkapan pesanan, kebersihan produk, serta ketepatan waktu pengiriman. Sementara itu, pada tahap Return, Afifah Catering telah menerima dan menindaklanjuti masukan dari konsumen sebagai bahan evaluasi, meskipun pencatatan hasil evaluasi tersebut masih belum dilakukan secara rutin.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa terdapat beberapa faktor yang berpotensi menyebabkan ketidakefisienan dalam proses produksi halal, yaitu belum adanya prosedur operasional yang terdokumentasi secara tertulis, sistem dokumentasi yang belum berjalan secara konsisten, serta perubahan pesanan dari konsumen yang terkadang memengaruhi perencanaan produksi.

Secara keseluruhan, penerapan proses produksi halal di Afifah Catering telah berjalan dengan baik dan menunjukkan komitmen dalam menjaga kehalalan produk. Oleh karena itu, upaya yang perlu dilakukan ke depan bukan membangun sistem baru, melainkan memperkuat mendokumentasikan, dan menstandarisasi praktik-praktik yang

telah diterapkan agar pelaksanaannya semakin konsisten dan berkelanjutan.

B. Keterbatasan dan Rekomendasi Penelitian Lanjutan

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan yang perlu menjadi perhatian. Pertama, penelitian hanya dilakukan pada satu objek, yaitu Afifah Catering di Kota Padang, sehingga hasil penelitian bersifat kontekstual dan tidak dapat digeneralisasikan untuk seluruh usaha catering. Kedua, waktu penelitian yang terbatas menyebabkan peneliti belum dapat mengamati kondisi operasional pada periode dengan volume pesanan tinggi, seperti bulan Ramadan, musim pernikahan, atau hari raya. Ketiga, penelitian ini berfokus pada proses produksi halal sehingga belum mengkaji aspek keuangan maupun tingkat kepuasan konsumen secara kuantitatif.

Berdasarkan keterbatasan tersebut, penelitian selanjutnya disarankan untuk melibatkan lebih dari satu usaha catering sehingga dapat dilakukan perbandingan mengenai penerapan proses produksi halal pada berbagai karakteristik usaha. Selain itu, penelitian berikutnya dapat mengkaji hubungan antara penerapan proses produksi halal dengan tingkat kepercayaan maupun loyalitas konsumen. Penelitian juga dapat menggunakan pendekatan campuran (*mixed methods*) agar diperoleh hasil yang lebih komprehensif. Di samping itu, penelitian selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan model atau panduan penerapan sistem jaminan halal yang sesuai dengan karakteristik usaha catering skala kecil

dan menengah sehingga dapat menjadi acuan praktis bagi pelaku usaha dalam meningkatkan kualitas proses produksi halal.



DAFTAR PUSTAKA

- Abdalla, Saeed, And Ahmed Almelaiah. "Halal Food Supply Chain Practices : A Conceptual Framework Based On Conventions Theory." *International Journal Of Health Sciences* 6, No. March (2022): 203–15.
- Adilah, Amatullah Tsurayya, And Ika Dyah Kumalasari. "Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Halal Berdasarkan Kriteria Standar Has 23000 Di Umkm Sakura Mochi." *Jurnal Agroindustri Halal* 9, No. 2022 (2023): 22–32.
- Alfarizi, Muhammad, And Ngatindriatun. "Commitment To Halal Practices Of Indonesian Culinary Msmes In The Production Chain : The Impact Of Halal Literacy And Attitudes." *Jseais: Journal Of Southeast Asian Islam And Society* 1 (2022): 1–35.
- Arsil, Poppy, Hety Handayani Hidayat, And Dewi Wahyuni. "Pengukuran Kinerja Supply Chain Management Pada Kantin Halal Soedirman Dengan Pendekatan Scor 12 . 0 Dan Fuzzy Analytical Hierarchy Process (Fahp)." *Journal Of Islam And Muslim Society* 6, No. 2 (2024): 128–37.
- Aziz, Fauzan, Retno Setyorini, And Yulia Nur Hasanah. "Analisis Halal Supply Chain Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkm) Makanan Di Kota Bandung." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam (Jiei)* 7, No. 01 (2021): 293–301.
- Dua, Iyam L, And Jeaneta J Rumerung. "Kajian Efisiensi Dan Efektivitas Kerja Karyawan Bidang Administrasi Pada Pt. Manado Media Grafika." *Jurnal Mabp* 4, No. 1 (2022): 118–32.
- Fadli, Muhammad Rijal. "Memahami Desain Metode Penelitian Kualitatif." *Humanika* 21, No. 1 (2021): 33–54. <https://doi.org/10.21831/Hum.V21i1>.
- Faridah, Anni, Rahmi Holinesti, Wirnelis Syarif, Mohd Salehuddin, And Mohd Zahari. "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>.
- Fikri, Mhd Husnul, Sri Murhayati, And Ronal Darmawan. "Kebebasan Data Dalam Penelitian Kualitatif." *Jurnal Pendidikan Tambusai* 9, No. 2 (2025): 13057–65.

- Fitriani, Husna, And Retty Ikawati. "Halal Pada Industri Catering (Studi Kasus Catering Ab)." *Baitul Maal : Journal Of Sharia Economics* 2, No. 1 (2025): 1–9.
- Hanoum, Syarif, Mushonnifun Faiz, And Hana Zuhriya. "Halal Supply Chain Management : A Bibliometric Study" 3, No. 5 (2023): 99–117.
- Kristiani, Dian Puji, Fitria Reni, Lala Nurlaila, And Milana Abdillah. "Etika Bisnis Dalam Perspektif Islam : Implikasi Untuk Praktek Kontemporer." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Manajemen Akuntansi Dan Bisnis* 3, No. 2 (2024): 66–75.
- Ma, Rizal, Arif Alinudin, Arinda Soraya Putri, Hafidh Munawir, Raden Danang Aryo, Putro Satriyono, And Etika Muslimah. "Analisis Kinerja Rantai Pasok Halal Dengan Supply Chain Operation Reference Dan Process Maturity Model (Studi Kasus : Resto Abg Bumes)." *Simposium Nasional Rapi*, 2023, 42–52.
- Maisaroh, Nur, Alimatul Farida, Abdillah Mundir, And Ifdlolul Maghfur. "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.
- Miles, Matthew B., A. Michael Huberman, And Johnny Saldaña. *Qualitative Data Analysis Fourth Edition*, N.D.
- Nafiah, Rohmatun, And Ahmad Faih. "Analisis Transaksi Financial Technology (Fintech) Syariah Dalam Perspektif Maqashid Syariah." *Iqtishadia: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah* 6 (2019): 168–75. <https://doi.org/10.19105/Iqtishadia.V6i2>.
- Nurdiana, Idris Parakkasi, Cut Muthiadin, And Khaddafi. "Halal Certification Standards (Lppom Mui , Has 23000 , Etc .)." *Formosa Journal Of Multidisciplinary Research (Fjmr)* 4, No. 6 (2025): 2647–60.
- Omar, Emi Normalina, And Harlina Suzana Jaafar. "Halal Supply Chain In The Food Industry - A Conceptual Model." *Ieee*, 2011, 384–89.
- Osman, Muhammad Hamdi Che Hassan Lokhman Hakim. "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.” *Journal Of Technology And Operations Management* 19, No. 1 (2024): 24–39.
- Pratiwi, Mutiana, And Widia Marta. “Nalisa Desain Komunikasi Visual Untuk Membangune-Branding Ukm Catering Kota Padang Dengan Konsep Crm (Customer Relationship Management).” *Majalah Ilmiah* 25, No. 2 (2010): 242–51.
- Riaz, Mian N., And Muhammad M. Chaudry. *Handbook Of Halal Food Production*. Crc Press, 2020.
- Ridho, Ali Mujahidur, Dwi Ratna Hidayati, And Mokh Rum. “Pengukuran Kinerja Supply Chain Operation Reference (Scor) Umkm Rumput Laut Bunga Seroja Kabupaten Sumenep.” *Cemara* 21 (2024).
- Riskia Putri. “Tantangan Sertifikasi Halal Pada Pelaku Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkm) Produk Pangan Di Kabupaten Pamekasan.” *Assyarikah : Journal Of Islamic Economic Business Febi Universitas Al-Amien Prenduan* 02, No. 05 (2024): 222–42.
- Safitri, Khairunnisa Indah, And Ika Dyah Kumalasari. “Implementasi Sistem Jaminan Halal Produk Livia Catering Berdasarkan Has 23000.” *Jurnal Teknologi Pertanian* 11, No. 2 (2022): 139–46.
- Sup, Devid Frastiawan Amir. “Pendampingan Proses Produk Halal (Pph) Dalam Program Sertifikasi Halal Gratis (Sehati) Pada Produk Muskan Cake.” *An Naf’ah: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1, No. 1 (2027): 75–86.
- Syamil, Ahmad, Deni Muhammad Danial, Sopyan Saori, Ervina Waty, Verani Hartati, Riani Prihatini Ishak, Catur Kumala Dewi, Haris Padilah, Muchammad Fauzi, And Rina Masithoh Haryadi. *Buku Ajar Manajemen Rantai Pasok*. Edited By Efitra & Sepriano. Bandung: Pt. Sonpedia Publishing Indonesia, 2023.
- Tafana, Aura, Bayu Andika, Fahira Rizka, Olivia Mahyu, And Feby Nurhalizah Siregar. “Etika Bisnis Islam.” *Jurnal Akademik Ekonomi Dan Manajemen* 1,

No. 4 (2024): 63–70.

Tangkudung, Auderey G, Pinkan L Sompie, And Uteng Mahdi. “Strategi Dan Inovasi Model Bisnis Katering Dalam Meningkatkan Daya Saing Di Era Pasar Digital.” *Syntax Admiration* 5, No. 4 (2024).

Ubaydilla, Zahro, And Muhamad Said Fathurohman. “Implementation Of Halal Traceability Supply Chain With Supply Chain Operation Reference (Scor) Model For Halal Food Industry.” *Jurnal Ekonomi Syariah Teori Dan Terapan* 8, No. 5 (2021): 617–29.
<https://doi.org/10.20473/Vol8iss20215pp617-629>.

Zulkipli, And Miranti. “Islamic Business Ethics As A Strategic Driver Of Msme Growth In The Halal Economy Era.” *International Journal Of Socio-Legal, Economics, Science And Educational Technology* 1, No. 1 (2026).

