

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Analisis *Halal Supply Chain* pada Pengolahan Rendang di IKM Siti Nurbaya Food, dapat disimpulkan bahwa penerapan *halal supply chain* pada IKM Siti Nurbaya Food telah diterapkan dalam kegiatan pengolahan dan penyaluran produk dengan memperhatikan aspek kehalalan, kebersihan, keamanan, dan kualitas. Penerapan tersebut didukung oleh adanya pengendalian terhadap bahan yang digunakan, pencegahan kontaminasi selama proses produksi, pengawasan *quality control*, serta pengaturan dalam pengemasan, penyimpanan, dan distribusi. Pengawasan terhadap kehalalan juga diperkuat dengan adanya perhatian terhadap status halal bahan kemasan dan bahan pendukung yang digunakan dalam pengolahan rendang.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa IKM Siti Nurbaya Food berupaya mempertahankan kondisi produk setelah proses pengolahan hingga sampai kepada konsumen. Hal tersebut terlihat dari pemisahan aktivitas produksi dan *packaging*, pemeriksaan kelayakan produk sebelum dikirim, serta adanya standar kebersihan dan kelayakan kendaraan distribusi. Dengan demikian, penerapan *halal supply chain* pada IKM Siti Nurbaya Food tidak hanya berorientasi pada terpenuhinya kehalalan bahan dan produk, tetapi juga pada bagaimana kehalalan tersebut tetap terjaga selama proses penanganan dan distribusi. Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan

halal supply chain menjadi bagian penting dalam menjaga integritas halal, kualitas, keamanan, dan kepercayaan konsumen terhadap produk rendang yang dihasilkan oleh IKM Siti Nurbaya Food.

B. Keterbatasan dan Rekomendasi Penelitian Lanjutan

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan yang perlu disampaikan. Fokus penelitian yang hanya pada satu objek, yaitu Siti Nurbaya Food, membuat temuan belum dapat digeneralisasikan untuk seluruh UMKM rendang di Kota Padang. Data yang dikumpulkan juga masih terbatas pada perspektif internal usaha, tanpa melibatkan pemasok, mitra distribusi, dan konsumen secara langsung. Selain itu, pendekatan kualitatif yang digunakan belum mampu memberikan pengukuran kuantitatif mengenai tingkat kepatuhan halal, risiko kontaminasi, atau dampak ekonomi dari penerapan halal supply chain terhadap kinerja usaha.

Mengingat keterbatasan tersebut, penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas cakupan dengan melibatkan beberapa UMKM pengolahan rendang di Kota Padang agar dapat dilakukan perbandingan praktik halal supply chain berdasarkan skala usaha dan kapasitas produksi. Peneliti berikutnya juga perlu melibatkan pemasok daging, santan, bumbu, dan bahan kemasan, serta pihak distribusi dan konsumen untuk mendapatkan gambaran rantai pasok halal yang lebih utuh dari hulu hingga hilir. Analisis titik kritis kehalalan pada setiap tahapan juga perlu diperdalam dengan pendekatan manajemen risiko atau HACCP untuk menentukan prioritas pengawasan. Penggunaan metode kuantitatif atau mixed method dapat memberikan

pengukuran yang lebih objektif mengenai tingkat penerapan halal supply chain dan pengaruhnya terhadap kepercayaan konsumen, penjualan, dan daya saing usaha. Kajian mengenai sistem ketertelusuran produk, penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), serta analisis biaya dan manfaat penerapan halal supply chain juga penting untuk dilakukan guna memperkuat fondasi akademik dan praktis bagi pengembangan UMKM rendang yang kompetitif di pasar halal global.



DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., & Majid, M. (2024). Halal control system in halal food supply chain: A review. *International Journal of Supply Chain Management*, 5(4), 1–6.
- Amalia, S., dkk. (2023). Analisis pengaruh sektor industri pangan terhadap pertumbuhan ekonomi di Indonesia tahun 2001–2022. *Welfare: Jurnal Ilmu Ekonomi*, 4(1), 31–34.
- ANTARA Sumbar. (2021, 25 Mei). *Ini harapan wali kota pada pembangunan Sentra Rendang Padang*.
- Aprilia, V., dkk. (2021). *Pangan berbasis fermentasi* (A. A. Kiti, Ed.). Nuta Media.
- Arikunto, S. (2005). *Manajemen penelitian*. Rineka Cipta.
- Astiwaru, E. M. (2024). Wajib halal 2024 untuk UMKM pangan: Kesiapan dan strategi adaptasi. *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi*, 6(2), 1369–1384.
- Atmajaya, E. U., dkk. (2024). Kepatuhan syariah (syariah compliance) pada lembaga keuangan mikro syariah. *Journal of Economics and Business*, 2(1), 133–143.
- Azizah, S. N., Sifa, M. A., & Putro, H. K. (2024). Implementasi etika bisnis Islam dalam produksi usaha jamur tiram di Desa Sokogrenjeng Kecamatan Kenduruan Kabupaten Tuban. *JPSDa: Jurnal Perbankan Syariah Darussalam*, 4(2), 191–208.
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). (2023). *Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Perubahan atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal*.
- Coleman, C., Colorafi, K. J., & Evans, B. (2023). Qualitative descriptive methods in health science research. *Journal of the Academy of Research in Health Sciences*, 1(1), 1–8.
- Darwin, M., dkk. (2021). *Metode penelitian pendekatan kuantitatif*. CV Media Sains Indonesia.
- Da Silva, J., dkk. (2025). Implementasi metode analisis menggunakan NVivo dalam penelitian kualitatif. 3, 1–10.

- Departemen Agama Republik Indonesia. (2019). *Al-Qur'an dan terjemahannya*. Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an.
- Dewi, N. Y. S., & Agustina, A. (2021). Halalan toyyiban: Theory and implementation of food products consumers. *Indonesian Interdisciplinary Journal of Sharia Economics (IIJSE)*, 4(1), 179–189.
- Dianta, N. S. S. (1997). *Metode penelitian pendidikan* (Cet. I). Remaja Rosda Karya.
- Dusuki, A. W., & Abdullah, N. I. (2021). Maqasid al-Shariah, masalah, and corporate social responsibility. *American Journal of Islamic Social Sciences*, 24(1), 25.
- Fadhilah, S. N., Putra, P. A. A., & Anshori, A. R. (2024). Analisis Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang JPH terhadap peran pendamping halal self declare dalam menjaga kepastian kehalalan produk. *Bandung Conference Series: Sharia Economic Law*, 4(2), 397–403.
- Farhani, N. (2024). Implementasi halal supply chain management pada industri pengolahan makanan petis ikan laut Putri Tunggal. *Al-Muamalah: Jurnal Ekonomi Islam, Filantropi dan Perbankan Syariah*, 1(2), 263–278.
- Fellows, P. J. (2022). *Food processing technology: Principles and practice* (5th ed.). Woodhead Publishing.
- Fellows, P. J. (2009). *Food processing technology: Principles and practice* (3rd ed.). CRC Press.
- Gafarova, D. (2025). Innovation policy of the Republic of Uzbekistan: Achievements and prospects. *Journal of Multidisciplinary Sciences and Innovations*, 1(2), 165–167.
- Halal packaging: Halal control point in manufacturing of packaging materials and halal labeling*. (2023). *Innovation of Food Products in Halal Supply Chain Worldwide*, 26(3), 218–233.
- Hasan, A., & Suciati, R. (2024). Pengaruh label halal dan kemasan terhadap minat beli konsumen. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*, 3(1), 45–53.
- Herdiansyah, H. (2010). *Metodologi penelitian kualitatif*. Salemba Humanika.
- Hidayat, S. E., Rafiki, A., & Nasution, M. D. T. P. (2022). Halal industry's response to a current and post-COVID-19 landscape and lessons from the past. *Journal of Islamic Marketing*, 13(9), 1843–1857.

- Hosanna, M. A., & Nugroho, S. A. (2018). Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal terhadap pendaftaran sertifikat halal pada produk makanan. *Jurnal Hukum Adigama*, 1(1), 511–534.
- Indriani, V., Apriantini, A., & Suryati, T. (2021). Penerapan GMP dan SSOP dalam proses produksi rendang daging di produsen rendang Istana Rendang Jambak. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(3), 127–137.
- Jurnal Pendidikan Tata Boga dan.* (2020). 1(2), 111–117. <https://doi.org/10.2403/80sr37.00>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Daring. (n.d.). *Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia*. Diakses 21 April 2025, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id>
- Kasim, R., & Dahlan, S. A. (2024). Pelatihan penerapan good manufacturing practice (GMP) proses produksi selai pisang di Desa Bulotalangi Kecamatan Bulotalangi Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 3(1), 117–119.
- Kurniawati, D. A., & Cakravastia, A. (2023). A review of halal supply chain research: Sustainability and operations research perspective. *Cleaner Logistics and Supply Chain*, 6, 100096.
- Lathifah, I. (2021). Strategi pembelajaran pendidikan agama Islam pada anak tunarungu dan tuna grahita di Sekolah Luar Biasa Negeri Musi Rawas. *Al-Bahtsu: Jurnal Penelitian Pendidikan Islam*, 3(1), 37–48.
- Lever, J., & Miele, M. (2023). The growth of halal meat markets in Europe: An exploration of the supply side theory of religion. *Journal of Rural Studies*, 28(4), 528–537.
- Maryani, I., Sulisworo, D., & A'yun, U. Q. (2025). Using NVivo to identify cultural, social, and contextual factors influencing leadership practices in Islamic-based schools: A qualitative research. *International Journal of Educational Management and Innovation*, 6(1), 1–15.
- Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia. (2014). *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014*. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>
- Moleong, L. J. (2007). *Metode penelitian kualitatif*. PT. Remaja Rosdakarya.

- Mortelmans, D. (2025). *Doing qualitative data analysis with NVivo*. Springer Nature Switzerland AG. <https://doi.org/10.1007/978-3-031-66014-6>
- Munawwir, A. W. (1997). *Kamus Al-Munawwir Arab–Indonesia terlengkap*. Pustaka Progresif.
- Ngah, A. H., Zainuddin, Y., & Thurasamy, R. (2022). Adoption of halal supply chain among Malaysian halal manufacturers: An exploratory study. *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, 129, 388–395.
- Nor, N. B. M., & Hassan, Z. B. (2022). Student awareness of halal certification, halal awareness, food composition and interest in buying halal products among students at Hulu Langat Community College, Kajang Selangor. *International Journal of Humanities Technology and Civilization*, 2, 2.
- Novita, S., Yusmarini, & Rahmayuni. (2023). Karakteristik mutu rendang daging sapi berdasarkan komposisi bumbu dan lama pemasakan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 15(2), 98–106.
- Nurhayati, T., & Hendar. (2020). Halal certification, trust and purchase intention: A study on halal food in Indonesia. *Journal of Islamic Marketing*, 11(1), 17–29.
- Nurhayati, T., & Hendar. (2023). The roles of halal certification and marketing in halal purchase intention: Insights from Indonesia. *Journal of Islamic Marketing*, 10(3), 813–828.
- Nurjaman, W., Pandhya, D. N., Aldebaran, G. S., & Buzzardy, R. B. (2024). Peran Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) dalam peningkatan kualitas berbahasa dalam pendidikan. *Semantik: Jurnal Riset Ilmu Pendidikan, Bahasa dan Budaya*, 2(2), 230–237.
- Nursanti, I. (2026). *Wawancara pribadi* [Pemilik Usaha]. Siti Nurbaya Food, Kota Padang.
- Nuryadani. (2026). *Wawancara pribadi* [Karyawan]. Siti Nurbaya Food, Kota Padang.
- Rahman, M. K., dkk. (2024). Operation of halal supply chain management: Challenges, opportunities, and strategies. In R. Islam, S. Zailani, & S. Ahmed (Eds.), *Islamic operations management: Theories and applications* (pp. 176–187). Routledge.
- Rizki, D., dkk. (2023). Best practice halal integrity management in the logistic chain scheme: Analysis of opportunities and challenges. *Journal of Islamic Economic Laws*, 6(1), 13–29.

- Roza, G., & Arifin, Z. (2023). Nilai budaya rendang dalam tradisi masyarakat Minangkabau. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 25(2), 142–154.
- Saifudin, A. M., Othman, S. N., & Elias, E. M. (2022). Exploring in setting a model for Islamic supply chain in Malaysia. *International Review of Management and Marketing*, 7(1), 95–102.
- Saputri, R. D. L. J., & Susanti, N. (2025). Qualitative study of NVivo-based concept understanding in lesson study learning in climate change courses. *Pemikiran Pendidikan*, 31(1), 154–161. <https://doi.org/10.30587/didaktika.v31i1.9546>
- Sismanto. (2021). The halal industry in jurisprudence Islamic law perspective. *At-Tawazun: Jurnal Ekonomi Syariah*, 9(1), 34–40.
- Subadi, T. (2006). *Metode penelitian kualitatif*. Muhammadiyah University Press.
- Sugiyono. (2020a). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2020b). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan kombinasi (mixed methods)*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2009). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sukardi. (2021). *Metodologi penelitian pendidikan*. PT Bumi Aksara.
- Supriyanto, A. (2021). *Supply chain halal management: Studi kasus penerapan supply chain halal management daging ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya* [Skripsi, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya].
- Tieman, M. (2011). The application of halal in supply chain management: In-depth interviews. *Journal of Islamic Marketing*, 2(2), 112–195.
- Tieman, M. (2013). Establishing the principles in halal logistics. *Journal of Emerging Economies and Islamic Research*, 1(1).
- Tieman, M., & Ghazali, M. C. (2014). Halal control activities and assurance activities in halal food logistics. *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, 121, 44–57.
- Tieman, M., & van Nistelrooy, M. (2014). Perception of Malaysian food manufacturers toward halal logistics. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 26(3), 218–233.

- Tieman, M., van der Vorst, J. G. A. J., & Ghazali, M. C. (2012). Principles in halal supply chain management. *Journal of Islamic Marketing*, 3(3), 217–243.
- Valencia, I. (2023). Rendang sebagai ikon kuliner di Kota Payakumbuh. 8(2), 112–122.
- Wulandari, T., dkk. (2024). Deskripsi mendalam untuk memastikan keteralihan temuan penelitian kualitatif. *Jurnal Literasiologi*, 11(2).
- Zain, N. F. M., dkk. (2022). Halal supply chain industrial park conceptual model. *International Journal of Health Sciences*, 3, 2477–2485.
- Zulfakar, M. H., Anuar, M. M., & Talib, M. S. A. (2014). Conceptual framework on halal food supply chain integrity enhancement. *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, 121, 58–67.

