

BAB V

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

A. Kesimpulan

Berdasarkan penjelasan yang telah dipaparkan mengenai analisis halal supply chain management restoran Djago Jowo Purwokerto, dapat ditarik kesimpulan bahwa pelaksanaan pelaksanaan supply chain management dilaksanakan sesuai dengan aturan syariah yang berarti halal mulai dari proses persiapan produksi hingga persepsi konsumen terhadap produk.

Kegiatan management halal supply chain di restoran Djago Jowo Purwokerto terbagi menjadi beberapa kegiatan utama yaitu kegiatan persiapan produksi, kegiatan produksi, kegiatan distribusi, dan kegiatan konsumsi.

1. Kegiatan persiapan produksi

Persiapan produksi yang dilakukan oleh restoran djago jowo purwokerto dapat dikatakan halal karena dilaksanakannya beberapa kegiatan berikut:

- a) Restoran Djago jowo memilih bahan-bahan yang bersertifikat halal
- b) Pemilihan ayam kampung yang sehat
- c) Penentuan harga yang adil dan layak bagi kedua belah pihak, baik perusahaan maupun supplier
- d) Menyusun rencana pembelian secara transparan, jujur dan akuntabel.
- e) Menggunakan akad jual beli yang sah antara supplier dengan pihak perusahaan

- f) Memastikan bahwa supplier menggunakan alat transportasi yang bersih dan bebas dari kontaminasi zat haram.
- g) Menggunakan wadah dan area penerimaan yang terjaga kebersihannya.
- h) Menyimpan barang ditempat yang bersih dan terhindar dari kontaminasi
- i) Penerimaan dilakukan secara transparan dan catatan administrasi yang akuntabel.
- j) Melakukan checking terhadap barang datang dari tanggal kadaluarsanya
- k) Metode penyimpanan FIFO (First in First Out) agar selalu rapi dan meminimalisir adanya kerusakan.
- l) Tidak menggunakan nama-nama produk yang mengarah pada sesuatu yang tidak dibolehkan syariat Islam.

2. Kegiatan Produksi

Kegiatan produksi yang dilaksanakan restoran telah sesuai dengan prinsip syariah diantaranya:

- a) Restoran djago Jowo Purwokerto memastikan bahan baku, alat, dan tempat produksi dalam keadan bersih dan berkualitas.
- b) Memastikan setiap langkah produksi terhindar dari kontaminasi zat haram
- c) Karyawan menjaga kebersihan dirinya sebelum dan selama bekerja agar tidak mengotori produk

3. Kegiatan Distribusi

Pengantaran barang ke konsumen restoran Djago Jowo seluruhnya telah dilakukan sesuai dengan prinsip syariah seperti:

- a) Penyajian dan pengemasan makanan menjaga aspek kebersihan, kerapian, serta dipastikan terbebas dari kontaminasi zat haram yang dilarang seperti babi, darah, anjing, maupun alkohol.
- b) Transportasi motor khusus digunakan untuk pesanan delivery order, bersih, serta terbebas dari kontaminasi zat haram seperti bangkai, darah, babi serta hal lain yang dilarang dalam syariat Islam.

4. Kegiatan Konsumsi

Persepsi konsumen memerankan peranan penting dalam menjaga kepercayaan atau *trust* demi kelancaran berjalannya perusahaan. Restoran Djago Jowo Purwokerto telah menerapkan rantai pasok halal diantara:

- a) Adanya komitmen halal dari manajemen puncak yang ada dan terpampang di Restoran sebagai bukti otentik bahwa restoran bertanggung jawab terhadap kehalalan makanan.
- b) Kebersihan, kenyamanan, serta keasrian restoran Djago Jowo Purwokerto
- c) Pelayanan yang maksimal restoran dengan mengedepankan 3S (Senyum, Salam, Sapa) dengan mengedepankan sopan santun

B. Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian pada rantai pasok halal restoran Djago Jowo Purwokerto serta disimpulkan pada akhir penulisan, terdapat beberapa implikasi praktis sebagai sarana perbaikan sebagai berikut:

1. Membuat rencana produksi harian secara matang dan penuh pertimbangan, sehingga tidak terjadi pengambilan ayam di gudang secara berulang.
2. Perbaiki saluran drainase dapur untuk meminimalisir kebecakan dan menjaga kebersihan lantai.
3. Melaksanakan sertifikasi halal untuk Rumah Potong Unggas perusahaan SL Corp karena penyembelihan merupakan titik kritis kehalalan olahan ayam.
4. Melengkapi dokumen persiapan sertifikasi halal seperti surat pernyataan bebas babi
5. Meyusun daftar bahan halal sebagai syarat pendaftaran sertifikasi halal
6. Memelihara catatan pembelian bahan (nota, bon, kwitansi dan lainnya) selama masa sertifikasi
7. Menyusun tim manajemen halal (penyelia halal) sebagai langkah awal sebelum sertifikasi
8. Pembuatan SOP yang jelas seluruh elemen proses rantai pasok
9. Melanjutkan ke proses sertifikasi halal dengan mendaftar ke BPJPH.

C. Saran

1. Penelitian mengenai halal supply chain management di Indonesia masih terbatas, bagi peneliti selanjutnya diharapkan melaksanakan penelitian dengan topik yang sama dengan subjek penelitian yang lebih besar.

D. Keterbatasan Penelitian

1. Terdapat beberapa bagian yang tidak dapat dijelaskan secara detail karena penelitian ini merupakan penelitian studi kasus, sehingga memungkinkan bersinggungan dengan rahasia perusahaan

