

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Setelah dilakukan perhitungan dan analisis, adapun kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manajemen rantai pasok halal di Kantin Halal Soedirman dapat dilaksanakan dengan baik. Hal ini dapat dilihat dari penilaian 4 metriks yang berlandaskan nilai keislaman, 3 diantaranya termasuk ke dalam kategori memuaskan yaitu *cleanliness od the production site*, *halal raw materials do not mixed with non-halal products*, dan *halal raw material* dengan presentase berturut adalah 100%, 100%, dan 94,74%. Sementara itu *halal certification and halal logo on product packaging* memperoleh presentase sebesar 0% dengan kategori tidak memuaskan dikarenakan pihak Kantin Halal Soedirman belum memiliki sertifikasi halal serta belum adanya logo halal pada kemasan produk.
2. Berdasarkan hasil perhitungan keseluruhan kinerja rantai pasok halal di Kantin Halal Soedirman didapati presentase kinerja sebesar 91,16% dengan kategori memuaskan atau sangat baik.
3. Dari 34 metriks yang terdapat pada proses bisnis Kantin Halal Soedirman terdapat 1 metriks dengan indikator berwarna kuning dan 2 metriks dengan indikator berwarna merah, adapun usulan perbaikan yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut :
  - a. Pada metriks *make cycle time* adalah dengan menyiapkan bahan setengah masak dengan sebaik mungkin agar dapat mempersingkat waktu untuk memasak produk yang dipesan pelanggan.
  - b. Pada metriks *package cycle time* adalah dengan menyiapkan bahan-bahan kondimen dengan sebaik mungkin agar dapat mempersingkat waktu *plating* dan pengemasan produk.
  - c. Pada metriks *halal certification and halal logo on product pacakaging* adalah dengan melakukan pengajuan sertifikasi halal.

## B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan kepada Kantin Halal Soedirman dan penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut :

1. Bagi Kantin Halal Soedirman

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diharapkan Kantin Halal Soedirman dapat melakukan evaluasi terhadap rantai pasok pada metrik yang memiliki indikator berwarna kuning dan merah diantaranya adalah persiapan bahan setengah masak, pengecekan dan persiapan bahan-bahan kondimen yang diperlukan untuk proses *plating*, dan pengajuan sertifikasi halal dan penggunaan logo halal pada kemasan produk.

2. Bagi Penelitian Selanjutnya

Saran bagi penelitian berikutnya adalah menambahkan kriteria penilaian yang lebih banyak khususnya yang terkait dengan manajemen rantai pasok halal. Selain itu, penelitian selanjutnya dapat berfokus pada proses bisnis *enable* agar dapat mengetahui pengelolaan rantai pasok kantin secara lebih detail dan rinci.

