

ANALISIS PENGEMBANGAN HALAL LOGISTIK DENGAN PENDEKATAN *FISHBONE*

OKTORA ANDIKA

Universitas Islam Negeri Imam Bonjol Padang
E-mail: oktoraandika@gmail.com

RANGGA WISANGGARA

Universitas Islam Negeri Imam Bonjol Padang
E-mail: rangga.wisanggara@uinib.ac.id

IKA YOGA

Universitas Islam Negeri Raden Mas Said Surakarta
E-mail: ikayoga@gmail.com

Abstract

In the development of halal logistics at H. Arifin Surian's Pondok Kacang business, there are various obstacles in the development process. Because the concept of halal logistics is indeed by Islamic law, which is not limited to logos or packaging that has halal permits, this study aims to determine the development of the Halal Logistics concept for H. Arifin's peanut cottage business using Fishbone analysis. The type of data needed in this research is qualitative data. Sources of data used in this study are primary data and secondary data. The data analysis technique used in this study is the Fishbone approach. The results showed that the application of Halal Logistics at Pondok Kacang H. Arifin Surian's Business was that supply chain activities were not carried out optimally, such as at the production, storage, and distribution stages. Solving or solving problems from the Halal Logistics system at H. Arifin Surian's Pondok Kacang Business found in business actors and the resources used in implementing Halal Logistics can be overcome by applying Islamic Sharia throughout supply chain activities. Obstacles such as production process activities, packaging processes, warehousing, distribution, and transportation in the implementation of the supply chain should pay attention to the halalness of a product by maintaining cleanliness and separating between halal and non-halal products in H. Arifin Surian's Pondok Kacang Business.

Keywords: Development Analysis, Halal Logistics, Peanut Business, Fishbone Analysis

Abstrak

Pondok kacang H. Arifin Surian merupakan industri kacang yang sudah memperoleh label halal dengan kualitas yang sangat terkenal di Nagari Surian Kabupaten Solok. Dalam pengembangan halal logistic pada usaha Pondok kacang H. Arifin Surian tentu memiliki berbagai macam kendala dalam proses pengembangannya. Sebab konsep dari halal logistic ini memang betul-betul sesuai dengan syariat islam yang tidak hanya sebatas pada logo ataupun kemasan yang memiliki perizinan halal. Penelitian ini bertujuan Untuk mengetahui pengembangan konsep Halal Logistic terhadap usaha pondok kacang H. Arifin dengan menggunakan analisis Fishbone. Jenis data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data kualitatif. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Teknik analisis data yang di gunakan dalam penelitian ini adalah analisis pendekatan Fishbone. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan Halal Logistic Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian adalah adanya kegiatan rantai pasok yang tidak terlaksanakan secara maksimal seperti pada tahap produksi, Pada tahap penyimpanan, dan Pada tahap distribusi. Pemecahan atau solusi masalah dari sistem Halal Logistic pada Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian yang ditemukan pada pelaku usaha dan Sumber daya yang digunakan dalam penerapan Halal Logistik dapat diatasi dengan menerapkan pada Syariat Islam sepanjang kegiatan rantai pasok. Hambatan-hambatan seperti kegiatan proses produksi, proses pengemasan, ware housing, distribusi dan transportasi dalam pelaksanaan rantai pasok yang mestinya memperhatikan kehalalan dari sebuah produk dengan menjaga kebersihan dan memisahkan antara produk halal dan non halal pada Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian.

Kata kunci: Analisis Pengembangan, Halal Logistic, Usaha Kacang, Analisis Fishbone

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara dengan persentase jumlah penduduk muslim terbesar di dunia merupakan potensi pasar bagi industri halal. Pemerintah melalui Majelis Ulama Indonesia (MUI) memang sudah melakukan sertifikasi halal untuk bahan baku produk. Akan tetapi kehalalan suatu produk tidak hanya dilihat dari bagaimana produk tersebut diproduksi, namun juga harus dilihat bagaimana produk tersebut diproses, termasuk dalam hal ini proses penanganan arus barang/produk tersebut seperti pengangkutan, penyimpanan, dan sebagainya. Halal tidak hanya menyangkut pada kandungan produk saja, tetapi juga berhubungan dengan sistem logistik halal dan halal supply chain.

Logistik halal adalah suatu sistem logistik yang berdasarkan pada pemisahan (*segregation*) antara produk halal dan non halal. Tujuan dari pemisahan antara produk halal dan non halal adalah untuk menghindari terjadinya kontaminasi dengan barang-barang, menghindari kesalahan dalam penanganan barang, dan memastikan konsistensi penanganan halal sebagaimana yang diharapkan oleh kaum muslim. Negara yang telah memiliki standar logistik halal adalah Malaysia, Uni Emirat Arab (UEA) sedang mengembangkan sebuah standar baru untuk logistik halal. Dari itu Indonesia perlu juga mengembangkan rantai pasok (*supply chain*) halal guna meningkatkan daya saing produk secara global termasuk dalam menghadapi persaingan Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA). Di samping kehalalan produk, pengembangan logistik halal mencakup pula kebijakan, infrastruktur, fasilitas dan kelembagaan. Selain itu diperlukan juga kompetensi sumber daya manusia dalam setiap proses dan teknologi informasi untuk pemantauan kehalalan dalam proses produksi dan aliran produk.

Pondok kacang H. Arifin Surian merupakan industri kacang yang sudah memperoleh label halal dengankualitas yang sangat terkenal di Nagari Surian Kabupaten Solok. Memiliki cita rasa khas, kualitas dan merek terkenal di daerah tersebut padahal Nagari Surian Kabupaten Solok juga ada usaha kacang kulit lainnya, namun Pondok kacang H. Arifin Surian menjadi makanan yang terlaris dibeli oleh para konsumen yang berkunjung ke daerah tersebut. Dengan memperoleh label halal pada industri ini, bagaimana Pondok kacang kulit H, Arifin mengembangkan sistem logistik halal dalam rantai pasok (*supply chain*) demi meningkatkan dan mengetahui kehalalan dalam suatu produk. Dengan potensi yang dimiliki oleh usaha kacang ini tentu menjadi nilai tambah bagi perekonomian Kabupaten Solok khususnya di Nagari Surian. Hal itu tentu juga akan berpengaruh terhadap bagaimana persaingan dari industri lain

baik yang ada di Kecamatan Pantai Cermin maupun daerah lain. Ketua umum Gapmmi Adhi S. Lukman mengatakan pertumbuhan industri makanan dan minuman (mamin) di Indonesia mencapai 7-9 persen. Sementara itu jika dilihat dari berbagai daerah di Sumatera Barat industri pengolahan makanan dan minuman salah satunya daerah Kabupaten Solok memiliki potensi industri pengolahan makanan yang relatif besar.

Logistik halal adalah proses mengelola pengadaan, pergerakan, penyimpanan, dan penanganan material, dan persediaan barang setengah jadi baik makanan dan bukan makanan dengan informasi terkait dan aliran dokumentasi melalui organisasi perusahaan, dengan menganalisa mulai dari produksi, pengemasan produk, penyediaan, pemasaran hingga rantai pasok yang penuh terhadap prinsip-prinsip umum syariah, antara lain:

1. Menghindarkan dari kontaminasi
2. Menghindarkan diri dari kesalahan
3. Menjamim konsistensi dengan syariah dan harapan pelanggan muslim

Dalam pengembangan halal logistic pada usaha Pondok kacang H.Arifin Surian tentu memiliki berbagai macam kendala dalam proses pengembangannya. Sebab konsep dari halal logistic ini memang betul-betul sesuai dengan syariat islam yang tidak hanya sebatas pada logo ataupun kemasan yang memiliki perizinan halal. Maka dari itu untuk mempermudah dalam melakukan analisis terhadap pengembangan halal logistic pada Pondok kacang H. Arifin ini menggunakan analisis Fishbone. Dengan menggunakan analisis Fishbone atau yang sering dikenal sebagai diagram tulang ikan, dengan mengetahui beberapa elemen-elemen yang menentukan sebab akibat membantu untuk memecahkan suatu masalah di setiap lapisan atau potensi akar penyebab yang berkontribusi pada efeknya. Diagram ini diperkenalkan oleh profesor teknik dari jepang, yang bernama kaoru ishi kawa, metode diagram fishbone adalah bukan karena digunakan untuk menemukan penyebab masalah yang sudah ada, melainkan dalam fase perancangan atau perencanaan untuk mencegah kemungkinan terjadinya masalah kelak.

TINJAUAN PUSTAKA

Manajemen Strategi

Menurut David, Manajemen Strategi merupakan suatu pengetahuan yang berkaitan dengan merumuskan, mengimplementasikan, dan mengevaluasi suatu keputusan-keputusan

didalam sebuah organisasi yang mana nantinya berguna dalam mencapai tujuan dari organisasi tersebut. Dalam hal ini manajemen strategi lebih ditekankan pada integrasi dari semua lini yang ada pada sebuah organisasi mulai dari manajemen keuangan, operasional, pemasaran dan juga produksi serta pengembangan sehingga sebuah organisasi mampu mencapai tujuan yang diinginkan.

Supply Chain Management

Supply Chain Management adalah suatu istilah yang digunakan oleh sebuah perusahaan untuk mengendalikan dan mengatur rantai pasokan. Dimana rantai pasok secara sederhana terdiri dari empat komponen yakni, Supplier, Produsen, Gudang atau Pusat Distribusi, dan Pengguna Akhir. Didalam *Supply Chain Management* terdapat perbedaan yang jelas, jika *Supply Chain* adalah jaringan fisik yaitu perusahaan yang terlibat dalam memasok bahan baku, memproduksi hingga mengirimkan barang kepada pemakai akhir. Sedangkan *Supply Chain Management* adalah sebuah alat atau metode pendekatan yang digunakan oleh perusahaan dalam pengelolaan rantai pasok. *Supply Chain Management* merupakan suatu pendekatan dalam mengoptimalkan antara supplier, manufaktur, gudang dan penyimpanan, sehingga produksi dan distribusi barang dapat dilakukan secara tepat, akurat dan efisien serta memberikan kepuasan layanan kepada konsumen penerima barang. Didalam penerapannya *Supply Chain Management* tidak hanya terikat pada lingkungan internal perusahaan saja melainkan juga melibatkan aspek eksternal dari perusahaan itu sendiri karena semua elemen yang terlibat dalam SCM ini saling berkaitan dalam menghasilkan kinerja SCM yang optimal.

Halal Logistic

Halal logistic merupakan suatu proses mengelola pengadaan, pergerakan, penyimpanan, dan penanganan material, persediaan barang setengah jadi baik makanan dan bukan makanan bersama dengan informasi terkait dan aliran dokumentasi melalui organisasi perusahaan dan rantok pasok yang patuh dan sesuai dengan prinsip-prinsip umum syariah yakni menghindari dari kontaminasi, kesalahan, dan menjamin konsistensi dengan syariah terhadap pelanggan muslim. Halal logistic adalah salah satu faktor yang berperan penting dalam melakukan pengangkutan (transportasi) produk makanan dan minuman yang berlogo halal sampai ketempat penjualan sebelum diterima ke tangan konsumen. Pelayanan *halal*

logistic memerlukan pengembangan agar layanan yang diberikan berkualitas dengan penggunaan teknologi, konsep, dan kebijakan yang tepat dan sesuai dengan prinsip dan ketentuan umum syariah. Halal logistic dilakukan dengan proses dan prosedur yang sesuai dengan standar kehalalan suatu produk. Dimulai dari pergerakan barang dari tempat produksi sampai kepada konsumen yang menggunakan barang tersebut harus sesuai dengan standarisasi produk halal melalui tahapan pemeriksaan standarisasi halal. Sehingga produk yang didistribusikan tidak terkontaminasi dengan hal-hal yang dapat menggugurkan kehalalan sebuah produk tersebut.

Standarisasi Halal Logistic

Kegiatan logistik dapat diartikan sebagai kegiatan produksi dari pengemasan produk, penanganan produk, penyimpanan dan proses pendistribusian sampai kepada konsumen dilakukan sesuai dengan syariat islam. Dalam penerapan konsep halal logistik produsen wajib mengetahui bahan baku yang digunakan serta dapat membedakan tentang produk yang halal & haram dan memisahkan produk halal dengan yang haram guna menghindari kontaminasi dalam aktivitas logistik (Jaafar,2013).

Pemisahan produk halal dan non halal menyebabkan layanan logistik halal sesuai dengan hukum syariat islam dan sistem logistik halal (Zailani,2017).

Pengembangan Halal Logistic

Pengembangan *halal logistic* melibatkan seluruh sektor, mulai dari sumber pasokan, penyimpanan, transportasi, manufaktur, penanganan, dan distribusi harus mematuhi konsep *halalan toyyiban*. Artinya produk halal tidak boleh bercampur dengan produk non-halal dalam seluruh rangkaian aktivitas logistik. Tujuan halal logistic adalah untuk menjamin kehalalan produk sepanjang aliran *supply chain*. Dimana halal logistic ini memberikan manfaat yang sangat besar bagi sebuah industri atau perusahaan yakni menjamin integritas produk halal. Keberhasilan halal logistic sangat bergantung pada kemampuan manajemen pelayanan logistik untuk tetap menjamin konsep halal tersebut didalam rangkaian kegiatan dari logistik itu sendiri. Rangkaian kegiatan tersebut yaitu : transportasi, penyimpanan pergudangan, manajemen persediaan, manajemen material, penjadwalan produk dan layanan pelanggan.

Beberapa faktor yang mempengaruhi implementasi dalam pengembangan halal logistic yakni:

1. Sertifikasi halal
2. Standar halal
3. *Halal traceability* (kemampuan telusur)
4. *Halal dedicated assets*
5. Kepercayaan diantara para anggota *supply chain*
6. Komitmen para anggota *supply chain*
7. Peran pemerintah dalam meningkatkan *supply chain* secara terintegrasi

Teori Fishbone

Teori *fishbone* merupakan sebuah teori analisis yang dikembangkan oleh Dr. Kaoru Ishikawa tahun 1960-an, makanya diagram fishbone sering disebut dengan istilah diagram Ishikawa. Diagram fishbone berbentuk seperti tulang ikan yang terdiri dari bagian kepala, sirip, dan duri. Metode analisis fishbone berguna untuk melakukan identifikasi dan analisis secara detail sebab-sebab terjadinya suatu hambatan terhadap permasalahan, sehingga nantinya akan dihasilkan beberapa solusi dan strategi terhadap permasalahan yang di analisis.

Selain itu diagram fishbone ini berguna dalam mengidentifikasi beberapa faktor yang nantinya diilustrasikan kedalam bagian tulang dan juga duri dari tulang ikan itu sendiri. Sehingga akan memudahkan untuk melakukan analisis terhadap faktor-faktor tersebut sebelum mendapatkan solusi dan alternatif terbaik dalam penyelesaian permasalahan. Konsep dasar dari diagram fishbone ini melibatkan beberapa faktor, dimana faktor yang terkait tersebut nantinya bisa diperluas jangkauannya menjadi diagram sebab-akibat. Beberapa faktor yang sering digunakan dalam diagram fishbone diantaranya : *Materials* (bahan), *Equipment* (peralatan), *Manpower* (sumber daya manusia), *Methods* (metode), dan *Environment* (lingkungan)

METODOLOGI PENELITIAN

Dalam penelitian ini menggunakan jenis pendekatan penelitian kualitatif. Penelitian ini dilakukan pada tanggal 11-13 Juni 2023 bertempat di Nagari Surian, kecamatan kabupaten solok, provinsi sumatera barat. Penelitian ini dilaksanakan pada Usaha Pondok kacang Kulit H. Arifin di Nagari Surian Kecamatan Pantai Cermin Kabupaten Solok. Penelitian ini dilakukan dengan melihat bagaimana pengembangan halal logistic yang terdapat pada usaha pondok

kacang H. Arifin dengan menggunakan alat analisis *fishbone* sehingga diharapkan nantinya usaha kacang kulit ini mampu bersaing dan berkembang secara baik kedepannya ditengah persaingan usaha dan industri yang semakin ketat.

Adapun jenis data yang akan penulis gunakan data primer yang diperoleh dengan turun langsung ke lapangan atau lokasi penelitian untuk mendapatkan data yang lengkap dan akurat yang berkaitan dengan masalah yang diteliti. Kemudian data sekunder dari data dan informasi serta keterangan yang relevan atau jelas dari suatu lembaga atau organisasi yang berhubungan langsung dengan penelitian ini. Teknik pengumpulan data menggunakan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Metode yang digunakan untuk menjawab permasalahan-permasalahan yang terjadi adalah menggunakan Analisis Pendekatan *Fishbone*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil penelitian dilapangan peneliti menemukan beberapa faktor yang mempengaruhi Halal Logistic pada Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian yaitu sepanjang kegiatan supply chain mulai dari sumber pasokan, penyimpanan, transportasi, munafaktur, penanganan, dan distribusi yang belum memenuhi konsep halal toyyiban. Yang mana pada setiap proses harus memisahkan antara produk halal dan non halal sehingga kehalalan dan kebersihan pada produk makanan tetap terawat. Penanganan sepanjang proses rantai pasok belum diperhatikan oleh pemilik usaha, pemasok bahan baku, maupun karyawan yang bekerja pada usaha Pondok kacang H. Arifin surian yang seharusnya memastikan proses produksi awal hingga ketangan konsumen ahir dengan menjaga status kebersihan sehingga makanan yang diproduksi tetap terjaga kesehatannya. Bedasarkan hasil wawancara dengan pemilik Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian mengatakan:

sudah 11 tahun usaha ini berjalan dan telah memproduksi kacang goreng pasir sebanyak 800 kg perbulannya, namun belum pernah memperhatikan halal logistic pada proses produksi mulai dari pasokan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga ketangan konsumen.

Pelaksanaan usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian masih belum memenuhi standar Logistik Halal. Penelitiuan lapangan, menemukan bahwa salah satu faktor yang juga mempengaruhi terlaksanakannya logistik halal pada Usaha ini yaitu kurangnya memperhatikan setiap langkah produksi yang mestinya menghindari kontaminasi antara produk halal dan non halal. Bapak

zainal yang ikut membantu menjalankan usaha ini juga mengatakan: “pelaksanaan *Supply Chain* pada usaha pondok Kacang H. Arifin belum diterapkan sebagaimana aturan dan standarisasi yang ada”

Pemasok bahan baku yang bekerja sama dengan Usaha Pondok Kacang H. Arifin juga belum menerapkan standar kehalalan pada bahan baku sehingga belum terjamin kelayakannya. Berdasarkan hasil wawancara dengan Produsen sebagai pemasok bahan baku mengatakan: Bahan baku yang digunakan Usaha Pondok Kacang H. Arifin secara rutin dalam setiap produksinya akan di proses lagi dengan beberapa tahap yaitu, tahap pembersihan, tahap penjemuran, dan penyortiran sebelum diserahkan kepada Usaha Pondok Kacang H. Arifin yang akan dilanjutkan untuk di produksi.

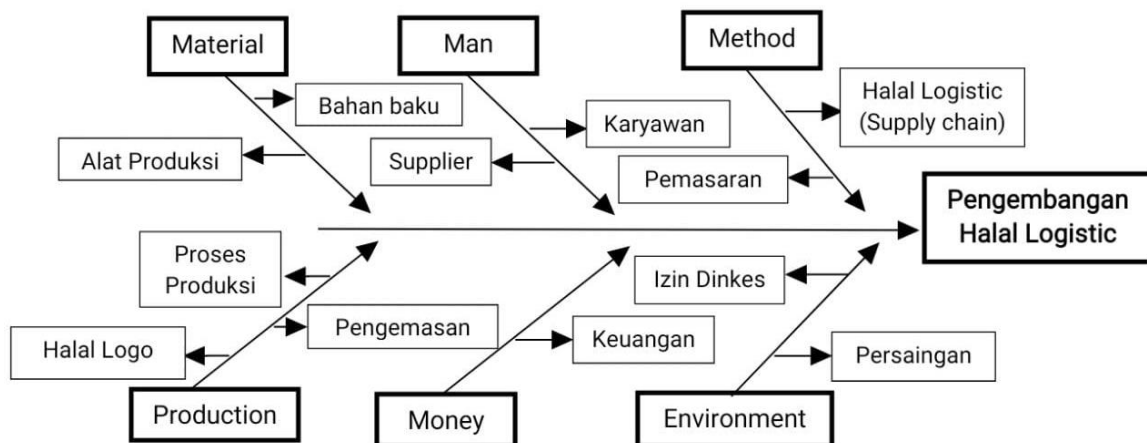
Petani kacang sekaligus pemasok bahan baku yang bekerja sama belum bisa menjamin kehalalan kacang yang akan disalurkan kepada usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian. Yang mestinya memperhatikan pada setiap rangkaian proses yang dilakukan, diantaranya peralatan yang digunakan dalam proses pembersihan, apakah sudah terjamin kebersihannya dan terhindar dari produk non halal yang mempengaruhi kehalalan dari bahan baku. Selanjutnya tahap proses penjemuran yang dilakukan pada kacang apakah sudah terjamin kebersihannya, yang mana penjemuran dilaksanakan di halaman rumah dari sipetani kacang, dengan menggunakan tikar sebagai alas untuk menjemur belum terjamin apakah tikar yang digunakan sudah bersih dan terhindar dari kotoran. Begitu juga pada proses penyortiran yang mestinya diperhatikan dalam memisahkan kacang yang layak produksi dan yang tidak. Sebagaimana kacang yang digunakan harus bersih dari kotoran tanah, dan tidak berlubang yang di akibatkan oleh ulat sehingga kacang tersebut busuk pada bagian isi. Karyawan yang bekerja pada Usaha Pondok Kacang H. Arifin belum mematuhi peraturan dan rangkaian produksi yang mestinya sesuai dengan syariat islam untuk memperoleh kahalalan dari sebuah produk. Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan yang mengatakan:

Karyawan Usaha Pondok Kacang Kulit H. Arifin Surian belum sepenuhnya mematuhi peraturan dan memastikan rangkaian poroses yang dilakukan sesuai dengan syariat islam. diantaranya proses produksi, pengemasan, dan penyimpanan pada produk kacang.

Karyawan yang bekerja belum menerapkan sistem Logistik Halal pada rangkaian produksi, pengemasan, penyimpan, hingga distribusi dari produk yang telah jadi. Sebagaimana yang harus diperhatikan dalam rangkaian produksi pengolahan bahan baku setengah jadi,

diantaranya proses penggorengan kacang apakah peralatan yang digunakan sudah bersih dan terhindar dari produk non halal seperti kualiti dan pasir sebagai alat utama dalam penggorengan. Selanjutnya proses pengemasan pada produk yang telah jadi perlu diperhatikan pada alat yang digunakan, apakah sudah sesuai dengan standar Halal Logistik seperti plastik kemasan, mesin press, dan sablon merek yang tidak mengandung produk non halal. Setelah selesai pengemasan pada produk dilanjutkan proses penyimpanan sebelum di distribusikan kepada konsumen, yang mana perlu diperhatikan tempat penyimpanan produk apakah sudah bersih dan terhindar dari produk non halal sehingga terjamin kesehatannya.

Penerapan Halal Logistic juga tidak lepas dari proses Distribusi pada Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian, yang mana proses distribusi adalah kegiatan pemasaran yang berusaha memperlancar dan membantu penyediaan barang dari produsen sampai ketangan konsumen, sehingga penggunaannya sesuai dengan jenis, jumlah, harga, tempat, dan waktu yang dibutuhkan. Sehingga dapat disebut kegiatan distribusi sangat diperlukan supaya produk sampai ketangan konsumen yang membutuhkan. Dalam hal ini perlu perilaku dan pelayanan maksimal yang dianjurkan oleh syariat islam pada logistik halal demi memperoleh distribusi yang baik sehingga tercapainya kepuasan konsumen.



Gambar 1 Diagram Fishbone

Berdasarkan Diagram Fishbone diatas dapat diketahui bahwa akar masalah dari sistem Halal Logistic Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian dengan beberapa elemen yang mempengaruhi.

1. Method

a. Halal Logistic (*Supply Chain*)

Kegiatan supply chain belum terkodinasi dengan prosedur yang maksimal. Hal-hal yang mempengaruhi Halal Logistic pada Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian yaitu tidak adanya SOP yang jelas dan penerapan standar Halal dalam proses pekerjaan sepanjang rantai pasok yang dilakukan pada usaha tersebut. Sepanjang aktivitas yang dijalankan kurangnya panduan terhadap karyawan yang bekerja sehingga sulit untuk memastikan hasil yang maksimal dalam aktivitas bekerja, Dan juga informasi yang diperoleh masih terbatas sebagai acuan dalam pelaksanaan supply chain antara supplier, produsen, dan gudang atau pusat distribusi pada usaha tersebut. Dan juga organisasi yang digunakan belum maksimal dalam mengontrol serta mengarahkan setiap rangkaian aktivitas perbidangnya yang mesti berjalan sesuai dengan tanggung jawab dan fungsinya masing-masing sehingga aktivitas supply chain berjalan dengan mestinya.

b. Pemasaran

Strategi Pemasaran yang digunakan oleh Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian adalah distribusi langsung kepada konsumennya yang berkunjung ke toko. Dan juga menggunakan akses media sosial untuk memasarkan produk dengan jangkauan yang lebih luas seperti *Marketplace* hingga konsumen bisa memperoleh produk yang diinginkan. Target pasar yang diperoleh dalam distribusi langsung adalah masyarakat setempat yang bekerja diluar daerah, masyarakat yang menjalankan pendidikan diluar daerah, dan para pengemudi yang melewati perjalanan solok selatan dan kabupaten solok sehingga kacang H. Arifin dijadikan oleh-oleh yang berasal dari Nagari Surian. Sedangkan target pasar yang diperoleh dalam *marketplace* adalah konsumen yang diluar daerah sebagai pecinta kacang goreng yang gemar akan ciri khas rasa yang dimiliki oleh Pondok Kacang H. Arifin Suria.

Kegiatan pemasaran seperti yang dijelaskan diatas, Usaha Pondok Kacang H. Arifin masih terkendala pada media sosial atau marketplace yang digunakan. Kerena belum ada hubungan kerja sama yang tetap dengan media sosial sehingga rentan terjadinya penipuan terhadap pelanggan yang berbelanja secara online, penipuan tersebut berbentuk pengakuan pada produk yang sama sedangkan pelanggan tidak mengetahui keaslian dari

produk yang didapatkan, sehingga konsumen banyak yang mengeluh karena rasa tidak sesuai seperti yang diharapkan.

2. *Man* (Sumber daya manusia)

a. Karyawan

Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian menggunakan karyawan pada bidang produksi, pengemasan, pemasaran, dan keuangan dengan kualitas kerja yang baik dan mampu mengoptimalkan tanggung jawab serta loyalitas dalam bekerja. Aturan karyawan yang ditetapkan Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian adalah sebagai berikut:

1. Datang tepat waktu pukul 08:30 WIB, apabila terlambat harus ijin atau memberi kabar keterlambatan kepada owner dan rekan kerja yang lainnya.
2. Berpakaian bebas, sopan, dan bersih selama jam kerja, untuk karyawan yang perempuan harus mengunakan jilbab dan menutup aurat demi menjaga nama baik usaha.
3. Menjaga keteriban dan keamanan usaha dengan lingkungan sekitar, supaya masyarakat tidak terganggu dengan kegiatan karyawan yang bekerja.
4. Selalu menjalin kerja sama yang baik antar karyawan dan berusaha menjadi tim kerja yang harmonis, guna untuk meningkatkan komunikasi yang baik pada usaha.
5. Bersikap ramah dan sopan kepada konsumen, guna untuk memberikan pelayanan yang bagus sehingga konsumen yang berkunjung merasa puas dengan apa yang diharapkan.
6. Pada setiap kegiatan kerja harus menjaga kebersihan dan kerapian, guna untuk menjaga fasilitas kerja dan barang atau produk yang telah dihasilkan.

Karyawan yang bekerja pada bidang produksi digunakan sebanyak 3 orang yang beroperasi sebagai pembersih bahan baku, proses memasak, dan proses penyortiran pada kacang. karyawan yang digunakan pada bidang pengemasan sebanyak 2 orang, yang mana bekerja sebagai memasukan produk kedalam kemasan, dan proses press pada kemasan serta memberi merek produk kacang yang telah diproduksi. Karyawan yang digunakan dalam bidang pemasaran sebanyak 2 orang pada setiap toko yang beroperasi yaitu bekerja melayani konsumen yang berkunjung ke toko untuk berbelanja langsung, dan pengelola media sosial ntuk melayani konsumen yang berbelanja

secara *online*. Karyawan yang digunakan dalam bidang keuangan adalah sebanyak 1 orang pada toko yang beroperasi, yang memiliki tugas sebagai kasir dan membuat catatan keuangan pendapatan dan pengeluaran pada Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian. Aktivitas karyawan seperti yang dijelaskan diatas masih belum memenuhi standar kerja yang disebabkan kurangnya wawasan dan rendahnya tingkat pendidikan pada sumber daya manusia yang digunakan serta adanya kebiasaan buruk dari sumber daya manusia yang terbiasa menyepelkan setiap rantai kegiatan sehingga proses supply chain tidak berjalan dengan syariat islam.

yang mana pada rangkaian aktivitas menggunakan fasilitas yang diperlukan belum bisa menjaga dan merawat peralatan tersebut baik dari kebersihan, kerapian, dan perawatan pada fasilitas yang digunakan, sehingga setiap bulannya fasilitas banyak yang diganti dan diperbaiki karena kerusakan yang diakibatkan oleh karyawan.

b. Supplier

Supplier atau pemasok bahan baku yang bekerja sama dengan Usaha pondok Kacang H. Arifin Surian adalah Agen kacang yang berasal dari Kabupaten Solok Selatan. Karena kacang tanah yang sudah susah didapatkan di Nagari Surian yang diakibatkan petani kacang sudah banyak yang beralih kepada perkebunan lain seperti sayur dan jagung. Dengan demikian Usaha Pondok Kacang H. Arifin mengambil alternatif lain yang mana mencari bahan baku ke Kabupaten Solok Selatan. Kacang yang diperoleh dari para petani dijual kepada agen, lalu agen menjual kacang itu kembali kepada Pondok Kacang H. Arifin Surian yang untuk memenuhi bahan baku usaha kacang goreng tersebut. Supplier akan memenuhi berapa banyak kacang yang diperlukan, dan memilih kualitas kacang sesuai dengan kriteria sebagai berikut :

1. Kacang yang digunakan harus berkualitas tinggi
2. Kacang yang digunakan harus berukuran super
3. Kacang yang dipanen harus cukup umur atau sudah tua
4. Kacang tidak boleh busuk dan memiliki biji yang bersih
5. Cangkang kacang tidak boleh retak atau pecah
6. Proses penjemuran harus merata dan maksimal

Sebagai pemasok bahan baku yang berkerja sama dengan Usaha Pondok Kacang H. Arifin seperti yang dijelaskan diatas masih ada beberapa hambatan yaitu terbatasnya petani kacang tanah di Kabupaten Solok sehingga bahan baku harus dicari ke kabupaten lain. Adapun bahan baku yang diperoleh dari Agen kacang yang berasal dari Muara Labuh Kabupaten Solok Selatan tersebut masih terbatas dikarenakan banyak peminat yang memesan, dan bahan baku tersebut juga tergantung pada musim panen yang dilakukan oleh petani. Kerjasama dengan Supplier bisa dikatakan belum maksimal karena tidak terjaminnya pasokan bahan baku yang secara rutin sesuai kebutuhan usaha dalam setiap kali produksinya.

3. *Material* (peralatan)

a. Bahan baku

Bahan baku yang digunakan Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian adalah kacang yang berkualitas menengah ke atas dengan isi yang bersih, kulit yang kuning kecoklatan, dan cangkang yang tidak keras. Kacang tanah dibutuhkan sebanyak 15 karung atau 800 kg perbulanya untuk memenuhi kebutuhan produksi pada usaha. Kacang yang digunakan sebagai bahan baku seperti yang dijelaskan diatas masih ada beberapa faktor yang mengurangi kualitasnya, yaitu kacang yang berlubang mengakibatkan busuk pada bagian isi, dan cangkang kacang yang pecah mengakibatkan tanah atau kotoran masuk kedalam bagian isi sehingga kualitas dari bahan baku tersebut kurang dan tidak terjaga kebersihannya.

b. Alat Produksi

Peralatan yang digunakan pada proses produksi Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian diantaranya kualiti besar sebagai wadah pengorengan kacang, Sendok yang betangkai panjang supaya kualiti bisa dijangkau dari jarak yang sedikit jauh dari kobaran api saat proses pengorengan, pasir halus sebagai alat bantu pengorengan kacang untuk mempermudah supaya kacang lebih matang secara merata dan mempertahankan keaslian rasa dibandingkan pengorengan tanpa pasir, akan menyebabkan kulit kacang hangus dan rasa kacang akan berkurang yang disebabkan konveksi panas yang terlalu tinggi. Peralatan yang digunakan pada produksi Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian masih belum maksimal dalam menjaga kebersihan dan kehalalan dari sebuah produk.

Seperti yang dijelaskan diatas proses pengorengan dilakukan di dapur pada ruangan yang terbuka yang bleum bisa menjamin kebersihan tempat yang digunakan, Seperti kualii dan sendok sebagai wadah tidak bisa dipastikan terhindar dari hewan terbang yang membawakan kotoran untuk hinggap, dan juga Pasir sebagai alat untuk memanaskan kacang dalam wadah belum bisa dikatakan bersih dan terhindar dari produk non Halal karena pasir hanya disimpan dalam karung dan diletakan pada ruangan terbuka, pasir yang sama akan digunakan sebanyak 3-4 kali dalam proses produksi.

4. *Environment* (Lingkungan)

a. Izin Dinas kesehatan

Izin din as kesehatan pada Usaha pondok Kacang H. Arifin sudah diperoleh sejak tahun 2012 dengan beberapa prosedur dan persyaratan usaha yang harus dipenuhi untuk mendapatkan sertifikat kesehatan dan perizinan pada usaha tersebut. yang mana prosedur yang dilakukan diantaranya membuat surat izin produksi pada usaha, dengan melampirkan data dokumen tetntang produk kacang, meyerahkan sampel atau contoh produk kepada pihak kesehatan, melengkapi biodata pemilik usaha, memberikn peta atau lokasi tempat usaha yang dijalankan, setelah itu dinas kesehatan akan memproses dan mengunjungi tempat usaha untuk memperoleh kepastian dari semua data dokumen yang diserahkan serta mencari data fisik dari usaha yang dijalankan.

b. Persaingan

Persaingan pada Usaha Pondok Kacang H.Arifin Surian bisa dikatakan tidak terlalu banyak pesaing. yang mana usaha kacang yang ada dikawasan Nagari Surian selain Pondok Kacang H. Arifin yaitu Usaha kacang Mak Ida yang masih beroperasi dengan lancar, namun walaupun demikian tidak mempengaruhi segmen pasar dan pelanggan yang berbelanja pada Pondok kacang H. Arifin Surian. Kacang Mak Ida juga memiliki kualitas kacang yang bagus dan cukup dikenal oleh khalayak ramai terutama di Nagari Surian. Persaingan tersebut dihadapi dengan beberapa cara yaitu dengan cara mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk kacang demi menjaga cita rasa yang diminati oleh pelanggan. Selain mempertahankan cita rasa, Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian juga memiliki strategi pasar dalam menghadapi persaingannya, yang mana dengan cara memproduksi aneka makanan lainnya seperti kipang dan galamai.

Bertujuan untuk menambah produk dan pendapatan dari usaha serta menarik konsumen untuk berbelanja lebih banyak. Kipang dan galamai yang diproduksi Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian juga memiliki cita rasa yang enak dan kualitas yang bagus, sehingga pelanggan juga tertarik berbelanja untuk dijadikan sebagai buah tangan yang dibawakan keluar daerah. Dari oleh-oleh yang dibeli oleh para konsumen, produk makanan Pondok Kacang H. Arifin Surian semakin terkenal diberbagai daerah yang menjadikan usaha tersebut semakin maju dan berkembang sampai saat sekarang.

5. *Money* (Modal)

a. Keuangan

Sistem keuangan pada Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian adalah dengan modal awal yang dikelola secara pribadi pada usaha tersebut untuk memenuhi segala kebutuhan pokok seperti penyewaan toko, kebutuhan produksi, pembelian fasilitas, dan gaji karyawan dan kebutuhan lainnya, keuntungan yang diperoleh dari produk yang terjual dan diputar kembali untuk modal memperbesar usaha begitu seterusnya. Pendapatan rata-rata yang didapatkan Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian sebesar 500.000 per harinya. Pencatatan keuangan dikelola secara maksimal oleh karyawan sehingga uang masuk dan uang keluar jelas secara pembukuannya.

6. *Production* (Produksi)

a. Proses produksi

Ada beberapa tahap yang dilakukan dalam proses produksi Usaha Pondok Kacang H. Arifin yaitu sebagai berikut:

1. tahap pembersihan dan penyiapan bahan baku, kualiti memasak, sedok pengaduk, dan pasir yang digunakan dalam penggorengan.
2. Setelah bahan baku dibersihkan, lalu disortir kembali mana kacang yang layak untuk dimasak dan yang tidak seperti kacang yang busuk, kacang yang berlubang, dan cangkang kacang yang pecah untuk disisihkan.
3. Tahap selanjutnya yaitu pemanasan pada kualiti sebagai wadah dan memasukan pasir halus untuk membantu proses penggorengan.
4. Setelah pasir yang dipanaskan dalam wadah, kemudian kacang mulai dimasukan dan diaduk dengan pasir shinga panas yang didapatkan merata pada kacang

5. Setelah semua kacang sudah matang secara keseluruhan, dilanjutkan proses penyaringan antara pasir dan kacang yang sudah digoreng.
6. Setelah kacang sudah bersih dari campuran pasir, kacang tersebut didinginkan terlebih dahulu dari panas penggorengan.
7. Kemudian kacang yang sudah bersih, kembali disortir ulang untuk menyisahkan antara kacang yang rusak dan gosong pada saat penggorengan sebelum dilanjutkan pada tahap pengemasan.

Tahap produksi seperti yang dijelaskan diatas masih ada beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas dan kebersihan dari sebuah produk yang dihasilkan. Yang mana kacang yang sudah digoreng tidak disortir ulang untuk memisahkan antara kacang yang hangus dan cangkang yang pecah sehingga pasir masuk kedalam isi kacang yang sering ditemukan oleh konsumen saat memakannya sehingga merusak kualitas dan rasa pada kacang tersebut.

b. Pengemasan

Tahap pengemasan pada produk Usaha Pondok Kacang H, Arifin Surian yaitu sebagai berikut:

1. Setelah penggorengan selesai tahap pengemasan dimulai dari mempersiapkan kantong kemasan, alat press, dan sablon merek untuk kemasan produk.
2. Dilanjutkan dengan memasukan kacang kedalam plastik kemasan yang sesuai dengan porsi harga yang diinginkan. kemasan berdasarkan harga yang digunakan yaitu kemasan seharga 5000, kemasan 10.000, kemasan 15.000, kemasan 20.000, dan kemasan 25.000.
3. Setelah tahap penakaran pada kacang, dilanjutkan dengan tahap press pada kemasan untuk mengeluarkan angin dari kantong kemasan.
4. Tahap pengemasan yang terakhir yaitu pemasangan merek dan logo pada produk dengan menggunakan sablon.

Pada tahap pengemasan dilakukan seperti yang dijelaskan diatas masih ada beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas dan kerapian dari sebuah produk, yang mana saat melakukan press pada kemasan tidak dilakukan secara maksimal sehingga kemasan tidak tertutup rapi, mengakibatkan banyak sekali produk yang masuk angin atau kadaluarsa seketika sudah ditangan konsumennya. Kelalaian juga ditemukan pada

sablon yang menjadi merek kemasan produk, yang mana tinta sablon tergadang meleleh hingga melebar pada bagian kemasan lain yang mengurangi nilai kerapian dan kebersihan pada suatu produk.

c. Halal logo

Logo Halal pada produk Usaha Pondok Kacang H. Arifi Surian sudah diperoleh seiring dengan perizinan usaha Dinas kesehatan pada tahun 2012 dengan mengikuti prosedur yang dijalankan untuk mendapat Logo Halal pada produk tersebut. yaitu dengan beberapa proses yang kerjakan yaitu pelaku usaha mengajukan permohonan beserta dokumen pendukung yang akan diverifikasi oleh pihak BPJPH, lalu LPH memproses dan memastikan kecukupan pada dokumen, LPH akan melakukan audit untuk memastikan kesesuaian penerapan dilapangan dengan melakukan *site visite*, pelaku usaha melakukan tindakan perbaikan atas temuan audit dan menyerahkan bukti perbaikan untuk diverifikasi ulang, MUI akan menetapkan Kehalalan berdasarkan laporan LPH dan menerbitkan surat ketetapan halal pada produk usaha, BPJPH menerbitkan sertifikat Halal bedaarkan ketetapan Halal dari MUI dan menyerahkan kepada pelaku usaha, kemudian Logo pada produk sudah bisa diprgunakan semestinya.

Dari beberapa elemen *Fishbone* yang dijelaskan di atas dapat diketahui akar masalah yang mempengaruhi sistem *Halal Logistic* pada Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian.

Tabel 1 Elemen *Fishbone* Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian

No	Elemen Fishbone	Masalah yang ditemukan
1	Pemasaran	Rentan terjadinya penipuan terhadap pelanggan yang berbelanja secara online, penipuan tersebut berbentuk pengakuan pada produk yang sama sedangkan pelanggan tidak mengetahui keaslian dari produk yang didapatkan.
2	Karyawan	Belum bisa menjaga dan merawat peralatan tersebut dari kebersihan, kerapian, dan perawatan pada fasilitas yang digunakan, sehingga setiap bulannya fasilitas banyak yang diganti dan diperbaiki karena kerusakan yang diakibatkan oleh karyawan.

3	Bahan baku	Kacang yang berlubang mengakitnya busuk pada bagian isi, dan cangkang kacang yang pecah mengakibatkan tanah atau kotoran masuk kedalam bagian isi sehingga kualitas dari bahan baku tersebut kurang dan tidak terjaga kebersihannya.
4	Alat produksi	Alat yang digunakan dalam produksi seperti kualii penggoreng, sendok pengaduk, wadah, dan pasir belum terjaga dan terawat kebersihanya
5	Proses produksi	kacang yang sudah digoreng tidak disortir ulang untuk memisahkan antara kacang yang hangus dan cangkang yang pecah sehingga pasir masuk kedalam isi kacang yang sering ditemukan oleh konsumen saat memakannya seHINGA merusak kualitas dan rasa pada kacang tersebut.
6	Pengemasan	kemasan tidak tertutup rapi, mengakibatkan banyak sekali produk yang masuk angin atau kadaluarsa seketika sudah ditangan konsumennya. Kelalaian juga ditemukan pada sablon yang menjadi merek kemasan produk, yang mana tinta sablon tergadang meleleh hingga melebar pada bagian kemasan lain.

Sumber: hasil wawancara (2023)

Dari hasil penelitian yang didapatkan dari data dan informasi dilapangan yang diperoleh dengan wawancara terhadap pemilik usaha, supplier, dan karyawan yang bekerja pada Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian dengan pembahasan ini penulis akan membahas hasil dari pnelitian yang bekenaan dengan bentuk penerapan Halal Logistik sepanjang rantai pasok yang dilaksanakan. Halal Logistic Pada Usaha Pondok Kacang H. Surian sangat berperan penting dalam melakukan penguatan sepanjang rantai pasok produk yang berlogo Halal mulai dari proses produksi hingga produk sampai ketangan konsumen. Dengan demikian penerapan Halal memerlukan pengembangan agar pelayanan dan produk yang dihasilkan menjadi berkualitas dengan penggunaan teknologi, konsep, dan kebijakan yang tepat.

Dari hasil peneneletian yang diperoleh ada beberapa konsep yang dapat digunakan dalam pengembangan Halal Logistic yaitu konsep Syariah pada pelaksanaan aktivitas dan Halalan Toyiban pada produk serta fasilitas yang digunakana sepanjang kegiatan rantai pasok. Dalam pelaksanaan *Supply Chain* Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian Permasalahan yang dilakukan oleh pelaku usaha dan Sumber daya yang digunakan dalam penerapan Halal Logistik. Pada semua permasalahan tersebut dapat diatasi dengan menerapkan Syariat Islam dalam sepanjang kegiatan rantai pasok. Hambatan-hambatan seperti kegiatan proses produksi, proses pengemasan, ware housing, distribusi dan transport yang mestinya memperhatikan kehalalan dari sebuah poroduk dengan menjaga kebersihan dan memisahkan antara produk halal dan non halal.

Antara pelaku usaha dan Karyawan menganggap bahawa mereka sudah memperhatikan dan menjaga kehalalan dari sebuah produk yang dihasilkan Sehingga setiap kegiatan *Supply Chain* tidak lagi dikontrol secara maksimal. Dimulai dari kegiatan pasokan bahan baku, *Supplier* belum bisa menjamin kehalalan pada baku yang diberikan sehingga terjaminnya kebersihan dan terhindar dari produk Non Halal. begitu juga karyawan yang bekerja dalam pelaksanaan produksi, pngemasan , penyimpanan produk, dan pendistribusian produk kepada konsumen. Pelakau usaha dan karyawan yang bekerja merasa telah sesuai dengan aturan dan SOP dalam bekerja, namun belum memperhatikan setiap rangkaian kegiatan *Supply Chain*.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan tentang Analisis Pengembangan Halal Logistik Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian, maka penulis menyimpulkan hasil penelitian, sebagai berikut:

- 1 Faktor yang mempengaruhi *Halal Logistic* pada Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian dalam pelaksanaan *supply chain*, terjadi karena dilatar belakang kegiatan rantai pasok mulai dari sumber pasokan bahan baku, penyimpanan, transportasi, munafaktur, penangana dan distribusi yang belum memenuhi konsep Syariat Islam. Yang mana pada setiap proses harus memisahkan antara produk halal dan non halal sehingga kehalalan dan kebersihan pada produk kacang tetap terawat.

- 2 Akar masalah dari sistem penerapan *Halal Logistic* Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian adalah tidak terlaksanakannya kegiatan rantai pasok secara maksimal seperti pada tahap produksi yang mestinya memperhatikan bahan baku dan alat produksi yang digunakan. Pada tahap pengemasan yang kurang menjaga nilai kebersihan dan kerapian dari kemasan produk. Pada tahap penyimpanan kurangnya memperhatikan kebersihan tempat dan ruangan yang digunakan untuk penyimpanan produk. Pada tahap distribusi kurangnya memaksimalkan pelayanan dan media kerja sama yang digunakan untuk memperoleh kepercayaan dan kepuasan konsumen.
- 3 Pemecahan atau solusi masalah dari sistem *Halal Logistic* pada Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian yang ditemukan pada pelaku usaha dan Sumber daya yang digunakan dalam peranaan Halal Logistik dapat diatasi dengan menerapkan pada Syariat Islam sepanjang kegiatan rantai pasok. Hambatan-hambatan seperti kegiatan proses produksi, proses pengemasan, ware housing, distribusi dan transportasi dalam pelaksanaan rantai pasok yang mestinya memperhatikan kehalalan dari sebuah poroduk dengan menjaga kebersihan dan memisahkan antara produk halal dan non halal pada Usaha Pondok Kacang H. Arifin Surian.

Pada pennislitian ini terdapat temuan utama, implikasi (teoritis maupun manajerial/praktis), keterbatasan penelitian, dan penelitian masa depan.

1. Implikasi Teoritis

Ada berbagai temuan dalam penelitian ini yang memberikan dukungan secara empiris terhadap teori-teori yang telah di sampaikan dalam bab II, antara lain sebagai berikut:

- 1) Hasil penelitian membuktikan bahwa dalam melakukan penerapan halal logistik pada usaha pondok kacang H. Arifin Surian hambatan-hambatan seperti kegiatan proses produksi, proses pengemasan, ware housing, distribusi dan transportasi dalam pelaksanaan rantai pasok yang mestinya memperhatikan kehalalan dari sebuah produk dengan menjaga kebersihan dan memisahkan antara produk halal dan non halal. Hal ini selaras yang dikatakan oleh R. Abdul Jalal (2017) bahwa pengembangan halal logistik melibatkan seluruh sektor, mulai dari sumber pasokan, penyimpangan, transportasi, manufaktur, penanganan dan distribusi harus mematuhi kosep halalan toyyiban

2) Hasil penelitian membuktikan bahwa Usaha Pondok H. Arifin mempunyai beberapa kendala dalam media sosial kerana belum ada hubungan kerja sama yang tetap dengan media sosial sehingga terjadinya penipuan terhadap pelanggan yang berbelanja secara online. Hal ini selaras yang dikatakan oleh David bahwa manajemen strategi lebih ditekankan pada integritas dari semua ini yang ada pada sebuah organisasi mulai dari manajemen keuangan, operasional, pemasaran dan juga produksi serta pengembangan sehingga sebuah organisasi mampu mencapai tujuan yang diinginkan.

2. Implikasi manajerial

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan berbagai manfaat bagi pihak-pihak yang terkait, antara lain:

1) Bagi usaha kacang H. Arifin :

- a. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi peluang, proses, permasalahan yang terjadi pada usaha kacang H. Arifin seperti meningkatkan kualitas, cara penanganan, dan menjaga kehalalan suatu pproduk
- b. Identifikasi mengenai kendala/permasalahan yang dihadapi oleh usaha kacang H. Arifin selama ini dapat digunakan sebagai acuan untuk perbaikan serta peningkatan kinerja usaha kacang H. Arifin dikemudian hari seperti SOP pada aturan kayawan, bahan baku, dan peralatann yng digunakan.

2) Bagi pihak-pihak yang ingin terjun dalam bisnis kacang:

- a. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai literatur untuk memahami seluk beluk bisnis kacang seperti pasokan bahan baku, proses produksi, dan target pasar yang diperoleh.
- b. Berbagai kendala yang terungkap dalam penelitian ini juga dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam menyusun strategi untuk memulai bisnis kacang seperti bagaimana mendapatkan bahan baku yang berkualitas, menjaga cita rasa yang khas, dan pngemasan produk yang aman.

3) Bagi kalangan akademis, penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk memperkaya serta melengkapi literatur mengenai pengembangan halal logistic seperti menjaga kebersihan pada lingkungan usaha, perawatan produk dan peralatan, serta SOP sumber daya yang digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- din, Opan, Rahman Tanjung, and Yayan Sofyan, 'Manajemen Strategik Teori Dan Implementasi', *Manajemen Strategik Teori Dan Implementasi*, 2020, 177
- Ashari, Agro-industri, Teknologi, 'Analisis Faktor-Faktor Utama Penyebab Kurangnya Pengunjung Di UMKM Sentra Ikan Bulak (SIB) Kenjeran Dengan Pendekatan Metode Fishbone Diagram', 7.2 (2020), 91-100
- ArifuReza Tanah, 'Pengembangan Sistem Logistik Produk Halal Di Indonesia', *Halal Research Journal*, 1.1 (2021), 8-19 <<https://doi.org/10.12962/j22759970.v1i1.13>>
- Asmoko, Hindri, ""Teknik Ilustrasi Masalah - Diagram Fishbone"", *Journal Academia.Edu*, 2013, 1-8
- 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*, 7.1 (2021), 293 <<https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1936>>
- Informatika, Manajemen, Amik Teknokrat, and Jl Z A Pagaralam, 'Pendekatan Analisis Fishbone Untuk Mengukur Kinerja Proses Bisnis Informasi E-Koperasi', 10.1 (2016), 1-3
- Jalal, Qurtubi; R. Abdul, 'Pengembangan Logistik Halal Di Indonesia', *Seminar Nasional Mesin Dan Industri (SNMI XI) 2017: Riset Multidisiplin Untuk Menunjang Pengembangan Industri Nasional*, 27-29 April, 2017, 320-26
- Jusuf, Soewadji, *Pengantar Metodologi Penelitian*, Antasari Press, 2012
- Mahbubi, Akhmad, 'Model Dinamis Supply Chain Beras Berkelanjutan', *Jurnal Manajemen Dan Agribisnis*, 10.2 (2013), 81-89
- Maritim, Gema, '20 "Gema Maritim" Vol 13 No. 1 Pebruari 2011', 13.1 (2011), 20-28
- Prasetyo, Muhammad Anggung Manumanoso, 'Peranan Perilaku Organisasi Dan Manajemen Strategi Dalam Meningkatkan Produktivitas Output Pendidikan', *IDARAH: Jurnal Pendidikan Dan Kependidikan*, 2.1 (2018), 80-101
- Saribanaon, Euis, Okin Purba, and Lira Agushinta, 'Efektifitas Pelaksanaan Logistik Halal', *Jurnal Manajemen Bisnis Transportasi Dan Logistik*, 5.3 (2019), 319-30
- Sayuti, Muhamad, Ariya Purnamasari, and Annisa Indah Pratiwi, 'Penerapan Halal Logistik Pada Distribusi Daging Sapi Di Kabupaten Karawang', *Jisi: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 8.1 (2021), 0

- Sumarauw, Jacky, Lotje Kawet, and Anggun Subroto, 'Evaluasi Kinerja Supply Chain Manajemen Pada Produksi Beras Di Desa Panasen Kecamatan Kakas', *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 3.1 (2015), 653-62
- Tanaka, Dannis, and I Nyoman Nurcaya, 'Analisis Kinerja Supply Chain Management Berbasis Balanced Scorecard Pada Pt. Alove Bali Ind', *E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana*, 7.7 (2018), 3709 <<https://doi.org/10.24843/ejmunud.2018.v07.i07.p10>>
- Widodo, Kuncoro Harto, Kharies Pramudya, Dwi Arbita, and Aang Abdullah, 'Sistem Dinamis Industri Furniture Indonesia Dari Perspektif Supply Chain Management Yang Berkelanjutan Dynamic System of Indonesian Furniture Industry Based on Sustainable Supply Chain Management Perspective', *Agritech*, 30.2 (2010)
- Iwan Prasetyo, Tamara Latifa Jasmine, "Penerapan standar logistic halal di Indonesia sebagai persyaratan logistic global", *Manajemen logistic politeknik runku abdi luhur*, 61-62.