



AGROINDUSTRIAL TECHNOLOGY JOURNAL

ISSN : 2599-0799 (print) ISSN : 2598-9480 (online)

Accredited SINTA 5 No.85/M/KPT/2020

ANALISIS HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT PADA PRODUK FROZEN FOOD SOSIS (STUDI KASUS DI PAWONE BU WUNI PONOROGO)

*Analysis Of Halal Supply Chain Management On Frozen Food Sausage Products
(Case Study In Pawone Bu Wuni Ponorogo)*

Devi Urianty Miftahul R^{1}, Muhammad Nur Kholis¹, Abdillah Hafidz¹*

¹Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Sains Dan Teknologi,
Universitas Darussalam Gontor, Jl. Siman No. Km. 6, Dusun I, Siman, Kecamatan Siman,
Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur 63471

^{*}Email Korespondensi : deviurianty@unida.gontor.ac.id

Info Artikel : Diterima 11 November 2021, Diperbaiki 31 Januari 2022, Disetujui 17 Mei 2022

ABSTRACT

The average growth of the food and beverage market in 2013-2017 is predicted to be above 10%, while frozen food products they are predicted to grow to 16.6%. The purpose of this study was to analyze the activities of each stakeholder related to Pawone Bu Wuni using the SCOR method and the halal supply chain of sausage products in Pawone Bu Wuni. The sausage, raw material used is a raw material that is classified as a material that has a fairly high risk because it uses chicken meat as its basic ingredient and has a fairly high selling value. The raw material for chicken meat used is obtained from the RPA (chicken slaughterhouse) which needs to be reviewed regarding the implementation of a halal assurance system for chicken slaughterhouses that uses 11 halal manual criteria that have been set by MUI. The SCOR method is used to analyze every stakeholder activity that is directly related to Mrs. Wuni, so that the flow pattern of the halal supply chain can be described through the SCOR method and the Halal Assurance System (SJH). Flow Pattern of Halal Supply Chain Sausage Products supplier, manufacturer, retailer, RPA Siantrah stakeholder activities: plan, source, make, deliver, Pawone Bu Wuni plan, source, make, deliver, return, IKM Mart: plan, source, deliver, return. Halal supply chain analysis of RPA Siantrah Ponorogo's assessment with a "B" value, Pawone buy wines assessment with a "B" value.

Keywords: *Chicken slaughterhouse; Halal assurance system; SCOR method*

ABSTRAK

Rata-rata pertumbuhan pasar makanan dan minuman tahun 2013 – 2017 diprediksi di atas 10%, sedangkan produk makanan beku sendiri diprediksi tumbuh hingga 16,6%. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis aktivitas kegiatan masing – masing stakeholder yang berkaitan dengan Pawone Bu Wuni menggunakan metode SCOR dan rantai pasok halal pada

produk sosis yang ada di Pawone Bu Wuni. Bahan baku sosis yang digunakan merupakan bahan baku yang tergolong bahan yang memiliki resiko cukup tinggi karena menggunakan daging ayam sebagai bahan dasarnya dan memiliki nilai jual yang cukup tinggi. Bahan baku daging ayam yang digunakan diperoleh dari rumah potong ayam (RPA) yang perlu dikaji ulang terkait penerapan sistem jaminan halal bagi rumah potong ayam yang menggunakan 11 kriteria sistem jaminan halal yang telah ditetapkan MUI. Metode SCOR yang digunakan untuk menganalisis setiap aktivitas stakeholder yang berhubungan langsung dengan Ibu Wuni, sehingga pola aliran rantai pasok halal dapat digambarkan melalui metode SCOR dan Sistem Jaminan Halal (SJH). Pola Aliran Halal *Supply Chain* Produk Sosis *supplier, manufacture, retailer*, aktivitas kegiatan stakeholder RPA Siantrah : *plan, source, make, deliver*, Pawone Bu Wuni *plan, source, make, deliver, return*, IKM Mart : *plan, source, deliver, return*. Analisis rantai pasok halal penilaian RPA siantrah Ponorogo dengan nilai “B”, penilaian Pawone bu wuni dengan nilai “B”.

Kata kunci: Rumah potong ayam; Sistem jaminan halal; Metode SCOR

PENDAHULUAN

Seiring dengan berkembangnya pola hidup masyarakat Indonesia yang mulai berubah dari konvensional ke modern, masyarakat Indonesia mulai beradaptasi dengan pola konsumsi yang ada di negara – negara maju pada umumnya, salah satunya dengan mengkonsumsi produk olahan frozen food. Industri frozen food diprediksi akan terus berkembang seiring dengan berkembangnya zaman dan juga pengetahuan masyarakat yang ada di Indonesia khususnya. Pertumbuhan rata – rata pasar makanan dan minuman tahun 2013 – 2017 diprediksi berada diatas angka 10%, sedangkan untuk produk frozen food sendiri diprediksi mampu tumbuh hingga 16,6% (Rahardjo, 2016).

Frozen food adalah salah satu alternatif pangan yang baik bagi ketersediaan protein, baik itu protein hewani maupun protein nabati. Produk olahan frozen food saat ini sudah cukup populer di wilayah Indonesia pada umumnya, dengan meningkatnya

peminat masyarakat terhadap produk frozen food maka konsumen akan lebih mudah menjumpai macam – macam produknya di daerah yang sering dikunjungi, mulai dari kelas Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) hingga kelas industri.

Salah satu produk frozen food adalah sosis yang berbahan dasar daging ayam. Bahan baku sosis yang digunakan merupakan bahan baku yang tergolong dalam bahan yang memiliki risiko cukup tinggi karena menggunakan bahan dasar daging ayam dan memiliki titik kritis yang cukup tinggi baik dari sistem kehalalannya dan sistem keamanan terhadap bahan baku tersebut.

Salah satu produsen produk frozen food di Ponorogo adalah Powone Bu Wuni yang bergerak dibidang makanan baik dari olahan sosis, nugget, bebek ungkep, rolade ayam, daging lapis dan produk lainnya. Penelitian ini berfokus pada olahan sosis yang berbahan dasar ayam, Powone Bu Wuni sendiri berdiri sejak 4 Oktober 2016 yang

memproduksi sosis. Produk sosis sendiri merupakan produk pertama dan cikal bakal Pawone Bu Wuni dan merupakan produk yang cukup diminati oleh para konsumen. Pawone Bu Wuni didirikan oleh Bu Wuni sendiri yang memiliki sebuah ciri khas produk olahan sehat dengan non Monosodium Glutamate (MSG). Disisi Lain bahan baku daging ayam yang digunakan adalah didapat dari Rumah Potong Ayam (RPA) yang perlu dikaji ulang terkait penerapan sistem jaminan halal terhadap rumah potong ayam yang menggunakan 11 kriteria sistem jaminan halal yang telah ditetapkan oleh MUI.

Kehalalan produk tidak hanya didasari dengan produk akhir yang dihasilkan, melainkan proses dari hulu hingga ke hilir apakah sudah sesuai dengan kriteria kehalalan yang telah di tetapkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) atau perlu adanya perbaikan di masing – masing industri yang ada (Tian Nur Ma'rifat, Slamet Purwanto, 2017). Oleh karena itu perlu adanya analisis yang mengetahui supply chain dari hulu hingga hilir pada produk olahan frozen food di Ponorogo, dan sistem jaminan halal (SJH) baik dalam bidang industri pengolahan maupun dalam bidang bahan baku ayam yang digunakan di Pawone Bu Wuni. Dengan menggunakan analisis kualitatif terkait masing – masing kegiatan stakeholder maka akan terlihat jelas masing – masing pekerjaan yang dilakukan. Dengan metode SCOR yang

digunakan untuk menganalisis masing – masing aktivitas stakeholder yang berkaitan langsung dengan Bu Wuni, sehingga pola aliran halal supply chain dapat digambarkan melalui metode SCOR dan Sistem Jaminan Halal (SJH) sehingga dapat memberikan manfaat masing – masing stakeholder dan juga kepada masyarakat Ponorogo bagi yang membutuhkan pengetahuan terkait halal *supply chain*.

METODE PENELITIAN

Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan pada Siantrah Rumah Potong Ayam yang ada di Mlarak Ponorogo yang menjadi penyuplai bahan baku daging ayam segar di daerah jalan baru Ponorogo, Pawone Bu Wuni sebagai tempat produksi produk sosis yang menjadi controlpoinnya, industri kecil menengah (IKM) Mart di tambak bayan Ponorogo sebagai *retailer*. Untuk analisis dan pengolahan data dilakukan di Laboratorium Menggambar Teknik Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Darussalam Gontor. Penelitian dilakukan selama tiga bulan, dimulai dari bulan Februari 2021 sampai bulan April 2021.

Sumber Data

Data yang digunakan berjenis primer dan sekunder. Data primer seperti hasil wawancara dari masing – masing stakeholder, data yang diambil dari masing –

masing distributor, dan data hasil manual SJH di RPA bahan baku, dan SJH di perusahaan industri pengolahan. Sedangkan data sekunder adalah data yang di diperoleh melalui data pembelian bahan baku, data pembelian selongsong, data pembelian plastik untuk pengemasan.

Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam analisis data yang terkait halal *supply chain* pada penelitian ini menggunakan metode *Supply Chain Operation Reference* (SCOR) versi.12 (APICC assoaciation for supply chain management and the leading provider of research, 2017) pada level 1 dan level 2 dari 4 level hingga proses implementasi, untuk memetakan dan menjabarkan aktivitas masing – masing *stakeholder* yang nantinya akan dilihat terkait kehalalannya pada setiap aktivitas yang dibantu dengan menggunakan manual Sistem Jaminan Halal (SJH) di RPA HAS 23103 (LPPOM - MUI, 2012) dan *manufacture* HAS 23101(LPPOM - MUI, 2013).

1. Analisis SCOR

Dalam menganalisis SCOR melihat dari masing – masing aktivitas stakeholder yang terkait dengan Pawone Bu Wuni, melihat aktivitas yang sudah dilakukan dan yang belum dilakukan sehingga dapat menyimpulkan menggunakan metode SCOR

sehingga menimbulkan perbaikan di masing-masing stakeholder.

2. Analisis Sistem Jaminan Halal

Kriteria sistem jaminan halal yang perlu dianalisis dalam Pawone Bu Wuni menggunakan metode sistem Jaminan Halal Pada Rumah Potong Ayam (RPA) menggunakan HAS 23103.

HASIL dan PEMBAHASAN

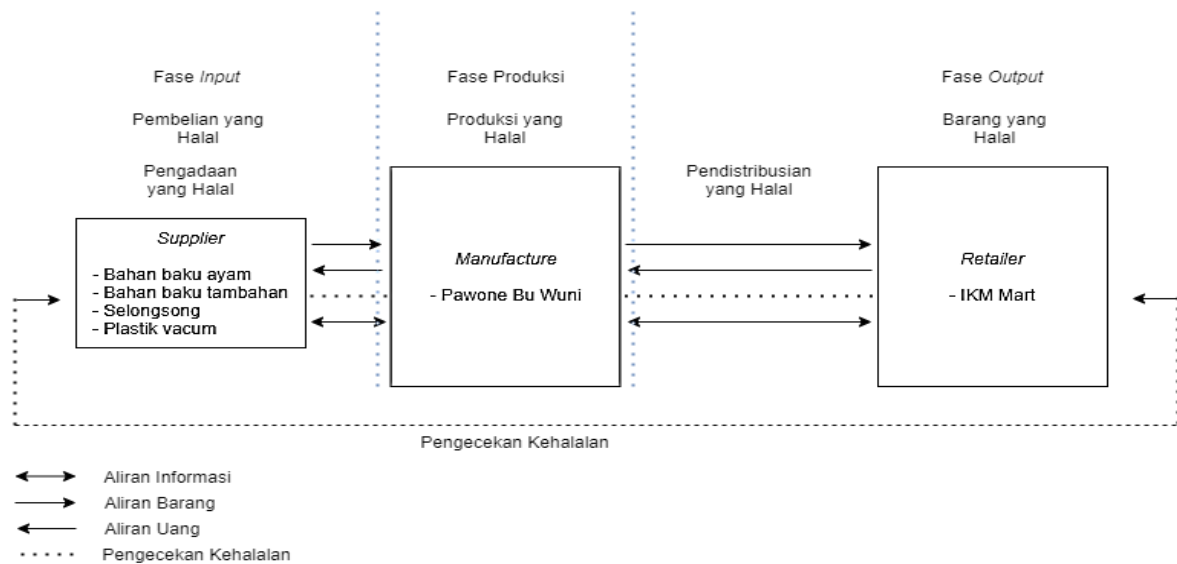
Alur Halal Supply Chain Manajemen

Aliran rantai pasok halal yang terdapat di Pawone Bu Wundi memiliki tiga fase sebagai berikut:

- a. Fase input, yang terdiri dari pengadaan bahan baku primer dan bahan baku sekunder
- b. Fase produksi, yang berfokus pada Pawone Bu Wuni dalam pembuatan produk sosis
- c. Fase output, yang terdiri dari IKM Mart yang ada di Ponorogo

Secara detail, tiga fase tersebut dapat dilihat pada Gambar 1. Selain itu, aliran rantai pasok halal di Pawone Bu Wuni dilengkapi dengan aliran halal *supply chain* yang terdiri dari:

1. Aliran informasi
2. Aliran barang
3. Aliran uang
4. Pengecekan kehalalan

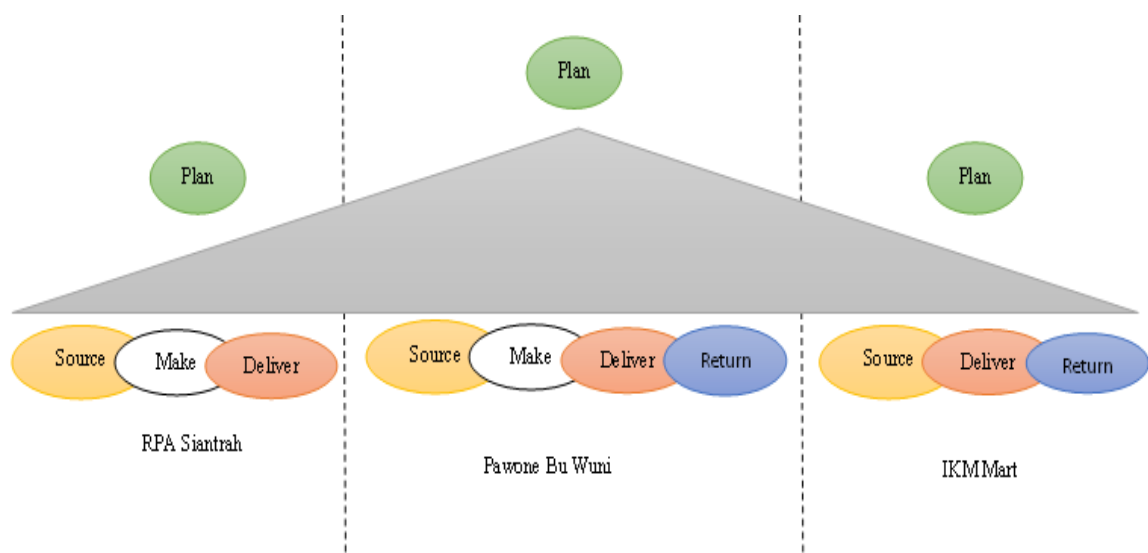


Gambar 1. Aliran Halal Supply Chain di Pawone Bu Wuni (Disesuaikan (Rohmah et al., 2020))

Pemetaan Level 1 Rantai Pasok

Pemetaan Level 1 Rantai Pasok Pawone Bu Wuni berbasis pemetaan SCOR level 1 menjelaskan tentang pendefinisian ruang lingkup dan konten untuk model

referensi operasi rantai pasok. Pada level 1 dasar target kinerja kompetensi ditetapkan. Pada pemetaan SCOR level 1 dapat diterangkan pada gambar dibawah ini.



Gambar 2. Pemetaan Level 1 Rantai Pasok di Pawone Bu Wuni

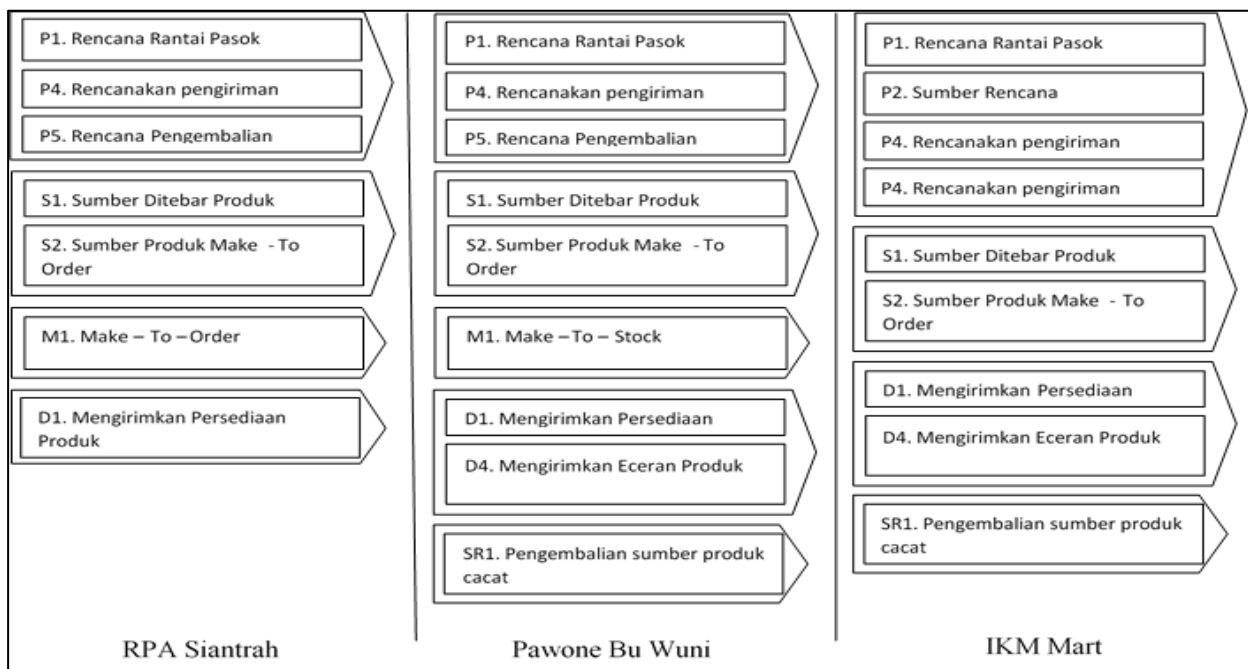
Berdasarkan gambar 2 menunjukkan bahwa Rumah Potong Ayam (RPA) Siantrah pada

Pemetaan SCOR level 1 terdapat beberapa kegiatan yang terdiri dari : *Plan, Source,*

Make, Deliver. Pemetaan SCOR level 1 yang dilakukan di Pawone Bu Wuni terdapat beberapa kegiatan yang terdiri dari : *Plan, Source, Make, Deliver, Return.* Sedangkan, pemetaan SCOR Level 1 pada Industri Kecil Menengah (IKM) Mart Pemetaan SCOR Level 1 Pada Industri Kecil Menengah (IKM) Mart Adalah Terdapat Beberapa Kegiatan Yang Terdiri Dari : *Plan, Source, Deliver, Return.*

Pemetaan Level 2 Rantai Pasok

Pada pemetaan SCOR level 2 menjelaskan tentang rantai pasok perusahaan dapat “dibentuk sesuai pesanan” pada level 2 membentuk “kategori proses” inti perusahaan menerapkan strategi operasi mereka melalui pembentukan yang mereka pilih untuk rantai pasok mereka. Pada pemetaan SCOR level 2 dapat diterangkan pada Gambar 3 dibawah ini.



Gambar 3 . Pemetaan Level 2 Rantai Pasok di Pawone Bu Wuni

Analisis Sistem Jaminan Halal (SJH) LPPOM MUI

Penelitian sistem jaminan halal berfokus pada dua *stakeholder* yaitu, RPA Siantrah Ponorogo dan Pawone Bu Wuni dengan menggunakan 11 kriteria yang terdapat pada LPPOM MUI. Hasil dari Analisa Sistem Jaminan Halal (SJH) dari

dua *stakeholder* dapat dilihat sebagai berikut:

1. Analisis Penilaian *Supplier* RPA Siantar Ponorogo

Analisa pertama yang dilakukan pada RPA Siantar Ponorogo menunjukkan hasil dari kegiatan yang dilakukan di RPA

Siantar mengenai 11 kriteria SJH yang sudah dilakukan serta penilaian yang sudah dilakukan dapat dilihat pada tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1. Analisa SJH di RPA Siantar

Sistem Jaminan Halal	
Kriteria	Kategori
Kebijakan halal	(B) Cukup
Tim manajemen halal	(A) Baik
Pelatihan dan edukasi	(B) Cukup
Hewan yang disembelih	(A) Baik
Produk	(B) Cukup
Fasilitas produksi	(A) Baik
Prosedur tertulis untuk aktivitas kritis	(B) Cukup
Kemampuan telusur	(B) Cukup
Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria	(B) Cukup
Audit internal	(B) Cukup

Dari Analisa 11 kriteria SJA diketahui bahwa RPA Siantar memiliki sisi kelemahan dan perlu dilakukan perbaikan yaitu Kaji ulang manajemen dengan kategori : (C) Kurang. Kaji Ulang Manajemen ada RPA Siantrah Ponorogo mendapatkan nilai (C) Kurang, dengan kriteria :

a. Belum dilakukannya kajian ulang

b. Belum dihadiri oleh manajemen puncak karena belum melakukan kajian ulang manajemen

2. Analisis Penilaian SJH di Pawone Bu Wuni

Analisa penilain Sistem Jaminan Halal (SJH) yang dilakukan di Pawone Bu wuni dapat dilihat pada Tabel 2. Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa hasil dari kegiatan yang dilakukan di Pawone Bu Wuni mengenai 11 kriteria SJH menunjukkan hasil yang sudah baik berdasarkan 11 kriteria SJH.

Tabel 2. Analisa SJH di Pawone Bu Wuni

Sistem Jaminan Halal	
Kriteria	Kategori
Kebijakan halal	(B) Cukup
Tim manajemen halal	(A) Baik
Pelatihan dan edukasi	(B) Cukup
Bahan	(A) Baik
Produk	(B) Cukup
Fasilitas produksi	(B) Cukup
Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis	(A) Baik
Kemampuan telusur	(B) Cukup
Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria	(B) Cukup
Audit internal	(B) Cukup
Kaji ulang manajemen	(B) Cukup

KESIMPULAN dan SARAN

Penelitian ini menggunakan metode SCOR yang digunakan untuk menganalisis masing-masing aktivitas stakeholder yang berkaitan langsung dengan Bu Wuni, sehingga pola aliran halal supply chain dapat digambarkan melalui metode SCOR dan Sistem Jaminan Halal (SJH). Pola Aliran Halal Supply Chain Produk Sosis terdiri dari *Supplier* yang merupakan bahan baku ayam, bahan baku tambahan, selongsong, plastik vacuum, *manufacture* yang dilakukan di Pawone Bu Wuni, dan *Retailer* oleh IKM Mart. Selain itu, Aktivitas Kegiatan Stakeholder terdiri dari:

1. RPA Siantrah : *plan, source, make, deliver*
2. Pawone Bu Wuni : *plan, source, make, deliver, return*
3. IKM Mart : *plan, source,*

Dari Analisis Rantai Pasok Halal yang dilakukan pada penelitian ini menunjukkan bahwa penilaian RPA Siantrah Ponorogo dengan nilai “B”, maka perlu adanya perbaikan di bagian : pelatihan dan edukasi, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, audit internal, kaji ulang manajemen. Sedangkan penilaian yang dilakukan di Pawone bu wuni dengan nilai “B”, bagian yang perlu diperbaiki : kemampuan telusur.

SARAN

Saran atau masukan diberikan kepada masing-masing stakeholder adalah dengan :

1. Pada analisis aktivitas kegiatan yang menggunakan metode SCOR tidak hanya sampai pada level 1 dan level 2 saja perlu adanya penambahan hingga level 4 pada tingkat implementasi.
2. Pada analisis sistem jaminan halal, RPA Siantrah dan Pawone Bu Wuni sudah layak untuk disertifikasi dengan catatan perlu adanya beberapa perbaikan pada 11 kriteria yang masih perlu dilengkapi.

REFERENSI

- APICC association for supply chain management and the leading provider of research, ‘Quick Reference Guide’, *Quick Reference Guide SCOR Supply Chain Operations Reference Model*, 12.0 (2017)
- Arif Efendi, Ahmat Muzaeni, Muhammad Nur Kholis, and Agency Nurmaydha, ‘Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo)’, *Agroindustrial Technology Journal*, 3.1 (2019), 37 <<https://doi.org/10.21111/atj.v3i1.3845>>
- Arifin, Ridwan, ‘Legal Analysis of Halal Product Guarantee for Development of Small and Medium Enterprises (SMEs) Business in Indonesia’, *Jurnal Hukum Islam*, 18 (2020), 121 <<https://doi.org/10.28918/jhi.v18i1.2693>>

- Azmiyati, Sarah, and Syarif Hidayat, 'Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Pada PT. Louserindo Megah Permai Menggunakan Model SCOR Dan FAHP', *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 3.4 (2017), 163 <<https://doi.org/10.36722/sst.v3i4.230>>
- Dagsap, P T, Endura Eastore, and Dengan Metode, 'Analisis Risiko Produk Halal Pada Rantai Pasok', 2017, 154–69
- Ginantaka, Aditia, 'Perancangan Sistem Informasi Traceability Produk Pangan Halal UKM Unggulan Berbasis Digital Business Ecosystem', *Jurnal Agroindustri Halal*, 3.2 (2017), 170–82 <<https://doi.org/10.30997/jah.v3i2.880>>
- Hosen, Mohamad Nadrattuzaman, 'Panduan Umum Sistem Jaminan Halal Lppom – Mui', *Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan Dan Kosmetika, Majelis Ulama Indonesia*, 2008, 1–36
- Journal, Aurelia, 'Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin Precooked Frozen Di Perusahaan Pembekuan Tuna X Study of Quality Control of Tuna Loin Precooked Frozen Products Using the Likert Scale Method', *Industri Pengolahan Pangan Dan Hasil Perikanan Secara Simultan Meningkatkan Concern Di Bidang Keamanan Pangan Dan Pengendalian Mutu. Pengendalian Mutu Yang Paling Dasar Adalah GMP (Good Manufacturing Practices) Dan SSOP (Sanitation Standard Operating Proc,* 2.1 (2020), 29–38
- Kristiana, Bernadhetta Vivi, Anita Indrasari, and Idha Giyanti, 'Halal Supply Chain Management Dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM', *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19.2 (2020), 113–20 <<https://doi.org/10.20961/performa.19.2.46379>>
- Kulsum, Kulsum, and Faris Aryadi, 'Analisis Produksi Produk Pangan Yang Bersertifikasi Halal', *Journal Industrial Servicess*, 4.2 (2019), 23–27 <<https://doi.org/10.36055/jiss.v4i2.5148>>
- Lestari, Fitra, and Budi Azwar, *Strategi Rantai Pasok Halal Di Malaysia (Proses Bisnis Di Malaysia) Hak*, 2019
- LPPOM - MUI, 'Panduan Umum Sistem Jaminan Halal', *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal*, 2008, 1–78
- , *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal Di Idustri Pengolahan HAS 23101*, 2013
- , *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal Di Rumah Potong Ayam HAS 23103*, 2012
- , *Persyaratan Sertifikasi Halal HAS 23000*, 2012
- Lukman, H., 'Alternatif Angkak Sebagai Bahan Tambahan Pangan Alami

- Terhadap Karakteristik Sosis Daging Ayam', *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 18.2 (2015), 51–57 <<https://doi.org/10.22437/jiiip.v18i2.2673>>
- MUI, LPPOM, 'Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia', *Lppom Mui*, 2021, 1–703 <<http://www.halalmui.org/mui14/main/page/data-statistik-produk-halal-lppom-mui-indonesia-2012-1019.html>>
- Nurlaila, Nurlaila, Andi Sukainah, and Amiruddin Amiruddin, 'Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Sp.*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*)', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2.2 (2018), 105 <<https://doi.org/10.26858/jptp.v2i2.5165>>
- Pratidina, Grace Eloita, Haryo Santoso, and Heru Prastawa, 'Perancangan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Sistem Jaminan Halal Di UD Kerupuk Ikan Tenggiri Dua Ikan Jepara', *Industrial Engineering Online Journal*, 7.4 (2018)
- Rahardjo, Christopher Richie, 'Faktor Yang Menjadi Preferensi Konsumen Dalam Membeli Produk Frozen Food', *Jurnal Manajemendan Start-Up Bisnis*, 1.1 (2016), 32–43
- Rohaeni, Yeni, and Ahmad Hidayat Sutawijaya, 'Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia', *J@ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, 15.3 (2020), 177–88 <<https://doi.org/10.14710/jati.15.3.177-188>>
- Rohmah, Devi, Shinta Maharani, Muhammad Kholis, Saiya Taqwa, and Haris Setyaningrum, 'Traceability and Tracking Systems of Halal Food Using Blockchain Technology to Improve Food Industry Competitiveness', c, 2020 <<https://doi.org/10.4108/eai.13-2-2019.2286199>>
- Saad, Nurul Asmida, and Mohd Anuar Ramli, 'Issue of Halalan Toyyiba in Food Supply Chain among Food Handlers', *Journal of Contemporary Islamic Studies*, 5.1 (2019), 22
- Santoso, Imam, S.A Mustaniroh, and Dodyk Pranowo, 'Keakraban Produk Dan Minat Beli Frozen Food: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, Dan Lingkungan Sosial', *Jurnal Ilmu Keluarga Dan Konsumen*, 11.2 (2018), 133–44 <<https://doi.org/10.24156/jikk.2018.11.2.133>>
- Saribanaon, Euis, Okin Purba, and Lira Agushinta, 'Efektifitas Pelaksanaan Logistik Halal', *Jurnal Manajemen Bisnis Transportasi Dan Logistik*, 5.3 (2019), 319–30

- <<http://library.itl.ac.id/jurnal>>
- Subandi, 'Deskripsi Kualitatif Sebagai Satu Metode Dalam Penelitian Pertunjukan', *Jurnal Unnes*, 11.2 (2011), 173–79
<<https://doi.org/10.15294/harmonia.v1i2.2210>>
- Sulistiani, Siska Lis, 'Analisis Maqashid Syariah Dalam Pengembangan Hukum Industri Halal Di Indonesia', *Law and Justice*, 3 (2018), 91–97
<<http://journals.ums.ac.id/index.php/laj/article/view/7223>>
- Tian Nur Ma'rifat, Slamet Purwanto, S. W. (2017). Perception on Halal Traceability on Chicken Meat Supply Chain. *Agroindustrial Technology Journal*, 1(1),33–42.
<https://ejournal.unida.gontor.ac.id/index.php/atj/article/view/1838>
- Widyarto, Agus, 'Peran Supply Chain Management Dalam Sistem Produksi dan Operasi Perusahaan', *Benefit Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 16.2 (2012), 91–98
- Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Ayam HAS 23103*. LPPOM - MUI. (2013). *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan HAS 23101*.
- Rahardjo, C. R. (2016). Faktor Yang Menjadi Preferensi Konsumen Dalam Membeli Produk Frozen Food. *Jurnal Manajemendan Start-Up Bisnis*, 1(1), 32–43.
- Rohmah, D., Maharani, S., Kholis, M., Taqwa, S., & Setyaningrum, H. (2020). *Traceability and Tracking Systems of Halal Food Using Blockchain Technology to Improve Food Industry Competitiveness*. c.
<https://doi.org/10.4108/eai.13-2-2019.2286199>