

DAFTAR PUSTAKA

- Akbarizan, *Bisnis Produk Halal Analisis Implementasi Rantai Pasok Produk Halal Di Australia* (Yogyakarta: Kalimedia, 2018)
- Ali, Muchtar, 'Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal', *AHKAM : Jurnal Ilmu Syariah*, 16.2 (2016), 291–306 <<https://doi.org/10.15408/ajis.v16i2.4459>>
- Amrun Hamidi Nst, and Dini Wahyuni, 'Analisis Risiko Halal Supply Chain Dengan Adopsi Model SCOR (Supply Chain Operations Reference)', *Talenta Conference Series: Energy and Engineering (EE)*, 2.4 (2019) <<https://doi.org/10.32734/ee.v2i4.676>>
- 'ANALISIS LOYALITAS KONSUMEN MUSLIM TERHADAP STARBUCKS COFFEE PASCA DUKUNGAN STARBUCKS TERHADAP LGBT Muhammad Reza 1', 1–21
- Arif, Muhammad, *Supply Chain Management* (Yogyakarta: Deepublish, 2018)
- Atika, Ayu Damayanti &, 'Minat Nasabah Non Muslim Dalam Membeli Produk Asuransi Syariah (Studi Kasus Pada Asuransi Jiwa Syariah Bumiputera 1912 Cabang Medan)', *JURNAL MANAJEMEN AKUNTANSI (JUMSI)*, 2 (2022), 271–79 <<https://jurnal.ulb.ac.id/index.php/JUMSI/article/viewFile/2636/2205>>
- Dkk, Nurul Imani Kurniawan, *Manajemen Rantai Pasok Untuk Peningkatan Ketahanan Dan Keamanan Pangan* (Surabaya: CV. Jakad Media Publishing, 2020)
- Fathi, Zahra Maida, Ari Yanuar Ridwan, and Muhardi Saputra, 'Perancangan Sistem Erp Manajemen Rantai Pasok Halal Untuk Industri Makanan Modul Sales Management Dengan Metode Asap (Studi Kasus: Vannisa Brownies)', *E-Proceeding of Engineering*, 6.2 (2019), 8264–74 <<https://libraryproceeding.telkomuniversity.ac.id/index.php/engineering/arti>>

cle/view/10852>

Gandung, Muhammad, *Manajemen Sumber Daya Manusia* (CV. AA. Rizky, 2021)

Ghaffar Al Rasyid, Rizaldy, Ir Joni Murti Mulyo Aji, and M M Rur DPA, 'Analisis Rantai Pasokan (Supply Chain) Kopi Rakyat Di Kabupaten Jember', *Skripsi*, 2015, 1–130

Harahap, Sunarji, 'Pengantar Manajemen' (Medan: FEBI UINSU PRESS, 2016), p. h.13

Hartati, Ralang, 'Peran Negara Dalam Pelaksanaan Jaminan Produk Halal', *Jurnal Hukum*, Vol.10.No.1 (2019), h.1

Hasanah, Miftahul, and Abd Rohman Fahrudin, 'Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) Dalam Perspektif Maqashid Syariah', *At-Tasharruf; Jurnal Kajian Ekonomi Dan Bisnis Syariah*, 2.2 (2020), 73–79

Hasibuan, Abdurrozzaq, *Manajemen Logistik Dan Supply Chain Manajemen* (Yayasan Kita Menulis, 2021)

Herujito, Yayat M., *Dasar-Dasar Manajemen* (Grasindo)

Ikhsan, Arfan, *Metodologi Penelitian Bisnis Untuk Akuntansi Dan Manajemen* (Bandung, 2014)

Ilman, S A, P R Silalahi, and ..., 'Pengaruh Sertifikasi Halal MUI Pada Produk J. CO DONUTS Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Kasus Mahasiswa Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam ...', *JIKEM: Jurnal Ilmu ...*, 2.1 (2022), 111–20 <<https://ummaspul.e-journal.id/JKM/article/download/2843/816>>

Imilles, Matthew B dan A. Michell Huberman, *Qualitative Data Analysis* (Jakarta: UI Press, 1992)

Isnaeni, Aisyah, 'IMPLEMENTASI HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT PADA INDUSTRI PENGOLAHAN MAKANAN (STUDI KASUS :

RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA) Implementation of Halal Supply Chain Management In The Food Processing Industry (Case Study : Taman Pringsewu Yogyakarta Res', *Uii*, 2020

Kurnia, Novi, *Literasi Digital Keluarga* (Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2019)

Lestari, Annio Indah, *Pengantar Manajemen* (Medan: FEBI UINSU PRESS, 2019)

Luis, Francisco, and Gil Moncayo, 'Analysis of the Effect of Halal Supply Chain Management and Green Supply Chain Management on Corporate Performance (Case Study of Culinary Industry SMEs in Sleman Regency)'

Luthfi Parinduri, Dkk, *Manajemen Operasional: Teori Dan Strategi* (Yayasan Kita Menulis, 2020)

Prihatmanto, Bambang Haryo, *Supply Chain* (Jakarta: PT Gramedia Jakarta, 2018)

Rahmadani, Dessy, Yenni Samri, and Juliati Nasution, 'Strategi Peningkatan Jumlah Muzakki Di Lazis Muhammadiyah Kota Medan', 5 (2021), 8275–86

Rijal, Muhammad Khairur, Muhammad Yafiz, and Yenni Samri J, 'Determinan Preferensi Masyarakat Muslim Dalam Memilih Hotel Syariah', *At-Tijaroh: Jurnal Ilmu Manajemen Dan Bisnis Islam*, 6.2 (2020), 261–74
<<https://doi.org/10.24952/tijaroh.v6i2.3118>>

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>>

Rokhayati, Isnaeni, 'Perkembangan Teori Manajemen Dari Scientific Manajemen Hingga Era Moderen', *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 15.September (2014), 8

Setiawan, Albi Anggito dan Johan, *Metode Penelitian Kualitatif* (Jawa Barat: CV Jejak, 2018)

Siagian, Yolanda M., *Supply Chain Management Dalam Dunia Bisnis* (Grasindo)

Subianto, and Pratiwi, 'Rantai Nilai Dan Perspektif Kesadaran Masyarakat Muslim Akan Makanan Halal', *Journal.Uii.Ac.Id*, 1 (2018), 141–46
<<https://journal.uui.ac.id/CIMAE/article/view/13362>>

Suwanto, and Indra Gunawan, 'Ekosistem Pesantren Dalam Mewujudkan Manajemen Halal Supply Chain Menuju Madani Society 5.0', *Mabny : Journal of Sharia Management and Business*, 1.02 (2021), 116–28
<<https://doi.org/10.19105/mabny.v1i02.5198>>

Umar, Husein, *Metode Riset Bisnis* (Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2002)

Warella, Samuel Y, *Manajemen Rantai Pasok* (Yayasan Kita Menulis, 2021)



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1

A. Tabel Pedoman Wawancara

Dalam melakukan penelitian ini penulis memiliki beberapa pedoman wawancara. Pedoman wawancara dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Narasumber	:	Produsen hingga konsumen.
Waktu Wawancara	:	1 Februari 2022
Tempat Wawancara	:	Mumubutikue yang berada di JL. Jemadi No.237C, Pulo Brayan Darat II, Kota Medan.

Daftar Pertanyaan

No.	Unit Analisis	Pertanyaan	Narasumber
1.	Human Resources	a. Apakah di Mumubutikue ada halal committee dan halal eksekutif bu?	Pemilik Pemilik
		b. Apakah di Mumubutikue ada kebutuhan dan pelatihan pekerja khusus bu?	Pemilik
		c. Apakah karyawan Mumubutikue orang yang handal di bidangnya?	Pemilik &
		d. Apakah karyawan	Karyawan

		<p>di Mumubutikue menerapkan kehalalan & kebersihan?</p> <p>e. Apakah karyawan di Mumubutikue memiliki pemahaman tentang halal supply chain?</p> <p>f. Apakah kakak (karyawan Mumubutikue) beragama islam?</p> <p>g. Bagaimana kesejahteraan karyawan di Mumubutikue bu?</p> <p>h. Apakah kesejahteraan karyawan di Mumubutikue terpenuhi kak?</p>	<p>Pemilik</p> <p>Karyawan</p> <p>Pemilik</p> <p>Karyawan</p>
2.	Halal Logistics Service (inbound)	<p>a. Apakah proses penyimpanan bahan baku disini sesuai syariah islam bu?</p> <p>b. Apakah ada penyimpanan dengan ruangan</p>	<p>Pemilik</p> <p>Pemilik</p>

		<p>husus atau gudang tempat penyimpanan bu?</p> <p>c. Apakah ada transportasi khusus yang digunakan untuk belanja bahan baku di Mumubutikue bu?</p> <p>d. Apakah transportasi tersebut bebas dari kontaminasi zat haram?</p>	<p>Pemilik</p> <p>Pemilik</p>
3.	Product Manufacturing	<p>a. Aspek apa saja yang diperhatikan ketika belanja bahan baku bu?</p> <p>b. Bahan baku utama apa saja yang biasa dibeli bu? Apakah ada hal yang harus diperhatikan dalam pembelian bahan baku bu?</p> <p>c. Apakah bahan baku yang digunakan sudah terjamin kehalal-an nya bu?</p> <p>d. Apakah ada</p>	<p>Pemilik</p> <p>Pemilik</p> <p>Pemilik</p> <p>Pemilik</p>

		ingredients atau bahan yang sering digunakan di Mumubutikue bu?	
		e. Bagaimana proses terkait alat-alat yang dipakai untuk produksi di Mumubutikue bu?	Pemilik
		f. Apakah alat-alat di Mumubutikue bebas dari kontaminasi zat haram?	Pemilik
		g. Apakah benar kak alat-alat produksi di Mumubutikue bebas dari kontaminasi zat haram?	Karyawan
		h. Bagaimana proses produksi di Mumubutikue bu?	Pemilik
		i. Jam berapa biasanya mulai produksi kue bu?	Pemilik
		j. Bagaimana kebersihan yang diterapkan sebelum produksi kue bu	Pemilik
		k. Bagaimana proses	Pemilik

		<p>pengolahan bahan baku sehingga menjadi kue bu?</p>	
4.	Halal Logistics Service (outbound)	<p>a. Setelah proses produksi apakah Mumubutikue ada penyimpanan khusus bu?</p> <p>b. Untuk gudang penyimpanan produk brarti tidak adaya bu?</p> <p>c. Bagaimana proses pengemasan makanan di Mumubutikue?</p> <p>d. Apakah proses penyajian atau pengemasan produk dilakukan sesuai syariah islam?</p> <p>e. Setelah proses pengemasan selesai selanjutnya bu?</p> <p>f. Untuk gudang penyimpanan produk yang udah siap brarti juga tidak ada ya bu?</p>	<p>Pemilik</p> <p>Pemilik</p> <p>Pemilik</p> <p>Pemilik & karyawan</p> <p>Pemilik</p> <p>Pemilik</p>

		g. Untuk transportasi apakah ada transportasi khusus yang digunakan untuk pemasaran makanan di Mumubutikue bu?	Pemilik
		h. Kenapa ibu/bapak tertarik untuk membeli produk dari Mumubutikue?	Konsumen
		i. Seberapa penting sertifikat halal bagi ibu/bapak dalam mengkonsumsi makanan?	Konsumen
		j. Apakah bapak/ibu yakin proses produksi dan distribusi di Mumubutikue terjamin halalnya?	Konsumen

B. Hasil Wawancara

Wawancara dengan pemilik Mumubutikue

Peneliti : Apakah di Mumubutikue ada halal committee dan halal eksekutif bu?

Informan : gaada dek, semuanya itu cuman pengawasan dari MUI aja

Peneliti : Apakah di Mumubutikue ada kebutuhan dan pelatihan pekerja khusus bu?

Informan : kalo untuk kebutuhan khusus itu harus perempuan, wajib berjilbab, sholat 5 waktu, dhuha, harus mau membiasakan diri jumat Al kahfi Dan Al waqiahah itu harus diusahakan semaksimalnya. Kalo untuk pelatihan itu saya latih sendiri di waktu khusus.

Peneliti : berarti gaada batasan usia ya bu?

Informan : Gk ada selagi masih kuat mau diatur mau ibadah, tidak kasar, tidak tukang cakap Kotor, tidak melakukan praktek syirik itu msh saya terima untuk kerja

Peneliti : Apakah karyawan Mumubutikue orang yang handal di bidangnya?

Informan : Mereka ga handal di bidang nya dek, tapi saya selalu mengajari apa yang harus dilakukan dan kekmana cara pengerjaan nya.

Peneliti : Apakah karyawan di Mumubutikue menerapkan kehalalan & kebersihan?

Informan : Iya dek mereka sangat menerapkan kebersihan karna emang sudah menjadi aturan disini.

Peneliti : Apakah karyawan di Mumubutikue memiliki pemahaman tentang halal supply chain?

Informan : Engga dek

Peneliti : Bagaimana kesejahteraan karyawan di Mumubutikue bu?

Informan : kesejahteraan bagaimana ini maksudnya de?

Peneliti : Seperti jam kerjanya apakah full satu harian atau tidak, apakah ada istirahatnya atau tidak dan gaji nya sesuai dengan perjanjian atau tidak

Informan : Semua yg ada di mumubutikue boleh makan, setiap saya ada event, pelatihan dll selagi mereka bisa diikutsertakan baik yg skala daerah maupun Nasional pasti diikutsertakan, bonus setiap ada proyek yg lebih besar dari biasanya, kalo lebaran boleh bawa kue untuk lebaran dirumahnya, kita tiap hari kerja pake cemilan selain makan berat bisa buah, kue, keripik, dll kadang juga ngebakso bareng. Artinya tetap beda sama ditempt lain lah kalau ditempat lain kan dilarang makan makanan owner.

Peneliti : Brarti kesejahteraan karyawan mumubutikue sudah sangat terpenuhi ya kak

Informan : Wawlahualam namanya manusia pasti selalu ada merasa kurangnya

Peneliti : Apakah proses penyimpanan bahan baku disini sesuai syariah islam bu?

Informan : InshaaAllah sesuai dek, karna saya selalu cek kebersihan tempat penyimpanan bahan baku ga dicampur dengan hal lain apalagi yang haram, tiap 3 kali dalam seminggu juga tempat penyimpanannya dibersihkan agar tidak ada hama

Peneliti : Apakah ada penyimpanan dengan ruangan khusus atau gudang tempat penyimpanan bu?

Informan : gaada dek, saya belum ada gudang penyimpanan khusus karena saya juga masih UKM kan, saya juga belanja bahan baku tidak dalam jumlah besar sekaligus karena bahan baku yang disimpan dalam jangka waktu yang lama akan merusak standart kualitasnya, jadi saya belanja hanya

- sesuai dengan kapasitas orderan yang masuk saja agar bahan baku yang dipakai masih fresh dan bagus kualitasnya
- Peneliti : Apakah ada transportasi khusus yang digunakan untuk belanja bahan baku di Mumubutikue bu?
- Informan : gaada dek, saya belanja pakai mobil pribadi saya
- Peneliti : Apakah bahan baku yang ibu beli diangkut dengan transportasi yang bebas dari kontaminasi zat haram?
- Informan : InshaaAllah bebas dari zat haram dek, karna mobil saya juga gapernah angkut barang-barang haram
- Peneliti : Aspek apa saja yang diperhatikan ketika belanja bahan baku bu?
- Informan : Sebelum belanja itu biasanya saya buat RAB, kemudian memilih supplier yang bagus, beli bahan sesuai RAB, jangan lupa cek barang yang dibeli
- Peneliti : Bahan baku utama apa saja yang biasa dibeli bu? Apakah ada hal yang harus diperhatikan dalam pembelian bahan baku bu?
- Informan : Dalam pemilihan bahan baku juga saya selalu pilih bahan yang masih bagus dan halal pastinya, ga lupa juga pilih produk yang jauh dari tanggal expired.. Untuk mentega saya pakai merk hollman, margarin blue band, minyak goreng bimoli spesial, gulaku, garam segitiga bintang , tepung terigu segitiga biru
- Peneliti : Boleh tolong dijelasin bu terkait RAB, dan aspek supliernya
- Informan : Untuk RAB saya buatnya sesuai dengan orderan konsumen, konsumen pinginnya kue jenis apa nah saya rincikan apa saja yang ingin dibeli dan perkiraan harganya, kemudian untuk supplier bahan nya saya beli ditempat yang bersih saya belanja bahann di berastagi supermarket, maju

bersama swalayan atau toko bahan kue LingLing, saya juga selalu pilih bahan yang halal dan berlabel halal

Peneliti : Bagaimana terkait proses pengecekan barangnya bu?

Informan : Sebelum saya beli saya selalu mengecek kemasan produk apakah ada yang cacat atau tidak, dan tidak lupa saya mengecek tanggal kadaluarsanya

Peneliti : Ingredients atau bahan yang sering digunakan di Mumubutikue apaya bu?

Informan : Untuk bahan yang sering digunakan seperti yang saya sebutin tadi dek

Peneliti : Bagaimana proses terkait alat-alat yang dipakai untuk produksi di Mumubutikue bu?

Informan : Alat-alat produksi disini tidak dipakai atau dicampur dengan alat masak pribadi, alat produksi untuk Mumubutikue tersendiri

Peneliti : Apakah alat-alat di Mumubutikue bebas dari kontaminasi zat haram?

Informan : Pasti dek karena saya juga tidak pernah menggunakan bahan yang haram apalagi memakai alat-alat produksi untuk yang haram, alat-alat disini selalu dibersihkan sebelum dan sesudah produksi

Peneliti : Bagaimana proses produksi di Mumubutikue bu?

Informan : Kalau produksi biasanya itu saya selalu perhatikan waktu produksi, kebersihan, dan proses pengolahan bahan baku sehingga menjadi kue

Peneliti : Jam berapa biasanya mulai produksi kue bu?

Informan : Biasa saya mulai produksi di jam 04.00 pagi tapi tidak setiap hari seperti itu, kadang jam produksi juga tergantung jam pengambilan dan seberapa banyaknya pesanan dari konsumen

Peneliti : Bagaimana kebersihan yang diterapkan sebelum produksi kue bu?

Informan : Sebelum memulai produksi biasanya rutinitas yang dilakukan itu tempat produksi harus dibersihkan dulu termasuk alat-alat produksi yang akan digunakan. Karyawan saya juga harus sudah mandi dan bersih, disini wajib menggunakan sarung tangan, tidak boleh menggunakan aksesoris, tidak boleh menggunakan HP, dan tidak boleh banyak bicara agar tidak ada air liur yang muncrat (sambil ketawa)

Peneliti : Bagaimana proses pengolahan bahan baku sehingga menjadi kue bu?

Informan : Sebelum mengadon biasanya bahan-bahan yang mau digunakan diambil dari tempat penyimpanan kemudian ditimbang sesuai permintaan produk yang dibutuhkan, kemudian mulai pengadonan dengan selalu memperhatikan kebersihan tidak lupa selalu mengucapkan *Bismillah* setiap kali proses produksi dilakukan

Peneliti : Setelah proses produksi apakah Mumubutikue ada penyimpanan khusus bu?

Informan : Setelah proses produksi biasanya kita ke tempat pengemasan atau penyajian lalu kemudian kita simpan di steling khusus untuk produk Mumubutikue dek

Peneliti : Untuk gudang penyimpanan produk brarti tidak adaya bu?

Informan : Gaada dek, karna saya masih UKM jadi saya masih produksi sesuai permintaan konsumen aja, jadi gaada yang disimpan di gudang, karena biasanya yang di simpan di gudang itu produksinya sudah terlalu banyak

Peneliti : Bagaimana proses pengemasan makanan di Mumubutikue bu?

Informan : Setelah produk ditempat pengemasan kemudian kita lanjut packing kue nya sesuai request costumer ya, karena mereka ada yang minta pakai tampa kemudia di hias, ada juga yang minta di packing kaya biasanya. Nah untuk pengemasan makanan itu saya selalu menggunakan bahan pengemasan yang baik untuk makanan seperti mika, alumunium foil, kotak itu semua saya selalu pilih kualitas yang terbaik untuk mengemas produk Mumubutikue

Peneliti : Apakah proses penyajian atau pengemasan produk dilakukan sesuai syariah islam?

Informan : InshaaAllah sesuai dek karna saya selalu perhatikan kebersihan dan kualitas produknya apakah layak dikonsumsi atau tidak

Peneliti : Setelah proses pengemasan selesai selanjutnya bu?

Informan : Setelah itu baru semua produk dibawa ke steling tempat penyimpanan khusus produk Mumubutikue dek

Peneliti : Untuk gudang penyimpanan produk yang udah siap brarti juga tidak ada ya bu?

Informan : Gaada dek, seperti yang saya bilang tadi saya masih produksi sesuai orderan masuk saja jadi gaada barang yang tersisa atau tersimpan dalam kapasitas yang banyak

Peneliti : Untuk transportasi apakah ada transportasi khusus yang digunakan untuk pemasaran makanan di Mumubutikue bu?

Informan : Gaada dek karna saya masih UKM jadi untuk kue yang udah siap para costumer langsung mengambil di Mumubutikue

Peneliti : brarti setiap mereka order mereka sendiri yang ngambil kesini ya bu

Informan : iya bener dek

Peneliti : brarti ibu memproduksi kue dengan sistem pre order ya bu

Informan : iya bener dek, Alhamdulillah hampir tiap hari ada orderan masuk

Peneliti : masyaaAllah ya bu

Informan : iya dek Alhamdulillah, tapi saya juga membatasi produksi untuk non muslim dan juga pada hari raya kebesaran non muslim saya libur produksi.

Peneliti : Kalo ada non muslim yang order dihari selain hari raya mereka gimana bu?

Informan : Saya nanya dulu kepentingannya untuk apa, missal ada yang mau beli untuk partangiangan kami menolak cari alasan yang tidak menyinggung, tapi kalo non muslim beli untuk sodara nya yang sakit kami terima, atau kalo mau kasih kue ke orang tuanya atau ke temen nya yang jauh kami terima.

Peneliti : Kenapa sertifikat Mumubutikue belum di perpanjang dan di upgrade ke BPJPH Bu?

Informan : Kemarin sudah submit kok ini sedang nunggu progress nya saja dek

Peneliti : Baik terimakasih banyak informasinya bu

Informan : Sama-sama dek

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

Wawancara dengan karyawan Mumubutikue:

Peneliti : Apakah karyawan di Mumubutikue menerapkan kehalalan & kebersihan?

Informan : iya dek kebersihan dan kehalalan itu udh jadi hal yang wajib

Peneliti : Apakah kakak (karyawan Mumubutikue) beragama islam?

Informan : Iya dek, semua yang kerja disini wajib agama islam

- Peneliti : Apakah kesejahteraan karyawan di Mumubutikue terpenuhi kak?
- Informan : Alhamdulillah kerja disini ga terlalu banyak tuntutan dek, makan minum yang ada disini boleh, kadang kami juga makan diluar sma ibu, gaji juga Alhamdulillah sesuai dan bonus juga ada kalo kami lembur dek
- Peneliti : Apakah benar kak alat-alat produksi di Mumubutikue bebas dari kontaminasi zat haram?
- Informan : benar dek, karena kebersihan sangat diterapin disini, alat buat kue nya juga ga dipake-pake untuk yang lain
- Peneliti : Apakah proses penyajian atau pengemasan produk dilakukan sesuai syariah islam?
- Informan : maksudnya kekmana tu dek?
- Peneliti : dari segi kebersihan dan kehalalan nya kak
- Informan : ooo iya dek sesuai, karna kita ngutamakan kebersihan dan kehalalan
- Peneliti : oke makasih informasinya kak
- Informan : sama-sama dek

Wawancara dengan konsumen Mumubutikue:

Narasumber 1 bersama ibu puspita:

- Peneliti : Kenapa kakak tertarik untuk membeli produk dari Mumubutikue?
- Informan : Karena saya udah biasa order disini kak, karna udah jadi langganan keluarga saya rasanya juga enak tambah lagi udah ada sertifikat halal nya

Peneliti : Seberapa penting sertifikat halal bagi kakak dalam mengkonsumsi makanan?

Informan : Sangat pentingla kak apalagi jaman sekarang udah banyak kali toko kue tapi gatau kita halal atau engga

Peneliti : Apakah kakak yakin proses produksi dan distribusi di Mumubutikue terjamin halalnya?

Informan : Yakin kak, karna saya liat tempatnya bersih terus juga wangi

Peneliti : oke makasih banyak ya kak infonya

Informan : iya kak sama-sama

Narasumber 2 bapak Beni:

Peneliti : Kenapa bapak tertarik untuk membeli produk dari Mumubutikue?

Informan : Saya tertarik karna istri saya yang mengenalinya dek, istri saya udah langganan disini cukup lama tiap ada acara selalu pesen kue disini

Peneliti : Seberapa penting sertifikat halal bagi bapak dalam mengkonsumsi makanan?

Informan : Penting kalila dek karna kalo enak tapi ga halal buat apa kan

Peneliti : Apakah bapak yakin proses produksi dan distribusi di Mumubutikue terjamin halalnya?

Informan : Yakin dek, karna disini sangat nerapin kebersihan juga kan

Peneliti : Oke makasih banyak ya pak infonya

Informan : Iya dek sama-sama

Lampiran 2

C. Tabel Reduksi Data

Unit Analisis	Sub Analisis	Temuan	Kutipan Wawancara
Human Resource	Internal halal committee	Mumubutikue belum memiliki <i>internal halal committee</i> (komite halal), yang secara langsung mengawasi kegiatan di Mumubutikue. Namun, Mumubutikue telah memiliki sertifikasi Halal dari MUI yang menjamin kehalalan proses produksi dari hulu ke hilir di Mumubutikue.	”gaada dek, semuanya itu cuman pengawasan dari MUI aja” (own)
	Halal executive	Mumubutikue belum memiliki <i>halal executive</i> , yang secara langsung mengawasi kegiatan di Mumubutikue. Namun, Mumubutikue telah memiliki sertifikasi Halal dari MUI yang menjamin kehalalan proses produksi dari hulu ke hilir di Mumubutikue.	”gaada dek, semuanya itu cuman pengawasan dari MUI aja” (own)
	Worker requirement	1. Spesifikasi untuk pekerja di	1. “kalo untuk kebutuhan khusus

	and training	<p>Mumubutikue harus perempuan muslim, wajib berjilbab, shalat 5 waktu. Shalat dhuha, dan harus terbiasa membaca surah Al-kahfi dan Al-waqiah.</p> <p>2. Tidak ada batasan umur untuk pekerja Mumubutikue selagi mereka masih kuat, mau diatur, dan mengutamakan ibadah.</p> <p>3. Untuk training atau pelatihan dilakukan diwaktu khusus oleh pemilik Mumubutikue</p>	<p>itu harus perempuan, wajib berjilbab, sholat 5 waktu, dhuha, harus mau membiasakan diri jumat Al kahfi Dan Al waqiah itu harus diusahakan semaksimalnya. Kalo untuk pelatihan itu saya latih sendiri di waktu khusus.” (own)</p> <p>2. Gk ada selagi masih kuat mau diatur mau ibadah, tidak kasar, tidak tukang cakap Kotor, tidak melakukan praktek syirik itu masih saya terima untuk kerja” (own)</p>
	Worker’s welfare	<p>1. Mumubutikue tidak memberlakukan kasta antara pekerja dan</p>	<p>1. “Semua yg ada di mumubutikue boleh makan, setiap saya ada event, pelatihan dll</p>

		<p>pemilik, bagi pemilik Mumubutikue semuanya samaja dia mata Allah SWT.</p> <p>2. Karyawan Mumubutikue membenarkan adanya kesejahteraan pekerja</p>	<p>selagi mereka bisa diikutsertakan baik yg skala daerah maupun Nasional pasti diikutsertakan, bonus setiap ada proyek yg lebih besar dari biasanya, kalo lebaran boleh bawa kue untuk lebaran dirumahnya, kita tiap hari kerja pake cemilan selain makan berat bisa buah, kue, keripik, dll kadang juga ngebakso bareng. Artinya tetap beda sama ditempat lain lah kalau ditempat lain kan dilarang makan makanan owner.” (own)</p> <p>2. “Alhamdulillah kerja disini ga terlalu banyak tuntutan dek, makan minum</p>
--	--	--	---

			<p>yang ada disini boleh, kadang kami juga makan diluar sma ibu, gaji juga Alhamdulillah sesuai dan bonus juga ada kalo kami lembur dek”.</p> <p>(krywn)</p>
Halal logistics service (inbound)	Storage	<p>Mumubutikue memiliki penyimpanan khusus yang bersih dan tidak bercampur dengan barang-barang lain dan tidak ada kontaminasi zat haram</p>	<p>“InshaaAllah sesuai dek, karna saya selalu cek kebersihan tempat penyimpanan bahan baku ga dicampur dengan hal lain apalagi yang haram, tiap tiga kali dalam seminggu juga tempat penyimpanan nya dibersihkan agar tidak ada hama” (own)</p>
	Warehouse	<p>Mumubutikue untuk saat ini belum memiliki gudang penyimpanan dikarenakan usaha ini juga masih usaha kecil menengah</p>	<p>“gaada dek, saya belum ada gudang penyimpanan khusus karena saya juga masih UKM kan, saya juga belanja bahan baku tidak dalam jumlah besar sekaligus karena bahan baku yang disimpan dalam jangka waktu yang</p>

			lama akan merusak standart kualitasnya, jadi saya belanja hanya sesuai dengan kapasitas orderan yang masuk saja agar bahan baku yang dipakai masih fresh dan bagus kualitasnya” (own)
	Transportation	Mumubutikue Medan tidak ada transportasi khusus, mengingat usaha ini masih usaha mikro kecil menengah jadi untuk proses belanja bahan baku Mumubutikue memakai transportasi milik pribadi.	“gaada dek, saya belanja pakai mobil pribadi saya” (own)
Product manufacturing	Raw material	Mumubutikue dalam memilih bahan baku sangat selektif, semua bahan baku yang digunakan harus bersertifikat halal dan jauh dari expired.	“Dalam pemilihan bahan baku juga saya selalu pilih bahan yang masih bagus dan halal pastinya, ga lupa juga pilih produk yang jauh dari tanggal expired. Untuk mentega saya pakai merk hollman, margarin blue band, minyak goreng bimoli spesial, gulaku, garam segitiga bintang , tepung terigu segitiga

			biru” (own)
	Ingredients	Bahan utama yang sering digunakan di Mumubutikue adalah mentega dengan merk hollman, margarin blue band, minyak goreng bimoli spesial, gulaku, garam segitiga bintang, tepung terigu segitiga biru.	“Untuk bahan yang sering digunakan seperti yang saya sebutin tadi dek” (own)
	Equipment and tools	Peralatan dan alat yang digunakan di Mumubutikue merupakan peralatan khusus yang digunakan setiap kali pembuatan kue tidak ada campur ke pembuatan manapun dan tidak dipakai untuk urusan pribadi, Sebelum dan sesudah menggunakan alat-alat juga selalu dibersihkan terlebih dahulu.	<p>1. “Alat-alat produksi disini tidak dipakai atau dicampur dengan alat masak pribadi, alat produksi untuk Mumubutikue tersendiri” (own)</p> <p>2. “Pasti dek karena saya juga tidak pernah menggunakan bahan yang haram apalagi memakai alat-alat produksi untuk yang haram, alat-alat disini selalu dibersihkan</p>

			sebelum dan sesudah produksi” (own)
	Product processing	Mumubutikue selalu memperhatikan waktu, kebersihan, dan proses pengolahan agar semua proses <i>Management halal supply chain</i> pada proses produksi di Mumubutikue berjalan dengan baik.	“Kalau produksi biasanya itu saya selalu perhatikan waktu produksi, kebersihan, dan proses pengolahan bahan baku sehingga menjadi kue” (own)
Halal logistics service (outbound)	Storage	Sebelum masuk ketahap penyimpanan Mumubutikue melakukan proses penyajian/pengemasan yang selalu memperhatikan kebersihan dan kualitas produk tersebut.	“setelah proses produksi biasanya kita ke tempat pengemasan atau penyajian lalu kemudian kita simpan di steling khusus untuk produk Mumubutikue dek” (own)
	Warehouse	Dikarenakan Mumubutikue masih UKM jadi belum memiliki gudang penyimpanan.	“Gaada dek, seperti yang saya bilang tadi saya masih produksi sesuai orderan masuk saja jadi gaada barang yang tersisa atau tersimpan dalam kapasitas yang banyak” (own)
	Transportation	Konsumen mengambil	“Gaada dek karna saya

		<p>orderan ke Mumubutikue menggunakan transportasi pribadi, karena Mumubtikue tidak ada transportasi khusus untuk proses distribusi.</p>	<p>masih UKM jadi untuk kue yang udah siap para costumer langsung mengambil di Mumubutikue” (own)</p>
<p>Costumer</p>	<p>Keyakinan konsumen dalam membeli produk Mumubutikue</p>	<p>hasil dari wawancara menunjukkan bahwa <i>customer</i> yakin dengan kehalalan produk di Mumubutikue karena kondisi makanan yang disediakan bersih, tidak mengandung bahan yang haram seperti lemak babi, alcohol, dan citarasa makanan baik dan enak.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. “Yakin kak, karna saya liat tempatnya bersih terus juga wangi”(cstmr 1) 2. “Yakin dek, karna disni sangat nerapin kebersihan juga kan” (cstmr 2)

Lampiran 3

D. Dokumentasi

Sertifikat Halal Mumubutikue



Bahan Baku Utama



Tempat Produksi Dan Pengemasan



Proses Kegiatan Produksi



Hasil produksi Mumubutikue



Dokumentasi Wawancara

Bersama Owner Mumubutikue



Karyawan Mumubutikue



Konsumen Mumubutikue I



Konsumen Mumubutikue II

