

SUPPLY CHAIN HALAL MANAGEMENT

**(Studi Kasus Penerapan *Supply Chain Halal Management* Daging Ayam di
Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya)**

SKRIPSI

Oleh:

AAN SUPRIYANTO

NIM : G03215001



**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
PROGRAM STUDI MANAJEMEN
SURABAYA
2019**

PERNYATAN KEASLIAN

Yang bertandatangan dibawah ini saya:

Nama : Aan Supriyanto
NIM : G03215001
Fakultas/Prodi : Ekonomi dan Bisnis Islam/Manajemen
Judul Sekripsi : ***Supply Chain Halal Management (Studi Kasus Penerapan Supply Chain Halal Management Daging Ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya)***

Dengan ini bersungguh-sungguh menyatakan bahwa skripsi ini secara keseluruhan merupakan hasil penelitian/karya saya sendiri, kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya.

Surabaya, 5 Desember 2019
Saya yang menyatakan



Aan Supriyanto
NIM G03215001

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Aan Supriyanto NIM. G03215001 ini telah diperiksa dan disetujui untuk dimunaqasahkan.

Surabaya, 11 Desember 2019

Pembimbing,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Deasy Tantriana', written over a faint, stylized graphic element that resembles a triangle or a calligraphic flourish.

Deasy Tantriana, M.M

NIP. 198312282011012209

PENGESAHAN

Skripsi yang ditulis oleh Aan Supriyanto NIM. G03215001 ini telah dipertahankan dan disetujui di depan sidang Majelis Munaqasah Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Sunan Ampel Surabaya pada hari Rabu, 11 Desember 2019, dan dapat diterima sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program sarjana strata satu dalam ilmu manajemen.

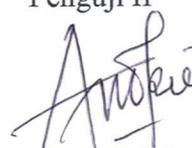
Majelis Munaqasah Skripsi

Penguji I



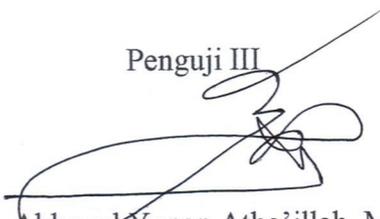
Deas Tantriana, MM
NIP. 198312282011012009

Penguji II



Andriani Samsuri, S.Sos., MM
NIP. 197608022009122002

Penguji III



Dr. Akhmad Yunan Atho'illah, M.Si
NIP. 198101052015031003

Penguji IV



Helmina Ardyanfitri, MM
NIP. 199407282019032025

Surabaya, 11 Desember 2019

Mengesahkan,

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya

Dekan,



Dr. H. Ali Arifin, MM
NIP. 196212141993031002



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA
PERPUSTAKAAN

Jl. Jend. A. Yani 117 Surabaya 60237 Telp. 031-8431972 Fax.031-8413300
E-Mail: perpus@uinsby.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika UIN Sunan Ampel Surabaya, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Aan Supriyanto
NIM : G03215001
Fakultas/Jurusan : Ekonomi dan Bisnis Islam/Manajemen
E-mail address : aansuprianto.as@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah :

Skripsi Tesis Desertasi Lain-lain (.....)
yang berjudul :

SUPPLY CHAIN HALAL MANAGEMENT

(Studi Kasus Penerapan Supply Chain Halal Management Daging Ayam di Pasar

Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya)

beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya berhak menyimpan, mengalih-media/format-kan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di Internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 2 Januari 2020

Penulis

(Aan Supriyanto)

Masyarakat Surabaya banyak sekali yang gemar mengkonsumsi ayam potong bisa kita lihat pada tabel di atas yang di kutib dari dinas perternakan provinsi jawa timur didapatkan data konsumsi ayam pedaging/potong di kota Surabaya dari tahun 2014 sampai 2018 terjadi peningkatan pada konsumsi ayam potong pada tahun 2014 hanya 15.119.271 kg pada tahun 2018 sudah mencapai 49.800.902 kg, walaupun pada tahun 2015 sampai 2016 terjadi penurunan akan tetapi pada tahun 2017 kembali meningkat sampai dengan tahun 2018.

Menurut Handri Ma'aruf Pasar adalah tempat bertemunya penjual dan pembeli di mana terjadi interaksi permintaan dan penawaran antara penjual dan pembeli hingga terjadi transaksi jual dan beli.

Di Surabaya banyak sekali pasar tradisional, akan tetapi tidak semua pasar mendapatkan izin potong unggas di dalam pasar karna masih banyak pasar yang tidak memenuhi syarat, di pasar tradisional Surabaya yang memenuhi syarat dan ketentuan untuk pemotongan unggas hanya ada dua pasar, pasar Wonokromo dan pasar tambah rejo selain dua pasar itu, tidak diperbolehkan melakukan pemotongan unggas di dalam pasar.

Kepada dinas lingkungan hidup kota Surabaya, Eko Agus Supiyadi mengatakan, ada banyak dampak buruk jika pemotongan unggas di lakukan di pasa trdisional. Dari dampak lingkungan air, pencemaran udara, penyebaran penyakit menular, hingga kebisingan. Eko menyebut dalam perda No 8 Tahun 1995 juga sudah disebutkan bahwa pemotongan hewan termasuk unggas harus di

			masing level dalam pengukuran kinerja rantai pasokan pisang mas kirana di daerah penelitian			
4	Qashiratut taraf, Andriyono Kilat Adhi, & Wahyu Budi Oriatn, 2018	Analisis nilai tambah perilaku rantai pasok organisasi jaringan madu hutan Sumbawa (JMHS)	Menganalisis perlakuan nilai tambah dan aktivitas distribusi yang terjadi pada setiap	Hasil penelitian membuktikan bahwa Analisis nilai tambah menunjukkan bahwa aktivitas yang dilakukan	-Data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder -Metode penelitian yang dilakukan	-Metode penelitian menggunakan kuantitatif

Menurut Indrajit dan Djokopranoto (2003) dalam *supply chain* ada beberapa pemain utama yang merupakan perusahaan-perusahaan yang mempunyai kepentingan didalam arus barang, para pemain utama itu adalah:

- 1) Supplier
- 2) Manufacture
- 3) Distributor/wholesaler
- 4) Ertailer outlet
- 5) Customer

Dalam hubungan ini ada beberapa pemain utama yang merupakan perusahaan-perusahaan dengan kepentingan yang sama. Berikut ini merupakan pemain utama yang terlibat dalam *supply chain* (Indrajit, 2006):

1. Chain 1: Supplier Rantai

Pada *Supply chain* dimulai disini, yang merupakan sumber yang menyediakan bahan pertama, dimana mata rantai penyaluran barang akan dimulai.

Bahan pertama ini biasanya dalam bentuk bahan baku, bahan mentah, bahan penolong, bahan dagang, subassemblies, suku cadang atau barang dagang. Sumber pertama ini dinamakan supplier.

2. Chain 1-2: Supplier – Manufacture rantai pertama dihubungkan dengan rantai kedua, yaitu manufacture yang merupakan tempat untuk melakukan pekerjaan membuat, memfabrikasi, mengAsembling, merakit, mengkonversi ataupun menyelesaikan

Memenuhi kebutuhan pasar adalah inti dari *supply chain halal management* sehingga tanpa adanya peminat pasar maka *supply chain halal management* tidak akan berjalan.

Beberapa faktor yang sudah dijelaskan diatas merupakan faktor yang mendukung kelancaran *supply chain halal management*. Faktor internal pada *supply chain halal management* dalam hal ini ialah muncul dari para pelaku *supply chain halal management* itu sendiri, seperti tidak mematuhi perjanjian, tidak tepatnya waktu pengiriman dan pengiriman yang tidak sesuai. Sedangkan faktor eksternal yang menjadi kekurangan dalam *supply chain halal management* ialah kurangnya perhatian negara dan masyarakat terhadap produk halal.

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa *supply chain halal management* di pasar yang ada di Surabaya dalam hal ini mengambil study kasus aplikasi *supply chain halal management* penyebaran ayam potong yang berada di beberapa pasar yang ada di kota Surabaya yang dilihat dari sudut pandang hubungan kerja sama.

proses pengelolaan, kebutuhan konsumen produk halal, sehingga *supply chain halal management* dapat digambar seperti pada gambar 1.1 di atas.

I. Sistematika Pembahasan

Sistematika penulisan pada penelitian ini terbagi menjadi beberapa bab, dimana setiap bab memiliki sub bab pembahasan sehingga dapat memudahkan pembaca ketika membaca hasil penelitian tersebut.

- a. Bab pertama memuat uraian tentang latar belakang masalah, identifikasi dan batasan masalah, rumusan masalah, kajian pustaka, tujuan penelitian kegunaan hasil penelitian, definisi operasional, metode penelitian dan sistematika pembahasan.
- b. Bab kedua memuat tentang kerangka teori yang berisi tentang penjelasan teori sebagai landasan atau kompetensi analisis yang dilakukan dalam penelitian. Dalam teori ini dapat diuraikan teori tentang *Supply chain Halal Management*.
- c. Bab ketiga memuat tentang data penelitian yang berkaitan dengan variable yang diteliti secara objektif, lengkap, dan jelas. Dalam bab ini akan menjelaskan tentang gambaran umum objek penelitian yaitu Pasar Asem dan Mangga Dua Surabaya.
- d. Bab ke empat memuat tentang analisis data dimana dalam bab ini mendesripsikan tentang hasil dari analisis penelitian yaitu menjawab tentang *suplly chain halal managemant*
- e. Bab kelima sebagai penutup tentang kesimpulan dan saran dari penelitian. Hal ini juga dapat dijadikan sebagai masukan dan saran bagi Pasar Asem dan Mangga Dua. Surabaya untuk menentukan pengembangan pasar Asem dan mangga. Selain itu juga dapat dijadikan masukan dan saran bagi peneliti selanjutnya ketika melakukan penelitian

Setelah ditransformasikan kepada komponen, akan diberikan kepada supplier bahan-bahan pendukung pokok dan distributor, kemudian retrailer yang akan menjual barang tersebut kepada konsumen terakhir.

Supply chain memiliki beberapa pemain utama perusahaan dalam kepentingan yang sama, diantaranya adalah:

1. Supplies
 2. Manufactures
 3. Distribution/wholesaler
 4. Retail Outlet
 5. Customers
- a. Chain 1: Supplier Rantai

Tahap ini merupakan sumber rantai pertama dalam penyaluran yang baru akan di mulai. Pada rantai pertama ini, bias dalam bentuk bahan baku, bahan mentah, bahan penolong, barang dagangan, suku cadang dan lain-lain.

- b. Clain 1-2: Supplier-Manufacture rantai pertama

Manufacturer rantai pertama dihubungkan dengan rantai kedua, yaitu manufacture yang merupakan tempat untuk melakukan pekerjaan membuat, mempabrikasi, mengasembling, merakit, mengkonversi ataupun menyelesaikan barang atau finishing.

Probowati (2011) berpendapat bahwa terdapat komponen-komponen dalam penerapan *Supply chain Management* (SCM) atau rantai pasok adalah sebagai berikut:

1. *Plan* (Rencana)

Pada komponen pertama ini adalah perencanaan yang merupakan porsi *supply chain management* strategis. Pada tahap ini, perencanaan digunakan untuk mengatur semua sumber yang dapat memenuhi permintaan konsumen.

Rencana tersebut dapat mengembangkan serangkaian acuan untuk memonitor proses *supply chain* sehingga semua dapat berlangsung secara efisien. Sehingga hal tersebut dapat memberikan pelayanan yang berkualitas terhadap konsumen serta mendapatkan nilai tambah.

2. *Source* (Sumber)

Pada tahap komponen yang kedua ini, pengusaha harus dapat memilih supplier yang mampu mengirim produk yang dibutuhkan sehingga hal tersebut dapat meningkatkan produk yang disediakan kepada konsumen. Pada bagian ini, pengusaha dapat mengembangkan harga sesuai dengan proses pengiriman barang, dan proses pembayaran dengan supplier.

Selain itu, pengusaha juga dapat menetapkan strategi untuk mengatur persediaan, ragam produk, dan mengaturnya selama di toko atau warung-warung.

Dalam persepsi di dasarkan pada persyaratan, seperti sekolah yang berbasis islami, fakta lokal dan adat istilah setempat.

Menurut aken (1994) mengemukakan empat bentuk koordinasi, berdasarkan daya pengaruh dan dampak secara (langsung, tidak langsung).

Empat bentuk koordinasi tersebut diantaranya adalah:

1. Mengatur koordinasi (dampak dan kekuasaan tidak langsung)
2. Koordinasi kondisional (dampak dan pengaruh tidak langsung)
3. Melakukan koordinasi (dampak langsung dan kekuasaan)
4. Mendorong koordinasi (dampak dan pengaruh langsung)

Koordinasi tersebut telah diklasifikasi dalam koordinasi *supply chain management* terbaik sebagai “koordinasi regulasi” (dampak dan kekuatan tidak langsung) sebagai logistik halal dan yang lengkapi dengan standar. Namun, dalam rantai pasokan ada berbagai standar halal yang terlibat.

Sedangkan menurut (Van Amstel, 2002). “kekuatan pada standart halal tidak dapat langsung diklasifikasikan melalui tugas maupun prosedur standarisasi untuk memastikan dalam koordinasi dan standarisasi output.

Dalam halal *supply chain management* harus di sesuaikan dengan tujuan pasar. Dalam persyaratan minimum, sebagai parameter desain logistik, harus di bagi di seluruh rantai pasokan.

Dalam pendekatannya pembelian dan basis pemasok di analisis berdasarkan dua variabel (van weele, 2002), pada variabel pertama, terdapat dampak pemasok terhadap hasil keuangan yang dapat diukur dalam biaya pembelian dan kategori produk tertentu atau dampak pada kualitas produk.

Seiring berkembangnya yang kian semerawut, lahan Pasar Wonokromo setelah habis terbakar, di bangun dan di renovasi dengan ide menggabungkan pasar tradisional berpadi dengan *Trade Center* (pusat belanja) yang kini akrab disebut darmo traide center. Pasar Wonokromo yang kini menempati gedung.

Pasar wonokromo merupakan tempat berkumpulnya para pedagang dari berbagai etnis. Mulai pedagang kecil sampai besar, mulai tingkat ecer ssampai grosir, aneka kebutuhan rumah tangga juga kebutuhan sehari hari ada di sini, kue/jajan, ayam dan daging samapi obat-obatan di jual di sini.

Seacar ekonomi pasar wonokromo sudah cukup berkembang dan banyak di kunjungin serta mendapat kepercayaan dari para pelaku usaha lain diantaranya banyaknya perbangan yang masuk pasar, sehingga dapat meningkatkan pendapatana pedagang untuk memenuhi ribuan anggota keluarga dan para pekerja.

Rumah potong ayam pasar wonokromo berada di dalam pasar sebelah kiri pada gedung pasar sesudah tempat parker apabila kita melewati gerbang dekat jembatan layang. Dan penyembelihanya merapat memnjadi satu di satu ruangan yang sudah di khususkan menjadi likasi penyembelihan unggas.

Dan juga tempat pengecernya yaitu berada tidak jauh dari pemotongan ada yang didepan pomotonyan dan juga ada digedung sebelah. Sehingga pengontrolan tidaklah mudah bagi pasa konsumen untuk mengetahui alur *supply chain* dari ayam hidup sampai ayam sudah siap di perdagngkan.



Gambar 3.1 Lokasi Pasar Wonokromo Surabaya
 Sumber: www.google.com/maps/place/Ps.+Wonokromo

Data umum pasar wonokromo:

- Nama Pasar : Wonokromo
- Alamat : Jl. Raya Stasiun Wonokromo
- Kelurahan : Jagir
- Kecamatan : Wonokromo

Pengambilan ayam potong dari kandang yang dilakukan oleh para pengepul ayam hidup, pengepul ayam hidup yang merupakan juga sebagai penyuply ayam kepada pemilik RPA yang nantinya akan di kelola oleh ibu joko sebagai pemilik rpa di Pasar Wonokromo.

Alur ayam pedaging ini dari pengepul ayam hidup kepada ibuk joko biasanya di kirimkan langsung ke pada tempat penyembelihan salah satunya RPH milik ibuk Joko yang berada di pasar Wonokromo.

Selanjutnya ibuk joko sebagai pemilik pemotongan ayang dengan tatacara yang benar dan halal secara agama.

Melakukan pemotongan sendiri dan juga melakukan penjualan secara langsung tanpa adanya pengecer ayam yang sudah siap jual, bisa menjamin kehalal ayam tersebut dan juga di dukung dengan sertifikat halal yang di terapkan MUI, sehingga para konsumen bisa memastikan ayam yang ibuk joko jual adalah ayam ayam diproses secara halal.

Akan tetapi adanya sertifikat tersebut tidak berdampak besar terhadap alur *supply chain* yang lebih baik pada Pasar Wonokromo. Yang mana penelliti melakukan wawancara kepada bapak Agus selaku pedagang di Pasar Wonokromo, menyatakan” *ayam yang saya jual sudah bersertifikat halalakan tetapi jarang orang yang menayakan sertifikat terebut*” dari pernyataan tersebut di nyatakan bahwa ayam yang di jual di Pasar Wonokromo tersebut sudah bersertifikat halal dan juga sudah sesuai dengan penerapan halal.

Gambar 4.1
Alur *Supply chain* daging ayam di pasar Wonokromo
Surabaya

Dengan adanya penerapan pemakaian label halal pada status rumah potong ayam yang di tarok di kartunama pemilik usaha di pasar wonokromo, maka bisa disebutkan bahwa pasar wonokromo ini adalah pasar yang menerapkan *supply chain* halal *management*, di karnakan pasar tersebut juga termasuk pasar yang sudah mencukupi syarat pembuatan sertifikat halal yang ditetapkan oleh MUI. Maka pasar tersebut bisa menerapkan *supply chain* halal *management*, di katakan sudah sesuai dengan prosedur yang sudah ditetapkan oleh mui tentang sertifikat halal yang menekankan proses yang halal, maka bisa di katakan dalam *supply chain* halal *management* kehalalan ayam terjamin dengan di berikanya label halal/logo yang menjadi jaminan terhadap ayam tersebut.

Bisa kita lihat pada gambar 4.1 di atas bahwa penerapan *supply chain* halal *managemant* yang ada di pasar wonokromo yang kita sudah ketahui dari tahap-tahap yang perlu di lewati dengan baik yaitu pemeliharaan, pengiriman, penyembelihan, yang merupakan alur dari *supply chain* halal *management*, yang pertama bisa dilihat dari proses pemeliharaan yang kebanyakan di lakukana di daerah luar kota yang membuat *alur supply chain* membutuhkan perhitungan yang pas dan matang sehingga bisa berjalan dengan yang diharapkan.

Maka dari itu para pemilik RPA bisa membuktikan secara mudah bahwa ayam yang mereka jual halal dan juga ayamn yang mereka jual bisa di pastikan halal dengan melihat logo tersebut,

Dikarenakan dalam pemberian logon harus mengikuti beberapa tahapan yang sudah di tentukan oleh MUI tentang pembuatan sertifikat halal diantaranya adalah di wajibkanya para pengelola ayam sudah pernah mengikuti pelatihan yang pernah di lakukan MUI, yang di lakukan untuk proses untuk mendapatkan setifikat halal.

Dengan adanya sertifikat halal ini para pemilik RPA berharap menyerap konsumen sehingga bisa meningkatkan penjualan. Akan tetapi sesuai dengan data yang di dapatkan oleh penulis penerapan *supply chain* halal *management* di pasar wonokromo ini tidaklah sesuai dengan yang di harapkan oleh pemilik RPA, di karnakan kebiasaan masyarakat dalam melakukan pembelian melakukan pengecekan secara langsung untuk mengetahui kualitas ayam, tanpa melihat sertifikat dan juga melihat harga sebai pertimbangan kedua sehingga bisa di artikan adanya *supply chain* halal *management* pada pasar wonoromo surabaya, adanya sertifikat halal tidak banyak berdampak positif terhadap pemilik rumah potong ayam, dikarenakan para konsumen tidak begitu mempertimbangkan sertifikat halal dalam melakukan pembelian ayam potong.

sehingga penerapan supply chain halal manajemen tidaklah jauh berbeda dengan yang sebelumnya, sehingga penerapan supply chain halal manajemen malah di anggap merugikan para pelakunya karena adanya alur tambahan pembuatan sertifikat dalam alur tersebut.

Walapun di permudanya pembuatan sertifikata halal untuk mengajak para pengelola ayam untuk membuat sertifikat halal akan tetapi selama ini para pengelola yang memilikiny tidak merasa mamfaatnya di karnakan para konsumen jarang memperhitungkan sertifikat halal ini dalam memutuskan membeli suatu produk ayam potong sehingga sertifikat halal ini tidak di minati para pengelola ayam.

hal tersebut di karnakan setelah pembuatan sertifikat ini tidak ada peningkatan dalam jual beli. Sedangkan pembuatan sertifikat halal memerlukan proses dan biaya.

2. Penerapan *supply chain* halal *management* di pasa Asem

Dari hasil wawancara yang telah di lakukan sebagai mana telah di sebutkan pada hasil peneliti di atas di atas pada tabel 4.3 dapat simpulkam bahwa penerapan *supply chain* yang berada di pasar Asem bisa di katakan masih blom menerapkan supply chain halal management yang mana penerapan supply chain halal management harus di sertai sertifikat halal pada ayam yang berbentuk logo bertulisan halal, akan tetapi di lihat dari alurnya yang sudah di lakukan peneliti pasar asem sudah melakukan produk jaminan halal.

Dan yang kita bisa lihat dari pembesarannya, penjualanya pengelolaanya sehingga ayam yang di jual di pasar Asem bisa di katakan halal. Penerapan *supply chain* halal *management* pada pasar asen ini masih tidak menerapkan seperti halnya pada di pasar wonokromo.

Dikarnakan tidak dizinkanya dan juga tidak ada daya tarik pemilik RPH untuk menggunakan alur *supply chain* halal *management*, para pemilik RPA di pasar Asem masih lebih nyaman menggunakan alur *supply chain* yang sudah mereka pakek selama ini dan juga tidak adanya dorongan untuk mengurusnya dikarnakan pertimbangan-pertimbangan yang di pertimbangan kana antara lain adalah:

Pertama Kebiasaan konsumaen untuk melihat kualitas produk ayam di lakukan secara langsung tidak berpatok paada logo halal sehingga kebiasaan ini begitu mempengaruhi terhadap penerapan *supply chain* halal *managemant*.

Yang kedua adalah perbandingan harga perbandingan harga tersebut juga mempengaruhi dalam daya beli konsumen damalam menarik suatu daya tarik terhadap suatu barang dengan perbedaan harga dengan kualitas yang sama membuat konsumen enggan untuk memperhitungkan kermali hal yang di tawarkan.

Yang terahir adalah jarak tempu melihat kebutuhan dan juga waktu jarak tempuh juga menjadi perhitungan pada masyarakat, para konsumen kebanyakan membeli ayam yang dekat dari tempat tinggal mereka.

- Noviyanto, Aditya, "Efektivitas Kerja Pegawai di Dinas Lalu Lintas Angkutan Jalan Kota Surakarta". (Skripsi- Universitas Sebelas Maret Surakarta. 2009).
- Padmatyo, dan Asep. "Peranan Management Rantai Pasok Terhadap Kualitas Produk dan Efisiensi Distribusi". Seminar Nasional dan The 4'th Call for syariah Paper. 2013.
- Prayoga, Yogi, et. All. "Peningkatkan Kinerja Management Ranyai Pasok Ikan Tuna dan Cakalang di PPS Kendari". Jurnal. Techno-Fish Vol. 2 No. 1, ISSN 2581-1592. (2018).
- Riyadi, Riyan. "Analisis Halal Supply Chain Management Produk Kosmetik Halal Terhadap Tingkat Kesadaran dan Mahasiswa Yogyakarta". Skripsi- Universitas Islam Yogyakarta. (2018).
- Rezai, Mohamed, and Shamsudin, M.N. (2012), "Assessment of consumers' confidence on Halal labelled Manufactured food in Malaysia". *Pertanika Journal of Social Science & Humanity*, Vol. 20 No. 1.
- Rosyadi, dan Mahbubi. "Optimasi Rantai Pasok Komuditas Utama Daging Halal Nasional Menuju Indonesia Sebagai Pusat Pangan Halal Dunia". (Tangerang Selatan: Cinta Buku Media.2015).
- Qardhawi, Syekh Muhammad. "Halal dan Haram dalam Islam". (Bangil: PT. Bina Ilmu, 1993).
- Qashiratuttarafi, Et. All., "Analisis Nilai Tambah Pelaku Rantai Pasok Organisasi Jaringan Mutu Hutan Sumbawa (JMHS) menggunakan Metode Hayati". *Jurnal Agribisnis Indonesia*. Vol. 6, No. 2, ISSN 2354-3594, (2018).
- Sari, Winda. "Penerapan Fungsi Management dalam Pengelolaan Perpustakaan" *Jurnal Ilmu Informasi Keperpustakaan dan Kearsipan*". Vol, 1 no. 1, edisi September 2012, hal. 41.
- Solihin, Ismail. "Pengantar Management". Erlangga, Jakarta, 2012,
- Simatupang, T.M. and Sridharan, R. (2002). "The collaborative supply chain", *The International Journal of Logistics Management*, Vol. 13 No. 1.