



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**EVALUASI DAN STRATEGI PENINGKATAN *SUPPLY CHAIN* MATURITY LEVEL DI RESTORAN *STEAK* BERSERTIFIKAT HALAL MENGGUNAKAN *SUPPLY CHAIN MATURITY MODEL***

**TUGAS AKHIR**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknik Pada Program Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau*

*Disusun Oleh:*

**REZTY ANGRENI**  
**12150221800**





**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**LEMBAR PERSETUJUAN PROGRAM STUDI**

**EVALUASI DAN STRATEGI PENINGKATAN *SUPPLY CHAIN*  
MATURITY LEVEL DI RESTORAN *STEAK* BERSERTIFIKAT HALAL  
MENGUNAKAN *SUPPLY CHAIN MATURITY MODEL***

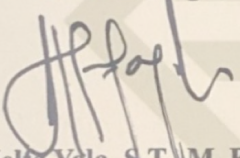
**TUGAS AKHIR**

Oleh:

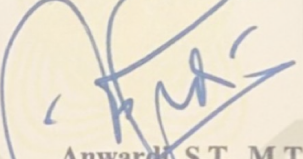
**REZTY ANGRENI**  
**12150221800**

Telah Diperiksa dan Disetujui, sebagai Tugas Akhir  
Pada Tanggal 03 Juli 2025


**Pembimbing I**

  
**Melfa Yola, S.T., M. Eng.**  
**NIP. 197906292006042001**

**Pembimbing II**

  
**Anwardi, S.T., M.T.**  
**NIP. 198210272015031001**

Mengetahui,  
Ketua Program Studi Teknik Industri  
Fakultas Sains dan Teknologi  
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

  
**Misra Hartati, S.T., M.T.**  
**NIP. 198205272015032002**





## LEMBAR PENGESAHAN

### EVALUASI DAN STRATEGI PENINGKATAN *SUPPLY CHAIN MATURITY LEVEL* DI RESTORAN STEAK BERSERTIFIKAT HALAL MENGGUNAKAN *SUPPLY* *CHAIN MATURITY MODEL*

#### TUGAS AKHIR

Oleh:

**REZTY ANGRENI**  
**12150221800**

Telah Dipertahankan di Depan Sidang Dewan Penguji  
sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknik  
Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau  
Di Pekanbaru, pada Tanggal 03 Juli 2025

Pekanbaru, 03 Juli 2025  
Mengesahkan

Ketua Program Studi



Dekan

**Dr. Yuslenita Muda, S.Si., M.Sc.**  
**NIP. 197701032007102001**

**Misra Hartati, S.T., M.T.**  
**NIP. 198205272015032002**

Ketua

: Muhammad Ihsan Hamdy, S.T., M.T.

Sekretaris I

: Melfa Yola, S.T., M.Eng.

Sekretaris II

: Anwardi, S.T., M.T.

Anggota I

: Tengku Nurainun, S.T., M.T., Ph.D.

Anggota II

: Harpito, S.T., M.T.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau



## LEMBAR HAK ATAS KEKAYAAN INTELEKTUAL

Tugas akhir yang tidak diterbitkan ini terdaftar dan tersedia di Perpustakaan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau adalah terbuka untuk umum, dengan ketentuan bahwa hak cipta ada pada penulis. Referensi kepustakaan diperkenankan dicatat, tetapi pengutipan atau ringkasan hanya dapat dilakukan atas izin penulis dan harus dilakukan mengikut kaedah dan kebiasaan ilmiah serta menyebutkan sumbernya.

Penggandaan atau penerbitan sebagian atau seluruh tugas akhir ini harus memperoleh izin tertulis dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Perpustakaan dapat meminjamkan tugas akhir ini untuk anggotanya dengan mengisi nama, tanda peminjaman dan tanggal pinjam pada form peminjaman.

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**SURAT PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rezty Angreni  
 NIM : 12150221800  
 Tempat/ Tanggal Lahir : Batam, 20 Desember 2002  
 Fakultas : Sains dan Teknologi  
 Program Studi : Teknik Industri  
 Judul Skripsi : Evaluasi dan Strategi Peningkatan *Supply Chain Maturity Level* Di Restoran *Steak* Bersertifikat Halal Menggunakan *Supply Chain Maturity Model*

Menyatakan dengan sebenar- benarnya bahwa:

1. Penulisan skripsi ini berdasarkan hasil penelitian dan pemikiran saya sendiri.
2. Semua kutipan sudah disebutkan sumbernya.
3. Oleh karena itu skripsi saya ini, saya nyatakan bebas plagiat
4. Apabila dikemudian hari ditemukan plagiat pada skripsi saya tersebut, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan perundang- udangan.
5. Dengan demikian surat ini saya buat dengan penuh kesadarn dan tanpa paksaan dari pihak manapun juga.

Pekanbaru, 09 Juli 2025

Membuat Pernyataan,

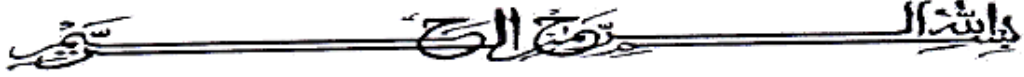


**Rezty Angreni**

NIM. 12150221800



## LEMBAR PERSEMBAHAN



Segala puji bagi Allah SWT, Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, atas semua limpahan rahmat dan kasih sayang- Mu telah memberikan banyak kekuatan kepada saya untuk dapat tetap bertahan dan berproses hingga pada titik ini, untuk menyelesaikan tugas akhir.

Dengan ini saya ingin menyampaikan penghargaan, persembahan, dan terimakasih untuk semua pihak yang telah kebersamai, membantu, mendukung, dan mempercayai saya dalam perjalanan mendapatkan gelar Sarjana Teknik.

### **Ibu dan Bapak Tercinta**

Untuk yang teristimewa, dengan hormat dan terimakasih saya persembahkan karya ini kepada Ibu (Norhayati) dan Bapak (Sudirman) yang tidak seharipun absen untuk memberikan saya doa, kasih sayang dan cintanya, semangat, serta nasihat kepada saya.

Terimakasih untuk kepercayaan besar yang telah diberikan kepada saya, meyakinkan saya bahwa saya mampu bertahan disini. Semoga karya ini menjadi bukti kecil dari perjalanan saya untuk Bapak dan Ibu, yang mampu membawa saya melangkah lebih jauh.

### **Abang, Kakak, dan Adik**

Terimakasih untuk abang, Rizman Hidayat, S.T., M.T. sebagai anak pertama yang memberi banyak petunjuk, membantu saya dalam mengambil keputusan besar, dan memberikan dorongan untuk saya di perkuliahan ini. Terimakasih kepada kakak Aulia Faradina, S.Tr., Gz. dan adik Rosa Adelia yang selalu memperhatikan saya dengan caranya sendiri.

### **Diri Sendiri**

*I can't remember how many times i have reminded my self to stay strong, to just keep going no matter how hard it gets but there are days when the weight feels like too much to carry. But instead, i stayed silent, wiped away my own tears, and kept moving forward.*

Meskipun banyak sekali lelahnya, kecewanya, putus asanya, terimakasih tidak memilih menyerah sebagai jawaban. Terimakasih tetap menerima hal baik dan buruk sebagai bagian dari proses.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





# EVALUASI DAN STRATEGI PENINGKATAN *SUPPLY CHAIN MATURITY LEVEL* DI RESTORAN *STEAK* BERSERTIFIKAT HALAL MENGGUNAKAN *SUPPLY CHAIN MATURITY MODEL*

**REZTY ANGRENI**

**12150221800**

Program Studi Teknik Industri  
Fakultas Sains dan Teknologi  
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau  
Jl. HR. Soebrantas KM. 18 No. 155 Pekanbaru

## ABSTRAK

Penerapan *supply chain* menjadi hal krusial dan penting dalam menjaga integritas suatu produk, begitu pula kehalalannya terutama dalam industri makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi sejauh mana Restoran Waroeng Steak and Shake Jl. HR. Soebrantas telah memenuhi indikator kematangan berdasarkan *Supply Chain Maturity Assesment Test* (SCMAT) sebagai pedoman *in- depth interview* dalam *Supply Chain Maturity Model*, melalui 7 (Tujuh) dimensi yaitu, strategi, kontrol, proses, sumber daya, material, informasi, dan organisasi. Untuk memperoleh hasil yang lebih objektif dan terukur, digunakan *Expert Judgement* yang melibatkan pakar dalam memberikan penilaian terhadap 48 indikator praktik terbaik dalam SCMAT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata tingkat kematangan rantai pasok yang dipraktikkan restoran berada pada level 4,348 yang termasuk dalam kategori *Integrated*, yang berarti dalam pemenuhan indikator SCMAT sistem telah berjalan secara konsisten dan mulai terintegrasi antar proses, namun masih terdapat beberapa area yang membutuhkan perbaikan. Penelitian ini juga memberikan usulan peningkatan yang difokuskan pada dimensi yang belum optimal.

Kata Kunci: Rantai Pasok, SCMAT, *Maturity Level*, *Expert Judgement*



# EVALUATION AND IMPROVEMENT STRATEGIES OF SUPPLY CHAIN MATURITY LEVEL IN HALAL CERTIFIED STEAK RESTAURANTS USING SUPPLY CHAIN MATURITY MODEL

**REZTY ANGRENI**

**12150221800**

Industrial Engineering Study Program  
Faculty of Science and Technology  
Sultan Syarif Kasim State Islamic University Riau  
HR. Soebrantas Road KM. 18 No. 155 Pekanbaru

## ABSTRACT

*The implementation of supply chain management plays a crucial role in maintaining the integrity of a product, including its halal status, especially in the food industry. This study aims to evaluate the extent to which Waroeng Steak and Shake Restaurant, located on Jl. HR. Soebrantas, has fulfilled the maturity indicators based on the Supply Chain Maturity Assessment Test (SCMAT), which serves as a guideline for in-depth interviews within the Supply Chain Maturity Model. The assessment covers seven dimensions: strategy, control, process, resources, materials, information, and organization. To obtain more objective and measurable results, Expert Judgement was applied by involving experts to assess 48 best practice indicators in SCMAT. The findings indicate that the average supply chain maturity level practiced by the restaurant is 4.348, which falls under the Integrated category. This suggests that while the SCMAT indicators have been consistently implemented and processes have begun to be integrated, several areas still require improvement. This study also provides strategic recommendations focused on dimensions that remain suboptimal.*

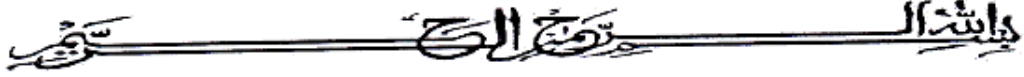
**Keywords:** Supply Chain, SCMAT, Maturity Level, Expert Judgement

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





## KATA PENGANTAR



Alhamdulillahi Robbil ‘Alamin, segala puji bagi Allah SWT atas segala rahmat, karunia serta Hidayah- Nya yang telah dilimpahkan kepada hamba- Nya. Sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktek dengan judul **“Evaluasi dan Strategi Peningkatan Supply Chain Maturity Level Di Restoran Steak Bersertifikat Halal Menggunakan Supply Chain Maturity Model”** sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana di Program Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Sultan Syarif Kasim Riau. Shalawat dan salam kepada Baginda Rasulullah Muhammad SAW, semoga kita termasuk dalam umatnya yang mendapatkan syafa’at di akhirat kelak.

Penulis menyadari banyak pihak yang telah membantu penulis dalam menyusun Laporan Tugas Akhir ini, baik secara moral maupun materil, untuk itu pada kesempatan ini saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Hj. Leny Nofianti MS, S.E, M.Si, A.k, C.A ., selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
2. Ibu Dr. Yuslenita Muda, S.Si., M.Sc., selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
3. Ibu Misra Hartati, S.T, M.T., selaku Ketua Program Studi Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
4. Bapak Anwardi, S.T, M.T., selaku Sekretaris Program Studi Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
5. Bapak Nazaruddin, S.S.T., M.T., selaku Koordinator Tugas Akhir Program Studi Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
6. Ibu Melfa Yola, S.T., M.Eng., selaku Dosen Pembimbing I yang telah bersedia meluangkan banyak waktu, tenaga dan pikiran dalam membimbing penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Anwardi, S.T., M.T. selaku Dosen Pembimbing II telah bersedia



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam membimbing penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

Ibu Tengku Nurainun, S.T., M.T., Ph.D. selaku Dosen Penguji I dan Bapak Harpito, S.T., M.T. selaku Dosen Penguji II yang telah memberikan saran dan masukan untuk membangun Laporan Tugas Akhir ini menjadi lebih baik.

Bapak Ismu Kusumanto, S.T., M.T. selaku Dosen Pembimbing Akademis Program Studi Teknik Industri yang telah menerima penulis menjadi anak bimbingan akademis dari mahasiswa baru hingga penulis mendapatkan gelar Sarjana Teknik.

Bapak Zilal Afwa Ajidin, S.E., M.A., Bapak Prof. Fitra Lestari, M.Eng., Ph.D., dan Ibu Melfa Yola, S.T., M.Eng., yang bersedia meluangkan waktunya untuk menjadi pakar dalam penelitian Penulis.

Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, yang telah memberikan Ilmu Pengetahuan kepada Penulis.

12. Bapak Oga Hanggara selaku *Manager* Waroeng Steak and Shake yang telah memberikan kesempatan dan meluangkan waktu ditengah kesibukan restoran untuk penulis untuk melakukan penelitian , serta pihak lainnya dari restoran.

13. Teristimewa kepada kedua orang tua penulis Ayahanda Sudirman dan Ibunda Norhayati tercinta, yang selalu berusaha menjadi versi terbaik mereka untuk anak- anaknya dalam membesarkan dan mendidik penulis dengan kasih sayang dan kesabaran hingga saat ini, tidak pernah sekalipun penulis merasa sendiri walaupun diperantauan karena selalu hadir dihidup penulis walaupun berjarak, serta selalu memberikan doa dan dukungannya selama ini untuk keberhasilan hingga dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan baik dan lancar. Selanjutnya kepada Abang, Rizman Hidayat, S.T., M.T., yang selalu memberikan penulis motivasi selama masa perkuliahan, kepada kakak, Aulia Faradina, S.Tr. Gz., dan Rosa Adelia yang telah menjadi penyemangat untuk penulis dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir. Semoga mereka bangga dengan apa yang penulis peroleh.





#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

14. Sahabat dari masa SMA penulis Ayu Astari, dan Syazwina Shafa Amandari yang selalu memberikan *support* kepada penulis meskipun dalam keadaan dan jarak yang berjauhan

15. Penulis juga tidak lupa mengucapkan banyak terima kasih kepada Endah Salsa Dahayu, Erika Dwi Afriyanti, dan Eliciya Nandini sebagai sahabat penulis yang telah kebersamaan penulis untuk setiap harinya menghadapi baik buruknya kehidupan perkuliahan.

16. Teman- teman semasa perkuliahan Gufran Akbar, Agung Pangestu, Hafilah Zakirah Ilabri, dan Yusril Fahmi yang telah sama- sama berbagi sedih dan tawa selama perkuliahan.

17. Serta rekan-rekan mahasiswa Program Studi Teknik Industri dan teman-teman seperjuangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang turut memberikan dorongan, masukan kepada penulis untuk menyelesaikan laporan ini.

Kepada semua pihak yang telah disebutkan diatas, penulis hanya dapat berdoa semoga kebaikan dan pengorbanan yang telah diberikan mendapat balasan dari Allah SWT, Amin. Penulis menyadari dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan dan kesalahan, untuk itu penulis mengharapkan adanya masukan berupa kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak untuk kesempurnaan Laporan Tugas Akhir ini. Akhirnya penulis mengharapkan semoga Laporan Tugas Akhir ini berguna bagi kita semua.

Pekanbaru, 03 Juli 2025  
Penulis,

**Rezty Angreni**

NIM. 12150221800



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN PROGRAM STUDI .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR HAK ATAS KEKAYAAN INTELEKTUAL .....</b>	<b>iv</b>
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR RUMUS.....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xviii</b>
 <b>BAB I      PENDAHULUAN.....</b>	 <b>1</b>
1.1    Latar Belakang.....	1
1.2    Rumusan Masalah.....	8
1.3    Tujuan Penelitian .....	8
1.4    Manfaat Penelitian .....	8
1.5    Batasan Masalah .....	8
1.6    Posisi Penelitian.....	10
1.7    Sistematika Penulisan .....	14
 <b>BAB II     LANDASAN TEORI.....</b>	 <b>15</b>
2.1 <i>Supply Chain Management (SCM)</i> .....	15
2.2 <i>Halal Supply Chain Management (HSCM)</i> .....	16
2.3 <i>Supply Chain Maturity Model</i> .....	20
2.3.1 <i>Supply Chain Maturity Assesment Test</i> .....	20





1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2.3.2	<i>Supply Chain Maturity Level</i> .....	25
2.4	<i>Expert Judgement</i> .....	27
<b>BAB III</b>	<b>METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>29</b>
3.1	Studi Pendahuluan .....	30
3.2	Studi Pustaka.....	31
3.3	Perumusan Masalah .....	31
3.4	Tujuan Penelitian .....	31
3.5	Batasan Masalah .....	32
3.6	Pengumpulan Data .....	32
3.7	Pengolahan Data .....	32
3.8	Analisa .....	34
3.9	Kesimpulan dan Saran .....	35
<b>BAB IV</b>	<b>PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA .....</b>	<b>36</b>
4.1	Pengumpulan Data .....	36
4.1.1	Profil Waroeng Steak and Shake.....	36
4.1.2	Sejarah Waroeng Steak and Shake.....	36
4.1.3	Struktur Waroeng Steak and Shake.....	37
4.1.4	Logo Waroeng Steak and Shake .....	39
4.1.5	Visi dan Misi Waroeng Steak and Shake .....	39
4.1.6	Aliran Rantai Pasok Waroeng Steak and Shake.	40
4.1.7	Data Wawancara ( <i>In- Depth Interview</i> ) .....	42
4.1.8	Penilaian dengan <i>Expert Judgment</i> .....	49
4.2	Pengolahan Data .....	51
4.2.1	Pengukuran <i>Supply Chain Maturity Model</i> .....	51
4.2.2	Kuatifikasi Hasil <i>Interview</i> dengan <i>Expert Judgment</i> .....	61
4.2.3	Menetapkan Tingkat Kematangan Rantai Pasok Rata- Rata <i>Expert Judgment</i> per Indikator SCMAT .....	63
4.2.4	Usulan Perbaikan dan Peningkatan Tingkat <i>Supply</i>	



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

**BAB V** © Hak cipta milik UIN Suska Riau

**BAB VI**

**DAFTAR PUSTAKA**  
**LAMPIRAN**

<i>Chain Maturity</i> .....	66
<b>ANALISA</b> .....	<b>72</b>
5.1 Pengukuran <i>Supply Chain Maturity Model</i> .....	72
5.2 Kuatifikasi Hasil <i>Interview</i> dengan <i>Expert Judgment</i> ...	73
5.3 Penetapan Tingkat Kematangan Rantai Pasok Halal Restoran Berdasarkan Hasil Konsensus <i>Expert Judgment</i> per Indikator SCMAT <i>Model</i> .....	73
5.4 Usulan Perbaikan dan Peningkatan Tingkat <i>Supply Chain Maturity</i> .....	76
<b>PENUTUP</b> .....	<b>78</b>
6.1 Kesimpulan.....	78
6.2 Saran .....	79





1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR GAMBAR

		Halaman
<b>BAB I</b>	<b>PENDAHULUAN</b>	
Gambar 1.1	Waroeng Steak and Shake <i>Outlet</i> Jl. HR Soebrantas.....	3
Gambar 1.2	Waroeng Steak & Shake TOP <i>Halal Award</i> .....	4
Gambar 1.3	Aliran Rantai Pasok Waroeng Steak and Shake Jl. HR Soebrantas.....	6
<b>BAB II</b>	<b>LANDASAN TEORI</b>	
Gambar 2.1	<i>Halal Supply Chain Activity</i> .....	18
<b>BAB III</b>	<b>METODOLOGI PENELITIAN</b>	
Gambar 3.1	<i>Flowchart</i> Metodologi Penelitian.....	29
<b>BAB IV</b>	<b>PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA</b>	
Gambar 4.1	Waroeng Steak and Shake .....	36
Gambar 4.2	Struktur Waroeng Steak and Shake .....	38
Gambar 4.3	Logo Waroeng Steak and Shake .....	39
Gambar 4.4	Aliran Waroeng Steak and Shake .....	42
Gambar 4.5	Diagram Radar Tingkat Kematangan Rantai Pasok .....	65
Gambar 4.6	Usulan <i>Dashboard</i> Internal dengan Google Spreadsheet Restoran Waroeng Steak.....	67
Gambar 4.7	Model <i>Blockchain</i> Halal Restoran Waroeng Steak.....	68

## DAFTAR RUMUS

BAB II	LANDASAN TEORI	Halaman
Rumus 2.1	Nilai Rata- Rata .....	27



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





## DAFTAR TABEL

		Halaman
<b>BAB I</b>	<b>PENDAHULUAN</b>	
Tabel 1.1	Posisi Penelitian yang Digunakan .....	10
<b>BAB II</b>	<b>LANDASAN TEORI</b>	
Tabel 2.1	Dimensi SCMAT .....	21
Tabel 2.2	Skala Tingkat Kematangan .....	26
<b>BAB IV</b>	<b>PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA</b>	
Tabel 4.1	Hasil Wawancara <i>In- Depth Interview</i> .....	42
Tabel 4.2	Responden Ahli (Pakar).....	50
Tabel 4.3	Rekapitulasi <i>Expert Judgement</i> .....	50
Tabel 4.4	Hasil Pengukuran dengan <i>In- Depth Interview</i> Dimensi Strategi.....	52
Tabel 4.5	Hasil Pengukuran dengan <i>In- Depth Interview</i> Dimensi Kontrol.....	53
Tabel 4.6	Hasil Pengukuran dengan <i>In- Depth Interview</i> Dimensi Proses.....	54
Tabel 4.7	Hasil Pengukuran dengan <i>In- Depth Interview</i> Dimensi Sumber Daya .....	56
Tabel 4.8	Hasil Pengukuran dengan <i>In- Depth Interview</i> Dimensi Material.....	57
Tabel 4.9	Hasil Pengukuran dengan <i>In- Depth Interview</i> Dimensi Informasi.....	58
Tabel 4.10	Hasil Pengukuran dengan <i>In- Depth Interview</i> Dimensi Organisasi .....	60
Tabel 4.11	Perhitungan Rata- Rata.....	62
Tabel 4.12	Penetapan Tingkat Kematangan Rantai Pasok .....	64
Tabel 4.13	Usulan Penerapan HACCP .....	70

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
UIN Suska Riau  
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

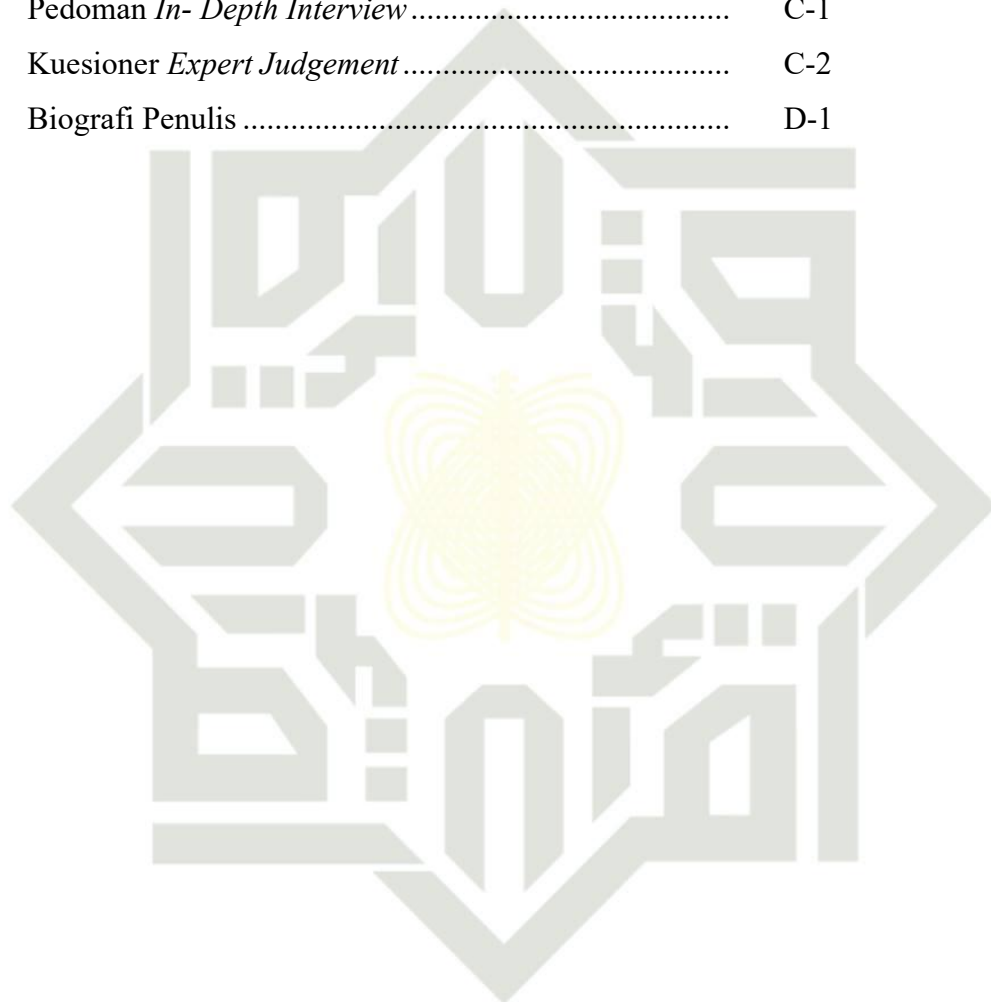


**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
Lampiran A	Dokumentasi .....	A-1
Lampiran B	Surat Izin Penelitian.....	B-1
	Surat Bukti Pengambilan Data.....	B-2
Lampiran C	Pedoman <i>In- Depth Interview</i> .....	C-1
	Kuesioner <i>Expert Judgement</i> .....	C-2
Lampiran D	Biografi Penulis .....	D-1



UIN SUSKA RIAU





## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduk muslim sudah harusnya untuk menyediakan makanan dan minuman yang terjamin kehalalannya. Saat ini jumlah penduduk muslim di Indonesia lebih dari 231 juta jiwa, sekitar 87,2% dari penduduk muslim Indonesia atau sekitar 11,92% dari penduduk muslim dunia (Samiaji & Arundina, 2023). Industri produk halal semakin berkembang pesat seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen muslim di Indonesia bahkan seluruh dunia. Indonesia menjadi negara dengan jumlah populasi muslim terbesar di dunia, dan menjadi konsumen makanan halal terbesar global dengan nominal sebesar 135 miliar dolar AS, atau sekitar 11,4% dari total konsumsi global (Hariani, 2024).

Sebagaimana dijelaskan dalam Al- Quran Surat Al- Maidah ayat 88 mengenai kewajiban mengkonsumsi makanan halal:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: Dan makanlah apa yang telah Allah anugerahkan kepadamu sebagai rezeki yang halal lagi baik, dan bertakwalah kepada Allah yang hanya kepada-Nya kamu beriman.

Selanjutnya dijelaskan dalam Hadist, HR. Al-Bukhari no. 52 dan Muslim no. 1599:

عَنْ أَبِي عَبْدِ اللَّهِ التُّعْمَانِ بْنِ بَشِيرٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا قَالَ : سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَآلِهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ :  
 إِنَّ الْحَلَالَ بَيِّنٌ وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيِّنٌ وَبَيْنَهُمَا أُمُورٌ مُشْتَبِهَاتٌ لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ فَقَدْ  
 اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعَرْضِهِ وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ وَقَعَ فِي الْحَرَامِ كَالرَّاعِي يَرَعَى حَوْلَ حِمَى يُوشِكُ أَنْ يَرْتَعَ بِهِ  
 أَلَّا وَإِنْ لِكُلِّ مَلِكٍ حِمَى أَلَّا وَإِنْ جَمَى اللَّهُ مَخَارِمَهُ أَلَّا وَإِنْ فِي الْجَسَدِ مُضْغَةٌ إِذَا صَلَحَتْ صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ وَإِذَا  
 رَوَاهُ الْبُخَارِيُّ وَمُسْلِمٌ - فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ أَلَّا وَهِيَ الْقَلْبُ

Artinya: Dari Abu Abdillah An-Nu'man bin Basyir Radhiyallahu 'Anhum berkata: aku mendengar Rasulullah Shallallahu 'Alaihi wa Sallam bersabda, "Sesungguhnya yang halal telah jelas dan yang haram telah jelas, dan di antara keduanya terdapat perkara-perkara yang *syubhat* (samar) yang tidak diketahui kebanyakan manusia. Barang siapa menjaga diri dari hal yang samar (*syubhat*), sungguh dia telah



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

memelihara agama dan kehormatannya, dan barang siapa yang terjatuh pada yang *syubhat*, akan terjatuh pada yang haram, seperti penggembala yang menggembala di sekitar tanah larangan yang suatu saat akan memasukinya. Ketahuilah, sesungguhnya setiap raja memiliki batas larangan. Ketahuilah batas larangan Allah adalah hal yang diharamkan-Nya. Ketahuilah, di dalam tubuh ada segumpal daging, jika baik maka baik pula seluruh tubuh, tetapi jika buruk maka buruk pula seluruh tubuh. Ketahuilah, segumpal daging itu adalah hati.”

Dalil dari Surat Al-Maidah ayat 88 dan hadits yang diriwayatkan oleh Al-Bukhari dan Muslim menjelaskan pentingnya memilih makanan halal dan baik (*thayyib*) sebagai bentuk ketaatan kepada Allah. Dalam Al-Qur'an, Allah memerintahkan untuk mengonsumsi rezeki dengan yang halal dan baik serta bertakwa kepada-Nya sebagai perwujudan keimanan. Hadits Rasulullah menegaskan bahwa halal dan haram telah jelas, sedangkan perkara *syubhat* (samar) membutuhkan kehati-hatian agar tidak terjerumus ke dalam yang haram. Hingga Rasulullah mengumpamakan orang yang mendekati perkara *syubhat* seperti penggembala yang menggembala di dekat batas larangan, yang berisiko melanggar aturan. Selain itu, hadits ini menunjukkan pentingnya menjaga hati, karena hati yang baik akan memengaruhi kebaikan seluruh tubuh dan amal perbuatan. Dalil ini mengingatkan bahwa memilih makanan yang halal adalah bagian dari menjaga agama, kehormatan, dan keimanan seseorang.

Makanan yang halal lagi baik menjadi makanan yang harus dikonsumsi oleh setiap muslim, sebab makanan yang halal lagi baik disamping secara rohani akan menjadikan sehatnya rohani, juga akan terpenuhinya nutrisi pada tubuh serta menyehatkan. Kehalalan suatu produk salah satunya dapat dilihat dari rantai pasoknya, mulai dari pembelian bahan pangan, proses pengolahan, hingga bagaimana sampai ke tangan konsumen (Nasution, E.M & Nasution, U.A, 2023). Rantai pasok atau *supply chain* merupakan suatu sistem yang mengintegrasikan seluruh proses bisnis pada suatu produk mulai dari hulu hingga ke hilir dengan tujuan menyampaikan produk ke konsumen. Tujuan utama dari *supply chain* untuk memastikan bahwa produk dapat disampaikan secara efisien dan tepat waktu, sembari tetap memperhatikan aspek keuntungan bagi perusahaan. Kerjasama yang



### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

baik di antara elemen-elemen rantai pasokan sangat penting untuk menjaga kelancaran alur barang, efisiensi biaya, bahkan kepuasan pelanggan. Dengan demikian, keberhasilan manajemen rantai pasok tidak hanya memengaruhi performa bisnis, tetapi juga daya saing perusahaan di pasar (Goni, A.G., dkk, 2022).

Ketika membahas tentang makanan maka tidak bisa terlepas dari tempat yang menyediakan dan menjual makanan seperti restoran. Waroeng Steak & Shake merupakan restoran yang memiliki menu utama *steak*. Awalnya Waroeng Steak & Shake didirikan pada tahun 2000 di Yogyakarta. Waroeng Steak mengolah menu-menu seperti *chicken steak*, *beef steak*, dan *steak* ikan dengan saus khas yang menjadi daya tarik utamanya serta menu yang menyesuaikan selera orang Indonesia seperti *rice series*. Seiringnya waktu, Waroeng Steak berkembang pesat dan membuka cabang di berbagai kota di Indonesia hingga mendapatkan penghargaan restoran *steak* halal dengan *outlet* terbanyak. Saat ini di Kota Pekanbaru sudah memiliki lima cabang *outlet* salah satunya adalah Waroeng Steak & Shake Jl. HR Soebrantas.



Gambar 1.1 Waroeng Steak & Shake *Outlet* Jl. HR Soebrantas  
(Sumber Data: Penelitian Tugas Akhir, 2025)

Waroeng Steak & Shake sebagai resto yang menyajikan *steak* halal, sehat dan tentu saja bersih sudah memiliki sertifikasi halal dari lembaga terkait. Waroeng Steak & Shake sudah mendapatkan Sertifikat Halal pertamanya dari LPPOM MUI pada tahun 2009, dan memperpanjang sertifikat tiap dua tahun sekali sesuai

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

peraturan dan ketentuan MUI. Saat ini, secara nasional di LPH LPPOM MUI Pusat, Waroeng Steak & Shake mendapatkan ketetapan halal dari MUI dan mendapatkan nilai Sistem Jaminan Halal Sangat Baik. Selain itu pada tahun 2023, restoran ini dianugrahi penghargaan TOP Halal Award oleh lembaga *survey* Indonesia *Halal Training & Education Center* (IHATEC).



Gambar 1.2 Waroeng Steak & Shake TOP *Halal* Award  
(Sumber Data: Penelitian Tugas Akhir, 2025)

Penilaian ini dilakukan dalam skala nasional yang mencakup seluruh cabang, sehingga tidak melihat secara spesifik bagaimana penerapan rantai pasok halal di setiap *outlet*. Hal ini menjadi penting mengingat bahwa setiap *outlet* memiliki kondisi operasional yang berbeda, tergantung pada sumber bahan baku, *supplier* yang digunakan, standar pengelolaan stok, sistem produksi, hingga distribusi makanan ke pelanggan. Meskipun secara keseluruhan Waroeng Steak memiliki sertifikasi halal dan sistem jaminan halal yang diakui, masih terdapat beberapa aspek yang perlu diperhatikan lebih lanjut pada tingkat *outlet*, seperti konsistensi pemenuhan standar halal dalam aktivitas operasional sehari-hari, kepatuhan terhadap prosedur rantai pasok halal, serta pengawasan terhadap *supplier* yang digunakan. Salah satu *outlet* yang menjadi fokus dalam penelitian ini adalah Waroeng Steak & Shake di Jl. HR Soebrantas, yang memiliki tantangan tersendiri dalam mempertahankan standar halal sebagaimana yang telah ditetapkan di tingkat pusat.





#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Waroeng Steak & Shake menerapkan beberapa prinsip dalam mempertahankan kehalalalan dan mempertanggungjawabkan sertifikasi halal. Daging sebagai bahan baku utamanya dipilih berasal dari hewan yang dijamin kehalalalannya dengan disembelih menurut syariat islam, dan memastikan penyimpanan, pengolahan dan penyajiannya. Sehingga permasalahan yang menjadi tantangan *halal supply chain* pada Waroeng Steak & Shake salah satunya harus menjamin kehalalan bahan baku. Restoran *steak* ini juga dihadapi dengan tantangan seperti menjaga kesegaran daging mulai dari *supplier* hingga disajikan ke konsumen. Selain itu, penggunaan bahan tambahan seperti bumbu, saus, atau penyedap rasa yang bias status kehalalannya, seperti mengandung alkohol, gelatin non-halal, atau emulsifier berbasis hewani yang tidak tersertifikasi halal. Di sisi lain, kurangnya pemahaman dan pelatihan karyawan dalam menangani produk halal menjadi tantangan tersendiri. Waroeng Steak & Shake belum secara penuh memperhatikan kompleksitas rantai pasok dengan maksimal.

Seluruh kegiatan restoran dalam melayani pelanggannya melibatkan banyak pihak dalam siklus rantai pasok untuk perlu menjamin kehalalannya, mulai dari pengadaan bahan baku yang mana Toke sebagai pemasok daging, penyimpanan bahan baku, produksi dan pengolahannya, hingga pelayanan pelanggan. Bahan baku utama Waroeng Steak & Shake berasal *supplier* atau Toke yang melakukan penyembelihan pada Rumah Potong Hewan, dimana menurut ketentuan UU No. 18 Tahun 2012 tentang pangan, dimana pemotongan hewan harus dilakukan sesuai standar keamanan pangan, termasuk fasilitas yang telah memenuhi syarat seperti Rumah Potong Hewan (RPH). Setelah disembelih, daging diantarkan oleh *supplier* ke *Outlet* Waroeng Steak & Shake begitu pula pada *outlet* Jl. HR Soebrantas. Selanjutnya Waroeng Steak & Shake menjamin kehalalan dengan menjaga kebersihan baik peralatan ataupun lingkungannya untuk menghindari kontaminasi naps, semua tahapan produksi mulai dari persiapan hingga penyajian Waroeng Steak & Shake mengikuti prosedur yang sesuai dengan standar halal yang ditetapkan. Upaya ini dilakukan untuk memastikan konsumen dapat menikmati hidangan dengan aman dan nyaman sesuai prinsip kehalalan. Kegiatan rantai pasok Waroeng Steak & Shake mencerminkan tingkat kematangan rantai pasoknya.

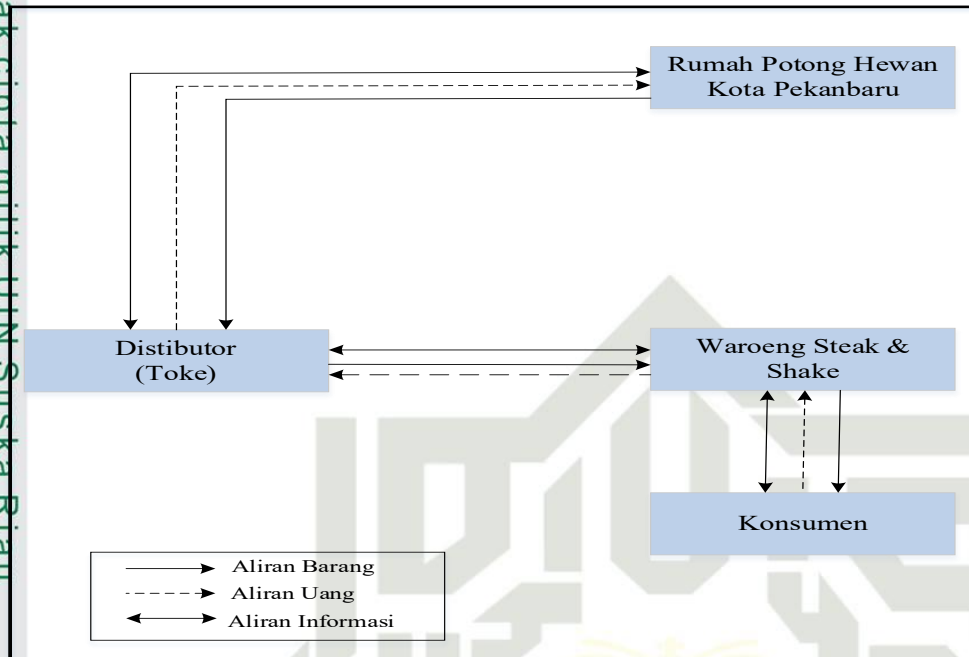


Sehingga dapat dilakukan pengukuran kematangan rantai pasok untuk memastikannya.

Hak cipta milik UIN Suska Riau

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Gambar 1.3 Aliran Rantai Pasok Waroeng Steak & Shake  
(Sumber Data: Penelitian Tugas Akhir, 2025)

Menurut Tieman, 2011 dikutip oleh Wahyuni dan Wasito, 2021 kepercayaan konsumen terhadap restoran halal tidak hanya ditentukan oleh adanya sertifikasi halal, tetapi juga pada transparansi dalam rantai pasok. Sertifikasi halal yang menjadi bukti legalitas suatu produk, tidaklah cukup tanpa adanya transparansi dalam pengadaan bahan baku, proses produksi, dan distribusi. Pada industri makanan halal, keterbukaan dalam rantai pasok dapat meningkatkan keyakinan pelanggan. Terutama pada era digital saat ini, konsumen memiliki akses luas terhadap informasi produk. Oleh karena itu, restoran halal Waroeng Steak & Shake perlu memastikan bahwa seluruh rantai pasok mereka tidak hanya memenuhi standar halal, tetapi juga transparan, terdokumentasi dengan baik, dan dapat diverifikasi. Dengan cara ini, restoran dapat membangun reputasi restoran dan meningkatkan kepercayaan konsumennya.

*Supply Chain Maturity Model* merupakan model yang mampu mengukur seberapa matang pengelolaan rantai pasok. Menurut penelitian, bahwa 79% perusahaan yang pertumbuhan keuntungan perusahaannya tinggi disebabkan oleh



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

kinerja dan kesiapan *supply chain management*-nya yang tinggi pula. Model ini dimanfaatkan untuk mengetahui tingkat kematangan rantai pasok restoran. Tingkat kematangan rantai pasok ini dapat menghasilkan kontrol hasil yang baik, seperti meningkatkan kinerja. Keyakinan pelanggan terhadap restoran sangat dipengaruhi oleh kematangan manajemen rantai pasok, restoran yang memiliki rantai pasok yang terkelola dengan baik mampu memberikan jaminan bahwa seluruh proses, mulai dari pengadaan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian, sesuai dengan prinsip dan standar halal yang ditetapkan. Selain itu, peningkatan kematangan rantai pasok halal memberikan dampak pada persepsi dan keyakinan konsumen. Sehingga penerapan *Supply Chain Maturity Model* tidak hanya sebagai evaluasi internal restoran tetapi juga sebagai strategi bisnis dalam membangun *image* sebagai penyedia makanan halal yang dapat dipercaya. Hal ini, pada akhirnya meningkatkan kepuasan dan loyalitas pelanggan serta keunggulan bersaing di industri makanan (Sitorus, M.Y., dkk, 2020). Sebagian besar indikator dalam SCMAT bersifat kualitatif dan subjektif, untuk menggali informasi tersebut, digunakan metode wawancara mendalam (*in-depth interview*) kepada restoran. Sehingga digunakan *expert judgement* dengan pakar yang dapat memberikan penilaian kematangan rantai pasok. Dengan begitu dapat dihasilkan penilaian yang lebih objektif dan akurat terhadap kematangan rantai pasok halal (Rohmadheny & Laila, 2020).

Mengingat restoran beroperasi dalam jaringan yang tersebar, setiap *outlet* memiliki peran penting dalam menjaga integritas sistem halal tersebut. Oleh karena itu, diperlukan evaluasi menyeluruh terhadap sejauh mana penerapan halal *supply chain management* pada *outlet* sesuai dengan indikator praktik terbaik yang seharusnya diterapkan, dan berdasarkan uraian latar penelitian ini menggunakan metode *Supply Chain Maturity Model* dan *expert judgement* melakukan pengukuran kematangan rantai pasok sehingga dapat mengevaluasi dan menangani kekurangan yang ada untuk menciptakan rantai pasok yang lebih baik.



## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan, rumusan masalah yang dapat diambil pada penelitian ini yaitu, "Bagaimana Tingkat Kematangan Rantai Pasok Menggunakan Metode *Supply Chain Maturity Model* dan *Expert Judgement* dalam Praktiknya Berdasarkan Pemenuhan Indikator *Supply Chain Maturity Assessment Test* (SCMAT) di Restoran Steak Bersertifikat Halal, Waroeng Steak & Shake Outlet Cabang Jl. HR Soebrantas?"

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Melakukan pengukuran dan mengevaluasi penerapan *supply chain maturity* menggunakan *Supply Chain Maturity Model* dan *Expert Judgement*.
2. Memberikan usulan perbaikan dan peningkatan *maturity level* pada *supply chain maturity* Waroeng Steak & Shake.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti  
Dapat menambah ilmu pengetahuan tentang kematangan rantai pasok halal di Waroeng Steak & Shake dengan menggunakan metode *Supply Chain Maturity Model* dan *Expert Judgement*.
2. Bagi Waroeng Steak & Shake  
Hasil penelitian berupa rekomendasi peningkatan *maturity level* dapat menjadi bahan referensi dalam melakukan perbaikan dan peningkatan kematangan rantai pasok di Waroeng Steak & Shake.

## 1.5 Batasan Masalah

Batasan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Objek penelitian berupa alur rantai pasok halal terutama daging sapi pada Toko sebagai *supplier*- Waroeng Steak & Shake.





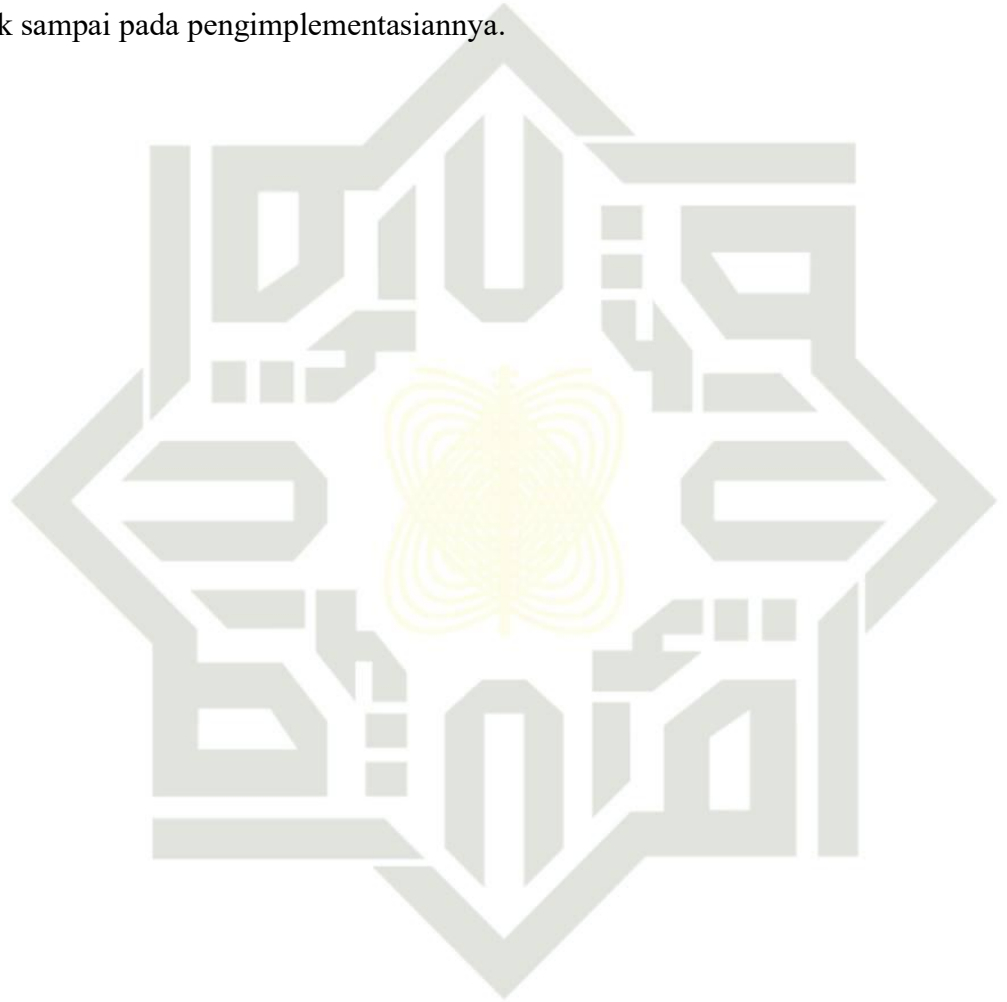
**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

2. Data yang digunakan pada penelitian ini berdasarkan hasil observasi, wawancara dan interview serta pengisian kuesioner bersama staff terkait Waroeng Steak & Shake sebagai internal praktisi.
3. Pengisian kuesioner *Expert Judgement* oleh Pakar yang relevan.
4. Penelitian ini menggunakan alat pengukuran berupa *Supply Chain Maturity Assesment Test* dan skala tingkat kematangan rantai pasok.
5. Hasil penelitian berupa usulan strategi peningkatan level kematangan rantai pasok, tidak sampai pada pengimplementasiannya.



UIN SUSKA RIAU

## Posisi Penelitian

Posisi penelitian yang digunakan pada penelitian ini dijabarkan sebagai berikut:

Tabel 1.1 Posisi Penelitian yang Digunakan

No.	Judul dan Penelitian	Permasalahan	Metode	Hasil
1	Pengukuran Kinerja <i>Supply Chain</i> Cumi-Cumi di PPS Nizam Zachman Berdasarkan <i>Model Maturity</i> Menggunakan Metode SCOR	Manajemen <i>supply chain</i> menjadi tantangan bagi tiap industri saat ini. Pada pelabuhan perikanan samudera Nizam Zachman ini seluruh proses produksinya melibatkan banyak pihak dalam siklus aliran <i>supply chain</i> . Maka perlu mengetahui tingkat kematangan pada manajemen rantai pasoknya. Tingkat kematangan yang baik dan matang akan dapat mengurangi kompleksitas yang ada, sehingga dapat mencapai tingkat kinerja yang jauh lebih baik	SCOR dan <i>Maturity Models</i>	Hasil penelitian memperoleh tingkat kinerja <i>supply chain</i> di PPSNZJ memperoleh nilai akhir pada kategori performansi <i>Good</i> yang berdasarkan terhadap metode SCOR dan tingkat kematangan <i>supply chain</i> memperoleh <i>maturity level</i> dengan kondisi <i>managed and measurable</i>

(Sumber Data: Penelitian Tugas Akhir, 2025)

Tabel 1.1 Posisi Penelitian yang Digunakan (Lanjutan)

No.	Judul dan Penelitian	Permasalahan	Metode	Hasil
2.	Pengukuran <i>Supply Chain Maturity</i> Pada PT. X	Masalah utama pada penelitian ini terkait kompleksitas pada rantai pasok. Gangguan <i>supply chain</i> dapat memberikan tantangan yang mempengaruhi rantai pasok begitu pula pada perusahaan yang bergerak di Industri Air Minum dalam Kemasan	<i>Supply Chain Maturity</i>	Hasil dari pengukuran tiap dimensi yaitu strategi, kontrol, proses, sumber daya, material, informasi, organisasi dalam penelitian ini tingkat kematangan rantai pasok secara keseluruhan berada pada level tiga atau rata- rata
3.	Analisis Kinerja Rantai Pasok Halal dengan <i>Supply Chain Operation Refrence</i> dan <i>Process Maturity Model</i> (Studi Kasus: Resto ABG Bumes)	Permasalahan utama pada penelitian ini ialah pentingnya manajemen rantai pasok halal sehingga perlu dilakukan pengukuran rantai pasok halal pada restoran sehingga dapat meningkatkan mutu dan pelayanan serta jasa halal	<i>Supply Chain Operation Refrence</i> dan <i>Process Maturity Model</i>	Hasil dari penelitian ini memperlihatkan nilai akhir untuk rantai pasoknya menggunakan metode SCOR ada pada inidikator performansi yang baik ( <i>good</i> ), dan tingkat kematangan rantai pasok pada level <i>linked</i> artinya rantau pasok halal sudah direncanakan dan diterapkan pada semua komponen namun masi dalam batas cukup dan memerlukan perbaikan lagi. Sehingga diberikan usulan untuk perbaikan rantai pasok halal

(Sumber Data: Penelitian Tugas Akhir, 2025)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t



Tabel 4.1 Posisi Penelitian yang Digunakan (Lanjutan)

No.	Judul dan Penelitian	Permasalahan	Metode	Hasil
4.	<i>Supply Chain Analytics</i> Maturity Model: Sebuah Tinjauan Pustaka	<i>Supply chain</i> saat ini telah menjadi lebih kompleks, lebih luas, serta lebih melibatkan banyak pihak setiap harinya. Peningkatan jumlah data yang signifikan dari suatu rantai pasok menyebabkan perusahaan kesulitan untuk melaksanakan rutinitasnya dengan tetap mempertahankan bahkan meningkatkan keunggulan kompetitif mereka.	<i>Supply Chain Analytics</i>	Berdasarkan dari hasil tinjauan pustaka, didapatkan bahwa dalam mengukur penerapan SCA perlu melihat dari segala aspek, mulai dari segi implementasi SCA pada proses dalam <i>supply chain</i> dengan menggunakan model SCOR, kemudian dari segi kemampuan sumber daya manusia yang dimiliki perusahaan dalam menerapkan analitik, dan juga dari segi kematangan tata kelola TI perusahaan. Sehingga, dari ketiga aspek utama tersebut dapat dijadikan sebagai acuan dimensi SCA. Dimensi SCA tersebut nantinya akan digunakan dalam merumuskan <i>SCA maturity model</i> , dengan kriteria tingkat kematangan pada setiap dimensi dapat mengadopsi referensi <i>maturity model</i> yang ada.

(Sumber Data: Penelitian Tugas Akhir, 2025)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun t

Tabel 1.1 Posisi Penelitian yang Digunakan (Lanjutan)

No.	Judul dan Penelitian	Permasalahan	Metode	Hasil
5.	<i>Supply Chain Management Maturity: An All-encompassing Literature Review On Models, Dimensions And Approaches</i>	Dalam beberapa tahun terakhir, kematangan organisasi telah menyebarkan konsepnya ke berbagai domain manajemen, misalnya, Manajemen Rantai Pasokan (SCM).	<i>Maturity Model</i>	Dalam studi penelitian yang lebih baru, lebih banyak perhatian diberikan pada area spesifik seperti fleksibilitas dan keberlanjutan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan celah, yang menunjukkan bahwa lebih banyak karya penelitian diperlukan. Selain itu, diasumsikan bahwa materi yang disajikan di sini dapat membantu membangun model kematangan SCM yang lebih komprehensif.

(Sumber Data: Penelitian Tugas Akhir, 2025)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun



## 1.7

## Sistematika Penulisan

Sistematika dalam penulisan laporan penelitian ini sebagai berikut:

### BAB I

### PENDAHULUAN

Bab ini berkaitan dengan latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, dan sistematika penelitian.

### BAB II

### LANDASAN TEORI

Pada bab ini dijelaskan teori yang berkaitan dengan penelitian dan pengolahan data yang akan dilakukan yaitu menggunakan metode *Supply Chain Maturity Model* dan *Expert Judgement*.

### BAB III

### METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini memperlihatkan tahapan- tahapan yang dilakukan untuk melaksanakan penelitian .

### BAB IV

### PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Pada bab ini berisikan dari proses pengumpulan data yang didapat dari hasil observasi, wawancara (*in – depth interview*) staff restoran dan kuesioner *Expert Judgement* oleh Pakar. Selanjutnya pengolahan data dilakukan berdasarkan data yang telah dikumpulkan dengan berlandaskan teori yang ada pada landasan teori.

### BAB V

### ANALISA

Pada bab ini memberikan penjabaran dan analisa dari hasil pengolahan data yang diperoleh pada BAB IV. Analisa ini dilakukan untuk menjelaskan hubungan sebab akibat yang didapati hasil yang diperoleh.

### BAB VI

### PENUTUP

Pada bab ini berisikan kesimpulan dan saran, kesimpulan ini dituliskan berdasarkan tujuan penelitian agar mendapatkan ringkasan dari penelitian dan saran- saran untuk penelitian yang lebih baik kedepannya.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





## BAB II LANDASAN TEORI

### 2. *Supply Chain Management (SCM)*

Rantai pasok atau dikenal juga dengan *supply chain* merupakan jaringan perusahaan yang secara bersama – sama bekerjasama untuk menghasilkan dan mendistribusikan produk hingga ke tangan konsumen akhir. Manajemen rantai pasok adalah pendekatan yang berkaitan dengan pendistribusian secara efisien, menggantikan sistem yang sebelumnya masih tradisional dengan metode yang lebih optimal. Pendekatan ini mencakup pengelolaan aktivitas distribusi, perencanaan produksi, dan sistem logistik. Saat ini keadaan industri yang berorientasi pada permintaan, sinkronisasi antara penjualan, logistik, dan juga penjadwalan produksi secara *real- time* menjadi sangat krusial. Implementasi dalam pengelolaan rantai pasok dihadapkan dengan tantangan utama seperti kompleksitas dan ketidakpastian. Kompleksitas ini timbul dari banyaknya pihak rantai pasok yang terlibat, selain itu juga dapat berasal dari fluktuasi permintaan, perubahan dari pemasok, ataupun faktor internal perusahaan itu sendiri (Jannah & Rahmawati, 2020)

Penerapan *Supply Chain Management* memberikan sejumlah keuntungan bagi perusahaan. Manfaat tersebut antara lain (Kusnadi, 2024):

1. Meningkatkan kemampuan perusahaan dalam merespons cepat dinamika yang terjadi dipasaran
2. Memberikan transparansi terhadap permintaan agregat, proses produksi, dan aliran pasokan secara menyeluruh.
3. Mengurangi tingkat persediaan yang berlebih ataupun kurang.
4. Meningkatkan kualitas pelayanan untuk pelanggan dan ketepatan waktu pengiriman.
5. Mengoptimalkan proses pemenuhan permintaan agar lebih efisien dan menguntungkan.
6. Mengurangi biaya penyimpanan, distribusi, dan transportasi.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

7. Meningkatkan ketepatan peramalan permintaan melalui siklus perencanaan yang lebih ringkas.

Prinsip dasar SCM seharusnya meliputi lima hal, yaitu (Kusnadi, 2024)

1. Prinsip integrasi

Setiap entitas dalam rantai pasok yang terlibat harus beroperasi sebagai suatu kesatuan yang saling terhubung dan saling bergantung, untuk menciptakan sinergi dalam pengelolaan aliran barang, informasi, dan keuangan.

2. Prinsip jejaring

Semua entitas dalam rantai pasok perlu menjalin hubungan kerja yang selaras dan terkoordinasi, sehingga kolaborasi antar entitas berjalan secara efektif.

3. Prinsip ujung ke ujung

Manajemen rantai pasok mencakup seluruh aktivitas, mulai dari pemasok di hulu hingga konsumen di hilir, dalam satu alur proses yang berhubungan.

4. Prinsip saling tergantung

Setiap komponen dalam rantai pasok harus menyadari pentingnya kerja sama dan kolaborasi yang saling menguntungkan dalam mewujudkan sistem rantai pasok yang efisien dan juga responsif.

5. Prinsip komunikasi

Keakuratan dan kelancaran pertukaran informasi menjadi elemen kunci dalam mendukung sistem jaringan informasi dan aliran materi yang ada di seluruh rantai pasok.

#### 2.2 Halal Supply Chain Management (HSCM)

Manajemen rantai mencakup seluruh kegiatan yang berlangsung dalam rantai pasokan, mulai dari tahapan hulu ke hilir. Dalam hal ini manajemen mengintegrasikan prinsip-prinsip yang sesuai syariat Islam. Proses ini dimulai dari pemilihan pemasok, tahap produksi, penyimpanan, hingga pendistribusian produk kepada konsumen. Penerapan manajemen rantai pasok halal menjadi fondasi utama dalam keberhasilan industri halal dalam menjamin kehalalan produk dan merupakan kunci keberhasilan dalam mempertahankan integritas dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan (Hidayat.N, dkk, 2024)



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Rantai pasok halal bertujuan mengelola aliran bahan baku, informasi, modal, dan proses distribusi hingga sampai ke konsumen akhir. Dalam industri makanan halal, pengelolaan rantai pasok menjadi krusial untuk menjamin kualitas dan kehalalan produk. Prinsip *halalan tayyiban* akan kehilangan maknanya bila kehalalan dan kebersihan makanan tidak dijaga selama aliran pasokan hulu ke hilir, mulai dari sumber hingga ke konsumen. Dengan adanya jaminan kehalalan produk, konsumen merasa lebih tenang dan yakin saat mengkonsumsinya. Manajemen rantai pasok halal terdiri atas empat aktivitas utama, yaitu *halal procurement*, *halal manufacturing*, *halal distribution*, dan *halal logistics*. Keempat aktivitas ini mencerminkan proses menyeluruh mulai dari pemilihan pemasok yang sesuai standar halal hingga pemisahan produk halal dalam rantai distribusi. (Rohaeni & Sutawidjaya, 2020)

#### 1. Halal Procurement

Proses pembelian bahan atau produk dari sumber yang terverifikasi kehalalannya, dengan memastikan bahwa setiap komponen dan sumber daya yang digunakan telah memenuhi standar halal. Aktivitas ini ditujukan untuk menjaga integritas halal sepanjang rantai pasok.

#### 2. Halal Manufaktur

Hal ini mengacu pada proses produksi yang menggunakan bahan halal dan menerapkan prosedur yang sesuai dengan prinsip syariah untuk menghasilkan produk akhir yang halal. Manufaktur halal bertujuan meningkatkan integritas halal dan mengurangi risiko kontaminasi silang. Elemen pentingnya mencakup komitmen dari manajemen, sistem sertifikasi halal, dan pembiayaan yang sesuai dengan prinsip halal.

#### 3. Halal Logistik dan Distribusi

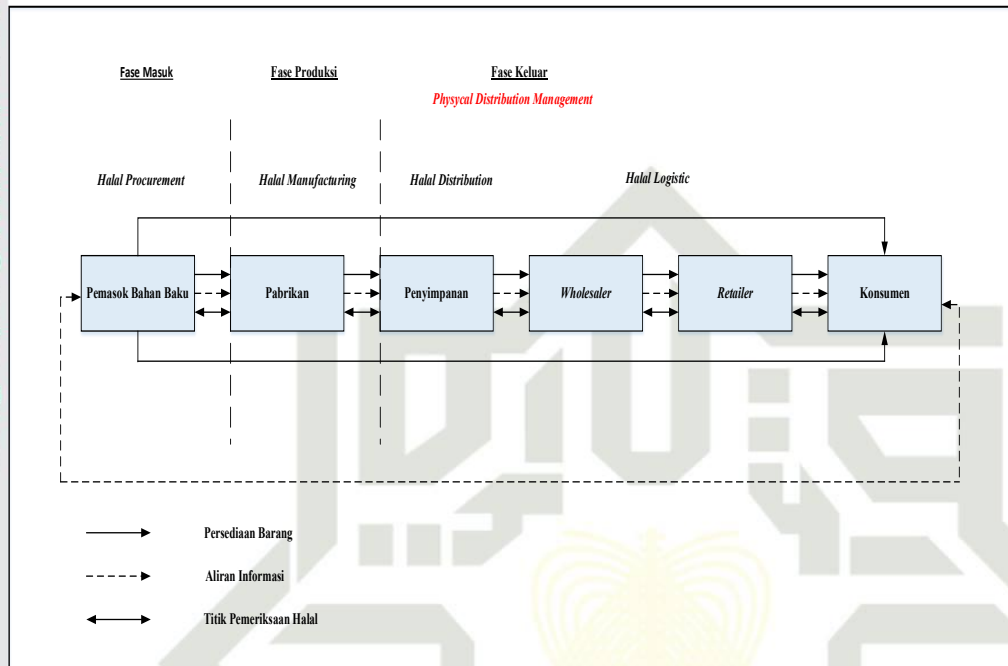
Melibatkan pengelolaan proses distribusi dan logistik yang menjaga produk dari potensi kontaminasi, dan memenuhi ekspektasi konsumen muslim. Prinsip utama dari halal logistik dan distribusi ini adalah tidak mencemari status halal produk, dan meminimalisir terjadinya kesalahan dalam penanganan bahan dan barang.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Aktivitas utama, yaitu *halal procurement*, *halal manufacturing*, *halal distribution*, dan *halal logistics*. Penyediaan bahan baku, produksi, pengolahan, promosi, pemasaran, hingga produk jadi siap pakai bagi konsumen sesuai standar halal diatur dalam *halal supply chain management* (Analia & Aviasti, 2021).



Gambar 2.1 *Halal Supply Chain Activity*  
(Sumber Data: Analia, X. V & Aviasti, 2021)

Istilah halal dan haram menjadi hal yang dikelompokkan hukum dengan sangat fundamental. Halal secara bahasa berarti diperbolehkan atau diizinkan, sedangkan haram berarti dilarang atau terlarang. Islam mengajarkan bahwa seluruh perintah dan larangan dalam kehidupan termasuk dalam urusan mengonsumsi makanan dan minuman telah ditetapkan oleh Allah SWT. Penetapan sesuatu sebagai halal ataupun haram tidak dilakukan secara sembarangan. Ketentuan ini harus bersumber dari Al- Quran dan Sunnah Rasulullah SAW. Menurut perpektif Islam, makanan dapat diklasifikasikan sebagai halal jika memenuhi beberapa kriteria berikut (Maulana, 2024):

#### 1. Halal Secara Zat (Substansi)

Makanan pada dasarnya halal dari segi bahan asalnya, makanan halal secara zatnya pada hakikatnya halal untuk dikonsumsi. Makanan ini boleh dikonsumsi tanpa syarat tambahan jika tidak tercampur unsur haram.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## 2. Halal dalam Proses Pengolahan

Makanan yang zatnya halal bisa menjadi haram jika dalam proses pengolahannya terjadi pelanggaran terhadap prinsip syariah. Agama Islam sangat peduli dan memperhatikan makanan yang akan dikonsumsi.

## 3. Halal dalam Cara Memperoleh

Makanan dikatakan halal jika diperoleh melalui cara yang sah, seperti membeli, bekerja, atau usaha yang halal. Makanan yang diperoleh dari hasil curian, korupsi, penipuan, atau pemaksaan masuk dalam kategori haram meskipun zat makanannya halal.

## 4. Halal dalam Proses Produksi

Seluruh tahapan produksi makanan harus mengikuti standar syariah. Contohnya, hewan harus disembelih dengan menyebut nama Allah dan menggunakan cara penyembelihan yang tidak menyiksa. Proses produksi juga harus bebas dari unsur najis dan *syubhat* (meragukan).

## 5. Halal dalam Penyajian

Penyajian makanan harus terhindar dari segala bentuk najis, seperti tidak tercemar oleh alkohol, tidak disajikan di tempat yang kotor, dan tidak menggunakan alat yang dipakai untuk produk haram tanpa disucikan terlebih dahulu.

Makanan dan minuman halal menjadi kebutuhan dasar seorang muslim, sehingga perlu perhatian khusus. Peraturan kehalalan produk diterbitkan oleh Lembaga Pengkajian Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Di Indonesia, terdapat peraturan perundang-undangan yang menjamin kehalalan produk sebagai bentuk komitmen pemerintah dalam melindungi hak konsumen yakni dalam Undang-Undang No. 33 Tahun 2014. Makanan yang halal lagi baik menjadi makanan yang harus dikonsumsi oleh setiap muslim, sebab makanan yang halal lagi baik disamping secara rohani akan menjadikan sehatnya rohani, juga akan terpenuhinya nutrisi pada tubuh serta menyehatkan. Kehalalan suatu produk salah satunya dapat dilihat dari rantai pasoknya, mulai dari pembelian bahan pangan, proses pengolahan, hingga bagaimana sampai ke tangan konsumen (Nasution, E.M & Nasution, U.A, 2023).



### 2.3 *Supply Chain Maturity Model*

Istilah “*Maturity*” merujuk pada kondisi dimana suatu sistem telah mencapai tingkat kesiapan, kesempurnaan, dan kelengkapan tertentu. Dalam konteks rantai pasok, kematangan menggambarkan sejauh mana kemampuan dari sistem rantai pasok itu sendiri dalam mengelola proses, teknologi, dan sumber daya yang dimiliki dalam mencapai efisiensi serta keunggulan dalam bersaing. Rantai pasok dengan tingkat kematangan yang tinggi menunjukkan performa yang optimal dan memiliki fleksibilitas tinggi dalam merespons perubahan pasar serta mampu secara berkelanjutan menciptakan nilai tambah yang konsisten (Izzati, H.N, dkk., 2021).

*Maturity model* merupakan seperangkat komponen yang disusun secara sistematis untuk menggambarkan jalannya peningkatan dari proses yang masih belum optimal menuju proses yang lebih matang, efektif, dan memiliki kualitas yang lebih baik. Model ini berupa kerangka kerja yang memetakan tahapan-tahapan yang digunakan untuk mengevaluasi kondisi suatu perusahaan untuk diberikan arahan dalam melaksanakan perbaikan berkelanjutan. Dengan menggunakan model ini, perusahaan dapat mengidentifikasi posisi awalnya dalam kematangan proses, sekaligus menjadi pijakan awal dalam perencanaan pengembangan berikutnya. Tujuan utama dari model ini adalah mendeskripsikan perilaku aktual perusahaan, dan membantu dalam menetapkan standar kinerja yang realistis untuk mendorong transformasi ke tingkat kematangan yang lebih tinggi (Izzati, H.N, dkk., 2021).

#### 2.3.1 *Supply Chain Maturity Assesment Test*

*Supply Chain Maturity Assesment Test* (SCMAT) pertama kali dikembangkan oleh Erlend Alfnes pada tahun 2005. Tujuan utama dari alat ini adalah untuk mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan pada tahap peningkatan rantai pasok perusahaan, SCMAT dirancang sebagai instrumen praktis dalam proses evaluasi dan pengembangan rantai pasok, dengan fungsi utama, yaitu (Izzati, H.N, dkk., 2021):

1. Sebagai alat untuk memetakan tingkat kematangan aktivitas dalam sistem rantai pasokan perusahaan.





**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Mengkomunikasikan tingkat kematangan secara logis, sehingga dapat dengan mudah dipahami oleh seluruh pihak terkait.
- Mengidentifikasi area dalam perusahaan yang memerlukan perbaikan lebih lanjut.

SCMAT digunakan sebagai alat pengukuran tingkat kematangan rantai pasok dengan memanfaatkan metode wawancara mendalam (*in-depth interview*). Dengan pendekatan ini, dapat dilakukan wawancara bersama informan kunci yang memahami dan terlibat langsung dalam aktivitas rantai pasok perusahaan. Wawancara ini menggunakan panduan khusus agar informasi yang diperoleh relevan dengan fokus penelitian dan mampu menggali pemahaman mendalam dari narasumber terkait implementasi dan kondisi aktual rantai pasok yang diteliti (Mazaya & Suliswaningsih, 2023).

Model ini membahas 48 praktik terbaik yang diklasifikasikan ke dalam tujuh dimensi yaitu strategi, kontrol, proses, sumber daya, bahan, informasi, dan organisasi (Izzati, H.N, dkk., 2021).

Tabel 2.1 Dimensi SCMAT

Dimensi	No	Area Praktik Terbaik	Keterangan
Strategi	1	Strategi rantai pasok	Strategi mencantumkan komitmen halal secara eksplisit dan dijadikan bagian dari kebijakan utama perusahaan.
	2	Fokus Pelanggan	Fokus pelanggan diarahkan pada kebutuhan konsumen Muslim yang membutuhkan jaminan halal, aman, dan <i>thayyib</i> .
	3	Strategi yang searah	Strategi halal sejalan dengan visi dan misi perusahaan serta tujuan jangka panjang dalam menjamin kehalalan produk.
	4	Kolaborasi yang terarah	Bermitra hanya dengan pemasok dan distributor bersertifikat halal serta melakukan audit halal berkala.

(Sumber: Izzati, H.N, dkk., 2021).

Tabel 2.1 Dimensi SCMAT (Lanjutan)

Dimensi	No	Area Praktik Terbaik	Keterangan
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang	5	Insentif yang sesuai	Mitra dalam rantai pasok berbagi risiko, biaya, dan imbal hasil secara adil untuk mendorong peningkatan kinerja bersama.
	6	Rekayasa serentak	Desain ulang proses mempertimbangkan segregasi antara halal dan non-halal serta kontrol titik kritis.
	7	Peran yang sama	Semua pihak dalam rantai pasok halal memahami dan menjalankan tanggung jawab untuk menjaga kehalalan.
	8	HSE & CSR	Program CSR mencakup edukasi halal, pemberdayaan halal, dan perlindungan terhadap konsumen Muslim.
Kontrol	9	Kustomisasi masal	Produk disesuaikan agar tetap memenuhi standar halal dalam skala besar tanpa mengorbankan kepatuhan.
	10	Koordinasi rantai pasokan	Koordinasi dengan memastikan semua pihak memahami status halal bahan dan melakukan sinkronisasi dokumen halal.
	11	Lantai atas, lantai shop	Pengawasan halal terintegrasi dari manajemen atas hingga pelaksana lapangan.
	12	Selaras PMS	Sistem manajemen kinerja mencantumkan indikator halal sebagai bagian dari evaluasi dan target.
	13	KPI yang seimbang	KPI mencakup indikator kepatuhan halal, seperti audit halal, pelatihan halal, dan kecepatan respon terhadap pelanggaran.
	14	Blok KPI	Pelaporan halal dilakukan secara seragam dan otomatis dalam sistem digital halal traceability.
	15	Kesadaran akan risiko	Risiko utama seperti kontaminasi silang dan penggunaan bahan tidak halal dimasukkan dalam analisis risiko

(Sumber: Izzati, H.N, dkk., 2021).

Tabel 2.1 Dimensi SCMAT (Lanjutan)

Dimensi	No	Area Praktik Terbaik	Keterangan
Hak cipta milik UIN Suska Riau	16	Ketahanan	Terdapat rencana kontinjensi jika ditemukan pelanggaran halal dalam rantai pasok.
	17	Model kontrol	Model kontrol halal divisualisasikan untuk menunjukkan alur material halal dan titik kritis (CCP).
Proses	18	Memesan mulus	Proses pemesanan menjamin produk berasal dari jalur halal dan tidak mengalami kontaminasi.
	19	Kelengkapan pengadaan barang	Hanya menggunakan pemasok bersertifikat halal dan memverifikasi dokumen halal secara berkala.
	20	Kelancaran perencanaan	Perencanaan melibatkan penyelia halal dan memperhitungkan masa berlaku sertifikat halal.
	21	Diversifikasi pelanggan	Perluasan pasar halal dilakukan dengan tetap memperhatikan standar halal di berbagai wilayah.
	22	Proses Standar	Seluruh proses halal terdokumentasi sesuai SJH dan diikuti oleh seluruh bagian.
	23	Perbaikan terus-menerus	Perbaikan dilakukan melalui audit halal internal, evaluasi rutin, dan peningkatan kesadaran karyawan.
Sumber Daya	24	Kepemimpinan teknologi	Teknologi halal digunakan seperti QR code untuk <i>traceability</i> dan sensor pendeteksi kontaminasi.
	25	Fokus kompetensi inti	Mengembangkan kompetensi halal sebagai keunggulan utama perusahaan.
	26	Pemanfaatan <i>tangibles</i>	Alat produksi halal dipisah dari non-halal dan digunakan secara efisien sesuai prinsip halal.
	27	Minimasi limbah	Limbah dari bahan non-halal tidak boleh mencemari fasilitas halal dan dipisah secara ketat.

(Sumber: Izzati, H.N, dkk., 2021).

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
  - Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Tabel 2.1 Dimensi SCMAT (Lanjutan)

Dimensi	No	Area Praktik Terbaik	Keterangan
Material	28	Kelincahan	Kemampuan memenuhi permintaan halal secara cepat tanpa mengorbankan kepatuhan halal.
	29	Aliran material	Aliran bahan halal dikendalikan dan dipisah dari bahan non-halal pada semua titik.
	30	Distribusi optimal	Distribusi halal hanya menggunakan kendaraan dan saluran logistik yang steril dan bersertifikat halal.
	31	Pengirim yang disinkronkan	Stok cadangan halal disiapkan untuk menghindari penggunaan bahan pengganti yang tidak halal.
	32	Modulasi produk	Produk dirancang fleksibel namun tetap mempertahankan kepatuhan halal.
	33	Persediaan yang diminimalkan	Manajemen persediaan halal dilakukan secara efisien namun tidak mengorbankan status halal.
	34	Penyangga persediaan	Persediaan penyangga tetap mematuhi batas waktu dan status kehalalan yang berlaku.
Informasi	35	Jalur produksi massal	Jalur produksi halal dipisah total dari non-halal untuk menjaga kehalalan secara konsisten.
	36	Strategi TIK	Sistem informasi halal dirancang untuk mendukung transparansi dan <i>traceability</i> .
	37	Dasbor informasi	Dasbor halal menampilkan status kehalalan bahan dan proses secara <i>real-time</i> .
	38	Visualisasi informasi	Visualisasi status halal pada setiap tahapan proses membantu pengawasan cepat.
	39	Transparansi rantai pasokan	Seluruh pihak rantai pasok dapat mengakses data halal untuk verifikasi silang

(Sumber: Izzati, H.N, dkk., 2021).

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Tabel 2.1 Dimensi SCMAT (Lanjutan)

Dimensi	No	Area Praktik Terbaik	Keterangan
Informasi	40	Informasi waktu nyata	Informasi sertifikat halal, asal bahan, dan kondisi distribusi tersedia secara real-time.
	41	Lacak & lacak teknologi	Menggunakan RFID, QR code, dan sistem digital untuk pelacakan halal.
	42	Integrasi TIK	Sistem informasi halal terintegrasi dari pemasok, produksi, hingga konsumen.
	43	Jaringan virtual	Platform digital halal digunakan bersama untuk memfasilitasi komunikasi dan pengawasan.
Organisasi	44	Tim rantai pasokan	Tim halal lintas fungsi dibentuk dan terlatih untuk mengawasi seluruh rantai pasok.
	45	Tenaga kerja yang fleksibel	SDM dilatih agar memahami prinsip halal dan mampu beradaptasi dengan proses halal.
	46	Tingkat pengetahuan	Pelatihan halal diberikan rutin kepada semua pihak dalam rantai pasok.
	47	Orang-orang terbaik dikelasnya	Posisi kunci diisi oleh personel bersertifikasi halal dan ahli syariah.
	48	Rasa persahabatan	Budaya organisasi mendukung nilai kejujuran, kepatuhan syariah, dan kerja sama untuk menjaga integritas halal.

(Sumber: Izzati, H.N, dkk., 2021).

*Supply Chain Maturity Assesment Test* (SMAT) menyatakan lima tingkat kedewasaan berikut, menurut jawaban kualitatif atas pertanyaan, sejauh mana rantai pasokan menggunakan praktik terbaik yang dinyatakan. 1= Tidak pernah dilakukan atau tidak ada, 2= Kadang- kadang dilakukan atau sebagian kecil ada, 3= sering dilakukan atau sebagian besar ada, 4= Hampir selalu dilakukan atau biasanya ada, dan 5= selalu dilakukan atau sepenuhnya ada (Izzati, H.N, dkk., 2021).

## 2.3.2 Supply Chain Maturity Level

Sistem penilaian kematangan rantai pasok ini memperlihatkan semakin tinggi nilainya maka semakin matang serta baik pula manajemen rantai pasok

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

organisasi tersebut. Nilai *maturity* dari yang didapat menunjukkan skala tingkat kematangan, seperti berikut (Sitorus, M.Y., dkk, 2020)

Tabel 2.2 Skala Tingkat Kematangan

Skala	Tingkat Kematangan ( <i>Maturity</i> )		
0,51- 1,50	1	<i>Ad- Hoc</i>	Belum ada sistem jaminan halal yang terdokumentasi. Proses halal dilakukan secara tidak konsisten dan tidak terstruktur. Sertifikasi halal belum menjadi perhatian. Risiko kontaminasi silang tinggi karena belum ada segregasi bahan dan alat halal-non halal.
1,51- 2,50	2	<i>Defined</i>	Perusahaan mulai menyusun dokumen dasar halal seperti daftar bahan halal, kebijakan halal, dan pelatihan awal. Namun pelaksanaan masih manual dan tidak konsisten. Penerapan halal hanya pada sebagian proses atau area produksi. Sertifikasi halal mungkin sudah ada tapi belum diintegrasikan dalam sistem rantai pasok.
2,51- 3,50	3	<i>Linked</i>	Praktik halal sudah diterapkan lintas fungsi secara internal, dan koordinasi awal dengan mitra eksternal mulai berjalan. Sistem mulai mencakup pemantauan titik kritis halal (HCCP), pengawasan penyelia halal, dan verifikasi bahan baku dari pemasok bersertifikat. Sistem dokumentasi halal sudah berjalan, namun belum otomatis dan <i>real-time</i> .
3,51- 4,50	4	<i>Integrated</i>	Seluruh proses halal mulai dari bahan baku, pengolahan, distribusi, hingga penyajian telah terintegrasi. Kolaborasi halal melibatkan mitra eksternal secara aktif. Sistem <i>traceability</i> halal berjalan baik dan didukung dengan teknologi informasi (misalnya <i>barcode</i> /QR code untuk

(Sumber: Sitorus, M.Y., dkk, 2020)



Tabel 2.2 Skala Tingkat Kematangan

Skala	Tingkat Kematangan ( <i>Maturity</i> )		
Hak cipta milik UIN Suska Riau			pelacakan halal). Penyelia halal aktif terlibat dalam perencanaan dan pengambilan keputusan. Audit halal dilakukan berkala dan perbaikan berkelanjutan dilakukan.
4,51- 5,00	5	<i>Extended</i>	Sistem halal supply chain telah mencapai tingkat optimal. Semua mitra dalam rantai pasok (pemasok, produsen, distributor, hingga outlet) terhubung dalam sistem kolaboratif yang transparan dan terstandarisasi halal. Setiap entitas memiliki komitmen terhadap halal integrity dan mampu melakukan verifikasi silang. Teknologi digital digunakan untuk real-time monitoring, dan budaya organisasi sepenuhnya mendukung praktik halal. Sistem Jaminan Halal berjalan otomatis dan adaptif.

(Sumber: Sitorus, M.Y., dkk, 2020)

## 2.4 Expert Judgement

*Expert judgement* adalah metode estimasi di mana seorang atau sekelompok ahli memberikan prediksi atau penilaian berdasarkan pengalaman dan pengetahuan mereka sebelumnya tentang situasi atau proyek yang serupa. *Expert Judgements* memberikan nilai prediktif ketika digunakan oleh ahli yang benar-benar kompeten dalam konteks tertentu. Hughes menyatakan bahwa meskipun metode ini terlihat tidak sistematis hanya dengan melihat rerata dari penilaian ahli, *expert judgement* tetap relevan dan bermanfaat, terutama dalam konteks yang kompleks atau sulit dikuantifikasi secara matematis. Rerata ini digunakan untuk menentukan nilai yang menggambarkan skor yang diberikan semua pakar (Rohmadheny & Laila, 2020).

$$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n} \quad \dots(2.1)$$



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Keterangan:

$\bar{X}$  = nilai rata-rata

$X_i$  = skor ke-i dari panelis

$n$  = Jumlah panelis

Hugges (1996) dalam (Rohmadheny & Laila, 2020) karakteristik *expert judgement* adalah berikut:

1. Bersifat intuitif dan berdasarkan pengalaman

Estimasi dilakukan dengan merefleksikan pengalaman kerja pada proyek-proyek sebelumnya.

2. Digunakan di berbagai tahap siklus proyek

Terutama ketika informasi formal atau data kuantitatif masih terbatas.

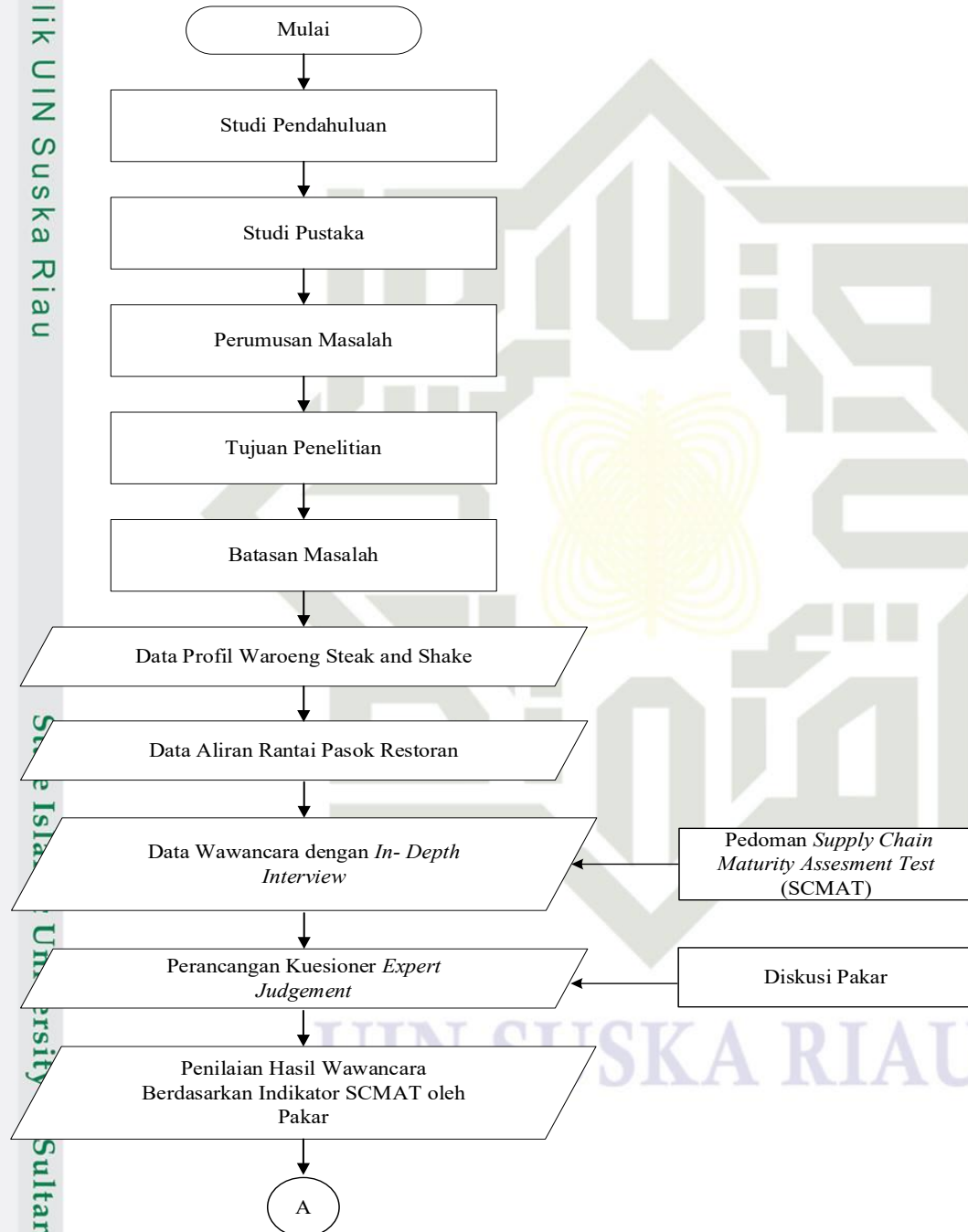
3. Fleksibel dan adaptif

Dapat digunakan bersama metode lain seperti *analogy* atau *bottom-up estimation*.



### BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi penelitian merupakan tahapan dalam pelaksanaan penelitian untuk mendapatkan ataupun mengolah data- data terkait kebutuhan penelitian yang dilakukan. Berikut adalah *flowchart* dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

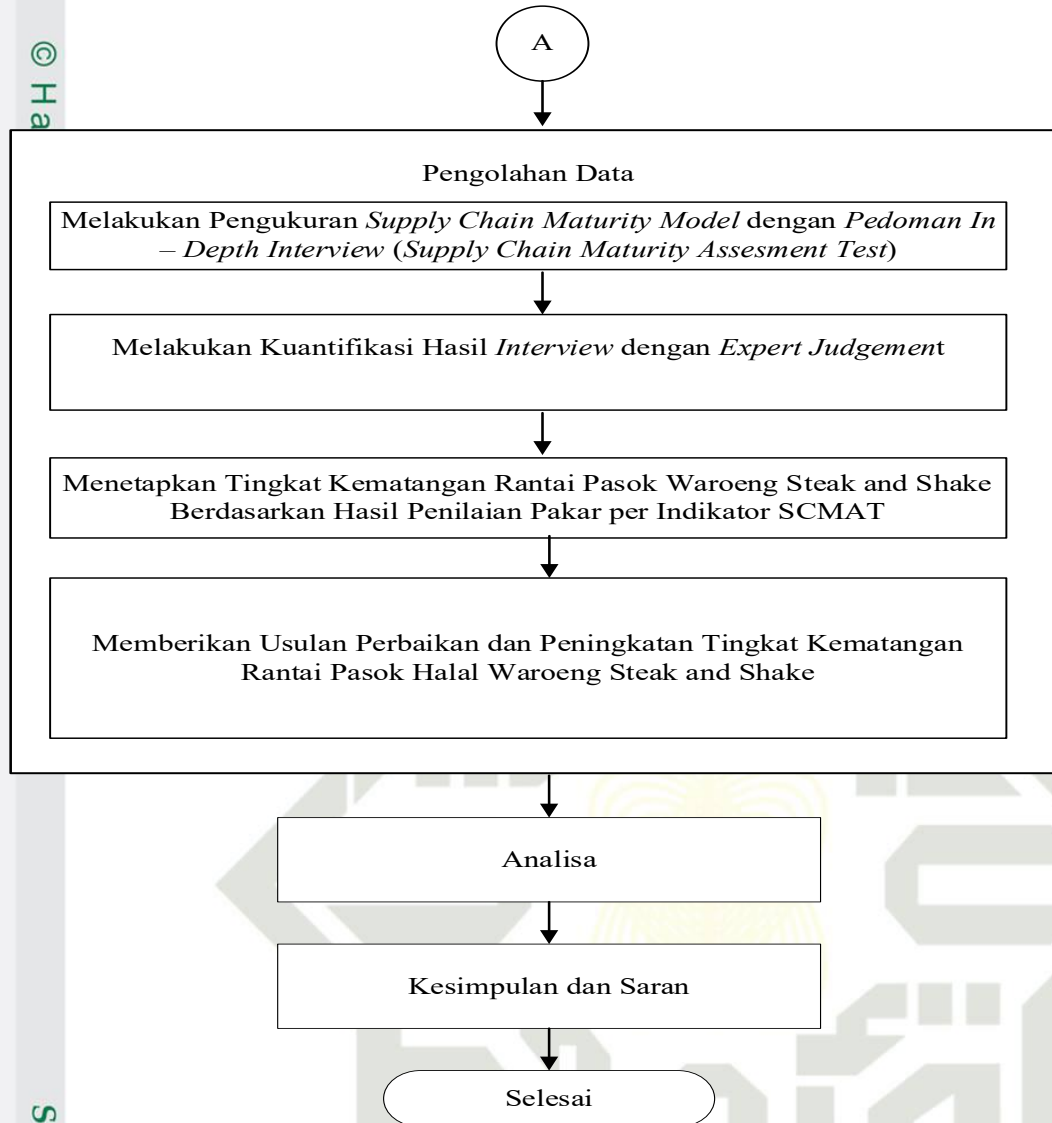


Gambar 3.1 *Flowchart* Metodologi Penelitian

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumpukan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Gambar 3.1 Flowchart Metodologi Penelitian (Lanjutan)

### 3. Studi Pendahuluan

Studi pendahuluan dilakukan untuk mengetahui hal yang melatar belakangi penelitian yang sedang dilakukan atau diidentifikasi masalah yang ditemukan dalam penelitian tersebut. Pendahuluan ini berupa langkah awal dalam melakukan penelitian. Studi Pendahuluan ini dilakukan dengan mengamati keadaan dan kenyataan yang ada saat itu di lokasi penelitian. Pada penelitian ini dilakukan terkait aliran rantai pasok dan kematangan rantai pasoknya pada Waroeng Steak & Shake Jl. HR Soebrantas.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Pendahuluan ini berupa langkah awal dalam melakukan penelitian, yang dilakukan dengan beberapa proses. Tahapan studi pendahuluan ini dimulai dengan melakukan observasi untuk memperoleh informasi dan data terkait yang akan digunakan untuk penelitian. Selanjutnya dilakukan wawancara secara langsung bersama staff Waroeng Steak & Shake Jl. HR Soebrantas. Wawancara ini dilakukan untuk mendapatkan informasi pendukung yang dibutuhkan selama penelitian dan penyelesaian permasalahan yang diidentifikasi.

### 3.2 Studi Pustaka

Studi pustaka menjadi tahapan penting dalam sebuah penelitian. Studi pustaka digunakan sebagai landasan, informasi dan bahan pertimbangan dalam penelitian. Tahapan ini sebagai kajian literatur yang berkaitan dengan penelitian yang telah dilakukan. Literatur ini digunakan untuk mendukung dan mempermudah dalam menentukan cara pemecahan permasalahan dan pengolahan data secara ilmiah. Pada studi pustaka dilakukan pencarian referensi teori yang berhubungan dengan permasalahan yang ditemukan.

### 3.3 Perumusan Masalah

Perumusan masalah menjadi acuan agar peneliti tetap berada pada batasan fokus permasalahan yang sedang diteliti sehingga permasalahan tersebut dapat diatasi dengan solusi yang tepat. Pada penelitian ini perumusan masalah yang ditetapkan terkait kematangan rantai pasok dengan menggunakan *supply chain maturity model* dan *expert judgement* berdasarkan pemenuhan indikator SCMAT yang terjadi pada aliran dan praktik yang telah diterapkan rantai pasok Restoran yang bersertifikat halal, Waroeng Steak & Shake Jl. HR Soebrantas.

### 3.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan tahapan yang digunakan untuk mengetahui solusi dari permasalahan yang ada dan ditemukan saat penelitian. Pada penelitian ini tujuan utamanya ada memberikan strategi dan untuk mengetahui tingkat kematangan rantai pasok berdasarkan indikator SCMAT beserta usulan dan rekomendasi untuk perbaikan Waroeng Steak & Shake Jl. HR Soebrantas.



### 3.5 Batasan Masalah

Batasan masalah merupakan tahapan yang dilakukan untuk mengarahkan penulis fokus pada ruang lingkup penelitian. Dimana pada penelitian ini batasan masalah juga berfungsi untuk membuat permasalahan pada penelitian tidak terlepas dari rumusan masalah yang telah ditetapkan sebelumnya.

### 3.6 Pengumpulan Data

Pengumpulan data menjadi tahapan krusial untuk melanjutkan tahapan berikutnya dalam melakukan penelitian. Pengumpulan data dilakukan untuk mendapatkan data terkait penelitian yang digunakan saat pengolahan data. Dimana pada penelitian ini pengumpulan data terdiri dari, data primer dan sekunder. Data primer ini berkaitan langsung dengan penelitian dan didapat melalui tahapan wawancara dan penggunaan kuesioner :

#### 1. Data Primer

Data primer diperoleh langsung dari hasil observasi untuk mengetahui kondisi lapangan, aliran rantai pasok. Selanjutnya penggunaan instrumen atau pedoman *in- depth interview* sesuai indikator *Supply Chain Maturity Assesment Test* (SCMAT) yang dilakukan dengan staff terkait untuk mengetahui tingkat kematangan rantai pasok. Perancangan kuesioner untuk penilaian oleh pakar berdasarkan hasil *in- depth interview* dengan pernyataan sesuai indikator SCMAT.

#### 2. Data Sekunder

Data sekunder menjadi data pendukung yang diambil secara tidak langsung karena telah tersedia dari perusahaan terkait. Data ini tetap penting karena dapat menjadi salah satu tolak ukur dan pertimbangan lainnya, berupa profil restoran yang menggambarkan keadaan perusahaan mulai dari sejarah, struktur, dan logo Waroeng Steak & Shake.

### 3.7 Pengolahan Data

Pengolahan data merupakan tahapan inti dalam melakukan penelitian. Dimana pengolahan data dilakukan dengan menggunakan data yang telah

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dikumpulkan sebelumnya untuk mendapatkan hasil dari penelitian itu sendiri. Dimana pada penelitian ini pengolahan data yang dilakukan adalah sebagai berikut:

#### 1. Melakukan Pengukuran *Supply Chain Maturity Model* dengan Pedoman *In-Depth Interview (Supply Chain Maturity Assesment Test)*

Tahapan ini dilakukan dengan membuat model untuk pengujian kematangan rantai pasok berdasarkan 7 dimensi diantaranya strategi, kontrol, proses, sumber daya, material, informasi dan organisasi dengan 48 area praktik terbaik. *Supply Chain Maturity Assesment Test* (SCMAT) ini bersifat general. Namun, karena penelitian ini berfokus studi kasus Restoran dengan sertifikat halal, dilakukan adaptasi dengan cara meninjau kembali 48 indikator praktik terbaik dalam SCMAT, kemudian menyesuaikan maknanya agar mencerminkan kondisi aktual dan kebutuhan sistem halal. Sebelum dilakukan pengukuran, dimintai pendapat dari akademisi yang memiliki keahlian dibidang *supply chain management*. Pada tahapan ini, ahli menilai kejelasan pertanyaan, kesesuaian dimensi, dan memastikan instrumen ini layak digunakan dalam proses pengumpulan data di Waroeng Steak and Shake.

Pengukuran ini dilakukan dengan *in- depth interview*, kepada staff manajemen Waroeng Steak & Shake yaitu bersama *manager outlet*, kepala dapur, dan HRD dengan memiliki pengalaman kerja yang lama pada *outlet* sehingga dapat lebih memahami keadaan praktik rantai pasok. Selanjutnya dilakukan analisa kedalam kondisi *supply chain maturity level*. Pengukuran ini dilakukan berdasarkan data kualitatif yang didapatkan melalui dengan staff manajemen restoran. Dengan melakukan wawancara mendalam ini diharapkan mendapatkan respon mendalam terkait kematangan rantai pasok restoran. Wawancara ini menggunakan SCMAT yang diajukan berdasarkan dimensi dan indikator dari *supply chain maturity model* untuk mengetahui *level* kematangan rantai pasok.

#### 2. Melakukan Kuantifikasi Hasil *Interview* dengan *Expert Jugdement*

Tahapan ini merupakan kuantifikasi data, dengan menerjemahkan hasil wawancara kedalam skala likert. Setiap jawaban dan informasi yang diberikan oleh *expert* praktisi dipetakan sesuai tingkat kematangan rantai pasok menggunakan *expert jugdement*. Dimana kuesioner ini akan diisi oleh 3 orang



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

pakar yang sudah berada dibidang terkait. Pakar yang dipilih dengan kriteria memiliki latar belakang akademik dan bidang studi yang relevan, dan fokus atau berpengalaman riset yang berkaitan dengan *supply chain* ataupun industri halal, sehingga dapat memberikan penilaian objektif terhadap masing- masing pernyataan indikator kematangan dari praktik yang telah diterapkan restoran. Berdasarkan lima tingkatan yang telah ditetapkan, 1= Tidak pernah dilakukan atau tidak ada, 2= Kadang- kadang dilakukan atau sebagian kecil ada, 3= sering dilakukan atau sebagian besar ada, 4= Hampir selalu dilakukan atau biasanya ada, dan 5= selalu dilakukan atau sepenuhnya ada. Perhitungan rerata dari tiap penilaian pakar ini dilakukan untuk menyatakan level tingkat kematangan rantai pasok.

3. Menetapkan Tingkat Kematangan Rantai Pasok Waroeng Steak and Shake  
Hasil kuantifikasi ini menunjukkan level kematangan rantai pasok, berdasarkan skala tingkat kematangan (*maturity*). Dengan penetapan ini, restoran dapat menilai posisi *maturity supply chain* dan menyusun strategi dan usulan perbaikan serta peningkatan level kematangan rantai pasok. Selanjutnya level digambarkan menggunakan diagram radar untuk menunjukkan level kematangan rantai pasok setiap dimensinya.
4. Usulan Perbaikan dan Peningkatan *Supply Chain Maturity Level*  
Usulan perbaikan ini diberikan sebagai upaya strategis peningkatan kematangan rantai pasok dan rantai pasok halalnya, untuk meningkatkan kesadaran halal, efisiensi, fleksibilitas, dan daya saing. Pemberian usulan ini berdasarkan hasil penelitian dengan dukungan referensi jurnal ilmiah.

### 3.6 Analisa

Pada tahapan ini dilakukan penjabaran atau pengkajian hasil pengolahan data yang didapatkan. Analisa dilakukan pada tiap- tiap identifikasi, penilaian, perhitungan dan penetapan yang dilakukakan. Analisa ini menjadi bahan pertimbangan evaluasi dan perincian pengolahan data sehingga dapat dipahami dengan mudah.

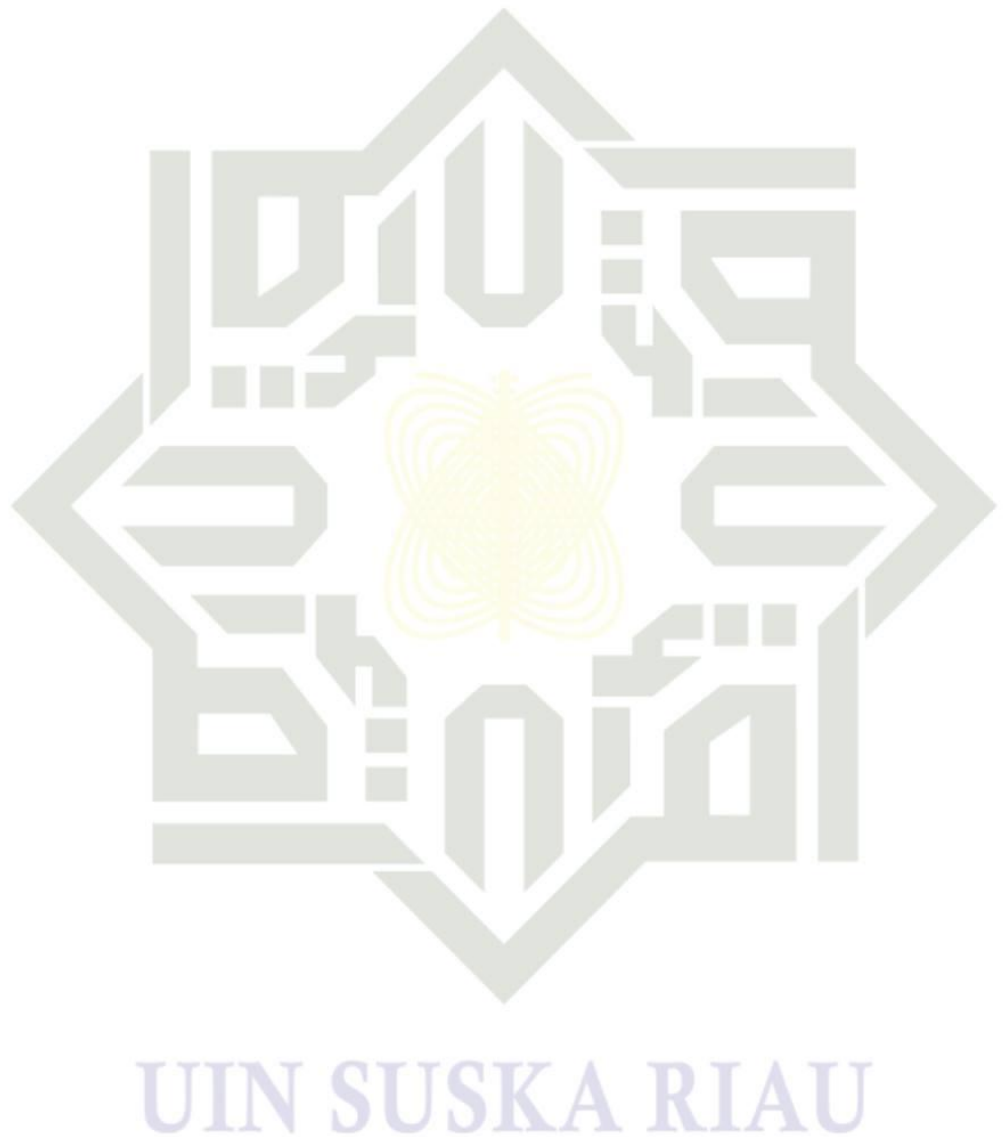


### 3.9 Kesimpulan dan Saran

Tahapan kesimpulan dilakukan dengan meringkas hasil- hasil inti yang didapatkan dari pengolahan data sesuai dengan tujuan dari penelitian. Kemudian saran menjadi tahapan penting untuk memberikan masukan untuk penelitian selanjutnya yang lebih baik ataupun untuk perusahaan terkait.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





## BAB VI PENUTUP

### Kesimpulan

Kesimpulan pada bab penutup ini berguna untuk menjawab tujuan penelitian yang telah ditetapkan dan berdasarkan pengolahan data. Berikut dijabarkan kesimpulan dari penelitian ini:

1. Pengukuran rantai pasok dengan indikator SCMAT dan hasil kuantifikasi dengan *expert judgement* untuk 48 pernyataan. Pada dimensi strategi rata-rata skornya adalah 4,65 yakni berada pada kategori *extended*, dimensi kontrol dengan rata-rata skor 4,667 dengan kategori *extended*, dimensi proses dengan rata-rata 4,444 berada pada kategori *integrated*, dimensi sumber daya dengan rata-rata 4,133 yakni pada kategori tingkat kematangan *integrated*, dimensi material dengan tingkat kematangan *extended* dengan rata-rata 4,524 dan dimensi informasi dengan rata-rata skor terendah yakni 3,833 berada pada kategori tingkat kematangan *integrated*, serta dimensi terakhir yaitu dimensi organisasi dengan rata-rata 4,333 berada pada kategori *integrated*.  
Berdasarkan 7 dimensi ini, rata-rata tingkat kematangan rantai pasok restoran Waroeng Steak 4,348 dengan kategori *integrated*. Dengan begitu menunjukkan praktik halal yang diterapkan restoran sudah konsisten, terdokumentasi, dan sudah mulai terintegrasi. Meskipun demikian masih ada ruang untuk meningkatkan tingkat kematangan rantai pasok menjadi kategori tingkat kematangan tertinggi, terutama dengan meningkatkan dimensi informasi, sumber daya dan organisasi. Namun, lebih dari sekadar skor, temuan penelitian ini memberikan gambaran penting bagi pengelola restoran halal maupun pelaku industri makanan halal lainnya bahwa keberhasilan dalam membangun *halal supply chain* tidak semata ditentukan oleh keberadaan sertifikat, tetapi oleh kesiapan organisasi dalam seluruh aspek rantai pasoknya.
2. Usulan perbaikan dan peningkatan tingkat kematangan rantai pasok halal ini berdasarkan hasil penelitian dan dengan referensi jurnal ilmiah. Dalam usaha meningkatkan dimensi informasi diberikan usulan pengembangan sistem



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

terintegrasi halal dengan memanfaatkan Google Spreadsheets sebagai *dashboar* internal sederhana ataupun berbasis *blockchain* untuk jangka panjangnya. Teknologi ini memungkinkan restoran untuk berhubungan langsung didalam sistem digital dengan entitas rantai pasok dari hulu ke hilir didalam sistem, selain itu teknologi ini memungkinkan untuk menjamin transparansi dan kepastian kehalalan. Selanjutnya diberikan usulan pengadaan pelatihan halal secara berkala, penempatan penyelia halal untuk setiap *outlet* nya sehingga dapat menjamin dan mengendalikan proses halal dengan biaya dan waktu yang lebih efisien, dan memasukkan kualifikasi halal sebagai tolak ukur standar rekrutmen staff, menerapkan *Halal Critical Control Point* sebagai bentuk pengendalian terhadap pelanggaran halal, serta usulan terakhir meningkatkan efesiensi sumber daya serta menciptakan operasional yang adaptif, dengan mengoptimalkan pemanfaatan fasilitas, bahan baku hingga tenaga kerja yang ada.

#### 6.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan peneliti, berikut saran yang bisa diberikan:

1. Saran bagi penelitian selanjutnya, melakukan kuantifikasi dengan metode yang lebih terstruktur seperti AHP atau Delphi dan mengimpelementasikan langsung hasil penelitian kepada studi kasus penelitian.
2. Saran untuk restoran Waroeng Steak and Shake, meskipun sudah berada pada kategori tingkat kematangan yang baik masih ada ruang untuk meningkatkan dengan menerapkan usulan agar lebih terjamin kehalalannya.

UIN SUSKA RIAU

## DAFTAR PUSTAKA

- Analia, dan Aviasti. 2021. "Perbaikan Kinerja Rantai Pasok Halal Berdasarkan Pengukuran dengan Model *Supply Chain Operation Reference* ( SCOR )." *Jurnal Riset Teknik Industri* 1(2): 103–109.
- Geni, A.G., dkk. 2022. "Analisis Rantai Pasok (*Supply Chain*) Minuman Cap Tikus (Studi Pada Petani Desa Palamba Kecamatan Langowan Selatan)." *Jurnal EMBA : Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi* 10(2): 358-367.
- Hariani. 2024. "Penerapan Model Triple Helix Bagi Pengembangan UMKM Halal Food Indonesia." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Manajemen dan Akuntansi* 5(1): 1–14.
- Hidayat, N., dkk. 2024. "Analisis Penerapan *Halal Supply Chain Management* dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen UMKM Al- Izza." *Jurnal Kajian Ekonmi dan Bisnis Halal* 5(4): 2610–2627.
- Izzati, H.N., dkk. 2021. "Pengukuran *Supply Chain Maturity* Pada PT X." *Jurnal Teknik ITS* 10(2): 197– 202.
- Jannah, dan Rahmawati. 2020. "Analisis Perencanaan *Supply Chain Management* ( SCM )." *Jurnal Ekonomi dan Ilmu Sosial* 5(2): 173–84.
- Kusnadi. 2024. "Strategi dan Tantangan Dalam Implementasi *Supply Chain Management* : Tinjauan Literatur." *Jurnal Ekonomi Manajemen dan Bisnis* 1(6): 392–400.
- Maulana. 2024. "Peran MUI dalam Sertifikasi Halal Pada Makanan Bagi Masyarakat Muslim." *Jurnal Hukum Statuta* 14(1) : 16–30.
- Mazaya, dan Suliswaningsih. 2023. "Perancangan UI / UX Aplikasi ‘ Dengerin ’ Berbasis Mobile Menggunakan Metode Design Thinking ” *KOMPUTA : Jurnal Ilmiah Komputer dan Informatika*.12(2): 39–49.
- Nasution, E.M, dan Nasution, U.A. 2023. "Konsumsi Makanan Halal Dan Haram dalam Perspektif Al-Qur'an Dan Hadis." *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi dan Manajemen (JIKEM)* 3(2): 2781–90.
- Rohaeni, dan Sutawidjaya. 2020. "Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia." *J@ti Undip: Jurnal Teknik Industri* 15(29): 177–88.
- Rohmadheny, dan Laila. 2020. "*Expert Judgment of Learning Achievements Evaluation Instrument for Children Age 4-5 Years Old.*" *Jurnal Obsesi : Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini* 5(1): 168-176.
- Saniaji, dan Arundina. 2023. "Analisis Intensi Masyarakat Muslim di Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Dilindungi UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

dalam Menggunakan Bank Syariah: Integrated Model.” *Jurnal Kebijakan Ekonomi* 18(1): 46–63.

Siharus, M.Y.,dkk. 2020. “*Supply Chain Analytics Maturity Model: Sebuah Tinjauan Pustaka.*” *Jurnal Teknik ITS* 9(1): 67–72.



UIN SUSKA RIAU

## DOKUMENTASI



© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

UIN SUSKA RIAU





## SURAT IZIN PENELITIAN

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU**  
**FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI**  
**كلية العلوم و التكنولوجيا**  
**FACULTY OF SCIENCES AND TECHNOLOGY**

Jl. H.R. Soebrantas No. 155 KM. 15 Tuah Madani - Pekanbaru 28298 PO Box. 1004 Telp. (0761) 589026 - 589027  
 Fax. (0761) 589 025 Web. www.uin-suska.ac.id, Email : faste@uin-suska.ac.id

---

Nomor : B- 10037 /F.V/PP.00.9/ 12/2024  
 Sifat : Penting  
 Hal : Mohon Izin Penelitian dan Pengambilan Data Tugas Akhir/Skripsi

Pekanbaru, 5 Desember 2024

Kepada Yth.  
 Pemilik Waroeng Steak & Shake  
 Jl. H.R Soebrantas, Simpang Baru  
 Kec. Tampan, Kota Pekanbaru

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Dengan hormat, sehubungan telah dimulainya mata kuliah Tugas Akhir pada Fakultas Sains dan Teknologi UIN Suska Riau, Kami bermaksud mengirimkan mahasiswa :

Nama	: Rezty Angreni
NIM	: 12150221800
Fakultas	: Sains dan Teknologi
Program Studi / Smt	: TEKNIK INDUSTRI/ 7
No. HP / E-mail	: 0895370910604

untuk pengambilan data yang sangat dibutuhkan dalam Tugas Akhir mahasiswa tersebut yang berjudul "SUPPLY CHAIN MANAGEMENT". Kami mohon kiranya Saudara berkenan memberikan izin dan fasilitas demi kelancaran Tugas Akhir mahasiswa yang bersangkutan.

Demikian surat ini Kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasama Saudara kami ucapkan terima kasih.



Dr. Drs. Hariono, M.Pd  
 NIP. 196403011992031003

UIN SUSKA RIAU





## SURAT BUKTI PENGAMBILAN DATA

**SURAT BUKTI PENGAMBILAN DATA**

Yang bertanda tangan di bawah ini

Nama	: Rezty Angreni
NIM	: 12150221800
Program Studi	: Teknik Industri
Fakultas	: Sains dan Teknologi
Perguruan Tinggi	: UIN Suska Riau

Dengan ini menyatakan bahwa telah melakukan pengambilan data penelitian di

Nama Instansi	: Restoran Waroeng Steak and Shake
Waktu Pengambilan Data	: Januari 2025- Juni 2025

Bentuk Data yang Dikumpulkan:

- Wawancara mendalam dengan staff operasional
- Observasi proses *halal supply chain*
- Pengisian kuesioner terkait 7 dimensi *Supply Chain Maturity Assessment Test (SCMAT)*
- Dokumentasi dan data penunjang lainnya

Pengambilan data ini dilakukan dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul:

"Evaluasi Kinerja Rantai Pasok Halal Restoran Waroeng Steak and Shake Menggunakan *Supply Chain Maturity Model* dan *The Delphi Method*"

Demikian surat ini dibuat sebagai bukti bahwa peneliti telah melaksanakan pengumpulan data sesuai keperluan tugas akhir.

Pekanbaru, 16 May 2025

Yang Menyatakan,	Mengetahui, Pihak Restoran
(Rezty Angreni)	(Oga Hanggoro)

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

UIN SUSKA RIAU

## PEDOMAN IN- DEPTH INTERVIEW

Nama : Jabatan : Manajer Lama Bekerja di Restoran :		
Area Praktik Terbaik		Pertanyaan
Dimensi: Strategi		
1	Strategi Rantai Pasokan	Apakah Waroeng Steak memiliki strategi rantai pasok secara khusus yang mencakup aspek kehalalan?
2	Fokus Pelanggan	Sejauh mana strategi rantai pasok Waroeng Steak difokuskan pada kepuasan dan kebutuhan konsumen Muslim?
3	Strategi yang Searah	Apakah strategi <i>supply chain</i> selaras dengan visi, misi, dan nilai halal dari restoran?
4	Kolaborasi yang Terarah	Bagaimana bentuk kerjasama dengan pemasok? Apakah ada mempertimbangkan berdasarkan sertifikasi halal?
5	Insentif yang Sesuai	Apakah ada insentif yang dikhususkan untuk mendukung performa halal <i>supply chain</i> ?
6	Rekayasa Serentak	Apakah pernah dilakukan pengembangan produk bersama dengan pemasok dan <i>customer</i> untuk kehalalan?
7	Peran yang Sama	Apakah peran dan tanggung jawab tiap elemen rantai halal telah ditentukan dengan jelas?
8	CSR dan HSE	Bagaimana restoran menerapkan CSR dan HSE yang mencakup tanggung jawab terhadap aspek halal dan <i>thayyib</i> ?
Dimensi: Kontrol		
10	Koordinasi Rantai Pasokan	Apakah proses perencanaan dilakukan bersama dengan mitra rantai pasok halal?
12	Selaras PMS	Apakah Waroeng Steak mempunyai sistem formal yang menyelaraskan tujuan halal dalam pengukuran kinerja?
13	KPI yang Seimbang	Apakah dalam mengukur kinerjanya, WS tidak hanya fokus pada angka keuangan, tetapi juga memasukkan indikator halal?
14	Blok KPI	Apakah data KPI halal dilaporkan secara konsisten di seluruh unit rantai pasok?

1. a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

14	Model Kontrol	Apakah ada model kontrol untuk proses rantai pasok, khususnya untuk menjamin kehalalan?
<b>Dimensi: Proses</b>		
15	Kelengkapan Pengadaan Barang	Bagaimana proses pengadaan dilakukan? Apakah semua pemasok sudah tersertifikasi halal?
22	Kelancaran Perencanaan	Apakah ada tim khusus yang melakukan perencanaan produksi?
27	Diversifikasi Pelanggan	Apakah restoran secara aktif mendefinisikan ulang segmen pelanggan halal?
23	Perbaikan Terus-Menerus	Seberapa aktif restoran dalam melakukan perbaikan berkelanjutan terhadap sistem halal <i>supply chain</i> ?
<b>Dimensi: Sumber Daya</b>		
24	Kepemimpinan Teknologi	Apakah restoran aktif mencari dan mengimplementasikan teknologi baru yang mendukung kehalalan?
<b>Dimensi: Material</b>		
29	Aliran Material	Bagaimana WS mengatur aliran bahan baku dan produk halal di sepanjang rantai pasok?
30	Distribusi Optimal	Apakah WS sudah mengoptimalkan distribusi produk halal dengan metode seperti perencanaan rute?
31	Pengirim yang Disinkronkan	Bagaimana WS menyinkronkan pengiriman produk halal antara pelaku <i>supply chain</i> ?
33	Persediaan yang Diminimalkan	Bagaimana WS mengurangi persediaan produk halal tanpa mengorbankan kehalalan?
34	Penyangga Persediaan	Apakah WS menyimpan <i>buffer stock</i> produk atau bahan halal? Bagaimana pengelolaannya?
<b>Dimensi: Informasi</b>		
36	Strategi TIK	Apakah ada strategi TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) khusus untuk halal <i>supply chain</i> ?
37	Dasbor Informasi	Apakah WS memiliki visualisasi informasi yang menyajikan data halal secara <i>real-time</i> ?

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.





- 3  
3  
3  
4  
4  
4  
4  
43
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Visualisasi Informasi	Bagaimana informasi terkait status halal divisualisasikan di seluruh proses <i>supply chain</i> ?
Transparansi Rantai Pasok	Apakah sistem informasi mendukung transparansi status halal ke semua pihak dalam <i>supply chain</i> ?
Informasi Waktu Nyata	Apakah restoran memiliki sistem informasi untuk pengambilan keputusan berbasis data <i>real-time</i> ?
Lacak & Lacak Teknologi	Apakah digunakan teknologi pelacakan untuk menjamin status halal sepanjang proses?
Integrasi TIK	Apakah sistem TIK terintegrasi antara pelaku <i>supply chain</i> halal?
Jaringan Virtual	Apakah WS menggunakan sistem komunikasi yang dirancang antar pelaku halal <i>supply chain</i> ?

Nama : Jabatan : Kepala Dapur Lama Bekerja di Restoran :		
Area Praktik Terbaik		Pertanyaan
Dimensi: Kontrol		
15	Kustomisasi Massal	Bagaimana cara Waroeng Steak memenuhi keinginan pelanggan dengan tetap memperhatikan efesiensi produk?
	Lantai Atas - Lantai <i>Shop</i>	Adakah penerapan manajemen lantai produksi terintegrasi dengan pengendalian halal?
	Kesadaran Akan Risiko	Bagaimana restoran mengelola risiko terkait kehalalan?
16	Ketahanan	Apakah restoran memiliki rencana darurat jika terjadi pelanggaran halal?
Dimensi: Proses		
18	Mem30esan Mulus	Apakah proses pemesanan hingga pengiriman berjalan mulus dan lancar?
22	Proses Standar	Apakah semua proses dalam rantai pasok telah distandarisasi, dan mempertimbangkan kontaminasi silang?
Dimensi: Sumber Daya		
26	Pemanfaatan <i>Tangibles</i>	Apakah WS memperhatikan pemanfaatan mesin, kendaraan, dan fasilitas yang disesuaikan untuk risiko halal?
27	Minimasi Limbah	Bagaimana WS mengelola efisiensi tenaga kerja dan mengurangi limbah?
28	Kelincahan	Apakah WS mampu merespon perubahan besar dalam permintaan produk secara cepat dan akurat?
Dimensi: Material		
32	Modulasi Produk	Apakah produk dimodulasi untuk memudahkan sertifikasi halal?
35	Jalur Produksi Massal	Apakah ada jalur produksi khusus untuk produk halal?

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Nama :			
Jabatan :		HRD	
Lama Bekerja di Restoran :			
Area Praktik Terbaik		Pertanyaan	
Dimensi: Sumber Daya			
2	Fokus Kompetensi Inti	Apakah WS memusatkan perhatian dan sumber daya dalam mengelola halal <i>supply chain</i> ?	
Dimensi: Organisasi			
4	Tim Rantai Pasokan	Apakah WS memiliki tim khusus halal <i>supply chain</i> ?	
4	Tenaga Kerja yang Fleksibel	Apakah tenaga kerja dilatih agar memiliki fleksibilitas peran dengan pemahaman halal yang baik?	
46	Tingkat Pengetahuan	Sejauh mana pelaku <i>supply chain</i> memiliki pengetahuan tentang prinsip halal?	
47	Orang Terbaik di Kelasnya	Apakah WS menempatkan SDM terbaiknya di posisi strategis halal <i>supply chain</i> ?	
48	Rasa Persahabatan	Bagaimana budaya kerja di restoran menciptakan rasa kebersamaan untuk menjamin produk halal?	

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



## EXPERT JUDGEMENT

### ② Pengukuran Kematangan Rantai Pasok Restoran Waroeng Steak and Shake

Yth. Bapak/Ibu Pakar atau *Expert Akademisi*,

Perkenalkan, saya Rezty Angreni mahasiswi Program Studi Teknik Industri, UIN Suska Riau. Kuesioner ini merupakan bagian dari penelitian skripsi saya yang berjudul: **Evaluasi dan Strategi Peningkatan *Maturity Level* di Restoran *Steak Bersertifikat Halal Menggunakan Metode *Supply Chain Maturity Model* dan *Expert Judgement****. Kuesioner ini disusun berdasarkan hasil wawancara mendalam dengan pihak operasional di Restoran Waroeng Steak and Shake. Tujuannya adalah untuk mengevaluasi tingkat kematangan (*maturity level*) dari implementasi *supply chain* berdasarkan praktik yang saat ini telah dilakukan oleh restoran.

#### Biodata Responden:

Nama :  
Bidang Studi/ Keahlian :  
Pengalaman dalam Bidang *Halal Supply Chain* : (Tahun)

#### Penilaian Tingkat Kematangan:

Kriteria dalam menilai tingkat kematangan rantai pasok berdasarkan pernyataan tersebut sebagai berikut:

Tingkat Kematangan	Deskripsi
1	Tidak Pernah Dilakukan atau Tidak Ada
2	Kadang- Kadang Dilakukan atau Sebagian Kecil Ada
3	Sering Dilakukan atau Sebagian Besar Ada
4	Hampir Selalu Dilakukan atau Biasanya Ada
5	Selalu Dilakukan atau Sepenuhnya Ada

Hasil dari penilaian ini akan digunakan untuk memperkuat analisis penelitian dan seluruh data yang diberikan akan dijaga kerahasiaannya serta hanya digunakan untuk keperluan akademik. Atas kesediaan Bapak/Ibu meluangkan waktu dan memberikan kontribusi ilmiah dalam penelitian ini, saya sampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya.

#### I. Dimensi Strategi

No	Area Praktik Terbaik	Pernyataan	Tingkat Kematangan				
			1	2	3	4	5
1	Strategi rantai pasokan	Waroeng Steak memiliki komitmen terhadap kehalalan, kesadaran akan kehalalan ini membuat restoran dalam seleksi pemilihan <i>supplier</i> yang memiliki sertifikat halal MUI, memperhatikan proses penyimpanan bahan baku terutama daging pada suhu $-20^{\circ}\text{C}$ sehingga memperlambat kerusakan oleh bakteri, dan proses memasak sesuai SOP halal.					
2	Fokus Pelanggan	Memperhatikan kepuasan dan kebutuhan pelanggan Muslim, seperti menampilkan bukti kehalalan. Waroeng Steak memasang penghargaan Halal Award dari LPPOM MUI dan penempatan <i>display</i> sertifikat halal di <i>outlet</i> dan komunikasi ke pelanggan terkait status halal produk.					

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3	Strategi yang searah	Visi dan misi restoran mendukung penerapan rantai pasok halal secara menyeluruh, visi misi restoran mencantumkan halal- <i>thayyib</i> secara jelas dan dijadikan acuan dalam SOP dan strategi operasional. (Waroeng Steak and Shake ingin menjadi <i>super brand</i> kuliner Indonesia yang mendunia yang tentunya halal dan <i>thayyib</i> ).					
4	Kolaborasi yang terarah	Pemilihan pemasok mempertimbangkan aspek harga, kualitas, dan sertifikasi halal. <i>Supplier</i> utama seperti daging sapi dipilih yang memiliki sertifikat halal resmi dan dipantau konsistensinya.					
5	Insentif yang sesuai	Tidak ada insentif formal untuk performa halal, namun <i>supplier</i> yang menjaga standar halal diberi perpanjangan kontrak atau diutamakan dalam pengadaan selanjutnya.					
6	Rekayasa serentak	Pengembangan produk belum dilakukan bersama pemasok dan pelanggan, tetapi Waroeng Steak mendengarkan masukan pelanggan dan melihat tren konsumen untuk dijadikan dasar menu baru dengan tetap mempertimbangkan kehalalannya.					
7	Peran yang sama	Peran dan tanggung jawab terkait rantai pasok halal telah ditentukan setiap staff memiliki peran masing-masing dalam proses penerimaan bahan, memasak, dan penyajian. Terlebih penerapan standar operasional dan tanggung jawab khusus di tiap tahapan produksi.					
8	<i>Corporate Social Responsibility dan Health, Safety, Environment</i>	Tanggung jawab lingkungan dan kesehatan diterapkan. Waroeng Steak memperhatikan aspek lingkungan dan masyarakat dalam pembangunan fasilitas. <i>Outlet</i> dilengkapi saluran limbah, dan saat pembangunan mempertimbangkan kegiatan restoran tidak mengganggu warga, namun komunikasi ke masyarakat belum optimal dilihat dari ada beberapa kali ada kesalahpahaman dari warga terkait limbah.					

### II. Dimensi Kontrol

No	Area Praktik Terbaik	Pernyataan	Tingkat Kematangan				
			1	2	3	4	5
1	Kustomisasi masal	Waroeng Steak memberi fleksibilitas pada menu pelanggan. Pelanggan bisa memilih porsi, level pedas, dan jenis sayuran yang disajikan selama tidak mengubah struktur halal dari proses penyajian dan bahan.					

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

10	© Hak Cipta milik UIN Suska Riau	Koordinasi rantai pasokan	Koordinasi antara pihak restoran dan pemasok dilakukan pada tahap awal kerja sama, dan operasional harian lebih bersifat penerimaan dan pengecekan bahan baku.					
		Lantai atas, lantai <i>shop</i>	Berdasarkan wawancara, pengawasan proses produksi halal dilakukan oleh kepala dapur yang sebelumnya dipegang wakil manajer khusus dapur. Kepala dapur bertanggung jawab atas pengecekan proses pengolahan dengan SOP pengolahan makanan halal digunakan sebagai acuan.					
		Selaras PMS	Sistem formal pengukuran kinerja mengacu pada SOP. Evaluasi operasional dilakukan secara rutin menggunakan kriteria yang mendukung kehalalan. mencakup kebersihan, penyimpanan, penyajian, dan pelaporan.					
		KPI yang seimbang	Kehalalan dianggap sebagai bagian penting dari penilaian performa. Penilaian <i>outlet</i> tidak hanya berdasarkan target penjualan saja. Tetapi dilakukan penilaian seperti kebersihan dapur dan <i>outlet</i> , serta pengadaan bahan baku yang sesuai sehingga tidak terjadi kelebihan dan kekurangan. Restoran menjadikan kepercayaan halal sebagai nilai jual dan indikator dari evaluasi kinerja.					
14	State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau	Blok KPI	Pelaporan terkait indikator kinerja di <i>outlet</i> dilakukan secara rutin, terutama dalam hal ketepatan waktu kedatangan bahan baku dan kesesuaian kualitas bahan dengan daftar pengecekan ( <i>checklist</i> ). Pelaporan ini menjadi bagian dari evaluasi performa <i>outlet</i> . Selain itu, jika ditemukan ketidaksesuaian (misalnya kerusakan daging, restoran dapat menolak dan melaporkan ke <i>supplier</i> sebagai bentuk kendali mutu kehalalan dan <i>thayyib</i> .					
		Kesadaran akan risiko	Berdasarkan wawancara, risiko kehalalan daging diantisipasi dengan distribusi terpusat dan kontrol dari <i>outlet</i> utama. Dalam menjamin kehalalan, proses pemotongan dan distribusi daging dilakukan di <i>outlet</i> Panam, kemudian dikirim ke <i>outlet</i> lain untuk memastikan kendali yang lebih ketat terhadap potensi risiko kehalalan.					
		Ketahanan	Daging yang tidak layak konsumsi langsung dibuang untuk mencegah pelanggaran kehalalan. Daging yang berubah warna atau bau pasca-marinasi langsung dikeluarkan dari stok dan					



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau		tidak digunakan, meskipun itu menyebabkan kerugian bahan.					
	Model kontrol	Pengawasan dan penerapan kontrol operasional terhadap standar halal dilakukan dengan <i>checklist</i> harian dan audit dari manajemen. Selain itu, selalu ada audit rutin dari manajemen pusat yang dilakukan untuk memastikan kepatuhan terhadap SOP halal. Selain itu, dilakukan audit langsung dari LPPOM MUI dilakukan pada saat awal sertifikasi, audit pengawasan tahunan, dan audit ulang untuk perpanjangan sertifikat halal.					

**III Dimensi Proses**

No	Area Praktik Terbaik	Pernyataan	Tingkat Kematangan				
			1	2	3	4	5
18	Memesan mulus	Jadwal pemesanan rutin dan disesuaikan saat permintaan meningkat atau pasokan terganggu. Proses pemesanan hingga pengiriman bahan berjalan lancar, dan biasanya menjadi terkendala pada hari libur dan keagamaan.					
19	Kelengkapan pengadaan barang	Pemasok utama seperti daging telah menerapkan prinsip halal seperti daging sudah tersertifikasi halal dan diverifikasi sebelum digunakan. Selain itu selalu ada pemeriksaan kondisi fisik bahan saat diterima di <i>outlet</i> . Pemeriksaan ini menggunakan <i>checklist</i> untuk mengidentifikasi bahan yang datang, kondisi daging seperti warna, aroma, dan tekstur bahan.					
20	Kelancaran perencanaan	Perencanaan produksi disesuaikan dengan pola permintaan, khususnya pada hari-hari ramai seperti libur dan keagamaan. Sehingga ada penyesuaian jadwal produksi berdasarkan momen ramai seperti saat <i>ramadhan</i> atau libur nasional.					
	Diversifikasi pelanggan	Penyesuaian menu dilakukan berdasarkan lokasi <i>outlet</i> untuk menjangkau segmen yang berbeda. Restoran selalu berusaha menyesuaikan menu yang dinamakan sesuai syariat sehingga tidak menimbulkan keraguan ( <i>syubhat</i> ) dan layanan sesuai karakteristik pelanggan di masing-masing <i>outlet</i> . Diversifikasi menu seperti tambahan kopi atau menu sehat di lokasi tertentu.					
	Proses standar	Prosedur standar diterapkan untuk mencegah kontaminasi silang dalam setiap tahapan produksi, seperti prosedur penggunaan alat masak yang tidak tercampur, penyimpanan bahan baku mentah dan penyajian <i>steak</i> matang.					

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau		Implementasi SOP mulai dari penanganan bahan, alat, hingga penanganan limbah untuk limbah padat dan cair, limbah dari alat masak, Air bekas cuci alat dapur yang dialirkan ke saluran khusus sehingga mencegah aliran balik ke <i>area</i> masak atau penyajian.					
	Perbaikan terus- menerus	Dilakukan evaluasi dan perbaikan terhadap proses <i>halal supply chain</i> . Evaluasi operasional berdasarkan masukan pelanggan dan pengalaman di lapangan, restoran menerima masukan dari pelanggan tentang layanan atau kebersihan dijadikan dasar perbaikan. Restoran juga menerima dan merespon <i>rate</i> dan <i>review</i> untuk kritik serta saran melalui <i>review</i> Google Maps, saat Waroeng Steak Pekanbaru menerima rating rata-rata 4,3 dari 5 yang mencerminkan persepsi positif pelanggan					

### IV. Dimensi Sumber Daya

No	Area Praktik Terbaik	Pernyataan	Tingkat Kematangan				
			1	2	3	4	5
24	Kepemimpinan teknologi	Memanfaatkan teknologi yang mana restoran menggunakan sistem informasi sederhana untuk mendukung pencatatan bahan dan produksi. Teknologi ini belum terintegrasi sepenuhnya dengan sistem halal. Sistem tersebut belum mendukung pelacakan informasi halal secara menyeluruh, seperti status sertifikat bahan, suhu penyimpanan, atau <i>checklist</i> kehalalan proses produksi.					
25	Fokus kompetensi inti	Fokus terhadap <i>halal supply chain</i> tercermin dari seleksi <i>supplier</i> , pelatihan staff dilakukan secara internal oleh manajemen, staff memahami prosedur pemotongan bahan, pencucian alat, dan penyimpanan berdasarkan SOP halal restoran. Restoran fokus menjadikan nilai halal sebagai bagian dari jaminan yang ditawarkan kepada pelanggan, dan identitas merek yang mendukung kepercayaan konsumen Muslim.					
	Pemanfaatan <i>tangibles</i>	Alat produksi digunakan secara terpisah dan dibersihkan sesuai standar halal. Seperti talenan, pisau, dan alat saji dipisahkan sesuai fungsinya, dan dicuci dengan air mengalir dan sabun <i>food grade</i> sesuai prosedur.					
	Minimasi limbah	Pengelolaan limbah dan efisiensi dilakukan melalui SOP untuk menghindari membuang bahan baku. Porsi bahan dipotong dan					

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

©		ditimbang sesuai SOP, serta limbah seperti minyak dikumpulkan dan dijual ke pengepul.					
Wak cipta mili	Kelincahan	Waroeng Steak mampu menyesuaikan permintaan secara cepat pada waktu tertentu dengan memanfaatkan data historis yaitu rata-rata penjualan, tetapi masih bersifat manual belum memanfaatkan sistem atau metode peramalan tertentu.					

### V. Dimensi Material

No	Area Praktik Terbaik	Pernyataan	Tingkat Kematangan				
			1	2	3	4	5
29	Aliran material	Bahan baku dikelola dengan sistem penyimpanan, pemotongan, dan pencatatan stok harian. Daging dipotong dan ditimbang di satu <i>outlet</i> lalu distribusi dilakukan dari satu titik yaitu <i>outlet</i> Jl. HR. Soebrantas (Panam) ke <i>outlet</i> cabang lainnya. Proses krusial ini seperti penerimaan bahan baku, pemotongan, penimbangan daging dilakukan di satu tempat, sehingga lebih mudah diawasi langsung.					
30	Distribusi optimal	Distribusi dilakukan dari satu <i>outlet</i> pusat menggunakan kendaraan berpendingin dan proses sentralisasi pemotongan di satu titik. Kendaraan <i>box freezer</i> digunakan untuk mengirim daging dari <i>outlet</i> Jl. HR. Soebrantas (Panam) ke cabang lain, bahan dikirim dalam keadaan beku dan tidak tercampur bahan lain.					
31	Pengirim yang disinkronkan	Koordinasi pengiriman dilakukan agar bahan sampai tepat waktu dan tidak mengganggu proses produksi. Selain itu ditetapkan koordinasi antara <i>outlet</i> dan <i>supplier</i> dalam pengiriman dan penerimaan bahan.					
32	Modulasi produk	Identifikasi bahan dilakukan melalui pemberian label (jenis potongan, tanggal marinasi, dan <i>outlet</i> tujuan) dan selalu dilakukan pencatatan setelah produksi sebagai bentuk <i>tracking</i> sederhana.					
33	Persediaan yang diminimalkan	Persediaan disesuaikan untuk meminimalkan kerusakan bahan. Stok harian masih dibuat berdasarkan data penjualan rata-rata, belum mempertimbangkan penerapan <i>sales forecasting</i> .					
34	Penyangga persediaan	Pengelolaan stok cadangan yang dikontrol untuk kebutuhan darurat. Stok cadangan disiapkan dalam jumlah terbatas untuk antisipasi keterlambatan pasokan dan tetap dijaga kualitas halalnya.					



35	Jalur produksi massal	Produksi dilakukan dengan sistem dan zona terpisah sesuai standar halal. Area dapur dibagi antara bahan mentah, area masak, dan area penyajian untuk mencegah kontaminasi silang.					
----	-----------------------	---	--	--	--	--	--

#### VI- Dimensi Informasi

No	Area Praktik Terbaik	Pernyataan	Tingkat Kematangan				
			1	2	3	4	5
36	Strategi TIK	Sistem saat ini bersifat sederhana seperti mencatat stok bahan baku dan laporan penjualan harian, belum tersedia sistem informasi digital khusus untuk mengelola data <i>halal supply chain</i> .					
37	Dasbor informasi	Data halal belum divisualisasikan otomatis dan masih dalam bentuk sederhana dicatat oleh staff dalam bentuk dokumen seperti Excel, mencakup <i>checklist</i> kedatangan bahan baku, dan <i>checklist</i> kebersihan. Sehingga informasi halal masih ditampilkan dalam bentuk tabel dan dokumen <i>checklist</i> .					
38	Visualisasi informasi	Informasi halal ditampilkan dalam bentuk label, sertifikat, dan catatan bahan baku di setiap tahapan dicatat di sistem, dan dipantau secara manual.					
39	Transparansi rantai pasokan	Informasi halal disampaikan ke seluruh pihak <i>supply chain</i> secara manual. <i>Supplier</i> dan staff produksi diberi pemahaman tentang pentingnya status halal dan prosedur penerimaan bahan. Selain itu, restoran juga menyampaikan informasi halal secara terbuka kepada pelanggan, melalui pemasangan sertifikat halal resmi di <i>outlet</i> . Hal ini menjadi bagian dari transparansi dan upaya membangun kepercayaan konsumen Muslim terhadap kehalalan produk dan proses.					
40	Informasi waktu nyata	Beberapa informasi dapat dipantau secara harian, sebagian proses dipantau lewat sistem, tapi banyak kegiatan masih dilakukan manual dan bergantung pada pencatatan staff.					
41	Lacak & lacak teknologi	Belum tersedia sistem pelacakan digital status halal secara menyeluruh. Komunikasi masih dilakukan secara langsung dan manual jika ada kendala atau kebutuhan verifikasi bahan.					
42	Integrasi TIK	Saat ini sistem <i>outlet</i> dan <i>supplier</i> belum sepenuhnya terintegrasi dalam satu sistem informasi halal. Operasional antar bagian dilakukan secara terpisah dan tidak terhubung langsung, komunikasi menggunakan via telepon. Pada internal restoran, integrasi sudah					

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau		dilakukan seperti menghubungkan sistem kasir dengan perangkat lunak pencatatan keuangan dan manajemen penjualan sehingga memudahkan memprediksi kebutuhan bahan baku.					
	Jaringan virtual	Sudah ada alur komunikasi terutama untuk internal <i>outlet</i> , tetapi untuk antar bagian dan dengan <i>supplier</i> masih sederhana, dan belum didigitalisasi. Komunikasi dilakukan secara manual dan rutin untuk menjaga konsistensi informasi halal.					

### VII Dimensi Organisasi

No	Area Praktik Terbaik	Pernyataan	Tingkat Kematangan				
			1	2	3	4	5
43	Tim rantai pasokan	Belum ada tim resmi untuk <i>halal supply chain</i> , tapi ada staff yang ditunjuk secara khusus. Staff tertentu diberi tanggung jawab mengawasi kehalalan produk dari penerimaan hingga penyajian.					
45	Tenaga kerja yang fleksibel	Beberapa staff memiliki pemahaman halal dan rutin mengikuti pelatihan. Pelatihan halal diikuti staff, kemudian hasilnya disosialisasikan secara informal ke tim lainnya.					
46	Tingkat pengetahuan	Pengetahuan dasar prinsip halal telah dimiliki sebagian besar staff yang terkait dengan proses produksi. Pada awal masa bekerja juga, pekerja terutama bagian produksi diberikan masa <i>training</i> untuk mengetahui dasar-dasar standar kehalalan restoran. Pelatihan halal sejauh ini baru diikuti oleh sebagian staff karena kendala biaya khusus yang harus dialokasikan untuk setiap peserta. Selain itu, jumlah staff dapur yang lumayan ramai dan bersifat tidak menetap menjadi pertimbangan, sehingga pelatihan difokuskan terlebih dahulu pada posisi-posisi inti dan membagikan pengetahuan ke rekan kerja lainnya.					
47	Orang-orang terbaik dikelasnya	Penempatan staff strategis berdasarkan tanggung jawab dalam menjaga kehalalan produk. Ditambah audit dari pusat, tim audit dari kantor pusat secara berkala mengecek proses di <i>outlet</i> , dan staff dipilih sesuai kompetensi tanggung jawab halal.					
48	Rasa persahabatan	Budaya kerja kekeluargaan mendorong pembagian pengetahuan antar staff mengenai prinsip halal. Staff yang sudah dilatih berbagi pengetahuan kepada staff lain, selain itu					

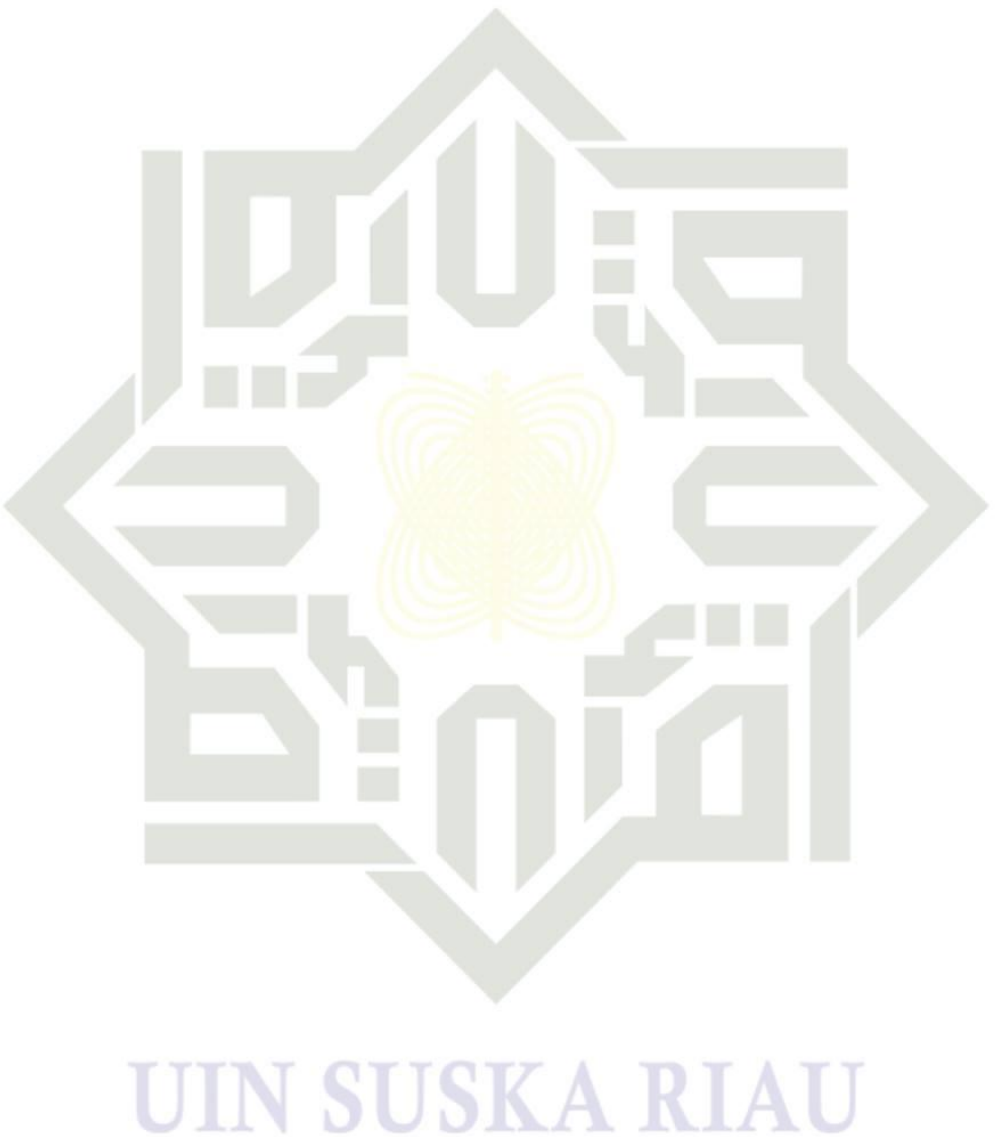
		komunikasi informal membantu pemahaman bersama tentang pentingnya kehalalan.					
--	--	--	--	--	--	--	--

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





## BIOGRAFI PENULIS



Rezty Angreni lahir di Batam, Kepulauan Riau tepatnya pada tanggal 20 Desember 2002. Penulis adalah anak dari pasangan Ayahanda bernama Sudirman dan Ibunda bernama Norhayati. Penulis merupakan anak kedua dari tiga bersaudara. Adapun perjalanan dalam jenjang pendidikan ilmu pengetahuan, penulis telah mengikuti jenjang pendidikan formal sebagai berikut:

Tahun 2008

Memasuki Radhatul Athfal Al- Muttaqin Batam, dan menyelesaikan pendidikan RA pada tahun 2009.

Tahun 2009

Memasuki Sekolah Dasar Negeri 011 Batam, dan menyelesaikan pendidikan SD pada tahun 2015.

Tahun 2015

Memasuki Sekolah Menengah Pertama 6 Batam, dan menyelesaikan pendidikan SMP pada tahun 2018.

Tahun 2018

Memasuki Sekolah Menengah Akhir 12 Batam, dan menyelesaikan pendidikan SMA pada tahun 2021.

Tahun 2021

Terdaftar sebagai Mahasiswi Universitas Islam Negeri (UIN) Sultan Syarif Kasim Pekanbaru, Program Studi Teknik Industri.

Nomor Handphone  
Email

+62 8953 7091 0604  
reztyangrn@gmail.com

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
kRiau  
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

UIN SUSKA RIAU