

**HALAL - SUPPLY CHAIN MANAGEMENT PADA HOME
INDUSTRY BUMBU IBU BASIDAH : PERSFEKTIF**

FIQH HALAL

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)
Dalam Ilmu Ekonomi Syariah



OLEH :

NINDRI RIZKI ELISA

NIM. 21681030

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS SYARIAH DAN EKONOMI SYARIAH
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) CURUP
TAHUN 2025**

Hal : **Pengajuan Skripsi**
Kepada
Yth. Bapak Rektor IAIN Curup
di-
Curup

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Setelah mengadakan pemeriksaan dan perbaikan seperlunya, maka kami berpendapat bahwa skripsi saudara **Nindri Rizki Elisa** yang berjudul: "**Halal-Suplly Chain Management Pada Home Industry Bumbu Ibu Basidah : Perspektif Fiqh Halal**", sudah dapat diajukan dalam Sidang Munaqasyah Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam Institut Agama Islam Negri (IAIN) Curup.

Demikian permohonan ini kami ajukan. Terimakasih.

Wassalamu'alaikum Warahmautullahi Wabarakatuh

Curup, 28 Juli 2025

Pembimbing I


Mega Ilhamiwati, M.A.,AWPS
NIP. 19861024 201903 2 007

Pembimbing II


Dr. M. Sholihin, M.S.I
NIP. 19840218 201903 1 005

PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Yang bertanda tangan dibawah ini : Nindri Rizki Elisa

NIM : 21681030

Fakultas : Syariah dan Ekonomi Islam

Program Studi : Ekonomi Syariah

Dengan ini menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan orang lain untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau di terbitkan orang lain, kecuali secara tertulis diakui atau dirujuk dalam naskah ini disebutkan dalam referensi.

Apabila dikemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, saya bersedia menerima hukuman atau sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, semoga dapat digunakan seperlunya.

Curup, 28 Juli 2025



Peneliti

Nindri Rizki Elisa
Nindri Rizki Elisa

Nim. 21681030



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) CURUP
FAKULTAS SYARI'AH DAN EKONOMI ISLAM**

Jalan : Dr. AK Gani No, 01 PO 108 Tlp (0732) 21010 -21759 Fax 21010
Homepage <http://www.iaincurup.ac.id> Email: admin@iaincurup.ac.id Kode Pos 39119

PENGESAHAN SKRIPSI MAHASISWA

Nomor: *466* /In.34/FS/PP.00.9/09/2025

Nama : Nindri Rizki Elisa
NIM : 21681030
Fakultas : Syari'ah Dan Ekonomi Islam
Prodi : Ekonomi Syariah
Judul : Halal – Supply Chain Management Pada Home Industry
Bumbu Ibu Basidah : Persfektif Fiqh Halal

Telah dimunaqasyahkan dalam sidang terbuka Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup, pada:

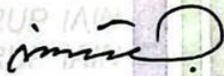
Hari/Tanggal : Rabu, 20 Agustus 2025
Pukul : 13.30 s/d 15.00 WIB
Tempat : Ruang III Gedung Hukum Tata Negara

Dan telah diterima untuk melengkapi sebagai syarat-syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) dalam bidang Ilmu Perbankan Syariah

TIM PENGUJI

Ketua

Sekretaris


Dr. Busman Edyar, S.Ag., M.A.
NIP. 197504062011011002


Anwar Hakim, S.H., M.H
NIP.199210172020121003

Penguji I

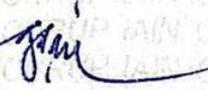
Penguji II


Ratih Komata Dewi, M.M
NIP. 199006192018012001


Ranas Wijaya, S.E.I., M.E
NIP.199008012023211030

Mengetahui,
Dekan Fakultas Syari'ah dan Ekonomi Islam




Dr. Ngadri, M.Ag
NIP: 19690206 199503 1 001

SISTEM TRANSLITERASI ARAB – LATIN

Transliterasi kata-kata Arab yang dipakai dalam penyusunan skripsi ini berpedoman pada Surat Keputusan Bersama Departemen Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia tertanggal 22 Januari 1988 Nomor 157/1987 dan 0593/1987.

A. Konsonan Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	Tidakdilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba'	B	Be
ت	Ta'	T	Te
ث	Tsa'	Ts	Es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ha	H	Ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kha	Ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Zal	Z	zet (dengan titik di atas)
ر	Ra'	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
سین	Syin	Sy	Es dan ye
ش	Shad	Sh	Es (dengan titik di bawah)
ض	Dhad	Dh	De (dengan titik di bawah)
ط	Ta'	T	Te (dengan titik di bawah)

ظ	Za	Z	Zet (dengan titik di bawah)
ع	'Ain	..'..	Koma terbalik di atas
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa'	F	Ef
ق	Qaf	Q	Qi
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Waw	W	We
ه	Ha'	H	Ha
ء	Hamzah	..'..	Apostrof
ي	Ya'	Y	Ye

B. Vokal

Vokal bahasa Arab seperti halnya dalam vokal bahasa Indonesia, terdiri atas vokal tunggal (monoftong) dan vokal rangkap (diftong).

1) Vokal Tunggal

Vokal tunggal dalam bahasa Arab lambangnya berupa tanda atau harakat yang transliterasinya dapat diuraikan sebagai berikut:

.....َ..... Fathah

.....◌..... Kasroh

.....◌..... Dhammah

Contoh:

كتب = **Kataba**

ذكر = **Zukira**

2) Vokal Rangkap

Lambang yang digunakan untuk vokal rangkap adalah gabungan antara harakat dan huruf, dengan transliterasi berupa gabungan huruf.

Tanda/Huruf		Tanda Baca	Huruf
ى	<i>Fathah dan ya</i>	<i>Ai</i>	<i>a dan i</i>
و	<i>Fathah dan waw</i>	<i>Au</i>	<i>a dan u</i>

Contoh:

كيف = kaifa

علي = 'ala

حول = haula

امن = amana

يأ = ai atau ay

C. Mad

Mad atau panjang dilambangkan dengan harakat atau huruf, dengan transliterasi berupa huruf dan tanda.

Harakat dan huruf		Tanda baca	Keterangan
ي ا	<i>Fathah dan alif atau ya</i>	\bar{A}	a dan garis panjang di atas

ي ا	<i>Kasrah dan ya</i>	Ī	i dan garis di atas
و ا	<i>Dlammah dan waw</i>	Ū	u dan garis di atas

Contoh:

قال سبحنك	= qāla subhānaka
صام رمضان	= shāma ramadlāna
رمي	= ramā
ففيها منافع	= fihā manāfi'u
يكتبون ما يمكرون	= yaktubūna mā yamkurūna
اذ قال يوسف لابييه	= izqāla yūsufa liabīhi

D. Ta' Marbutah

Transliterasi untuk ta marbutah ada dua macam:

- 1) Ta' Marbutah hidup atau yang mendapat harakat fathah, kasroh dan dlammah, maka transliterasinya adalah /t/.
- 2) Ta' Marbutah yang mati atau mendapat harakat sukun, maka transliterasinya adalah /h/.

Kalau pada kata yang terakhir dengan ta marbutah diikuti dengan kata yang memakai al serta bacaan keduanya terpisah, maka ta marbutah itu ditransliterasikan dengan /h/.

Contoh:

روضة الاطفال	<i>Raud}atul atfāl</i>
المدينة المنورة	<i>al-Madīnah al-munawwarah</i>

E. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau tasydid dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, yaitu tanda syaddah atau tasydid. Dalam transliterasi ini tanda syaddah tersebut dilambangkan dengan huruf yang diberi tanda syaddah tersebut.

Contoh:

ربنا	<i>Rabbanā</i>
نزل	<i>Nazzala</i>
البر	<i>Al-birru</i>
الحج	<i>Al-hajju</i>

F. Kata Sandang

1) Diikuti oleh Huruf Syamsiah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiah ditransliterasikan bunyinya dengan huruf /I/ diganti dengan huruf yang langsung mengikutinya. Pola yang dipakai ada dua, seperti berikut:

Contoh:

	Pola Penulisan
الرجل	<i>Ar-rajulu</i>
الشمس	<i>Asy-syamsu</i>

2) *Diikuti oleh Qamariyah.*

Kata sandang yang diikuti huruf qamariyah ditransliterasikan sesuai dengan aturan-aturan di atas dan dengan bunyinya.

Contoh:

	Pola Penulisan
البدیع	<i>Al-badī'u</i>
القمر	<i>Al-qamaru</i>

Catatan: Baik diikuti huruf syamsiah maupun qamariyah, kata sandang ditulis secara terpisah dari kata yang mengikutinya dan diberi tanda hubung (-).

3) **Hamzah**

Hamzah ditransliterasikan dengan opostrof. Namun hal ini hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan akhir kata. Apabila terletak di awal kata, hamzah tidak dilambangkan karena dalam tulisannya ia berupa alif.

Contoh:

	Pola Penulisan
تأخذون	<i>Ta `khuz ūna</i>
الشهداء	<i>Asy-syuhadā`u</i>
أمرت	<i>Umirtu</i>
فأتي بها	<i>Fa`tibihā</i>

4) Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik *fi'il*, *isim* maupun *huruf* ditulis terpisah.

Hanya kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata-kata lain karena ada huruf atau harakat yang dihilangkan. Maka dalam penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya. Penulisan dapat menggunakan salah satu dari dua pola sebagai berikut:

Contoh:

	Pola Penulisan
وإن لها لهو خير الرازقين	<i>Wa innalahā lahuwa khair al-rāziqīn</i>
فاوفوا الكيل والميزان	<i>Fa aufū al-kaila wa al-mīzāna</i>

5) Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, diantaranya huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal, nama diri dan permulaan kalimat.

Contoh

وما محمد الا رسول	<i>Wa ma> Muhammadun illa< rasu<l</i>
ان اول بيت وضع للناس للذي ببكة مباركا	<i>Inna awwala baitin wudi'a linna<si lallaz i> bi Bakkata muba>rakan</i>
لله الامر جميعا	<i>Lilla>hi al-amru jami<'an</i>

ABSTRAK

Nindri Rizki Elisa (21681030): Halal-Supply Chain Management Pada Home Industry Bumbu Ibu Basidah : Perspektif Fiqh Halal.

Konsep halal tidak hanya terbatas pada konsumsi produk yang tidak mengandung unsur haram, tetapi juga mencakup seluruh tahapan proses produksi, pengemasan, penyimpanan, hingga distribusi. Halal *Supply Chain Management* hadir sebagai sistem yang menjamin bahwa produk halal tetap terjaga dari bahan baku sampai ke tangan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan Halal *Supply Chain Management* pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah dalam perspektif fiqh halal.

Metode penelitian ini bersifat kualitatif dengan jenis penelitian lapangan (*field research*), dengan menggunakan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan menggunakan model Miles dan Huberman yang mencakup reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, serta triangulasi sebagai uji keabsahan data.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh proses rantai pasok mulai dari produksi, penyimpanan, pengemasan, hingga distribusi telah dikelola sesuai prinsip-prinsip halal yang dirumuskan oleh Yusuf Qardhawi. Selain itu, penerapan manajemen rantai pasok di industri ini juga mengacu pada standar-standar dalam Lean SCM, Supply Chain Quality Management (SCQM), dan Green SCM. Implementasi menyeluruh ini mencerminkan komitmen produsen dalam menjaga kehalalan produk secara syar'i, sekaligus memperkuat kepercayaan serta loyalitas konsumen Muslim melalui kepatuhan terhadap syariat, jaminan kualitas, dan tanggung jawab sosial.

Kata Kunci : Halal *Supply Chain Management*, *Home Industry*, Fiqh Halal

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat, nikmat, dan hidayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan berjudul “**Halal-Supply Chain Management Pada Home Industry Bumbu Ibu Basidah : Perspektif Fiqh Halal**” yang merupakan salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada program studi Ekonomi Syariah.

Sholawat beriring salam semoga senantiasa tercurahkan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, para sahabat serta seluruh pengikutnya. Selesaiannya penulisan ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Pada kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu baik dalam proses penelitian maupun selama penulisan. Ucapan terima kasih ini disampaikan kepada:

1. Kedua orang tua penulis tersayang, Ayahnda Syaripudin dan Ibunda Neta Kusuma yang telah menjadi orang tua terhebat.
2. Prof. Dr. Idi Warsah, M.Pd.I selaku Rektor Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup.
3. Dr. KH. Ngadri Yusro, M.Ag selaku Dekan Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam IAIN Curup.
4. Fitmawati, M.E selaku Ketua Program Studi Ekonomi Syariah yang selalu memberikan dukungan, arahan, dan motivasi kepada seluruh mahasiswa termasuk saya pribadi.

5. Mega Ilhamiwati, S.Sy., M.A., AWPS dan Dr. M. Sholihin, S.E.I, M.Si selaku pembimbing I dan II, terima kasih atas bimbingan, arahan, serta masukan yang diberikan selama proses penyusunan skripsi, terima kasih atas dukungan, dan motivasi sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Dr. Rahman Arifin M.E selaku penasehat akademik, terimakasih telah membimbing dan memberikan ilmu dengan penuh kesabaran selama proses perkuliahan.
7. Kepala Perpustakaan IAIN Curup beserta seluruh karyawan yang telah mengarahkan dan memberi kemudahan, arahan kepada peneliti dalam memperoleh referensi dan data-data dalam penyusunan skripsi ini.
8. Seluruh Dosen Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam dan karyawan IAIN Curup yang telah memberikan petunjuk dan bimbingan kepada peneliti selama berada di bangku kuliah.
9. Terimakasih keluarga besar Dinas Perindustrian, Meli Heryani S.T, Mariani, Susmala, S.E, Osmida M.E, terima kasih untuk segala bimbingan dan ilmu yang telah diberikan kepada peneliti.
10. Terimakasih kepada teman-teman seperjuangan Prodi Ekonomi Syariah angkatan 2021.
11. Untuk teman baik Rindu Atika dan Efriyanti teman seperjuangan dalam akademik yang berjasa dalam bertukar pikiran serta diskusi dalam berbagai bidang, terutama dalam menyelesaikan tugas skripsi ini.
12. Teman-teman Ekonomi Syariah lokal B angkatan 2021, terimakasih untuk dukungan yang selalu diberikan.
13. Serta Almamater Tercinta IAIN Curup.

Terima kasih atas segala bantuan yang diberikan serta kebaikan semua pihak dalam penyelesaian penyusunan skripsi ini, dengan rendah hati peneliti mohon bimbingan untuk kemajuan dimasa mendatang. Peneliti juga sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun terutama dari para pembaca dan dari dosen pembimbing. Mungkin dalam penyusunan skripsi ini masih banyak terdapat kesalahan dan kekurangan. Semoga dengan adanya karya tulis ini dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa pada umumnya dan bagi peneliti khususnya. Akhirnya hanya kepada Allah SWT, peneliti senantiasa memohon ridho-Nya atas penyusunan dan penulisan skripsi ini, Amin

Curup, Juli 2025

Peneliti

Nindri Rizki Elisa

Nim. 21681030

MOTTO

“The best investment you can make is in yourself”

Investasi terbaik yang dapat kamu lakukan adalah

investasi pada dirimu sendiri

(Warent Buffet)

“Percaya Kepada Diri Sendiri”

(Nindri Rizki Elisa)

PERSEMBAHAN

Dengan menyebut nama Allah Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang serta shalawat beserta salam kepada Baginda Nabi Muhammad SAW, ku persembahkan karya ini dengan penuh Rahmat-Nya serta penuh rasa syukur kepada orang-orang terkasih yang selalu ada dan mendukungku dalam keadaan apapun.

1. Allah SWT yang telah memberikan kemudahan dan pertolongan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Kepada cinta pertama dan panutanku Ayah dan Ibu terhebat dan tercinta, Ayah tercinta Syaripudin sosok yang selalu menjadi alasan saya belajar kuat dan tidak mudah menyerah, setiap tetes keringatmu, setiap lelah yang kau sembunyikan, menjadi motivasi terbesar dalam hidupku. Terima kasih telah mengajarkanku arti kerja keras, ketulusan dan tanggung jawab. Ibu tersayang Neta Kusuma perempuan hebat yang selalu menyelimuti hari-hariku dengan kasih sayang, kesabaran, dan kebaikan yang tiada batas. Doa dan kebaikan hatimu adalah kekuatan yang selalu menuntunku hingga berdiri di titik ini. Semoga Allah senantiasa memberikan kesehatan, kekuatan, dan kebahagiaan untuk ayah dan ibu.
3. Untuk saudaraku abang Rineu Restu Restiadi, S.E dan kakak Tamalika Zhafira, S.E., S.Pd. mbak Grecia Dwita dan abang M. Ari Azhari serta adikku Zalza Fazrianti terimakasih atas setiap dukungan, motivasi, dan semangat yang selalu kalian berikan, kalian adalah sosok yang tak pernah lelah mengingatkanku untuk terus kuat, terus belajar, dan tidak mudah menyerah.

4. Kepada keluarga besar Wahid Family, dan Keluarga besar ku tercinta kakek Syahrul Efendi, Almh nenek Mulyana, om Redo Kusboyo S.Kep, cik Eni Marlina S.Sos, om Pisat, bik Nova Kuspita A.Md.Pust, cik Suhemi, om Shandro, dan sepupuku Namira, Girta, Gibran Pidi,Pido, Nazwa, Aira, Adit, Alif, Zidan, Nina, Galuh, Galih, Vita, Viza terimakasih atas semua do'a dan selalu menyemangati saya untuk terus maju meraih apa yang yang menjadi impian saya.
5. Kepada keluarga besar ku tercinta kakek Alm. Umen, nenek Sarmina, nenek Dra Hj Nikmah, bibik Fariz S.T, bik Een, bik Fifi, bik Ida terimakasih atas semua do'a dan selalu menyemangati saya untuk terus maju meraih apa yang yang menjadi impian saya.
6. Kepada seseorang yang pernah bersama penulis tak kalah penting kehadirannya yang tak bisa penulis sebut namanya. Terimakasih telah menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis yang memotivasi penulis untuk terus maju dan berproses menjadi pribadi yang lebih dewasa dalam menghadapi dinamika hidup dan berkontribusi banyak dalam penulisan karya tulis ini, baik tenaga maupun waktu kepada penulis. Telah mendukung, menghibur, mendengarkan keluh kesah dan memberikan semangat untuk pantang menyerah.
7. Karya ini kupersembahkan kepada diriku, Nindri Rizki Elisa, yang telah berani bermimpi, yang telah berjalan jauh menembus lelah dan keraguan, yang memilih bertahan ketika ingin menyerah dan percaya bahwa aku layak sampai pada titik ini.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB –LATIN.....	v
ABSTRAK	xi
KATA PENGANTAR	xii
MOTTO	xvi
PERSEMBAHAN	xix
DAFTAR ISI	xxi
DAFTAR GAMBAR	xxii
DAFTAR TABEL	xxiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah	6
C. Rumusan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	7
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	8
1. Konsep Halal Dalam Islam	8
2. <i>Supply Chain Management (SCM)</i>	11
3. <i>Halal Supply Chain Management</i>	14
4. <i>Home Industry</i>	19
5. Konsep Fiqh Halal.....	20
B. . Kajian Terdahulu.....	32
C. Kerangka Berfikir	38
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	41

B. Lokasi Penelitian.....	41
C. Subjek Penelitian.....	42
D. Sumber Data.....	42
E. Teknik Pengumpulan Data.....	43
F. Metode Analisis Data.....	45
G. Teknik Keabsahan Data.....	47

BAB IV DATA DAN TEMUAN PENELITIAN

A. Temuan Penelitian.....	50
1. Profil Objek Penelitian.....	50
1) Sejarah Bumbu Ibu Basidah.....	50
2) Denah Tempat Usaha.....	52
3) Daftar Nama Bahan Baku.....	53
4) Spesifikasi Kriteria Bahan Baku & Bahan Tambahan...54	
2. Data Hasil Penelitian.....	57
B. Analisis dan Temuan Penelitian	74
1. Halal <i>Suplly Chain Management</i> dalam Produksi Perspektif Fiqh Halal.....	74
2. Halal <i>Suplly Chain Management</i> dalam Penyimpanan & pengemasan Perspektif Fiqh Halal.....	84
3. Halal <i>Suplly Chain Management</i> dalam distribusi Perspektif Fiqh Halal.....	87

BAB VI PENUTUP

A. Kesimpulan	93
B. Saran	93

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kerangka Pemikiran.....	37
Gambar 4.1	Lokasi Home Industri Bumbu Ibu Baisdah.....	49
Gambar 4.1	Alur Halal <i>Suplly Chain Management</i>	54
Gambar 4.2	Produk Bahan Baku	58
Gambar 4.3	Tempat Penyimpanan	62
Gambar 4.4	Pengemasan Bumbu Ibu Basidah.....	66
Gambar 4.5	Bahan Kemasan Bumbu Ibu Basidah.....	67
Gambar 4.6	Proses Distribusi Bumbu Ibu Basidah.....	70
Gambar 4.7	Dokumen sertifikat halal.....	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Bahan Baku Bumbu Ibu Basidah.....	5
Tabel 4.1 Nama-Nama Bahan Baku	50
Tabel 4.2 Bahan Baku <i>Home Industry</i> Bumbu Ibu Basidah.....	75

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Home Industry Bumbu Ibu Basidah merupakan salah satu industry rumahan yang beroperasi dalam penyediaan bahan bumbu dapur kering dan basah untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Industri ini bukan hanya berperan pada bagian aspek ekonomi, tetapi juga memiliki tanggung jawab untuk menyediakan produk yang berkualitas dan sesuai dengan prinsip-prinsip halal. Hal ini sejalan dengan penelitian yang menunjukkan bahwa sektor usaha kecil dan menengah (UKM) memiliki peranan penting dalam rantai pasok halal, terutama dalam memastikan kehalalan bahan baku, kebersihan proses produksi, serta sertifikasi halal yang dapat meningkatkan kepercayaan konsumen.¹

Halal *Supply Chain Management* didefinisikan sebagai manajemen jaringan halal yang bertujuan untuk memperluas integritas halal dari sumber ke titik pembelian konsumen untuk memastikan bahwa produk tersebut benar-benar halal pada saat pembelian konsumen.² Menurut Tieman, Halal *Supply Chain Management* merupakan kegiatan menetapkan integritas halal mulai dari sumber proses produksi, penyimpanan dan pengemasan, hingga distribusi harus sesuai dengan prinsip-prinsip halal.³ Seiring meningkatnya permintaan produsen terhadap produk halal, penyedia jasa mulai mengadopsi

¹ Eko Sudarmanto dkk. (2024). "Manajemen Halal dan Keberlanjutan Bisnis", Cetakan I (Tangerang: Minhaj Pustaka), hal 2.

² Marco Tieman dan Maznah Che Ghazali, "Principles in Halal Purchasing," *Journal of Islamic Marketing* 4, no. 3 (2013): 281–93, <https://doi.org/10.1108/JIMA-01-2012-0004>.

³ Nofriani Fajrah dkk. (2025). "Analisis Bibliometrik Sustainable Halal Supply Chain Pada Industri Kecil Menengah," *Jurnal Rekayasa Sistem Industri* 10, no. 2 : 27–36. <https://doi.org/10.33884/jrsi.v10i2.9514>.

sertifikasi halal sebagai standar kualitas tambahan yang dapat memberikan nilai lebih bagi produk mereka. Sertifikasi ini tidak hanya memastikan kepatuhan terhadap aturan agama, tetapi juga menjamin bahwa produk tersebut diproduksi dengan cara yang bersih, higienis, dan etis. Hal ini menuntut pelaku industri rumahan seperti Bumbu Ibu Basidah untuk memastikan bahwa seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga distribusi produk, sesuai dengan standar halal yang ditetapkan oleh lembaga sertifikasi halal. Riset terbaru menekankan bahwa implementasi sistem manajemen halal dalam UKM dapat meningkatkan daya saing bisnis dan memperluas jangkauan pasar, baik di tingkat domestik maupun internasional.⁴ Oleh karena itu, adopsi prinsip halal dalam proses produksi menjadi aspek krusial yang tidak hanya berorientasi pada kepatuhan syariat Islam tetapi juga sebagai strategi bisnis yang berkelanjutan.

Halal *Supply Chain Management* sebagai management proses penanganan produk halal mulai bahan mentah dari supplier sampai dengan produk jadi ke tangan konsumen yang seluruh proses berlandaskan fiqh halal. Hal ini mencakup pemilihan bahan baku yang berasal dari sumber halal dan tayyib (baik), pengolahan dalam fasilitas yang bebas dari kontaminasi najis, serta distribusi yang menjaga integritas produk halal. Menurut penelitian,⁵ keberhasilan implementasi *Halal Supply Chain Management* sangat bergantung pada kepatuhan terhadap regulasi halal yang ditetapkan

⁴ Abd. Muntholip dan Nanang Setiawan. (2025). "Sertifikasi Halal dan Daya Saing UMKM di Indonesia: Studi Systematic Literature Review," *Jurnal Manajemen Dan Akuntansi Medan* 7, no. 1: 26–38. <https://doi.org/10.47709/jumansi.v7i1.5257>.

⁵ Ismail Abdi Chagalima. (2025). "Halal Supply Chain Management: A Bibliometric Analysis of the 100 Most-Cited Publications from Scopus-Indexed Journals," *Social Sciences & Humanities Open* 11: 101248. <https://doi.org/10.1016/j.ssaho.2024.101248>.

oleh otoritas Islam yang memastikan produk tetap terjaga dalam kondisi halal dari hulu ke hilir. Selain itu, sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh lembaga berwenang berperan penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperkuat daya saing produk di pasar global.

Menurut ahli fiqh, fiqh tentang halal didasarkan pada prinsip dasar bahwa segala sesuatu pada asalnya adalah halal dan diperbolehkan kecuali ada dalil tegas dari al-Quran dan hadis yang mengharamkannya. Yusuf al-qardhawi menyatakan bahwa segala sesuatu yang diciptakan Allah pada dasarnya halal dan sesuatu baru menjadi haram bila ada dalil yang sahih yang mengharamkannya.⁶ Konsep halal mencakup unsur *thayyib*, yaitu sesuatu yang tidak hanya halal secara hukum tetapi juga baik, tidak membahayakan tubuh, pikiran, atau jiwa, serta layak untuk dikonsumsi.

Salah satu kendala utama yaitu kurang memiliki pemahaman yang cukup mendalam mengenai prinsip-prinsip serta regulasi halal dan penerapan sistem rantai pasok halal. Akses terhadap bahan baku yang telah bersertifikasi halal masih menjadi tantangan besar, terutama bagi industri rumahan yang memiliki keterbatasan dalam menjalin kemitraan dengan pemasok bersertifikat.

Menurut penelitian,⁷ keberhasilan implementasi *Halal Supply Chain Management* sangat bergantung pada kepatuhan terhadap regulasi halal yang ditetapkan oleh otoritas Islam yang memastikan produk tetap terjaga dalam

⁶ Yusuf Qaradhawi, (1993) *Al Halal Wa Haram Fi Islam* (Kairo : Al Maktabah wahbah), hal 58

⁷ Sumardi, Y. R. (2022). "*Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus: Mumubutikue Medan)*" (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara).

kondisi halal dari hulu ke hilir. Selain itu, sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh lembaga berwenang berperan penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperkuat daya saing produk di pasar global.

Penelitian mengenai manajemen rantai pasok halal (*Halal Supply Chain Management*) telah banyak dilakukan, namun sebagian besar masih terfokus pada industri berskala besar atau usaha kecil dan menengah secara umum. Studi yang dilakukan oleh Idzni dan Iskandar menyentuh aspek UMKM dan *home industry*, namun pembahasannya belum secara mendalam mengintegrasikan konsep fiqh halal sebagai landasan normatif dalam praktik produksi makanan rumahan.⁸⁹

Penelitian ini menghadirkan kebaruan meskipun studi mengenai *Halal Supply Chain Management* telah banyak dilakukan, sebagian besar penelitian masih fokus pada industri skala besar dan kurangnya fokus pada skala industri rumahan yang membahas tentang bumbu.

Penerapan *Halal Supply Chain Management* dalam industri makanan, termasuk industri rumahan seperti Bumbu Ibu Basidah, harus mencakup seluruh tahapan proses produksi yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariah. Setiap tahapan mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, penyimpanan, hingga distribusi, semestinya memenuhi standar halal dan tayyib, serta didukung oleh bukti sertifikasi halal yang dikeluarkan

⁸ Idzni, Nadhila, et al. (2020). "Studi tentang Kesadaran Rantai Pasok Halal pada Usaha Kecil dan Menengah Menuju Sertifikasi Halal di Indonesia," *Jurnal Int. Sup. Chain. Mgt Vol*, 9 (5), 1327. <https://doi.org/10.59160/ijsem.v9i5.4253>.

⁹ Oky Iskandar dkk. (2023) "Halal Supply Chain on Food Products: Evidence From Wali Songo Islamic Boarding School, Ngabar Ponorogo," *Journal of Islamic Economics (JoIE)* 3, no. 1 : 1–17. <https://doi.org/10.21154/joie.v3i1.6361>.

oleh lembaga resmi. Hal ini penting guna menjamin kepercayaan konsumen Muslim terhadap kehalalan produk yang mereka konsumsi, sekaligus memperkuat posisi pelaku usaha dalam menghadapi persaingan pasar yang semakin menuntut kepastian halal.

Tabel 1.1 Bahan Baku Bumbu Ibu Basidah

No	Nama Bahan	Jenis Bahan	Supplier	Lembaga Penerbit sertifikat Halal
1	Kencur	Bahan Baku	Palembang	-
2	Jahe	Bahan Baku	Curup	-
3	Kunyit	Bahan Baku	Curup	-
4	Laos	Bahan Baku	Curup	-
5	Serai	Bahan Baku	Curup	-
6	Merica	Bahan Baku	Kepahiang	-
7	Ketumbar	Bahan Baku	Curup	-
8	Cengkih	Bahan Tambahan	Curup	-
9	Kulit Manis	Bahan Tambahan	Curup	-
10	Cabe Jawa	Bahan Tambahan	Curup	-
11	Adas Manis	Bahan Tambahan	Palembang	-
12	Daun Kunyit	Bahan Tambahan	Curup	-
13	Daun Salam	Bahan Tambahan	Curup	-
14	Daun Jeruk	Bahan Tambahan	Curup	-
15	Jinten	Bahan Tambahan	Curup	-

Sumber : Data bahan baku Home Industry Bumbu Ibu Basidah

Dari tabel dipaparkan menjelaskan daftar bahan baku yang digunakan oleh Home Industry Bumbu Ibu Basidah, yang terdiri dari berbagai jenis rempah seperti jahe, kunyit, Kencur, laos, pala, cengkih, kulit manis, hingga daun-daunan seperti daun salam, daun jeruk, dan daun kunyit. Setiap bahan dikategorikan sebagai bahan baku utama atau bahan tambahan. Namun, dari tabel tersebut terlihat bahwa seluruh bahan yang digunakan belum tercatat memiliki sertifikat halal.

Oleh karena itu, penting untuk meneliti lebih dalam bagaimana Halal *Supply Chain Management* khususnya dalam industri bumbu masakan yang berada di Jalan Kh. Hasyim azhari, Pasar Atas, Sidorejo, Kec. Curup Tengah, Kabupaten Rejang Lebong, Bengkulu. Peneliti tertarik untuk mengangkat permasalahan ini dengan judul “**Halal Supply Chain Management Pada Home Industry Bumbu Ibu basidah: Perspektif Fiqh Halal**”.

B. Batasan Masalah

Penelitian ini berfokus *home industry* Bumbu Ibu Basidah di Kecamatan Curup dan hanya membahas aspek Halal *Supply Chain Management* pada bumbu kering yang berkaitan dengan produksi, penyimpanan dan pengemasan hingga distribusi dalam perspektif fiqh halal.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, makak rumusan masalah yang diajukan dalam penelitian ini yaitu :

Bagaimana Halal *Supply Chain Management* Pada *Home Industry* Bumbu Ibu basidah dalam perspektif fiqh halal ?

D. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui penerapan Halal *Supply Chain Management* Pada *Home Industry* Bumbu Ibu basidah dalam perspektif fiqh halal.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan menyakut hal-hal yang berkaitan dengan penggunaan Halal *supply chain management* pada sektor *home industry*, khususnya industri bumbu rumahan serta memberikan pemahaman mengenai pentingnya rantai pasok halal mencakup keseluruhan proses mulai dari pengadaan bahan baku, produksi, pengemasan, penyimpanan hingga distribusi.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Program Studi

Penelitian ini diharapkan dapat memperdalam pengetahuan mahasiswa Program Studi Ekonomi Islam IAIN CURUP untuk menghasilkan pendampingan wirausaha islami.

b. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai sumber pustaka tambahan dan dapat memanfaatkan hasil penelitian ini untuk memberikan pelatihan UMKM kepada masyarakat dalam menerapkan *halal supply chain management*.

c. Bagi Pelaku Usaha *Home Industry*

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi pelaku *Home Industry* panduan kepada pelaku usaha *Home Industry* mengelola bisnis secara islam.

BAB II

LANDASAN TEORITIS

A. Landasan Teori

1. Konsep Halal dalam Islam

Menurut bahasa, kata “*halal*” berasal dari kata dasar yang berarti sesuatu yang diperbolehkan menurut hukum syariah. Dalam istilah, itu mengacu pada segala sesuatu yang disetujui penggunaannya atau tindakan yang diizinkan oleh syariah.¹

Menurut Jonathan A.J. Wilson, “*halal*” berasal dari kata Arab yang berarti “diperbolehkan,” dan seiring waktu berkembang menjadi fenomena budaya global yang mencakup produk, layanan, dan gaya hidup yang sesuai dengan prinsip-prinsip Islam.²

Abrar Hussain dan koleganya menambahkan bahwa halal mencakup seluruh aspek kehidupan seorang Muslim, tidak hanya makanan, tetapi juga keuangan, farmasi, kosmetik, dan lainnya. Mereka menekankan bahwa halal berarti bebas dari segala sifat yang menyebabkan pelanggaran menurut perintah Allah dan Rasul-Nya.³

Halal menurut MUI adalah sertifikasi yang diberikan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) untuk menyatakan bahwa suatu produk atau jasa telah memenuhi standar kehalalan sesuai dengan syariat Islam. Produk

¹ Muchtar Ali. (2016). “Konsep makanan halal dalam tinjauan syariah dan tanggung jawab produk atas produsen industri halal.” *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah* 16.2, h. 292.

² Jonathan A.J. Wilson. (2014). “The halal Phenomenon: An Extension or a New Paradigm,” *Social Business* 4, no. 3: 255–71. <https://doi.org/10.1362/204440814X14103454934294>.

³ Abrar Hussain dkk.(2024). “Exploring the Concepts of Halal and Haram in Islam and Their Scientific Perspective: A Systematic Literature Review,” *Journal of Halal Industry & Services* 7, no. 1. <https://doi.org/10.36877/jhis.a0000559>.

halal menurut MUI merupakan suatu produk (makanan, Minuman, dan sebagainya) tidak mengandung unsur yang diharamkan, atau bahan baku dan pengolahan dilakukan dengan metode produksi yang sudah memenuhi kriteria syariat Islam.⁴ Dalam upaya mewujudkan jaminan halal atas produk yang dihasilkan dan diedarkan pada masyarakat, maka negara mengeluarkan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang diimpor, beredar, atau diperdagangkan di wilayah Indonesia harus memiliki sertifikat halal⁵ Menurut Jakim Kehalalan produk pangan harus memenuhi kriteria sebagai berikut :

- a) Produk pangan tidak mengandung babi dan bahan produk pangan yang berasal dari babi.
- b) Produk pangan tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan yang berasal dari darah, kotoran, dan lain sebagainya,
- c) Tidak disediakan, diproses, atau diproduksi dengan menggunakan alat apa pun yang terkontaminasi oleh bahan-bahan najis yang dihukum oleh hukum Islam.

Untuk memastikan integritas halal, semua syarat harus dipenuhi, tidak hanya di proses produksi tetapi juga di jaringan rantai pasok hulu dan hilir. Kehadiran sejumlah kecil unsur non-halal dapat membatalkan status kehalalan. Mengonsumsi produk halal dari makanan atau minuman

⁴ Administrator, "Cara Memperoleh Sertifikat Halal MUI", di akses pada 29 April 2019, Pukul 09:54 WIB. <https://indonesia.go.id/kategori/perdagangan/557/cara-memperoleh-sertifikasi-halal-mui?lang=1>.

⁵ Suhri Hanafi dan Muhammad Syarif Nuridin. (2022). "Halal Certification in Used Goods Products in the Perspective of Islamic Law," *Ulul Albab: Jurnal Studi dan Penelitian Hukum Islam* 5, no. 1: 41. <https://doi.org/10.30659/jua.v5i1.16051>.

sangatlah penting. Maka dari itu perlu adanya sertifikasi halal disetiap produk pangan.⁶

a. Dasar Hukum Halal

1) Sumber Hukum Halal

Segala bentuk makanan, minuman, maupun produk lainnya harus mematuhi prinsip halal agar layak dikonsumsi oleh umat Islam. Al-Qur'an menegaskan prinsip ini dalam Surah Al-Baqarah ayat 168 yang berbunyi :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Terjemahannya :

“Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.”

b. Undang-Undang Produk Halal

Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia (DPR-RI) telah mengesahkan dan menerbitkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui Lembaga Penyelenggara Jaminan Produk Pangan dan Obat-obatan (LPPOM MUI) menerbitkan skema sertifikasi halal pada

⁶ Zusi Eka Fitri dan Aji Jumiono. (2021). “Sertifikasi Halal Produk Olahan Pangan,” *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 3, no. 2: 1–7. <https://doi.org/10.30997/jiph.v3i2.9676>.

produk makanan, minuman, kosmetik, dan obat-obatan.⁷ Ketentuan dalam Undang-undang ini adalah Selain itu, PPH serangkaian operasi termasuk pengadaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi, penjual dan tampilan juga diselenggarakan untuk memastikan prpduk terjamin halal, untuk menjadi halal penting untuk memperhatikan bahan baku yang digunakan baik dari sebelum di proses sampai barang jadi, serta bahan, alat, lokasi produksi, halal komposisinya, halal pengolahannya , dan halal sumbernya.⁸

2. *Supply Chain Management* (SCM)

a. Definisi *Supply Chain Management* (SCM)

Supply Chain Management adalah suatu sistem organisasi dalam kegiatan penyaluran barang (*flow of goods*) kepada pelanggan dengan kegiatan aliran barang yang meliputi pengadaan, produksi, penyimpanan, dan distribusi, mulai dari titik awal bahan baku (hulu) sampai ke titik pemakaian (hilir). Menurut Heizer dan Rander, *Supply Chain Management* adalah suatu kegiatan pengelolaan berbagai kegiatan atau aktivitas dalam rangka mendapatkan bahan mentah menjadi barang setengah jadi serta juga barang jadi, setelah itu mengirimkan produk tersebut ke konsumen dengan melalui sistem. Menurut Lambert, *Supply Chain Management* adalah integrasi proses bisnis antar organisasi mulai dari sumber material

⁸ Pemerintah Pusat Indonesia, “Undang-Undang (UU) Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal,” diakses pada Oktober 2014. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>.

⁹ Farid, Wajdi. (2019). “*Jaminan Produk Halal di Indonesia Urgensi Sertifikasi dan Labelisasi Halal*”, Cetakan 1 (Depok: Rajawali Pers), hal 128.

hingga ke pelanggan akhir, mencakup fungsi-fungsi seperti pengadaan, operasi, dan logistik.⁹

M. Raisinghani mendefinisikan *Supply Chain Management* sebagai koordinasi dan integrasi semua aktivitas dalam rantai pasokan, dari bahan mentah hingga ke konsumen akhir, dengan fokus pada efisiensi waktu dan biaya.¹⁰ Secara umum *Supply Chain Management* merupakan suatu sistem tempat organisasi menyalurkan barang produksi dan jasanya kepada pelanggannya,

a) Jenis-Jenis SCM

Berikut ini penjelasan singkat tentang jenis-jenis Supply Chain Management (SCM)¹¹:

1. *Lean Supply Chain Management*

Lean SCM berfokus pada menghilangkan pemborosan dalam proses rantai pasokan, seperti kelebihan produksi, waktu tunggu, dan stok berlebih. Tujuannya adalah meningkatkan efisiensi dan menekan biaya serendah mungkin tanpa mengorbankan kualitas produk

2. *Agile Supply Chain*

Agile SCM menekankan kecepatan dan fleksibilitas dalam merespons perubahan permintaan pasar. Model ini

¹⁰ Douglas M. Lambert. (2010). "Supply Chain Management – Processes, Partnerships, Performance," dalam *Dimensionen der Logistik*, ed. oleh Robert Schönberger dan Ralf Elbert (Gable). https://doi.org/10.1007/978-3-8349-6515-8_29.

¹⁰ Raisinghani, Mahesh S. (2010). "Leveraging Information Resources Management Association, ed," *Business Information Systems: Concepts, Methodologies, Tools and Applications* (IGI Global). <https://doi.org/10.4018/978-1-61520-969-9>.

¹¹ Mahmud Basuki. (2021). "Suplly Chain Management: A Review," *Journal of Industrial Engineering and Halal Industries* 2, no. 1. <https://doi.org/10.14421/jieh.2651>.

cocok digunakan di industri dengan permintaan produk yang cepat berubah atau tidak stabil, seperti fashion dan teknologi

3. *Green Supply Chain*

Green SCM mengintegrasikan praktik ramah lingkungan dalam seluruh rantai pasokan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga distribusi produk jadi. Ini bertujuan untuk mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan sekaligus meningkatkan citra perusahaan

4. *Supply Chain Quality Management (SCQM)*

SCQM menggabungkan manajemen mutu dengan prinsip-prinsip SCM. Fokusnya adalah meningkatkan kualitas produk dan layanan dengan mengoptimalkan kolaborasi antara semua pihak di dalam rantai pasok

5. *Supply Chain Network Design*

Ini berkaitan dengan desain infrastruktur rantai pasokan, seperti lokasi pabrik, gudang, dan pusat distribusi, agar aliran produk lebih efisien dan biaya operasional lebih rendah. Teknologi informasi sering digunakan untuk mengoptimalkan jaringan ini.

b) Tujuan Utama *Supply Chain Management*

Tujuan Utama Supply Chain Management adalah menyelaraskan antara permintaan dan penawaran secara efektif

dan efisien.¹² Menurut I Nyoman Pujawan, untuk menjadi pemenang dalam persaingan pasar maka rantai pasokan harus bisa menyediakan produk yang :

1. Murah
2. Berkualitas
3. Tepat waktu
4. Bervariasi

b. Halal *Supply Chain Management*

Halal Supply Chain Management adalah serangkaian proses dalam pengelolaan produk mulai dari bahan baku hingga produk akhir yang sampai ke tangan konsumen yang memastikan seluruh proses tersebut memenuhi standar halal sesuai syariat Islam. Menurut Tieman *Halal Supply Chain Management* melibatkan pengendalian yang ketat pada setiap tahap logistik, termasuk pengadaan bahan baku halal, produksi yang terpisah dari produk non-halal, pengemasan dan penyimpanan bebas dari kontaminasi, distribusi yang konsisten dengan prinsip halal. Konsep ini menekankan pengawasan menyeluruh dan keterpisahan antara produk halal dan non-halal di setiap tahap rantai pasok.¹³ Ada beberapa elemen penting dalam *Halal Supply Chain Management* yaitu:

¹² Lukman. (2021). " *Supply Chain Management*", Cetakan 1 (Makasar: CV. Cahaya Bintang Cemerlang), hal 24.

¹³ Marco Tieman dan Maznah Che Ghazali. (2013). "Principles in *Halal Purchasing*," *Journal of Islamic Marketing* 4, no. 3 : 281–93. <https://doi.org/10.1108/JIMA-01-2012-0004>.

a. Proses Produksi Halal

Dalam pemilihan bahan baku penting untuk memastikan Asal usul bahan baku berasal dari sumber yang jelas dan dapat ditelusuri kehalalannya, serta memenuhi spesifikasi produk sesuai dengan standar halal yang ditetapkan.

b. Pengemasan Halal

Bahan pengemasan harus halal dan tidak mengandung zat-zat berbahaya bagi kesehatan, labeling (label produk) harus jelas dan mencantumkan informasi mengenai kehalalan produk, seperti logo sertifikasi halal dan komposisi bahan.

c. Penyimpanan

Produk harus disimpan dalam kondisi yang bersih dan terjaga kebersihannya dan ke higienisan tempat penyimpanannya, alat-alat yang digunakan bersih dan tidak tercampur dengan zat-zat yang haram. Area penyimpanan dijaga agar tidak tercampur oleh bahan yang bersifat najis atau haram, serta memastikan tidak terjadi pencampuran antara produk halal dan non halal.

d. Distribusi halal

Produk sampai ke tangan konsumen dalam kondisi higienis dan bersih.

e. Dokumentasi Halal

Perusahaan harus memiliki Sertifikat halal yang merupakan dokumen resmi yang dikeluarkan oleh lembaga berwenang seperti MUI. Sertifikat halal merupakan bentuk logo halal asli atau yang

biasa disebut dengan sertifikat resmi. Selain itu, logo halal sangat penting dalam keputusan pembelian konsumen, baik untuk muslim maupun nonmuslim.

3. Pentingnya *Supply Chain Management* dalam Industri Halal

Supply Chain Management berperan penting dalam industri halal karena memastikan kehalalan dan kebersihan produk mulai dari bahan baku hingga distribusi ke konsumen. Pengelolaan rantai pasok yang baik mampu menjaga sertifikasi halal di seluruh tahapan proses, sehingga kepercayaan konsumen dapat terus terjaga.¹⁴ Tanpa *Supply Chain Management* yang terstruktur, risiko kontaminasi bahan non-halal, kesalahan dalam produksi, dan pelanggaran terhadap prinsip syariah menjadi sangat tinggi.

Selain menjaga kehalalan produk, *Supply Chain Management* dalam industri halal juga meningkatkan keunggulan kompetitif. Implementasi *Supply Chain Management* yang efektif mampu mempercepat aliran produk, mengurangi biaya, dan meningkatkan responsivitas terhadap kebutuhan pasar.¹⁵ Hal ini sangat penting mengingat pasar halal global semakin berkembang dan menuntut jaminan kualitas yang lebih ketat. Perusahaan yang mampu mengelola supply chain halal dengan baik memiliki peluang lebih besar untuk ekspansi internasional.

¹⁴ Yoyok Cahyono dkk.(2023). "The role of supply chain management practices on competitive advantage and performance of halal agroindustry SMEs," *Uncertain Supply Chain Management* 11, no. 1: 153–60, <https://doi.org/10.5267/j.uscm.2022.10.012>.

¹⁵ Yandra Rahadian Perdana. (2020). "Halal Product Review Based On Total Quality Management And A Suplly Chain Management Perpetic," *Journal of Industrial Engineering and Halal Industries* 1, no. 1 : 78–86. <https://doi.org/10.14421/jieh1877>.

4. *Home Industry*

a. Pengertian *Home Industry*

Menurut bahasa *home* merupakan tempat tinggal, atau rumah, sedangkan kata *industry* berasal dari bahasa latin *industria* yang berarti kerajinan atau aktivitas. industri merupakan kegiatan ekonomi yang memegolah bahan baku, barang mentah, barang setengah jadi, dan barang jadi. Industri rumah tangga juga dapat digambarkan sebagai kegiatan ekonomi skala kecil yang dilakukan di rumah untuk mengubah barang-barang rumah tangga menjadi barang yang mempunyai nilai pasar.¹⁶

Menurut Sadono Sukirno Yang dimaksud dengan *Home Industry* adalah perusahaan yang beroperasi di bidang ekonomi yang tergolong sektor sekunder.¹⁷ Jadi industri rumah tangga juga dapat digambarkan sebagai kegiatan ekonomi skala kecil yang dilakukan di rumah untuk mengubah barang-barang rumah tangga menjadi barang yang mempunyai nilai pasar.

Menurut R.W. Suparyanto *Home Industry* merupakan pengelolaan usaha secara profesional menggunakan usaha rumahan yang bergerak dibidang industri tertentu dengan tenaga kerja terbatas. *Home industry* merupakan industri rumahan atau industri dengan skala kecil, dengan adanya usaha rumahan ini membantu masyarakat

¹⁶ Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (Balai Pustaka, 1996), hal 256.

¹⁷ Sadono Sukirno. (2013). "*Mikro Ekonomi Teori Pengantar*" (Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada), hal.194.

membuka usaha pekerjaan yang dapat menunjang perekonomian masyarakat.¹⁸

Home Industry merupakan suatu bentuk atau kegiatan produksi yang dijalankan di rumah atau lingkungan rumah tangga. Home Industry biasanya menggunakan sumber daya yang tersedia dalam rumah tangga, seperti peralatan, bahan baku, dan tenaga kerja keluarga. Kegiatan ini dapat mencakupi berbagai sektor bisnis seperti produksi makanan, kerajinan tangan, tekstil, dan produk lainnya. *Home Industry* dicirikan oleh skala produksi yang relatif kecil dan dimulai dengan modal yang kecil atau modal terbatas dan bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pasar disekitar, baik penjualan secara langsung maupun secara online.

b. Macam-macam *Home Industry*

Jenis- jenis *Home Industry* menurut Departemen Perindustrian. Bahwasanya, industri nasional Indonesia dikelompokkan menjadi 3 kelompok yaitu :

a) Industri dasar

Industri dasar merupakan industri mesin dan logam dan kelompok kimia dasar. Yang termasuk dalam industri mesin dan logam dasar ; industri mesin pertanian, elektronika, kereta api, pesawat terbang, kendaraan bermotor, besi baja, aluminium, tembaga dan sebagainya.

¹⁸ R.W. Suparyanto. (2013). "*Kewirausahaan Konsep dan Realita Pada Usaha Kecil*", Cetakan ke-2 (Bandung: Alfabeta),hal 30.

b) Industri kecil

Indusrti kecil merupakan industri pangan (makanan, minuman, tembakau), industri sandang dan kulit (tekstil, pakaian jadi, serta barang dari kulit), industri kimia dan bahan bangunan (industri kertas, percetakan, penerbitan, barang-barang karet, plastic, dan lain-lain).

c) Industri hilir

Indusri hilir merupakan aneka industri yang meliputi antara lain industri yang mengolah hasil pertambangan, industri yang mengolah hasil sumber daya pertanian secara luas, dan lain-lain.¹⁹

5. Konsep Fiqh Halal

a) Perspektif Fiqh Halal

Fiqh halal merupakan bagian dari ilmu fiqh yang membahas hukum-hukum yang berkaitan dengan kehalalan suatu produk atau aktivitas dalam kehidupan seorang muslim. Dalam perspektif fiqh, istilah halal mengacu pada segala sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat islam baik dari segi zat, proses, maupun cara mendapatkannya dan tidak mengandung unsur yang diharamkan seperti najis, riba, atau unsur gharar (penipuan).²⁰

Al-halal wa al-Haram fi al-Islam yang ditulis oleh Yusuf al-Qaradhawi merupakan salah satu karya tulis fenomenal yang membahas mengenai kaidah-kaidah fikih yang berkaitan dengan

¹⁹ Ani Robikah. (2018). “Analisis Perilaku Produsen Home Industry Piring Lidi di Desa Mojosari Kecamatan Kras Kabupaten Kediri Dalam Tinjauan Etika Bisnis Islam,” *Institut Agama Islam Kediri*, hal 16.

²⁰ Agus Hermanto dan Rohmi Yuhaniah. (2024). “*Fiqh Makanan dan Minuman Kontemporer*” (Malang: CV. Literasi Nusantara Abadi), hal 10.

halal dan haram. Dalam karyanya, ia membahas beberapa prinsip – prinsip Islam tentang halal dan haram sebagai berikut:²¹

- 1) Segala sesuatu pada asalnya mubah.
- 2) Menghalalakan dan mengharamkan adalah hak Allah semata.
- 3) Mengharamkan yang halal dan menghalalkan yang haram sama dengan syirik.
- 4) Mengharamkan yang halal akan mengakibatkan timbulnya keburukan dan bahaya.
- 5) Yang halal tidak memerlukan yang haram.
- 6) Apa yang membawa kepada yang haram adalah haram.
- 7) Bersiasat terhadap hal yang haram adalah haram.
- 8) Niat yang baik tidak dapat menghalalkan yang haram.
- 9) Menjauhkan diri dari syubhat karena takut terjatuh dalam haram.
- 10) Sesuatu yang haram berlaku untuk semua orang.
- 11) Keadaan yang terpaksa membolehkan yang terlarang.

Menurut Yusuf al-Qaradawi, dalam bukunya halal dan haram dalam Islam, konsep halal tidak hanya menyangkut apa yang dikonsumsi tetapi juga bagaimana suatu barang diproduksi, didistribusikan dan dikomersialkan. Prinsip utama dalam fiqh halal mencakup aspek thayyib (baik dan bermanfaat), kebersihan, keadilan, dan transparansi.²²

²¹ Yusuf al-Qardhawi, (1997). "Al-Halal Wal Haram Fil Islam, (Kairo: Maktabah Wahbah), hal 26.

²² Yusuf al-Qaradawi. (2019). "Halal dan Haram dalam Islam " (Surakarta : PT.Era Adicitra Intermedia), hal 49.

Ayat al-qur'an yang menjadi dasar dalam perspektif fiqh halal terutama dalam konteks makanan dan minuman, dalam Surah Al-Baqarah ayat 168 yang berbunyi :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Terjemahannya :

“Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.”

Imam asy-Syatibi, ahli Ushul Fiqih mazhab Maliki, menyatakan bahwa untuk mewujudkan kemashlahatan dunia dan akhirat, ada lima pokok yang harus diwujudkan dan dipelihara. Dengan mewujudkan dan memelihara kelima pokok tersebut, seorang mukallaf akan mendapatkan kebahagiaan dunia dan akhirat. Berdasarkan hasil induksi ulama Ushul Fiqih terhadap berbagai nash, kelima masalah pokok itu ialah: agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta.²³

Dalam fiqh, beberapa kaidah penting digunakan untuk menentukan kehalalan suatu hal.²⁴

a) Al-Ashlu fil asy-yaa al-ibahah

Hukum asal segala sesuatu adalah mubah/halal sampai ada dalil

²³ Wahbah Zuhaili, (2003). *“Nadzhariyyat ad-Dharurah”*, (Damaskus: Daar al-Fikr), hal 51.

²⁴ Rahmadi, D. J., Nurjanah, S., Zulaikha, S., & Hermanto, A. (2025). Pemikiran Al Syatibi Dalam Pembaharuan Hukum Islam. *Jurnal Penelitian Ilmu Pendidikan Indonesia*, 4(1), 141–149. <https://doi.org/10.31004/jpion.v4i1.332>

yang mengharamkannya. Ini menjadi prinsip dasar dalam menentukan halal-haram dalam aspek muamalah seperti makanan, minuman, dan produk konsumsi lainnya.

b) *La dharara wa la dhirara*
Tidak boleh ada bahaya dan membahayakan. Produk yang membahayakan kesehatan atau lingkungan bisa dianggap tidak halal secara fiqh karena melanggar prinsip ini.

b) Fiqh Halal dalam Bisnis

Etika Bisnis Islam Menurut Hartono dalam jurnal Fitri Adona menyebutkan bahwa persoalan etika tidaklah sederhana karena dalam praktiknya tidak ada etika yang mutlak. Secara teoritis ada etika yang bersifat universal namun sistemnya tidak bisa diterima secara universal, sehingga secara de facto tidak ada etika universal. Etika terikat pada budaya (*culture-bound*) yang berkembang secara inheren dalam budaya berbentuk filsafat atau pandangan hidup masyarakat.²⁵

Pengertian etika berasal dari bahasa Yunani “*Ethos*” berarti adat istiadat atau kebiasaan. Hal ini berarti etika berkaitan dengan nilai-nilai, tata cara hidup yang baik, aturan hidup yang baik, dan segala kebiasaan yang dianut dan diwariskan dari satu orang ke orang lain atau dari satu generasi ke generasi yang lainnya.²⁶

²⁵ Fitri Adona, (2012). Etika Bisnis Periklanan: Pelanggan Pedoman Etis dalam Iklan Televisi 2012, *Jurnal Polibisnis*, Vol. 4, No. 2, hlm. 51.

²⁶ Agus Arijanto, (2012). “*Etika Bisnis Bagi Pelaku Bisnis*”, RajaGrafindo Persada, Jakarta, hlm. 5.

Secara umum etika dapat didefinisikan sebagai satu usaha sistematis, dengan menggunakan akal untuk memaknai individu atau sosial kita, pengalaman moral, di mana dengan cara itu dapat menentukan peran yang akan mengatur tindakan manusia dan nilai yang bermanfaat dalam kehidupan. Etika bisnis secara sederhana mempelajari etika dalam bisnis berarti mempelajari tentang mana yang baik/ buruk, benar/ salah dalam dunia bisnis berdasarkan kepada prinsip-prinsip moralitas. Etika bisnis dapat berarti pemikiran atau refleksi tentang moralitas dalam ekonomi dan bisnis. Moralitas di sini berarti aspek baik atau buruk, terpuji atau tercela, benar atau salah, wajar atau tidak wajar, pantas atau tidak pantas dari perilaku manusia.

Etika bisnis dalam perspektif Islam adalah penerapan prinsip-prinsip ajaran Islam yang bersumber dari Alqur'an dan hadits dalam dunia bisnis. Etika bisnis dalam Islam adalah sejumlah perilaku etis bisnis (akhlaq al Islamiyah) yang dibungkus dengan nilai-nilai syari'ah yang mengedepankan halal dan haram. Dalam Islam, etika bisnis Islam menuntut dan mengarahkan kaum muslimin untuk melakukan tindakan sesuai dengan apa yang dibolehkan dan dilarang oleh Allah SWT termasuk dalam melaksanakan aktivitas ekonomi. Manusia bebas melakukan kegiatan ekonomi untuk meningkatkan taraf hidupnya. Etika dalam bisnis berfungsi untuk menolong pebisnis memecahkan permasalahan yang berkaitan dengan moral dalam praktek bisnis

yang mereka hadapi. Etika bisnis Islam harus dipahami secara benar sehingga kemungkinan kehancuran bisnis akan kecil dan dengan etika yang benar tidak akan merasa dirugikan dan mungkin masyarakat dapat menerima manfaat yang banyak dari kegiatan jual dan beli yang dilakukan.²⁷

Dalam konteks fiqh, kehalalan suatu produk tidak hanya ditentukan oleh bahan bakunya saja, tetapi juga oleh cara pengolahan, alat yang digunakan, lingkungan kerja, dan cara distribusinya. Dalam jurnal Munawwarah Sahib dan Nur Ifna menjelaskan Fiqh halal adalah bagian dari hukum Islam yang membahas hukum-hukum seputar konsumsi dan perdagangan produk halal. Beberapa prinsip penting dalam fiqh halal antara lain²⁸:

- a) Halalan Thayyiban: Produk tidak hanya harus halal secara hukum, tapi juga baik dan bersih secara fisik (QS. Al-Ma'idah: 88).
- b) Tathhir (Pembersihan): Alat dan tempat produksi harus bebas dari najis dan disucikan dengan cara yang sesuai syariat.
- c) Fiqh juga menekankan pentingnya kejelasan sumber (bayyinah) dan tidak bercampur dengan unsur haram dalam proses produksi hingga distribusi.

²⁷ Dany Hidayat,(2015). Pencapaian Masalah Melalui Etika Bisnis Islam Studi Kasus Restoran Mie Akhirat, *Jurnal JESTT*, Vol. 2, No. 11, hlm. 914.

²⁸ Munawwarah Sahib dan Nur Ifna. (2024). "Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thoyyib dalam Kegiatan Konsumsi," *POIN: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 6 no 1, 53-64.. <https://doi.org/10.29040/jiei.v10i3.12895>.

Fiqh halal dalam bisnis adalah penerapan prinsip-prinsip hukum Islam (fiqh) untuk memastikan bahwa aktivitas ekonomi seperti jual beli, produksi, distribusi, dan konsumsi produk memenuhi syarat kehalalan sesuai syariat Islam. Menurut Wisnu Indradi, fiqh halal dalam bisnis didasarkan pada kaidah bahwa hukum asal segala sesuatu adalah mubah (boleh), kecuali ada dalil yang mengharamkannya, dan semua transaksi bisnis harus bebas dari unsur haram, riba, gharar (ketidakpastian), dan zalim (ketidakadilan).²⁹

Dalam praktiknya, pentingnya penerapan fiqh halal dalam bisnis juga menekankan pentingnya etika bisnis Islam seperti keadilan, kejujuran, dan tanggung jawab sosial. Rismayanti Lubis dkk menegaskan bahwa transaksi dalam bisnis halal harus dilakukan dengan prinsip keadilan, tanggung jawab, kepercayaan, dan produk yang dijual harus sah secara hukum Islam.³⁰

Dalam jurnal Sholihin dkk menjelaskan bahwa dalam fiqh halal juga harus adaptif terhadap perkembangan zaman, seperti dalam industri halal modern kecerdasan konsumsi berbasis maqasid syariah menjadi elemen kunci dalam membentuk niat pembelian produk halal.³¹ Hal ini menunjukan bahwa keberhasilan

²⁹ Wisnu Indradi. (2023). "Kaidah Fikih Dalam Halal Dan Haram Menurut Syaikh Yusuf Al-Qardhawi," *Khuluqiyya: Jurnal Kajian Hukum dan Studi Islam*, 213–30. <https://doi.org/10.56593/khuluqiyya.v5i2.110>.

³⁰ Rismayanti Lubis dkk. (2021). "Penerapan Etika Bisnis Islam Dalam Transaksi Jual Beli pada Wirausaha Muslim," *El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam* 4, no. 2: 246–55. <https://doi.org/10.47467/elmal.v4i2.622>.

³¹ Muhammad Sholihin dkk. (2023). "Maqasid-Based Consumption Intelligence: An Empirical Model of Its Application to the Intention of Halal Purchase," *International Journal of Ethics and Systems* 39, no. 2 : 402–31, <https://doi.org/10.1108/ijoes-11-2021-0204>.

implementasi prinsip halal terutama di level produsen kecil seperti *home industry* sangat bergantung pada kesadaran produsen dan konsumen terhadap nilai-nilai maqasid seperti hifz aldin, hifz al nafs, hifz al mal

Dalam rangka mewujudkan kemashlahatan industry halal ini bertujuan untuk memelihara jiwa dari makanan-makanan dan sesuatu yang haram yang dapat berakibat buruk bagi diri seseorang, berdasarkan penelitian para ahli Ushul fiqih ada lima unsur pokok (dharuruyat) yang harus dipelihara dan diwujudkan yaitu :³²

- a) Terjaga agama (hifz al-din) para konsumen. Hal ini diwujudkan dengan industry halal yang produksinya berdasarkan pendekatan Alquran, hadis dan hukum Islam lainnya sebagai pedoman dalam menjalankan segala sistem operasional dan produknya. Dengan adanya Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) melalui ketentuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal membuat keabsahan produksinya dan nilai-nilai dan aturan Islam semakin terjamin dan Insya Allah dapat dipercaya oleh konsumen muslim dan non-muslim.
- b) Terjaga jiwa (hifz al-nafs) para konsumen. Hal ini terwujud dari hasil produksi-produksi halal yang dikonsumsi oleh masyarakat

³² Abu Bakar dkk.(2021). "Analisis Fiqih Industri Halal," *Jurnal Taushiah FAI UISU* Vol. 11 No. 1 .<https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/tsh/article/download/3990/2889>.

dalam setiap aspek kehidupan, sehingga terjaga dari produk-produk haram yang dapat merugikan masyarakat tersebut.

- c) Terjaga akal pikiran (hifz al-aql) konsumen. Hal ini terwujud dari adanya tuntutan bahwa pihak yang melakukan produksi halal harus selalu mengungkapkan secara detail mengenai system produksinya dan dilarang untuk menutup-nutupi proses produksi tersebut.
- d) Terjaga hartanya (hifz al-mal). Hal ini terwujud jelas dalam setiap produk- produk yang dikeluarkan oleh industri halal dimana pihak yang memproduksi berupaya untuk menjaga proses produksi yang sedang berlangsung dengan bahan baku yang baik dan halal. Selain itu, terlihat juga dari adanya penerapan sistem zakat yang bertujuan untuk membersihkan harta nasabah secara transparan dan bersama-sama.
- e) Terjaga keturunannya (hifz al-nasl). Hal ini terwujud dengan terjaganya empat hal di atas, maka para konsumen yang Insyaallah menggunakan produk halal dijamin halal akan berdampak baik bagi keluarga dan keturunan yang dinafkahi dari barang-barang yang dihasilkan dari industri yang halal.

Maqashid syari'ah akan terus berkembang sesuai dengan perkembangan dan tantangan zamannya, untuk memenuhi kebutuhan manusia pada setiap aspek kehidupan yang hampir semua bersinggungan dengan perkembangan teknologi industry untuk memenuhi kebutuhan manusia yang

bersifat inovatif dan dinamis. Perkembangan industry pada saat ini telah berkembang dengan pesatnya, terutama industry yang berbasis nilai-nilai syariah untuk menjamin kehidupan masyarakat.

c. Indikator industri halal

1) Proses Produksi yang Sesuai Syariat Islam

Produksi adalah kegiatan yang dilakukan manusia dalam menghasilkan suatu produk, baik barang atau jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen.

Menurut Qaradhawi Islam sangat membuka pintu yang lebar untuk perkembangan teknologi dalam bidang industri tanpa meninggalkan nilai-nilai yang ada di dalam Al-Qur'an dan Hadits. Berkaitan dengan nilai-nilai yang ada di dalam Al-Qur'an dan Hadits, maka produksi dalam Islam tidak boleh terlepas dari beberapa nilai berikut :³³

- a) Dalam produksi barang dan jasa harus menetapkan yang halal dan haram pada setiap tahapan produksinya. Dapat dibuktikan dengan adanya pencegahan kerusakan di muka bumi seperti, membatasi polusi, memelihara keserasian, dan ketersediaan sumber daya alam. Memproduksi barang dan jasa yang halal dan berasal dari bahan baku yang halal pada setiap produksi.

³³ Yusuf al-Qaradawi. (2019). *“Halal dan Haram dalam Islam “* (Surakarta : PT.Era Adicitra Intermedia), hal 53.

b) Produksi haruslah bertujuan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dan individu dalam mencapai kemakmuran. Kebutuhan yang dipenuhi haruslah berdasarkan kepada prinsip maqashid syari'ah, yaitu pemenuhan kebutuhan berdasarkan prioritas agama untuk tegaknya akidah dan tauhid, terpeliharanya nyawa, akal dan keturunan atau kehormatan serta untuk kemakmuran material.

c) Produksi dalam Islam tidak dapat terlepas dari tujuan kemandirian umat. Setiap umat harusnya memiliki berbagai kemampuan, keahlian, dan prasarana yang memungkinkan terpenuhinya kebutuhan spiritual dan material. Produksi juga memiliki prinsip dalam memenuhi kebutuhan peradaban dengan jalan mengembangkan keilmuan di bidang industri, perdagangan dan keuangan yang memiliki payung hukum fardhu ain bagi setiap umatnya sehingga umat mampu menjalankan urusan agama dan dunia secara seimbang.

3. Penyimpanan Produk Atau Bahan Baku Halal

Bahan atau produk halal yang disimpan pada tempat penyimpanan atau rak penyimpanan tidak boleh tercampur dengan bahan atau produk haram, harus dipisahkan, apalagi penyimpanannya pada ruangan dingin, jika penyimpanannya

tercampur dalam satu ruangan dingin, ini akan berakibat pada tercampurnya unsur yang akan dibawa oleh suhu dingin.³⁴

4. Distribusi Produk yang Sesuai Syariah

Menurut Yusuf Qardhawi, distribusi yang baik adalah distribusi barang dan jasa dari produsen kepada konsumen dimana dalam penggunaannya sesuai dengan apa yang diperlukan.³⁵ Dalam kamus bahasa Indonesia, pengertian distribusi adalah pembagian pengiriman barang-barang kepada orang banyak atau ke beberapa tempat.³⁶ Untuk itu perlu halnya pemahaman tentang saluran distribusi yang tepat dalam sebuah usaha. Saluran distribusi adalah saluran yang digunakan oleh produsen untuk menyalurkan produk sampai ke konsumen atau berbagai aktivitas perusahaan yang mengupayakan agar produk sampai ketangan konsumen.³⁷ Dalam perspektif ekonomi Islam distribusi memiliki makna yang luas, yaitu mencakup pengaturan kepemilikan, unsur-unsur produksi dan sumber-sumber kekayaan. Oleh karena itu, distribusi merupakan permasalahan utama dalam Ekonomi Islam, karena distribusi memiliki hubungan erat dengan tingkat kesejahteraan suatu masyarakat.

³⁴ Marco Tieman dkk,(2012). "Principle in Halal Supply Chain Management", *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 3, No. 3 , 232

³⁵ Qardhawi, Yusuf. (1973). *Fiqh Zakah*,. Beirut Libanon: Muassasah ar-Risalah, Cet.II. Diterjemahkan oleh Salman Harun, Didin Hafidhuddin, dan Hasanuddin. 2011. *Hukum Zakah*. Jakarta: PT Pustaka Litera AntarNusa, Cet.12.

³⁶ Dessy Anwar, (2001). *Kamus Bahasa Indonesia* (Surabaya: Karya Abditama), hal 125.

³⁷ M. Fuad, (2006) "Pengantar Bisnis", (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama), hal 129.

B. Kajian Terdahulu

Halal Supply Chain Management (HSCM) menjadi perhatian penting dalam industri makanan, tidak hanya pada skala industri besar tetapi juga pada sektor kecil seperti home industry. Kehalalan produk tidak hanya ditentukan oleh bahan baku, tetapi juga oleh keseluruhan proses rantai pasok, mulai dari produksi, penyimpanan, distribusi, hingga konsumsi. Kajian terdahulu merupakan sekumpulan penjelasan dari berbagai ilmu pengetahuan yang digunakan sebagai panduan dan informasi dalam melakukan penelitian. Berikut adalah kajian terdahulu untuk penelitian bertopik **“Halal Supply Chain Management pada Home Industry Bumbu Ibu Basidah dalam Perspektif Fiqh Halal”** yaitu:

1. Skripsi Aisyah Isnaeni (16423138), **“Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pada Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)”**.

Penelitian ini menelaah implementasi Halal *Supply Chain Management* pada restoran berskala menengah. Penelitian ini fokus pada bagaimana sebuah restoran menerapkan prinsip-prinsip Halal *Supply Chain Management* dalam pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi makanan kepada konsumen. Aisyah menganalisis sejauh mana praktik halal dijalankan secara konsisten di setiap tahapan, dan mengidentifikasi kendala dalam pelaksanaannya. Metode penelitian menggunakan deskriptif kualitatif melalui observasi dan wawancara. Temuan menunjukkan

bahwa praktik halal telah diterapkan, namun belum sepenuhnya mencakup secara ketat dan tidak semua elemen dalam rantai pasok memiliki sertifikasi halal, Memberikan pemahaman pentingnya sertifikasi halal dan pengawasan kehalalan pada setiap rantai pasokan.³⁸ Relevansi dengan Penelitian Sekarang adalah Memberikan kerangka awal penerapan Halal *Supply Chain Management* pada sektor makanan. Menjadi dasar perbandingan untuk melihat perbedaan implementasi Halal *Supply Chain Management* antara skala restoran dan home industri. Mendorong pentingnya kehalalan tidak hanya dari bahan, tetapi juga dalam proses distribusi dan logistik. Adapun **celah** penelitian ini belum menyentuh aspek *fiqh halal* secara mendalam, serta tidak menyoroti tantangan pada usaha skala kecil.

2. **Skripsi Satria Sakti Ganda Guna (180501037), “Analisis Halal *Supply Chain Management* Pada Usaha Kuliner Ayam Bakar Taliwang Di Rumah Makan dan Lesehan Taliwangi Kania Cakranegra kota Mataram”.**

Penelitian ini menyortir usaha kuliner skala kecil yang berusaha menjaga kehalalan bahan dan proses produksinya meskipun belum memiliki sistem Halal *Supply Chain Management* yang terstruktur. Metode Penelitian yang digunakan adalah Kualitatif dengan Pendekatan Observasi, wawancara, Dokumentasi yang

³⁸ Aisyah Isnaeni. (2020). “*Implementasi Halal Suplly Chain Management Pada Industry Pada Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)*” Skripsi (Program Studi Ekonomi Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta).

dilakukan di Rumah Makan dan Lesehan Taliwangi Kania. Adapun temuan penelitian yaitu pelaku usaha memiliki kesadaran menjaga kehalalan, namun masih menghadapi kendala dokumentasi, sertifikasi, dan sistem manajemen rantai pasok yang formal, Memberikan dasar untuk mengembangkan model *Halal Supply Chain Management* yang kontekstual dan sederhana namun sesuai syariah, Menunjukkan pentingnya pembinaan bagi pelaku UMKM dalam pemahaman halal secara sistematis.³⁹ Celah penelitian ini adalah tidak mengkaji secara komprehensif dari perspektif *Fiqh Halal*, dan objeknya belum mencakup industri bumbu sebagai bahan dasar makanan.

3. **Zahro Ubaydilla, Muhamad Said Faturohman, ‘Implementasi Halal Traceability Suplly Chain Dengan Model Suplly Chain Operation Reference (SCOR) Industri Makanan Halal’**

Penelitian ini menyoroti pentingnya penerapan sistem *traceability* halal dalam rantai pasok industri makanan halal. Tujuan dari penelitian ini yaitu menggambarkan hasil implementasi dari sistem halal *traceability suplly chain* pada produk makanan halal pengolahan daging di perusahaan Ternaknesia Farm Innovation. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan metode studi kasus eksploratif. Penelitian ini menggunakan teknik wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan dokumentasi.

³⁹ Satria Sakti Ganda Guna. (2023). “ *Analisis Halal Supply Chain Management Pada Usaha Kuliner Ayam Bakar Taliwang Di Rumah Makan dan Lesehan Taliwangi Kania Cakranegra kota Mataram*” Skripsi (Program Studi Ekonomi Syariah dan Bisnis Islam Universitas Mataram).

Adapun temuan penelitian yaitu hasil identifikasi atas implementasi dari halal *traceability suply chain* menunjukan bahwa penerapan sistem halal traceability di perusahaan mampu meminimalisir terjadinya ancaman kontaminasi zat haram yang ditelusuri dari implementasi pada proses model SCOR yaitu *plan, resource, make, delivery return, dan enable* dengan mengembangkan konsep halal dan thyyib pada prduk daging halal.⁴⁰ dan kepercayaan konsumen, terutama di segmen pasar Muslim. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif dengan peninjauan langsung ke lapangan, dan melihat penelitian terdahulu. Data dikumpulkan melalui wawancara dengan pemilik UMKM dan Konsumen, serta observasi langsung di lokasi produksi. Peneliti menegaskan bahwa penerapan halal supply chain berpengaruh langsung terhadap citra dan keberlanjutan usaha kecil.⁴¹ Namun penelitian tersebut memiliki celah, antara studi terdahulu dengan penelitian sekarang yaitu penelitian terdahulu belum menyentuh aspek fiqh halal secara komprehensif dalam konteks home industry, terutama pada usaha bumbu tradisional skala kecil. Peneliti ini berupaya mengisis kekosongan tersebut dengan melihat implementasi *halal suplly chain management* dalam perspektif fiqh halal, termasuk prses produksi, penyimpanan, pengemasan, dan distribusi.

⁴⁰ Zahro Ubay Dilla dan Muhamad Said Fathurohman. (2021). "Implementasi Halal Traceabilty Suplly Chain Dengan Model Suplly Chain Operaation Reference (SCOR) Industri Makanan Halal," *Jurnal Ekonomi Syariah Teori dan Terapan* 8, no. 5: 617. <https://doi.org/10.20473/vol8iss20215pp617-629>.

4. Nadhila Idzni, Fajril A. M, Sri Ivan M., Taufik R. S. “A Study on Halal Supply Chain Awareness in Small and Medium Enterprise towards Halal Certification in Indonesia”

Dalam studi Idzni et al. Menyoroti tingkat kesadaran pelaku UMKM terhadap pentingnya rantai pasok halal dan sertifikasi halal.. Penelitian ini menemukan bahwa sebagian besar UMKM memiliki pemahaman yang terbatas tentang pentingnya menjaga kehalalan tidak hanya dari bahan baku, tetapi juga dalam proses logistik dan distribusi. Temuan ini menunjukkan adanya kebutuhan untuk meningkatkan edukasi dan pelatihan terkait manajemen rantai pasok halal di sektor UMKM. Penelitian ini dilakukan dengan menyebarkan 50 kuesioner kepada pelaku usaha minuman dan makanan dengan tujuan untuk mengetahui pengetahuan kebutuhan industri saat ini dan kesadaran akan rantai pasok halal untuk mengikuti program sertifikasi⁴² Adapun celah penelitian ini adalah hanya menekankan aspek implementasi atau kesadaran pelaku usaha terhadap konsep halal, tanpa memancarkan secara mendalam tahapan teknis supply chain berdasarkan hukum Islam. Penelitian ini menjadi dasar penting bahwa industri rumah tangga seperti bumbu “Ibu Basidah” kemungkinan besar menghadapi kendala serupa, terutama dalam kesadaran akan pentingnya prinsip *Halal Supply Chain Management* secara menyeluruh. Hal ini memperkuat argumen bahwa edukasi fiqih halal

⁴² Idzni, Nadhila, et al. (2020). “A Study on Halal Supply Chain Awareness in Small and Medium Enterprise towards Halal Certification in Indonesia”. *Int. J Sup. Chain. Mgt Vol*, 9.5: 1327. <https://doi.org/10.59160/ijscm.v9i5.4253>.

harus menjadi bagian dari pendekatan manajerial dalam home industry.

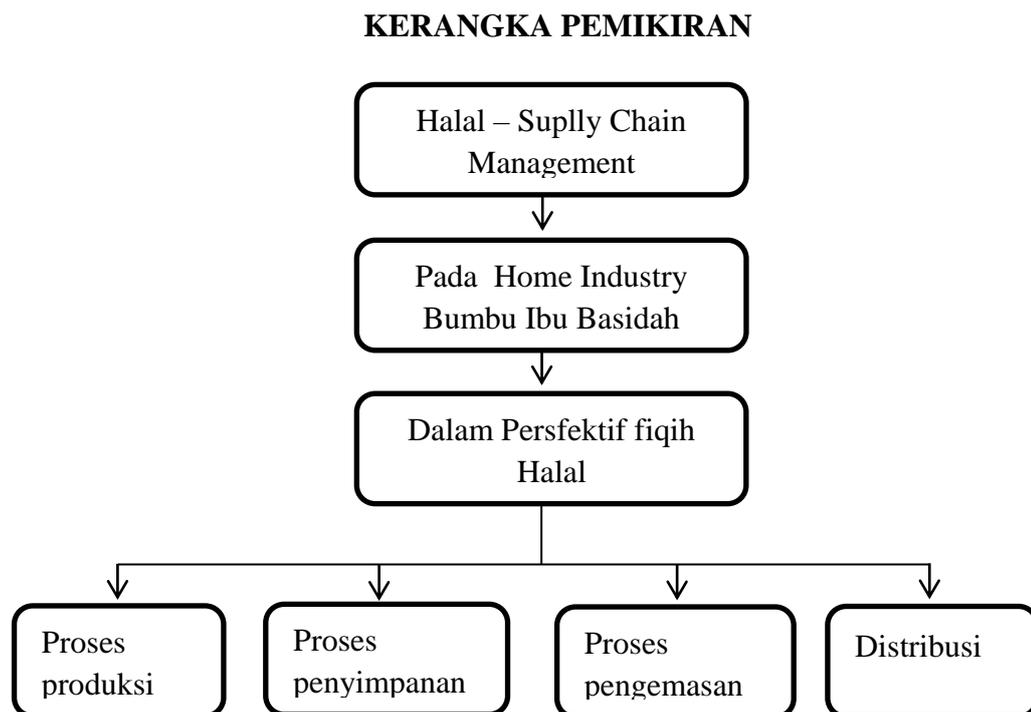
5. Oky Iskandar, Luhur Prasetyo, Umar Abdulloh, “Halal Supply Chain on Food Products: Evidence From Wali Songo Islamic Boarding School, Ngabar Ponorogo

Penelitian oleh Iskandar et al. menunjukkan bagaimana prinsip-prinsip halal dapat diterapkan secara nyata dalam pengelolaan makanan di lingkungan pesantren. Studi ini menekankan pentingnya integrasi nilai-nilai Islam dalam sistem logistik, pemilihan pemasok, dan pengendalian proses untuk memastikan kehalalan dan keberkahan produk. Metode Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif lapangan. Data diperoleh dari manajemen PT Ngabar Mandiri Sejahtera, pengurus pondok pesantren, dan konsumen. Data dianalisis menggunakan konsep manajemen rantai pasok halal. Hasil PT Ngabar Mandiri Sejahtera telah menjalankan proses manajemen rantai pasok halal. Proses tersebut adalah pengadaan halal, pembuatan halal, distribusi halal, dan logistik halal. Studi ini menunjukkan bahwa institusi berbasis nilai Islam dapat menerapkan HSCM secara konsisten, meskipun dalam lingkungan terbatas. Hal ini dapat menjadi model praktik untuk home industry yang memiliki semangat serupa, khususnya ketika pendekatan fiqih menjadi dasar evaluasi kehalalan, bukan hanya aspek administratif (seperti sertifikasi).⁴³ Adapun

⁴³ Iskandar, dkk. (2023). “Halal Supply Chain on Food Products: Evidence From Wali Songo Islamic Boarding School”, Ngabar Ponorogo. *Journal of Islamic Economics (JoIE)*, 3.1: 1-17<https://doi.org/10.21154/joie.v3i1.6361>.

keterbatasan celah penelitian ini adalah Pertama, objek penelitian berada dalam struktur lembaga yang memiliki kontrol internal dan pembinaan keagamaan yang kuat, sehingga tidak mencerminkan kondisi usaha mandiri seperti industri rumah tangga. Kedua, pendekatan yang digunakan masih bersifat praktis dan belum eksplisit mengkaji kehalalan setiap elemen rantai pasok berdasarkan prinsip *fiqih halal* , seperti kehalalan zat bahan baku, alat kebersihan, hingga jalur distribusi sesuai hukum Islam.

C. Kerangka Pemikiran



Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran penelitian ini menggambarkan penerapan *Halal Supply Chain Management* pada *Home Industry Bumbu Ibu Basidah* dalam perspektif fiqh halal, yang berfokus pada upaya menjaga

kehalalan produk di setiap tahapan rantai pasok. Dimulai dari verifikasi bahan baku untuk memastikan sumbernya halal dan thayyib dilanjutkan dengan proses produksi yang bebas dari kontaminasi najis atau bahan haram, kemudian diikuti dengan pengemasan dan penyimpanan yang memenuhi standar kesucian dan keamanan, serta distribusi produk yang tetap menjaga integritas halal hingga ke tangan konsumen. Seluruh tahapan ini dianalisis berdasarkan prinsip-prinsip fiqh yang mengatur tentang kehalalan zat, proses, dan alat yang digunakan, sehingga produk akhir memenuhi ketentuan syariat Islam.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode pendekatan kualitatif. Metode kualitatif merupakan metode penelitian yang bermaksud untuk memahami persepsi fenomena dengan pendekatan datanya yang menghasilkan analisis deskriptif berupa kalimat secara lisan dari objek penelitian.¹ Jenis penelitian lapangan (*Field Research*), yaitu penelitian dilakukan langsung di lapangan tujuan dari jenis penelitian ini adalah untuk mengetahui secara langsung tentang latar belakang, kondisi dan situasi yang akan diteliti.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian lapangan untuk meneliti hal *supply chain management* pada *home industry* bumbu ibu basidah sangat tepat, mengingat karakteristik *home industry* bumbu ibu basidah yang beroperasi dalam konteks produksi, penyimpanan, pengemasan, dan distribusi yang mungkin tidak terdokumentasi secara formal. Pendekatan lapangan memungkinkan peneliti untuk mengamati langsung proses- proses ini.

B. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah yang berada di Jalan Kh. Hasyim Azhari, Pasar atas, Sidorejo, kecamatan Curup Tengah, Kabupaten Rejang Lebong, Bengkulu.

¹ Syafrida Hafni Sahir. (2021). "*Metodologi Penelitian*" (Medan : Penerbit KBM Indonesia), hal 6.

C. Subjek Penelitian

Subjek penelitian dalam penelitian kualitatif disebut dengan istilah informan dalam penelitian. Moleong mendikripsikan subjek penelitian merupakan sebagai informan dapat didefinisikan sebagai objek, peristiwa, atau individu sebagai keterangan tentang suatu keadaan, situasi, kondisi tempat penelitian dan orang yang menyampaikan informasi.² Berdasarkan pengertian tersebut peneliti mendeskripsikan subjek penelitiannya adalah pemilik bumbu ibu basidah dan karyawan bumbu ibu basidah. Subjek penelitian ini akan diperoleh secara langsung dari pihak-pihak yang terkait dengan penelitian ini.

D. Sumber Data

Sumber Data yang digunakan pada penelitian ini ialah data primer dan data skunder. Data primer ialah data yang diperoleh dari sumber asli sementara data sekunder ialah diperoleh secara tidak langsung. Adapun sumber data dalam penelitian ini antar lain:³

1) Data Primer

Sumber data primer merupakan sumber data yang didapatkan dari sumber pertama dan dapat diandalkan untuk digunakan sebagai dasar untuk memecahkan masalah. Data yang diperoleh secara langsung dari subjek penelitian. Adapun penelitian mendapatkan sebuah informasi melalui data hasil wawancara secara langsung terhadap pelaku usaha *Home Industry*, pekerja yang terlibat dalam proses produksi Bumbu Ibu basidah.

² Mochamad Nashrullah dkk.(2023)."Metodologi Penelitian Pendidikan (Prosedur Penelitian, Subyek Penelitian, dan Pengembangan Teknik Pengumpulan Data)" (Umsida Press), hal 19.

³ Rokhmat Subagiyo. (2017). "*Metode Penelitian Ekonomi Islam*", (Jakarta: Alim's Publishing), hal 74.

2) Data Sekunder

Sumber data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung dari objek penelitian yang diperoleh dari buku-buku atau literature yang berhubungan dengan Halal *Supply Chain Management*. Dalam hal ini peneliti menggunakan data sekunder diperoleh dari sumber yang sudah melakukan penelitian sebelumnya yang dikeluarkan oleh instansi yang relevan dengan masalah yang diteliti. Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini meliputi data yang didapatkan dari buku, skripsi, jurnal maupun web dan berbagai sumber lainnya. Data sekunder berfungsi sebagai pelengkap pada sumber data primer.⁴

E. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian menggunakan metode kualitatif, tentunya hal ini sangat bergantung pada kualitas dan kelengkapan data yang dihasilkan. Sehingga dalam teknik pengumpulan data peneliti menggunakan :

1. Observasi

Metode observasi adalah kegiatan yang dilakukan sebagai pengamatan terhadap sebuah objek secara langsung untuk mendapatkan informasi terkait objek dengan tujuan pengumpulan data dan catatan secara sistematis atas fenomena-fenomena yang diteliti. Penelitian ini menggunakan jenis observasi partisipasi, dimana peneliti berperan sebagai partisipan dalam kelompok yang sedang diteliti, dengan Observasi

⁴ Andra Tersiana. (2018). "Metode Penelitian", (Yogyakarta: Start Up), hal 87.

partisipan peneliti dapat mengumpulkan data dengan cara pengamatan secara langsung di lapangan.⁵

2. Wawancara

Wawancara merupakan suatu alat pengumpulan data yang sering digunakan dalam penelitian kualitatif dengan cara mengajukan beberapa pertanyaan yang telah disiapkan oleh peneliti kepada informan. wawancara dapat dilakukan secara langsung ataupun tidak langsung. Penelitian menggunakan metode wawancara terstruktur yaitu dalam melakukan wawancara peneliti telah menyiapkan instrument penelitian berupa daftar pertanyaan tertulis beserta alternatif yang telah disediakan.⁶ Wawancara terstruktur dilakukan kepada pemilik *Home Industry* Bumbu Ibu basidah dan karyawan Bumbu Ibu .

3. Dokumentasi

Menurut sudaryono dokumentasi adalah cara untuk memperoleh data langsung dari tempat penelitian, seperti buku-buku, peraturan, laporan kegiatan, foto-foto, film documenter, dan data-data penelitian.⁷

Dokumentasi adalah suatu cara mengumpulkan data yang menghasilkan catatan - catatan penting yang berhubungan dengan masalah yang diteliti, sehingga akan diperoleh data yang lengkap, sah dan bukan berdasarkan perkiraan. Dalam hal ini penelitian menggunakan alat bantu seperti handphone, alat perekam dan catatan informasi yang dapat digunakan untuk dokumentasi. Pada penelitian ini

⁵ Sukamto dan Siti Musfiqoh. (2024). "*Metodologi Penelitian Ekonomi Syaria'ah*", (Malang: PT Literasi Nusantara Abdi Grup), hal 61.

⁶ Rokhmat Subagiyo. (2017). "*Metode Penelitian Ekonomi Islam*", (Jakarta: Alim's Publishing), hal 83.

⁷ Sudaryono. (2018). "*Metodologi Penelitian*" (Depok: Rajagrafindo Persada),hal 219.

peneliti mendapatkan data dari dokumentasi *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah.

F. Metode analisis data

Miles and huberman mengemukakan bahwa aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas, sehingga datanya sudah jenuh atau sudah kredibel. Peneliti menggunakan analisis data model miles and huberman yaitu⁸ :

a. Data *reduction* (reduksi data)

Reduksi data merupakan memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting untuk penyederhanaan, penggolongan sehingga data tersebut dapat menghasilkan informasi yang bermakna. Dengan demikian data yang direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan memudahkan penelitian untuk melakukan pengumpulan data.

Reduksi data dilakukan untuk memberikan gambaran yang lebih spesifik dan membuat penelitian lebih mudah dalam mengumpulkan yang selanjutnya dapat mencari data tambahan jika diperlukan. Dalam tahap reduksi data beberapahal yang harus dilakukan yaitu melakukan seleksi data yaitu memilih data yang tepat mengenai mana data yang akan direduksi. Yang kedua yaitu meringkas dengan uraian yang disampaikan jelals, lugas dan informasi yang disampaikan tetap harus sesuai dengan data yang sebenarnya sehingga tidak mengurangi atau menambah esensi lain di dalamnya yang terakhir menggolongkan data

⁸ Sukmanto dan Siti Musfiqoh. (2024). "*Metodologi Penelitian Ekonomi Syari'ah*", (Malang: PT. Literasi Nusantara Abadi Grup), hal 66-67.

dengan berbagai jenis misalnya sesuai dengan jenis kategori, konsep, atau bahkan tema.

Dari metode kualitatif yang peneliti gunakan tentu menjadi tahap awal bagi peneliti untuk melakukan sebuah pengumpulan data ataupun sumber yang diperlukan dalam penelitian ini yang didapatkan dari pemilik *Home Industry* Bumbu Ibu basidah, karyawan Bumbu Ibu Basidah.

b. Penyajian data

Setelah reduksi data, langkah selanjutnya adalah mendisplaykan data. Dalam penelitian kualitatif, penyajian data bisa dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, dan sejenisnya, dengan mendisplaykan data, maka akan memudahkan untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami .

Penyajian data yang baik dan jelas alur pikirnya tentu merupakan hal yang sangat diharapkan oleh setiap peneliti dalam melakukan penelitian melalui penyajian data yang baik merupakan satu langkah yang penting untuk tercapainya analisis kualitatif yang valid dan handal.

c. Menarik kesimpulan (*Verification*)

Kesimpulan adalah tahap akhir dalam proses analisis data. Tentunya pada analisis ini penelitian mengutarakan kesimpulan dari data-data yang telah diperoleh. Bagi peneliti pada tahap kesimpulan ini merupakan penarikan kesimpulan yang harus dilakukan peneliti untuk memberikan kesimpulan terhadap analisis data yang telah diperoleh dari

hasil observasi, wawancara dan dokumentasi yang telah dilakukan sebelumnya. Tetapi apabila kesimpulan yang dikemukakan pada tahap awal, didukung oleh bukti-bukti yang valid dan konsisten saat peneliti kembali ke lapangan mengumpulkan data, maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan yang kredibel. Kesimpulan dalam penelitian kualitatif merupakan temuan baru yang sebelumnya belum pernah ada.

Dalam penyusunan ini peneliti menggunakan analisis penarikan kesimpulan mengenai keseluruhan peristiwa atau fakta yang sesuai dengan kejadian di lapangan yang terkait dengan Halal *Suplly Chain Management* pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah.

G. Teknik Keabsahan Data

Dalam pengujian keabsahan data, metode penelitian kualitatif dilakukan dengan tujuan memperoleh hasil yang valid dan dapat dipertanggung jawabkan serta dapat dipercaya oleh semua pihak. Penelitian ini hanya menggunakan triangulasi dalam menguji kepercayaan data hasil penelitian sebagai berikut :

1. Triangulasi Sumber

Triangulasi sumber dilakukan dengan cara mengecek data yang telah diperoleh melalui beberapa sumber. Data yang didapatkan dari sumber tersebut kemudian dideskripsikan, dikategorikan.⁹

Dalam penelitian tentang halal *supply chain management* pada *home industry* Bumbu Ibu Basidah, triangulasi sumber dilakukan

⁹ *Ibid.*, hlm 369.

dengan melibatkan berbagai pihak yang memiliki hubungan langsung atau tidak langsung dengan proses produksi dan distribusi produk halal. Jenis-jenis sumber yang digunakan dalam triangulasi ini antara lain:

- a) Pemilik atau pengelola usaha
- b) Karyawan produksi
- c) Dokumen dan catatan usaha

2. Triangulasi Teknik

Triangulasi teknik untuk mengetahui kredibilitas data yang dilakukan dengan cara mengecek data sumber yang sama dengan teknik yang berbeda. Dalam penelitian ini, triangulasi teknik dilakukan dengan menggunakan beberapa metode berikut terhadap narasumber atau objek yang sama:

a) Wawancara Mendalam

Teknik ini digunakan untuk menggali informasi secara langsung dari pemilik usaha dan karyawan.

b) Observasi langsung

Peneliti melakukan pengamatan secara langsung terhadap proses produksi, penyimpanan, dan distribusi produk bumbu. Observasi digunakan untuk melihat apakah praktik yang dilakukan sesuai dengan yang dijelaskan dalam wawancara dan sesuai dengan prinsip *fiqh halal*, seperti kebersihan, pemisahan bahan, dan perlakuan terhadap produk.

c) Studi Dokumentasi

Dokumen seperti daftar bahan baku, label produk, sertifikat halal (jika ada), atau catatan produksi dianalisis untuk mendukung dan memperkuat data yang diperoleh melalui wawancara dan observasi. Dokumen ini membantu memverifikasi keabsahan informasi dari narasumber.

BAB IV

TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Temuan Penelitian

1. Profil Objek Penelitian

a. Sejarah Singkat Bumbu Ibu Basidah

Bumbu Ibu Basidah merupakan salah satu *Home Industry* Bumbu masakan asal Rejang Lebong, Bengkulu, yang sudah berdiri sejak tahun 1997. Usaha ini berawal dari keterampilan dan ketekunan Ibu Basidah, sosok perempuan sederhana yang dulunya hanya membuat bumbu dapur untuk kebutuhan masak sendiri dan pesanan tetangga sekitar.

Awalnya, bumbu racikan Ibu Basidah dibuat dengan skala kecil, hanya untuk memenuhi kebutuhan keluarga, kerabat, dan tetangga. Namun karena rasanya yang khas dan kepraktisannya, banyak orang yang mulai memesan, terutama saat momen-momen besar seperti Hari Raya Idul Fitri, acara keluarga, atau hajatan. Melihat semakin banyaknya permintaan, Ibu Basidah mulai memberanikan diri membuka usaha yang lebih serius dengan nama Bumbu Ibu Basidah. Tahun 1997 menjadi titik awal berdirinya toko bumbu ini, yang dimulai dari dapur rumah sendiri.

Sejak awal berdirinya, Bumbu Ibu Basidah selalu mengutamakan kualitas. Bumbu-bumbu diracik dari bahan alami dan rempah-rempah segar yang didapat dari petani lokal di Rejang Lebong. Dengan begitu, bukan hanya cita rasa khas yang terjaga, tapi juga ikut membantu meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar.¹

¹ Mustariah, Pemilik bumbu ibu basidah, Sidorejo kecamatan curup Tengah, Wawancara Pribadi, tanggal 1 Juli 2025, Pukul 09.30 WIB

Seiring meningkatnya permintaan, usaha ini diteruskan oleh Bapak Sirajul Qolbi yang kemudian mulai mengembangkan sistem produksi dan memperluas jaringan pemasaran. Di bawah kepemimpinannya, usaha rumahan ini mulai mengalami transformasi signifikan, termasuk penggunaan peralatan produksi yang lebih modern dan pengemasan yang lebih menarik, sehingga produk dapat menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk toko-toko swalayan lokal.

Hingga selanjutnya tongkat estafet usaha ini berpindah ke tangan anaknya, yaitu Ibu Mustariah beserta keluarga dan telah memiliki 7 Karyawan, Ibu Mustariah tak hanya mempertahankan cita rasa khas warisan keluarga, tetapi juga berupaya meningkatkan standar mutu produk secara keseluruhan. Di bawah kepemimpinan Ibu Mustariah, usaha Bumbu Ibu Basidah resmi mendapatkan sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI), sebagai bentuk komitmen terhadap kehalalan dan kebersihan dalam seluruh rantai produksi, mulai dari pemilihan bahan, proses pembuatan, hingga pengemasan.² Saat ini, Bumbu Ibu Basidah dikenal sebagai salah satu UMKM sukses asal Bengkulu yang mampu membawa produk rumahan menjadi komoditas yang diminati masyarakat luas, sekaligus menjadi inspirasi bagi pelaku usaha kecil lainnya untuk terus berkembang.³ Hingga kini, Bumbu Ibu Basidah terus berkembang menjadi salah satu produk bumbu lokal yang

² Mustariah, Pemilik bumbu ibu basidah, Sidorejo kecamatan curup Tengah, Wawancara Pribadi, tanggal 1 Juli 2025, Pukul 09.40 WIB

³ Curup Ekspres, “Bumbu Ibu Basidah! Bukti UMKM Lokal Asal Rejang Lebong yang Mampu Menembus Pasar Global”, di akses pada 26 Oktober 2024, Pukul 21:04 WIB. <https://curupekspres.bacakoran.co/read/10008/bumbu-ibu-basidah-bukti-umkm-lokal-asal-rejang-lebong-yang-mampu-menembus-pasar-global>

dipercaya oleh masyarakat karena kualitas, rasa, dan kehalalannya yang terjaga.

b. Denah Tempat Usaha

Nama Tempat Usaha : Bumbu Masakan Ibu Basidah
Nama Pemilik : Mustariah
Alamat Pemilik : Jl. Hasyim Azhari, No. 22 Sidorejo, Curup
Tengah
Nama Penanggung Jawab : Zailani
Alamat Penanggung Jawab : Jl. Hasyim Azhari, No. 22 Sidorejo, Curup
Tengah

Gambar 4.1

Lokasi Home Industri Bumbu Ibu Baisdah



Ke LLG ← ← ← ← ← Dari Pasar Atas

Jalan Hasyim Azhari

c. Batas-Batas Tempat Usaha

Sebelah Kanan : Bpk. Jumali
Sebelah Kiri : Bpk. Erwin
Sebelah Depan : Jalan Hasyim Azhari
Sebelah Belakang : Bpk. Alim

d. Daftar Nama Bahan Baku

Tabel 4.1
Nama-Nama Bahan Baku

No	Nama	Jenis Bahan	Supplier
1	Kencur	Bahan Baku	Palembang
2	Jahe	Bahan Baku	Curup
3	Kunyit	Bahan Baku	Curup
4	Laos	Bahan Baku	Curup
5	Serai	Bahan Baku	Curup
5	Merica	Bahan Baku	Kepahiang
6	Ketumbar	Bahan Baku	Curup
7	Cengkih	Bahan Tambahan	Curup
8	Kulit Manis	Bahan Tambahan	Curup
9	Cabe Jawa	Bahan Tambahan	Curup
10	Adas Manis	Bahan Tambahan	Palembang
11	Daun Kunyit	Bahan Tambahan	Curup
12	Daun Salam	Bahan Tambahan	Curup
13	Daun Jeruk	Bahan Tambahan	Curup
14	Pala	Bahan Tambahan	Curup
15	Lengkuas	Bahan Tambahan	Curup

Sumber : Wawancara Owner Bumbu Ibu Basidah, Juli 2025

e. Alat-Alat Yang Digunakan

- 1) Oven
- 2) Mesin Penggiling
- 3) Mesin Packing

f. Ruang Lingkup Alur Produksi

- 1) Bahan rempah seperti jahe, kunyit, lengkuas, sereh dan kencur diterima dari petani di tempat produksi bumbu masak ibu basidah.
- 2) Bahan rempah dicuci dan disortir yang berkualitas dijadikan bumbu masak dengan ciri segar, cukup umur dan tidak busuk.
- 3) Bahan rempah yang lolos standarisasi / penyortiran akan langsung dicuci sampai bersih.
- 4) Dilanjutkan ke proses perajangan menjadi kecil-kecil.
- 5) Setelah dilakukan proses perajangan diletakkan dalam box kayu untuk dikeringkan secara alami.
- 6) Setelah kering bahan rempah dimasukkan kedalam ruang bahan baku untuk penimbangan dan pencampuran dengan bahan rempah yang lain
- 7) Dilanjutkan dengan pengeringan dengan penggunaan mesin oven selama 30 menit.
- 8) Setelah kering diangin-anginkan sampai dingin dan dilanjutkan ke mesin penggiling.
- 9) Setelah itu bumbu masak yang telah jadi dimasukkan ke ruang bahan jadi.
- 10) Bumbu masak siap dikemas dengan kemasan sesuai dengan kemasan dan berat.

g. Spesifikasi Kriteria Bahan Baku dan Bahan Tambahan

1. Jahe
 - a) Bahan jahe yang digunakan adalah jahe merah.
 - b) Sudah cukup umur, sekitar 9 bulan lebih.

- c) Jahe masih segar dan tidak busuk.
 - d) Aroma terasa semerbak dan terasa pedas.
 - e) Tidak berjamur.
2. Kunyit
- a) Umur kunyit sudah 11- 12 bulan.
 - b) Pilih umbi kunyit yang besar dan keras.
 - c) Warna kuningnya pekat dan segar.
 - d) Aroma kunyit yang kuat.
3. Lengkuas
- a) Pilih lengkuas yang telah berumur 1 tahun keatas.
 - b) Bagian luarnya berwarna coklat agak kemerahan pucat dan berserat kasar.
 - c) Pilih yang tidak terlalu keras.
4. Kencur
- a) Kulit bersih dan kilitnya tidak mengandung banyak tanah.
 - b) Kulitnya mulus, tidak berbecak dan tidak ada bagian busuk.
 - c) Pilih aroma yang masih tajam.
 - d) Umur kencur diatas 1 tahun.
5. Serai
- a) Tanaman berumur 8 – 1 tahun.
 - b) Serai yang digunakan hanya batang 25 cm dari akar.
 - c) Batang serai berwarna putih dan segar.
6. Ketumbar
- a) Bahan ketumbar yang digunakan adalah ketumbar india

b) Bahan ketumbar kering dan kecil berdiameter 1-2 mm

c) Beraroma keras

7. Merica

a) Merica yang digunakan adalah merica putih

b) Bentuk bulat, putih bersih dan bertekstur keras

c) Memiliki aroma tajam dan pedas

8. Cengkeh

a) Ukuran dari cengkeh yang digunakan berukuran 1 – 2 cm.

b) Berwarna hitam dan tidak busuk

c) Beraroma tajam.

d) Memiliki rasa manis dan pedas

9. Kulit Manis

a) Bahan yang di gunakan berwarna merah coklat muda

b) Mempunyai rasa manis dan sedikit pedas

c) Beraroma harum.

10. Pala

a) Buahnya berbentuk lonjong, berwarna coklat

b) Tidak busuk dan berjamur

c) Beraroma khas

11. Laos

a) Akar tebal, berdaging, dan bercabang

b) Kulit bewarna coklat lemerahan atau kuning kehijauan pucat

c) Tanaman berumur 10-12 bulan

2. Data Hasil Penelitian

Halal *Suplly Chain Management* pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah dalam persfektif fiqh halal

1) Halal *Suplly Chain Management* pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah dalam Produksi Persfektif Fiqh Halal

Supply Chain Management adalah sistem pengelolaan rantai pasok yang bertujuan untuk menjaga kehalalan produk dari titik awal (sumber bahan baku) hingga titik akhir (konsumen).⁴ Halal *Suplly Chain Management* pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah pada proses produksi sangat penting untuk mengetahui seluruh rantai pasok mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, distribusi hinggan ke tangan konsumen dan semuanya harus sesuai dengan prinsip halal syariat islam.

a. Pemilihan Bahan Baku

Dalam sistem *Halal Supply Chain Management*, semua bahan baku atau bahan tambahan lainnya harus diproses dengan baik dan menggunakan bahan baku yang terbaik dengan dipastikan halal dan thayyib (baik dan aman) memenuhi standar kehalalan yang ketat sesuai dengan prinsip *Fiqh Halal*.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti di lapangan, maka dari itu peneliti akan memaparkan hasil wawancara yang dilakukan pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah mengenai

⁴ Nishfi Lailatul Maknunah, dkk. (2020). “Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Bisnis Pangan”. *IQTISODINA : Jurnal Ekonomi Syariah & Hukum Islam* 3, no. 1. <https://ejournal.kopertais4.or.id/madura/index.php/IQTISODINA/article/view/6322/3884>.

proses pemilihan bahan baku yang digunakan untuk produksi dengan memenuhi sistem *Halal Supply Chain Management*, yaitu sebagai berikut:

Wawancara dengan Ibu Wiwit selaku penanggung jawab bagian produksi pada *Home Industry* Bumbu masakan Ibu Basidah, mengatakan bahwa:⁵

“Dalam memilih bahan baku untuk proses produksi kami selalu lakukan dengan standard kualitas yang baik, spesifikasi dalam proses bahan baku yang digunakan dan karakteristik yang diinginkan untuk produk yang diproduksi dan tidak ada bahan yang mengandung unsur-unsur yang membahayakan seperti pengawet dan bahan berbahaya lainnya”

Maksud dari wawancara diatas adalah pada proses produksi pembuatan bumbu masakan Ibu Basidah bahan baku sangat diperhatikan kualitasnya dan bahan-bahan yang digunakan masih bagus dan segar serta diolah dengan baik.

Proses *Halal Supply Chain Management* terkait pemilihan bahan baku yang dilaksanakan oleh *Home Industry* Bumbu Masakan Ibu Basidah untuk proses produksi, sebagai berikut:

- 1) Jahe, kriteria bahan baku jahe yang digunakan, sebagai berikut:
 - a) Bahan jahe yang digunakan adalah jahe merah
 - b) Sudah cukup umur, sekitar 8 – 9 bulan
 - c) Jahe masih segar dan tidak busuk.
 - d) Aroma terasa semerbak dan terasa pedas
 - e) Tidak berjamur

⁵ Wiwit, Karyawan Home Industry Bumbu Masakan Ibu Basidah Sidorejo kecamatan curup Tengah, Wawancara Pribadi, tanggal 1 juli 2025, Pukul 09.50 WIB

- 2) Kunyit, kriteria bahan baku kunyit yang digunakan, sebagai berikut:
 - a) Umur kunyit sudah 11- 12 bulan
 - b) Pilih umbi kunyit yang besar dan keras
 - c) Warna kuningnya pekat dan segar.
 - d) Aroma kunyit yang kuat.
- 3) Serai, kriteria bahan baku serai yang digunakan, sebagai berikut:
 - a) Tanaman berumur 7 – 8 bulan
 - b) Serai yang digunakan hanya batang 25 cm dari akar.
 - c) Batang serai berwarna putih dan segar
- 4) Kencur, kriteria bahan baku kencur yang digunakan, sebagai berikut:
 - a) Kulit bersih dan kilitnya tidak mengandung banyak tanah.
 - b) Kulitnya mulus, tidak berbecak dan tidak ada bagian busuk.
 - c) Pilih aroma yang masih tajam
 - d) Umur kencur diatas 1 tahun
- 5) Lengkuas, kriteria bahan baku lengkuas yang digunakan, sebagai berikut:
 - a) Pilih lengkuas yang telah berumur 10 hingga 12 bulan.
 - b) Bagian luarnya berwarna coklat agak kemerahan pucat dan berserat kasar.
 - c) Pilih yang tidak terlalu keras.
- 6) Ketumbar
 - a) Bahan ketumbar yang digunakan adalah ketumbar india

b) Bahan ketumbar kering dan kecil berdiameter 1-2 mm

c) Beraroma keras

7) Merica

a) Merica yang digunakan adalah merica putih

b) Bentuk bulat, putih bersih dan bertekstur keras

c) Memiliki aroma tajam dan pedas

Berikut ini merupakan gambar dari hasil penelitian terkait pemilihan bahan baku pada proses halal *supply supply chain management* yang dilaksanakan oleh *Home Industry* Bumbu Masakan Ibu Basidah untuk proses produksi :

Gambar 4.2

Produk Bahan Baku Yang Digunakan *Home Industry* Bumbu Masakan Ibu Basidah



Sumber: Dokumentasi Penelitian, juli 2025

b. Kehalalan Bahan baku

Dalam sistem *Halal Supply Chain Management*, setiap tahapan rantai pasok harus memenuhi standar kehalalan yang ketat sesuai dengan prinsip *Fiqh Halal*. Ini mencakup pemilihan bahan baku yang berasal dari sumber halal dan tayyib (baik), pengolahan dalam fasilitas

yang bebas dari kontaminasi najis, serta distribusi yang menjaga integritas produk halal.⁶

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti di lapangan, maka dari itu peneliti akan memaparkan hasil wawancara yang dilakukan pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah mengenai kehalalan bahan baku yang digunakan untuk produksi dengan memenuhi sistem *Halal Supply Chain Management*, yaitu sebagai berikut:

Wawancara dengan Khadijah selaku karyawan *Home Industry* Bumbu masakan Ibu Basidah, mengatakan bahwa:⁷

“Dalam pemilihan bahan baku kami selalu memilih yang sudah jelas asal-usulnya, contohnya seperti ketumbar, merica, kencur, cengkeh, kunyit, kulit manis, lengkuas diambil dari petani lokal yang ada di rejang lebong yang sudah menjadi langganan, kami tidak asal membeli karna khawatir ada bahan yang dicampur dengan bahan yang tidak jelas dan ada unsur haramnya. Intinya untuk bahan baku kami usahakan yang sudah pasti dari sumber halal dan bersih karena untuk dikonsumsi banyak orang. Menurut Depag Rejang Lebong untuk sertifikat halal pada rempah-rempah yang dipanen langsung dari kebun tanpa diolah lebih lanjut itu tidak perlukan sertifikasi halal, karena rempah-rempah dianggap sebagai bahan alami yang berasal dari tumbuhan dan tidak mengandung bahan-bahan lain yang berpotensi haram.”

Maksud dari wawancara diatas adalah pada proses produksi pembuatan bumbu masakan Ibu Basidah bahan baku yang dipilih dan digunakan sudah sangat diperhatikan kehalalannya, karena untuk

⁶ Kuncorosidi, dkk. (2024). “Scientometric Analysis Of Big Data Analytic And Halal Supply Chain Management”. *TSARWATICA (Islamic Economic, Accounting, and Management Journal)* 6, no. 1. 2024(Hal: 25-42). <https://ojs.stiesia.ac.id/index.php/tsarwatica>.

⁷ Khadijah, Karyawan Home Industry Bumbu Masakan Ibu Basidah Sidorejo kecamatan curup Tengah, Wawancara Pribadi, tanggal 1 juli 2025, Pukul 10.10 WIB

dikonsumsi oleh orang banyak maka tidak sembarangan dan harus hati-hati dalam pemilihan bahan baku.

c. Pemenuhan kebutuhan berdasarkan maqashid syariah

Dalam konteks *Halal Supply Chain Management*, dalam maqashid syariah tujuan utama atau hikmah di balik ditetapkannya hukum-hukum dalam syariat Islam, yang bertujuan untuk mewujudkan kemaslahatan (kebaikan) dan mencegah kerusakan (mafsadat) bagi umat manusia, baik di dunia maupun akhirat.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti di lapangan, maka dari itu peneliti akan memaparkan hasil wawancara yang dilakukan pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah mengenai kehalalan bahan baku yang digunakan untuk produksi dengan memenuhi sistem *Halal Supply Chain Management*, yaitu sebagai berikut:

Wawancara dengan Khadijah selaku karyawan *Home Industry* Bumbu masakan Ibu Basidah, mengatakan bahwa:⁸

“kami memproduksi produk bumbu kering halal, tidak mempromosikan produk haram, tidak berdagang dengan cara yang curang, produk kami bebas dari zat kimia atau zat berbahaya atau najis, pengemasan aman, label produk jelas, tidak ada kandungan yang mencemari generasi dan tidak ada kecurangan takaran, tidak menipu konsumen dan harga sesuai dengan kualitas”.

Maksud dari wawancara diatas adalah pada proses pemenuhan maqashid syariah bumbu masakan Ibu Basidah telah mencerminkan tidak ada kecurangan takaran, tidak menipu konsumen, harga sesuai

⁸ Khadijah, Karyawan Home Industry Bumbu Masakan Ibu Basidah Sidorejo kecamatan curup Tengah, Wawancara Pribadi, tanggal 1 juli 2025, Pukul 10.20 WIB

kualitas sesuai prinsip syariah dan melindungi hak konsumen dan menjaga kepercayaan konsumen.

d. Produksi mendukung kemandirian umat

Dalam konteks kemandirian umat pada *Halal Supply Chain Management*, merujuk pada kemampuan umat Islam untuk mengelola, memproduksi, dan mengonsumsi produk halal secara mandiri, tanpa ketergantungan pada pihak-pihak yang tidak menjamin kehalalan atau bertentangan dengan prinsip syariah.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti di lapangan, maka dari itu peneliti akan memaparkan hasil wawancara yang dilakukan pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah yaitu sebagai berikut:

Wawancara dengan Ibu Wiwit selaku penanggung jawab bagian produksi pada *Home Industry* Bumbu masakan Ibu Basidah, mengatakan bahwa:⁹

“Pemanfaatan sumber daya lokal halal, seperti bahan baku dari petani Muslim, sangat penting untuk menjaga kehalalan produk dari bahan baku hingga ke tangan konsumen. Selain itu, kami juga selalu melibatkan tenaga kerja dari masyarakat sekitar agar manfaat ekonomi bisa dirasakan langsung oleh mereka, Kami rutin mengadakan pelatihan agar para pekerja makin terampil dan produksi semakin berkualitas.”

⁹ Wiwit, Karyawan Home Industry Bumbu Masakan Ibu Basidah Sidorejo kecamatan curup Tengah, Wawancara Pribadi, tanggal 1 juli 2025, Pukul 11.00 WIB

Maksud dari wawancara diatas adalah bahwa pentingnya membangun ekosistem industri halal yang berkelanjutan dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang halal, seperti bahan baku dari petani Muslim, guna memastikan kehalalan produk secara menyeluruh. Selain itu, pelibatan tenaga kerja dari masyarakat sekitar bertujuan agar dampak ekonomi positif bisa dirasakan langsung oleh warga setempat.

2) **Halal *Suplly Chain Management* pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah dalam Penyimpanan dan Pengemasan Persfektif Fiqh Halal**

Penyimpanan bahan baku produksi dalam strategi *halal supply chain management* merupakan kegiatan yang penting dilakukan, khususnya oleh industri pengolahan makanan. Bahan baku yang ada harus dikelola dan diperhatikan dengan baik agar kualitas bahan baku selalu terjaga.¹⁰ Pengemasan juga berfungsi sebagai alat identifikasi produk dengan mencantumkan informasi penting seperti komposisi bahan, tanggal produksi, kedaluwarsa, serta logo halal jika telah tersertifikasi.¹¹

Pengemasan dalam *halal supply chain management* tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga mencerminkan komitmen *home industry* Bumbu Masakan Ibu Basidah terhadap kepatuhan syariah dan

¹⁰ Muhammad, Zaky Almazidan. (2024). “*Analisis Praktik Penerapan Halal Supply Chain Management Guna Mencapai Sustainable Performance Pada Industri Kecil Menengah Pangan Di Kota Padang*”. Diploma thesis, Universitas Andalas.

¹¹ Yolanda Ruchiyani dan Nurbaiti Siti Aisyah. (2023). “Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Mumubutikue Medan)”. *Economic and Business Management International Journal* 5, no.2. <https://doi.org/10.556442/eabmij.v5i2.283>

perlindungan konsumen muslim yang mengutamakan produk halal dan thayyib.

a. Kebersihan dan kehygienisan tempat penyimpanan

Dalam perspektif halal, suatu produk tidak hanya dinilai dari bahan bakunya saja, tetapi juga dari cara penanganan, penyimpanan, dan distribusinya. Tempat penyimpanan yang kotor atau lembap dapat menjadi sarang mikroorganisme seperti bakteri atau jamur yang bisa merusak kualitas bumbu, menurunkan aroma, rasa, bahkan menyebabkan penyakit pada konsumen.¹² Dengan menjaga kebersihan penyimpanan, Bumbu Ibu Basidah dapat membangun reputasi sebagai produsen yang taat terhadap prinsip halal, sehingga meningkatkan loyalitas dan kepercayaan konsumen.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti di lapangan, maka dari itu peneliti akan memaparkan hasil wawancara yang dilakukan pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah mengenai kebersihan dan kehygienisan tempat penyimpanan yang digunakan untuk menyimpan bumbu dengan memenuhi sistem *Halal Supply Chain Management*, yaitu sebagai berikut:

¹² Nishfi Lailatul Maknunah, dkk. (2020). "Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Bisnis Pangan". *IQTISODINA : Jurnal Ekonomi Syariah & Hukum Islam* 3, no. 1. <https://ejournal.kopertais4.or.id/madura/index.php/IQTISODINA/article/view/6322/3884>

Wawancara dengan Yani selaku karyawan pada *Home Industry Bumbu masakan Ibu Basidah*, mengatakan bahwa:¹³

“Untuk tempat penyimpanan tentunya kami usahakan bersih terus, bumbu bumbu itu kami simpan di dalam wadah yang tertutup dan tentunya higienis, rak penyimpanan juga rutin kami bersihkan. Tempat penyimpanan tentunya sudah sesuai syariah karna kami simpan di tempat yang aman tidak dekat dengan hal-hal yang najis ataupun haram karena dikhawatirkan akan kotor dan tercampur intinya kami sangat menjaga supaya tempat penyimpanan tetap bersih dan sesuai syariat dengan slalu melakukan pengecekann kebersihan tempat penyimpanan setiap minggu nya”

Maksud dari wawancara diatas adalah pada proses penyimpanan bumbu masakan Ibu Basidah sudah sangat memperhatikan kebersihan dan kehygienisan tempat penyimpanannya dan selalu membersihkan rak-rak penyimpanan serta menjaga tempat tetap higienis dengan tidak mencampurnya dengan barang-barang yang dapat membuat bumbu menjadi kotor dan rusak.

Berikut ini merupakan gambar dari hasil penelitian terkait tempat penyimpanan pada proses halal *supply supply chain management* yang dilaksanakan oleh *Home Industry Bumbu Masakan Ibu Basidah* dalam proses penyimpanan bumbu:

¹³ Yani, Karyawan Home Industry Bumbu Masakan Ibu Basidah Sidorejo kecamatan curup Tengah, Wawancara Pribadi, tanggal 1 juli 2025, Pukul 12.10 WIB

Gambar 4.3
Tempat Penyimpanan yang digunakan pada *Home Industry*
Bumbu Masakan Ibu Basidah



Sumber: Dokumentasi Penelitian, Juli 2025

b. Pemisah produk halal dan non halal

Dalam sistem halal jika tempat penyimpanan tidak bersih dan higienis, maka ada risiko kontaminasi silang dengan bahan najis atau tidak halal baik secara langsung (fisik) maupun tidak langsung (melalui alat atau wadah) yang dapat membatalkan status halal produk.¹⁴

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti di lapangan, maka dari itu peneliti akan memaparkan hasil wawancara yang dilakukan pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah pemisah produk halal dan non-halal bumbu dengan memenuhi sistem *Halal Supply Chain Management*, yaitu sebagai berikut:

¹⁴ Muhamad Nabil dan Fitriani Nur Utami. (2023). "Analisis Penerapan Halal Supply Chain Pada Usaha Mikro Makanan Di Kabupaten Bandung". *e-Proceeding of Management 10*, no.4 : 2396-2408. <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1936>.

Wawancara dengan Maikal selaku karyawan *Home Industry* Bumbu masakan Ibu Basidah, mengatakan bahwa:¹⁵

“Dalam usaha saya, semua bahan yang digunakan sudah dipastikan halal dan tidak ada yang berasal dari produk non-halal, jadi tidak ada campuran dengan bahan yang status kehalalannya tidak jelas. Karena itu, kami tidak perlu melakukan pemisahan khusus, karena dari awal memang tidak menggunakan produk non-halal sama sekali”

Maksud dari wawancara diatas adalah bahwa Ibu Basidah sangat berkomitmen terhadap kehalalan produknya dengan hanya menggunakan bahan-bahan yang sudah jelas kehalalannya sejak awal. Karena seluruh bahan yang digunakan adalah halal, maka tidak diperlukan pemisahan antara bahan halal dan yang tidak jelas statusnya. Hal ini mencerminkan keseriusan Ibu Basidah dalam menjaga kepercayaan konsumen serta memastikan produknya benar-benar sesuai dengan prinsip halal.

c. Informasi Produk yang sesuai (pencantuman label halal dan komposisi)

Menjaga informasi produk yang sesuai, seperti pencantuman label halal dan komposisi bahan, sangat penting bagi *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah dalam proses pengemasan karena

¹⁵ Maikal, Karyawan Home Industry Bumbu Masakan Ibu Basidah Sidorejo kecamatan curup Tengah, Wawancara Pribadi, tanggal 2 juli 2025, Pukul 1: 15 WIB

menjadi bagian dari transparansi dan tanggung jawab produsen terhadap konsumen.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti di lapangan, maka dari itu peneliti akan memaparkan hasil wawancara yang dilakukan pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah mengenai informasi produk dan label halal dalam proses pengemasan bumbu dengan memenuhi sistem *Halal Supply Chain Management*, yaitu sebagai berikut:

Wawancara dengan Ocan selaku Karyawan *Home Industry* Bumbu masakan Ibu Basidah, mengatakan bahwa:¹⁶

“Dalam pengemasan produk bumbu ini kami sudah menggunakan kemasan yang baik dan terbebas dari unsur haram dan najis dan juga mencantumkan komposisi bahan yang digunakan dengan jelas, label halal juga sudah tertera dikemasan, dalam proses pengemasan kami sudah sesuai dengan standar”

Maksud dari wawancara diatas adalah pada proses pengemasan bumbu masakan Ibu Basidah sudah memenuhi standar yang berlaku dengan memberikan informasi bahan yang jelas pada kemasan dan juga sudah ada label halal yang tertera pada kemasan produk, dalam proses pengemasan juga dilakukan dengan baik dan sesuai sop halal.

Berikut ini merupakan gambar dari hasil penelitian terkait label halal serta informasi produk pada strategi halal *supply supply chain management* yang dilaksanakan oleh *Home Industry* Bumbu Masakan Ibu Basidah dalam proses pengemasan bumbu:

¹⁶ Ocan, Karyawan *Home Industry* Bumbu Masakan Ibu Basidah Sidorejo kecamatan curup Tengah, Wawancara Pribadi, tanggal 2 Juli 2025, Pukul 1: 40 WIB

Gambar 4.4
Kemasan yang digunakan pada *Home Industry* Bumbu Masakan Ibu Basidah



Sumber: Dokumentasi Penelitian, Juli 2025

d. Kemasan harus dari bahan halal dan tidak najis

Pemilihan bahan kemasan yang halal dan suci merupakan langkah strategis dalam menjaga integritas produk serta membangun kepercayaan konsumen terhadap merek Bumbu Ibu Basidah.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti di lapangan, maka dari itu peneliti akan memaparkan hasil wawancara yang dilakukan pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah mengenai kemasan yang digunakan dalam proses pengemasan bumbu dengan memenuhi sistem *Halal Supply Chain Management*, yaitu sebagai berikut:

Wawancara dengan Nazir selaku karyawan *Home Industry* Bumbu masakan Ibu Basidah, mengatakan bahwa:¹⁷

¹⁷ Nazir, Karyawan Home Industry Bumbu Masakan Ibu Basidah Sidorejo kecamatan curup Tengah, Wawancara Pribadi, tanggal 2 juli 2025, Pukul 2: 10 WIB

“Untuk kemasan bumbu produk kami menggunakan Aluminium foil bungkus metalize karena memiliki bahan yang kuat ketahanan tinggi terhadap udara, kelembapan, dan cahaya, sehingga dapat menjaga kualitas dan kesegaran bumbu dan mampu menjaga aroma bumbu tetap terjaga. Aluminium foil bungkus metalize ini juga aman, tidak mengandung unsur haram atau najis, jadi sangat sesuai dengan prinsip halal yang kami pegang sejak awal”.

Maksud dari wawancara diatas adalah pada proses pengemasan bumbu masakan Ibu Basidah sudah menggunakan kemasan yang sesuai dengan standar dari ketahanannya serta sesuai dengan standar halal, kemasan yang digunakan juga terjamin keamanannya tidak mengandung unsur haram atau najis dan tidak mengandung hal-hal yang membahayakan.

Berikut ini merupakan gambar dari hasil penelitian terkait kemasan yang digunakan pada strategi halal *supply supply chain management* yang dilaksanakan oleh *Home Industry* Bumbu Masakan Ibu Basidah dalam proses pengemasan bumbu.

Gambar 4.5
Bahan Kemasan yang digunakan pada *Home Industry*
Bumbu Msakan Ibu Basidah



Sumber: Dokumentasi Penelitian, Juli 2025

3). Halal *Suplly Chain Management* pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah dalam distribusi Persfektif Fiqh Halal

Distribusi merupakan tahap akhir dalam rantai pasok halal, namun tetap menjadi titik krusial karena potensi terjadinya kontaminasi atau pencampuran dengan produk non-halal selama pengangkutan, penyimpanan, atau penempatan di toko. Dalam proses distribusi pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah pada startegi halal *suplly chain management* adalah untuk memastikan bahwa produk yang telah diproduksi dan dikemas secara halal tetap terjaga kehalalannya hingga sampai ke tangan konsumen.

1. Produk sampai ketangan konsumen dalam kondisi halal.

SOP distribusi halal merupakan pedoman yang dirancang untuk memastikan bahwa produk tetap terjaga kehalalannya selama proses distribusi, mulai dari gudang hingga sampai ke tangan konsumen. SOP ini dibuat sebagai bentuk komitmen dalam menerapkan prinsip *halal suplly chain management* secara konsisten hingga tahap akhir, yaitu sampai produk diterima oleh konsumen dengan aman dan tetap halal.¹⁸

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti di lapangan, maka dari itu peneliti akan memaparkan hasil wawancara yang dilakukan pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah mengenai Sop Distribusi halal untuk mendistribusikan produk dengan memenuhi sistem *Halal Suplly Chain Management*, yaitu sebagai berikut:

¹⁸ Kuncorosidi, dkk. (2024). "Scientometric Analysis Of Big Data Analytic And Halal Supply Chain Management". *TSARWATICA (Islamic Economic, Accounting, and Management Journal)* 6, no. 1. 2024(Hal: 25-42).<https://ojs.stiesa.ac.id/index.php/tsarwatica>.

Wawancara dengan zainal selaku penanggung jawab *Home Industry Bumbu masakan Ibu Basidah*, mengatakan bahwa:¹⁹

“Untuk menjamin produk tidak tercemar atau terkontaminasi selama proses pengiriman, kami selalu menggunakan kemasan yang rapat dan higienis. Selain itu, sebelum dikirim, Memang untuk lapisan luar, kami masih menggunakan plastik agar produk lebih terlindungi dari debu dan kotoran saat pengiriman. Tapi bagian dalamnya tetap kami kemas dengan plastik food grade yang aman untuk makanan.”

Maksud dari wawancara diatas adalah bahwa Ibu Basidah berupaya menjaga produk bumbunya tetap bersih dan aman selama proses pengiriman. Ia menggunakan kemasan yang rapat dan higienis, serta menambahkan lapisan luar berupa plastik untuk melindungi dari debu dan kotoran. Namun, karena kemasan yang bersentuhan langsung dengan produk menggunakan plastik food grade yang aman untuk makanan, maka produk tetap terjaga dari risiko kontaminasi,

Berikut ini merupakan gambar dari hasil penelitian terkait proses distribusi pada strategi halal *supply supply chain management* yang dilaksanakan oleh *Home Industry Bumbu Masakan Ibu Basidah* dalam proses distribusi :

¹⁹ Zainal, Penanggung Jawab Home Industry Bumbu Masakan Ibu Basidah Sidorejo kecamatan curup Tengah, Wawancara Pribadi, tanggal 2 Juli 2025, Pukul 02: 30 WIB

Gambar 4.6
Proses Distribusi pada *Home Industry* Bumbu Masakan Ibu
Basidah



Sumber: Dokumentasi Penelitian, Juli 2025

b. Analisis dan Pembahasan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang peneliti peroleh dari hasil wawancara di atas, maka pembahasan mengenai Halal *Suplly Chain Management* pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah: Pada Persfektif Fiqh Halal dapat di deskripsikan sebagai berikut:

1. Halal *Suplly Chain Management* pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah dalam Produksi Persfektif Fiqh Halal

Dalam praktik produksi, *Home Industry* Bumbu Masakan Ibu Basidah menunjukkan komitmen terhadap prinsip *Halal Supply Chain Management*, yang mengacu pada pemilihan bahan baku, kehalalan proses produksi, pemenuhan maqashid syariah, serta upaya pemberdayaan ekonomi umat.

Dari hasil wawancara yang dilakukan dengan penanggung jawab dan karyawan, diketahui bahwa bahan baku seperti jahe, kunyit, lengkuas, ketumbar, dan rempah lainnya dipilih langsung dari petani lokal Muslim yang telah menjadi mitra tetap. Bahan-bahan tersebut dipastikan dalam kondisi segar, tidak mengandung unsur kimia berbahaya, serta tidak berasal dari sumber yang haram. Hal ini sejalan dengan pendapat Yusuf Qardhawi dalam *Al-Halal wal Haram fil Islam*, bahwa setiap makanan atau produk harus memenuhi dua syarat: *halal* (diperbolehkan syariat) dan *thayyib* (baik dan tidak membahayakan) di mana bumbu tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumen, tetapi juga melindungi dari kerusakan moral dan fisik akibat produk tidak halal atau berbahaya. Produk tidak menipu dari sisi label, tidak menggunakan zat aditif, dan ditawarkan dengan harga yang sesuai kualitas. Selain itu, pemanfaatan sumber daya lokal dan pelibatan tenaga kerja dari masyarakat sekitar menunjukkan dukungan terhadap kemandirian ekonomi umat, yang merupakan bagian penting dari maqashid syariah.

Proses produksi dalam strategi *Halal Supply Chain Management* adalah tahapan kegiatan mengolah bahan baku menjadi produk akhir dengan memastikan seluruh prosesnya berjalan sesuai prinsip-prinsip syariah Islam, bebas dari unsur haram dan najis, serta menjaga integritas halal produk dari awal hingga akhir produksi. Pada proses memproduksi makanan, *Halal supply chain management* sangat

dibutuhkan, karena dengan menggunakan *Halal supply chain management* kehalalan produk makanan dapat terjamin.²⁰

Berikut bahan yang digunakan oleh *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah:

Tabel 4.2
Bahan Baku *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah

No	Nama Bahan
1	Jahe
2	Kencur
3	Lengkuas
4	Kunyit
5	Serai
6	Ketumbar
7	Merica
8	Laos
9	Cengkih
10	Kulit Manis
11	Cabe jawa
12	Adas Manis
13	Daun Kunyit
14	Daun Salam
15	Daun Jeruk

Sumber: Data penelitian, Juni 2025

Bahan baku rempah-rempah yang digunakan diatas memang belum memiliki sertifikasi halal resmi dari lembaga BPJPH, LPPOM MUI, atau JAKIM. Namun bahan-bahan tersebut berasal dari sumber alami seperti rempah-rempah lokal (kunyit, kerumbar, merica, laos, cengkih, dan sebagainya) yang secara zat (dzatnya) tidak mengandung unsur haram. Penjaminan bahan pangan yang

²⁰ Siregar, M. L. & Zahradika, A. (2024). "Halal Traceability System for Halal Meat Supply Chain in Slaughterhouse Industry". *Agroindustrial Technology Journal* 7, no. <https://doi.org/10.21111/atj.v7i1.9418>.

berlaku di Indonesia adalah sertifikat dan label halal pada produk-produk bahan pangan.²¹

Dalam perspektif fiqh halal, Dalam bukunya “*Halal dan Haram dalam Islam*” (Al-Halal wal Haram fil Islam), Dr. Yusuf Qardhawi menjelaskan prinsip-prinsip dasar halal dan haram dalam kehidupan sehari-hari, termasuk dalam aktivitas ekonomi, perdagangan, dan konsumsi. Fiqh halal tidak hanya menekankan pada aspek halal dari zat suatu produk, tetapi juga mencakup proses, sumber, cara mendapatkan, hingga manfaatnya bagi masyarakat secara luas.

Fiqh halal menekankan bahwa suatu produk makanan, termasuk bumbu masakan, harus memenuhi dua syarat utama: halal zatnya dan thayyib cara pengolahannya. Oleh karena itu, seluruh proses rantai pasok mulai dari pemilihan bahan baku seperti rempah-rempah, minyak, pengawet, hingga proses produksi, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi harus sesuai dengan prinsip-prinsip syariah Islam.²² Dalam fiqh, dijelaskan bahwa segala sesuatu yang dikonsumsi umat Islam harus bersih dari unsur haram dan najis. Hal ini didasarkan pada firman Allah dalam QS. Al-Baqarah ayat 168, yaitu:

²¹ Muhammad Syarif Hidayatullah. (2020). “Sertifikasi Dan Labelisasi Halal Pada Makanan Dalam Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam)”, *Yudisia : Jurnal Pemikiran Hukum Dan Hukum Islam* 11, no. 2. Journal 7, no. 1, <https://doi.org/10.21111/atj.v7i1.9418>.

²² Miftahul Hasanah dan Abd. Rohman Fahrudin, (2021). “Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) Dalam Perspektif Maqashid Syariah,” *At-Tasharruf “Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Syariah”* 2, no. 2 : 73–80, <https://doi.org/10.32528/at.v2i2.5424>.

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ
الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ﴿٥٦﴾

Artinya : “Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”.

Ayat diatas menjadi landasan penerapan pada home industry bumbu ibu basidah tidak cukup hanya halal dari bahan, tetapi juga dari proses. Misalnya, alat penggiling dan pengemas harus dalam keadaan suci, tidak tercemar najis, dan hanya digunakan untuk produk halal. Proses pengemasan juga tidak boleh menggunakan bahan yang mengandung alkohol atau zat haram lainnya.

Dalam perfektif fiqh halal, sertifikat bukanlah satu-satunya penentu kehalalan suatu produk. Oleh karena itu meskipun dari sisi fiqh bahan baku tidak bermasalah, namu secara lil ghairihi, ketiadaan sertifikat dapat menjadi kelemahan dalam upaya standarisasi dan pengakuan halal di mata public serta regulasi. Maka penting untuk mempertimbangkan proses asal muasal bahan (traceability) agar status halalnya dapat dipertanggungjawabkan. Semua bahan baku yang digunakan berasal dari rempah-rempah alami seperti jahe, kunyit, kencur, lengkuas, ketumbar dan lainnya yang keseluruhanya berasal dari sumber halal. Sesuai dengan pendapat Al-Ghazali yang menjelaskan bahwa sumber bahan makanan yang berasal dari tetumbuhan tidak diharamkan kecuali jenis-jenis tetumbuhan yang

membahayakan, dalam hal ini yang dapat menghilangkan kesadaran, menghilangkan nyawa, atau merusak kesehatan.²³ Hal ini menunjukkan meskipun bahan baku rempah-rempah yang digunakan belum memiliki sertifikasi halal tetap masuk dalam kategori halal karena status hukum asalnya adalah halal dan tidak terdapat bahan lain yang berpotensi haram ataupun membahayakan karena zatnya sudah halal secara asal.

Dalam perspektif halal proses produksi harus sesuai dengan aspek etika produksi, dalam Maqashid Syariah etika produksi Yusuf Qardhawi menyatakan bahwa syariat Islam bertujuan untuk *maslahah* (kebaikan umum) dan menghindarkan umat dari *mafsadat* (kerusakan). Hal ini sejalan dengan tujuan Maqashid Syariah yang meliputi: menjaga agama (*hifzh al-din*), jiwa (*hifzh al-nafs*), akal (*hifzh al-'aql*), keturunan (*hifzh al-nasl*), dan harta (*hifzh al-mal*).²⁴ Qardhawi menegaskan bahwa kehalalan produk bukan hanya pada zatnya, tetapi juga pada proses perolehannya. Jika suatu bahan berasal dari sesuatu yang haram atau diperoleh dengan cara yang tidak halal (seperti mencuri atau menipu), maka produk tersebut tidak halal untuk dikonsumsi. Produk yang diproduksi harus tidak menipu, tidak membahayakan konsumen, mencantumkan informasi dengan jujur, dan dijual dengan harga yang sesuai kualitasnya. Ini

²³ Ratna Wijayanti & Meftahudin. (2018). "Kaidah Fiqh dan Ushul Fiqh Tentang Produk Halal, Metode Istinbath dan Ijtihad dalam menetapkan Hukum Produk Halal". *International Journal Ihya' 'Ulum Al-Din* 20, no. 2 . <https://doi.org/10.21580/ihya.20.2.4048>

²⁴ Wisnu Indradi. (2023). Kaidah Fikih Dalam Halal Dan Haram Menurut Syaikh Yusuf Al-Qardhawi. *Khuluqiyya: Jurnal Kajian Hukum Dan Studi Islam*, 5(2), 213–230. <https://doi.org/10.56593/khuluqiyya.v5i2.110>

mencerminkan perlindungan terhadap hak dan keselamatan konsumen, sesuai tujuan Maqashid Syariah.²⁵

Dalam Fiqh halal penting juga bagi pelaku usaha untuk bertanggung jawab menjaga kehalalan produk sesuai dengan Undang-undang No. 7 Tahun 1996 Tentang Pangan dan Konsumsi. Mengatakan mewajibkan produsen untuk menyatakan bahwa produknya halal dan bertanggung jawab atas kualitas suatu produk yang akan diperjual-belikan untuk publik. Selain aspek hukum, menjaga kehalalan adalah tanggung jawab moral dan agama yang harus dipertanggungjawabkan tidak hanya kepada masyarakat dan hukum dunia, tetapi terlebih kepada Allah SWT. Pelaku usaha yang memproduksi barang atau jasa wajib menjaga kehalalan produk sebagai bentuk ketaatan kepada Allah dan kepedulian terhadap umat Muslim yang mengkonsumsinya.²⁶

Seluruh proses pengolahan dilakukan dengan menjaga kebersihan, baik dari alat, tempat, maupun pekerja yang terlibat. Tidak ada pencampuran bahan najis atau haram. Penyimpanan dilakukan di tempat yang bersih dan tertutup, terhiindar dari kontaminasi najis dan bahan berbahaya. Alat penyimpanan dipisahkan secara khusus untuk produk bumbu saja, serta sudah mencamtumkan label halal dan komposisi bahan secara jelas dan transparansi. Distribusi dilakukan langsung di toko dengan produk yang telah terkemas dalam palstik

²⁵ Muhammad Rizky Rahmadani. (2025). "Distribusi Ekonomi Islam Dalam Upaya Menjaga Kesejahteraan Prespektif Maqashid Syariah Ibnu Qayyim Al-Jauziyah", *JSE: Jurnal Sharia Economica* 4, no. 3. <https://doi.org/10.46773/jse.v4i3.1938>

²⁶ Agus Santoso. (2014). *Hukum, Moral, dan Keadilan: Sebuah Kajian Filsafat Hukum*. (Jakarta: Kencana Prenada Media Group), hal 78.

tambahan untuk menjaga kebersihan, sehingga terhindar dari kontaminasi. Penerapan fiqh halal sejalan dengan kaidah fiqh muamalah, yang mewajibkan produsen untuk jujur, amanah, menjaga integritas, dan tidak membahayakan konsumen.²⁷

Hal ini juga sejalan dengan prinsip *as-sidq* dalam Islam yang menuntut pelaku usaha untuk tidak menipu atau menyembunyikan fakta demi keuntungan. Sementara itu, pada prinsip tanggung jawab (*amanah*) pelaku usaha mencakup kesadaran akan kewajiban moral dan syariah untuk memastikan bahwa produk yang dijual aman, halal, dan tidak membahayakan konsumen. Dengan menjunjung tinggi kejujuran dan tanggung jawab ini, pelaku usaha tidak hanya menjalankan bisnis secara etis, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kepercayaan konsumen Muslim serta mendukung ekosistem halal yang berkelanjutan.²⁸ Maka *HomeIndustry* Bumbu Ibu Basidah telah menerapkan *Halal supply Chain Managemen* dengan baik

sertifikasi bukanlah satu-satunya penentu kehalal suatu produk. Menurut kaidah *Istishab* sesuatu dianggap Kalau tidak ada nash yang tegas (*sharih*) yang menunjukkan haram, maka hal tersebut tetap sebagaimana asalnya yaitu mubah hingga ada bukti yang menunjukan bahwa bahan baku yang digunakan tidak terbukti haram, maka tetap dianggap halal li dzatih. Namun, dalam konteks

²⁷ Yusuf Qardhawi, “*Fiqih Maqashid Syariah*”. (Jakarta Timur: Pustaka al-Kautsar, 2007), hal 89.

²⁸ Satria Effendi.” *Fiqh dan Ushul Fiqh*”. (Jakarta: Prenada Media Group, 2009), hal 187.

modern, sertifikat halal berfungsi sebagai jaminan hukum dan administratif yang memperkuat kepercayaan masyarakat konsumen muslim.²⁹

Sejalan Yusuf Qardhawi menekankan bahwa setiap Muslim wajib memastikan bahwa makanan atau produk yang dikonsumsi berasal dari bahan yang *halal* dan *thayyib*. *Halal* berarti diperbolehkan secara syariat, sedangkan *thayyib* berarti baik, bersih, aman, dan tidak membahayakan. Produk yang tidak memenuhi dua kriteria ini tidak layak untuk dikonsumsi umat Islam. Yusuf Qardhawi menekankan “Apa yang berasal dari sesuatu yang haram atau diperoleh dengan cara yang haram, maka ia haram digunakan, meskipun zatnya tampak suci.”

Sejalan dengan dengan pendapat Al-Ghazali yang menjelaskan bahwa secara umum sumber bahan makanan dan minuman pada jenis sumber bahan pangan nabati, yang berasal dari tumbuhan tidak diharamkan kecuali jenis-jenis tumbuhan yang membahayakan, dalam hal ini yang dapat menghilangkan kesadaran, menghilangkan nyawa, atau merusak kesehatan.³⁰ Hal ini menunjukkan meskipun bahan baku rempah-rempah yang digunakan belum memiliki sertifikasi halal tetap masuk dalam kategori halal karena status hukum asalnya adalah halal dan tidak terdapat bahan lain yang berpotensi haram ataupun membahayakan.

²⁹ Satria Effendi. (2009). “*Fiqh dan Ushul Fiqh*.” (Jakarta: Prenada Media Group, hal 66.

³⁰ Ratna Wijayanti & Meftahudin. (2018). "Kaidah Fiqh dan Ushul Fiqh Tentang Produk Halal, Metode Istinbath dan Ijtihad dalam menetapkan Hukum Produk Halal". *International Journal Ihya' 'Ulum Al-Din* 20, no. 2 . <https://doi.org/10.21580/ihya.20.2.4048>

Hasil ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Aisyah Isnaeni pada industri pengolahan makanan dengan menuliskan beberapa syarat makanan halal harus sesuai syariah islam yaitu makanan yang halal adalah makanan yang sudah ditetapkan kehalalannya didalam Al-qur'an dan hadist baik bagi kesehatan dan tidak membahayakan, didapatkan dengan cara yang baik dan sah tidak mengandung zat yang haram, tempat penyimpanan makanan harus sesuai dengan syariah islam tanpa terkontaminasi zat haram.³¹

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan sebuah makanan harus jelas asal usulnya dan kehalalannya, tujuannya adalah agar produk yang dihasilkan tetap memenuhi standar halal, tidak hanya dari segi bahan, tetapi juga dari cara pengolahan, kebersihan, dan niat kejujuran produsen. Dalam industri skala kecil seperti UMKM, penerapan proses produksi yang sesuai *Halal Suplly Chain Management* menjadi landasan penting untuk membangun kepercayaan konsumen Muslim dan menjaga keberkahan usaha.³²

Dari sisi jenis *Suplly Chain Management* model yang paling relevan dalam proses produksi Ibu Basidah yaitu *Lean Supply Chain Management*, karena fokus pada efisiensi, pengurangan limbah produksi, dan penggunaan sumber daya lokal tanpa pemborosan,

³¹ Aisyah Isnaeni. (2020). “*Implementasi Halal Suplly Chain Management Pada Industry Pada Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)*” (Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia Yogyakarta).

³² Kristiana, dkk. (2020). “Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM”. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri 19*, no. 2 : 113–120. <https://doi.org/10.20961/performa.19.2.46379>

namun tetap menjaga kualitas dan kehalalan produk. Pendekatan *Lean Supply Chain Management* ini menjadi referensi penting bagi perusahaan yang ingin menerapkan strategi optimalisasi rantai pasok secara menyeluruh dan berkelanjutan. Karena distribusi bukan sekadar pergerakan barang tetapi merupakan pengaman terakhir untuk memastikan untuk menjamin terjaganya kehalalan produk yang dikirim sampai ke tangan konsumen serta memberikan kepuasan terhadap konsumen. Perusahaan yang mampu mengelola *supply chain* halal dengan baik memiliki peluang lebih besar untuk ekspansi internasional. Pendekatan *Lean Supply Chain Management* pada *Halal Supply Chain Management* menyediakan kerangka kerja praktis yang dapat diadaptasi oleh berbagai jenis industri.³³

Berdasarkan teori yang telah dirumuskan peneliti, maka dapat diketahui bahwa *Halal Supply Chain Management* pada produksi Penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan *Halal Supply Chain Management* dapat dilaksanakan dengan efektif dalam skala industri rumah tangga, seperti yang dibuktikan oleh *Home Industry Bumbu Ibu Basidah*, yang dapat mempertahankan kehalalan dan kualitas produk meskipun bahan baku belum memiliki sertifikasi halal formal. Dalam pandangan fiqh halal menurut Yusuf Qardhawi, kehalalan tidak sekadar terkait aspek material (zat), tetapi meliputi seluruh proses rantai pasok yang bebas dari elemen haram dan najis, serta memenuhi

³³ Yusnita Fitarini Sibay. (2025). "*Supply Chain Management : Strategi Optimalisasi Rantai Pasok*". (Sumatera Barat: Takaza Innovatix Labs), hal 23

prinsip *thayyib* (baik dan aman). Fiqh halal dapat diterapkan secara adaptif dalam manajemen masa kini, termasuk dengan pendekatan *Lean Supply Chain Management* yang menekankan efisiensi, transparansi, dan keberlanjutan. Walaupun dari perspektif fiqh bahan baku tidak ada masalah karena bersumber dari alam dan halal menurut dzatnya, namun secara *li ghairihi*, belum adanya sertifikasi halal menjadi kendala dalam proses standarisasi, pengakuan masyarakat, dan kepatuhan terhadap regulasi halal yang ada

2. Halal *Suplly Chain Management* pada *Home Industry Bumbu Ibu Basidah* dalam Penyimpanan dan Pengemasan Perspektif Fiqh Halal

Aspek penyimpanan dan pengemasan juga menjadi perhatian utama dalam menjaga kehalalan dan kualitas produk. Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa bahan baku dan produk jadi disimpan di tempat yang bersih, tertutup, dan bebas dari kontaminasi najis. Pengecekan kebersihan dilakukan secara rutin, dan tidak ada bahan non-halal yang disimpan bersama karena sejak awal bahan-bahan non-halal tidak digunakan sama sekali. Hal ini sesuai dengan prinsip *ihtiyath* (kehati-hatian) dalam fiqh halal menurut Yusuf Qardhawi, yang menyatakan bahwa menjaga dari kemungkinan kontaminasi haram adalah bagian dari tanggung jawab *syar'i*. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan bahan aluminium foil bungkus metalize yang aman, tahan udara dan cahaya, serta tidak mengandung zat haram atau najis. Informasi pada kemasan

mencantumkan komposisi bahan dan label halal secara jelas, sebagai bentuk transparansi dan tanggung jawab produsen terhadap hak konsumen Muslim. sebagaimana ditekankan oleh Qardhawi bahwa dalam muamalah, termasuk perdagangan, tidak boleh ada unsur penipuan atau penyembunyian informasi.

Proses Produk halal harus diperoleh melalui beberapa tahapan pemeriksaan untuk membuktikan bahwa bahan baku, proses produksi, dan sistem jaminan halal produk pada suatu perusahaan sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan BPJPH dan LPPOM MUI. Pada standar halal BPJPH produk harus disimpan secara terpisah fisik dari produk non-halal, tempat penyimpanan bebas dari najis, bersih, dan higienis serta memisahkan tempat dan alat untuk produk halal dan tidak halal. Menurut LPPOM MUI, aspek penyimpanan bahan baku halal harus memenuhi kriteria dalam dokumen Manual Sistem Jaminan Halal (SJH) atau sekarang dikenal sebagai Halal Assurance System. Salah satu kriteria utamanya adalah pemisahan fisik antara bahan halal dan bahan haram/najis, serta tersedianya SOP penyimpanan halal yang menjelaskan cara penyimpanan yang sesuai syariat. Berikut beberapa kriteria penilaian untuk terpenuhinya standar halal sebuah produk menurut BPJPH dan LPPOM MUI, yaitu sebagai berikut:³⁴

- a) SOP Penyimpanan Halal – Mengatur tata cara penyimpanan bahan baku yang bebas kontaminasi silang.

³⁴ Warto & Samsuri. (2020). "Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia", *Al-Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 2, no. 1 : 98-112. <http://dx.doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>

- b) Checklist Halal – Digunakan untuk inspeksi rutin kondisi kebersihan dan kehalalan tempat penyimpanan.
- c) Manual Halal *Assurance System* – Sebagai panduan utama dalam pengelolaan sistem jaminan halal, termasuk kontrol terhadap bahan baku dan fasilitas penyimpanan.

Penyimpanan bahan baku *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah telah memnuhi standar halal menurut BPJPH dan menenuhi kriteria yang telah ditetapkan diatas seperti mengatur kebersihan dan kehygenisan tempat penyimpanannya agar bebas kontaminasi silang, alat-alat yang digunakan bersih dan tidak tercampur dengan zat-zat yang haram sehingg jauh dari kontaminasi silang dengan barang najis dan haram, serta melakukan kontrol terhadap bahan baku dan fasilitas penyimpanan.

Hal ini sesuai dengan teori Tieman, dalam teori tersebut bahwa penyimpanan area penyimpanan harus dijaga kebersihanya agar tidak terkontaminasi oleh zat haram atau najis, kotoran, bau, atau kelembaban yang bisa menyebabkan produk halal menjadi tidak layak konsumsi dari segi syariah.

Hal ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nur Maisaroh yang menyatakan bahwasannya proses penyimpanan produk yang sesuai dengan standar halal adalah yang terjaga dari zat lain yang memiliki unsur haram untuk menjaga kualitas serta kehalalan produk dan meminimalkan adanya kecacatan produk agar aman dikonsumsi oleh konsumen. Dan bumbu masakan ibu basidah sudah menjaga

kebersihan dan kehalalan produk dan juga alat-alat yang digunakan sesuai syariat Islam dan startegi Halal *Suplly Chain Management*.³⁵ Dengan menjaga kehalalan produknya *home industry* Bumbu Ibu Basidah dapat menjaga amanah serta kepercayaan konsumen, yang sangat penting dalam membangun bisnis rumahan yang berkelanjutan.

Dari pendekatan *Suplly Chain Management*, strategi pengemasan dan penyimpanan ini sejalan dengan prinsip *Supply Chain Quality Management (SCQM)*, karena menekankan pengendalian kualitas produk, kebersihan, keamanan, serta kepatuhan terhadap standar halal. Juga terdapat unsur dari *Green Supply Chain*, karena penggunaan kemasan yang tahan lama membantu mengurangi limbah dan menjaga lingkungan.

Berdasarkan teori yang telah dirumuskan peneliti, maka dapat diketahui bahwa *Halal Supply Chain Management* pada penyimpanan dan pengemasan memiliki kontribusi signifikan dalam menjaga keutuhan kehalalan produk meskipun pada tingkat Industri rumahan. *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah telah menerapkan prinsip ihtiyath (kehati-hatian) dalam fiqh halal, sebagaimana ditegaskan oleh Yusuf Qardhawi bahwa menjaga dari kemungkinan kontaminasi najis dan haram merupakan tanggung jawab syar'i. Penyimpanan dilaksanakan dengan cara yang bersih, higienis, dan terpisah dari

³⁵ Nur Maisaroh, dkk. (2023). "Analisis Halal Supply Chain Management Dengan Menggunakan Model Supply Chain Operation Reference (Scor) Pada Rumah Makan D'kreezpee Purwosari, Pasuruan". *Jurnal Ekonomi Syariah Darussalam* 4, no. 2. <https://doi.org/10.30739/jesdar.v4i2.2428>.

kemungkinan kontaminasi silang, sedangkan pengemasan memanfaatkan bahan yang aman yang bebas dari unsur haram dan menyertakan label serta informasi komposisi secara jelas. Dari perspektif manajemen, strategi ini sejalan dengan *Supply Chain Quality Management* yang fokus pada kualitas dan keamanan produk, serta mengandung elemen *Green Supply Chain* karena penggunaan kemasan yang efisien dan ramah lingkungan, menjadikan *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah mampu menjaga kepercayaan konsumen sekaligus mendukung keberlanjutan usaha halal akibat penggunaan kemasan yang efisien dan ramah lingkungan, sehingga *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah dapat mempertahankan kepercayaan konsumen sekaligus mendukung keberlanjutan usaha halal.

3. Halal *Supply Chain Management* pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah dalam Distribusi Perspektif Fiqh Halal

Halal *Supply Chain Management* (HSCM) dalam perspektif fiqh halal merupakan pendekatan manajerial yang mengintegrasikan prinsip-prinsip syariah dalam seluruh alur rantai pasok mulai dari pengolahan bahan baku, produksi, pengemasan, penyimpanan, distribusi, hingga sampai ke tangan konsumen dengan tujuan untuk menjaga kehalalan dan kesucian produk secara menyeluruh.³⁶

Distribusi produk Bumbu Ibu Basidah dilakukan secara langsung kepada konsumen atau mitra usaha dengan menjaga keutuhan dan

³⁶ Siregar, M. L. & Zahradika, A. "Halal Traceability System for Halal Meat Supply Chain in Slaughterhouse Industry". *Agroindustrial Technology Journal* 7, no. 1 (2024). <https://doi.org/10.21111/atj.v7i1.9418>.

kebersihan produk selama proses pengiriman. Sebelum dikirim, produk dilapisi dengan plastik food grade di bagian dalam dan plastik pelindung di bagian luar agar terlindung dari debu dan kotoran. Praktik ini menunjukkan adanya perhatian terhadap *thayyib*, yaitu keamanan dan kebersihan produk selama distribusi. Menurut Yusuf Qardhawi, aspek halal harus dijaga dari awal hingga akhir rantai pasok. Artinya, distribusi yang menyebabkan kontaminasi najis atau membuat produk tidak layak konsumsi dapat membatalkan status halalnya. Maka, perlindungan selama pengiriman juga merupakan bagian dari tanggung jawab keagamaan produsen.

Proses distribusi adalah tahapan penting yang memastikan bahwa produk halal yang telah diproduksi dan dikemas tetap terjaga kehalalannya selama perjalanan hingga sampai ke tangan konsumen akhir.³⁷

Distribusi dalam konteks halal tidak hanya berkaitan dengan kecepatan dan efisiensi pengiriman, tetapi juga melibatkan perlindungan terhadap potensi kontaminasi fisik, kimia, maupun najis dari produk non-halal. Oleh sebab itu, distribusi dalam halal *supply chain management* harus memperhatikan aspek syariah, sanitasi, dan

³⁷ Deppy P, A. (2020). "Implementasi SCM Pada Pengelolaan Bahan Baku Dan Distribusi Pomade Berbasis. *Jurnal Cloud Information* 6, no. 3 (2020) : 9-16. <https://doi.org/10.1155/2018/1407817>

dokumentasi untuk memastikan produk halal tetap terjamin hingga sampai ke tangan konsumen dengan aman dan terpercaya.³⁸

Dari sisi model *Supply Chain Management*, strategi distribusi yang diterapkan oleh *Home Industry Bumbu Ibu Basidah* menunjukkan pendekatan *Supply Chain Network Design*, karena mempertimbangkan berbagai aspek penting dalam pendistribusian produk secara efisien dan sesuai dengan prinsip halal. Produk bumbu yang telah dikemas terlebih dahulu dengan plastik food grade di bagian dalam dan dilapisi plastik pelindung di bagian luar, menunjukkan adanya upaya perlindungan produk dari kontaminasi fisik selama proses pengiriman. Selain itu, pemilihan jalur distribusi dilakukan secara langsung kepada konsumen maupun mitra dagang yang telah ditentukan, sehingga memperpendek rantai pasok dan meminimalisir risiko kontaminasi atau kerusakan produk. Dengan jaringan distribusi yang sederhana namun terstruktur, *Home Industry Bumbu Ibu Basidah* mampu menjaga kualitas produk tetap terjamin hingga sampai ke tangan konsumen, sekaligus mempertahankan kehalalan dan kebersihan produk sebagaimana dianjurkan dalam prinsip *Halal Supply Chain Management*. Pendekatan ini juga mencerminkan efisiensi biaya distribusi serta peningkatan kontrol terhadap kualitas produk di setiap titik pengiriman. Dalam penelitian Shah mengungkapkan bahwa perusahaan yang mengadopsi

³⁸ Diana, S. R. (2022). "Pengembang Model Konseptual Halal Supply Chain Management: Studi Kasus Sumatera". *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi dan Manajemen* 3, no. 1 (: 2313-2321. <https://doi.org/10.30997/jah.v9i3.9726>.

sistem Lean mampu mengurangi lead time dan meningkatkan kepuasan pelanggan.³⁹

Berdasarkan teori yang telah dirumuskan peneliti, maka dapat diketahui bahwa *Halal Supply Chain Management* pada distribusi telah sejalan dengan prinsip fiqh halal dan konsep *thayyib*, di mana kehalalan produk dijaga secara menyeluruh hingga sampai ke tangan konsumen. Distribusi dilakukan langsung di toko tanpa adanya pihak ketiga dan produk dengan perlindungan ganda menggunakan plastik food grade dan pelindung luar, menunjukkan perhatian terhadap kebersihan, keamanan, dan pencegahan kontaminasi najis selama proses pengiriman. Pendekatan ini juga selaras dengan prinsip *Supply Chain Network Design* yang efisien, dengan jalur distribusi langsung dan terkontrol yang meminimalkan risiko kerusakan serta menjaga kualitas produk. Strategi ini tidak hanya mendukung kelayakan konsumsi dari sisi syariah, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen.

³⁹ Yoyok Cahyono dkk., (2023). "The role of supply chain management practices on competitive advantage and performance of halal agroindustry SMEs," *Uncertain Supply Chain Management* 11, no. 1.: 153–60, <https://doi.org/10.5267/j.uscm.2022.10.012>.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai “Halal - *Supply Chain Management* Pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah : Perspektif Fiqh Halal”, dapat disimpulkan bahwa *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah telah menerapkan praktik Halal *Supply Chain Management* secara menyeluruh mulai dari produksi, penyimpanan dan pengemasan, hingga distribusi. Praktik-praktik tersebut telah sejalan dengan prinsip-prinsip Fiqh Halal menurut Yusuf Qardhawi, serta sesuai dengan standar-standar dalam jenis-jenis *Supply Chain Management* seperti Lean SCM, SCQM, dan Green SCM. Komitmen ini tidak hanya menjaga kehalalan produk secara syariat, tetapi juga membangun kepercayaan dan loyalitas konsumen Muslim melalui kepatuhan, kualitas, dan tanggung jawab sosial.

B. Saran

- a. Untuk Pelaku UMKM, disarankan untuk terus menguatkan penerapan *Halal Supply Chain Management* secara menyeluruh dengan mengacu pada prinsip-prinsip fiqh halal, dan juga meningkatkan standarisasi prosedur untuk menjaga keberlanjutan dan daya saing usaha di pasar yang lebih luas.
- b. Untuk Konsumen, konsumen disarankan untuk lebih selektif dalam memilih produk dengan memastikan bahwa produk tersebut tidak hanya berlabel halal, tetapi juga diproses sesuai dengan prinsip fiqh halal.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

- al-Qardhawi, Yusuf. 1997. *Al-Halal Wal Haram Fil Islam*. Kairo: Maktabah Wahbah.
- _____. 2007. *Fiqh Maqashid Syariah*. Jakarta Timur: Pustaka al-Kautsar.
- _____. 2019. *Halal dan Haram dalam Islam*. Surakarta: PT. Era Adicitra Intermedia.
- Arijanto, Agus. 2012. *Etika Bisnis Bagi Pelaku Bisnis*. Jakarta: RajaGrafindo Persada, 2012.
- Andra Tersiana. 2018. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Start Up.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. 1996. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Effendi, Satria. 2009. *Fiqh dan Ushul Fiqh*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Farid, Wajdi. 2019. *Jaminan Produk Halal di Indonesia Urgensi Sertifikasi dan Labelisasi Halal*. Depok: Rajawali Pers.
- Hermanto, Agus, dan Rahmi Yuhaniah. 2024. *Fikih Makanan & Minuman Kontemporer*. Malang: CV. Literasi Nusantara Abadi.
- Lukman. 2021. *Supply Chain Management*. Makasar: CV. Cahaya Bintang Cemerlang.
- Moleong L.J. 2016. *Metodelogi Penelitian Kualitatif*, Jakarta: Rosdakarya.
- Nashrullah, Mochamad. dkk.2023. *Metodologi Penelitian Pendidikan (Prosedur Penelitian, Subyek Penelitian, dan Pengembangan Teknik Pengumpulan Data)*. Umsida Press.
- Qaradhawi, Yusuf. 2002. *Halal dan Haram dalam Islam*. Jakarta: Robbani Press.
- Qardhawi, Yusuf. 2007. *Fiqh Maqashid Syariah*. Jakarta Timur: Pustaka al-Kautsar.
- R.W. Suparyanto. 2013. *Kewirausahaan Konsep dan Realita Pada Usaha Kecil*. Bandung: Alfabeta.
- Rokhmat Subagiyo. 2017. *Metode Penelitian Ekonomi Islam*. Jakarta: Alim's Publishing.
- Sadono Sukirno. 2013. *Mikro Ekonomi Teori Pengantar*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

- Satria Effendi. 2009. *Fiqh dan Ushul Fiqh*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Sudaryono. 2018. *Metodologi Penelitian*. Depok: Rajagrafindo Persada.
- Sudjana, Nana. 2009. *Dasar-Dasar Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algesindo.
- _____. 2024. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif R&D*, Cetakan ke-6. Yogyakarta: Alfabeta.
- Sukamto dan Siti Musfiqoh. 2024. *Metodologi Penelitian Ekonomi Syari'ah*. Malang: PT. Literasi Nusantara Abdi Grup.
- Sukirno, Sadono. 2013. *Mikro Ekonomi Teori Pengantar*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Suparyanto, R.W. 2013. *Kewirausahaan Konsep dan Realita Pada Usaha Kecil*, Cetakan ke-2. Bandung: Alfabeta.
- Syafrida Hafni Sahir. 2021. *Metodologi Penelitian*. Medan: Penerbit KBM Indonesia.
- Tambunan, Tulus T.H. 2002. *Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia*. Jakarta: Salemba Empat.
- Tersiana, Andra. 2018. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Start Up.
- Zuhaily, Wahbah. 2003. *Nadzhariyyat ad-Dharurah*. Damaskus: Daar al-Fikr.

Jurnal :

- Abu Bakar, dkk. 2021. "Analisis Fiqh Industri Halal." *Jurnal Taushiah FAI UISU* 11 . <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/tsh/article/download/3990/2889>
- Abrar Hussain, dkk. 2024. "Exploring the Concepts of Halal and Haram in Islam and Their Scientific Perspective: A Systematic Literature Review." *Journal of Halal Industry & Services* 7 . <https://doi.org/10.36877/jhis.a0000559> [<https://doi.org/10.36877/jhis.a0000559>].
- Bagaria, Nidhi. 2022. "Analysing Opportunities for India in Global Value Chains in Post COVID-19 Era," *Foreign Trade Review* 57, no. 3 : 261–82, <https://doi.org/10.1177/0015732520981470>.
- Basuki, Mahmud. 2021. "Supply Chain Management: A Review". *Journal of Industrial Engineering and Halal Industries* 2, no. 1, <https://doi.org/10.14421/jieh.2651>.

- Bernadhetta, A. I. 2020. "Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi". *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri* 9, no. 5: 113-120.
- Cahyono, Yoyok. dkk.2023. "The role of supply chain management practices on competitive advantage and performance of halal agroindustry SMEs," *Uncertain Supply Chain Management* 11, no. 1: 153–60, <https://doi.org/10.5267/j.uscm.2022.10.012>.
- Changalima, Ismail Abdi. 2025. "Halal Supply Chain Management: A Bibliometric Analysis of the 100 Most-Cited Publications from Scopus-Indexed Journals," *Social Sciences & Humanities Open* 11 : 101248, <https://doi.org/10.1016/j.ssaho.2024.101248>.
- Deppy, P. A. 2020. "Implementasi SCM Pada Pengelolaan Bahan Baku Dan Distribusi Pomade." *Jurnal Cloud Information* 6 (3): 9–16. <https://doi.org/10.1155/2018/1407817>.
- Diana, S. R. 2022. "Pengembang Model Konseptual Halal Supply Chain Management: Studi Kasus Sumatera". *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi dan Manajemen* 3, no. 1: 2313-2321. <https://doi.org/10.30997/jah.v9i3.9726>.
- Dilla, Zahro Ubay dan Muhamad Said Fathurohman. 2021. "Implementasi Halal Traceability Supply Chain Dengan Model Supply Chain Operation Reference (Scor) Industri Makanan Halal," *Jurnal Ekonomi Syariah Teori dan Terapan* 8, no. 5 : 617, <https://doi.org/10.20473/vol8iss20215pp617-629>.
- Elise H. Golan dkk.2004., *Traceability In The U.S. Food Supply: Economic Theory And Industry Studies*, Unknown., <https://doi.org/10.22004/AG.ECON.33939>.
- Fajrah , Nofriani dkk., "Analisis Bibliometrik Sustainable Halal Supply Chain Pada Industri Kecil Menengah," *Jurnal Rekayasa Sistem Industri* 10, no. 2 (2025): 27–36, <https://doi.org/10.33884/jrsi.v10i2.9514>.
- Fitri, Zusi Eka, dan Aji Jumiono. 2021. "Sertifikasi Halal Produk Olahan Pangan." *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 3 (2): 1–7. <https://doi.org/10.30997/jiph.v3i2.9676>.
- Hammant, Jeremy. 1995. "Information Technology Trends in Logistics." *Logistics Information Management* 8 (6): 32–37. <https://doi.org/10.1108/09576059510102235>.
- Harwati & Pettalolo. "Halal criteria in supply chain operations reference (SCOR) for performance measurement: A case Study. IOP Conference". *Series: Materials Science and Engineering* 505, no. 1 (2019). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/505/1/012020>
- Hasanah, Miftahul, dan Abd. Rohman Fahrudin. 2021. "Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) Dalam Perspektif Maqashid Syariah." At-

- Tasharruf: *Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Syariah* 2 (2): 73–80.
<https://doi.org/10.32528/at.v2i2.5424>.
- Hidayat, Nurul. dkk., “Analisis Penerapan Halal Supply Chain Management dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen UMKM Al-Izza,” *El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam* 5, no. 4 (2024): 2610–27, <https://doi.org/10.47467/elmal.v5i4.1136>.
- Hussain, Abrar. Marghoob Ahmad, dan Syed Abid Ali, “Exploring the Concepts of Halal and Haram in Islam and Their Scientific Perspective: A Systematic Literature Review,” *Journal of Halal Industry & Services* 7, no. 1 (2024), <https://doi.org/10.36877/jhis.a0000559>.
- Ibrahim, Hendra, dan Nisya Fauziah. 2023. “Peran Dan Strategi Peningkatan Sertifikasi Halal Dalam Ekspor Produk Halal Di Pasar Internasional.” *Jurnal Minfo Polgan* 12 (2): 2567–71. <https://doi.org/10.33395/jmp.v12i2.13311>.
- Idzni, Nadhila, dkk. 2020. “A Study on Halal Supply Chain Awareness in Small and Medium Enterprise towards Halal Certification in Indonesia.” *International Journal of Supply Chain Management* 9 (5): 1327. <https://doi.org/10.59160/ijscm.v9i5.4253>.
- Indradi, Wisnu. “Kaidah Fikih Dalam Halal Dan Haram Menurut Syaikh Yusuf Al-Qardhawi,” *Khuluqiyya: Jurnal Kajian Hukum dan Studi Islam*, (2023) : 213–30, <https://doi.org/10.56593/khuluqiyya.v5i2.110>.
- Iskandar, Oky. Prasetyo, Luhur; Abdullah, Umar. Halal Supply Chain on Food Products: Evidence From Wali Songo Islamic Boarding School, Ngabar Ponorogo. *Journal of Islamic Economics (JoIE)* 3, no. 1 (2023) : 1-17. <https://doi.org/10.21154/joie.v3i1.6361>.
- Hussain, Abrar. Marghoob Ahmad, dan Syed Abid Ali, “Exploring the Concepts of Halal and Haram in Islam and Their Scientific Perspective: A Systematic Literature Review,” *Journal of Halal Industry & Services* 7, no. 1 (2024), <https://doi.org/10.36877/jhis.a0000559>.
- Jonathan A.J. Wilson, “The halal Phenomenon: An Extension or a New Paradigm?,” *Social Business* 4, no. 3 (2014): 255–71, <https://doi.org/10.1362/204440814X14103454934294>.
- Kristiana, dkk. “Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM”. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri* 19, no. 2 (2020.) : 113–120. <https://doi.org/10.20961/performa.19.2.46379>
- Kuncorosidi, dkk. “Scientometric Analysis Of Big Data Analytic And Halal Supply Chain Management”. *TSARWATICA (Islamic Economic, Accounting, and Management Journal)* 6, no. 1 (2024). <https://ojs.stiesa.ac.id/index.php/tsarwatica>.
- Lubis, Rismayanti. M. Kholil Nawawi, dan Hilman Hakiem, “Penerapan Etika Bisnis Islam Dalam Transaksi Jual Beli pada Wirausaha Muslim,” *El-Mal:*

Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam 4, no. 2 (2021): 246–55, <https://doi.org/10.47467/elmal.v4i2.622>.

Maharani, Satia Nur. Anik Nurhandayani, dan Dhika Maha Putri, “Reconstruction of SCM Performance Measurement Model for Halal Industry,” *KnE Social Sciences* 3, no. 1 (2023). <https://doi.org/10.18502/kss.v8i13.13743>.

Maknunah, Nishfi Lailatul, dkk. 2020. “Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Bisnis Pangan.” *IQTISODINA: Jurnal Ekonomi Syariah & Hukum Islam* 3 (1). <https://ejournal.kopertais4.or.id/madura/index.php/IQTISODINA/article/view/6322/3884>.

Maisaroh, Nur, dkk. 2023. “Analisis Halal Supply Chain Management Dengan Menggunakan Model Supply Chain Operation Reference (SCOR) Pada Rumah Makan D’kreezpee Purwosari, Pasuruan.” *Jurnal Ekonomi Syariah Darussalam* 4 (2). <https://doi.org/10.30739/jesdar.v4i2.2428>.

Perdana, Yandra Rahadian, “Halal Product Review Based On Total Quality Management And A Supply Chain Management Perspective,” *Journal of Industrial Engineering and Halal Industries* 1, no. 1 (2020): 78–86, <https://doi.org/10.14421/jieh1877>.

Rahmadani, Muhammad Rizky. "Distribusi Ekonomi Islam Dalam Upaya Menjaga Kesejahteraan Prespektif Maqashid Syariah Ibnu Qayyim Al-Jauziyah", *JSE: Jurnal Sharia Economica* 4, no. 3 (2025). <https://doi.org/10.46773/jse.v4i3.1938>

Raisingghani, Mahesh S. “Leveraging Information Resources Management Association, ed., *Business Information Systems: Concepts, Methodologies, Tools and Applications* (IGI Global, 2010), <https://doi.org/10.4018/978-1-61520-969-9>.

Sahib, Munawwarah, dan Nur Ifna. 2024. “Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thoyyib dalam Kegiatan Konsumsi.” *POIN: Jurnal Ekonomi dan Manajemen* 6 (1): <https://doi.org/10.29040/jiei.v10i3.12895>.

Sholihin, Muhammad, Nurus Shalihin, Mega Ilhamiwati, dan Hendrianto Hendrianto. “Maqasid-Based Consumption Intelligence: An Empirical Model of Its Application to the Intention of Halal Purchase.” *International Journal of Ethics and Systems* 39, no. 2 (2023): 402–31. <https://doi.org/10.1108/ijoes-11-2021-0204>

Siregar, M. L., dan A. Zahradika. 2024. “Halal Traceability System for Halal Meat Supply Chain in Slaughterhouse Industry.” *Agroindustrial Technology Journal* 7 (1). <https://doi.org/10.21111/atj.v7i1.9418>.

Suhaila, Alifiya. 2024. “Etika Produksi Dalam Kerangka Maqashid Syariah.” *Sahmiyya: Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 3 (2): 248–256. <https://ejournal.uingusdur.ac.id/sahmiyya/article/view/8486>.

- Suhri, Hanafi, dan Muhammad Syarif Nurdin. 2022. "Halal Certification in Used Goods Products in the Perspective of Islamic Law." *Ulul Albab: Jurnal Studi dan Penelitian Hukum Islam* 5 (1): 41. <https://doi.org/10.30659/jua.v5i1.16051>.
- Tieman, Marco dan Maznah Che Ghazali, "Principles in *Halal* Purchasing," *Journal of Islamic Marketing* 4, no. 3 (2013): 281–93, <https://doi.org/10.1108/JIMA-01-2012-0004>.
- _____, Marco. "The application of Halal in supply chain management: indepth interviews." *Journal of Islamic Marketing* 2, no. 2 (2011). <https://doi.org/10.1108/17590831111139893>.
- _____, Marco dan Maznah Che Ghazali, "Principles in *Halal* Purchasing," *Journal of Islamic Marketing* 4, no. 3 (2013): 281–93, <https://doi.org/10.1108/JIMA-01-2012-0004>.
- Wahyuni Nasution, Sri, dkk. 2022. "Penerapan Supply Chain Management (SCM) Dalam Pemantauan Stok Barang Berbasis Web." *BITS: Building of Informatics, Technology and Science* 4 (2): 361–368. <https://doi.org/10.47065/bits.v4i2.1781>.
- Warto & Samsuri, "Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia", *Al-Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 2, no. 1 (2020) : 98-112. <http://dx.doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>
- Wasim, Arif Al. "Label Halal Dan Hukum Asal Bahan Pangan". *Syariati : Jurnal Studi Al-Qur'an Dan Hukum* 02, no. 2 (2016) : 325-340. <https://doi.org/10.32699/syariati.v2i02.1137>
- Wijayanti, Ratna & Meftahudin, "Kaidah Fiqh dan Ushul Fiqh Tentang Produk Halal, Metode Istinbath dan Ijtihad dalam menetapkan Hukum Produk Halal". *International Journal Ihya' 'Ulum Al-Din* 20, no. 2 (2018). . <https://doi.org/10.21580/ihya.20.2.4048>
- Wilson, Jonathan A.J. 2014. "The Halal Phenomenon: An Extension or a New Paradigm." *Social Business* 4 (3): 255–271. <https://doi.org/10.1362/204440814X14103454934294>.
- Warto & Samsuri, "Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia", *Al-Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 2, no. 1 (2020) : 98-112. <http://dx.doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>
- Wasim, Arif Al. "Label Halal Dan Hukum Asal Bahan Pangan". *Syariati : Jurnal Studi Al-Qur'an Dan Hukum* 02, no. 2 (2016) : 325-340. <https://doi.org/10.32699/syariati.v2i02.1137>
- Wijayanti, Ratna & Meftahudin, "Kaidah Fiqh dan Ushul Fiqh Tentang Produk Halal, Metode Istinbath dan Ijtihad dalam menetapkan Hukum Produk

Halal". *International Journal Ihya' 'Ulum Al-Din* 20, no. 2 (2018). .
<https://doi.org/10.21580/ihya.20.2.4048>

Skripsi :

Guna, Satria Sakti Ganda. 2023. *Analisis Halal Supply Chain Management Pada Usaha Kuliner Ayam Bakar Taliwang Di Rumah Makan dan Lesehan Taliwangi Kania Cakranegra kota Mataram*. Universitas Mataram.

Isnaeni, Aisyah. 2020. *Implementasi Halal Suplly Chain Management Pada Industry Pada Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Webbsite :

Administrator. "Cara Memperoleh Sertifikat Halal MUI." Diakses 29 April 2019.
<https://indonesia.go.id/kategori/perdagangan/557/cara-memperoleh-sertifikasi-halal-mui?lang=1>.

Curup Ekspres. "Bumbu Ibu Basidah! Bukti UMKM Lokal Asal Rejang Lebong yang Mampu Menembus Pasar Global." Diakses 26 Oktober 2024, pukul 21:04 WIB. <https://curupekspres.bacakoran.co/read/10008/bumbu-ibu-basidah-bukti-umkm-lokal-asal-rejang-lebong-yang-mampu-menembus-pasar-global>.

Pemerintah Pusat Indonesia. "Undang-Undang (UU) Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal." Diakses Oktober 2014.
<https://peraturan.bpk.go.id/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>.

L

A

M

P

I

R

A

N

Lampiran 1 : Pedoman Wawancara

Instrumen Wawancara Penelitian

A. Biodata Peneliti

Nama : Nindri Rizki Elisa

Nim : 21681030

Prodi : Ekonomi Syariah

Institusi : IAIN Curup

Judul Penelitian : Halal *Suplly Chain Management* pada *Home Industry*
Bumbu Ibu Basidah: Pada Perspektif Fiqh Halal

B. Biodata Informan

Nama : Mustariah

Tanggal Wawancara : 1 Juli 2025

Lokasi Wawancara : Jalan Kh. Hasyim azhari, Pasar Atas, Sidorejo,
Curup Tengah, Kabupaten Rejang Lebong,
Bengkulu

Lama Usaha : 28 Tahun

C. Pertanyaan Penelitian

Variabel	Indikator	Pertanyaan
	Fiqh Halal	
Produksi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pemilihan Bahan baku 2. Kehalalan Bahan baku 3. Pemenuhan kebutuhan berdasarkan maqashid syariah 4. Produksi mendukung kemanidirian umat 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana pemilihan bahan baku atau spesifikasi pada home industry bumbu ibu basidah? 2. Apakah semua bahan baku yang digunakan memiliki sertifikasi halal atau bersumber dari produsen yang terpercaya? 3. Dalam proses produksi, apakah Bapak/Ibu memperhatikan nilai-nilai seperti menjaga agama, nyawa akal, menjaga keturunan, menjaga harta? 4. Apakah usaha ini membantu masyarakat sekitar, seperti membuka lapangan kerja atau melibatkan tetangga dalam produksi?
Penyimpanan & Pengemasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kebersihan dan kesucian tempat penyimpanan 2. Pemisahan produk halal dan non-halal 3. Pencegahan kontaminasi silang 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apakah tempat penyimpanan sudah memenuhi standar higienis dan syariah? 2. Apakah bahan atau produk halal disimpan terpisah dari produk yang tidak jelas status kehalalannya? 3. Apa langkah yang diambil untuk memastikan tidak terjadi pencampuran yang bisa mengubah status kehalalan produk?
Distribusi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produk sampai ketangan konsumen dalam kondisi halal. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apa jaminan bahwa produk tidak tercemar atau terkontaminasi selama proses pengiriman?

Lampiran 2: Berita Acara

 IAIN CURUP	KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI CURUP FAKULTAS SYARIAH DAN EKONOMI ISLAM PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH Jl. Dr. AK. Gani Kotak Pos 108 Telp. (0732) 21010-7003044 Fax (0732) 21010 Curup 39119
BERITA ACARA SEMINAR PROPOSAL SKRIPSI Nomor : 067/In.34/FS.02/PP.00.9/02/2025	
Pada hari ini <u>Jum'at</u> Tanggal <u>07</u> Bulan <u>Februari</u> Tahun <u>2025</u> telah dilaksanakan Seminar Proposal Skripsi atas :	
Nama	<u>Nindri Rizki Elisa</u> / <u>21601030</u>
Prodi / Fakultas	<u>Ekonomi Syariah / Syaria'ah & Ekonomi Islam</u>
Judul	<u>Inovasi Home Industry Black Gratic Almariz Dalam Perspektif Ekonomi Islam Di Era Digital.</u>
Dengan Petugas Seminar Proposal Skripsi sebagai berikut :	
Moderator	<u>Salsa Bila Khairun Nisa</u>
Penguji I	<u>Mega Ilhamiwati M.A</u>
Penguji II	<u>Dr. M. Sholihin, M.S.I</u>
Berdasarkan analisis kedua penguji serta masukan audiens, maka diperoleh hasil sebagai berikut :	
<ol style="list-style-type: none"><u>Banyak Typo dan harus menggunakan Pedoman secara konsisten.</u><u>harus lebih konsisten dalam penggunaan zobero, margin, Daftar pustaka tolong dirapikan.</u><u>Rumusan masalah, judul, teori latar belakang belum konsisten.</u><u>Masalah belum terpapar di latar belakang, masih kurang nampak / jelas.</u><u>Fenomena belum terpapar (ex : Bentuk).</u><u>belum terdapat Perjalan dengan era digital (masalah belum jelas). Bentuk inovasi belum ditanyakan.</u><u>apa keterkaitan inovasi dengan ekonomi islam di era digital, halal, haram, lebih memahami supply change. Harus mengetahui perbedaan supply chang / black gratic <u>halal, haram</u></u><u>Melihat etika dalam sosial media dalam islam, & rantai pemasaran. di latar belakang harus ada gap, novelty, masalah.</u>	
Dengan berbagai catatan tersebut di atas, maka judul proposal ini dinyatakan <u>Layak / Tidak Layak</u> untuk diteruskan dalam rangka penggarapan penelitian skripsi. Kepada saudara presenter yang proposalnya dinyatakan layak dengan berbagai catatan, wajib melakukan perbaikan berdasarkan konsultasi dengan kedua penguji paling lambat 14 hari setelah seminar ini, yaitu pada tanggal <u>07</u> bulan <u>02</u> tahun <u>2025</u> , apabila sampai pada tanggal tersebut saudara tidak dapat menyelesaikan perbaikan, maka hak saudara atas judul proposal dinyatakan gugur.	
Demikian agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.	
Curup, <u>07</u> Februari 2025	
Moderator	<u>Salsa Bila Khairun Nisa</u>
Penguji I	<u>Mega Ilhamiwati, M.A, Akus</u> NIP. <u>198901024 201903 2 007</u>
Penguji II	<u>Dr. M. Sholihin, M.S.I</u> NIP. <u>19090210 201903 1 005.</u>
NB : Hasil berita acara yang sudah ditandatangani oleh kedua penguji silahkan difotocopy sebagai arsip peserta dan yang asli diserahkan ke	

Lampiran 3 : SK Pembimbing



SURAT KEPUTUSAN
DEKAN FAKULTAS SYARIAH DAN EKONOMI ISLAM
Nomor : 009/In.34/FS/PP.00.9/2/2025

Tentang
PENUNJUKAN PEMBIMBING I DAN PEMBIMBING II
PENULISAN SKRIPSI

DEKAN FAKULTAS SYARIAH DAN EKONOMI ISLAM INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI CURUP

- Menimbang : 1. bahwa untuk kelancaran penulisan skripsi mahasiswa perlu ditunjuk Dosen Pembimbing I dan II yang bertanggung jawab dalam penyelesaian penulisan yang dimaksud;
2. bahwa saudara yang namanya tercantum dalam Surat Keputusan ini dipandang cakap dan mampu serta memenuhi syarat untuk diserahi tugas tersebut.
- Mengingat : 1. Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
3. Undang-undang Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen;
4. Peraturan pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan;
5. Peraturan pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
6. Peraturan Presiden Nomor 24 Tahun 2013 tentang IAIN Curup;
7. Keputusan Menteri Agama RI Nomor: B.11/3/2022, tanggal 18 April 2022 tentang Pengangkatan Rektor Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup Periode 2022-2026;
8. Surat Keputusan Rektor IAIN Curup Atas nama Menteri Agama RI Nomor : 0318/In.34/2/KP.07.6/05/2022 tentang Penetapan Dekan Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup.

MEMUTUSKAN

- Menetapkan
Pertama : Menunjuk saudara:
- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. Mega Ilhamiwati, M.A. | NIP.19861024 201903 2 007 |
| 2. Dr. M. Sholihin, M.S.I | NIP.19840218 201903 1 005 |

Dosen Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup masing-masing sebagai Pembimbing I dan Pembimbing II dalam penulisan skripsi mahasiswa:

NAMA : Nindri Rizki Elsa
NIM : 21681030
PRODI/FAKULTAS : Ekonomi Syariah (ES)/Syariah dan Ekonomi Islam
JUDUL SKRIPSI : Halal Supply Chain Management Home Industry Bumbu Ibu Basidah Dalam Fiqih Halal

- Kedua : Kepada yang bersangkutan diberi honorarium sesuai dengan peraturan yang berlaku;
- Ketiga : Keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan dan berakhir setelah skripsi tersebut dinyatakan sah oleh IAIN Curup atau masa bimbingan telah mencapai satu tahun sejak SK ini ditetapkan;
- Keempat : Ujian skripsi dilakukan setelah melaksanakan proses bimbingan minimal tiga bulan semenjak SK ini ditetapkan
- Kelima : Segala sesuatu akan diubah sebagaimana mestinya apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dan kesalahan.
- Keenam : Surat Keputusan ini disampaikan kepada yang bersangkutan untuk diketahui dan dilaksanakan.

Ditetapkan di : CURUP
Pada tanggal : 25 Februari 2025
Dekan,



Dr. Ngadri, M. Ag.
NIP.19690206 199503 1 001

- Tembusan :
1. Pembimbing I dan II
 2. Bendahara IAIN Curup
 3. Kabag AUAK IAIN Curup
 4. Kepala Perpustakaan IAIN Curup
 5. Yang bersangkutan
 6. Arsip

Lampiran 3: Sk Penelitian



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI CURUP
FAKULTAS SYARIAH DAN EKONOMI ISLAM**

Jl. Dr. A.K. Gani Kotak Pos 108 Telp. (0732) 21010-7003044 Fax (0732) 21010 Curup 39119
Website/facebook: Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam IAIN Curup Email: fakultas.sei@iaincurup.ac.id

Nomor : 299/In.34/FS/PP.00.9/07/2025
Lamp : Proposal dan Instrumen
Hal : **Rekomendasi Izin Penelitian**

Curup, 01 Juli 2025

Kepada Yth,
Pimpinan Bumbu Ibu Basidah

Di-
Tempat

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Dalam rangka penyusunan skripsi strata satu (S1) pada Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup.

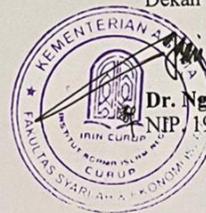
Nama : Nindri Rizki Elisa
Nomor Induk Mahasiswa : 21681030
Program Studi : Ekonomi Syari'ah (ES)
Fakultas : Syari'ah dan Ekonomi Islam
Judul Skripsi : Halal *Supply Chain Management* Pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah:
Perspektif Fiqh Halal
Waktu Penelitian : 01 Juli 2025 s/d 01 Oktober 2025
Tempat Penelitian : Bumbu Ibu Basidah

Mohon kiranya, Bapak/Ibu berkenan memberikan izin penelitian kepada mahasiswa yang bersangkutan.

Demikian surat rekomendasi izin penelitian ini kami sampaikan, atas kerjasama dan izinnya diucapkan terimakasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Dekan



Dr. Ngadri, M. Ag.
NIP. 19690206 199503 1 001

Lampiran 4 : Surat keterangan Selesai Penelitian

HOME INDUSTRY BUMBU MASAK PRAKTIS IBU BASIDAH

REJANG LEBONG

Jl. Hasyim Azhar, No.22, Pasar Atas, Kelurahan Sidorejo, Kecamatan Curup Tengah, Kabupaten Rejang Lebong, Bengkulu, Telp. 0732-21736

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini atas nama pemilik *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah, Menerangkan sebagai berikut :

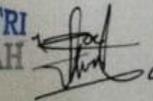
Nama : Nindri Rizki Elisa
Nim : 21681030
Prodi : Ekonomi Syariah
Fakultas : Syariah dan Ekonomi Islam

Telah selesai menyelesaikan penelitian di *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah selama 3 (tiga) bulan terhitung mulai tanggal 01 Juli 2025 s/d 01 Oktober 2025, untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul **“Halal Supply Chain Management Pada Home Industry Bumbu Ibu basidah: Perspektif Fiqh Halal”**

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk digunakan seperlunya .

Pemilik Home Insutry
Bumbu Ibu Basidah

HOME INDUSTRI
IBU BASIDAH



Mustariah

Lampiran 5 : Dokumentasi Wawancara Penelitian















PROFIL PENULIS



Nindri Rizki Elisa, Lahir di Desa Bengko, Kecamatan Sindang Dataran, kabupaten rejang lebong, Provinsi Bengkulu, pada tanggal 7 Juni 2003 yang merupakan anak ketiga dari empat saudara, buah hati dari ayah “ Syaripudin” dan Ibu “Neta Kusuma”.

Penulis pertama kali menempuh pendidikan di PAUD Bina Kasih, penulis melanjutkan lagi pendidikan di SDN 01 Uram Jaya pada tahun 2009 dan selesai tahun 2015 selanjutnya pada tahun yang sama penulis melanjutkan di SMP N 01 Uram Jaya dan selesai pada tahun 2018. Pada tahun 2018 yang sama pula penulis melanjutkan lagi pendidikan di SMAN 1 Lebong dengan mengambil Jurusan IPA dan selesai tahun 2021. Pada tahun tersebut penulis melanjutkan pendidikan dengan mengambil Jurusan Ekonomi Syariah di Institut Agama Islam Negeri Curup dan alhamdulillah bisa selesai pada tahun 2025.

Berkat petunjuk dan juga pertolongan dari Allah SWT yang di iringi dengan usaha ketekunan dan doa dari bapak dan ibu untuk anaknya dalam menjalankan segala aktifitas akademik di Institut Agama Islam Negeri Curup (IAIN Curup) alhamdulillah penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi dengan judul “Halal - *Supply Chain Management* pada *Home Industry* Bumbu Ibu Basidah: Perspektif Fiqh Halal”