UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Implementasi Manajemen Rantai Pasok Halal Pada Bisnis Halal: Studi Kasus Pada Waroeng Steak and
Shake Yogyakarta**
BELA TIARA PUTRI, Luluk Lusiantoro, S.E., M.Sc., Ph.D.
**Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

# INTISARI

Manajemen rantai pasok halal merupakan salah satu upaya perusahaan untuk menjaga integritas kehalalan suatu produk. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis implementasi manajemen rantai pasok berlandaskan prinsip halal yang diterapkan dalam bisnis Waroeng Steak and Shake Yogyakarta, serta mengembangkan strategi untuk meningkatkan pengelolaan manajemen rantai pasok halal dalam mendukung ketahanan bisnis Waroeng Steak and Shake Yogyakarta. Desain dari penelitian ini merupakan jenis studi kasus. Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi prinsip halal pada manajemen rantai pasok yang diterapkan dalam bisnis Waroeng Steak and Shake Yogyakarta sudah sesuai dengan sistem jaminan halal atau SJH HAS 23000 yang ditetapkan oleh LPPOM MUI. Pada impelementasi rantai pasok halal di Waroeng Steak and Shake ada sepuluh elemen yang diterapkan oleh Waroeng Steak and Shake Yogyakarta. Selain itu, penelitian ini juga menemukan dua strategi yang mampu meningkatkan pengelolaan manajemen rantai pasok halal dalam mendukung ketahanan bisnis Waroeng Steak and Shake Yogyakarta, yaitu: membentuk manajemen risiko pada rantai pasok halal dan peningkatan sistem pengelolaan dan pengembangan sumber daya manusia.

**Kata Kunci**: Manajemen Rantai Pasok, Prinsip Halal, Bisnis Halal.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Implementasi Manajemen Rantai Pasok Halal Pada Bisnis Halal: Studi Kasus Pada Waroeng Steak and
Shake Yogyakarta**
BELA TIARA PUTRI, Luluk Lusiantoro, S.E., M.Sc., Ph.D.
**Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

# ABSTRACT

Halal supply chain management is one of the company's efforts to maintain the halal integrity of a product. The purpose of this study is to analyze the implementation of supply chain management based on halal principles applied in the Waroeng Steak and Shake Yogyakarta business, as well as develop strategies to improve the management of halal supply chain management in supporting the resilience of the Waroeng Steak and Shake Yogyakarta business. The design of this research is a case study type. This study uses a qualitative research with a descriptive approach. The results of this study indicate that the implementation of halal principles in supply chain management in the Waroeng Steak and Shake business in Yogyakarta is in accordance with the halal assurance system or SJH HAS 23000 set by LPPOM MUI. In the implementation of the halal supply chain at Waroeng Steak and Shake, there are ten elements that are applied by Waroeng Steak and Shake Yogyakarta. In addition, this study also found two strategies that can improve the management of halal supply chain management in supporting the resilience of the Waroeng Steak and Shake Yogyakarta business, namely: establishing risk management in the halal supply chain and improving the management system and human resource development.

**Keywords**: Supply Chain Management, Halal Principles, Halal Business.