

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT KETERANGAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
INTISARI	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Pertanyaan Penelitian.....	7
1.4 Tujuan Penelitian	8
1.5 Manfaat Penelitian	8
1.6 Batasan Penelitian	8
1.7 Sistematika Penulisan Tesis.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Prinsip Halal.....	10
2.1.1 Makanan dan minuman halal	12
2.1.2 Sistem jaminan halal	17
2.2 Manajemen Rantai Pasok.....	22
2.2.1 Komponen manajemen rantai pasok	27
2.3 Manajemen Rantai Pasok Halal	30
2.4 Bisnis Halal	32
2.5 Penelitian Terdahulu	34
BAB III METODE PENELITIAN	37

3.1 Desain Penelitian	38
3.2 Strategi Penelitian	39
3.3 Objek Penelitian.....	40
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	41
3.3.1 Wawancara mendalam	42
3.3.2 Observasi.....	44
3.4 Metode Analisis Data.....	46
3.4.1 Analisi isi	46
3.4.2 Coding.....	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	49
4.1 Gambaran Umum Waroeng Steak and Shake.....	49
4.1.1 Profil perusahaan.....	49
4.1.2 Visi dan misi	50
4.1.3 Profil informan.....	50
4.1.4 Jenis wilayah.....	53
4.2 Hasil Analisis Data.....	54
4.2.1 Rantai pasokan makanan dan minuman.....	58
4.2.2 Mekanisme aliran rantai pasok	64
4.2.3 Transportasi.....	67
4.2.4 Penyimpanan.....	70
4.2.5 Kualitas Produk.....	71
4.2.6 Pelayanan	73
4.2.7 Pengawasan.....	78
4.2.8 Edukasi.....	81
4.2.9 Hak karyawan	85
4.2.10 Kewajiban karyawan.....	92
4.3 Strategi.....	96
4.3.1 Manajemen risiko pada rantai pasok halal	98
4.3.2 Manajemen sumber daya manusia (SDM).....	102
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	105
5.1 Simpulan	105
5.2 Saran	106
DAFTAR PUSTAKA	107



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/>

LAMPIRAN..... 114