

MODEL INTEGRATIF PENGUATAN HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT
(HSCM) DAGING SAPI POTONG DI PASAR TRADISIONAL SAMBAS PERSPEKTIF
MAQASYID SYARIAH

Fitri Apriani

Universitas Sultan Muhammad Syafiuddin Sambas, Indonesia

Corresponden *E-mail: aprianifitri398@gmail.com

ABSTRAK

Daging sapi potong berperan penting dalam pemenuhan gizi masyarakat dan ketahanan pangan nasional. Di Kabupaten Sambas khususnya di Kecamatan Sambas, distribusi daging sapi potong melalui pasar tradisional masih menghadapi kendala dalam menjamin kehalalan produk, hal ini menimbulkan kerentanan terhadap kehalalan dan kualitas produk. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi rantai pasok daging sapi potong di Pasar Tradisional Kecamatan Sambas, kesesuaian *Halal Supply Chain Management* (HSCM) pada daging sapi potong di Pasar Tradisional Kecamatan Sambas serta merumuskan model integratif penguatan HSCM dalam mewujudkan rantai pasok yang sesuai dengan prinsip *maqasid syariah*. Metode penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan studi kasus. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi lapangan, dan dokumentasi, kemudian dianalisis secara deskriptif analitis dengan menggunakan *member check* untuk memastikan validitas data. Hasil penelitian menunjukkan implementasi HSCM daging sapi potong di Pasar Tradisional Kecamatan Sambas dikelola secara tradisional dan berbasis kepercayaan, belum terstruktur secara formal sesuai standar Sistem Jaminan Produk Halal. Meskipun praktik penyembelihan telah memenuhi ketentuan syariat dan aspek *thayyib* seperti kebersihan, dan kualitas, namun prinsip utama HSCM seperti *halal assurance*, *segregation*, *traceability*, *compliance*, dan *syariah-based SOP* belum terlaksana secara optimal. Keterbatasan fasilitas seperti ketiadaan RPH bersertifikat, *cold chain*, dokumentasi keterlacakan, serta lemahnya pengawasan dan pendampingan regulator menunjukkan adanya potensi risiko terhadap keamanan dan integritas halal produk. Oleh karena itu, model integratif penguatan HSCM menjadi strategi penting dalam mewujudkan sistem rantai pasok halal yang terstandar, transparan, dan berkelanjutan, sehingga mampu menjamin kehalalan dan kualitas produk secara menyeluruh serta selaras dengan tujuan *maqasid syariah*.

Kata kunci: Daging Sapi Potong, Halal Supply Chain Management, Integrasi Multi Aktor, Maqasyid Syariah, Pasar Tradisional Sambas

ABSTRACT

Fresh beef plays a vital role in meeting community nutritional needs and supporting national food security. In Sambas Regency, particularly in Sambas District, the distribution of fresh beef through traditional markets continues to face challenges in ensuring halal compliance, creating vulnerabilities in both the halal integrity and quality of the products. This study aims to analyze the implementation of the fresh beef supply chain in the traditional markets of Sambas District, evaluate its conformity with the principles of Halal Supply Chain Management (HSCM), and formulate an integrative model for strengthening HSCM to establish a supply chain that aligns with the principles of *Maqasid al-Shari'ah*. This research employed a qualitative case study approach. Data were collected through in-depth interviews, field observations, and document analysis, and were analyzed using descriptive qualitative analysis. Member checking was conducted to ensure the validity and credibility of the findings. The results reveal that the implementation of HSCM for fresh beef in the traditional markets of Sambas District remains predominantly traditional and trust based, without a formal structure that complies with the standards of the Halal Product Assurance System. Although slaughtering practices generally conform to Islamic requirements and *ṭayyib* principles, including hygiene and product quality, key HSCM principles such as halal assurance, segregation, traceability, compliance, and Shariah based standard operating procedures (SOPs) have not yet been implemented optimally. Limitations in supporting facilities, including the absence of a certified slaughterhouse, inadequate cold chain infrastructure, insufficient traceability documentation, and weak regulatory supervision and assistance, indicate potential risks to the safety and halal integrity of fresh beef products. Therefore, an integrative HSCM strengthening model is essential for developing a standardized, transparent, and sustainable halal supply chain system capable of ensuring comprehensive halal compliance and product quality while fulfilling the objectives of *Maqasid al-Shari'ah*.

Keywords: Fresh Beef, Halal Supply Chain Management, Multi Actor Integration, *Maqasid al-Shari'ah*, Sambas Traditional Markets.

A. PENDAHULUAN

Daging sapi potong merupakan salah satu komoditas pangan hewani yang memiliki peran strategis dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, terutama sebagai sumber protein hewani berkualitas tinggi yang mendukung kesehatan dan daya tahan tubuh. Selain berkontribusi terhadap peningkatan kualitas gizi, ketersediaan daging sapi juga menjadi salah satu indikator penting dalam mewujudkan ketahanan pangan nasional serta memiliki nilai ekonomi yang tinggi dalam sistem perdagangan. Bagi Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam, penyediaan daging sapi tidak hanya dituntut memenuhi aspek kuantitas, tetapi juga harus menjamin aspek halal dan *ṭayyib*, yaitu memenuhi standar kehalalan, kebersihan, keamanan, dan mutu produk. Oleh karena itu, penguatan sistem produksi dan distribusi daging sapi lokal menjadi langkah strategis untuk memenuhi kebutuhan masyarakat, mengurangi ketergantungan terhadap daging impor, sekaligus memberikan jaminan halal yang dapat dipertanggungjawabkan.

Komitmen pemerintah dalam menjamin kehalalan produk diwujudkan melalui berbagai regulasi, antara lain Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal, Keputusan Kepala BPJPH Nomor 57 Tahun 2021 tentang Standar Jaminan Produk Halal, serta Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 sebagai regulasi terbaru mengenai penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH). Regulasi tersebut menegaskan bahwa kehalalan suatu produk harus dibuktikan melalui sertifikat halal serta didukung oleh sistem yang mampu menjamin konsistensi kehalalan produk pada seluruh tahapan proses produksi dan distribusi.

Dalam konteks tersebut, *Halal Supply Chain Management* (HSCM) menjadi pendekatan yang sangat penting untuk memastikan integritas halal produk sejak hulu hingga hilir. HSCM merupakan sistem pengelolaan rantai pasok yang mengintegrasikan proses pengadaan, pembelian, penyimpanan, transportasi, distribusi, hingga pemasaran agar status halal produk tetap terjaga sampai diterima oleh konsumen. Penerapan HSCM menjadi semakin penting pada komoditas daging sapi karena termasuk produk berisiko tinggi terhadap kontaminasi fisik, biologis, kimia, maupun kontaminasi dengan unsur nonhalal. Oleh sebab itu, implementasi HSCM tidak hanya bertujuan memenuhi persyaratan sertifikasi halal, tetapi juga mencerminkan implementasi nilai-nilai maqāṣid syariah dalam menjaga agama (*hifz al-din*), jiwa (*hifz al-nafs*), harta (*hifz al-mal*), serta mewujudkan kemaslahatan masyarakat melalui penyediaan pangan yang aman, sehat, dan halal.

Kecamatan Sambas merupakan salah satu pusat perdagangan tradisional di Kabupaten Sambas yang berperan sebagai penghubung antara produsen ternak dan konsumen akhir. Distribusi daging sapi di wilayah ini sebagian besar dilakukan melalui Pasar Tradisional Sambas (Pasar Pagi Sambas), yang menjadi pusat perdagangan daging sapi bagi masyarakat sekitar. Aktivitas penjualan daging sapi di pasar tersebut dikelola oleh tiga pelaku utama, yaitu Rumah Sapi Sutinah, lapak Haji Jamani, dan lapak Junaidi. Proses pembelian umumnya dilakukan di lokasi peternakan masing-masing pedagang atau pemasok sebelum didistribusikan ke pasar. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa rantai pasok daging sapi di Kecamatan Sambas seharusnya melibatkan tiga aktor utama, yaitu produsen, pedagang, dan regulator, yang terintegrasi dalam suatu sistem *Halal Supply Chain Management*.

Namun demikian, hasil observasi lapangan menunjukkan bahwa implementasi HSCM pada rantai pasok daging sapi di Pasar Tradisional Sambas masih menghadapi berbagai kendala. Praktik pembelian pada umumnya telah mengikuti ketentuan syariat Islam,

tetapi belum didukung oleh sertifikasi halal maupun sistem pengawasan yang memadai. Proses distribusi masih mengandalkan kepercayaan antar pelaku usaha tanpa didukung prosedur operasional baku (*Standard Operating Procedures/SOP*), sistem dokumentasi, maupun mekanisme audit halal. Selain itu, penerapan prinsip-prinsip utama HSCM, seperti *halal assurance*, *segregation*, *traceability*, *compliance*, dan *Shariah based Standard Operating Procedures (SOPs)*, belum terlaksana secara optimal. Keterbatasan fasilitas pendukung, seperti belum tersedianya rumah potong hewan bersertifikat halal, sistem *cold chain*, dokumentasi keterlacakan produk, serta lemahnya pembinaan dan pengawasan dari regulator berpotensi menimbulkan risiko terhadap keamanan, mutu, dan integritas halal produk.

Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara regulasi Jaminan Produk Halal dengan praktik rantai pasok daging sapi di tingkat pasar tradisional. Selama ini, implementasi halal lebih banyak difokuskan pada proses penyembelihan, sementara pengelolaan rantai pasok setelah penyembelihan masih belum memperoleh perhatian yang memadai. Padahal, kehalalan produk tidak hanya ditentukan pada tahap penyembelihan, tetapi harus dijaga secara berkesinambungan hingga produk diterima oleh konsumen. Di sisi lain, belum terdapat model integratif yang mampu menyinergikan peran produsen, pedagang, dan regulator dalam memperkuat implementasi *Halal Supply Chain Management* pada pasar tradisional.

Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk merumuskan Model Integratif Penguatan *Halal Supply Chain Management (HSCM)* Daging Sapi Potong di Pasar Tradisional Sambas Perspektif *Maqasyid Syariah*. Model yang dihasilkan diharapkan dapat menjadi kerangka kolaboratif bagi seluruh pemangku kepentingan dalam mewujudkan sistem rantai pasok halal yang terstandar, terintegrasi, transparan, dan berkelanjutan. Selain mampu meningkatkan jaminan halal, keamanan, mutu, dan keterlacakan produk, model ini juga diharapkan mendukung tercapainya tujuan *maqasyid syariah* melalui perlindungan terhadap agama, jiwa, harta, dan kemaslahatan masyarakat secara menyeluruh.

B. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian bertujuan memahami secara mendalam fenomena yang terjadi dalam konteks alamiah, khususnya aktivitas dan permasalahan yang terdapat di Pasar Tradisional Sambas. Penelitian ini juga termasuk penelitian lapangan (*field research*) karena proses pengumpulan data dilakukan secara langsung di lokasi penelitian melalui interaksi antara peneliti, informan, dan lingkungan sosial yang diteliti. Studi kasus digunakan untuk memperoleh gambaran yang utuh dan kontekstual mengenai fenomena penelitian berdasarkan pengalaman, pandangan, serta tindakan para pihak yang terlibat. Informan penelitian dipilih secara purposif dengan mempertimbangkan pengetahuan, pengalaman, dan keterlibatan mereka dalam aktivitas yang menjadi fokus penelitian. Informan tersebut terdiri atas [sebutkan informan penelitian, misalnya pedagang, pembeli, pengelola pasar, atau pihak terkait lainnya]. Penelitian dilaksanakan di Pasar Tradisional Sambas pada [cantumkan waktu pelaksanaan penelitian].

Data penelitian terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari informan melalui observasi dan wawancara mendalam, sedangkan data sekunder diperoleh melalui dokumen, arsip, foto, dan sumber tertulis lain yang relevan dengan fokus penelitian. Observasi dilakukan untuk mengamati secara langsung kondisi pasar, aktivitas para

pelaku, pola interaksi, serta berbagai fenomena yang berkaitan dengan objek penelitian. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur agar peneliti tetap memiliki pedoman pertanyaan sekaligus memberikan ruang kepada informan untuk menyampaikan informasi secara luas dan mendalam. Dokumentasi digunakan untuk melengkapi serta memperkuat data yang diperoleh melalui observasi dan wawancara.

Analisis data dilakukan secara interaktif sejak proses pengumpulan data berlangsung hingga penelitian selesai. Tahapan analisis meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Reduksi data dilakukan dengan menyeleksi, memusatkan perhatian, mengelompokkan, dan menyederhanakan data yang relevan dengan fokus penelitian. Data yang telah direduksi kemudian disajikan dalam bentuk uraian naratif dan pengelompokan tema agar hubungan antartemuan dapat dipahami secara sistematis. Selanjutnya, kesimpulan ditarik berdasarkan pola, kategori, dan makna yang ditemukan dalam data serta diverifikasi secara berulang untuk memastikan konsistensinya. Keabsahan data diperiksa melalui teknik *member checking*, yaitu mengonfirmasikan kembali hasil wawancara dan interpretasi peneliti kepada informan utama. Proses tersebut dilakukan untuk memastikan bahwa data dan hasil interpretasi peneliti telah sesuai dengan pengalaman, pandangan, serta informasi yang disampaikan oleh informan.

C. PEMBAHASAN

HASIL DAN PEMBAHASAN

Implementasi Rantai Pasok Daging Sapi Potong di Pasar Tradisional Sambas

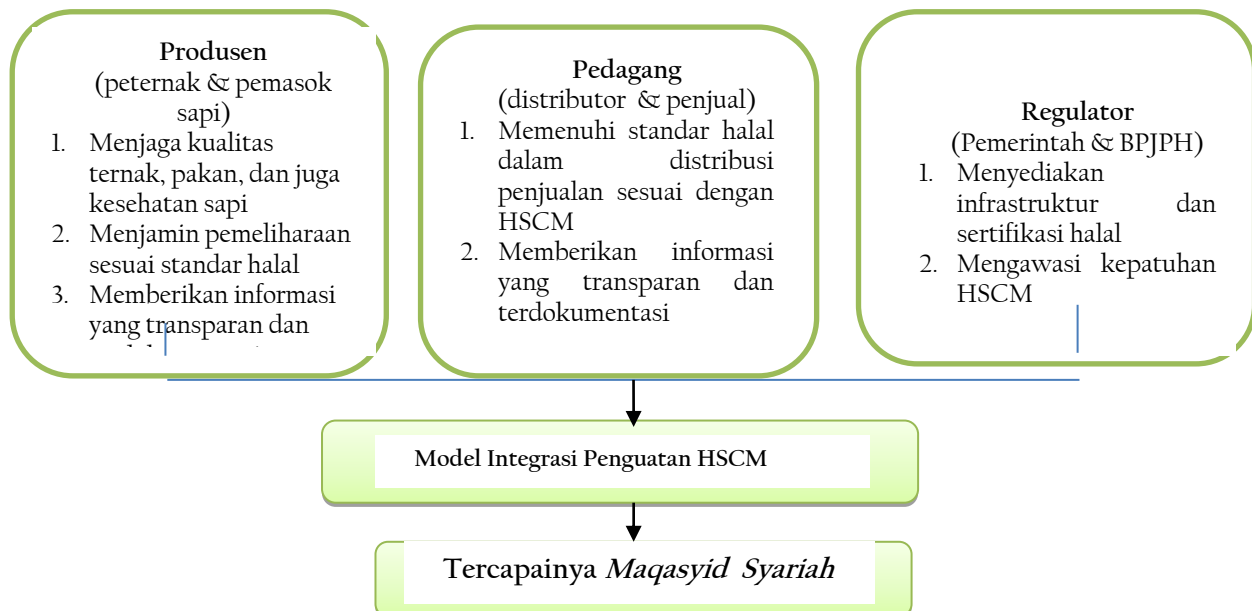
Hasil penelitian menunjukkan bahwa rantai pasok daging sapi potong di Pasar Tradisional Sambas masih dikelola secara tradisional. Alur rantai pasok dimulai dari peternak atau pemasok, dilanjutkan dengan proses penyembelihan, distribusi, hingga penjualan kepada konsumen. Sebagian pedagang memperoleh sapi dari peternakan sendiri, sedangkan lainnya berasal dari pemasok lokal maupun luar daerah. Penyembelihan telah dilakukan sesuai syariat Islam, namun belum dilaksanakan di Rumah Potong Hewan (RPH) bersertifikat halal serta belum didukung oleh dokter hewan. Selain itu, fasilitas seperti *cold chain*, *cold storage*, dan sistem dokumentasi produk belum tersedia sehingga berpotensi menurunkan kualitas dan keamanan pangan. Temuan tersebut menunjukkan bahwa implementasi rantai pasok telah memenuhi aspek dasar penyembelihan secara syariah, tetapi belum memenuhi standar Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Kondisi ini mengindikasikan bahwa kehalalan produk masih bergantung pada praktik tradisional dan kepercayaan masyarakat, bukan pada sistem yang terdokumentasi dan dapat diaudit.

Kesesuaian *Halal Supply Chain Management* (HSCM)

Penerapan prinsip-prinsip utama *Halal Supply Chain Management* di Pasar Tradisional Sambas pada daging sapi potong belum berjalan secara optimal. Prinsip *halal assurance*, *segregation*, *traceability*, *compliance*, dan *Shariah-based SOP* masih memiliki berbagai keterbatasan. Jaminan halal lebih didasarkan pada kepercayaan terhadap penyembelih daripada sertifikasi halal. Pemisahan produk halal dilakukan secara sederhana tanpa prosedur baku, asal-usul sapi belum terdokumentasi secara memadai, serta belum terdapat SOP halal yang diterapkan secara konsisten. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara regulasi Jaminan Produk Halal dengan praktik di lapangan. Meskipun aspek syariat penyembelihan telah dipenuhi, integritas halal belum terjaga secara menyeluruh sepanjang rantai pasok karena belum didukung sistem pengendalian, dokumentasi, dan pengawasan yang memadai.

Model Integratif Penguatan HSCM Perspektif *Maqasyid Syariah*

Hasil penelitian yang dilakukan dapat diketahui bahwa meskipun rantai pasok daging sapi di pasar tradisional Sambas masih menghadapi berbagai keterbatasan (tidak adanya RPH halal, lemahnya *traceability*, dan keterbatasan pemeriksaan kesehatan hewan), nilai-nilai *maqashid syariah* tetap berusaha dijaga oleh para pelaku pasar yaitu pedagang sapi potong. Para pedagang tersebut berusaha menjaga *Hifdz al-Din*, yang tercapai melalui komitmen penyembelihan halal, *Hifdz al-Nafs* dijaga melalui upaya sederhana pedagang menjaga kebersihan dan kelayakan konsumsi daging, *hifdz al-Mal* diwujudkan lewat strategi pedagang menghindari kerugian dan menjaga stabilitas ekonomi, *hifdz al-'Aql* berpotensi meningkat jika ada edukasi dan sosialisasi tentang pentingnya HSCM. Serta *hifdz al-Nasl* terlindungi dengan adanya asupan halal yang mendukung kualitas generasi mendatang. Meskipun nilai-nilai tersebut masih belum optimal dilaksanakan. Dengan adanya penguatan HSCM berbasis integrasi produsen, pedagang, dan regulator, maka *maqashid syariah* tidak hanya dijaga secara tradisional, tetapi juga diperkuat secara sistematis melalui regulasi, teknologi, dan kesadaran masyarakat. Untuk itu, perlu dirumuskan model integratif penguatan HSCM yang mengedepankan sinergi antara produsen, pedagang, dan regulator. Produsen berperan menjamin kesehatan ternak, asal-usul sapi, dan penyembelihan sesuai syariat. Pedagang bertanggung jawab menjaga kebersihan, distribusi, penyimpanan, dan keterlacakan produk. Regulator berperan menyediakan kebijakan, sertifikasi halal, pembinaan, serta pengawasan yang berkelanjutan. Sinergi ketiga aktor tersebut menjadi dasar pembentukan rantai pasok halal yang lebih terintegrasi. Model yang diusulkan tidak hanya berorientasi pada pemenuhan standar halal, tetapi juga mendukung pencapaian *maqasyid syariah*. Penguatan sistem jaminan halal, peningkatan keamanan pangan, transparansi informasi, serta keterlacakan produk diharapkan mampu melindungi agama (*hifz al-din*), jiwa (*hifz al-nafs*), dan harta (*hifz al-mal*), sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk daging sapi yang diperdagangkan di Pasar Tradisional Sambas.



Gambar 1. Model Integratif Penguatan HSCM Daging Sapi Potong di Pasar Tradisional Kecamatan Sambas dalam Mewujudkan Rantai Pasok yang Sesuai dengan Prinsip *Maqasyid Syariah*.

D. KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi *Halal Supply Chain Management* (HSCM) pada rantai pasok daging sapi di Pasar Tradisional Sambas belum berjalan secara optimal dan masih didominasi oleh pola pengelolaan tradisional. Proses pengadaan, distribusi, penyimpanan, dan penjualan daging sapi belum sepenuhnya menerapkan prinsip jaminan halal secara terstruktur dan terdokumentasi. Kelemahan utama ditemukan pada keterbatasan kepemilikan sertifikasi halal, belum tersedianya sistem keterlacakan produk yang memadai, kurangnya fasilitas khusus untuk menjaga integritas halal, belum diterapkannya standar operasional prosedur halal, serta lemahnya pengawasan dari pihak regulator. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa jaminan kehalalan produk belum hanya bergantung pada status halal hewan yang disembelih, tetapi juga pada konsistensi pengendalian seluruh tahapan rantai pasok.

Penelitian ini menegaskan perlunya penerapan model HSCM yang integratif melalui sinergi antara produsen, rumah potong hewan, distributor, pedagang, pengelola pasar, lembaga sertifikasi, dan pemerintah daerah. Model tersebut perlu didukung oleh penyusunan SOP halal, penguatan sistem dokumentasi dan keterlacakan, peningkatan kompetensi pelaku usaha, penyediaan fasilitas yang memenuhi standar halal, serta pengawasan yang dilakukan secara konsisten. Penerapan sistem tersebut diharapkan dapat meningkatkan transparansi, akuntabilitas, keamanan, dan kepercayaan konsumen terhadap produk daging sapi yang diperdagangkan. Selain itu, penguatan HSCM juga menjadi bagian dari upaya menjaga agama, jiwa, dan harta konsumen sebagaimana tujuan utama dalam prinsip *maqāṣid al-syarī'ah*. Dengan demikian, pengembangan rantai pasok halal yang terstandar dan berkelanjutan menjadi kebutuhan penting dalam meningkatkan kualitas tata kelola perdagangan daging sapi di Pasar Tradisional Sambas.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, R., Sabar, R., & Mustafar, M. (2018). "Green Halal Supply Chain in Malaysian Halal Food Companies: A Conceptual Framework." *International Journal of Supply Chain Management*, Vol. 7, No. 5, 2018.
- Adinugraha, H. H., & Sartika, M. (2019). "Halal Lifestyle di Indonesia." *An-Nisbah: Jurnal Ekonomi Syariah*, Vol. 5, No. 2.
- Alamsyah, A., Hakim, N., & Hendayani, R. "Blockchain-Based Traceability System to Support the Indonesian Halal Supply Chain Ecosystem." *Economics*, Vol. 10, No. 6, 2022, 134–146.
- Amrun Hamidi Nst, Dini Wahyuni. (2019). "Selection and Peer-Review under Responsibility of Seminar Nasional Institut Supply Chain dan Logistik Indonesia (ISLI)." *TALENTA Conference Series: Energy & Engineering*, Universitas Sumatera Utara, Vol. 2, Issue 4.
- Andriani, M., Giyanti, I., & Indrasari, A. (2020). "Usulan Perbaikan Standard Operating Procedure Sesuai Standar Halal pada Siska Bakery." *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, Vol. 19, No. 1.
- Aprilia, Elsa. (2023). *Analisis Risiko, Solusi, dan Strategi Rantai Pasok Halal Daging Sapi dengan Menggunakan Metode Best-Worst Method*. Tesis, Institut Teknologi Sepuluh Nopember. <https://repository.its.ac.id/102839/>.
- Baharuddin, S. A., & Ismail, R. M. (2022). "Halal Compliance Impact on Organizational Performance: The Role of Religiosity." *International Journal of Supply Chain Management*, Vol. 7, No. 5.

- Basuki, A. (2020). "Sistem Distribusi, Logistik dan Supply Chain dengan Metode Lean Distribution." *Jurnal Mitra Manajemen*, Vol. 4, No. 1.
- Badan Pangan Nasional. (2023). *Laporan Tahunan Ketahanan Pangan 2023*. Jakarta: Badan Pangan Nasional.
- BPJPH. (2021). *Pedoman Sertifikasi RPH Halal*. Jakarta: Kemenag RI, 2021.
- BPJPH. (2022). *Pedoman Penanganan Produk Hewan Halal di Pasar Tradisional*. Jakarta: Kemenag RI.
- BPJPH. (2021). *Peraturan Pelaksanaan Jaminan Produk Halal*. Jakarta: Kementerian Agama RI.
- Dinas Perdagangan Kabupaten Sambas. (2023). *Distribusi Pangan Kabupaten Sambas 2023*. Sambas: Disdag.
- Enggar, Paskhalis Lahu. (2017). "Analisis Pengendalian Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan Pada Dunkin Donuts Manado." *Jurnal EMBA*, Vol. 5, No. 1.
- Fauzan Aziz, Retno Setyorini, & Yulia Nur Hasanah. (2021). "Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, Vol. 7, No. 1, 2021.
- Fernando, Y., Saedan, R., Shahrudin, M. S., & Mohamed, A. (2021). "Integrity in Halal Food Supply Chain Towards the Society 5.0." *Journal of Governance and Integrity*, Vol. 4, No. 2.
- Halla Tiaranissa & Nailatul Fitriah. (2023). "Implementasi Maqashid Syariah dalam Regulasi dan Kebijakan Ekonomi Islam di Indonesia: Perspektif Teoritis dan Praktis." *Maslahah: Jurnal Manajemen dan Ekonomi Syariah*, Vol. 3, No. 3.
- Hanoum, S., Sugihartanto, M. F., & Zuhriya, H. (2023). "Halal Supply Chain Management: A Bibliometric Study." *Halal Research Journal*, Vol. 3, No. 2.
- Harsanto, B., Ifghaniyafi, J. I., Firmansyah, E. A., Pradana, M., & Apriliadi, A. (2024). "Digital Technology 4.0 on Halal Supply Chain: A Systematic Review." *Logistics*, Vol. 8, No. 1.
- Hasanah, Miftahul & Abd. Rohman Fahrudin. (2021). "Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) dalam Perspektif Maqashid Syariah." *At-Tasharruf: Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Syariah*, Vol. 2, No. 2, 2021.
- Jafari, M. A., & Ab Talib, M. S. (2020). "Halal Logistics and Its Impact on Animal Welfare and Food Safety." *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 11, No. 6.
- Khairuddin, M. M., Rahman, N. A., et al. (2021). "Regulator Perspective on Halal Air Cargo Warehouse Compliance." *International Journal of Supply Chain Management*, Vol. 7, No. 3.
- Ma'rifat. (2017). "Penerapan Rantai Pasok Halal pada Komoditas Daging Ayam di Kabupaten Ponorogo." *Jurnal Pertanian Cemara*, Vol. 14, No. 1.
- Masudin, I., Rahmatullah, B. B., Agung Armand, M. A., Dewanti, I. A., & Restuputri, D. P. (2022). "Traceability System in Halal Procurement: A Bibliometric Review." *Logistics*, Vol. 6, No. 4.
- Masudin, I., Restuputri, D. P., & Sutopo, W. (2022). "Halal Risk Mitigation in Meat Supply Chain: The Role of Cold Chain Management." *Logistics*, Vol. 6, No. 4.
- MUI. (2020). *Fatwa Tentang Penjualan Hewan Halal*. Jakarta: Komisi Fatwa MUI
- MUI. (2018). *Pedoman Sistem Jaminan Produk Halal*. Jakarta: MUI
- Muna, M., & Sutopo, W. (2018). "Perkembangan Penelitian Halal Food Supply Chain: Studi Kasus Data Base Scopus." *Prosiding SNST ke-9*, 131-139.

- Murti Retnowo & Anita Fira Waluyo. (2022). "Penerapan Supply Chain Management untuk Mengoptimalkan Produksi Berdasarkan Persediaan Barang." *Jurnal Information System & Artificial Intelligence*, Vol. 2, No. 2.
- Nasrullah, H., & Siregar, R. S. (2020). "Pengendalian Penyakit Zoonosis pada Ternak Ruminansia di Indonesia." *Jurnal Kedokteran Hewan*, Vol. 12, No. 2.
- Ngah, A. A., Zainuddin, Y. B., & Ab Talib, M. S. (2017). "Halal Supply Chain Management: From a Literature Review to a Proposed Model." *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 8, No. 4.
- Nur Maisaroh, Alimatul Farida, Abdillah Mundir, & Ifdlolul Maghfur. (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*, Vol. 4, No. 2.
- Rachbini, W. H. J.(2019). "Supply Chain Management dan Kinerja Perusahaan." *Journal of Business & Banking*, Vol. 7, No. 1.
- Rahman, S. M., & Mohamad, N. (2020). "Shariah-Compliant Meat Processing in Halal Slaughterhouses: Critical Control Points." *Journal of Halal Studies*, Vol. 3, No. 2.
- Rizki, D., Hamzah, M., Fakhroh, Z., & Hendri, D. (2023). "Best Practice Halal Integrity Management in the Logistic Chain Scheme: Analysis of Opportunities and Challenges." *Journal of Islamic Economic Laws*, Vol. 6, No. 1.
- Sarwar, A., Zafar, A., & Qadir, A. (2021). "Analysis and Prioritization of Risk Factors in the Management of Halal Supply Chain Management." *Discover Sustainability*, Vol. 2.
- Shanty, M. K., & Zaerofi, A. "Peran Asuransi Syariah dalam Membangun Rantai Nilai Halal." *Jurnal At Tamwil: Kajian Ekonomi Syariah*, Vol. 6, No. 1, 2024, 74–89.
- Susilo, J. (2024). "A Conceptual Framework for the Enhancement of the Integrity of the Halal Food Supply Chain (HFSC): Evidence Indonesia and Malaysia." *Indonesian Journal of Halal Studies*, Vol. 1, No. 1.
- Syarifah, Umaiyatus, et al. (2024). "The Concept of Thayyib in a Review of the Quran and Science: Consumer Selection over Quality Food." *Al Quds: Jurnal Studi Alquran dan Hadis*, Vol. 8, No. 1.
- Tieman, M. (2021). "Halal Logistics and Cold Chain Management." *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 12, No. 3.
- Tieman, M. (2021). "Halal Logistics and Supply Chain Management: Principles and Practices." *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 2, No. 1.
- Wildan Fajar Bachtiar, Nur Aini Masruroh, & Anna Maria Sri Asih. (2022). "Acceptance and Preference of Consumers on Halal Food Sustainable Traceability." *Academy of Strategic Management Journal*, Vol. 21, No. 3.
- Zailani, S., Iranmanesh, M., & Aziz, A. A. (2021). "The Impact of Halal Logistics on Halal Supply Chain Performance." *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 12, No. 3.