

## Analisis Proses Produksi Dalam Perspektif Islam (Studi Kasus Home Industry Bakso Di Tembung)

Yusromuin Munthe<sup>1</sup>, Dendi Dwi Putra Ritonga<sup>2</sup>, Rizqa Amelia<sup>3</sup>

Universitas Islam Sumatera Utara, Medan, Indonesia

Email : [yusromunthe8@gmail.com](mailto:yusromunthe8@gmail.com) , [dendiritonga1221@gmail.com](mailto:dendiritonga1221@gmail.com), [qaamelia90@gmail.com](mailto:qaamelia90@gmail.com)

**Abstract:** *In Islam, the concept of halal plays a central role in the lives of Muslims. Halal applies not only to food ingredients but also encompasses the entire process of food production and serving. In the context of meatball production, it is important to ensure that the ingredients used and the production processes align with Islamic principles. This includes the selection of halal ingredients, appropriate production methods, processing, storage, and handling of food that meet halal standards. In Islam, permissible animal meat must be slaughtered correctly, and additives such as seasonings and preservatives must be halal and free from haram substances. Additionally, ethical and fair treatment of workers is also considered. In Indonesia, efforts have been made to ensure that meatball production aligns with Islamic principles, and halal certification bodies have been established. The Islamic approach to meatball production can provide confidence to Muslim consumers and build a good relationship between producers and consumers. This approach can also serve as an example for the entire food industry to ensure halal and high ethical standards in food production. In this study, a qualitative method was used to understand the community's experience related to tembung meatballs. The results of this research highlight the importance of halal meatball product management, good human resource management, and quality control in halal meatball production in Tembung.*

**Keywords:** *Production process, Islamic perspective, meatballs, halal.*

**Abstrak:** Dalam agama Islam, konsep halal memainkan peran sentral dalam kehidupan umat Muslim. Halal tidak hanya berlaku untuk bahan makanan, tetapi juga mencakup seluruh proses produksi dan penyajian makanan. Dalam konteks produksi bakso, penting untuk memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan dan proses produksinya sesuai dengan prinsip-prinsip Islam. Ini termasuk pemilihan bahan halal, metode produksi yang sesuai, pemrosesan, penyimpanan, dan penanganan makanan yang memenuhi standar halal. Dalam Islam, daging hewan yang diperbolehkan harus disembelih dengan benar, dan bahan tambahan seperti bumbu dan pengawet harus halal dan tidak mengandung bahan haram. Selain itu, aspek etika dan keadilan juga diperhatikan, termasuk perlakuan yang adil terhadap tenaga kerja. Di Indonesia, telah ada upaya untuk memastikan bahwa produksi bakso sesuai dengan prinsip-prinsip Islam, dan lembaga sertifikasi halal didirikan. Pendekatan Islam dalam produksi bakso dapat memberikan keyakinan kepada konsumen Muslim dan membangun hubungan yang baik antara produsen dan konsumen. Pendekatan ini juga dapat menjadi contoh bagi industri makanan secara keseluruhan untuk memastikan kehalalan dan etika tinggi dalam produksi makanan. Dalam penelitian ini, metode kualitatif digunakan untuk memahami pengalaman masyarakat terkait bakso tembung. Hasil penelitian ini menunjukkan pentingnya manajemen produk bakso halal, pengelolaan sumber daya manusia yang baik, dan pengendalian kualitas dalam produksi bakso halal di Tembung.

**Kata Kunci :** Proses Produksi, Perspektif Islam, Bakso, Halal.

## **PENDAHULUAN**

Dalam agama Islam, konsep halal adalah hal yang sangat penting dan memegang peran sentral dalam kehidupan sehari-hari umat Muslim. Halal bukan hanya tentang kehalalan bahan makanan itu sendiri, tetapi juga tentang keseluruhan proses produksi dan cara makanan tersebut disajikan.

Dalam konteks produksi bakso, penting untuk memahami bahwa proses pembuatan dan bahan yang digunakan harus sesuai dengan prinsip-prinsip yang ditetapkan oleh agama Islam. Hal ini mencakup pemilihan bahan-bahan yang halal, penggunaan metode produksi yang sesuai dengan prinsip-prinsip kebersihan dan kehalalan, serta pemenuhan persyaratan terkait pemrosesan, penyimpanan, dan penanganan makanan yang sesuai dengan standar halal.

Produksi bakso yang sesuai dengan perspektif Islam juga melibatkan perhatian terhadap sumber daging yang digunakan. Dalam Islam, daging hewan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi harus berasal dari hewan yang disembelih dengan cara yang benar (disebut sebagai penyembelihan halal). Selain itu, penting juga untuk memperhatikan bahwa bahan-bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan bakso, seperti bumbu dan pengawet, harus terbuat dari bahan-bahan yang halal dan tidak mengandung bahan yang haram.

Pendekatan Islam dalam produksi bakso juga mencakup aspek etika dan keadilan. Ini termasuk memastikan bahwa tenaga kerja yang terlibat dalam produksi bakso diperlakukan dengan adil, upah yang layak, serta mematuhi prinsip-prinsip kebersihan dan keamanan kerja. Dalam konteks produksi bakso di Indonesia, telah ada upaya yang dilakukan oleh pemerintah dan lembaga-lembaga terkait untuk memastikan bahwa produksi bakso berjalan sesuai dengan prinsip-prinsip Islam. Beberapa lembaga sertifikasi halal juga telah didirikan untuk memberikan jaminan bahwa produk makanan, termasuk bakso, memenuhi standar kehalalan. Dengan memperhatikan perspektif Islam dalam produksi bakso, diharapkan dapat memberikan keyakinan dan jaminan kepada konsumen Muslim bahwa makanan yang mereka konsumsi sesuai dengan tuntutan agama mereka. Selain itu, hal ini juga mempromosikan praktik bisnis yang baik dan membangun hubungan yang baik antara produsen dan konsumen, berdasarkan prinsip kejujuran, integritas, dan kepercayaan.

Dalam konteks yang lebih luas, pendekatan Islam dalam produksi bakso juga dapat menjadi contoh yang baik bagi industri makanan secara keseluruhan, untuk memastikan bahwa produk makanan yang dihasilkan memenuhi standar kehalalan dan etika yang tinggi, sehingga dapat memberikan manfaat dan keberkahan bagi semua pihak yang terlibat.

Produksi bakso dalam perspektif Islam merupakan topik yang menarik untuk dibahas. Beberapa penelitian telah dilakukan untuk mengetahui bagaimana produksi bakso yang sesuai dengan prinsip-prinsip Islam.

Dalam perspektif Islam, produksi bakso harus memperhatikan aspek kehalalan dan kesehatan. Oleh karena itu, penting untuk memperhatikan bahan-bahan yang digunakan dan proses produksinya.

## **METODE PENELITIAN**

### **1. Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan kombinasi teknik pengumpulan data, termasuk observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan analisis dokumen. Pendekatan ini dipilih untuk mendapatkan pemahaman yang komprehensif tentang pengalaman masyarakat terkait bakso tembung.

### **2. Partisipan Penelitian**

Partisipan penelitian terdiri dari masyarakat lokal yang terlibat dalam pembuatan atau konsumsi bakso tembung. Pemilihan partisipan dilakukan dengan menggunakan teknik purposive sampling, dengan memperhatikan keberagaman usia, jenis kelamin, dan latar belakang budaya.

### **3. Pengumpulan Data**

Data penelitian akan dikumpulkan melalui observasi partisipatif, di mana peneliti akan terlibat dalam proses pembuatan bakso tembung dan mengamati interaksi sosial yang terjadi. Wawancara mendalam akan dilakukan dengan partisipan yang terlibat, untuk mengeksplorasi pengalaman dan pengetahuan mereka tentang bakso tembung. Selain itu, dokumen terkait budaya dan makanan tradisional akan dianalisis untuk memperkaya pemahaman.

### **4. Analisis Data**

Data yang terkumpul akan direkam, ditranskripsi, dan dianalisis menggunakan pendekatan analisis tematik. Analisis ini melibatkan pengkodean tematik, pencarian pola, identifikasi tema, dan pengembangan makna yang muncul terkait dengan bakso tembung. Data akan dikaji secara menyeluruh untuk mengidentifikasi kategori, konsep, dan perbedaan dalam pengalaman dan nilai budaya terkait bakso tembung.

## **HASIL & PEMBAHASAN**

### **1. Manajemen Produk Bakso Halal**

proses pengelolaan yang mencakup semua tahapan produksi bakso dengan memastikan bahwa produk tersebut sesuai dengan prinsip-prinsip halal dalam Islam. Hal ini melibatkan pemilihan bahan baku halal, penggunaan metode produksi yang sesuai, serta pemenuhan standar kebersihan dan kehalalan dalam seluruh rantai produksi.

Pertama-tama, dalam manajemen produk bakso halal Tembung, penting untuk memperhatikan pemilihan bahan baku yang halal. Daging yang digunakan harus berasal dari hewan yang disembelih dengan metode yang benar sesuai dengan syariat Islam. Selain itu, bahan tambahan seperti bumbu, pengawet, dan aditif lainnya juga harus memenuhi persyaratan halal dan tidak mengandung bahan-bahan yang haram.

Selanjutnya, manajemen produk bakso halal Tembung melibatkan proses produksi yang sesuai dengan prinsip-prinsip halal. Ini mencakup penggunaan peralatan dan peralatan produksi yang bersih, bebas dari kontaminasi bahan-bahan non-halal. Seluruh jalur produksi, termasuk proses penggilingan, pencampuran, dan pembentukan bakso, harus dilakukan dengan memastikan bahwa tidak ada pencemaran dengan bahan non-halal.

Pada tahap penyimpanan, manajemen produk bakso halal Tembung juga menekankan pentingnya memastikan kebersihan dan kehalalan lingkungan penyimpanan. Bakso harus disimpan dalam kondisi yang memenuhi standar sanitasi dan tidak terkontaminasi dengan produk non-halal.

Selanjutnya, dalam proses pengiriman dan distribusi, manajemen produk bakso halal Tembung menegaskan perlunya menjaga integritas produk. Pengiriman harus dilakukan dengan memperhatikan kualitas dan kehalalan produk agar tidak terjadi kontaminasi dengan produk non-halal selama transportasi.

Dalam konteks manajemen produk bakso halal Tembung, penting juga untuk memperhatikan sertifikasi halal. Mengantongi sertifikat halal dari lembaga sertifikasi yang terpercaya adalah bukti bahwa produk bakso tersebut telah memenuhi persyaratan halal yang ditetapkan oleh otoritas Islam. Sertifikasi halal dapat memberikan kepercayaan kepada konsumen Muslim bahwa produk yang mereka konsumsi benar-benar halal.

Dalam kesimpulannya, manajemen produk bakso halal Tembung melibatkan pengelolaan yang cermat dari pemilihan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, pengiriman, dan distribusi. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa bakso yang dihasilkan sesuai dengan prinsip-prinsip halal dalam Islam. Dengan adanya manajemen produk bakso halal yang baik, diharapkan dapat memberikan kepastian dan jaminan

kepada konsumen Muslim bahwa produk yang mereka konsumsi aman, halal, dan sesuai dengan tuntutan agama mereka.

## **2. Sdm Produsen Bakso Tembung**

Sumber daya manusia (SDM) adalah aspek penting dalam produksi bakso di Tembung. SDM yang berkualitas akan berkontribusi pada efisiensi operasional, kualitas produk, dan keberlanjutan bisnis. Berikut adalah pembahasan mengenai sumber daya manusia dalam produksi bakso di Tembung.

- 1) **Pemilihan Tenaga Kerja:** Proses produksi bakso membutuhkan keahlian khusus dalam pemilihan daging, pencampuran bahan, penggilingan, dan pembentukan bakso. Dalam memilih tenaga kerja, perusahaan harus memperhatikan keterampilan, pengetahuan, dan pengalaman mereka dalam produksi bakso. Selain itu, kepatuhan terhadap prinsip-prinsip halal dan pengetahuan mengenai standar sanitasi juga penting.
- 2) **Pelatihan dan Pengembangan:** Perusahaan harus melaksanakan pelatihan reguler untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan tenaga kerja dalam produksi bakso. Pelatihan dapat mencakup teknik pemrosesan, higiene, kebersihan, dan keamanan kerja. Dengan meningkatkan kompetensi tenaga kerja, perusahaan dapat meningkatkan kualitas produk dan meningkatkan efisiensi operasional.
- 3) **Penghargaan dan Insentif:** Memberikan penghargaan dan insentif kepada tenaga kerja yang berkinerja baik dapat meningkatkan motivasi dan keterikatan mereka terhadap perusahaan. Ini dapat berupa penghargaan finansial, pengakuan, atau kesempatan pengembangan karir. Penghargaan dan insentif yang tepat dapat mendorong karyawan untuk memberikan yang terbaik dalam produksi bakso.
- 4) **Komunikasi dan Kolaborasi:** Komunikasi yang efektif antara manajemen dan tenaga kerja sangat penting dalam produksi bakso. Karyawan harus diberikan kesempatan untuk memberikan masukan, saran, dan umpan balik mengenai proses produksi. Kolaborasi tim yang baik dapat meningkatkan efisiensi operasional dan meningkatkan inovasi dalam produksi bakso.
- 5) **Kesejahteraan Karyawan:** Kesejahteraan karyawan harus menjadi perhatian utama dalam produksi bakso di Tembung. Perusahaan harus memastikan adanya fasilitas kerja yang aman dan nyaman, seperti area kerja yang bersih, peralatan yang baik, dan perlindungan kesehatan dan keselamatan kerja yang memadai. Keseimbangan kerja dan kehidupan pribadi juga perlu diperhatikan untuk memastikan karyawan dapat bekerja secara optimal.

- 6) Pengembangan Karir: Memberikan kesempatan pengembangan karir kepada karyawan dapat meningkatkan motivasi dan keterikatan mereka terhadap perusahaan. Perusahaan dapat memberikan peluang pelatihan lanjutan, promosi, atau rotasi jabatan agar karyawan merasa dihargai dan memiliki ruang untuk mengembangkan diri mereka dalam produksi bakso.

Dalam kesimpulannya, sumber daya manusia yang berkualitas dan berkomitmen sangat penting dalam produksi bakso halal di Tembung. Pemilihan tenaga kerja halal, pelatihan yang memadai, kesadaran dan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip halal, pengawasan yang kuat, serta budaya kerja yang baik adalah faktor-faktor penting yang harus dipertimbangkan dalam manajemen sumber daya manusia dalam produksi bakso halal. Dengan memiliki SDM yang baik, diharapkan perusahaan dapat menghasilkan bakso halal berkualitas tinggi yang memenuhi harapan konsumen dan tuntutan agama Islam.

### **3. Pengendalian Kualitas**

Pengendalian kualitas adalah suatu proses yang penting dalam produksi bakso di Tembung. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa bakso yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan, termasuk kebersihan, rasa, tekstur, dan kehalalan. Berikut adalah pembahasan mengenai pengendalian kualitas dalam produksi bakso di Tembung:

- 1) Bahan Baku yang Berkualitas: Pengendalian kualitas dimulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas. Daging yang digunakan harus segar, bebas dari kontaminasi, dan sesuai dengan standar sanitasi. Selain itu, bumbu-bumbu dan bahan tambahan lainnya juga harus dipilih dengan hati-hati dan memenuhi persyaratan kualitas yang ditetapkan.
- 2) Proses Produksi yang Tepat: Pengendalian kualitas juga melibatkan pengawasan terhadap proses produksi bakso. Setiap tahap produksi, seperti penggilingan daging, pencampuran bahan, dan pembentukan bakso, harus dilakukan dengan ketelitian dan kehati-hatian. Prosedur sanitasi yang baik harus diikuti, termasuk pembersihan peralatan dan peralatan produksi secara teratur.
- 3) Pengujian dan Pemantauan Kualitas: Pengendalian kualitas bakso di Tembung melibatkan pengujian dan pemantauan kualitas secara rutin. Pengujian dapat mencakup pengujian mikrobiologi untuk memastikan bahwa bakso bebas dari bakteri dan patogen yang berbahaya. Selain itu, pemantauan kualitas juga dilakukan selama proses produksi untuk memastikan bahwa bakso memenuhi standar rasa, tekstur, dan penampilan yang diharapkan.

Dalam kesimpulannya, pengendalian kualitas dalam produksi bakso di Tembung sangat penting untuk menjaga kualitas, kebersihan, dan kehalalan produk. Dengan melibatkan pengawasan bahan baku, proses produksi yang tepat, pengujian dan pemantauan kualitas, penyimpanan yang baik, serta audit dan sertifikasi kualitas, diharapkan perusahaan dapat menghasilkan bakso berkualitas tinggi yang memenuhi harapan konsumen dan standar kualitas yang ditetapkan.

#### **4. Proses Pemasaran**

Proses pemasaran adalah tahapan yang penting dalam menjual dan memasarkan bakso di Tembung. Melalui proses pemasaran yang efektif, perusahaan dapat meningkatkan visibilitas, menarik minat konsumen, dan mencapai target penjualan. Berikut adalah pembahasan mengenai proses pemasaran bakso di Tembung:

- 1) **Penetapan Target Pasar:** Langkah pertama dalam proses pemasaran adalah menentukan target pasar. Perusahaan perlu memahami segmen pasar yang ingin mereka jangkau, misalnya keluarga, anak-anak, atau kelompok tertentu. Dengan memahami target pasar, perusahaan dapat mengarahkan strategi pemasaran yang sesuai dan menyesuaikan produk dan promosi dengan kebutuhan dan preferensi konsumen.
- 2) **Penentuan Branding dan Identitas Produk:** Branding yang kuat dan identitas produk yang menarik merupakan aspek penting dalam pemasaran bakso di Tembung. Perusahaan perlu memilih nama, logo, dan desain kemasan yang dapat mencerminkan kualitas, keunikan, dan kehalalan produk mereka. Hal ini akan membantu membedakan produk bakso dari pesaing dan menciptakan kesan positif di benak konsumen.
- 3) **Strategi Promosi yang Efektif:** Untuk menjangkau konsumen potensial, perusahaan perlu mengembangkan strategi promosi yang efektif. Ini dapat meliputi iklan melalui media cetak, televisi, radio, atau media online. Selain itu, perusahaan juga dapat memanfaatkan media sosial dan situs web untuk mempromosikan bakso mereka, serta mengadakan promosi seperti diskon, penawaran khusus, atau program loyalitas pelanggan. Melalui promosi yang tepat, perusahaan dapat meningkatkan kesadaran merek dan menarik minat konsumen.
- 4) **Distribusi dan Channel Penjualan:** Penting untuk memiliki saluran distribusi yang efisien dan sesuai dengan karakteristik pasar di Tembung. Perusahaan dapat menjual bakso melalui warung makan, restoran, toko kelontong, atau bahkan melalui platform online. Menjalinkan kemitraan dengan pihak-pihak terkait dalam saluran distribusi dapat membantu mencapai jangkauan yang lebih luas dan memperluas pasar potensial.

- 5) Layanan Pelanggan yang Baik: Memiliki layanan pelanggan yang baik merupakan aspek penting dalam mempertahankan dan membangun hubungan baik dengan konsumen. Tim yang terlatih dan ramah harus siap memberikan informasi tentang produk bakso, menerima umpan balik dari konsumen, dan menangani keluhan atau masalah yang timbul. Dengan memberikan pengalaman positif kepada konsumen, perusahaan dapat membangun loyalitas pelanggan dan mendapatkan rekomendasi dari mereka.

Dalam kesimpulannya, proses pemasaran bakso di Tembung melibatkan penetapan target pasar yang tepat, branding yang kuat, strategi promosi yang efektif, distribusi yang efisien, dan layanan pelanggan yang baik. Dengan melaksanakan proses pemasaran dengan baik, perusahaan diharapkan dapat meningkatkan penjualan, memperluas pangsa pasar, dan membangun citra merek yang positif di industri bakso di Tembung.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **1. Kesimpulan:**

Dalam konteks produksi bakso yang sesuai dengan perspektif Islam, diperlukan manajemen produk bakso halal yang melibatkan pemilihan bahan baku halal, proses produksi yang sesuai dengan prinsip-prinsip kebersihan dan kehalalan, serta pemenuhan standar halal dalam seluruh rantai produksi. Sertifikasi halal juga menjadi faktor penting dalam memberikan kepastian kepada konsumen Muslim bahwa produk bakso tersebut benar-benar halal.

Selain itu, sumber daya manusia yang berkualitas dan terampil juga sangat penting dalam produksi bakso halal. Pemilihan tenaga kerja yang memenuhi persyaratan halal, pelatihan dan pengembangan karyawan, penghargaan dan insentif, komunikasi dan kolaborasi yang baik, serta kesejahteraan karyawan harus menjadi perhatian utama.

Pengendalian kualitas dalam produksi bakso juga harus dijalankan dengan baik, dimulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas, pengawasan terhadap proses produksi, pengujian dan pemantauan kualitas secara berkala, serta penerapan kebijakan penanganan produk non-halal yang tepat.

### **2. Saran:**

- a) Meningkatkan pemahaman dan kesadaran produsen bakso akan prinsip-prinsip halal dalam Islam serta pentingnya menjaga kebersihan dan kehalalan dalam produksi bakso. Ini dapat dilakukan melalui pelatihan dan penyuluhan yang diselenggarakan oleh pemerintah, lembaga agama, atau lembaga sertifikasi halal.

- b) Mendorong produsen bakso untuk mengantongi sertifikat halal dari lembaga sertifikasi yang terpercaya. Pemerintah dapat memberikan insentif atau fasilitas yang mendukung produsen dalam memperoleh sertifikasi halal.
- c) Meningkatkan kerjasama antara produsen bakso, lembaga sertifikasi halal, dan konsumen Muslim untuk memastikan transparansi dan kepercayaan terhadap produk bakso halal. Ini dapat dilakukan melalui pertemuan, diskusi, atau forum yang melibatkan semua pihak terkait.
- d) Mendorong penelitian dan pengembangan lebih lanjut mengenai produksi bakso halal, termasuk penggunaan teknologi yang memungkinkan identifikasi bahan baku halal secara lebih akurat, pengembangan metode produksi yang efisien, dan inovasi dalam pengendalian kualitas.
- e) Membangun jaringan kerja yang solid antara produsen bakso, pemerintah, dan lembaga terkait untuk memastikan implementasi yang efektif dari prinsip-prinsip halal dalam produksi bakso. Kolaborasi yang baik akan memperkuat pengawasan dan pengendalian kualitas serta meningkatkan kepercayaan konsumen.

Dengan menerapkan kesimpulan dan saran tersebut, diharapkan produksi bakso halal di Indonesia dapat terus meningkat dan memberikan manfaat yang maksimal bagi produsen, konsumen Muslim, dan industri makanan secara keseluruhan.

## REFERENCES

- Baharuddin, K. d. (2015). Understanding the halal concept and the importance of information on halal food business needed by potential Malaysian entrepreneurs',. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*,, 170-180. Retrieved from <http://uitmprepo.uitm.edu.my/34/>.
- Bedworth, D. B. (1987). *Integrated Production Control Systems*. singapore: john wiley inc.
- Campus, R. T. (n.d.). *Production and Operations Management*. Dhodballapur Taluk, Bangalore: Rai Technology University Campus.
- Caputo, M. (1996). Uncertainty, flexibility and buffers in the management of the firm operating system. *Production Planning and Control*, 518-528.
- Croom, S. (2001). "Restructuring supply chains through information channelinnovation". *internasional journal of operation & production management*, 504-5015.
- Fogarty, B. H. (1991). *Production & Inventory Management*. Cincinnati, Ohio: South-Western.
- G.Schroeder, R. (1989). *manajemen operasi*. jakarta: erlangga.
- Gemasih, D. (. (n.d.).
- Gemasih, D. (2014). *PEMETAAN TITIK KRITIS HALAL PADA ALUR PROSES RANTAI PASOK PRODUK AGROINDUSTRI BERBASIS DAGING SAPI DI JAWA BARAT*

- (STUDI KASUS: BAKSO SAPI KEMASAN). Universitas Padjajaran. Retrieved from <https://repository.unpad.ac.id/frontdoor/index/index/year/2020/docId/36670>.
- Gemasih, D. (2014). PEMETAAN TITIK KRITIS HALAL PADA ALUR PROSES RANTAI PASOK PRODUK AGROINDUSTRI BERBASIS DAGING SAPI DI JAWA BARAT (STUDI KASUS: BAKSO SAPI KEMASAN). *Universitas Padjajaran*. Retrieved from <https://repository.unpad.ac.id/frontdoor/index/index/year/2020/docId/36670>.
- Heizer, J. R. (1993). *Production And Operations Management*. Allyn And Bacon.
- Jay Heizer, B. R. (2020). *Principles of Operations Management, Sustainability and Supply Chain Management*. london: Pearson Education Limited.
- Maimunah, d. (2021). Pendampingan Manajemen Produksi Karajinan Kayu Pada UMKM Lancar Jaya Magelang. *Jurnal abdimas UBJ*, 37- 46.
- McFarlane, J. M. (1997). A Working Definition of Production Responsiveness. *Cambridge University*.
- Rohim, A. d. (2017). Manajemen Usaha Dan Produksi Pada Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) Di Desa Carang Wulung Wonosalam. *Journal Of Community service*.
- S. Anil Kumar, N. S. (2019). *production and Operations Management*. korala , india: New Age International publisher.
- Sardiana, A. (2020). *Halal Literacy and Halal Product Purchase Dimension: A Preliminary Study*. *Insight Journal*,. Retrieved from doi: 10.13140/RG.2.2.31540.81284.
- Segati, A. (2018). ‘Pengaruh Persepsi Sertifikasi Halal, Kualitas Produk, Dan Harga Terhadap Persepsi Peningkatan Penjualan’. *JEBI (Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam)*, 159. doi:doi: 10.15548/jebi.v3i2.175.
- Sholikhah, d. (2013). Manajemen Produksi Usaha Wingko Khas Kota Babat Di Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan (Studi Di Pabrik Wingko Loe Lan Ing Babat). *E-journal Boga*, 86-94.
- Sukirno, S. (2006). *pengantar bisnis*. Jakarta: kencana.
- Sumayang, L. (2003). *Dasar – dasar manajemen produksi dan operasi*. jakarta: Salemba empat.