

**ANALISIS *VALUE CHAIN* PADA OCEAN GARDEN RESTO
DALAM *ESTABLISHING HALAL VALUE CHAIN***

TESIS

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Syarat
Memperoleh Gelar Magister dalam Program Studi
Magister Ekonomi Syariah
Pada Pascasarja UIN Maulana Malik Ibrahim Malang



Oleh:
Mufit Suyuti
NIM. 220504220017

**PASCASARJANA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2024**

**ANALISIS *VALUE CHAIN* PADA OCEAN GARDEN RESTO
DALAM *ESTABLISHING HALAL VALUE CHAIN***

TESIS

Oleh:

Mufit Suyuti

NIM. 220504220017



**PRODI MAGISTER EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2024**

**ANALISIS VALUE CHAIN PADA OCEAN GARDEN RESTO
DALAM ESTABLISHING HALAL VALUE CHAIN**

TESIS

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Syarat
Memperoleh Gelar Magister dalam Program Studi Ekonomi Syariah
Pada Pascasarja UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

Oleh:

Mufit Suyuti

NIM. 220504220017

Dosen Pembimbing

1. Yuniarti Hidayah Suyoso Putra, SE., NIP. 197606172008012020
M.Bus., Ak., CA., CAP., CFA., P.hD
2. Dr. Hj. Meldona, S.E., MM., Ak. CA NIP. 197707022006042001



**PRODI MAGISTER EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN TESIS

Tesis dengan Judul "Analisis *Value Chain* pada Ocean Garden Resto dalam *Establishing Halal Value Chain*" oleh Mufit Suyuti (NIM: 220504220017) Megister Ekonomi Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Telah diuji dan dipertahankan di hadapan dewan penguji pada hari jumat tanggal 20 Desember 2024.

Susunan dewan Penguji :

Nama	Kedudukan	Tanda Tangan
<u>Dr. Hj. Nanik Wahyuni, S.E., M.Si., Ak.CA</u> NIP. 197203222008012005	Penguji Utama	
<u>Dr. H. Misbahul Munir, Lc., M.Ei</u> NIP. 197507072005011005	Ketua/Penguji	
<u>Yuniarti Hidayah Suyoso Putra, SE., M.Bus., Ak., CA., M.Res., P.hD</u> NIP. 197606172008012020	Pembimbing I/Penguji	
<u>Dr. Hj. Meldona, S.E., MM., Ak. CA</u> NIP. 197707022006042001	Pembimbing II/Penguji	

Mengetahui:
Direktur Pascasarjana

Prof. Dr. H. Wahidmurni, M.Pd
NIP. 196903032000031002



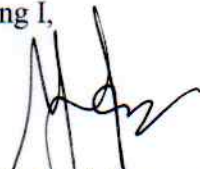
LEMBAR PEMBIMBING

*Analisis Value Chain pada Ocean Garden Resto dalam
Establishing Halal Value Chain*

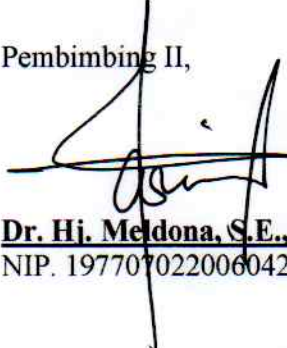
Diajukan kepada
Pascasarjana Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang
Untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan
Tesis Program Megister Ekonomi Syariah

Oleh
Mufit Suyuti
(NIM: 220504220017)

Pembimbing I,


Yuniarti Hidayah Suyoso Putra,
SE., M.Bus., Ak., CA., CAP., CFA., P.hD
NIP. 197606172008012020

Pembimbing II,


Dr. Hj. Meldona, S.E., MM., Ak. CA
NIP. 197707022006042001

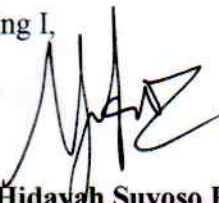
**PROGRAM MAGISTER EKONOMI SYARIAH
PASCASARJANA UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK
IBRAHIM
MALANG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN

Tesis dengan Judul Analisis *Value Chain* pada Ocean Garden Resto dalam *Establishing Halal Value Chain* oleh Mufit Suyuti (NIM: 220504220017) Megister Ekonomi Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

Setelah diperiksa dan disetujui untuk diuji,

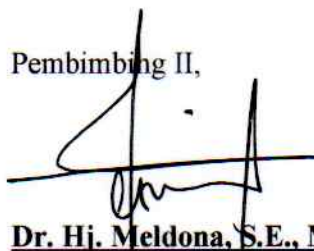
Pembimbing I,



Yuniarti Hidayah Suyoso Putra, SE., M.Bus., Ak., CA., CAP., CFA., Ph.D

NIP. 197606172008012020

Pembimbing II,



Dr. Hj. Meldona, S.E., MM., Ak. CA

NIP. 197707022006042001

Mengetahui:

 Ketua Program Studi Megister Ekonomi Syariah

Eko Suprayitno, S.E., M.Si., Ph.D

NIP. 197511091999031003

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini saya:

Nama : Mufit Suyuti

NIM : 220504220017

Program : Magister Ekonomi Syariah

Institusi : Pascasarjana UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

Dengan sungguh-sungguh menyatakan bahwa tesis dengan judul “Analisis *Value Chain* pada Ocean Garden Resto dalam *Establishing Halal Value Chain*” secara keseluruhan adalah hasil penelitian atau karya saya sendiri, kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya.

Malang, 28 November 2024
Saya yang menyata,

A 10,000 Rupiah postage stamp with a signature over it. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'SPULUH RIBU RUPIAH', '10000', 'METEPAK', and 'TEMPEL'. The serial number '7311AAKX794240886' is visible at the bottom left of the stamp.

(Mufit Suyuti)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia, dan petunjuk-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tesis yang berjudul "*ANALISIS VALUE CHAIN PADA OCEAN GARDEN RESTO DALAM ESTABLISHING HALAL VALUE CHAIN*". Tesis ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Magister Ekonomi Syariah pada Program Studi Magister Ekonomi Syariah, Pascasarjana Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

Proses penyusunan tesis ini tidak lepas dari dukungan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Yuniarti Hidayah Suyoso Putra, SE., M.Bus., Ak., CA., CAP., CFA., Ph.D, selaku pembimbing utama, atas segala arahan, motivasi, dan saran berharga selama proses penelitian dan penulisan tesis ini.
2. Ibu Dr. Hj. Meldona, S.E., MM., Ak. CA, yang dengan sabar memberikan bimbingan dan masukan untuk menyempurnakan tesis ini.
3. Bapak Eko Suprayitno, S.E., M.Si., Ph.D, atas dukungan dan fasilitas yang diberikan selama proses studi.
4. Segenap dosen Program Magister Ekonomi Syari'ah Fakultas Ekonomi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang yang telah ikhlas mendidik dan menyalurkan ilmu pengetahuan selama ini.
5. Management Ocean Garden Resto yang telah memberikan izin dan kesempatan untuk melaksanakan penelitian ini sebagai sarana mendapatkan ilmu pengetahuan, dan pengalaman.
6. Kedua orang tua dan keluarga tercinta atas doa, dukungan, dan pengorbanannya yang tiada henti.
7. Sahabat dan rekan mahasiswa, yang selalu memberikan semangat dan bantuan selama proses penyusunan tesis.

Penulis menyadari bahwa tesis ini masih memiliki keterbatasan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk perbaikan dan pengembangan lebih lanjut. Semoga tesis ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi kontribusi positif dalam bidang Industri Halal.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah membantu penyelesaian tesis ini. Semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan rahmat dan berkah-Nya kepada kita semua.

Malang, 28 November 2024
Penulis,



Mufit Suyuti
NIM. 220504220017

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PEMBIMBING	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TESIS	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
MOTTO	xi
PERSEMBAHAN	xii
ABSTRAK	xiii
خلاصة	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Konteks Penelitian.....	1
B. Fokus Penelitian.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Definisi Operasional.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
A. Penelitian Terdahulu	8
B. Kajian Teori	14
1. <i>Halal</i>	14
2. <i>Halal Value Chain</i>	18
3. <i>Establishing halal value chain</i>	22
4. <i>Aktivitas Halal Value Chain</i>	24
C. Kerangka Berpikir	29
BAB III METODE PENELITIAN	30
A. Jenis Penelitian	30
B. Lokasi Penelitian	31

C. Informan Penelitian	31
D. Kehadiran Peneliti	33
E. Teknik Pengumpulan Data	34
F. Sumber Data.....	35
1. Data Primer.....	35
2. Data Sekunder	35
G. Metode Analisis.....	36
H. Keabsahan Data	38
BAB IV DESKRIPSI LOKASI PENELITIAN DAN HASIL PENELITIAN.....	39
A. Deskripsi Lokasi Penelitian.....	39
1. Profile Ocean Garden Resto	39
2. Fasilitas Ocean Garden Resto	40
B. Paparan Data Hasil penelitian	41
1. Aktivitas Primer.....	42
1.1. Logistik ke dalam.....	42
1.2. Operasi	47
1.3. Logistik keluar	49
1.4. Pemasaran dan Penjualan.....	53
1.5. Pelayanan.....	55
2. Aktivitas Sekunder	59
2.1. Infrastruktur Perusahaan	59
2.2. Manajemen Sumberdaya Manusia.....	64
2.3. Pengembangan Teknologi.....	66
2.4. Pembelian.....	70
BAB V PEMBAHASAN.....	74
A. Analisis Value Chain pada Ocean Garden Resto	74
1. Aktivitas Primer.....	75
1.1. Logistik ke dalam.....	75
1.2. Operasi	80

1.3.	Logistik keluar	83
1.4.	Pemasaran dan Penjualan.....	86
1.5.	Pelayanan.....	89
2.	Aktivitas Sekunder	92
2.1.	Infrastruktur Perusahaan	92
2.2.	Manajemen Sumberdaya Manusia.....	97
2.3.	Pengembangan Teknologi.....	101
2.4.	Pembelian.....	106
C.	<i>Establishing</i> Halal Value Chain pada Ocean Garden Resto.	110
1.	Aktivitas Primer.....	111
1.1.	Logistik ke dalam.....	111
1.2.	Operasi	113
1.3.	Logistik keluar	114
1.4.	Pemasaran dan Penjualan.....	116
1.5.	Pelayanan.....	118
2.	Aktivitas Sekunder	119
2.1.	Infrastruktur Perusahaan	119
2.2.	Manajemen Sumberdaya Manusia.....	121
2.3.	Pengembangan Teknologi.....	123
2.4.	Pembelian.....	124
BAB VI PENUTUP		127
A.	Kesimpulan.....	127
B.	Saran	128
DAFTAR PUSTAKA.....		129
LAMPIRAN		134

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Halal Value chain (Komite Nasional Keuangan Syariah, 2018)	21
Gambar 2. Indikator Value chain (Porter, 1985)	25
Gambar 3. Kerangka Pemikiran	29
Gambar 4. Mushola.....	41
Gambar 5. Area Bermain anak	41
Gambar 6. Kamar Mandi.....	41
Gambar 7. Aplikasi Kasir.....	52
Gambar 8, Survei Kepuasan Pelanggan	57
Gambar 9. Web Ocean Garden Resto.....	57
Gambar 10. Barcode Website Ocean Garden Resto	58
Gambar 11. Struktur Manajement Ocean Garden Resto.....	60
Gambar 12. Struktur Cabang Ocean Garden Resto	60
Gambar 13. Barcode Menu Ocean Garden Resto	68
Gambar 14. Mesin bakar kapasitas besar	70
Gambar 15. Analisis Value Chain pada Ocean Garden	74
Gambar 16. Analisis Halal Value Chain pada Ocean Garden Resto.....	110
Gambar 17. Lokasi Ocean Garden Resto	136
Gambar 18. Ocean Garden Stasiun	136
Gambar 19. Captain	137
Gambar 20. SPV	137
Gambar 21. jendral Manajer.....	137
Gambar 22. Struktur Besar Ocean Garden Resto	137

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional	6
Tabel 2. Penelitian Terdahulu	8
Tabel 3. Penelitian Terdahulu	18
Tabel 4. Informan Penelitian.....	32
Tabel 5. Cabang Ocean Garden Resto	39

MOTTO

Dari luka yang tertanam, aku bangkit, bukan untuk meratap, tapi untuk membuktikan bahwa sakitku adalah bahan bakar kekuatanku

Tiada keberhasilan tanpa perjuangan, dan tiada perjuangan yang sia-sia bagi mereka yang berusaha

PERSEMBAHAN

Dengan penuh rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, tesis ini saya persembahkan kepada:

1. **Orang tua tercinta**, yang senantiasa memberikan doa, dukungan, dan kasih sayang tanpa henti sepanjang perjalanan hidup dan pendidikan saya.
2. **Keluarga terdekat**, yang selalu menjadi sumber semangat dan tempat berbagi dalam setiap langkah.
3. **Dosen pembimbing**, yang dengan sabar memberikan arahan, ilmu, dan dukungan sehingga karya ini dapat terselesaikan.
4. **Rekan-rekan seperjuangan**, yang telah memberikan inspirasi, semangat, dan kebersamaan selama menempuh pendidikan ini.
5. **Semua pihak** yang telah membantu, baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam proses penyelesaian tesis ini.

Semoga karya sederhana ini menjadi awal dari kontribusi yang lebih besar untuk ilmu pengetahuan dan masyarakat.

ABSTRAK

Mufit Suyuti, 2024, analisis *value chain* pada Ocean Garden Resto dalam *Establishing Halal Value Chain*, Tesis, Program Magister Ekonomi Syariah, Pascasarjana Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Pembimbing : Yuniarti Hidayah Suyono Putra, SE.,M.Bus.Ak.,CA.,M.Res.,Ph.D Dan Dr. Hj. Meldona, SE., MM., AK., CA.

Kata Kunci : *Value Chain, Establishing, Halal Value Chain.*

Pertumbuhan populasi Muslim dunia diproyeksikan meningkat 73% hingga 2050, mendorong perkembangan industri makanan dan minuman halal. peningkatan jumlah restoran halal yang mencapai 10.000 restoran, mencerminkan peluang besar pada pasar makanan dan minuman halal. meski tantangan seperti kepatuhan standar dan klaim kehalalan tetap ada, masih terdapat kesenjangan dalam memahami penerapan *halal value chain* secara menyeluruh di tingkat operasional restoran, dalam memastikan kehalalan produk tidak hanya pada bahan baku tetapi juga pada proses distribusi, pelayanan, dan pengelolaan. Ocean Garden Resto telah menekankan kehalalan dalam operasionalnya. Belum ada analisis mendalam tentang indikator kehalalan yang diterapkan, sehingga diperlukan evaluasi untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal sekaligus meningkatkan daya saing. tujuan utama dalam penelitian ini adalah menginvestigasi dan menganalisis *Value Chain* pada Ocean Garden Resto dalam *Establishing Halal Value Chain*.

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Teknik Pengumpulan data yang di gunakan adalah Observasi, wawancara, dokumen, rekaman audio dan video. Metode analisis *Halal value Chain* berfokus pada internal restoran yang merujuk pada teori *Value Chain Porter*. Triangulasi juga digunakan dalam penelitian ini untuk mengecek keabsahan data.

Ocean Garden Resto menjalankan aktivitas *Value Chain* dengan baik, Terdapat dua aktivitas yang pertama aktivitas primer dan aktivitas sekunder. Keberhasilan terlihat dalam pengadaan bahan baku halal yang berkualitas dan operasi pengolahan makanan yang terorganisir. Terdapat aktivitas yang menonjol seperti pembelian bahan baku dalam keadaan hidup, arahan dari manajemen kepada karyawan mengenai pentingnya menjaga kesucian dan kehalalan, Nuansa keislaman dilihat dari seragam dan fasilitas seperti dibedakannya tempat sholat laki laki dan perempuan, Selalu melakukan support dalam acara kemasyarakatan dalam rangka pembersihan harta dan memperkenalkan produk. Pengadaan bahan baku halal yang dilakukan secara hati-hati dan bahan baku harus dalam kondisi hidup, serta pemrosesan makanan oleh karyawan yang sudah selesai dalam pelatihan pengolahan secara halal. Beberapa area masih perlu diperbaiki, antara lain kepemilikan sertifikasi halal bagi supplier dalam memiliki sertifikasi halal yang diakui secara legal. kurangnya pencatatan akan transaksi yang menyebabkan pernah terjadi miss dalam pencatatan.

خلاصة

موفت السيوطي، ٢٠٢٤، تحليل سلسلة القيمة في مطعم أوشن جاردن ريسـتو في إنشاء سلسلة القيمة الحلال، أطروحة، برنامج ماجستير الاقتصاد الشرعي، الدراسات العليا، جامعة مولانا SE، المشرف: يونيـارتي هداية هداية سويونو بوترا، مالك إبراهيم مالانج الإسلامية الحكومية، SE، MM، AK، CA، SE، الدكتوراه والدكتور الحاج ميلدونا، M.Res، CA، M.Bus.Ak.

الكلمات المفتاحية : سلسلة القيمة، التأسيس، سلسلة القيمة الحلال

ومن المتوقع أن يزيد النمو في عدد السكان المسلمين في العالم بنسبة ٧٣٪ حتى عام ٢٠٥٠، مما يشجع على تطوير صناعة الأغذية والمشروبات الحلال. وتعكس الزيادة في عدد المطاعم الحلال التي وصلت إلى ١٠ آلاف مطعم الفرص الهائلة في سوق الأطعمة والمشروبات الحلال. على الرغم من استمرار التحديات مثل الامتثال للمعايير والمطالبات الحلال، لا تزال هناك فجوة في فهم تنفيذ سلسلة القيمة الحلال ككل على المستوى التشغيلي للمطعم، في ضمان المنتجات الحلال ليس فقط في المواد الخام ولكن أيضًا في أوشن جاردن ريسـتو على الحلال في عملياته. لم يكن هناك تحليل متعمق لمؤشرات التوزيع. عمليات الخدمة والإدارة. لقد ركز مطعم الحلال المطبقة، لذلك هناك حاجة إلى التقييم لضمان الامتثال لمعايير الحلال مع زيادة القدرة التنافسية. الهدف الرئيسي من هذا البحث أوشن جاردن ريسـتو في إنشاء سلسلة قيمة حلال هو دراسة وتحليل سلسلة القيمة في

هذا البحث هو بحث نوعي مع نهج دراسة الحالة. تقنيات جمع البيانات المستخدمة هي الملاحظة والمقابلات والوثائق والتسجيلات الصوتية والمرئية. يركز أسلوب تحليل سلسلة القيمة الحلال على المطعم الداخلي الذي يشير إلى نظرية سلسلة القيمة لبورتر ويستخدم أيضًا في هذا البحث للتحقق من صحة البيانات

أوشن جاردن ريسـتو أنشطة سلسلة القيمة بشكل جيد. هناك نشاطان، الأول هو النشاط الأساسي والنشاط الثانوي. تنفذ شركة ويظهر النجاح في شراء المواد الحلال عالية الجودة وعمليات تجهيز الأغذية المنظمة. هناك أنشطة بارزة مثل شراء المواد الخام أثناء الحياة، وتوجيهات من الإدارة إلى الموظفين فيما يتعلق بأهمية الحفاظ على الطهارة والحلال، والفروق الدقيقة الإسلامية التي تظهر من الزبي الرسمي والمرافق مثل أماكن الصلاة المختلفة للرجال والنساء، وتقديم الدعم دائمًا في المناسبات المجتمعية في سياق تنظيف الممتلكات وإدخال المنتجات. يتم شراء المواد الخام الحلال بعناية ويجب أن تكون المواد الخام في حالة معيشية، بالإضافة إلى تجهيز الأغذية من قبل الموظفين الذين أكملوا التدريب على تجهيز الحلال. لا تزال العديد من المجالات بحاجة إلى التحسين، بما في ذلك ملكية شهادة الحلال للموردين في الحصول على شهادة الحلال المعترف بها قانونيًا. عدم تسجيل المعاملات مما يسبب أخطاء في التسجيل

BAB I PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Islam saat ini adalah agama dengan jumlah populasi terbesar kedua di dunia, setelah Kristen. Berdasarkan laporan Komite Nasional Keuangan Syariah (2018), populasi Muslim dunia diperkirakan akan meningkat sekitar 35 persen dalam 20 tahun mendatang, naik dari 1,6 miliar pada 2010 menjadi 2,2 miliar pada 2030. Di sisi lain, dalam laporan Komite Nasional Keuangan Syariah, (2018) menyebutkan bahwa antara 2010 dan 2050 penduduk Muslim memiliki tingkat pertumbuhan yang diproyeksikan sekitar 73 persen. Pertumbuhannya akan lebih cepat daripada rata-rata pertumbuhan populasi global sebesar 37 persen. Jika tingkat pertumbuhan ini berlanjut hingga tahun 2050, populasi Muslim Global akan menandingi Kristen pada 2060.

Sejalan dengan pertumbuhan populasi Muslim, permintaan untuk komoditas halal terus meningkat. Data *Global Islamic Economy Report 2019* menyebutkan bahwa makanan dan minuman memegang saham terbesar di global halal industri. Nilainya USD 1,303 miliar. Makanan dan minuman halal diproyeksikan akan tumbuh mencapai USD 1,863 miliar pada tahun 2024. Selain itu Penelitian menunjukkan bahwa makanan halal tidak hanya memenuhi kebutuhan penduduk Muslim tetapi juga dipandang sebagai pendorong pertumbuhan ekonomi yang memberikan peluang kerja dan meningkatkan ekonomi lokal, yang mendukung SDG 8 (*Work Decent and Economic Growth*) (Widayat et al., 2022). Selain itu, makanan halal dapat meningkatkan ketahanan pangan dan nutrisi, mengatasi SDG 2 (*Zero Hunger*) dengan memastikan bahwa makanan aman, bergizi, dan dapat

diakses oleh semua (Ismail, 2023). Namun, tantangan tetap ada, seperti perlunya kerangka peraturan yang lebih baik dan kesadaran konsumen untuk sepenuhnya menyadari potensi makanan halal dalam mencapai tujuan ini (Syariah et al., 2022). Secara keseluruhan, sektor makanan halal di Indonesia menghadirkan peluang beragam untuk memajukan SDGs sambil menghormati nilai-nilai budaya dan agama.

Strategi untuk mencapai visi Indonesia sebagai pusat ekonomi syariah terkemuka dunia adalah penguatan *halal value chain*. Menurut Komite Nasional Keuangan Syariah (2018), *halal value chain* adalah analisis yang digunakan untuk mengetahui rangkaian kegiatan yang menciptakan nilai yang dilakukan suatu perusahaan untuk menghasilkan produk halal kepada pelanggan (Djakfar, 2017; Rahman, 2015). Dalam internal perusahaan, *halal value chain* dapat merujuk pada teori *Value Chain Porter* (Intyas et al., 2020; Porter, 1985). Analisis value chain porter terdiri dari aktivitas *value chain* yang menganalisis sistem Operasional industri halal. Aktivitas *value chain* terbagi menjadi aktivitas primer dan aktivitas sekunder (Dwicaksana & Pujiyono, 2020). Aktivitas primer berupa aktivitas yang terlibat dalam penciptaan fisik produk, penjualan, distribusinya ke para pembeli dan layanan penjualan (Intyas et al., 2020; Porter, 1985). Merujuk pada teori Porter (1985), Aktivitas primer dalam internal perusahaan yang menghasilkan produk halal terbagi dari mulai logistik ke dalam, operasional, logistik keluar, pemasaran dan penjualan, dan terakhir pelayanan. Aktivitas sekunder merupakan aktivitas yang dapat membantu perusahaan secara keseluruhan melalui menyediakan infrastruktur atau input yang memungkinkan aktivitas-aktivitas primer dilakukan secara berkelanjutan (Intyas et al., 2020; Porter, 1985). Merujuk pada teori Porter

(1985), Aktivitas sekunder yang dilakukan perusahaan dalam mendukung aktivitas primer terdiri dari infrastruktur perusahaan, manajemen sumberdaya manusia, perkembangan teknologi, dan terakhir pembelian. Penerapan *halal value chain* dalam perusahaan berupa aktivitas primer dan sekunder yang sesuai dengan ketentuan hukum islam dan negara akan menghasilkan produk makanan dan minuman halal(Djakfar, 2017).

Konsep restoran halal tidak hanya terpaku pada menu makanan dan minuman halal saja, namun juga pada segi operasionalisasi. Operasionalisasi restoran halal selalu memastikan bahwa semua konstruksi penting dari sistem makanan halal diterapkan secara efektif untuk meningkatkan kinerja operasional dan kualitas produk (Ahmad et al., 2020). Studi Yanthy et al., (2020), sistem operasional untuk restoran halal mencakup kepatuhan hukum, mekanisme operasional yang memenuhi hukum syariah dan mekanisme perlindungan halal baik mulai pra produksi hingga sampai ke tangan konsumen. Namun, meskipun jumlah restoran halal sangat besar, tantangan tetap ada dalam memastikan kualitas yang konsisten, dan kepatuhan terhadap standar halal. (Anggraini et al., 2020).

Restoran halal yang berkaitan dengan kebutuhan makan dan minuman halal bagi masyarakat Muslim. Menanggapi visi Indonesia terhadap industry halal, pemerintah Indonesia telah menerbitkan UU No.33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Selain itu, pemerintah membentuk Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang bertanggung jawab terhadap Regulasi jaminan produk halal. Sementara keputusan fatwa sertifikasi halal ada di bawah tanggung jawab Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia (KF MUI). Tentunya keputusan fatwa sertifikasi halal dapat diputuskan berdasarkan hasil laporan audit yang dilakukan

oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Akan tetapi di lapangan semakin populernya masakan halal mencerminkan permintaan pasar untuk pilihan bersertifikat, namun hal itu menimbulkan kekhawatiran tentang keaslian klaim halal (Pangestu, 2022). Secara keseluruhan, sektor makanan halal harus menavigasi kompleksitas ini untuk memenuhi harapan konsumen secara efektif (Andrianto, 2019).

Sejalan dengan dukugan pemerintah, penelitian Sumarlam et al., (2020) menyoroti bahwa pasar makanan halal di Indonesia tidak hanya besar tetapi juga beragam, salah satunya sektor restoran halal. Menurut Anggraini et al., (2020), Jumlah restoran halal di Indonesia meningkat sangat signifikan. Penelitian menunjukkan bahwa sektor restoran halal di Indonesia telah berkembang perkiraan lebih dari 10.000 restoran bersertifikat halal di seluruh indonesia. Pertumbuhan ini didorong oleh meningkatnya kesadaran konsumen dan dukungan pemerintah.

Penelitian ini berfokus di bidang industri halal kota malang yaitu Ocean Garden Resto atau sering dikenal dengan OG. OG merupakan restoran yang memiliki target pasar menengah. Banyaknya cabang yang dimiliki OG yang menyebar di kota dan kabupaten malang membuat OG di dikenal oleh banyak masyarakat. Menurut hasil wawancara pendahuluan dengan manajemen OG disampaikan bahwa Standarisasi yang dilakukan OG dalam Operasionalnya selalu mengutamakan faktor kehalalan dan keberkahan dalam setiap keputusan. Namun belum ada analisis mendalam mengenai indikator dalam menjaga kehalalan yang dilakukan oleh OG. Selain mengutamakan faktor halal, OG juga merupakan restoran yang membuka sistem investasi bagi investor. OG selalu melakukan upaya dalam meningkatkan nilai baik dalam menu makanan, pelayanan terhadap pelanggan, nama perusahaan, atau nilai dalam pengembalian atas modal investor.

Berdasarkan apa yang telah peneliti ungkapkan perlu adanya penelitian mengenai analisis Analisis Value Chain pada Ocean Garden Resto dalam Establishing Halal Value Chain yang dilakukan untuk mengevaluasi apakah Restoran ini dapat menghasilkan serangkaian aktivitas *halal value chain* yang menghasilkan sistem yang tidak hanya memenuhi standar halal tetapi juga meningkatkan daya saing di pasar. Dengan adanya penelitian ini maka akan di peroleh hasil dan rekomendasi yang akan menjadi pertimbangan pengambilan keputusan oleh Ocean Garden resto.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan konteks penelitian yang telah dijelaskan maka diperoleh Fokus penelitian berupa :

1. Bagaimanakah *Aktivitas Value Chain* pada Ocean Garden Resto?
2. Bagaimana *Establishing Halal Value Chain* Pada Ocean Garden resto?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan Konteks penelitian yang telah dijelaskan di atas, maka tujuan penelitian adalah menginvestigasi dan menganalisis tentang :

1. *Aktivitas Value Chain* pada Ocean Garden Resto.
2. *Establishing Halal Value Chain* Pada Ocean Garden resto.

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka manfaat dari diadakannya penelitian yang akan di capai adalah sebagai berikut :

1. Teoritis

Dengan Penelitian ini diharapkan akan memberikan wawasan mendalam tentang *halal value chain* yang berguna sebagai landasan teoritis bagi penelitian masa depan dalam bidang yang sama atau terkait.

2. Lembaga akademis (Perguruan Tinggi dan Mahasiswa)

Sebagai media atau kesempatan untuk menerapkan teori yang telah didapatkan selama perkuliahan dan dapat dijadikan informasi keilmuan dalam menambah pengetahuan dan wawasan mengenai analisis *halal value chain*

3. Pemerintah

Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan informasi untuk pemerintah lebih memperhatikan lagi Restoran yang berbasis Halal agar dapat mendukung berkembang Restoran halal di Kota Malang.

4. Pengelola Restoran

Sebagai sarana informasi atau wawasan untuk mengetahui produk halal yang dihasilkan dan pengolahan Restoran Halal yang lebih baik sehingga dapat menentukan kebijakan yang tepat dalam meningkatkan kinerja Ocean Garden Resto.

E. Definisi Operasional

Definisi Operasional dalam Penelitian ini tertera dalam table 1 sebagai berikut :

Tabel 1. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional
1	<i>Halal Value Chain</i>	Proses memastikan bahwa Ocean garden resto mematuhi prinsip-prinsip Islam dari Praproduksi hingga ke tangan konsumen.

2	<i>Establishing</i>	Membangun dan mengimplementasikan Halal dengan Analisis <i>Value Chain Porter</i> .
3	Restoran Halal	Usaha kuliner yang menyediakan makanan halal atau menyediakan segala sesuatu yang diperbolehkan oleh syari'at untuk dikonsumsi secara syariah.
4	Aktivitas Value Chain	Gambaran kegiatan yang menghasilkan nilai tambah yang menghasilkan kualitas dari merek halal pada Ocean Garden Resto

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu mengenai analisis *Halal value chain* sudah banyak dilakukan di Indonesia. Pada tabel di bawah ini menyajikan penelitian terdahulu yang dijadikan dasar penelitian perbandingan :

Tabel 2. Penelitian Terdahulu

No	Tahun	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Objectives dan Metode
1	2020	Arif Nurahman	Analisis Rantai Nilai Produk Olahan Ikan (Studi Kasus Pada UKM Mina Galipat Sejahtera Di Kelurahan Cemorokandang, Kecamatan Kedungkandang, Kota Malang)	Objectives: UKM Mina Galipat Sejahtera Metode : Jenis penelitian deskriptif dengan teknik pengambilan data menggunakan <i>purposive sampling</i> Alat analisis Michael Portel, margin rantai nilai Hayami, <i>Skoring</i>
2	2017	Patricia Srisere Ikaria Situmorang, dan Budi Setiawan	Analisis Rantai Nilai (<i>value chain</i>) Produk Kopi Pada Manajemen Strategis Guna Meningkatkan Keunggulan Bersaing	Objectives: Supplier, Produsen, dan Konsumen Internal (Cafe) Metode : Pengambilan sampel dengan <i>purposive sampling</i> Analisis dengan kuantitatif deskriptif, pemetaan penilaian matrik tabel Porter dan metode Hayami

3	2017	Arief Nur Rakhman, Muhammad Firdaus, dan Rina Oktaviani	Rantai Nilai pada Budidaya Kolam Ikan Air Tawar di Kota Bogor	Objectives: Pembudidayaan Ikan Air Tawar Metode : Pengambilan sampel dengan purposive sampling dan snowball sampling. Analisis data menggunakan analisis rantai nilai/value-chain analysis
4	2018	Yuliana Dwi Sari	Judul Penelitian : Analisis Rantai Nilai Usaha Pembesaran Ikan Lele (Studi Kasus Pada UD. Proteina Mandiri di Desa Jedong Kecamatan Wagir, Kabupaten Malang, Jawa Timur)	Objectives: Pengelola, Pengusaha UD. Proteina Mandiri Metode : Pengambilan sampel dengan snowball sampling Analisis dengan pendekatan kuantitatif untuk nilai tambah dan kualitatif untuk aktivitas rantai nilai
5	2024	Zuhri Saputra Hutabarat, Harbeng Masni, Erlina Zahar	Analysis of Halal Value Chain Education in Efforts to Develop Halal Tourism Products and Increase Income	Objectives : Menganalisis rantai nilai halal dalam pengembangan produk pariwisata. Meningkatkan pendapatan Kampong Radja di Kota Jambi. Metode : Penelitian lapangan dengan pendekatan kualitatif. Pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi.

6	2024	Imron Natsir, Eva Yuniarti Utami, Muflih Adi Laksono	Strengthening The Halal Value Chain as A Strategy To Make Indonesia the Center of The Sharia Economy in The World	Objectives : Jelajahi efektivitas RanTAI Nilai Halal. Memperkuat posisi Indonesia dalam perekonomian Syariah. Metode : Penelitian kualitatif dengan pendekatan eksplorasi. Data sekunder dari buku dan artikel ilmiah.
7	2024	Rahma Qumil Laila, Mohammad Nizarul Alim	Analisis Halal Value Chain Pelaksanaan Self Declare di Halal Center	Objectives : Menggambarkan sistem deklarasi diri dalam rantai nilai halal. Mengidentifikasi masalah dalam proses deklarasi diri di pusat halal. Metode : Pendekatan kualitatif diterapkan dalam penelitian. Jenis penelitian deskriptif yang digunakan untuk analisis.
8	2024	Shellvy Lukito	Drivers of Halal Certification Value Chain: PLS-SEM Approach	Objectives : Mengidentifikasi faktor-faktor yang menghambat sertifikasi halal di UMKM. Meningkatkan proses sertifikasi halal bagi UMKM di Kota Depok.

				<p>Metode :</p> <p>Metode campuran desain penelitian studi kasus digunakan. Menggunakan 102 kuesioner dan wawancara mendalam.</p>
9	2024	Heni Pratiwi, Anisa Putri Febriyanti, Pramika Susanti	Analisis Halal Value Chain Proses Penggilingan Daging Bakso (Home Industri Penggilingan Daging Mas Pur Di Pasar Angso Duo)	<p>Objectives :</p> <p>Menganalisis nilai halal dalam rantai nilai penggilingan bakso. Meningkatkan kualitas produksi bakso industri rumahan.</p> <p>Metode :</p> <p>Halal Value Chain. Observasi langsung dan wawancara. Analisis dokumen terkait proses produksi.</p>
10	2023	Moch Mahsun, Yuniarti Hidayah Suyoso Putra, Nur Asnawi, Ahmad Djalaluddin, Nur Hasib	Blockchain as a Reinforcement for Traceability of Indonesian Halal Food Information through the Value Chain Analysis Framework	<p>Objectives :</p> <p>Mengembangkan sistem keterlacakan untuk makanan halal Indonesia menggunakan blockchain. Memperkuat rantai nilai halal melalui teknologi blockchain.</p> <p>Metode :</p> <p>Tinjauan literatur tentang sistem penelusuran makanan halal. Kerangka Analisis Rantai-Nilai untuk integrasi blockchain.</p>

11	2024	Umi Chabibatus Zahro	Building A Sharia Entrepreneurial Ecosystem Through Halal Value Chain for MSMEs	<p>Objectives :</p> <p>Menciptakan ekosistem dan mentalitas kewirausahaan berbasis syariah. Memfasilitasi sertifikasi halal untuk produk UMKM.</p> <p>Metode :</p> <p>Pelatihan ekosistem dan mentalitas kewirausahaan berbasis syariah. Fasilitasi sertifikasi halal untuk produk UMKM.</p>
12	2022	Mutiah Khaira Sihotang	Analisis pada umkm medan marelان dalam ekosistem halal value chain	<p>Objectives :</p> <p>Menganalisis aplikasi rantai nilai halal di UMKM Medan Marelan. Menilai peran rantai nilai dalam menghasilkan nilai tambah.</p> <p>Metode :</p> <p>Penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Pengumpulan data melalui studi literatur, observasi, wawancara, dokumentasi.</p>
13	2023	Akhmad Mahbubi	Sustainable Value Chain Innovation for Strengthening The Indonesian Halal Beef Industry	<p>Objectives :</p> <p>Memeriksa inovasi nilai produk, proses, dan model bisnis.</p>

				Memperkuat industri daging sapi halal Indonesia.
				Metode : Metode analisis data kuantitatif dan kualitatif yang digunakan. Tujuan pengambilan sampel untuk pemilihan peserta survei.
14	2022	Lamya Nurul Fadhillah, Syamsuri Syamsuri	Depicthing halal value chain at the gontor alumni pesantren forum (fpag)	Objectives : Menganalisis masalah dan solusi pemberdayaan ekonomi pesantren. Mendorong rantai nilai halal melalui pendekatan Proses Jaringan Analitik.
				Metode : Pendekatan Proses Jaringan Analitik (ANP) untuk analisis. Pemeriksaan masalah, solusi, dan strategi.
15	2024	Muhammad Fajrul Hakim, Sugianto Sugianto	Studi Library Research: Penguatan Ekosistem Halal Value Chain di Indonesia untuk Industri Halal Global	Objectives : Implementasi ekosistem HVC di Indonesia. Dampak HVC pada industri halal global.
				Metode : Pendekatan deskriptif kualitatif dengan desain penelitian perpustakaan.

Berdasarkan analisis penelitian terdahulu yang di tunjukkan pada tabel 2, peneliti sama sama mengangkat *Halal Value Chain*. Namun belum ada yang membahas tentang restoan halal khususnya yang berbasis syariah. Maka peneliti akan menginvestigasi dan menganalisis *Halal Value Chain* pada restoran halal di kota Malang yang mengambil objek penelitian di Ocean Garden resto.

B. Kajian Teori

1. Halal

Konsep halal dalam industri makanan mencakup berbagai prinsip yang memandu produksi, pengolahan, dan konsumsi makanan sesuai dengan hukum Islam. Halal telah mendapatkan daya tarik di kalangan non-Muslim karena manfaat kesehatan yang dirasakan dan standar kualitas. Kajian ini akan mengeksplorasi aspek-aspek kunci dari Halal, termasuk sertifikasi, praktik produksi, dan implikasi yang lebih luas dari prinsip-prinsip Halal.

a) Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal adalah proses penilaian yang memastikan bahwa suatu produk, khususnya makanan dan minuman, memenuhi persyaratan hukum Islam. Sertifikasi ini mencakup larangan penggunaan bahan-bahan tertentu seperti daging babi, alkohol, atau daging dari hewan yang tidak disembelih sesuai syariat Islam. Selain itu, proses penyembelihan hewan harus dilakukan dengan cara yang manusiawi oleh seorang Muslim yang mengucapkan nama Allah, dan darah hewan

harus dikeluarkan sepenuhnya. Seluruh proses produksi juga harus bebas dari kontaminasi bahan haram serta mematuhi standar kebersihan yang ketat, sehingga memberikan jaminan kualitas dan keamanan bagi semua konsumen (Ahmad, 2024).

Proses sertifikasi melibatkan pemeriksaan ketat untuk memastikan produk atau layanan memenuhi standar yang ditetapkan, khususnya dalam memastikan kebersihan, bebas dari unsur najis, dan mematuhi prinsip-prinsip Syariah. Seluruh tahapan, mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, hingga distribusi, diaudit secara menyeluruh untuk memastikan tidak ada unsur yang haram, riba, atau gharar (ketidakpastian berlebihan). Lembaga sertifikasi yang diakui, seperti MUI di Indonesia, melakukan evaluasi dan audit mendetail sebelum menerbitkan sertifikat yang memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk atau layanan tersebut halal dan sesuai dengan nilai-nilai Syariah (Ahmad, 2024).

b) Produksi dan Pengolahan

Seluruh proses produksi pangan harus mematuhi standar Halal, dimulai dari pemilihan bahan baku hingga pengolahan, penyimpanan, dan distribusi. Bahan baku yang digunakan wajib berasal dari sumber Halal dan thayyib (baik), serta terbebas dari unsur haram atau najis. Peralatan dan fasilitas produksi juga harus dipastikan bebas dari kontaminasi bahan non-Halal, dengan penerapan prosedur pembersihan (sertu) jika sebelumnya digunakan untuk bahan yang tidak sesuai dengan standar Halal (Majelis Ulama Indonesia, 2023). Penyimpanan dan distribusi produk harus dilakukan secara terpisah untuk menghindari potensi pencampuran dengan produk non-Halal.

Dalam operasional perusahaan, kebijakan dan manajemen harus mendukung kepatuhan terhadap prinsip Halal. Karyawan perlu mendapatkan pelatihan agar memahami tanggung jawab mereka dalam menjaga kehalalan produk. Selain itu, perusahaan disarankan untuk memperoleh sertifikasi Halal dari lembaga berwenang sebagai bentuk komitmen dan jaminan kepada konsumen (LPPOM MUI, 2023). Audit berkala juga penting dilakukan untuk memastikan bahwa seluruh proses produksi tetap sesuai dengan standar Halal yang berlaku (Munthe et al., 2023).

Menjaga kebersihan, mengendalikan kontaminasi, dan memastikan kehalalan produk adalah langkah utama dalam menjaga kualitas dan kepercayaan konsumen. Proses ini dimulai dari pemilihan bahan baku yang telah memiliki sertifikasi Halal dari lembaga yang diakui (JAKIM, 2020). Seluruh peralatan dan fasilitas produksi harus dibersihkan sesuai standar kebersihan Halal untuk mencegah kontaminasi silang dengan bahan non-Halal (HDC, 2017). Selain itu, pelatihan khusus bagi karyawan mengenai SOP Halal dan kebersihan sangat penting untuk memastikan mereka memahami tanggung jawabnya dalam menjaga kehalalan produk di setiap tahap produksi (Jakarta, 2019).

Pengemasan dan distribusi produk juga menjadi perhatian utama. Bahan kemasan harus aman, bersih, dan sesuai dengan standar Halal, sementara proses penyimpanan dan transportasi harus dilakukan secara terpisah dari produk non-Halal untuk mencegah pencemaran (MUI, 2020). Untuk memberikan rasa aman kepada konsumen, perusahaan perlu mencantumkan label Halal yang jelas pada produk serta terus menjalani audit Halal secara berkala (Halal, 2022). Langkah-

langkah ini tidak hanya menjaga integritas produk, tetapi juga memperkuat komitmen perusahaan terhadap prinsip-prinsip Halal.

c) Konsep Halalan Toyyiban

Konsep Halalan Toyyiban (HT) menggabungkan dua elemen penting, yaitu kehalalan dan kualitas. "Halal" dalam konteks ini merujuk pada produk atau bahan yang diperbolehkan dalam ajaran Islam, sementara "Toyyiban" menekankan pada aspek kebersihan, keamanan, dan kualitas yang baik. Hal ini mengarah pada pemahaman bahwa produk yang dikonsumsi oleh umat Islam tidak hanya harus bebas dari unsur haram, tetapi juga harus memenuhi standar yang tinggi dalam hal kebersihan, etika produksi, dan kualitas (Abdullahi Bambale et al., 2021). Oleh karena itu, konsep HT tidak hanya berfokus pada masalah hukum halal, tetapi juga pada prinsip moral yang lebih luas dalam setiap tahap produksi dan distribusi makanan.

Penerapan prinsip Halalan Toyyiban dalam industri pangan mengharuskan produsen untuk memperhatikan berbagai aspek, seperti penggunaan bahan baku yang aman, proses produksi yang bersih, serta keberlanjutan dalam menjaga lingkungan dan hak-hak pekerja. Konsep ini mengedepankan tanggung jawab sosial dan lingkungan dalam setiap aspek produksi, serta mengharuskan produk yang dihasilkan tidak hanya halal tetapi juga berkualitas baik dan bebas dari kontaminasi. Dalam dunia yang semakin sadar akan pentingnya keberlanjutan dan etika, HT memberikan pedoman untuk menghasilkan produk yang tidak hanya bermanfaat bagi konsumen, tetapi juga ramah lingkungan dan adil dalam hal sosial (Luo et al., 2009).

HT mengintegrasikan prinsip keberlanjutan dan praktik etika dalam seluruh rantai pasokan makanan, dengan fokus pada pendekatan holistik terhadap keamanan dan kualitas pangan. Perusahaan ini memastikan bahwa setiap tahap produksi dan distribusi mengutamakan aspek sosial dan lingkungan, dengan tujuan untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan dan mendukung kesejahteraan para pemasok dan pekerja. Dengan mengedepankan keberlanjutan, HT tidak hanya memastikan makanan yang aman dan berkualitas, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan sistem pangan yang adil dan bertanggung jawab (Edwards-Jones et al., 2008; Yamoah & Yawson, 2023).

2. *Halal Value Chain*

Konsep Halal Value Chain mencakup proses memastikan bahwa produk dan jasa mematuhi prinsip-prinsip Islam dari Praproduksi hingga ke tangan konsumen, memainkan peran penting dalam berbagai sektor seperti industri halal (Imani & Putri, 2023; Meylianingrum et al., 2022; Regita et al., 2023; Wahab, 2023). Konsep ini melibatkan penerapan prinsip-prinsip Syariah dalam pengelolaan *value chain*, menekankan efisiensi dan efektivitas dalam memberikan produk dan layanan halal. Sementara itu, menurut Komite Nasional Keuangan Syariah (2018), penerapan *Halal Value Chain* pada Industri makanan dan minuman menghadapi peluang dan tantangan yang dikelompokkan dalam beberapa aspek seperti yang dijelaskan pada Table 3.

Tabel 3. Penelitian Terdahulu

Aspek	Peluang	Tantangan
Permintaan dan pasar	<ul style="list-style-type: none"> • Pertumbuhan jumlah umat Muslim Indonesia dan dunia 	<ul style="list-style-type: none"> • Produk multinasional yang mulai menggarap sektor makan halal

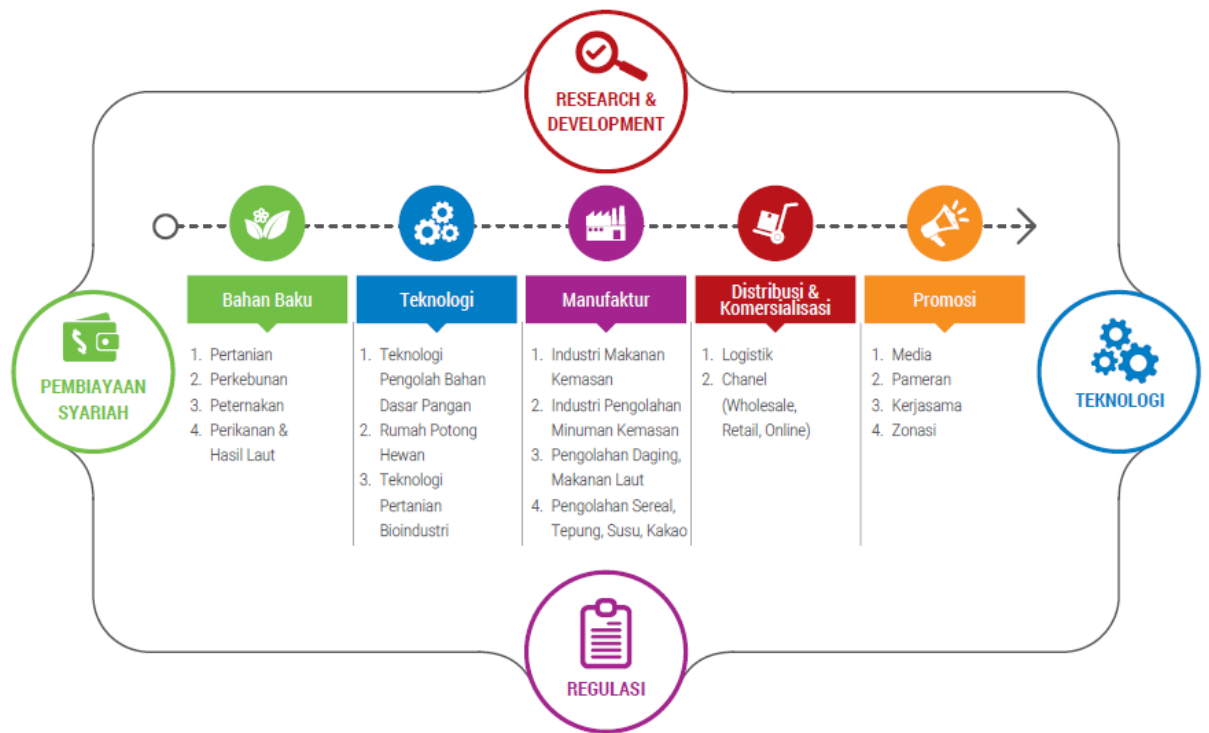
	<ul style="list-style-type: none"> • Target pasar di Indonesia sangat besar, dengan pertumbuhan masyarakat kelas menengah 7-8% per tahun sehingga daya beli pun meningkat • Meningkatnya kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi makanan halal 	<ul style="list-style-type: none"> • Akses ke pasar internasional masih kecil • Kurangnya riset mengenai pergerakan pasar, segmentasi dan selera pasar
Teknologi dan informasi	<ul style="list-style-type: none"> • Perkembangan teknologi yang pesat • Berkembangnya e-commerce dan media 	<ul style="list-style-type: none"> • Pemanfaatan teknologi informasi masih rendah
Regulasi	<ul style="list-style-type: none"> • Dukungan pemerintah terhadap industri makanan dan halal secara umum melalui UU no 33 tahun 2014 	<ul style="list-style-type: none"> • Kebijakan pemerintah pusat dan daerah masih belum selaras.
Kerjasama dengan sektor lain	<ul style="list-style-type: none"> • Peluang co-branding dengan sektor pariwisata halal • Peluang co-marketing dengan sektor media dan rekreasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Asymmetric information antar sektor • Birokrasi kerja sama antar sektor
Pembiayaan	<ul style="list-style-type: none"> • Semakin banyak platform alternatif pembiayaan • Peluang kolaborasi dengan lembaga perbankan dan keuangan syariah • Semakin banyaknya skema pembiayaan yang ramah IKM (KUR, LPEI, Ventura) 	<ul style="list-style-type: none"> • Lembaga keuangan kurang memahami seluk beluk industri kreatif • Lembaga pembiayaan masih membutuhkan jaminan yang tangible, seperti: ijazah, sertifikat, dan terutama business plan, yang kebanyakan belum bisa dipenuhi oleh para pelaku usaha
R&D	<ul style="list-style-type: none"> • Kerja sama riset dengan badan penelitian pangan, universitas dan perusahaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Kurangnya riset mengenai uji bahan pangan halal • Ketersediaan database industri makanan dan minuman halal terbatas

Sumber : Komite Nasional Keuangan Syariah (2018)

Dalam rujukan Komite Nasional Keuangan Syariah (2018), juga menyebutkan Dengan adanya halal value chain diharapkan standar mutu,

kualitas, pelayanan produk dan jasa halal menjadi kenyataan. Semuanya terintegrasi mulai dari input, produksi, distribusi, pemasaran, dan konsumsi. Produk makanan dalam inputnya harus terjamin halalnya mulai dari saat ditenak, pakan ternak, pupuk dan bahan kimia yang digunakan harus halal. Kemudian nilai kehalalan produk harus tetap terjaga saat dalam proses pengolahan bahan baku sampai kepada hasil akhir produk.

Kemudian proses dan pendistribusian produk makanan dan minuman halal juga harus terjamin di dalam pergudangan, pengepakan, ruang pendinginan, dan pengolahan. Setelah itu dalam pemasaran harus menunjukkan nilai syariah, mulai dibawa ke supermarket, hingga terakhir sampai ke konsumen di restoran, hotel, dan rumah makan. Produk tidak boleh bercampur dengan makanan tidak halal. Kemudian sebagai bentuk pengembangan yang utuh dalam menjaga nilai halal dan terintegritas, pembiayaannya harus menggunakan keuangan syariah. Asuransinya juga syariah untuk meminimalisasi risiko usaha. Berikut konsep Gambaran *Halal Value chain* menurut Komite Nasional Keuangan Syariah (2018).



Gambar 1. Halal Value chain (Komite Nasional Keuangan Syariah, 2018)

Berdasarkan gambar.1 memiliki kelemahan berupa belum adanya konsep yang mendalam yang berfokus pada menjaga *halal value chain* secara internal restoran. Dalam internal Perusahaan *Halal Value Chain* merupakan suatu gambaran untuk melihat suatu perusahaan sebagai suatu rantai aktivitas yang dapat mengubah input menjadi suatu output yang bernilai halal bagi konsumen. *Halal Value Chain Analysis* merupakan analisis yang berupaya memahami bagaimana suatu bisnis menciptakan nilai halal bagi pelanggan dengan memeriksa kontribusi dari aktivitas-aktivitas yang berbeda dalam internal bisnis terhadap nilai halal. *Halal Value Chain Analysis* menggunakan indikator yang merujuk pada teori *Value chain* (Porter, 1985). Teori *Value chain* merupakan indikator untuk memahami *value chain* yang berbentuk suatu produk secara internal usaha. Dengan merujuk pada teori *Value chain Porter* (1985), indikator *Halal value chain* berasal dari aktivitas-aktivitas halal yang dilakukan perusahaan, mulai dari aktivitas penerimaan bahan baku

sampai ketangan konsumen ataupun pelanggan, termasuk pelayanan pasca jual (Sami, 2008).

3. Establishing halal value chain

Establishing rantai nilai halal yang efektif memerlukan perhatian terhadap beberapa prinsip utama. Pertama, pemilihan bahan baku halal adalah langkah awal yang sangat penting. Semua bahan yang digunakan harus bebas dari unsur haram, seperti alkohol, gelatin babi, dan bahan kimia yang tidak jelas asal-usulnya, untuk memastikan kesesuaian produk dengan ajaran Islam (Sari, 2021). Selain itu, dalam proses produksi, perusahaan harus menjaga agar tidak terjadi kontaminasi silang antara bahan halal dan haram. Proses ini memerlukan kebijakan pengelolaan yang ketat dan sertifikasi dari lembaga berwenang, seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI), untuk memastikan bahwa seluruh tahap produksi sesuai dengan standar halal yang ditetapkan (Muhammad & Rahman, 2020).

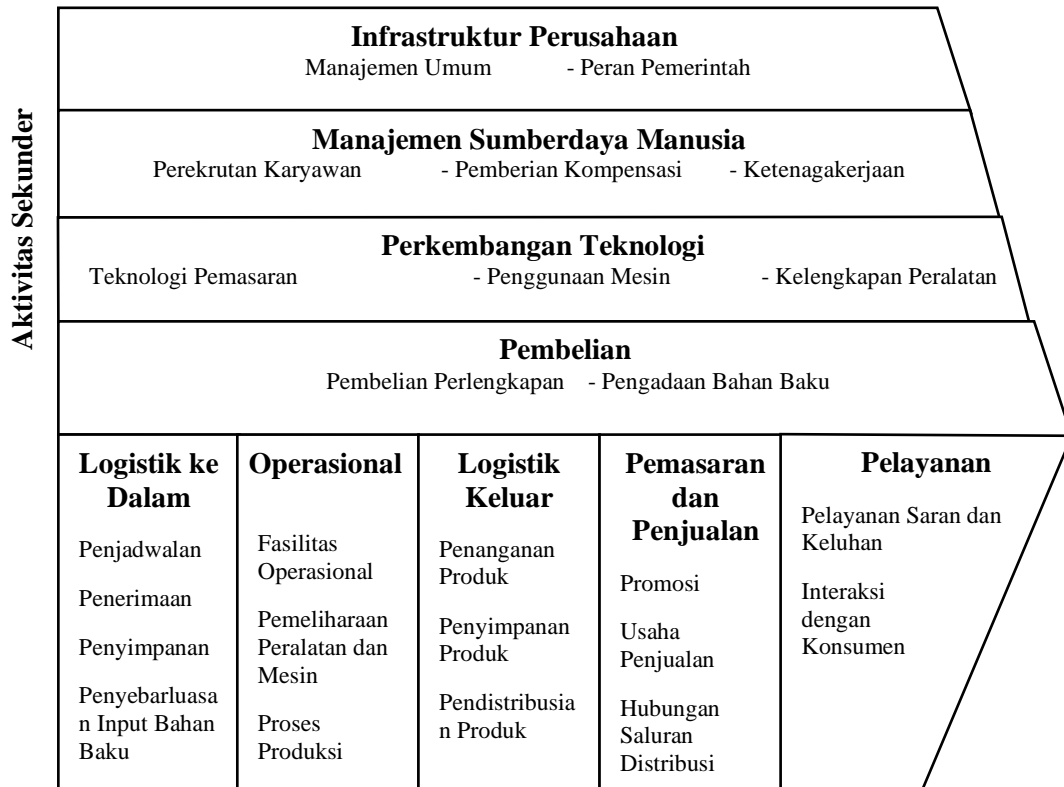
Langkah berikutnya adalah sertifikasi halal yang sangat penting untuk memberikan jaminan bagi konsumen. Produk yang telah disertifikasi halal oleh badan yang diakui, seperti MUI di Indonesia, menunjukkan bahwa produk tersebut aman dan sesuai dengan syariat Islam (Aziz, 2022). Sertifikasi ini tidak hanya memberikan kepercayaan kepada konsumen, tetapi juga membantu perusahaan untuk memperluas pasar dengan memenuhi permintaan konsumen Muslim. Distribusi halal juga menjadi aspek penting dalam rantai nilai halal. Proses distribusi harus dijalankan dengan hati-hati untuk menjaga produk agar tidak tercemar oleh bahan haram selama penyimpanan, pengangkutan, dan penjualannya (Widodo, 2023).

Agar seluruh rantai nilai halal dapat terjaga dengan baik, transparansi dan audit menjadi hal yang sangat penting. Transparansi dalam seluruh proses, ditambah dengan audit independen dari pihak ketiga, dapat memastikan bahwa semua tahapan rantai nilai memenuhi standar halal yang berlaku. Hal ini tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen, tetapi juga memperkuat integritas perusahaan dalam memenuhi komitmen terhadap prinsip-prinsip halal (Fahmi, 2024). Penerapan prinsip-prinsip ini secara keseluruhan akan menciptakan rantai nilai halal yang dapat diandalkan dan diterima oleh pasar Muslim.

Establishing halal value chain dalam industri makanan, seperti yang diterapkan di Ocean Garden Resto, memberikan keuntungan signifikan baik untuk perusahaan maupun konsumen. Dengan memastikan bahwa setiap tahap, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga distribusi, mematuhi prinsip halal yang ketat, perusahaan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen Muslim dan memperluas akses ke pasar global, karena produk halal semakin diminati di banyak negara (Hasan & Mollah, 2020). Sertifikasi halal yang diperoleh melalui audit dan pengawasan yang berkala akan menambah kredibilitas perusahaan, membedakan produk dari kompetitor, dan memperkuat reputasi sebagai bisnis yang bertanggung jawab secara sosial (Khan, 2022). Selain itu, edukasi kepada karyawan dan konsumen terkait dengan pentingnya kehalalan dalam produk akan semakin memperkuat posisi pasar, baik di pasar lokal maupun internasional (Ali et al., 2018). Dengan demikian, implementasi halal value chain bukan hanya memenuhi kebutuhan konsumen Muslim, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas di dunia global.

4. *Aktivitas Halal Value Chain*

Aktivitas Halal Value Chain dengan indikator *Value chain Porter (1985)*, terdiri dari dua kegiatan internal yaitu aktivitas primer dan aktivitas sekunder yang tidak dapat dipisahkan karena masing-masing aktivitas sangat penting dalam keberlanjutan perusahaan. Aktivitas primer adalah aktivitas yang terlibat dalam logistik kedalam, operasi, pengadaan logistik luar, pemasaran dan penjualan dan pelayanan perusahaan. Sedangkan aktivitas sekunder adalah aktivitas yang membantu perusahaan secara keseluruhan dengan menyediakan infrastruktur ataupun input yang memungkinkan aktivitas-aktivitas utama dilakukan secara berkelanjutan (Porter, 1985). Dibawah ini dapat dijelaskan mengenai kerangka value chain Porter (1985) pada Gambar 1.



Aktivitas Primer

Gambar 2. Value chain Porter (1985)

Pada gambar 2. Indikator *value chain* memiliki aktivitas utama atau primer adalah aktivitas yang terlibat dalam penciptaan fisik produk, penjualan dan distribusinya ke para pembeli dan layanan penjualan (Intyas et al., 2020; Porter, 1985). Potensi pendukung agar pencipta nilai aktivitas primer terdiri dari :

1. Logistik ke dalam (*Inbound Logistic*)

Logistik ke dalam (*Inbound Logistic*) merupakan suatu kegiatan yang berhubungan atau berkaitan dengan penanganan material pergudangan dengan pengendalian persediaan bahan baku, digunakan untuk penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran input untuk produksi. Dalam hal ini efisiensi dalam penentuan jumlah bahan baku mengakibatkan berkurangnya kemubadzir.

Selain itu memastikan kehalalan produk juga merupakan pokok dalam menentukan sumber bahan baku produksi

2. Operasi (*Operation*)

Operasi (*Operation*) merupakan kegiatan yang sangat penting untuk mengkonversi input yang disediakan oleh logistik masuk kedalam bentuk produk akhir. Adapun yang termasuk didalamnya adalah penggunaan mesin, pengemasan, perakitan mesin dan alat, dan pemeliharaan peralatan. Dalam proses operasi harus menjaga kesucian mesin atau alat penunjang proses produksi agar tidak tercampur dengan barang tidak suci.

3. Logistik keluar (*Outbound Logistic*)

Outbound Logistic (Logistik keluar) merupakan kegiatan atau aktivitas-aktivitas yang melibatkan atau berhubungan langsung dengan pengumpulan, penyimpanan dan pendistribusian secara fisik produk ke konsumen akhir. Pendistribusian dan penyimpanan yang dilakukan harus selalu menjaga kesucian dalam prosesnya.

4. Pemasaran dan Penjualan (*Marketing and Sales*)

Pemasaran dan Penjualan (*Marketing and Sales*) merupakan kegiatan aktivitas-aktivitas yang dapat memberi saran dan masukan untuk konsumen atau pelanggan untuk membeli produk dan untuk menyakinkan konsumen agar datang lagi. Dalam Teknik penjualan menjaga menggunakan akad akad yang jelas dan sesuai dengan syariat islam, sehingga tidak ada yang merasa dirugikan saat bertransaksi atau melakukan akad.

5. Pelayanan (*Service*)

Pelayanan (*Service*) merupakan kegiatan atau aktivitas-aktivitas yang dirancang untuk meningkatkan atau memelihara nilai suatu produk. Perusahaan akan melakukan aktivitas yang berhubungan dengan pelayanan termasuk instansi, pelatihan dan penyesuaian. Dalam hal ini pelayanan dilakukan sesuai syariah, seperti seragam, tata bahasa, dan tersedianya sarana beribadah.

Aktivitas pendukung atau sekunder merupakan aktivitas yang dapat membantu perusahaan secara keseluruhan melalui menyediakan infrastruktur atau input yang memungkinkan aktivitas-aktivitas utama dilakukan secara berkelanjutan (Intyas et al., 2020; Porter, 1985). Potensi yang dapat mennciptakan nilai pada aktivitas sekunder yaitu:

1. Pembelian/pengadaan (*Procurement*)

Procurement merupakan kegiatan atau aktivitas-aktivitas yang dilakukan untuk membeli input-input yang diperlukan untuk dapat memproduksi produk perusahaan, yang dimaksud dalam input-input pembelian meliputi item-item yang akan dikonsumsi penuh sepanjang proses produksi dan juga aktivitas tetap seperti mesin, peralatan laboratorium, peralatan kantor dan bangunan. Pengadaan yang dimaksudkan juga harus memastikan pembeliannya sudah sesuai dengan syariat.

2. Pengembangan teknologi (*Technological development*)

Technological development merupakan kegiatan atau aktivitas yang dilakukan perusahaan untuk meningkatkan produk perusahaan serta proses yang dapat digunakan seperti peralatan proses, desain riset, prosedur pemberian servis.

3. Manajemen sumberdaya manusia (*Human resource management*)

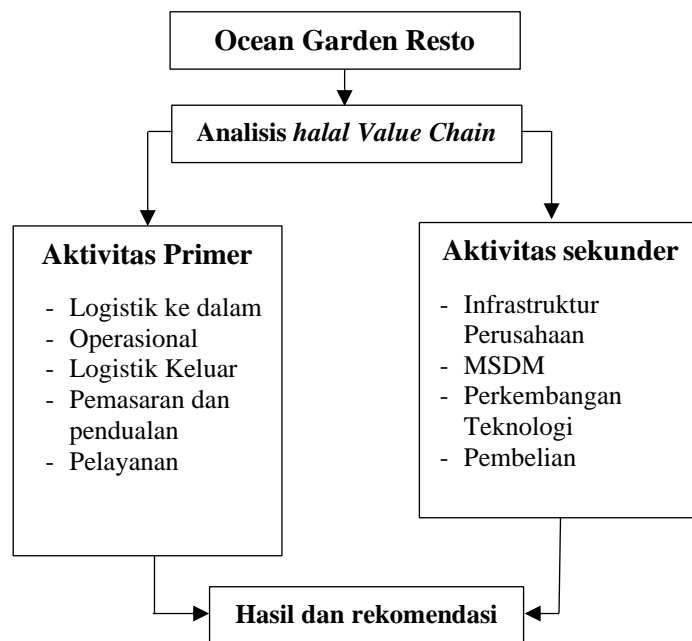
Human resource management merupakan kegiatan atau aktivitas yang melibatkan rekrutmen tenaga kerja baru, pelatihan untuk karyawan, pengembangan dan pemberian kompensasi kepada seluruh karyawan. Adanya waktu istirahat di waktu sholat, ketepatan dalam pemberian upah, serta adanya kompensasi.

4. Infrastruktur Perusahaan (*Firm Infrastructure*)

Firm Infrastructure merupakan kegiatan atau aktivitas seperti manajemen umum, perencanaan keuangan, akuntansi, hukum, relasi pemerintah, yang sangat diperlukan untuk dapat mendukung kerja seluruh *value chain* melalui infrastruktur ini. Dalam infrastruktur Perusahaan harus berpatokan pada hukum yang berlaku di negara dan tidak melanggar hukum baik secara legalitas negara atau secara hukum syariah.

C. Kerangka Berpikir

Menurut Syahputri et al (2023), kerangka berpikir adalah dasar pemikiran yang memuat perpaduan antara teori dengan fakta, observasi, dan kajian kepustakaan, yang akan dijadikan dasar dalam penelitian. Berdasarkan apa yang telah peneliti paparkan dalam bab 1,2 dan 3, kerangka pemikiran dalam penelitian ini dapat digambarkan pada gambar 3.



Gambar 3. Kerangka Pemikiran

Berdasarkan kerangka pemikiran pada gambar 3, penelitian dapat di jelaskan yang Pertama, penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi apakah Restoran ini dapat menghasilkan serangkaian *halal value chain* yang menciptakan sistem yang tidak hanya memenuhi standar halal tetapi juga meningkatkan daya saing di pasar.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan data kualitatif dengan pendekatan studi kasus karena tujuan utama dalam penelitian ini adalah menginvestigasi dan menganalisis *Value Chain* pada Ocean Garden Resto Dalam *Establishing Halal Value Chain*. Hal ini dibenarkan oleh Faculty et al., (2021), yang menyatakan Studi kasus kualitatif merupakan metodologi penelitian yang kuat, terutama cocok untuk mengeksplorasi fenomena kompleks dalam konteks tertentu. Pendekatan ini menekankan kedalaman di atas luasnya, memungkinkan peneliti untuk mendapatkan wawasan yang kaya tentang kasus-kasus unik.

Data utama untuk menjawab tujuan tersebut menggunakan data kualitatif dalam menginvestigasi dan menganalisis *Value Chain* pada Ocean Garden Resto Dalam *Establishing Halal Value Chain*. Hal ini dibenarkan juga oleh Narbuko & Achmadi, (2005), Metode analisis kualitatif Studi kasus digunakan karena beberapa pertimbangan. Pertama metode penelitian kualitatif lebih mudah apabila berhadapan dengan kenyataan jamak. Kedua metode ini menyajikan secara langsung hakikat hubungan antara peneliti dan responden. Ketiga metode ini lebih peka dan lebih dapat menyesuaikan diri dengan banyak penajaman pengaruh bersama terhadap pola-pola nilai yang dihadapi Yang mana dalam penelitian ini bertujuan untuk Menginvestigasi dan menganalisis *Value Chain* pada Ocean Garden Resto Dalam *Establishing Halal Value Chain*

Melalui jenis penelitian kultitatif, peneliti mendeskripsikan aktivitas *halal value chain* dengan indikator value chain Porter (1985), yang berupa aktivitas

primer dan aktivitas sekunder. Hasil penelitian yang dilakukan terhadap Ocean Garden Resto berdasarkan keadaan dilokasi penelitian.

B. Lokasi Penelitian

Adapun lokasi penelitian ini adalah Ocean Garden Resto, merupakan Restoran yang sangat menarik peneliti untuk melakukan penelitian di lokasi tersebut. Dan adapun alasan ilmiah peneliti memilih lokasi ini diantaranya:

1. Setelah melakukan wawancara pendahuluan, ternyata peneliti mendapatkan beberapa yang berkaitan dengan tema penelitian penelitian seperti standarisasi yang berfokus pada kehalalan dan keberkahan dalam oprasionalnya.
2. Adanya keterbukaan dan penerimaan yang baik dari pihak Ocean Garden Resto terhadap peneliti untuk melakukan penelitian ini.

C. Informan Penelitian

Penetapan informan dalam dalam penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*. Menurut Sugiyono (2013), *Purposive sampling* merupakan metode teknik penetapan informan dengan pertimbangan tertentu. Teknik *purposive sampling* memilih subyek berdasarkan karakteristik tertentu yang dinilai memiliki keterkaitan dengan data yang peneliti perlukan dalam penelitian. Karakteristik ini sudah diketahui oleh peneliti, Sehingga informanr sesuai dengan tujuan penelitian dan peneliti mudah untuk menggali informasi yang mendalam. (Gierczyk et al., 2024). Adapun informan dalam penelitian ini sebagai berikut:

Tabel 4. Informan Penelitian

No	Informan	Data yang di butuhkan
1	Owner Ocean Garden Resto	1. Profil Ocean Garden Resto 2. Visi dan Misi 3. Peran Pemerintah
2	Staf Marketing	4. Pemasaran dan Penjualan 5. Perkembangan Teknologi
3	Staf Sumberdaya Manusia (HRD)	6. Manajemen Sumberdaya Manusia 7. Pelayanan 8. Tarif upah tenaga kerja 9. Perkembangan Teknologi 10. Jumlah tenaga kerja
4	Sraf Produksi	11. Pembelian 12. Output Produk 13. Logistik ke Dalam 14. Input bahan baku 15. Perkembangan Teknologi 16. Input bahan pendukung
5	Staf Operasional	17. Pembelian 18. Operasional 19. Infrastruktur Perusahaan 20. Logistik Keluar 21. Perkembangan Teknologi
6	Staf Keuangan	22. Pembelian 23. Perkembangan Teknologi 24. Pendapatan Restoran

D. Kehadiran Peneliti

Kehadiran peneliti dalam proses penelitian yang menggunakan penekanan kualitatif mutlak diperlukan, karena dalam hal ini peneliti sebagai instrumen kunci serta yang menentukan keseluruhan skenario mulai dari perencanaan sampai dengan laporan penelitian. Kedudukan peneliti dalam penelitian ini merupakan perencana, pelaksana pengumpulan data, analisis, dan pada akhirnya ia menjadi pelapor hasil penelitian.

Dibenarkan oleh Fitrah (2017), kehadiran peneliti dalam penelitian ini adalah sebagai pengamat partisipan, artinya dalam proses pengumpulan data peneliti mengadakan pengamatan dan mendengarkan secara cermat mungkin sampai pada yang sekecil-kecilnya. Karena kehadiran peneliti sangat mutlak hadir atau terjun langsung dalam melakukan penelitian, maka dalam pengumpulan data peneliti berusaha menciptakan hubungan yang baik dengan informan yang menjadi sumber data agar data-data yang diperoleh betul-betul valid.

Di samping itu, kehadiran peneliti di lapangan sangat diperlukan selain dari observasi langsung peneliti juga hadir untuk melakukan beberapa hal, seperti pendalaman penelitian, berinteraksi dengan lingkungan dan dapat menyajikan hasil penelitian dengan baik. Temuan penelitian dari fakta-fakta di lapangan juga perlu kehadiran peneliti, maka dari itu peneliti terus melakukan pengamatan penelitian dengan hadir sendiri di lapangan.

E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang sangat strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data (Hermawan, 2019). Teknik Pengumpulan data yang di gunakan dalam penelitian ini adalah Observasi, wawancara, dokumen, rekaman audio dan vidio. Hal ini dibenarkan oleh Wijaya (2018), Metode pengumpulan data atau alat pengumpul data yang dapat digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi. Peneliti atau observer melakukan pengamatan dengan melakukan partisipasi terhadap Ocean Garden Resto.
2. Wawancara mendalam. Wawancara mendalam umumnya disesuaikan dengan tujuantujuan atau pertanyaan-pertanyaan penelitian. Proses wawancara mendalam dalam penelitian dilakukan perekaman secara audio dan segera setelah itu ditranskripsi untuk kemudahan proses analisis.
3. Dokumen yang dimaksud merupakan analisis dokumen, seperti laporan atau artikel yang dapat memberikan data yang kaya tanpa perlu penelitian lapangan. Adapun dokumen yang digunakan seperti laporan keuangan, profil perusahaan, Buku, jurnal, serta sumber-sumber lain yang mendukung dan berhubungan dengan penelitian.
4. Rekaman audio dan video. Alat pengumpul data ini sangat berguna dalam proses pengumpulan data dan analisis data karena memberikan jaminan keakuratan data dan memungkinkan untuk diulang-ulang pada kesempatan lain apabila diperlukan.

Berdasarkan fokus penelitian yang mengidentifikasi dan menganalisis aktivitas *Halal Value Chain* Pada Ocean Garden Resto maka kebutuhan data dalam penelitian adalah Infrastruktur Perusahaan, Manajemen Sumberdaya Manusia, Perkembangan Teknologi, Pembelian, Logistik ke Dalam, Operasi, Logistik Keluar, dan Pemasaran, Penjualan, dan Pelayanan. Metode dalam pengambilan data dalam penelitian ini meliputi Observasi, Wawancara, dokumen.

F. Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini menggunakan dua jenis data yaitu data primer dan sekunder.

1. Data Primer

Data primer diperoleh melalui wawancara, observasi, ataupun pengamatan secara langsung terhadap Ocean Garden Resto di Malang. Hal ini di benarkan oleh Kuswarno Kuswarno (2006), sumber data utama dalam penelitian kualitatif adalah kata-kata dan tindakan yang masuk dalam kategori data primer, selebihnya adalah data tambahan atau sekunder.

2. Data Sekunder

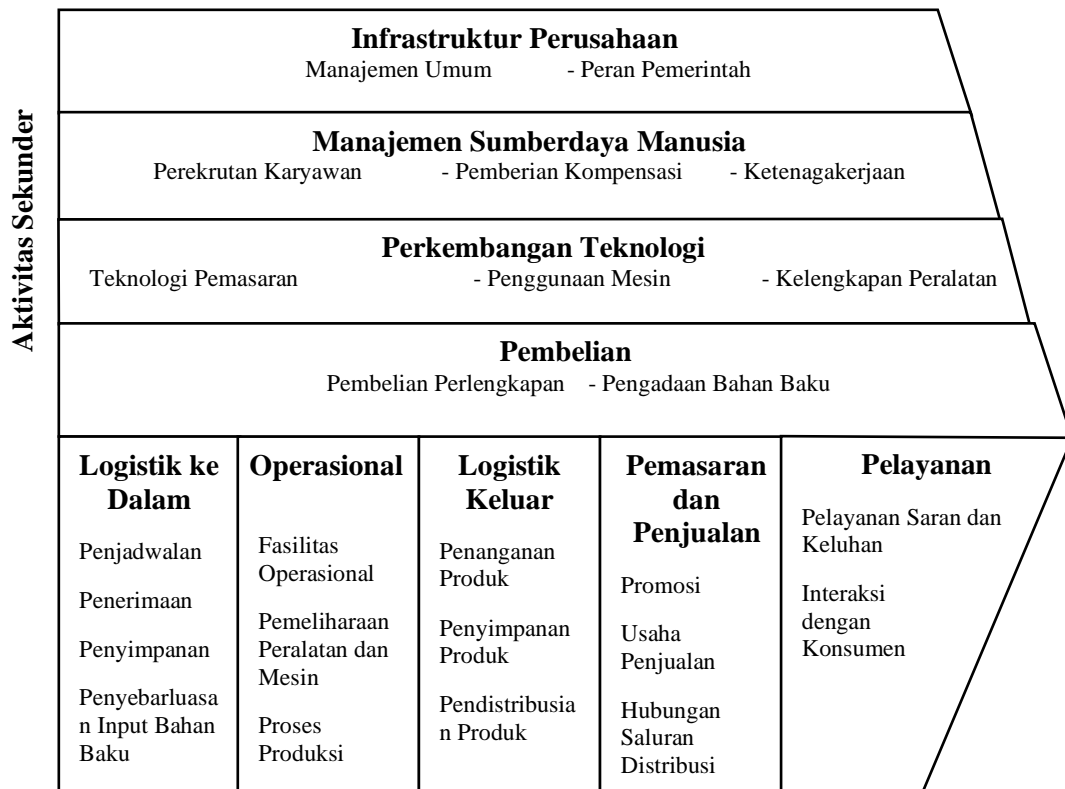
Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari Dokumen, literatur-literatur dan berbagai sumber seperti: Buku, jurnal, serta sumber-sumber lain yang mendukung dan berhubungan dengan penelitian ini. Dalam hal ini dibenarkan oleh Sugiyono (2013), Data sekunder adalah data yang diperoleh dari dokumen-dokumen yang dapat memperkaya data primer .

Data sekunder yang dikumpulkan dari Ocean Garden Resto maupun dari sumber internet yang berupa :

- a. Keadaan umum lokasi penelitian
- b. Letak geografis dan topografis
- c. Keadaan lokasi Ocean Garden Resto
- d. Penelitian terdahulu yang berkaitan dengan *Value Chain*
- e. Profil Ocean Garden Resto
- f. Peraturan pemerintah yang berkaitan dengan Ocean Garden Resto

G. Metode Analisis

Penelitian ini menggunakan analisis *Halal value chain*. Metode analisis *Halal value chain* yang digunakan dalam penelitian ini berfokus pada internal restoran Ocean garden resto yang merujuk pada teori *Value Chain Porter*. Metode Analisis dalam penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahapan. Langkah pertama adalah mengidentifikasi seluruh aktivitas *Halal Value Chain* yang terbagi menjadi aktivitas primer dan aktivitas sekunder (Dwicaksana & Pujiyono, 2020). Aktivitas primer terdiri dari logistik ke dalam, operasional, logistik keluar, pemasaran dan penjualan, dan terakhir pelayanan. Aktivitas sekunder yang dilakukan dalam mendukung aktivitas primer terdiri dari infrastruktur perusahaan, manajemen sumberdaya manusia, perkembangan teknologi, dan terakhir pembelian. Berikut



Aktivitas Primer

Gambar 4. Value chain Porter (1985)

Langkah kedua, Data kemudian dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara dengan karyawan, manajemen, dan audit dokumen untuk menilai kesesuaian dengan prinsip halal. Setiap kegiatan dianalisis untuk mengidentifikasi risiko terhadap kepatuhan halal, efisiensi operasional, dan nilai tambah yang dihasilkan. Metode Studi kasus digunakan untuk membandingkan kondisi saat ini dengan standar halal yang diinginkan, sehingga dapat diidentifikasi celah yang perlu diperbaiki.

Tahap akhir adalah pemantauan dan evaluasi secara berkala untuk memastikan keberlanjutan dan konsistensi *halal value chain* pada ocean garden

resto. Metode ini membantu Ocean Garden Resto menciptakan sistem yang tidak hanya memenuhi standar halal tetapi juga meningkatkan daya saing di pasar.

H. Keabsahan Data

Pada tahap ini peneliti melakukan pengecekan terhadap kelengkapan data, kejelasan dan kesesuaian data dengan data-data yang lain. Editing yang dilakukan dalam penelitian ini berupa pemeriksaan terhadap jawaban-jawaban informan, hasil observasi, dokumen-dokumen dan catatan-catatan lainnya. Tujuannya adalah untuk memperbaiki data selanjutnya. Perbaiki kalimat dan kata, membuang keterangan yang tidak diperlukan dalam penelitian, mengartikan kalimat yang sulit dipahami, dan menyalin data hasil observasi dan wawancara. Setelah data dikelompokkan perlu adanya pemeriksaan kembali terhadap data-data tersebut (Fitrah, 2017). Tujuan dari pemeriksaan data ini adalah untuk mengecek apakah data-data yang terkumpul sudah lengkap atau belum lengkap, Selain itu, data data yang dirasa tidak diperlukan juga bisa dihilangkan dari susunan data pada tahap ini juga dapat memperkecil kesalahan dalam menyusun data.

Triangulasi juga dilakukan dalam penelitian ini. Triangulasi merupakan teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain diluar itu untuk pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data itu. Triangulasi data dapat dilakukan dengan tiga macam cara, yaitu triangulasi sumber, triangulasi teknik/metode dan triangulasi waktu (Sugiyono, 2016). Pada penelitian ini peneliti menggunakan triangulasi sumber untuk mengecek keabsahan data. Triangulasi sumber merupakan triangulasi yang mengharuskan peneliti mencari lebih dari satu sumber dengan menggunakan suatu metode yang sama untuk memahami data atau informasi.

BAB IV
DESKRIPSI LOKASI PENELITIAN DAN HASIL PENELITIAN

A. Deskripsi Lokasi Penelitian

1. Profile Ocean Garden Resto

Ocean Garden Resto pertama kali didirikan oleh Bapak Makhrus Sholeh pada tahun 2009. Pada awal berdirinya Rumah Makan ini terletak di Jl. Trunojoyo No. 3 Kota Malang, Provinsi Jawa Timur. Setelah Rumah Makan ini berjalan 2 Tahun, ada pengembangan usaha Rumah Makan ini dengan cara pembukaan cabang di Jl. Tlogomas, Jl. Soekarno Hatta, Jl. Ir. Soekarno di Batu, Jl. Ahmad Yani di Bangil-Pasuruan, dan Jalan Jend. Sudirman di Turen. Berikut cabang Ocean Garden Resto pada tahun 2024. Berikut cabang dan alamat cabang ocean garden resto :

Tabel 5. Cabang Ocean Garden Resto

No	Cabang Ocean Garden Resto	Alamat
1	Ocean Garden Stasiun Malang	Jl. Trunojoyo No.3, Kiduldalem, Kec. Klojen, Kota Malang, Jawa Timur 65119, Indonesia
2	Ocean Garden Soekarno Hatta	Jl. Soekarno Hatta No.83B, Mojolangu, Kec. Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur 65100, Indonesia
3	Ocean Garden Joglo Wagir	XJP6+JPH, Bakalankrajan, Sukun, Malang City, East Java 65148, Indonesia

4	Ocean Garden Turen	Jl. Panglima Sudirman No.207, Turen, Kec. Turen, Kabupaten Malang, Jawa Timur 65175, Indonesia
5	Wakul (Warung Kuliner) Batu	Jl. Ir. Soekarno, Mojorejo, Kec. Junrejo, Kota Batu, Jawa Timur, Indonesia

2. Fasilitas Ocean Garden Resto

Ocean Garden Resto menawarkan berbagai fasilitas yang dirancang untuk memberikan pengalaman bersantap yang nyaman dan menyenangkan bagi keluarga. Restoran ini biasanya memiliki lokasi yang strategis, dengan pemandangan alam yang indah, baik itu laut ataupun taman, menciptakan suasana yang menenangkan. Fasilitas parkir yang memadai juga tersedia bagi mereka yang datang dengan kendaraan pribadi. Selain itu, banyak Ocean Garden Resto yang menyediakan akses Wi-Fi gratis, memungkinkan pengunjung untuk bekerja atau bersantai sambil menikmati hidangan. Dengan menu yang beragam, restoran ini menyajikan berbagai pilihan hidangan, mulai dari makanan laut segar hingga masakan internasional. Beberapa tempat juga menawarkan layanan pemesanan online, ruang untuk acara khusus, dan hiburan musik live untuk menambah suasana. Untuk kenyamanan pengunjung, fasilitas Mushola, kamar mandi yang bersih dan terawat. Bagi yang membawa anak kecil disediakan area untuk bermain anak, sehingga

menjadikan Ocean Garden Resto pilihan yang ideal untuk makan sambil menikmati suasana yang asri. Berikut beberapa fasilitas yang ada pada ocean garden resto :



Gambar 6. Area Bermain anak



Gambar 5. Mushola



Gambar 7. Kamar Mandi

B. Paparan Data Hasil penelitian

Pada bab ini bukan hanya menggambarkan lokasi penelitian. Tetapi juga menyajikan hasil penelitian yang diperoleh melalui pengumpulan data Ocean Garden Resto. Paparan data telah disusun secara sistematis untuk menjawab fokus

masalah dan mencapai tujuan penelitian. Berdasarkan penjelasan di bab III bahwa data yang dihasilkan berasal dari wawanvara, observasi, dan dokumentasi, yang kemudian dianalisis sesuai dengan metode yang digunakan dan telah dijelaskan pada bab sebelumnya.

1. Aktivitas Primer

Aktivitas primer merupakan kegiatan *value chain* yang utama dilakukan oleh Ocean Garden Resto. Hasil penelitian *value chain* pada aktivitas primer didapatkan beberapa sub aktivitas yang dapat dilihat pada Gambar 3. Berikut ini merupakan uraian dari aktivitas primer Ocean Garden Resto:

1.1. Logistik ke dalam

a. Penjadwalan

Dalam penyediaan semua bahan baku Ocean Garden Resto disesuaikan dengan jumlah stok yang ada, pengecekan stok dilakukan oleh tenaga kerja maupun supervisor usaha langsung. Pembelian bahan baku terpusat di Ocean Garden yang ada di turen kab malang. Setelah bahan baku sampai baru di sebar di semua restoran sesuai dengan kebutuhan restoran. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocaean garden resto.

“Setiap cabang Ocean Garden Resto melakukan pengecekan stok secara berkala, yang dilakukan baik oleh tenaga kerja maupun supervisor di setiap restoran. Hal ini bertujuan untuk memastikan ketersediaan bahan baku yang cukup dan memadai sesuai dengan kebutuhan operasional harian. Pengadaan bahan baku dilakukan secara terpusat di Ocean Garden yang berlokasi di Turen, Kabupaten Malang. Pembelian dilakukan dengan

memperhitungkan kebutuhan seluruh cabang, berdasarkan data dan estimasi konsumsi bahan baku yang akurat. Setelah bahan baku diterima di pusat, proses distribusi akan dilakukan ke semua restoran Ocean Garden sesuai dengan kebutuhan masing-masing cabang. Proses distribusi ini memastikan bahan baku sampai tepat waktu dan dalam kondisi yang baik, mendukung operasional yang lancar di setiap cabang.” (Manajemen OG, 2024)

Kemudian jadwal produksi Ocean Garden Resto dilakukan setiap hari, tenaga kerja masuk mulai dari pukul 09.00 – 22.00 WIB dan istirahat dilakukan saat jam holat secara bergantian. Kegiatan produksi disesuaikan dengan jumlah pesanan yang ada. Bahan baku yang akan diproduksi disiapkan terlebih dahulu dihari sebelumnya sehingga produksi berjalan lebih efektif dan efisien.

b. Penerimaan

Dalam penerimaan bahan baku Ocean Garden Resto menggunakan bahan baku ikan, ayam dan bebek. Semua bahan baku diperoleh dari sepplier di area malang. Pembelian dilakukan dilakaukan dalam kapasitas besar. Sepplier OG berasal dari pasar gadang, pasar besar, peteni dan peternak. langsung mengantarkan pesanan ke Ocean Garden Resto yang berada di turen dan ketika sampai langsung dicek demi menjaga kualitas dari bahan produksi. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocaean garden resto.

“Bahan baku utama berupa ikan, ayam, dan bebek diperoleh dari beberapa supplier yang berlokasi di sekitar Malang, seperti Pasar Gadang, Pasar Besar, Peteni, dan peternak lokal. Semua bahan baku ini didatangkan dalam keadaan hidup, kemudian disembelih dan diproses di tempat oleh pihak resto untuk memastikan kualitas, kesegaran, dan kehalalannya. Pembelian bahan baku dilakukan dalam kapasitas besar untuk memastikan kelancaran operasional resto, terutama pada hari-hari dengan permintaan tinggi. Para

supplier langsung mengantarkan bahan baku ke Ocean Garden Resto yang terletak di Turen, dan begitu sampai, bahan baku tersebut akan segera diperiksa untuk memastikan bahwa kualitasnya sesuai dengan standar yang diinginkan oleh resto” (Manajemen OG, 2024).

Untuk bahan baku lain seperti tepung, telur, gula, minyak, garam, dan rempah – rempah Ocean Garden Resto mendapatkannya dari pasar dan petani. Untuk ikan, ayam dan bebek Ocean Garden Resto di datangkan langsung dari supplier dalam keadaan hidup dan sembelih sendiri demi menjaga kehalalan dan kualitas produk. Dalam penyediaan bahan baku ini dilakukan apabila stok bahan baku yang ada di dalam gudang telah menipis atau ada pesanan dalam jumlah besar. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocean garden resto.

“Bahan baku seperti tepung, telur, gula, minyak, garam, dan rempah-rempah diperoleh dari pasar tradisional dan petani lokal, yang menandakan bahwa resto ini juga mendukung pengadaan bahan baku dari sumber-sumber lokal yang dapat diandalkan. Setelah bahan baku sampai, pengecekan dilakukan secara langsung di tempat oleh tim penerimaan bahan baku resto. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas bahan baku yang diterima dan memastikan bahwa bahan baku tersebut hidup (ayam, bebek , dan ikan) layak digunakan dalam produksi makanan” (Manajemen OG, 2024).

c. Penyimpanan dan Pergudangan

Berdasarkan karakteristik eksternal penyimpanan bahan baku pihak Ocean Garden Resto sendiri telah menetapkan standarisasi kepada supplier, dimana ketika bahan yang dikirim tidak sesuai dengan standar yang telah disepakati maka bahan akan dikembalikan. Bahan yang digunakan oleh Ocean Garden Resto dipilih yang segar didatangkan dari supplier. Bahan

yang datang langsung diproses dengan membersihkan kotoran, setelah itu bahan dimasukkan kedalam freezer untuk mempertahankan kualitasnya.

Penanganan ikan dan ayam diproses dengan cara memberi pakan dan membersihkan dengan cairan pembersih kuman karena pengiriman dari supplier dalam keadaan hidup dan di sebarakan pada semua cabang dengan keadaan hidup pula. Selanjutnya penanganan dilakukan dengan menyembelih sendiri dan melakukan pembersihan. Selanjutnya penyimpanan dilakukan dengan memasukkan kedalam frizer dengan suhu dibawah 8 karena jika bahan disimpan sampai membeku makan akan sangat mempengaruhi tekstur dan kualitas dari ikan, ayam dan bebek.

“Kami menerapkan prosedur yang cukup ketat dalam penyimpanan bahan baku untuk menjaga kualitas dan kesegaran bahan. Dengan menggunakan berbagai jenis freezer untuk bahan yang membutuhkan pendinginan, serta ruang penyimpanan khusus untuk bahan yang tidak memerlukan suhu rendah, mereka memastikan bahwa bahan yang digunakan dalam proses memasak tetap dalam kondisi terbaik. Standarisasi pengiriman bahan dan pemisahan penyimpanan sesuai jenis juga membantu menghindari kontaminasi silang dan menjaga kebersihan dapur.” (Manajemen OG, 2024).

Berdasarkan pernyataan di atas dalam pergudangan dan penyimpanan bahan baku ditempatkan diruang dalam dan memiliki tempat yang berbeda-beda disesuaikan dengan jenis dan sifatnya.. Terdapat dua *freezer* untuk menampung bahan baku yaitu *freezer* untuk ikan. Ocean Garden Resto dalam penampungan bahan baku maupun produk jadi menggunakan *freezer* jenis *chest freezer* dan *curve glass freezer*. Kemudian bahan baku lain seperti tepung, telur, gula, minyak, garam, dan rempah rempah disimpan dalam ruangan terbuka yang berbeda dengan ikan karena

sifatnya yang tidak memerlukan ruangan khusus/lemari pendingin. Dan untuk plastik disimpan kedalam lemari dibagian packing.

Sedangkan berdasarkan karakteristik internal dalam pergudangan dan penyimpanan bahan baku secara kapasitas sebisa mungkin pihak Ocean Garden Resto terpenuhi sebagai stok agar proses produksi dapat berjalan terus, selanjutnya untuk kemudahan dalam akses penempatan ruang penyimpanan bahan baku dibuat dekat dengan ruang produksi. Tata ruang penyimpanan dan pergudangan bahan baku dibuat seefisien mungkin untuk mempermudah dalam proses produksi.

d. Penyebarluasan Input

Penyebarluasan input disesuaikan dengan permintaan produksi, dimana produksi yang dilakukan oleh Ocean Garden Resto menyesuaikan dengan jumlah stok produk dan pesanan dari konsumen. Untuk mempersiapkan dan pembagian semua komponen dilakukan oleh kurir dari Ocean Garden Resto. Yang perlu diperhatikan yaitu bahan baku ikan dan ayam dalam keadaan hidup, karena kondisinya hidup kedua bahan baku tersebut harus dipersiapkan kendaraan yang bisa untuk mendistribusikannya ke restoran cabang. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocaean garden resto.

“Kami menyesuaikan produksi dengan jumlah stok dan pesanan dari konsumen. Restoran ini memastikan bahan baku ikan dan ayam yang digunakan dalam keadaan hidup, sehingga mereka mempersiapkan kendaraan khusus untuk mendistribusikan bahan baku tersebut ke restoran cabang. Kurir dari Ocean Garden Resto bertanggung jawab untuk membagi

semua komponen pesanan dengan efisien, memastikan bahwa setiap pesanan sampai dengan tepat waktu dan dalam kondisi terbaik.” (Manajemen OG, 2024).

1.2. Operasi

a. Fasilitas Operasi

Fasilitas operasi yang ada di Ocean Garden Resto tergolong baik dimana kebutuhan produksi dapat terpenuhi dengan baik. Fasilitas operasi selalu mendapatkan perhatian karena memiliki pengaruh kedalam kegiatan produksinya mulai dari kenyamanan hingga keamanan guna menghindari kecelakaan kerja. Penggunaan peralatan dan mesin dipilih dengan kualitas yang baik untuk menghindari biaya-biaya perawatan/perbaikan yang tinggi.

Fasilitas operasi yang cukup lengkap ini ditunjukkan dari jumlah mesin dan kapasitas yang digunakan diantaranya yaitu satu mesin pemanggang dengan kapasitas sekali pengolahan 40 ikan dimana sekali produksi, delapan kompor, tiga kompor bertekanan tinggi, 3 reskuker besar kapasitas 20 liter, tiga *freezer* berkapasitas 115 kg untuk produk jadi dan bahan baku, sehingga apabila terjadi peningkatan permintaan produk dan volume produksi ditambah, usaha memiliki kemampuan untuk mencukupi kebutuhan operasinya. Dan untuk memudahkan operasional pengiriman produk menggunakan sepeda motor yang telah disiapkan oleh pihak Ocean Garden Resto.

“Fasilitas operasi di Ocean Garden Resto tergolong sangat baik, dengan peralatan dan mesin berkualitas tinggi yang mendukung kelancaran produksi dan mengurangi biaya perawatan. Tersedia satu mesin pemanggang berkapasitas 40 ikan per kali pengolahan, delapan kompor, tiga

kompor bertekanan tinggi, serta tiga reskuker besar kapasitas 20 liter, yang memastikan efisiensi dalam proses memasak. Selain itu, tiga freezer dengan kapasitas 115 kg untuk penyimpanan bahan baku dan produk jadi memperkuat kemampuan resto untuk memenuhi permintaan yang meningkat. Dengan fasilitas yang lengkap ini, Ocean Garden Resto mampu menjaga kenyamanan dan keamanan kerja, serta memiliki kapasitas produksi yang fleksibel. Untuk memudahkan distribusi, resto juga menyediakan sepeda motor untuk pengiriman produk, memastikan kelancaran operasional dan pelayanan kepada pelanggan.” (Manajemen OG, 2024).

b. Pemeliharaan Peralatan dan Mesin

Pemeliharaan peralatan dan mesin di Ocean Garden Resto dilakukan setiap hari sebelum dan setelah proses produksi. Hal tersebut bertujuan untuk menjaga agar peralatan dan mesin tidak cepat rusak sehingga proses produksi dapat berjalan dengan lancar. Selain peralatan dan mesin yang terjaga, hal ini dapat memberikan kenyamanan selama proses produksi dan juga dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan maksimal. Pemeliharaan yang rutin dilakukan dapat memperpanjang umur peralatan dan mesin sehingga dapat meminimalkan biaya perawatan jika terjadi kerusakan. Dalam proses ini semua karyawan wajib berperan aktif. Selain itu Ocean Garden juga bekerjasama dengan pihak asuransi alat, sehingga apabila terjadi kerusakan pihak asuransi langsung datang dan memperbaiki kerusakan alat. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocaean garden resto.

“Kami melakukan pemeliharaan peralatan dan mesin setiap hari, baik sebelum maupun setelah proses produksi, untuk memastikan semua peralatan berfungsi dengan baik dan tidak cepat rusak. Karyawan terlibat aktif dalam pemeliharaan ini untuk mengidentifikasi dan menangani masalah sejak dini, sehingga proses produksi dapat berjalan lancar dan

menghasilkan produk berkualitas. Selain itu, restoran ini juga bekerja sama dengan pihak asuransi alat, yang siap memberikan bantuan segera jika terjadi kerusakan, memastikan perbaikan berlangsung cepat dan tanpa mengganggu operasional.” (Manajemen OG, 2024).

c. Proses Produksi

Proses produksi di Ocean Garden Resto tergantung dari ketersediaan stok produk dan permintaan produk jadi, ketika stok produk habis maka dilakukan penutupan produksi terhadap produk demi menjaga kualitas makanan. Pengecekan stok produk dilakukan setiap hari dalam rangka menjaga kesediaan jumlah stok bahan. Penerapkan standarisasi produksi dimana dalam proses produksi semua karyawan dituntut untuk menjaga kebersihan, dari kebiasaan tersebut kualitas produk yang dihasilkan juga akan terjaga. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocaean garden resto.

“Kami selalu aktif memeriksa stok bahan baku setiap hari untuk memastikan ketersediaan bahan yang cukup dan langsung menghentikan produksi jika stok habis demi menjaga kualitas makanan. Karyawan dengan disiplin menjaga kebersihan selama proses produksi, sehingga kualitas produk tetap terjamin. Dengan menerapkan standarisasi yang ketat, restoran ini memastikan setiap langkah produksi berjalan sesuai prosedur untuk menghasilkan makanan berkualitas tinggi yang memuaskan pelanggan.” (Manajemen OG, 2024).

1.3. Logistik keluar

a. Penanganan Produk

Ocean Garden Resto menerapkan semua prinsip penanganan produk yang menitik beratkan pada menjaga kehalalan produk, dalam hal ini melakukan semua proses mulai dari penyembelihan hewan sampai

pengolahan dilakukan sendiri oleh ocean garden resto. Penyembelihan hewan produksi ocean garden resto dilakukan pada Gudang pusat yang berada di turen untu produk bebek sapi dan ayam, sedangkan pada produk ikan dikirim ke cabang ocean garden resto dalam keadaan hidup setelah itu baru di olah sendiri oleh restoran secara mendadak demi menjaga kualitas dari ikan itu sendiri. Penanganan dari bahan produksi langsung dikemas, dan untuk menjaga ketahanan produk dilakukan dengan penyimpanan dalam freezer. Daya tahan produk olahan Ocean Garden Resto yaitu 2 hari untuk penyimpanan dalam freezer/lemari pendingin dan 24 jam dalam suhu ruang. Karena ketahanan produk didalam suhu ruang hanya 24 jam hal ini dilakukan demi menjaga kualitas bahan agar tetap segar dan tidak membuat perubahan rasa. Setiap proses selalu menekankan akan pentingnya menjaga kehalalan. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocaean garden resto.

“Kami secara mandiri melakukan semua proses mulai dari penyembelihan hewan hingga pengolahan bahan untuk menjaga kehalalan dan kualitas produknya. Tim restoran menyembelih bebek, sapi, dan ayam di gudang pusat yang berlokasi di Turen, sedangkan ikan dikirim dalam keadaan hidup ke setiap cabang restoran untuk diolah langsung sebelum disajikan. Mereka mengemas bahan produksi dengan cepat dan menyimpannya di dalam freezer untuk menjaga ketahanan, yang mencapai 2 hari dalam lemari pendingin dan 24 jam pada suhu ruang. Dengan langkah ini, Ocean Garden Resto memastikan semua produk tetap segar dan berkualitas tinggi bagi pelanggan.” (Manajemen OG, 2024).

Proses penyajian produk pesanan disesuaikan dengan jenis menu, apabila bakar bakaran menggunakan piring oval panjang, sedangkan kuah menggunakan mangkuk, adaun jenis piring dan mangkuk dipilih berdasarkan tren yang ada sehingga membuat kesan dalam makan menjadi makanan

yang mahal. Tak lupa proses mencuci juga menggunakan air mengalir demi proses pencuciannya. Proses pemilihan ini dilakukan dalam rangka menambah nilai pada suatu makanan yang mengakibatkan kepuasan terhadap konsumen Ocean Garden Resto.

b. Penyimpanan Produk

Semua produk yang dihasilkan langsung ditempatkan ke dalam freezer khusus produk jadi sehingga produk terpisah dengan bahan baku, hal ini akan mempermudah dalam pengontrolan dan proses produksi. Freezer yang digunakan untuk menampung produk jadi yaitu sebanyak dua buah, dan semuanya wajib menyala 24 jam untuk menjaga kualitas dan menghindari kerusakan produk. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocaean garden resto.

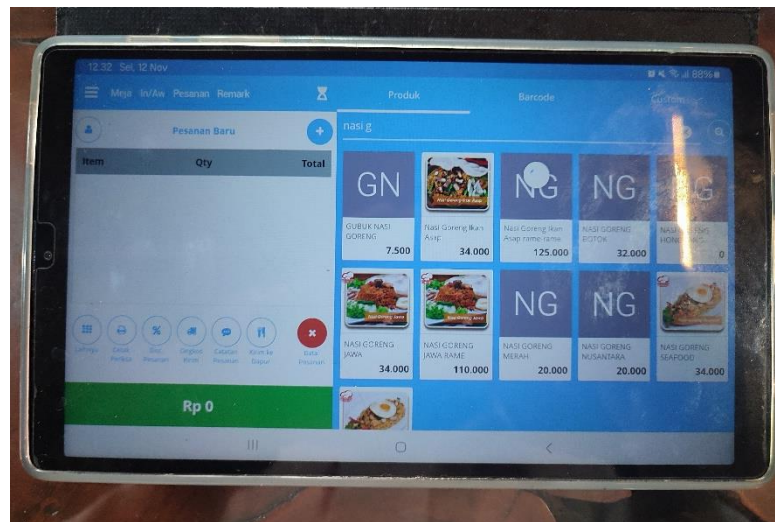
“Kami langsung menempatkan semua produk jadi ke dalam freezer khusus untuk memisahkannya dari bahan baku, sehingga mempermudah pengontrolan dan memperlancar proses produksi. Tim memastikan kedua freezer yang tersedia menyala selama 24 jam tanpa henti untuk menjaga kualitas produk dan mencegah kerusakan. Selain itu, petugas secara rutin memeriksa kondisi freezer dan memantau suhu penyimpanan untuk memastikan produk tetap dalam kondisi optimal.” (Manajemen OG, 2024).

c. Pendistribusian Produk

Distribusi produk difungsikan untuk memastikan ketersediaan produk pada waktu yang tepat. Sebuah saluran distribusi dibentuk untuk menyampaikan produk ke tujuan akhir.

“Kami mengoptimalkan pendistribusian produk dengan menggunakan aplikasi terintegrasi yang langsung menyampaikan pesanan ke dapur dan server untuk meningkatkan efisiensi operasional.” (Management OG, 2024).

Berdasarkan apa yang disampaikan oleh tim manajemen Ocean garden resto, dilakukan demi pendistribusian produk lebih efektif maka Ocean garden menggunakan aplikasi yang langsung tersinkron langsung pada setiap divisi pada Ocean Garden. Aplikasi ini memungkinkan pesanan langsung segera tersampaikan pada dapur dan server. Penggunaan aplikasi ini membuat operasional perusahaan lebih efektif dan efisien. Berikut aplikasi yang digunakan oleh ocean garden resto :



Gambar 8. Aplikasi Kasir

Ocean Garden Resto menggunakan jasa ojek online apabila konsumen menginginkan produk cepat sampai. Pemesanan ojek online dapat dibantu oleh pihak Ocean Garden Resto atau juga konsumen dapat memesan sendiri bisa melalui gofood, shopeefood, dan lain sebagainya.

1.4. Pemasaran dan Penjualan

a. Promosi

Pemasaran merupakan aspek yang penting dan perlu diperhatikan dalam usaha. Semakin luas daerah pemasaran yang dimiliki oleh suatu usaha maka akan memperbesar kemungkinan untuk mendapatkan keuntungan yang besar. Pemasaran produk Ocean Garden Resto dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran langsung dimana konsumen dapat membeli produk langsung ke restoran, sedangkan pemasaran tidak langsung dilakukan dengan transaksi dan pemesanan secara elektronik.

Promosi merupakan salah satu cara yang dilakukan oleh Ocean Garden Resto untuk menarik konsumen dan meningkatkan pemasaran. Promosi dapat dilakukan dengan berbagai cara, seperti yang dilakukan oleh Ocean Garden Resto dengan melalui media sosial. Penggunaan media sosial merupakan salah satu bentuk perkembangan teknologi yang dimanfaatkan untuk mengenalkan produk ke banyak orang dengan cepat dan mudah. Selain itu juga promosi dilakukan dengan ikut serta dalam kegiatan-kegiatan tertentu seperti kegiatan Masyarakat atau agama..

Untuk mengenalkan produk lebih luas dilakukan kerjasama dengan penyedia jasa serta lembaga-lembaga dinas dalam penyediaan konsumsi suatu event. Salah satu strategi untuk meningkatkan penjualan yaitu dengan menambah pengetahuan, dan motivasi tenaga penjual khususnya dalam bidang promosi, karena promosi hanya dilakukan melalui media sosial. Promosi dapat ditingkatkan melalui media cetak periklanan seperti

pemasangan banner dan koran, dengan begitu memungkinkan orang yang tidak mengakses media sosial mengetahui produk Ocean Garden Resto.

Pemasaran online ocean garden resto menggunakan sistim proposal yang diberikan kepada beberapa instansi baik swasta atau pemerintah. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan jumlah penjualan ocean garden resto dan memperkenalkan ocean garden resto. Dari pengajuan ini ocean garden resto mendapat amanah dalam mendukung program makan pagi gratis di beberapa desa di kota malang yang sekarang masih pada tahap perancangan. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocaean garden resto.

“Kami selalu mengajukan proposal kepada berbagai instansi, baik swasta maupun pemerintah, untuk meningkatkan penjualan dan memperkenalkan resto, salah satu hasilnya alhamdulillah kami ikut serta mendukung program makan pagi gratis di beberapa desa di Kota Malang yang sedang dalam tahap perancangan.” (Manajemen OG, 2024).

b. Usaha Penjualan

Untuk meningkatkan volume penjualan Ocean Garden Resto memiliki strategi yaitu dengan melakukan peningkatan pelayanan yang di sesuaikan dengan tren sekarang. Penyesuaian tren biasanya dilakukan Ketika mendekati even besar seperti lebaran, tahun baru, atau even spesial secara internal Ocean Garden Resto. Strategi lain adalah dengan melakukan penambahan menu baru sehingga menghadirkan ketertarikan konsumen dan mengurangi tingkat kebosanan konsumen. Selain menambah pengurangan menu yang kurang diminati konsumen juga merupakan strategi dalam

pemilihan menu. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocaean garden resto.

“Kami meningkatkan volume penjualan dengan menyesuaikan pelayanan sesuai tren terkini, menambah menu baru untuk menarik perhatian konsumen, dan mengurangi menu yang kurang diminati untuk meningkatkan kepuasan pelanggan.” (Manajemen OG, 2024).

1.5. Pelayanan

a. Pelayanan Saran dan Keluhan

Pelayanan yang baik dapat meningkatkan kepuasan pelanggan sehingga akan tercipta hubungan saling menguntungkan satu sama lain. Kepuasan pelanggan dapat dilihat dari respon setelah terpenuhinya kebutuhan akan sebuah produk. Dengan pelayanan yang baik maka konsumen akan menetap dan menjadi pelanggan. Ocean Garden Resto terbuka bagi siapa saja terhadap saran dan keluhan konsumen yang dapat disampaikan secara langsung maupun melalui media sosial dengan menghubungi contact person yang telah disediakan. Pihak Ocean Garden Resto juga menerima pengembalian produk ketika produk yang dikirim tidak sesuai dengan pesanan, sehingga kepercayaan konsumen akan terbangun.

Untuk meningkatkan dan mempertahankan nilai produk pelayanan saran dan keluhan dikelola oleh manajer restoran, sehingga manajer dapat mengontrol dan terus memperbaiki. Namun tidak semua saran dan keluhan yang melalui media sosial mendapatkan respon, pemilik usaha lebih mengutamakan keluhan mengenai kesalahan-kesalahan dalam oprasiaonal

baik produk maupun kualitas. Untuk mengatasi keluhan terhadap rasa dan kualitas konsumen pihak restoran akan melihat kesalahan di mana, apabila kesalahan pada restoran maka akan diberikan produk yang baru dan kompensasi bisa berupa makanan atau bingkisan.

Ocean garden resto menyediakan setiap meja barcode untuk memberikan tanggapan dengan pelayanan yang ada pada ocean garden resto. Hal ini dilakukan oleh ocean garden resto dalam upaya melakukan pembenahan berdasarkan survey kepuasan pelanggan. Berikut gambaran barcod survey penilaian kepuasan pelanggan. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocaean garden resto.

“Penyediaan barcode di setiap meja untuk memudahkan pelanggan memberikan tanggapan tentang pelayanan yang diterima. Pelanggan cukup memindai barcode menggunakan ponsel mereka, lalu mengisi survei kepuasan pelanggan yang tersedia. Survei ini memungkinkan mereka menilai berbagai aspek, seperti kualitas pelayanan, kebersihan, dan rasa makanan. Dengan cara ini, Kami berusaha untuk terus melakukan pembenahan berdasarkan masukan pelanggan, guna meningkatkan kualitas layanan dan pengalaman makan di restoran.” (Manajemen OG, 2024).



Gambar 9, Survei Kepuasan Pelanggan

b. Interaksi dengan Konsumen

Salah satu alat komunikasi Ocean Garden Resto kepada konsumen dapat dilihat pada Website Ocean Garden Resto seperti pada gambar dibawah ini.



Gambar 10. Web Ocean Garden Resto

Gambar merupakan Salah satu contoh informasi yang disampaikan melalui website. Ocean Garden Resto membangun interaksi yang baik dengan semua konsumen, karena interaksi yang baik akan membuat pelanggan menetap. Salah satu interaksi yang dibentuk yaitu dengan menyampaikan informasi tentang semua fasilitas, produk ,dan layanan melalui Website. Pada setiap meja terdapat barcode yang langsung terkoneksi pada webside. Berikut gambaran barcode pada meja ocean garden resto :



Gambar 11. Barcode Website Ocean Garden Resto

Sedangkan interaksi yang paling sering terjadi yaitu ketika konsumen akan membeli produk melalui media sosial ataupun langsung. Bentuk komunikasi yang dilakukan yaitu dengan memberikan informasi mengenai produk secara relevan, jelas dan transparan. Kemampuan komunikasi ini dimiliki oleh tenaga kerja yang telah dipercaya. Tenaga kerja

yang diberikan kepercayaan dan memiliki kemampuan komunikasi yang baik dan diatas rata rata dalam menangani/berinteraksi dengan konsumen.

2. Aktivitas Sekunder

Aktivitas sekunder merupakan kegiatan pendukung keberlanjutan usaha. Hasil penelitian *value chain* pada aktivitas sekunder didapatkan beberapa sub aktivitas yang dapat dilihat pada Gambar 3. Berikut ini merupakan uraian dari aktivitas sekunder Ocean Garden Resto :

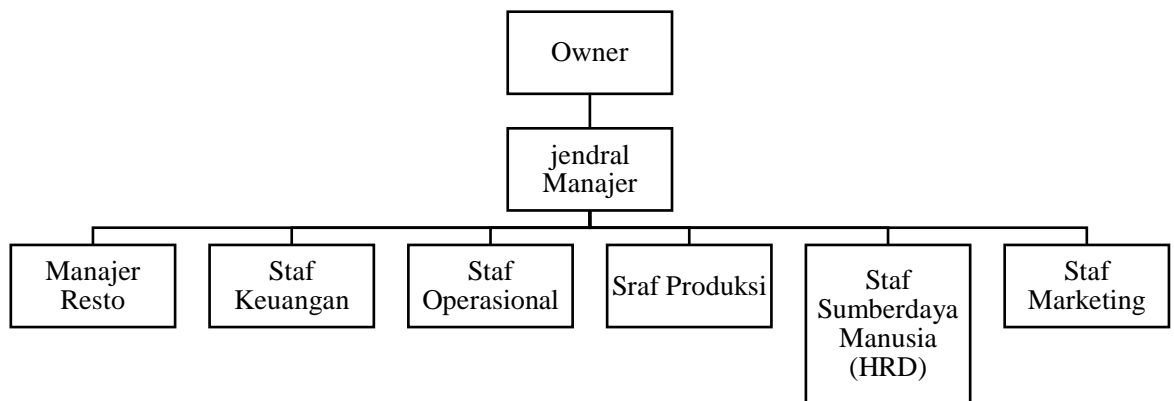
2.1. Infrastruktur Perusahaan

a. Manajemen Umum

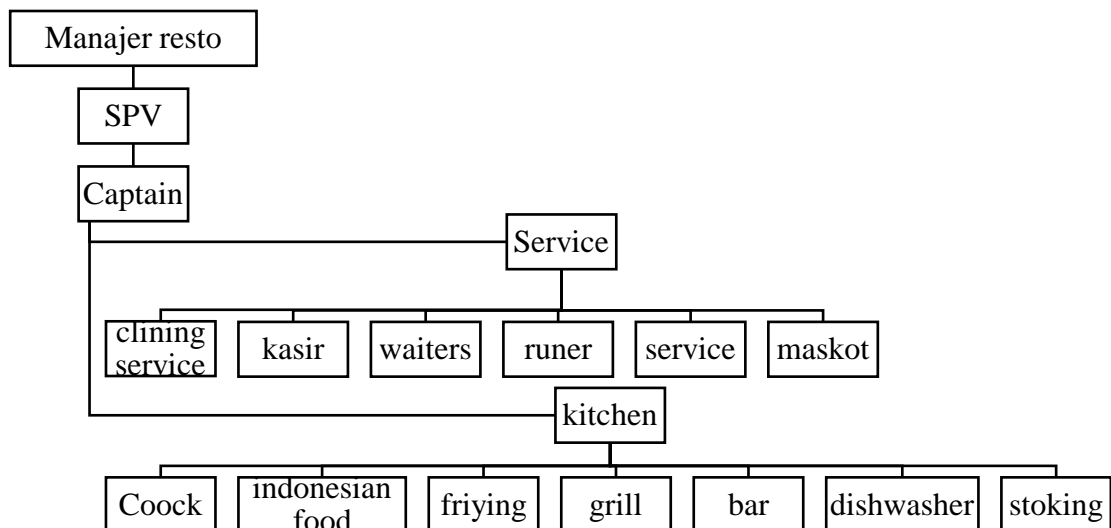
Fungsi perencanaan merupakan semua proses yang dilakukan dimasa yang akan datang untuk mencapai tujuan. Penerapan fungsi perencanaan pihak Ocean Garden Resto dilakukan mulai dari persiapan pendirian usaha dengan melengkapi berkas-berkas yang diperlukan seperti Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP), sertifikat pendukung (setifikat halal, dan sertifikat merek). Kemudian perencanaan berkembang hingga penyediaan bahan baku, proses produksi sampai dengan pemasaran. Perencanaan dilakukan oleh tim manajemen dengan melakukan penjadwalan dan menerapkan standarisasi disemua proses yang berlangsung.

Fungsi berikutnya yaitu fungsi pengorganisasian merupakan perkembangan dari perencanaan dengan membentuk struktur organisasi yang didalamnya terdapat pembagian tugas, dan wewenang kepada tenaga kerja untuk mencapai tujuan bersama. Fungsi ini sudah diterapkan oleh

Ocean Garden Resto, dilihat dari adanya struktur organisasi dan tenaga kerja juga sudah memiliki jobdesc yang jelas. Berikut struktur Organisasi pada Ocean Garden Resto mulai dari yang pusat sampai ke cabang.



Gambar 12. Struktur Manajement Ocean Garden Resto



Gambar 13. Struktur Cabang Ocean Garden Resto

Selanjutnya fungsi pergerakan merupakan metode atau cara yang dilakukan untuk mendorong tenaga kerja melakukan

pekerjaannya sebaik mungkin. Bentuk fungsi pergerakan Ocean Garden Resto yaitu memberikan semangat dan motivasi dengan cara berinteraksi langsung bersama karyawan serta memberikan hiburan seperti menyediakan musik dan wifi. Untuk menambah kedekatan dengan karyawan memperbolehkan tenaga kerja merasakan produk yang telah matang, hal ini merupakan salah satu cara mengontrol kualitas produk. Selain itu juga untuk memotivasi tenaga kerja, ketika hasil penjualan meningkat tenaga kerja akan mendapatkan bonus.

Yang terakhir fungsi pengawasan merupakan proses pengamatan seluruh kegiatan usaha untuk memastikan semuanya berjalan sesuai rencana. Hal ini dilakukan oleh Jendral Manajer Ocean Garden Resto langsung mengontrol jalannya proses produksi, sehingga produk yang dihasilkan sesuai dengan keinginan. Selain pengawasan kinerja tenaga kerja dan kualitas produk, pemilik usaha juga melakukan pengawasan terhadap pengeluaran dan pemasukan melalui pelaporan keuangan bulanan yang dikelola sendiri oleh pemilik usaha. Dalam pengiriman produk keluar daerah melalui jasa pengiriman juga tidak lupa diperhatikan hingga prooduk sampai pada tangan konsumen.

b. Keuangan

Keuangan berperan penting dalam pengalokasian dana dimana semua kebutuhan produksi harus terpenuhi dan dapat menghasilkan laba. Pengelolaan keuangan yang bijak menjadi hal penting untuk kelangsungan usaha. Disini pemilik usaha harus lebih bijak dengan mempertimbangkan setiap pengeluaran dan memisahkan uang pribadi dengan uang bisnis. Apabila keuangan tidak diatur dengan baik maka pemasukan dan pengeluaran tidak akan sesuai dengan yang diharapkan.

Ketertiban pencatatan keuangan sangat baik merupakan salah satu alat perencanaan pengembangan usaha. Ocean Garden Resto menerapkan sistem pencatatan keuangan yang terpusat, khususnya dalam pembukuan. Semua transaksi yang dilakukan disertakan nota pembayaran sebagai bukti dan dimasukkan dalam pembukuan,. Laporan pembukuan keuangan dilakukan setiap hari oleh bagian keuangan dan pemasaran. Bentuk laporan keuangan tersebut dibagi menjadi dua yaitu dalam bentuk harian dan mingguan.

Adanya penerapan pemurnian harta dalam rangka membersihkan harta dari tercampurnya barang barang yang tidak baik sering dilakukan dengan mensupport acara kemasyarakatan, acara keagamaan, beasiswa Pendidikan, dan setiap hari jumat pihak ocean garden mengadakan santunan sembako bagi masyarakat sekitar. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocaean garden resto.

“Pak Makrus (Owner Ocean Garden) menerapkan sistem pencatatan keuangan terpusat yang teratur dan akurat, dengan melakukan pembukuan setiap hari oleh bagian keuangan dan pemasaran, sambil mendukung berbagai acara kemasyarakatan, keagamaan, serta memberikan beasiswa pendidikan dan santunan sembako setiap hari Jumat untuk membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar.” (Manajemen OG, 2024).

c. Peran Pemerintah

Dukungan pemerintah sangat dibutuhkan dalam perkembangan usaha. Bentuk dukungan pemerintah terhadap pelaku usaha sebagai fasilitator diantaranya yaitu dengan mempermudah perizinan, perluasan akses pasar, dan pembinaan usaha. Perizinan yang dipermudah pemerintah diantaranya yaitu pembuatan izin usaha, dan izin komersial atau operasional dengan memberikan pelayanan melalui *Online Single Submission* (OSS), dimana pelaku usaha dapat mendaftarkan usahanya secara online dengan memenuhi persyaratan yang telah ditentukan. Hal ini sangat membantu usaha untuk berkembang.

Kemudian pemerintah memberikan kesempatan untuk suatu usaha memperluas akses pasar dengan cara menjalin kerjasama dan ikut serta dalam program-program yang diadakan oleh pemerintah seperti kegiatan pameran, bazar, sosialisasi dan pelatihan. Perluasan akses pasar berkaitan dengan pembinaan usaha dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan sehingga dapat menciptakan usaha yang mandiri dan memiliki kualitas sumberdaya manusia tinggi. Namun disini adanya sosialisasi pemerintah khusus produk perikanan masih

kurang, terlihat dari lebih seringnya Ocean Garden Resto mengikuti bazar makanan dan memperkenalkan produknya sendiri dari pada mengikuti sosialisasi produk dari pemerintah.

2.2. Manajemen Sumberdaya Manusia

a. Ketenagakerjaan

Adanya unit usaha yang berjalan dapat membantu terciptanya laju pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja sehingga dapat mengurangi angka pengangguran. Ocean Garden Resto mempekerjakan 24 orang karyawan dalam satu cabang restoran. Semua karyawan wajib mengenakan pakaian yang muslim seperti berpeci kalua laki laki dan berhijab kalua perempuan. Dan saat waktu sholat, ocean garden resto menerapkan sistim shif saat sholat agar oprasional ocean garden resto masih bisa berjalan. Dari pihak manajemen selalu mengingatkan akan pentingnya menjaga kehalalan dalam setiap kegiatan. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocaean garden resto.

“Setiap karyawan menciptakan lingkungan kerja yang menyenangkan dan menjalin komunikasi transparan dengan karyawan untuk membantu mereka menyesuaikan diri dengan perubahan dan mengurangi rasa jenuh.” (Manajemen OG, 2024).

Untuk mempertahankan karyawan Ocean Garden Resto menerapkan beberapa cara seperti dengan menciptakan lingkungan kerja yang menyenangkan, karena pasti akan ada waktu dimana karyawan merasan jenuh dan bosan. Selain itu juga pemilik usaha menjalin komunikasi yang

transparan dengan karyawan sehingga keadaan tersebut akan membuat karyawan lebih mengetahui bagaimana keadaan usaha dan hal-hal baru yang direncanakan. Hal tersebut akan membuat karyawan cepat menyesuaikan keadaan.

b. Perekrutan Karyawan

Perekrutan karyawan dipengaruhi oleh naiknya permintaan pasar. Karyawan yang bekerja di Ocean Garden Resto berasal dari lingkungan sekitar tanpa melalui proses seleksi. Dalam perekrutan karyawan Ocean Garden Resto terbuka untuk siapa saja dan hanya menerapkan beberapa persyaratan umum. Ketika semua persyaratan telah terpenuhi calon karyawan baru melakukan proses wawancara yang dilakukan oleh pemilik usaha. Salah satu kualifikasi karyawan di Ocean Garden Resto yaitu tidak diutamakan pengalaman sehingga berdampak pada kinerja karyawan baru yang minim akan pengetahuan terhadap proses produksi.

Untuk memastikan kinerja karyawan baru maka dilakukan pendampingan. Ocean Garden Resto melakukan pendampingan selama dua sampai 3 minggu untuk membantu karyawan baru beradaptasi dan menyesuaikan dengan lingkungan serta tugasnya. Pelatihan karyawan merupakan salah satu strategi untuk membentuk tenaga kerja yang berkualitas dan berkompetensi tinggi. Yang bertugas untuk memberikan pelatihan yaitu semua karyawan lama maupun tim manajemen harus ikut

memberikan pengarahan-pengarahan. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocaean garden resto.

“Kami memberikan pendampingan selama dua hingga tiga minggu kepada karyawan baru untuk membantu mereka beradaptasi dengan lingkungan dan tugasnya, sementara karyawan lama dan tim manajemen memberikan pelatihan dan pengarahan terhadap karyawan baru.” (Manajemen OG, 2024).

c. Pemberian Kompensasi

Kompensasi yang diberikan Ocean Garden Resto dilakukan setiap bulat dimana perekapannya berdasarkan keterlambatan pulang kerja karyawan yang di akumulasi selama satu bulan. Hal ini bertujuan untuk menghargai tenaga karyawan yang telah bekerja pada ocean garden resto. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocaean garden resto.

“Kompensasi yang diberikan berupa insentif yang diberikan setiap bulan untuk menghargai kerja keras karyawan. Insentif tersebut dihitung berdasarkan akumulasi keterlambatan pulang kerja karyawan dalam sebulan. Hal ini bertujuan untuk memberikan penghargaan atau kompensasi bagi karyawan yang telah bekerja lebih dari jam kerja yang ditentukan, sehingga mendorong mereka untuk tetap berkomitmen dan berusaha sebaik mungkin dalam menjalankan tugas mereka.” (Manajemen OG, 2024).

2.3. Pengembangan Teknologi

a. Teknologi Pemasaran

Terdapat sistem informasi didalam perkembangan teknologi, dimana sistem informasi memiliki beberapa komponen penyusun yang memiliki peran dalam perkembangan usaha diantaranya yaitu sumberdaya

manusia, sumberdaya perangkat lunak, sumberdaya perangkat keras, sumberdaya data, dan sumberdaya jaringan(O'Brien et al., 2014).

Perkembangan teknologi memberikan kesempatan untuk semua orang berkembang secara mandiri menciptakan kerajaan bisnisnya sendiri. Perkembangan teknologi ikut dirasakan oleh Ocean Garden Resto dengan membangun komponen sistem informasi manajemen. Komponen pertama yaitu sumberdaya manusia yang dimiliki pada bagian pemasaran mempunyai kemampuan dalam menangani transaksi mulai dari pembelian sampai pemasaran, mampu memproses data dan pembukuan keuangan, sedangkan pada bagian produksi semua sumberdaya manusia memiliki kemampuan produksi. Untuk pemilik usaha yang memiliki kemampuan mengembangkan usaha dengan inovasi-inovasi baru. Salah satu inovasi adalah pemesanan yang bisa dilakukan sendiri melalui smartphone konsumen dengan masuk pada situs yang ada pada setiap meja Ocean garden resto. Berikut merupakan link pemesanan smartphone yang ada pada setiap meja ocean garden resto :



Gambar 14. Barcode Menu Ocean Garden Resto

Komponen kedua yaitu sumberdaya perangkat lunak, perkembangan teknologi membuat usaha cepat berkembang dibantu dengan adanya perangkat lunak sistem seperti Ms. Office dan Ms. Excel yang digunakan untuk membantu mengelola keuangan usaha, perangkat lunak aplikasi seperti media sosial whatsapp, facebook dan Instagram yang digunakan untuk memasarkan produk. Perangkat lunak yang paling banyak berperan dalam perkembangan usaha Ocean Garden Resto yaitu whatsapp, Instagram, marketplace pada facebook. Melalui media sosial ini Ocean Garden Resto berhasil bertahan pada masa covid di Indonesia melakukan ekspor ke singapura dan malaysia.

Komponen ketiga yaitu sumberdaya perangkat keras, Ocean Garden Resto menyediakan perangkat keras untuk berinovasi, menunjang pemasarannya dan perkembangan usaha sehingga dapat meningkatkan profit. Inovasi tersebut dapat dilihat dari kemasan produk yang digunakan

dibuat semenarik mungkin dan terdapat informasi terhadap produk. Inovasi tersebut dibantu dengan adanya perangkat keras yaitu tablet. Tablet juga digunakan sebagai media untuk mempermudah dalam mencatat dan menyalurkan pesanan pada bagian produksi.

Komponen keempat yaitu sumberdaya data yang dimaksudkan untuk memberikan informasi kepada pemilik usaha dalam bentuk database yang telah dikelola dan dapat diakses melalui berbagai perangkat lunak yang tersedia. Data ini berupa laporan keuangan, dengan begitu pengontrolan pembelian bahan baku dan pemasaran produk dapat dilakukan dengan mudah. Selanjutnya komponen sistem informasi terakhir yaitu sumberdaya jaringan, adanya jaringan internet digunakan untuk menunjang pemasaran secara online Ocean Garden Resto dengan menggunakan jaringan Wi-Fi.

b. Kelengkapan Peralatan

Ketersediaan peralatan produksi di Ocean Garden Resto cukup lengkap. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi cukup sederhana dan mudah ditemukan. Untuk Proses produksi Jumlah peralatan yang digunakan dalam proses produksi di Ocean Garden Resto cukup banyak dan telah memenuhi kebutuhan produksi setiap hari. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocaean garden resto.

“Kami menggunakan berbagai peralatan produksi yang lengkap dan mudah ditemukan. Peralatan tersebut cukup sederhana, namun mampu mendukung proses produksi yang efisien setiap hari. Dengan jumlah peralatan yang memadai, resto ini dapat memenuhi kebutuhan produksi dengan lancar. Setiap peralatan dikelola dengan baik untuk memastikan semua proses

produksi berjalan sesuai rencana dan menghasilkan hidangan yang berkualitas untuk para pelanggan.” (Manajemen OG, 2024).

c. Penggunaan Mesin

Perkembangan teknologi mempermudah dalam aktivitas sehari-hari, khususnya untuk para pelaku usaha, dimana mesin dapat membantu meningkatkan volume produksi. Ocean Garden Resto memanfaatkan beberapa jenis mesin untuk membantu produksinya seperti mesin pemanggang, mesin masak nasi berukuran 20 L, lemari pendingin. Berikut alat pangangan besar yang dimiliki oleh ocean garden resto :



Gambar 15. Mesin bakar kapasitas besar

2.4. Pembelian

a. Pembelian Perlengkapan

Dalam pembelian perlengkapan Ocean Garden Resto hanya membeli perlengkapan yang dibutuhkan dan dapat mendukung perkembangan usaha sehingga dalam hal ini tidak terjadwal seperti pengadaan bahan baku. Penambahan perlengkapan sangat dipertimbangkan untuk meminimalkan pengeluaran serta biaya produksi.

Penambahan peralatan dan mesin hanya dilakukan ketika sangat dibutuhkan, seperti jika terjadi kerusakan pada peralatan dan mesin sedangkan produksi harus tetap berjalan maka pemilik usaha harus cepat menyediakan perlengkapan pengganti, karena pihak Ocean Garden Resto tidak menyediakan sparepart mesin produksi. Penambahan perlengkapan juga terjadi ketika volume permintaan terhadap produk meningkat sehingga mempengaruhi volume produksi. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocaean garden resto.

“Kami menambah peralatan dan mesin hanya ketika sangat dibutuhkan, seperti saat terjadi kerusakan yang mengganggu jalannya produksi, sehingga pemilik usaha harus segera menyediakan pengganti untuk memastikan operasional tetap berjalan. Karena pihak resto tidak menyediakan sparepart mesin produksi, pemilik usaha bertanggung jawab untuk mencari solusi cepat. Selain itu, penambahan peralatan juga dilakukan ketika volume permintaan produk meningkat, yang berdampak pada peningkatan kapasitas produksi yang diperlukan untuk memenuhi permintaan pasar.” (Manajemen OG, 2024).

b. Pengadaan Bahan Baku

Dalam pengadaan bahan baku pemilik usaha selalu melakukan pengontrolan stok bahan baku sehingga ketika ketersediaan stok menipis Ocean Garden Resto akan melakukan pembelian sesuai dengan kebutuhannya. Karena usaha ini telah berjalan cukup lama sehingga telah memiliki supplier untuk bahan baku dan tidak perlu melakukan survei pasar dan negosiasi lagi. Pengadaan bahan baku ikan dan bebek ayam hanya perlu dengan komunikasi melalui media sosial untuk pemesanan dan bahan baku akan langsung dikirimkan.

Pengadaan bahan baku di Ocean Garden Resto telah terjadwal, khususnya untuk bahan baku ikan karena ikan cukup sulit untuk didapat dan merupakan bahan baku utama. Dalam sekali pengadaan bahan baku dilakukan dalam jumlah yang besar untuk persediaan. Namun pengadaan bahan baku juga tidak selalu tepat waktu tergantung dari persediaan supplier. Untuk bahan baku lain seperti tepung, dan rempah-rempah dilakukan secara terjadwal dan selalu tepat waktu dikarenakan stok yang terus ada di *supplier*. Berikut Pernyataan yang disampaikan oleh tim manajemen Ocean garden resto.

“Kami mengatur pengadaan bahan baku dengan cermat, khususnya untuk ikan yang menjadi bahan baku utama. Restoran ini memesan ikan dalam jumlah besar untuk memastikan persediaan selalu mencukupi, meskipun terkadang pengadaannya terlambat karena ketergantungan pada ketersediaan dari supplier. Sementara itu, bahan baku lain seperti tepung dan rempah-rempah dipesan secara terjadwal dan selalu tiba tepat waktu karena stoknya yang tersedia terus-menerus di supplier.” (Manajemen OG, 2024).

Apabila kebutuhan bahan baku tidak dapat terpenuhi oleh mitra/supplier yang menjalin kerjasama maka Ocean Garden Resto akan mencari bahan baku ke supplier lain. Tentunya kemungkinan ini sudah dipersiapkan oleh Ocean Garden Resto, namun supplier yang dituju tidak tetap tergantung kesediaan bahan baku yang dibutuhkan. Hal ini biasa terjadi pada pengadaan bahan baku ikan, ketika bahan baku ikan tidak dapat terpenuhi Ocean Garden Resto tetap mengupayakan bahan baku tetap ada dengan resiko harga yang diterima akan lebih tinggi. Alternatif ketika bahan

baku ikan tidak terpenuhi salah satunya yaitu dengan membeli ikan yang dijual di berbagai pasar di Malang.

BAB V PEMBAHASAN

A. Analisis Value Chain pada Ocean Garden Resto

Pada penelitian ini analisis *value chain* dilakukan dalam lingkungan internal sebuah usaha bertujuan untuk mengetahui daya saing usaha yang dilihat dari kondisi internalnya. Faktor-faktor internal dapat dikendalikan oleh pelaku usaha langsung, sehingga analisis ini dapat membantu untuk mengetahui keunggulan serta kelemahan usaha, dan strategi meningkatkan usahanya.



Aktivitas Primer

Gambar 16. Analisis Value Chain pada Ocean Garden

Analisis *value chain* pada Ocean Garden Resto dibagi menjadi aktivitas primer dan aktivitas sekunder yang diperoleh dari observasi beserta wawancara.

Berikut ini merupakan hasil analisis *value chain* pada Ocean Garden Resto yang diadopsi dari teori Michael Porter tahun 1985.

1. Aktivitas Primer

Aktivitas primer merupakan kegiatan *value chain* yang utama dilakukan oleh Ocean Garden Resto. Hasil analisis *value chain* pada aktivitas primer didapatkan beberapa sub aktivitas yang dapat dilihat pada Gambar 15. Berikut ini merupakan uraian dari aktivitas primer Ocean Garden Resto:

1.1. Logistik ke dalam

Aktivitas logistik ke dalam pada Ocean Garden Resto dibagi menjadi empat bagian yaitu penjadwalan, penerimaan, penyimpanan, serta penyebarluasan input bahan baku. Berikut ini merupakan penjelasannya :

a. Penjadwalan

Salah satu kegiatan penting dalam perusahaan yaitu penjadwalan, dimana penjadwalan merupakan suatu kegiatan yang mencakup pengaturan waktu untuk setiap kegiatan operasi. Penjadwalan dilakukan mulai dari pembelian material, tenaga kerja, dan pelaksanaan produksi (Ningrat & Nurzaman, 2019).

Dalam penyediaan semua bahan baku Ocean Garden Resto disesuaikan dengan jumlah stok yang ada, pengecekan stok dilakukan oleh tenaga kerja maupun supervisor usaha langsung. Pembelian bahan baku terpusat di Ocean Garden yang ada di turen kab malang. Setelah bahan baku sampai baru di sebar di semua restoran sesuai dengan kebutuhan restoran.

Kemudian jadwal produksi Ocean Garden Resto dilakukan setiap hari, tenaga kerja masuk mulai dari pukul 09.00 – 22.00 WIB dan istirahat dilakukan saat jam holat secara bergantian. Kegiatan produksi disesuaikan dengan jumlah pesanan yang ada. Bahan baku yang akan diproduksi disiapkan terlebih dahulu dihari sebelumnya sehingga produksi berjalan lebih efektif dan efisien. Maka menciptakan efisiensi waktu dan tenaga. Proses istirahat yang terstruktur dan jam kerja yang terorganisasi dengan baik mendukung produktivitas tenaga kerja dan mengoptimalkan setiap tahap dalam rantai nilai untuk memberikan layanan yang efisien dan berkualitas kepada pelanggan.

b. Penerimaan

Penerimaan bahan baku khususnya bahan baku harus dalam keadaan tertutup, bersih, tidak berbau, dan disarankan untuk memiliki ruang pendingin agar bisa langsung menurunkan suhu bahan baku, selain itu juga penerimaan bahan baku harus memiliki fasilitas penimbangan. Ruang penerimaan diupayakan berdekatan dengan ruang proses produksi (Waluyo, 2018).

Dalam penerimaan bahan baku Ocean Garden Resto menggunakan bahan baku ikan, ayam dan bebek. Semua bahan baku diperoleh dari supplier di area malang. Pembelian dilakukan dilakukan dalam kapasitas besar. Supplier OG berasal dari pasar gadang, pasar besar, petani dan peternak. langsung mengantarkan pesanan ke Ocean Garden Resto yang berada di turen dan ketika sampai langsung cek demi menjaga kualitas dari bahan produksi.

Untuk bahan baku lain seperti tepung, telur, gula, minyak, garam, dan rempah – rempah Ocean Garden Resto mendapatkannya dari pasar dan petani. Untuk ikan, ayam dan bebek Ocean Garden Resto di datangkan langsung dari supplier dalam keadaan hidup dan sembelih sendiri demi menjaga kehalalan dan kualitas produk. Dalam penyediaan bahan baku ini dilakukan apabila stok bahan baku yang ada di dalam gudang telah menipis atau ada pesanan dalam jumlah besar.

c. Penyimpanan dan Pergudangan

Sistem penyimpanan bahan baku dibedakan menjadi dua karakteristik yaitu eksternal dan internal. Karakteristik eksternal meliputi jenis, jumlah, dan tipe aliran bahan baku masuk dan keluar. Sedangkan karakteristik internal meliputi kapasitas, kemudahan dalam akses, dan tingkat teknologi informasi. Beragamnya jenis produk yang diolah membuat bahan baku yang digunakan berbeda-beda sehingga sistem penyimpanan perlu untuk diperhatikan (A. Wijaya et al., 2021).

Berdasarkan karakteristik eksternal penyimpanan bahan baku pihak Ocean Garden Resto sendiri telah menetapkan standarisasi kepada supplier, dimana ketika bahan yang dikirim tidak sesuai dengan standar yang telah disepakati maka bahan akan dikembalikan. Bahan yang digunakan oleh Ocean Garden Resto dipilih yang segar didatangkan dari supplier. Bahan yang datang langsung diproses dengan membersihkan kotoran, setelah itu bahan dimasukkan kedalam freezer untuk mempertahankan kualitasnya.

Penanganan ikan dan ayam diproses dengan cara memberi pakan dan membersihkan dengan cairan pembersih kuman karena pengiriman dari supplier dalam keadaan hidup dan di sebarakan pada semua cabang dengan keadaan hidup pula. Selanjutnya penanganan dilakukan dengan menyembelih sendiri dan melakukan pembersihan. Selanjutnya penyimpanan dilakukan dengan memasukkan kedalam freezer dengan suhu dibawah 8 karena jika bahan disimpan sampai membeku maka akan sangat mempengaruhi tekstur dan kualitas dari ikan, ayam dan bebek.

Dalam pergudangan dan penyimpanan bahan baku ditempatkan diruang dalam dan memiliki tempat yang berbeda-beda disesuaikan dengan jenis dan sifatnya.. Terdapat dua *freezer* untuk menampung bahan baku yaitu *freezer* untuk ikan. Ocean Garden Resto dalam penampungan bahan baku maupun produk jadi menggunakan *freezer* jenis *chest freezer* dan *curve glass freezer*. Kemudian bahan baku lain seperti tepung, telur, gula, minyak, garam, dan rempah rempah disimpan dalam ruangan terbuka yang berbeda dengan ikan karena sifatnya yang tidak memerlukan ruangan khusus/lemari pendingin. Dan untuk plastik disimpan kedalam lemari dibagian packing.

Sedangkan berdasarkan karakteristik internal dalam pergudangan dan penyimpanan bahan baku secara kapasitas sebisa mungkin pihak Ocean Garden Resto terpenuhi sebagai stok agar proses produksi dapat berjalan terus, selanjutnya untuk kemudahan dalam akses penempatan ruang penyimpanan bahan baku dibuat dekat dengan ruang produksi. Penyimpanan bahan baku segar dari supplier, standarisasi kualitas, serta penyimpanan efisien menggunakan freezer khusus dan tata ruang yang terorganisasi. Dengan demikian, Ocean Garden Resto secara strategis mengintegrasikan pengelolaan bahan baku dalam rantai nilainya, mendukung efisiensi operasional dan menghasilkan produk yang berkualitas tinggi untuk meningkatkan nilai bagi pelanggan.

d. Penyebarluasan Input

Setiap kegiatan proses produksi memerlukan input bahan baku yang berbeda-beda. Strategi untuk memenuhi penyebarluasan input tersebut yaitu dengan memperkuat modal/asset perusahaan dalam persediaan dan penjadwalan produksi. Persediaan juga bertujuan untuk mengurangi resiko kekurangan bahan baku yang dapat mengakibatkan usaha kehilangan kesempatan mendapatkan keuntungan (Afianti & Mardiyah, 2017).

Penyebarluasan input disesuaikan dengan permintaan produksi, dimana produksi yang dilakukan oleh Ocean Garden Resto menyesuaikan dengan jumlah stok produk dan pesanan dari konsumen. Untuk mempersiapkan dan pembagian semua komponen dilakukan oleh kurir dari Ocean Garden Resto. Yang perlu diperhatikan yaitu bahan baku ikan, bebek dan ayam dalam keadaan hidup, karena kondisinya hidup bahan baku

tersebut harus dipersiapkan kendaraan yang bisa untuk mendistribusikannya ke restoran cabang. Dengan memastikan bahan baku tiba dalam kondisi optimal, restoran dapat menjamin kelancaran produksi dan mempertahankan standar kualitas makanan. Dukungan logistik yang efisien ini tidak hanya menurunkan biaya penyimpanan berlebih tetapi juga meningkatkan kecepatan dan akurasi dalam memenuhi permintaan cabang, memberikan nilai tambah di sepanjang rantai pasok.

1.2. Operasi

Aktivitas operasi terdapat empat aktivitas penting yaitu fasilitas operasi, pemeliharaan peralatan dan mesin, proses produksi serta pengujian dimana ketiganya sangat memberikan pengaruh dalam kelangsungan usaha. Berikut ini merupakan penjelasannya :

a. Fasilitas Operasi

Fasilitas operasi diperlukan untuk menunjang kelancaran proses produksi dimana pelaku usaha menentukan aktivitas dan fasilitas produksi sebagai upaya mencapai tujuan pokok produksi secara optimal, efektif, dan efisien. Selain itu juga tersedianya fasilitas operasi yang lengkap dapat menjamin tenaga kerja bekerja dengan nyaman, dan terhindar dari kecelakaan kerja (Yanto, 2023).

Fasilitas operasi yang ada di Ocean Garden Resto tergolong baik dimana kebutuhan produksi dapat terpenuhi dengan baik. Fasilitas operasi selalu mendapatkan perhatian karena memiliki pengaruh ke dalam kegiatan produksinya mulai dari kenyamanan hingga keamanan guna menghindari

kecelakaan kerja. Penggunaan peralatan dan mesin dipilih dengan kualitas yang baik untuk menghindari biaya-biaya perawatan/perbaikan yang tinggi.

Fasilitas operasi yang cukup lengkap ini ditunjukkan dari jumlah mesin dan kapasitas yang digunakan diantaranya yaitu satu mesin pemanggang dengan kapasitas sekali pengolahan 40 ikan dimana sekali produksi, delapan kompor, tiga kompor bertekanan tinggi, 3 reskuker besar kapasitas 20 liter, tiga *freezer* berkapasitas 115 kg untuk produk jadi dan bahan baku, sehingga apabila terjadi peningkatan permintaan produk dan volume produksi ditambah, usaha memiliki kemampuan untuk mencukupi kebutuhan operasinya. Dan untuk memudahkan operasional pengiriman produk menggunakan sepeda motor yang telah disiapkan oleh pihak Ocean Garden Resto. Fasilitas Operasi berperan dalam meningkatkan nilai produk melalui efisiensi dan kualitas. Dengan mesin berkualitas, kapasitas penyimpanan memadai, dan alat transportasi, fasilitas ini mendukung kelancaran produksi, menjaga kualitas, dan memenuhi permintaan pelanggan secara optimal, memberikan keunggulan kompetitif melalui operasional yang efisien.

b. Pemeliharaan Peralatan dan Mesin

Pemeliharaan merupakan serangkaian kegiatan yang bertujuan untuk menjamin kelangsungan sistem operasional produksi sehingga dari system tersebut dapat tercapai output yang diharapkan. Pemeliharaan dilakukan untuk menjaga fasilitas/peralatan produksi sehingga aktivitas produksi dapat berjalan sesuai rencana dan dapat dilakukan secara efektif dan efisien (Jasasila, 2017).

Pemeliharaan peralatan dan mesin di Ocean Garden Resto dilakukan setiap hari sebelum dan setelah proses produksi. Hal tersebut bertujuan untuk menjaga agar peralatan dan mesin tidak cepat rusak sehingga proses produksi dapat berjalan dengan lancar. Selain peralatan dan mesin yang terjaga, hal ini dapat memberikan kenyamanan selama proses produksi dan juga dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan maksimal. Pemeliharaan yang rutin dilakukan dapat memperpanjang umur peralatan dan mesin sehingga dapat meminimalkan biaya perawatan jika terjadi kerusakan. Dalam proses ini semua karyawan wajib berperan aktif. Selain itu Ocean Garden juga bekerjasama dengan pihak asuransi alat, sehingga apabila terjadi kerusakan pihak asuransi langsung datang dan memperbaiki kerusakan alat.

c. Proses Produksi

Proses produksi merupakan suatu rangkaian kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa melalui beberapa factor seperti bahan baku, tenaga kerja, peralatan dan mesin, agar hasil/*output* dapat bermanfaat bagi kebutuhan manusia (Herawati et al., 2023).

Proses produksi di Ocean Garden Resto tergantung dari ketersediaan stok produk dan permintaan produk jadi, ketika stok produk habis maka dilakukan penutupan produksi terhadap produk demi menjaga kualitas makanan. Pengecekan stok produk dilakukan setiap hari dalam rangka menjaga kesediaan jumlah stok bahan. Penerapkan standarisasi produksi dimana dalam proses produksi semua karyawan dituntut untuk menjaga

kebersihan, dari kebiasaan tersebut kualitas produk yang dihasilkan juga akan terjaga. Setiap tahap produksi, mulai dari pengadaan bahan hingga penyajian, berfokus pada efisiensi dan kualitas untuk menciptakan nilai bagi pelanggan, yang pada gilirannya meningkatkan kepuasan dan keunggulan kompetitif restoran.

1.3. Logistik keluar

Aktivitas logistik keluar pada *value chain* usaha Ocean Garden Resto berupa penanganan produk, penyimpanan produk, dan pendistribusian produk. Ketiga aktivitas tersebut berkaitan dengan kepuasan konsumen terhadap produk yang dihasilkan, berikut ini penjelasannya :

a. Penanganan Produk

Penanganan produk dilakukan dengan memperhatikan empat prinsip yaitu Halal, cepat, berhati-hati, dan bersih. Semua prinsip penanganan produk harus diperhatikan guna mempertahankan kualitas dari produk (Waluyo, 2018).

Ocean Garden Resto menerapkan semua prinsip penanganan produk yang menitik beratkan pada menjaga kehalalan produk, dalam hal ini melakukan semua proses mulai dari penyembelihan hewan sampai pengolahan dilakukan sendiri oleh ocean garden resto. Penyembelihan hewan produksi ocean garden resto dilakukan pada Gudang pusat yang berada di turen untu produk bebek sapi dan ayam, sedangkan pada produk ikan dikirim ke cabang ocean garden resto dalam keadaan hidup setelah itu baru di olah sendiri oleh restoran secara mendadak demi menjaga kualitas

dari ikan itu sendiri. Penanganan dari bahan produksi langsung dikemas, dan untuk menjaga ketahanan produk dilakukan dengan penyimpanan dalam freezer. Daya tahan produk olahan Ocean Garden Resto yaitu 2 hari untuk penyimpanan dalam freezer/lemari pendingin dan 24 jam dalam suhu ruang. Karena ketahanan produk didalam suhu ruang hanya 24 jam hal ini dilakukan demi menjaga kualitas bahan agar tetap segar dan tidak membuat.

Proses penyajian produk pesanan disesuaikan dengan jenis menu, apabila bakar bakaran menggunakan piring oval panjang, sedangkan kuah menggunakan mangkuk, adapun jenis piring dan mangkuk dipilih berdasarkan tren yang ada sehingga membuat kesan dalam makan menjadi makanan yang mahal. Proses pemilihan ini dilakukan dalam rangka menambah nilai pada suatu makanan yang mengakibatkan kepuasan terhadap konsumen Ocean Garden Resto.

Dengan mengelola seluruh proses secara internal, seperti penyembelihan di gudang pusat dan pengolahan ikan segar di restoran, mereka dapat memastikan kontrol penuh terhadap kualitas dan kehalalan produk, yang membedakan mereka dari pesaing. Selain itu, mereka memperhatikan penyimpanan dan ketahanan produk dengan menggunakan freezer untuk menjaga kesegaran, serta memilih peralatan makan yang sesuai dengan tren untuk meningkatkan pengalaman pelanggan. disamping itu turun menjaga kesucian. Hal ini menciptakan nilai tambah yang tidak hanya meningkatkan kepuasan pelanggan, tetapi juga memperkuat citra merek sebagai restoran dengan kualitas terjamin, memberikan keunggulan kompetitif yang sulit ditiru oleh pesaing.

b. Penyimpanan Produk

Penyimpanan produk paling umum digunakan yaitu dengan pendinginan yang bertujuan untuk menghambat aktivitas mikroba pembusuk sehingga akan terhindar dari kerusakan produk. Penanganan produk yang baik melalui sistem pendingin dengan memperhatikan sanitasi dan higiene (Afiyah et al., 2019).

Semua produk yang dihasilkan langsung ditempatkan ke dalam freezer khusus produk jadi sehingga produk terpisah dengan bahan baku, hal ini akan mempermudah dalam pengontrolan dan proses produksi. Freezer yang digunakan untuk menampung produk jadi yaitu sebanyak dua buah, dan semuanya wajib menyala 24 jam untuk menjaga kualitas dan menghindari kerusakan produk. Dengan memisahkan produk jadi dari bahan baku melalui freezer yang beroperasi 24 jam, Ocean Garden meningkatkan kontrol kualitas dan efisiensi di tahap *operations* dan *outbound logistics* dalam rantai nilai. Hal ini mengurangi risiko kerusakan produk, menjaga kesegaran, dan memperkuat keunggulan kompetitif dengan memastikan produk berkualitas tinggi sampai ke konsumen.

c. Pendistribusian Produk

Distribusi produk difungsikan untuk memastikan ketersediaan produk pada waktu yang tepat. Sebuah saluran distribusi dibentuk untuk menyampaikan produk ke tujuan akhir. (Luo et al., 2009).

Agar pendistribusian produk lebih efektif maka Ocean garden menggunakan aplikasi yang langsung tersinkron langsung pada setiap

devisi pada Ocean Garden. Aplikasi ini memungkinkan pesanan langsung segera tersampaikan pada dapur dan server. Penggunaan aplikasi ini membuat operasional perusahaan lebih efektif dan efisien. Ocean Garden Resto menggunakan jasa ojek online apabila konsumen menginginkan produk cepat sampai. Pemesanan ojek online dapat dibantu oleh pihak Ocean Garden Resto atau juga konsumen dapat memesan sendiri bisa melalui gofood, shopeefood, dan lain sebagainya.

Melalui penggunaan aplikasi yang terintegrasi antar-divisi, Ocean Garden mengoptimalkan alur kerja internal mulai dari pemesanan hingga pengiriman, yang mempercepat proses dan mengurangi biaya. Aktivitas ini mendukung langkah-langkah dalam rantai nilai yang lebih luas, seperti operasional dan logistik, dengan memastikan pengiriman produk yang tepat waktu dan sesuai kualitas. Penggunaan jasa ojek online untuk pengiriman pesanan lebih lanjut meningkatkan nilai bagi pelanggan dengan memberikan opsi pengantaran cepat, menciptakan pengalaman pelanggan yang lebih baik dan meningkatkan daya saing perusahaan di pasar.

1.4. Pemasaran dan Penjualan

Untuk aktivitas pemasaran dan penjualan terdapat tiga sub aktivitas yaitu promosi, usaha penjualan, dan hubungan saluran distribusi. Ketiga aktivitas tersebut berkaitan erat dengan ketertarikan konsumen dengan produk yang dihasilkan Ocean Garden Resto, berikut ini penjelasannya :

a. Promosi

Promosi merupakan semua kegiatan yang ditujukan untuk menyampaikan atau menyebarluaskan informasi suatu produk kepada pasar sasaran dan membuat seseorang terdorong/berminat untuk membeli produk yang ditawarkan. Promosi digunakan sebagai sarana untuk berkomunikasi dengan calon pembeli dan merupakan strategi dalam pemasaran suatu produk (Imani & Putri, 2023).

Pemasaran merupakan aspek yang penting dan perlu diperhatikan dalam usaha. Semakin luas daerah pemasaran yang dimiliki oleh suatu usaha maka akan memperbesar kemungkinan untuk mendapatkan keuntungan yang besar. Pemasaran produk Ocean Garden Resto dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran langsung dimana konsumen dapat membeli produk langsung ke restoran, sedangkan pemasaran tidak langsung dilakukan dengan transaksi dan pemesanan secara elektronik.

Promosi merupakan salah satu cara yang dilakukan oleh Ocean Garden Resto untuk menarik konsumen dan meningkatkan pemasaran. Promosi dapat dilakukan dengan berbagai cara, seperti yang dilakukan oleh Ocean Garden Resto dengan melalui media sosial. Penggunaan media sosial merupakan salah satu bentuk perkembangan teknologi yang dimanfaatkan untuk mengenalkan produk ke banyak orang dengan cepat dan mudah. Selain itu juga promosi dilakukan dengan ikut serta dalam kegiatan-kegiatan tertentu seperti kegiatan Masyarakat atau agama..

Untuk mengenalkan produk lebih luas dilakukan kerjasama dengan penyedia jasa serta lembaga-lembaga dinas dalam penyediaan konsumsi suatu event. Salah satu strategi untuk meningkatkan penjualan yaitu dengan menambah pengetahuan, dan motivasi tenaga penjual khususnya dalam bidang promosi, karena promosi hanya dilakukan melalui media sosial. Promosi dapat ditingkatkan melalui media cetak periklanan seperti pemasangan banner dan koran, dengan begitu memungkinkan orang yang tidak mengakses media sosial mengetahui produk Ocean Garden Resto.

Pemasaran online ocean garden resto menggunakan sistem proposal yang diberikan kepada beberapa instansi baik swasta atau pemerintah. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan jumlah penjualan ocean garden resto dan memperkenalkan ocean garden resto. Dari pengajuan ini ocean garden resto mendapat amanah dalam mendukung program makan pagi gratis di beberapa desa di kota Malang yang sekarang masih pada tahap perancangan.

b. Usaha Penjualan

Usaha penjualan merupakan rencana perusahaan terhadap sistem penjualan produk/jasa untuk mencapai profit. Usaha penjualan dapat berbentuk kebijakan, petunjuk/cara menyampaikan produk kepada konsumen yang akan membantu pertumbuhan usaha (Hermawan, 2019).

Strategi yang diterapkan oleh Ocean Garden Resto untuk meningkatkan volume penjualan dengan penyesuaian pelayanan dan menu yang sesuai dengan tren memang sangat tepat. Penyesuaian layanan saat event besar seperti Lebaran atau Tahun Baru dapat meningkatkan daya tarik

bagi konsumen yang sedang mencari suasana spesial. Dengan memberikan pelayanan yang lebih personal dan suasana yang sesuai dengan tema acara, Ocean Garden Resto dapat menarik lebih banyak pengunjung.

Selain itu, penambahan menu baru yang sesuai dengan tren terkini juga dapat memikat konsumen baru maupun pelanggan lama yang sudah mulai merasa bosan dengan menu yang itu-itu saja. Strategi ini sangat penting untuk menjaga keberagaman pilihan dan memastikan bahwa pelanggan merasa memiliki banyak pilihan. Mengurangi menu yang kurang diminati juga membantu dalam mengoptimalkan stok dan meminimalisir pemborosan.

Secara keseluruhan, strategi ini dapat menciptakan pengalaman yang lebih menyenangkan bagi pelanggan, meningkatkan loyalitas, dan tentunya meningkatkan volume penjualan restoran.

1.5. Pelayanan

Aktivitas pelayanan pada usaha Ocean Garden Resto dibedakan menjadi pelayanan saran dan keluhan serta interaksi dengan konsumen, dimana keduanya penting dalam perkembangan usaha. Berikut ini merupakan aktivitas pelayanan yang diberikan Ocean Garden Resto :

a. Pelayanan Saran dan Keluhan

Pelayanan merupakan sebuah konsep yang menjelaskan kinerja yang diberikan oleh suatu organisasi dalam memberikan pelayanan pada waktu tertentu. Kemampuan suatu organisasi/usaha memberikan pelayanan dengan mengelola, dan merespon saran serta keluhan dapat meningkatkan

kepuasan dan kepercayaan pelanggan sehingga hal tersebut menjadi kunci keberhasilan usaha mencapai tujuannya (Yohanitas, 2018).

Pelayanan yang baik dapat meningkatkan kepuasan pelanggan sehingga akan tercipta hubungan saling menguntungkan satu sama lain. Kepuasan pelanggan dapat dilihat dari respon setelah terpenuhinya kebutuhan akan sebuah produk. Dengan pelayanan yang baik maka konsumen akan menetap dan menjadi pelanggan. Ocean Garden Resto terbuka bagi siapa saja terhadap saran dan keluhan konsumen yang dapat disampaikan secara langsung maupun melalui media sosial dengan menghubungi contact person yang telah disediakan. Pihak Ocean Garden Resto juga menerima pengembalian produk ketika produk yang dikirim tidak sesuai dengan pesanan, sehingga kepercayaan konsumen akan terbangun.

Untuk meningkatkan dan mempertahankan nilai produk pelayanan saran dan keluhan dikelola oleh manajer restoran, sehingga manajer dapat mengontrol dan terus memperbaiki. Namun tidak semua saran dan keluhan yang melalui media sosial mendapatkan respon, pemilik usaha lebih mengutamakan keluhan mengenai kesalahan-kesalahan dalam oprasiaonal baik produk maupun kualitas. Untuk mengatasi keluhan terhadap rasa dan kualitas konsumen pihak restoran akan melihat kesalahan di mana, apabila kesalahan pada restoran maka akan diberikan produk yang baru dan kompensasi bisa berupa makanan atau bingkisan.

Ocean garden resto menyediakan setiap meja barcode untuk memberikan tanggapan dengan pelayanan yang ada pada ocean garden resto. Hal ini dilakukan oleh ocean garden resto dalam upaya melakukan pembenahan berdasarkan survey kepuasan pelanggan. Pelayanan saran dan keluhan termasuk dalam aktivitas pendukung yang memperbaiki kualitas layanan. Dengan mengelola tanggapan pelanggan, baik melalui media sosial atau barcode di meja, restoran dapat memperbaiki operasional dan meningkatkan kepuasan, yang pada berdampak pada memperkuat loyalitas konsumen.

b. Interaksi dengan Konsumen

Interaksi dibentuk untuk memberikan kenyamanan antara produsen dan konsumen yang saling menguntungkan. Dimana produsen/penjual harus bias menjelaskan produk yang ditawarkan dengan baik dan interaktif, sehingga konsumen mendapatkan kesesuaian informasi dengan kebutuhannya dan melakukan pembelian (Bahri, 2016). Salah satu alat komunikasi Ocean Garden Resto kepada konsumen dapat dilihat pada Website Ocean Garden Resto.

Salah satu contoh informasi yang disampaikan melalui website. Ocean Garden Resto membangun interaksi yang baik dengan semua konsumen, karena interaksi yang baik akan membuat pelanggan menetap. Salah satu interaksi yang dibentuk yaitu dengan menyampaikan informasi tentang semua fasilitas, produk ,dan layanan melalui Website. Pada setiap

meja terdapat barcode yang langsung terhubung pada webside oceangarden resto.

Sedangkan interaksi yang paling sering terjadi yaitu ketika konsumen akan membeli produk melalui media sosial ataupun langsung. Bentuk komunikasi yang dilakukan yaitu dengan memberikan informasi mengenai produk secara relevan, jelas dan transparan. Kemampuan komunikasi ini dimiliki oleh tenaga kerja yang telah dipercaya. Tenaga kerja yang diberikan kepercayaan dan memiliki kemampuan komunikasi yang baik dan diatas rata rata dalam menangani/berinteraksi dengan konsumen.

2. Aktivitas Sekunder

Aktivitas sekunder merupakan kegiatan pendukung keberlanjutan usaha. Hasil analisis *value chain* pada aktivitas sekunder didapatkan beberapa sub aktivitas yang dapat dilihat pada Gambar 15. Berikut ini merupakan uraian dari aktivitas sekunder Ocean Garden Resto :

2.1. Infrastruktur Perusahaan

Infrastruktur perusahaan pada analisis *value chain* ini berkaitan dengan bagaimana suatu usaha mengatur manajemen umum, keuangan, dan peran pemerintah. Ketiga aktivitas tersebut sangat penting dalam memberikan informasi keberlanjutan suatu usaha. Berikut ini penjelasan dari ketiganya :

a. Manajemen Umum

Manajemen merupakan kerangka kerja dari setiap pemimpin menggerakkan orang-orang, mesin, dan alat sesuai dengan kebutuhan dan

tujuannya. Terdapat empat fungsi manajemen diantaranya yaitu perencanaan, pengorganisasian, penggerakan, dan pengawasan (Awaluddin, 2018).

Fungsi perencanaan merupakan semua proses yang dilakukan dimasa yang akan datang untuk mencapai tujuan. Penerapan fungsi perencanaan pihak Ocean Garden Resto dilakukan mulai dari persiapan pendirian usaha dengan melengkapi berkas-berkas yang diperlukan seperti Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP), sertifikat pendukung (setifikat halal, dan sertifikat merek). Kemudian perencanaan berkembang hingga penyediaan bahan baku, proses produksi sampai dengan pemasaran. Perencanaan dilakukan oleh tim manajemen dengan melakukan penjadwalan dan menerapkan standarisasi disemua proses yang berlangsung.

Fungsi berikutnya yaitu fungsi pengorganisasian merupakan perkembangan dari perencanaan dengan membentuk struktur organisasi yang didalamnya terdapat pembagian tugas, dan wewenang kepada tenaga kerja untuk mencapai tujuan bersama. Fungsi ini sudah diterapkan oleh Ocean Garden Resto, dilihat dari adanya struktur organisasi dan tenaga kerja juga sudah memiliki jobdesc yang jelas.

Selanjutnya fungsi penggerakan merupakan metode atau cara yang dilakukan untuk mendorong tenaga kerja melakukan pekerjaannya sebaik mungkin. Bentuk fungsi penggerakan Ocean Garden Resto yaitu memberikan semangat dan motivasi dengan cara berinteraksi langsung

bersama karyawan serta memberikan hiburan seperti menyediakan musik dan wifi. Untuk menambah kedekatan dengan karyawan memperbolehkan tenaga kerja merasakan produk yang telah matang, hal ini merupakan salah satu cara mengontrol kualitas produk. Selain itu juga untuk memotivasi tenaga kerja, ketika hasil penjualan meningkat tenaga kerja akan mendapatkan bonus.

Yang terakhir fungsi pengawasan merupakan proses pengamatan seluruh kegiatan usaha untuk memastikan semuanya berjalan sesuai rencana. Hal ini dilakukan oleh Jendral Manajer Ocean Garden Resto langsung mengontrol jalannya proses produksi, sehingga produk yang dihasilkan sesuai dengan keinginan. Selain pengawasan kinerja tenaga kerja dan kualitas produk, pemilik usaha juga melakukan pengawasan terhadap pengeluaran dan pemasukan melalui pelaporan keuangan bulanan yang dikelola sendiri oleh pemilik usaha. Dalam pengiriman produk keluar daerah melalui jasa pengiriman juga tidak lupa diperhatikan hingga produk sampai pada tangan konsumen.

Infrastruktur Ocean Garden Resto memainkan peran penting dalam mendukung setiap aktivitas bisnis yang terjadi. Infrastruktur, yang mencakup sistem manajerial, pengelolaan sumber daya manusia, serta teknologi informasi, membantu memfasilitasi proses perencanaan, pengorganisasian, dan pengawasan yang efisien. Misalnya, penggunaan sistem pelaporan keuangan yang dikelola langsung oleh pemilik usaha memungkinkan pengawasan keuangan yang lebih tepat dan cepat, sementara interaksi langsung dengan karyawan dan penyediaan fasilitas

seperti musik dan wifi meningkatkan motivasi serta produktivitas tenaga kerja. Infrastruktur yang baik ini memastikan bahwa operasi sehari-hari berjalan lancar, memungkinkan perusahaan untuk memberikan nilai lebih kepada pelanggan, dan meningkatkan daya saing dalam industri.

b. Keuangan

Keuangan suatu usaha tidak terlepas dari catatan informasi keuangan, dimana hal tersebut menjadi penting dalam usaha karena seluruh transaksi yang dilakukan pada periode tertentu akan berakhir di laporan keuangan. Laporan keuangan akan menggambarkan kondisi usaha tersebut (Jamaludin et al., 2019). Keuangan berperan penting dalam pengalokasian dana dimana semua kebutuhan produksi harus terpenuhi dan dapat menghasilkan laba. Pengelolaan keuangan yang bijak menjadi hal penting untuk kelangsungan usaha. Disini pemilik usaha harus lebih bijak dengan mempertimbangkan setiap pengeluaran dan memisahkan uang pribadi dengan uang bisnis. Apabila keuangan tidak diatur dengan baik maka pemasukan dan pengeluaran tidak akan sesuai dengan yang diharapkan.

Ketertiban pencatatan keuangan sangat baik merupakan salah satu alat perencanaan pengembangan usaha. Ocean Garden Resto menerapkan sistem pencatatan keuangan yang terpusat, khususnya dalam pembukuan. Semua transaksi yang dilakukan disertakan nota pembayaran sebagai bukti dan dimasukkan dalam pembukuan,. Laporan pembukuan keuangan dilakukan setiap hari oleh bagian keuangan dan pemasaran. Bentuk laporan keuangan tersebut dibagi menjadi dua yaitu dalam bentuk harian dan mingguan.

Adanya penerapan pemurnian harta dalam rangka membersihkan harta dari tercampurnya barang barang yang tidak baik sering dilakukan dengan mensupport acara kemasyarakatan, acara keagamaan, beasiswa Pendidikan, dan setiap hari jumat pihak ocean garden mengadakan santunan sembako bagi masyarakat sekitar.

Pengelolaan keuangan pada Ocean Garden Resto mendukung setiap aktivitas bisnis dengan efisiensi biaya dan alokasi dana yang tepat. Pada tahap *inbound logistics*, pengelolaan dana yang baik mengurangi biaya pengadaan bahan baku. Di *operations*, pembukuan yang teratur memastikan kontrol biaya dan optimalisasi profit. Untuk *marketing and sales*, laporan keuangan yang akurat membantu strategi harga dan pemasaran, sementara di *service*, kegiatan sosial memperkuat citra dan hubungan dengan masyarakat. Secara keseluruhan, pengelolaan keuangan yang baik memperkuat daya saing dan keberlanjutan usaha.

c. Peran Pemerintah

Peran pemerintah dalam kegiatan pengembangan usaha dibagi menjadi tiga yaitu pemerintah sebagai fasilitator, regulator, dan katalisator. Fasilitator yaitu pemerintah membantu unit usaha untuk mencari jalan keluar agar pendanaan dapat terpenuhi. Kemudian regulator yaitu pemerintah menjaga kondisi lingkungan usaha agar tetap kondusif dan yang terakhir katalisator yaitu pemerintah membantu mempercepat pertumbuhan usaha dengan menyampaikan informasi secara komprehensif mengenai persoalan yang menjadi perhatian (Sari & Komalasari, 2021).

Dukungan pemerintah sangat dibutuhkan dalam perkembangan usaha. Bentuk dukungan pemerintah terhadap pelaku usaha sebagai fasilitator diantaranya yaitu dengan mempermudah perizinan, perluasan akses pasar, dan pembinaan usaha. Perizinan yang dipermudah pemerintah diantaranya yaitu pembuatan izin usaha, dan izin komersial atau operasional dengan memberikan pelayanan melalui *Online Single Submission* (OSS), dimana pelaku usaha dapat mendaftarkan usahanya secara online dengan memenuhi persyaratan yang telah ditentukan. Hal ini sangat membantu usaha untuk berkembang.

Kemudian pemerintah memberikan kesempatan untuk suatu usaha memperluas akses pasar dengan cara menjalin kerjasama dan ikut serta dalam program-program yang diadakan oleh pemerintah seperti kegiatan pameran, bazar, sosialisasi dan pelatihan. Perluasan akses pasar berkaitan dengan pembinaan usaha dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan sehingga dapat menciptakan usaha yang mandiri dan memiliki kualitas sumberdaya manusia tinggi. Namun disini adanya sosialisasi pemerintah khusus produk perikanan masih kurang, terlihat dari lebih seringnya Ocean Garden Resto mengikuti bazar makanan dan memperkenalkan produknya sendiri dari pada mengikuti sosialisasi produk dari pemerintah.

2.2. Manajemen Sumberdaya Manusia

Aktivitas manajemen sumberdaya manusia dalam analisis *value chain* dibagi menjadi tiga yaitu perekrutan karyawan, ketenagakerjaan serta pemberian kompensasi, berikut ini penjelasannya :

a. Ketenagakerjaan

Ketenagakerjaan menjadi salah satu faktor produksi untuk menunjang berjalannya usaha. Dalam proses tersebut tenaga kerja mendapatkan upah sebagai balas jasa dari usahanya (Marliani, 2018). Adanya unit usaha yang berjalan dapat membantu terciptanya laju pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja sehingga dapat mengurangi angka pengangguran. Ocean Garden Resto mempekerjakan 24 orang karyawan dalam satu cabang restoran. Semua karyawan wajib mengenakan pakaian yang muslim seperti berpeci kalua laki laki dan berhijab kalua perempuan. Dan saat waktu sholat, ocean garden resto menerapkan sistim shif saat sholat agar oprasional ocean garden resto masih bisa berjalan.

Untuk mempertahankan karyawan Ocean Garden Resto menerapkan beberapa cara seperti dengan menciptakan lingkungan kerja yang menyenangkan, karena pasti akan ada waktu dimana karyawan merasan jenuh dan bosan. Selain itu juga pemilik usaha menjalin komunikasi yang transparan dengan karyawan sehingga keadaan tersebut akan membuat karyawan lebih mengetahui bagaimana keadaan usaha dan hal-hal baru yang direncanakan. Hal tersebut akan membuat karyawan cepat menyesuaikan keadaan.

Ocean Garden Resto menciptakan keunggulan bersaing melalui pengelolaan *value chain* yang efektif, seperti sistem shift untuk memenuhi kewajiban agama karyawan tanpa mengganggu operasional, serta menciptakan lingkungan kerja yang menyenangkan. Dengan

memaksimalkan efisiensi di setiap tahap, melalui manajemen karyawan, Ocean Garden Resto mampu meningkatkan produktivitas dan kepuasan karyawan, yang pada akhirnya memperkuat posisi kompetitif di pasar.

b. Perekrutan Karyawan

Tenaga kerja yang memiliki kompetensi baik dapat dilihat dari proses perekrutan. Tujuan dari rekrutmen yaitu untuk mendapatkan tenaga kerja yang memiliki kemampuan sesuai yang dibutuhkan oleh penyedia kerja, sehingga tenaga kerja tersebut dapat bekerja secara optimal sesuai kompetensinya dan dapat bertahan dalam waktu yang lama (Nikmah & Widyasih, 2018).

Perekrutan karyawan dipengaruhi oleh naiknya permintaan pasar. Karyawan yang bekerja di Ocean Garden Resto berasal dari lingkungan sekitar tanpa melalui proses seleksi. Dalam perekrutan karyawan Ocean Garden Resto terbuka untuk siapa saja dan hanya menerapkan beberapa persyaratan umum. Ketika semua persyaratan telah terpenuhi calon karyawan baru melakukan proses wawancara yang dilakukan oleh pemilik usaha. Salah satu kualifikasi karyawan di Ocean Garden Resto yaitu tidak diutamakan pengalaman sehingga berdampak pada kinerja karyawan baru yang minim akan pengetahuan terhadap proses produksi.

Untuk memastikan kinerja karyawan baru maka dilakukan pendampingan. Ocean Garden Resto melakukan pendampingan selama dua sampai 3 minggu untuk membantu karyawan baru beradaptasi dan menyesuaikan dengan lingkungan serta tugasnya. Pelatihan karyawan

merupakan salah satu strategi untuk membentuk tenaga kerja yang berkualitas dan berkompotensi tinggi. Yang bertugas untuk memberikan pelatihan yaitu semua karyawan lama maupun tim manajemen harus ikut memberikan pengarahan-pengarahan mengenai halal sistim di ocean garden.

Ocean Garden Resto melakukan perekrutan karyawan yang tidak mengutamakan pengalaman dapat mengurangi biaya tenaga kerja, meski mengurangi biaya tenaga kerja, dapat memengaruhi kualitas operasional jika tidak diimbangi dengan pelatihan yang memadai. Melalui program pelatihan dan pendampingan yang efektif, perusahaan dapat meningkatkan keterampilan karyawan, yang pada gilirannya meningkatkan kualitas layanan dan produk. Hal ini mendukung keunggulan bersaing dengan menciptakan pengalaman pelanggan yang lebih baik, efisiensi operasional yang lebih tinggi, dan kemampuan untuk beradaptasi dengan kebutuhan pasar, sehingga meningkatkan posisi resto di pasar yang kompetitif.

c. Pemberian Kompensasi

Kompensasi atau pengupahan merupakan imbalan yang diberikan dari pemberi kerja kepada penerima kerja untuk pekerjaan yang telah dilakukan. Pemberian kompensasi dibayarkan setelah melalui perjanjian kerja. Dengan adanya kompensasi akan membuat tenaga kerja bekerja lebih produktif. Pemberian kompensasi yang sesuai akan memotivasi karyawan untuk lebih meningkatkan kinerjanya (Marliani, 2018).

Kompensasi yang diberikan oleh Ocean Garden Resto bertujuan untuk menghargai kontribusi karyawan, khususnya dalam hal waktu dan usaha yang telah mereka keluarkan. Dengan sistem kompensasi berbasis akumulasi keterlambatan pulang kerja yang dihitung setiap bulan, perusahaan memberikan apresiasi terhadap dedikasi karyawan. Model ini memberi insentif bagi karyawan untuk mematuhi jam kerja dan memberikan motivasi agar mereka bekerja lebih disiplin.

2.3. Pengembangan Teknologi

Pengembangan teknologi dimanfaatkan oleh Ocean Garden Resto untuk mengembangkan usahanya. Aktivitas *value chain* yang termasuk kedalamnya yaitu adanya teknologi pemasaran, kelengkapan peralatan, dan penggunaan mesin. Berikut ini merupakan penjelasan ketiga aktivitas tersebut:

a. Teknologi Pemasaran

Perkembangan teknologi sangat membantu bisnis berjalan, dengan adanya teknologi membuat produksi, pemasaran, dan distribusi menjadi lebih efektif dan efisien. Konektifitas yang tinggi membuat para pelaku bisnis terhubung dengan akses modal dan pasar baru (Maulana et al., 2023). Terdapat sistem informasi didalam perkembangan teknologi, dimana sistem informasi memiliki beberapa komponen penyusun yang memiliki peran dalam perkembangan usaha diantaranya yaitu sumberdaya manusia, sumberdaya perangkat lunak, sumberdaya perangkat keras, sumberdaya data, dan sumberdaya jaringan(O'Brien et al., 2014).

Perkembangan teknologi memberikan kesempatan untuk semua orang berkembang secara mandiri menciptakan kerajaan bisnisnya sendiri. Perkembangan teknologi ikut dirasakan oleh Ocean Garden Resto dengan membangun komponen sistem informasi manajemen. Komponen pertama yaitu sumberdaya manusia yang dimiliki pada bagian pemasaran mempunyai kemampuan dalam menangani transaksi mulai dari pembelian sampai pemasaran, mampu memproses data dan pembukuan keuangan, sedangkan pada bagian produksi semua sumberdaya manusia memiliki kemampuan produksi. Untuk pemilik usaha yang memiliki kemampuan mengembangkan usaha dengan inovasi-inovasi baru. Salah satu inovasi adalah pemesanan yang bisa dilakukan sendiri melalui smartphone konsumen dengan masuk pada situs yang ada pada setiap meja Ocean garden resto. Berikut merupakan link pemesanan smartphone yang ada pada setiap meja ocean garden resto.

Komponen kedua yaitu sumberdaya perangkat lunak, perkembangan teknologi membuat usaha cepat berkembang dibantu dengan adanya perangkat lunak sistem seperti Ms. Office dan Ms. Excel yang digunakan untuk membantu mengelola keuangan usaha, perangkat lunak aplikasi seperti media sosial whatsapp, facebook dan Instagram yang digunakan untuk memasarkan produk. Perangkat lunak yang paling banyak berperan dalam perkembangan usaha Ocean Garden Resto yaitu whatsapp, Instagram, marketplace pada facebook. Melalui media sosial ini Ocean Garden Resto berhasil bertahan pada masa covid di Indonesia melakukan ekspor ke singapura dan malaysia.

Komponen ketiga yaitu sumberdaya perangkat keras, Ocean Garden Resto menyediakan perangkat keras untuk berinovasi, menunjang pemasarannya dan perkembangan usaha sehingga dapat meningkatkan profit. Inovasi tersebut dapat dilihat dari kemasan produk yang digunakan dibuat semenarik mungkin dan terdapat informasi terhadap produk. Inovasi tersebut dibantu dengan adanya perangkat keras yaitu tablet. Tablet juga digunakan sebagai media untuk mempermudah dalam mencatat dan menyalurkan pesanan pada bagian produksi.

Komponen keempat yaitu sumberdaya data yang dimaksudkan untuk memberikan informasi kepada pemilik usaha dalam bentuk database yang telah dikelola dan dapat diakses melalui berbagai perangkat lunak yang tersedia. Data ini berupa laporan keuangan, dengan begitu pengontrolan pembelian bahan baku dan pemasaran produk dapat dilakukan dengan mudah. Selanjutnya komponen sistem informasi terakhir yaitu sumberdaya jaringan, adanya jaringan internet digunakan untuk menunjang pemasaran secara online Ocean Garden Resto dengan menggunakan jaringan Wi-Fi.

Teknologi pemasaran yang diterapkan Ocean Garden Resto, seperti penggunaan media sosial dan sistem pemesanan melalui smartphone, memberikan keunggulan bersaing dengan meningkatkan efisiensi pemasaran dan memperluas jangkauan pasar. Hal ini memungkinkan restoran untuk menjangkau pelanggan lebih luas dengan biaya yang lebih rendah, serta menciptakan pengalaman pelanggan yang lebih baik. Dengan demikian, Ocean Garden Resto dapat memperkuat posisinya di pasar,

meningkatkan loyalitas pelanggan, dan mempertahankan keunggulan bersaing yang berkelanjutan.

b. Kelengkapan Peralatan

Kelengkapan alat di dalam usaha merupakan kewajiban pengelola usaha untuk menyediakannya. Kelengkapan peralatan menjadi penting karena sangat membantu tenaga kerja dalam melakukan tugasnya, selain itu juga alat yang lengkap membantu pelaku usaha dalam memberikan kenyamanan dan keamanan kepada tenaga kerjanya (Luo et al., 2009).

Ocean Garden Resto memiliki peralatan produksi yang cukup lengkap dan memenuhi kebutuhan untuk menjalankan operasional restoran setiap hari. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi restoran ini terbilang sederhana, namun efektif dan mudah ditemukan, sehingga mendukung kelancaran proses produksi. Jumlah peralatan yang tersedia juga cukup banyak, memastikan bahwa kebutuhan produksi harian dapat terpenuhi dengan baik. Hal ini menunjukkan bahwa manajemen Ocean Garden Resto telah memperhatikan dan mengelola sumber daya yang ada dengan efisien untuk menjaga kualitas pelayanan dan operasional yang optimal.

Pengelolaan peralatan produksi yang lengkap dan efisien di Ocean Garden Resto memberikan keunggulan bersaing yang signifikan. Dengan peralatan yang cukup banyak dan mudah ditemukan, restoran ini mampu menjaga efisiensi operasional, memastikan kualitas produk yang konsisten, serta meningkatkan inovasi menu. Hal ini memungkinkan Ocean Garden

Resto untuk memberikan pelayanan yang cepat dan tepat, bahkan saat menghadapi permintaan tinggi, yang pada gilirannya meningkatkan pengalaman pelanggan.

c. Penggunaan Mesin

Perkembangan teknologi industri mendorong semua pelaku usaha untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Mesin merupakan bentuk perkembangan teknologi yang digunakan untuk membantu manusia dalam menghasilkan produk. Mesin menjadi salah satu tolak ukur keberhasilan produksi jika dikelola dengan baik akan menghasilkan produk yang berkualitas (Jasasila, 2017)

Perkembangan teknologi memang memberikan dampak besar bagi dunia usaha, terutama dalam meningkatkan efisiensi dan produktivitas. Seperti yang dilakukan oleh Ocean Garden Resto, pemanfaatan mesin-mesin modern seperti mesin pemanggang, mesin masak nasi berukuran 20 liter, dan lemari pendingin sangat membantu dalam menunjang kegiatan operasional sehari-hari.

Mesin pemanggang memungkinkan proses memasak lebih cepat dan efisien, terutama dalam mengolah menu yang membutuhkan pemanggangan. Mesin masak nasi berukuran besar, seperti yang berkapasitas 20 liter, memungkinkan resto untuk mempersiapkan nasi dalam jumlah banyak sekaligus, mengurangi waktu dan tenaga yang dibutuhkan untuk memasak nasi dalam porsi kecil. Sementara itu, lemari pendingin membantu dalam menjaga kesegaran bahan makanan dan

minuman, serta memastikan bahwa makanan yang disajikan tetap berkualitas.

Dengan adanya mesin-mesin tersebut, Ocean Garden Resto dapat meningkatkan kapasitas produksi, mengurangi biaya operasional, dan memberikan layanan yang lebih cepat dan efisien kepada pelanggan. Teknologi yang digunakan juga memungkinkan pengelolaan stok bahan makanan dengan lebih baik, serta menjaga kebersihan dan keamanan makanan.

2.4. Pembelian

Aktivitas pembelian di analisis *value chain* Ocean Garden Resto ini dibagi menjadi dua yaitu pembelian perlengkapan dan pengadaan bahan baku. Berikut ini merupakan penjelasan dua aktivitas tersebut :

a. Pembelian Perlengkapan

Tujuan dari pembelian yaitu untuk mendapatkan material dengan kualitas baik, jumlah, waktu pengiriman, dan harga yang tepat (Prayunantyo & Supriono, 2017). Dalam pembelian perlengkapan Ocean Garden Resto hanya membeli perlengkapan yang dibutuhkan dan dapat mendukung perkembangan usaha sehingga dalam hal ini tidak terjadwal seperti pengadaan bahan baku. Penambahan perlengkapan sangat dipertimbangkan untuk meminimalkan pengeluaran serta biaya produksi.

Penambahan peralatan dan mesin hanya dilakukan ketika sangat dibutuhkan, seperti jika terjadi kerusakan pada peralatan dan mesin

sedangkan produksi harus tetap berjalan maka pemilik usaha harus cepat menyediakan perlengkapan pengganti, karena pihak Ocean Garden Resto tidak menyediakan sparepart mesin produksi. Penambahan perlengkapan juga terjadi ketika volume permintaan terhadap produk meningkat sehingga mempengaruhi volume produksi. pembelian peralatan di Ocean Garden Resto merupakan aktivitas pendukung yang penting untuk efisiensi operasional. Dengan membeli perlengkapan hanya ketika diperlukan, usaha ini dapat mengurangi biaya dan mendukung kelancaran produksi. Hal ini membantu menjaga biaya rendah dan meningkatkan kinerja operasional, yang pada akhirnya menciptakan nilai bagi pelanggan dan meningkatkan keuntungan.

b. Pengadaan Bahan Baku

Setiap kegiatan produksi tidak terlepas dari pengadaan bahan baku. Dalam aktivitas pengadaan bahan baku ini memiliki beberapa proses diantaranya identifikasi kebutuhan, survei pasar, negosiasi hingga memutuskan kontrak dan menjaga hubungan dengan supplier (Prayunantyo & Supriono, 2017).

Dalam pengadaan bahan baku pemilik usaha selalu melakukan pengontrolan stok bahan baku sehingga ketika ketersediaan stok menipis Ocean Garden Resto akan melakukan pembelian sesuai dengan kebutuhannya. Karena usaha ini telah berjalan cukup lama sehingga telah memiliki supplier untuk bahan baku dan tidak perlu melakukan survei pasar dan negosiasi lagi. Pengadaan bahan baku ikan dan bebek ayam hanya perlu

dengan komunikasi melalui media sosial untuk pemesanan dan bahan baku akan langsung dikirimkan.

Pengadaan bahan baku di Ocean Garden Resto telah terjadwal, khususnya untuk bahan. baku ikan karena ikan cukup sulit untuk didapat dan merupakan bahan baku utama. Dalam sekali pengadaan bahan baku dilakukan dalam jumlah yang besar untuk persediaan. Namun pengadaan bahan baku juga tidak selalu tepat waktu tergantung dari persediaan supplier. Untuk bahan baku lain seperti tepung, dan rempah-rempah dilakukan secara terjadwal dan selalu tepat waktu dikarenakan stok yang terus ada di *supplier*.

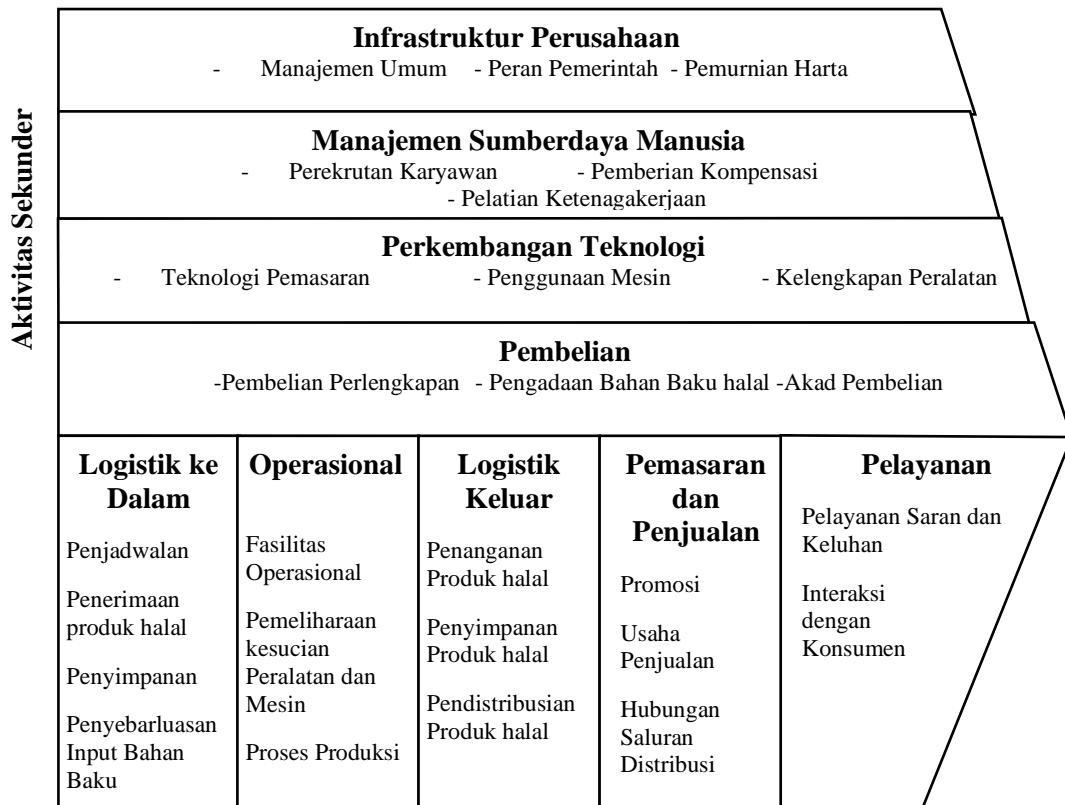
Apabila kebutuhan bahan baku tidak dapat terpenuhi oleh mitra/supplier yang menjalin kerjasama maka Ocean Garden Resto akan mencari bahan baku ke supplier lain. Tentunya kemungkinan ini sudah dipersiapkan oleh Ocean Garden Resto, namun supplier yang dituju tidak tetap tergantung kesediaan bahan baku yang dibutuhkan. Hal ini biasa terjadi pada pengadaan bahan baku ikan, ketika bahan baku ikan tidak dapat terpenuhi Ocean Garden Resto tetap mengupayakan bahan baku tetap ada dengan resiko harga yang diterima akan lebih tinggi. Alternatif ketika bahan baku ikan tidak terpenuhi salah satunya yaitu dengan membeli ikan yang dijual di berbagai pasar di Malang.

Pengadaan bahan baku di Ocean Garden Resto berfokus pada efisiensi pengelolaan pasokan. Ocean Garden Resto mengandalkan hubungan jangka panjang dengan supplier untuk bahan baku utama, seperti

ikan, bebek dan ayam, untuk mengurangi biaya transaksi dan waktu tunggu. Namun, ketergantungan pada ketersediaan bahan baku ikan menunjukkan pentingnya diversifikasi supplier untuk mengurangi risiko gangguan pasokan dan memastikan kelancaran operasional. Pengelolaan pengadaan bahan baku pada Ocean Garden Resto mendukung keunggulan bersaing dengan meningkatkan efisiensi dan kestabilan pasokan. memastikan kelancaran operasional dan kualitas produk yang konsisten.

C. Establishing Halal Value Chain pada Ocean Garden Resto.

Establishing Halal Value Chain yang dilakukan untuk mengevaluasi apakah Restoran ini dapat menghasilkan serangkaian aktivitas *halal value chain* yang menciptakan sistem yang tidak hanya memenuhi standar halal tetapi juga meningkatkan daya saing di pasar.



Aktivitas Primer

Gambar 17. Analisis Halal Value Chain pada Ocean Garden Resto

Analisis *Establishing Halal value chain* pada Ocean Garden Resto dibagi menjadi aktivitas primer dan aktivitas sekunder yang diperoleh dari observasi beserta wawancara. Berikut ini merupakan hasil *Analisis Establishing value chain* pada Ocean Garden Resto.

1. **Aktivitas Primer**

Aktivitas primer merupakan kegiatan *value chain* yang utama dilakukan oleh Ocean Garden Resto. Berikut ini merupakan uraian dari *Establishing* aktivitas primer Ocean Garden Resto:

1.1. Logistik ke dalam

Aktivitas logistik ke dalam pada Ocean Garden Resto dibagi menjadi empat bagian yaitu penjadwalan, penerimaan, penyimpanan, serta penyebarluasan input bahan baku. Berikut ini merupakan *Establishing* Aktivitas Logistik ke dalam pada Ocean Garden Resto. Semua aktivitas penanganan produk dilakukan sendiri oleh Ocean garden resto. Hal ini dapat menjaga kehalalan dalam internal Ocean garden resto. Maka dari itu produk yang dikirim pada ocean garden resto berupa fress atau masih hidup baru di sembelih sendiri. Proses penyembelihan dan penyucian bahan baku dilakukan oleh karyawan yang sudah ahli dalam bidangnya. Hal ini sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang mewajibkan setiap produk yang beredar di Indonesia memiliki sertifikat halal. Proses penyembelihan juga mengikuti pedoman dalam Peraturan Menteri Agama Nomor 26 Tahun 2019 tentang Pedoman Penyelenggaraan Penyembelihan Hewan, yang mengharuskan penyembelihan dilakukan oleh orang yang memiliki keterampilan sesuai syariat Islam. Selain itu, Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 05/2015 juga menjadi acuan untuk memastikan proses penyembelihan sesuai dengan prosedur halal yang ditetapkan, sehingga menjamin produk yang dihasilkan memenuhi standar kehalalan yang tinggi.

Ocean garden resto membeli bahan utama seperti ayam, bebek dan ikan secara general dan ketidak jelasan seplier dalam memiliki sertifikasi halal yang diakui secara sah. Hal ini juga sejalan dengan peraturan yang tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang mengharuskan seluruh produk yang beredar dan diperdagangkan di Indonesia memiliki sertifikasi halal yang sah dan diakui oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) (Ma“zum, Nanda Darojatul Ulya; Erlinda & Syaifuddin, 2021; Wahyudin et al., 2020)

Dalam Islam, prinsip kehalalan dan kebersihan sangat diutamakan dalam setiap aspek kehidupan, termasuk dalam pengolahan makanan. Proses penyembelihan hewan harus dilakukan sesuai dengan ajaran syariat Islam, sebagaimana diatur dalam Al-Qur’an Surah Al-Ma’idah ayat 3 yang menyatakan bahwa makanan yang halal adalah yang disembelih atas nama Allah dan dengan cara yang benar. Selain itu, dalam Hadis Riwayat Muslim, Nabi Muhammad SAW bersabda, “Hewan yang disembelih dengan menyebut nama Allah adalah halal, dan jika tidak disembelih dengan menyebut nama Allah, maka itu haram.” Oleh karena itu, Ocean Garden Resto, dengan melakukan seluruh proses penyembelihan dan pengolahan bahan baku secara internal oleh karyawan terlatih, tidak hanya memenuhi standar hukum Indonesia melalui Undang-Undang Jaminan Produk Halal dan peraturan terkait, tetapi juga secara langsung menjalankan perintah agama untuk menjaga kehalalan makanan yang disajikan kepada umat Islam, memastikan produk yang dihasilkan sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam.

1.2. Operasi

Ocean Garden Resto menjaga kelangsungan usaha dan kualitas produknya dengan mengutamakan prinsip halal dalam setiap aktivitas operasional. Empat aktivitas penting yang mendukung hal ini adalah fasilitas operasi, pemeliharaan peralatan, proses produksi, dan pengujian. Fasilitas operasi selalu dijaga kebersihannya untuk menghindari kontaminasi bahan haram, sementara pemeliharaan peralatan dilakukan dengan memastikan bahwa mesin dan peralatan yang digunakan tidak terkontaminasi. Dalam proses produksi, semua bahan yang digunakan dicuci dengan air mengalir, sesuai dengan standar operasional yang mengacu pada prinsip halal. Pengujian juga dilakukan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kehalalan dan kualitas yang telah ditetapkan oleh lembaga sertifikasi halal.

Selain itu, manajemen Ocean Garden Resto secara aktif memberikan arahan kepada seluruh karyawan mengenai pentingnya prinsip halal dalam pengolahan makanan, yang sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku. Dalam hal ini, restoran mengikuti pedoman dari Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang mengatur kewajiban sertifikasi halal untuk produk makanan dan minuman. Hal ini juga diperkuat dengan Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia No. 26 Tahun 2019 tentang Sertifikasi Halal yang mengatur prosedur dan standar produk halal yang harus dipatuhi oleh produsen dan pelaku usaha makanan dan minuman di Indonesia. Dengan demikian, Ocean Garden Resto berkomitmen untuk

memastikan bahwa semua produk yang dihasilkan aman, bersih, dan halal bagi konsumennya.

Dalam perspektif hukum Islam, menjaga kehalalan makanan adalah kewajiban yang sangat ditekankan, sebagaimana tercantum dalam Al-Qur'an Surah Al-Baqarah ayat 168 yang menyatakan, "Wahai manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang ada di bumi." Hal ini menegaskan bahwa setiap umat Islam harus memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi bebas dari bahan haram dan diproses dengan cara yang sesuai dengan syariat. Oleh karena itu, Ocean Garden Resto mengutamakan prinsip halal dalam setiap aspek operasionalnya, baik dalam pemilihan bahan baku, proses produksi, maupun kebersihan fasilitas yang digunakan, untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan sesuai dengan ajaran Islam. Keberadaan hukum Islam ini memberikan landasan kuat bagi restoran untuk terus menjaga dan memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya memenuhi standar kesehatan, tetapi juga selaras dengan prinsip halal yang diwajibkan dalam agama.

1.3. Logistik keluar

Aktivitas logistik keluar pada *value chain* usaha Ocean Garden Resto berupa penanganan produk, penyimpanan produk, dan pendistribusian produk. Ketiga aktivitas tersebut berkaitan dengan kepuasan konsumen terhadap produk yang dihasilkan, berikut ini penjelasannya. Dalam aktivitas ini semua tempat penyimpanan dilakukan proses pembersihan dan penyucian setiap satu minggu sekali. Dalam menjaga

kesuciannya alat pengirim bahan seperti pickup selalu di cuci setelah mengantar bahan demi menjaga kebersihan dan kesuciannya.

Dalam ajaran Islam, kebersihan sangat ditekankan sebagai prinsip penting dalam kehidupan sehari-hari, termasuk dalam penanganan makanan dan minuman. Allah SWT berfirman dalam Surah Al-Baqarah ayat 222, "Sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang bertaubat dan menyukai orang-orang yang mensucikan diri." Hal ini menggarisbawahi pentingnya menjaga kebersihan, baik pada diri sendiri maupun lingkungan sekitar, termasuk tempat penyimpanan dan pengiriman bahan makanan. Langkah Ocean Garden Resto yang melakukan pembersihan dan penyucian tempat penyimpanan setiap minggu serta menjaga kebersihan alat pengirim bahan seperti pickup setelah mengantar bahan, sangat sesuai dengan prinsip Islam mengenai kebersihan dan kesucian produk yang disajikan.

Selain itu, Islam juga menekankan pentingnya memilih makanan yang halal dan baik. Allah SWT berfirman dalam Surah Al-Baqarah ayat 172, "Wahai orang-orang yang beriman, makanlah makanan yang baik-baik (halal) yang Kami berikan kepadamu." Prinsip ini mendasari pentingnya menjaga kehalalan dan kesucian produk yang diterima dan dikonsumsi oleh konsumen. Rasulullah SAW juga bersabda dalam sebuah hadis, "Sesungguhnya Allah mencintai jika seseorang dari kalian melakukan suatu pekerjaan, maka kerjakanlah dengan sebaik-baiknya." Ini menunjukkan bahwa setiap langkah dalam proses logistik, dari penyimpanan hingga distribusi, harus dilakukan dengan penuh perhatian dan sesuai dengan

prinsip Islam, untuk memastikan kualitas dan kesucian produk yang sampai ke konsumen.

1.4. Pemasaran dan Penjualan

Untuk aktivitas pemasaran dan penjualan terdapat tiga sub aktivitas yaitu promosi, usaha penjualan, dan hubungan saluran distribusi. Ketiga aktivitas tersebut berkaitan erat dengan ketertarikan konsumen dengan produk yang dihasilkan Ocean Garden Resto. Dalam penjelasan mengenai produk, pihak ocean garden resto selalu menjelaskan secara terbuka dan transparan dalam hal ini, bahkan apabila konsumen ingin melihat tempat produksi diperbolehkan demi menjaga kepercayaan terhadap konsumen. Ocean garden menampilkan sertifikasi halal pada logo, menu, dan materi pemasaran untuk memberikan rasa percaya kepada pelanggan.

Ocean Garden Resto menjalankan strategi pemasaran yang berfokus pada transparansi dan kepercayaan konsumen. Dalam kegiatan promosi, usaha penjualan, dan hubungan saluran distribusi, resto ini secara terbuka menjelaskan proses produksi dan kualitas bahan baku yang digunakan. Dalam upaya menjaga kepercayaan konsumen, Ocean Garden Resto bahkan memberikan izin kepada konsumen untuk melihat langsung tempat produksi. Langkah ini merupakan upaya untuk memberikan informasi yang jelas dan akurat tentang produk yang mereka tawarkan, sehingga konsumen merasa lebih aman dan yakin terhadap kualitas serta kehalalan produk yang dijual. Kepercayaan ini juga diperkuat dengan adanya sertifikasi halal yang tercantum pada logo, menu, dan materi pemasaran resto tersebut, yang

menambah keyakinan pelanggan bahwa produk yang ditawarkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Dalam hukum Islam, prinsip transparansi dan kejujuran sangat ditekankan, terutama dalam transaksi jual beli. Salah satu dasar hukum yang relevan adalah Surah Al-Baqarah ayat 282, yang mengajarkan pentingnya saling jujur dan menghindari penipuan dalam transaksi bisnis. Hal ini sejalan dengan kebijakan Ocean Garden Resto yang selalu memberikan informasi secara terbuka mengenai produk yang mereka jual. Selain itu, dalam konteks sertifikasi halal, hukum Islam mengharuskan setiap produk yang dikonsumsi oleh umat Muslim untuk memenuhi standar kehalalan. Sebagaimana tercantum dalam Surah Al-Ma'idah ayat 3, yang menegaskan bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi harus halal dan tayyib (baik). Dengan demikian, Ocean Garden Resto tidak hanya mengikuti prinsip hukum Islam dalam menjalankan usahanya tetapi juga memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk mereka memenuhi standar kehalalan yang berlaku.

Secara keseluruhan, transparansi yang diterapkan oleh Ocean Garden Resto dalam semua aktivitas pemasaran dan penjualannya bukan hanya bertujuan untuk menarik konsumen, tetapi juga untuk memastikan bahwa setiap transaksi dilakukan dengan cara yang sesuai dengan hukum Islam dan prinsip keadilan. Dengan mengutamakan kualitas, kehalalan, dan kejujuran, Ocean Garden Resto dapat membangun hubungan yang lebih baik dengan pelanggan dan memastikan kepuasan yang tinggi. Hal ini tidak hanya menguntungkan dari sisi bisnis, tetapi juga sebagai bentuk tanggung

jawab sosial dan agama dalam menjalankan usaha yang bertanggung jawab. Sebagaimana dinyatakan dalam Hadis Riwayat Tirmidzi, "Penjual dan pembeli memiliki hak untuk saling memberi keterangan dan bertransaksi dengan jujur".

1.5. Pelayanan

Aktivitas pelayanan pada usaha Ocean Garden Resto dibedakan menjadi pelayanan saran dan keluhan serta interaksi dengan konsumen, dimana keduanya penting dalam perkembangan usaha. Dalam pelayanan pihak ocean garden berani mengganti makanan apabila terjadi kesalahan dalam operasionalnya bahkan memberi kompensasi terhadap konsumen. Teknik penyampaian kritik dan saran ada pada setiap meja berupa barkot google form yang dimana konsumen bebas melakukan kritik dan saran terhadap ocean garden resto. Selain itu semua karyawan diwajibkan berpakaian muslim sehingga meningkatkan suasana bahwa ocean garden resto melakukan semua pelayanan dengan berpedoman pada syariah islam. Selain itu ada pemisahan tempat shola tantara laki laki dan perempuan.

Ocean Garden Resto menjalankan usahanya dengan memadukan hukum nasional dan prinsip syariah Islam. Dalam konteks hukum nasional, restoran ini tunduk pada Undang-Undang Perlindungan Konsumen (UU No. 8/1999), yang mengatur hak konsumen untuk mendapatkan layanan yang memadai dan berkualitas, seperti penggantian makanan yang salah dan pemberian kompensasi. Selain itu, jika usaha ini berbadan hukum Perseroan Terbatas (PT), maka juga mengikuti ketentuan dalam UU No. 40/2007 tentang Perseroan Terbatas yang mengatur tata kelola perusahaan yang

transparan dan akuntabel. Dengan demikian, Ocean Garden Resto berupaya memenuhi kewajiban hukum untuk memberikan pelayanan yang adil dan sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Di sisi lain, Ocean Garden Resto menerapkan prinsip syariah Islam dalam operasionalnya, seperti memastikan kejujuran dan keadilan dalam memberikan layanan, sesuai dengan ajaran dalam Al-Qur'an (Al-Baqarah: 188) dan Hadis Nabi Muhammad SAW. Restoran ini juga menjaga kualitas dan kehalalan makanan yang disajikan, menghindari makanan yang haram sebagaimana tertulis dalam Al-Qur'an (Al-Ma'idah: 3). Pakaian karyawan yang sesuai dengan prinsip syariah Islam dan pemisahan tempat sholat antara laki-laki dan perempuan juga mencerminkan komitmen restoran ini untuk menjaga kesucian, kesopanan, dan kehormatan sesuai dengan ajaran agama Islam.

2. Aktivitas Sekunder

Aktivitas sekunder merupakan kegiatan pendukung keberlanjutan usaha. Hasil analisis *value chain* pada aktivitas sekunder didapatkan beberapa sub aktivitas yang dapat dilihat pada Gambar 3. Berikut ini merupakan uraian dari aktivitas sekunder Ocean Garden Resto :

2.1. Infrastruktur Perusahaan

Infrastruktur perusahaan pada analisis *value chain* ini berkaitan dengan bagaimana suatu usaha mengatur manajemen umum, keuangan, dan

peran pemerintah. Ketiga aktivitas tersebut sangat penting dalam memberikan informasi keberlanjutan suatu usaha. Dalam manajemen umum ocean garden resto sudah menerapkan perencanaan jangka Panjang dan menengah. Ocean garden resto ikut mensupport even masyarakat, even agama, atau sedekah dalam rangka memurnikan harta.

Dukungannya terhadap acara masyarakat, kegiatan keagamaan, dan sedekah, juga berperan dalam pemurnian harta secara syariah. Dengan berpartisipasi dalam kegiatan amal dan sedekah, Ocean Garden Resto tidak hanya meningkatkan kesejahteraan sosial, tetapi juga memastikan bahwa hartanya memperoleh keberkahan. Langkah ini sejalan dengan prinsip syariah yang menekankan pentingnya distribusi kekayaan untuk kemaslahatan umat, serta menjaga keberlanjutan usaha dengan memperoleh rahmat Allah. Dengan demikian, infrastruktur perusahaan Ocean Garden Resto yang mengintegrasikan perencanaan jangka panjang, keuangan yang baik, dan tanggung jawab sosial juga mendukung pemurnian harta secara syariah, yang pada gilirannya memperkuat nilai spiritual dan keberlanjutan usaha dalam pandangan Islam. mengikuti prinsip yang tercantum dalam Al-Qur'an, yakni dalam Surah At-Tawbah (9:103) yang berbunyi: "Ambillah zakat dari sebagian harta mereka, dengan zakat itu kamu membersihkan dan menyucikan mereka." Prinsip ini mengajarkan pentingnya membersihkan harta melalui pemberian yang bermanfaat bagi umat, yang mencerminkan komitmen Ocean Garden Resto terhadap kesejahteraan sosial dan keberlanjutan usahanya dalam kerangka syariah.

Ocean Garden Resto telah memenuhi semua persyaratan legal yang ditetapkan oleh pemerintah Indonesia untuk menjalankan usahanya. Perusahaan ini telah memperoleh izin usaha yang sah seperti Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP), serta sertifikat halal dan sertifikat merek, yang sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia. Hal ini mengindikasikan bahwa Ocean Garden Resto berkomitmen untuk menjalankan usahanya sesuai dengan hukum nasional, yang mencakup aspek legalitas, perpajakan, serta kepatuhan terhadap standar halal dalam rangka mendukung transparansi dan keberlanjutan bisnis. Menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), perusahaan harus memiliki izin yang jelas dan mengikuti aturan perpajakan untuk memastikan kelangsungan usaha yang sah di mata hukum (Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008). Namun dalam pengelolaan keuangan ocean garden resto masih belum menggunakan bank syariah dikarenakan ocean garden beranggapan bahwa bank syariah kurang bisa mendukung pada transaksi transaksi yang ada pada ocean garden resto.

2.2. Manajemen Sumberdaya Manusia

Aktivitas manajemen sumberdaya manusia dalam analisis *value chain* dibagi menjadi tiga yaitu perekrutan karyawan, ketenagakerjaan serta pemberian kompensasi. Ocean garden resto melakukan sistem kompensasi terhadap karyawan yang lebur yang diakumulasi selama satu bulan. Syarat utama agar karyawan bisa bekerja pada ocean garden resto

adalah wajib beragama islam, sholat 5 waktu dan dapat membaca alquran. Selain itu saat jam sholat setiap karyawan wajib hukumnya untuk menunaikan sholat. Selain itu ada kegiatan kajian yang harus di ikuti karyawan hal ini dilakukan supaya karyawan lebih kuat dalam menjaga imannya. Pemberikan pelatihan secara berkala untuk memastikan semua staf memahami dan menjalankan proses halal dalam operasional sehari-hari.

Pendekatan manajemen sumber daya manusia yang diterapkan oleh Ocean Garden Resto sejalan dengan hukum nasional Indonesia, khususnya dalam konteks kebebasan beragama dan praktik keagamaan di tempat kerja. Pasal 28E UUD 1945 menjamin kebebasan setiap individu untuk memeluk agama dan menjalankan ibadah sesuai dengan keyakinannya. Kebijakan perusahaan yang memberikan waktu kepada karyawan untuk melaksanakan sholat selama jam kerja mencerminkan penghormatan terhadap hak asasi tersebut. Selain itu, Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan mengatur bahwa pengusaha wajib menghormati nilai-nilai agama dan budaya karyawan dalam menjalankan usahanya (Pasal 80), sehingga langkah Ocean Garden Resto tidak hanya sesuai hukum, tetapi juga memperkuat hubungan harmonis antara perusahaan dan karyawannya.

Dalam perspektif hukum Islam, kebijakan perusahaan yang mewajibkan sholat 5 waktu, membaca Al-Qur'an, dan mengikuti kajian agama merupakan implementasi dari prinsip amar ma'ruf nahi munkar (memerintahkan kebaikan dan mencegah kemungkaran). Hal ini sejalan dengan firman Allah dalam Al-Qur'an Surat Al-Imran ayat 104: "Dan hendaklah ada di antara kamu segolongan umat yang menyeru kepada

kebajikan, menyuruh kepada yang makruf, dan mencegah dari yang munkar; mereka itulah orang-orang yang beruntung." Selain itu, pemberian pelatihan halal kepada karyawan memperkuat komitmen perusahaan dalam menjalankan prinsip halal, sesuai dengan QS. Al-Baqarah ayat 168 yang memerintahkan umat Islam untuk mengonsumsi dan menjalankan sesuatu yang halal dan baik (tayyib). Kebijakan ini tidak hanya memenuhi kewajiban syariat, tetapi juga memperkuat posisi Ocean Garden Resto sebagai entitas bisnis yang berlandaskan nilai-nilai Islam.

2.3. Pengembangan Teknologi

Pengembangan teknologi dimanfaatkan oleh Ocean Garden Resto untuk mengembangkan usahanya. Aktivitas *value chain* yang termasuk kedalamnya yaitu adanya teknologi pemasaran, kelengkapan peralatan, dan penggunaan mesin. Teknologi yang ada pada ocean garden resto sudah berbasis aplikasi internet dalam sektor transaksi dan mesin dengan kapasitas besar seperti panggangan ikan, oven besar, lemari pendingin dan lain sebagainya. Selain itu cara tradisional masih digunakan dalam proses penyucian dan penyembelihan hewan karena dianggap lebih aman dan terjaga kehalalannya.

Pemanfaatan teknologi oleh Ocean Garden Resto dalam mengembangkan usahanya didukung oleh dasar hukum nasional yang mendorong inovasi di sektor ekonomi. Undang-Undang No. 11 Tahun 2008 tentang Informasi dan Transaksi Elektronik (UU ITE) serta Undang-Undang No. 7 Tahun 2014 tentang Perdagangan memberikan landasan

hukum bagi pelaku usaha untuk memanfaatkan teknologi dalam perdagangan dan transaksi elektronik. Hal ini sejalan dengan penggunaan aplikasi berbasis internet oleh restoran ini untuk mendukung efisiensi dalam transaksi. Selain itu, Peraturan Pemerintah No. 24 Tahun 2018 tentang OSS memfasilitasi pelaku usaha dengan sistem berbasis teknologi untuk mempercepat proses perizinan, memastikan praktik bisnis Ocean Garden Resto berjalan sesuai regulasi nasional.

Dari sudut pandang hukum Islam, penerapan teknologi dalam bisnis diperbolehkan selama tidak melanggar prinsip syariah. Penggunaan metode tradisional dalam penyembelihan hewan oleh Ocean Garden Resto mendukung kepatuhan terhadap kehalalan seperti yang diatur dalam Surah Al-Baqarah: 173 dan Fatwa MUI No. 2 Tahun 2003 tentang Sertifikasi Halal Produk. Selain itu, hadis Nabi Muhammad SAW yang mengajarkan agar penyembelihan dilakukan dengan cara terbaik (HR. Bukhari dan Muslim) juga relevan dengan praktik manual yang mereka lakukan. Kombinasi antara teknologi modern dan metode tradisional menunjukkan harmonisasi antara efisiensi bisnis dan kepatuhan terhadap nilai-nilai syariah, sesuai dengan kaidah fiqhiyah “Al-‘Adah Muhakkamah”, yang mengakui kebiasaan yang tidak bertentangan dengan hukum Islam.

2.4. Pembelian

Aktivitas pembelian pada Ocean Garden Resto dibagi menjadi dua yaitu pembelian perlengkapan dan pengadaan bahan baku. Kedua kategori ini dikelola oleh tim manajemen pusat, yang bertujuan untuk menyinkronkan seluruh proses pembelian. Dalam hal ini, penggunaan akad

atau kontrak yang bervariasi tergantung pada permintaan dari setiap supplier menunjukkan adanya fleksibilitas dalam hubungan bisnis tersebut.

Namun, terdapat tantangan terkait dengan sistem pembayaran, di mana sebagian besar supplier Ocean Garden menerapkan pembayaran di akhir bulan. Untuk itu, Ocean Garden melakukan rekap pembelian pada akhir bulan untuk memastikan semua transaksi tercatat dengan baik. Meskipun demikian, masalah timbul karena tidak semua transaksi antara pihak restoran dan supplier memiliki perjanjian tertulis. Hal ini menyebabkan beberapa kali terjadinya kesalahpahaman atau ketidaksesuaian antara pihak supplier dan Ocean Garden, yang bisa memengaruhi kelancaran operasional.

Dalam hukum nasional, perjanjian tertulis merupakan elemen penting untuk menjamin kepastian hukum dalam hubungan bisnis. Berdasarkan Pasal 1320 KUH Perdata, sahnya suatu perjanjian mensyaratkan adanya kesepakatan antara para pihak, kecakapan untuk bertindak, objek tertentu, dan sebab yang halal. Lebih jauh, Pasal 1338 KUH Perdata menegaskan bahwa perjanjian yang dibuat secara sah berlaku sebagai undang-undang bagi para pihak. Oleh karena itu, dengan memiliki perjanjian tertulis yang rinci, Ocean Garden dapat memperkuat kedudukan hukumnya dalam menghadapi potensi sengketa dengan supplier. Selain itu, sistem pembayaran yang terstruktur, sebagaimana diatur dalam perjanjian, akan mendukung terciptanya kepastian dalam transaksi bisnis, selaras dengan prinsip kehati-hatian yang diamanatkan dalam Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

Dari sudut pandang hukum Islam, perjanjian yang transparan dan tertulis adalah bagian dari prinsip keadilan dalam muamalah. QS. Al-Baqarah (2): 282, yang dikenal sebagai ayat terpanjang dalam Al-Qur'an, secara eksplisit menyerukan pencatatan setiap transaksi utang piutang agar tidak terjadi perselisihan. Hal ini juga didukung oleh hadis Nabi Muhammad SAW yang berbunyi, "Kaum Muslimin terikat oleh syarat-syarat mereka, kecuali syarat yang menghalalkan yang haram atau mengharamkan yang halal" (HR. Tirmidzi). Prinsip ini mendorong penerapan akad yang jelas dan terdokumentasi. Dengan demikian, Ocean Garden dapat mengelola hubungan bisnisnya sesuai dengan prinsip syariah, sekaligus memperkuat akuntabilitas dan kepercayaan antar pihak yang terlibat dalam transaksi.

Ke depannya, untuk mengurangi risiko miss communication dan kesalahan lainnya, akan lebih baik jika Ocean Garden memperjelas perjanjian tertulis dengan supplier dan menetapkan prosedur yang lebih jelas dalam hal pembayaran dan pengadaan barang, demi terciptanya hubungan yang lebih transparan dan terorganisir.

BAB VI PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada Ocean Garden Resto dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Ocean Garden Resto telah berhasil menjalankan sebagian besar aktivitas dalam *Value Chain*, Terdapat dua aktivitas dalam Ocean Garden yang pertama aktivitas primer dan aktivitas sekunder. Keberhasilan ini terlihat pada pengadaan bahan baku halal yang berkualitas dan operasi pengolahan makanan yang terorganisir. Namun ada beberapa aktivitas yang menonjol seperti pembelian bahan baku dalam keadaan hidup, arahan dari manajemen kepada karyawan mengenai pentingnya menjaga kesucian dan kehalalan, Nuansa keislaman yang di lihat dari seragam karyawan dan fasilitas ocean garden terutama dibedakannya tempat sholat laki laki dan perempuan, Selalu melakukan support dalam acara kemasyarakatan dalam rangka pembersihan harta dan memperkenalkan produk ocean garden.
2. Ocean Garden Resto menjalankan aktivitas usaha dengan memadukan prinsip syariah Islam dan hukum nasional, menjaga kehalalan dan kebersihan produk melalui seluruh proses operasional, dari penerimaan bahan baku hingga distribusi dan pelayanan kepada konsumen. Dengan mengutamakan transparansi, kejujuran, dan komitmen terhadap prinsip halal, restoran ini memastikan produk yang dihasilkan sesuai dengan standar syariat Islam dan regulasi Indonesia, termasuk dalam hal sertifikasi halal dan kebersihan fasilitas. Selain itu, Ocean Garden Resto juga melakukan pemurnian harta melalui partisipasi dalam kegiatan sosial dan

keagamaan, serta menggunakan teknologi modern yang tidak bertentangan dengan nilai-nilai Islam untuk meningkatkan efisiensi operasional. Dalam hal manajemen sumber daya manusia, restoran ini memperhatikan kesejahteraan karyawan dengan kebijakan yang mendukung nilai-nilai agama dan syariat Islam.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian pada Ocean Garden Resto, berikut ini saran yang dapat diberikan :

1. Diharapkan untuk melakukan evaluasi dan perbaikan dalam mekanisme pencatatan transaksi antara supplier dan pihak Ocean Garden Resto.
2. Dalam bertransaksi secara non-tunai diharapkan bisa menggunakan bank Syariah sebagai pihak ketiganya.
3. Dalam pemilihan supplier mungkin bisa dipertimbangkan dalam memiliki sertifikasi halal yang diakui secara legal.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullahi Bambale, S., Lateef, S. A., Qing, N. M., Abubakar, A. H., & Kamselem, K. M. (2021). A Study of Integration of Operational Strategy and Competitive Priorities for Halal Food Industry in Malaysia. *The Journal of Management Theory and Practice*, 2(2), 20–26. <http://dx.doi.org/10.37231/jmtp.2021.2.2.92><https://journal.unisza.edu.my/jmtp>
- Afianti, N., & Mardhiyah, A. (2017). Pengaruh Foot Massage terhadap Kualitas Tidur Pasien di Ruang ICU. *Jurnal Keperawatan Padjadjaran*, 5(1). <https://doi.org/10.24198/jkp.v5i1.353>
- Afiyah, N. N., Solihin, I., & Lubis, E. (2019). PENGARUH RANTAI DISTRIBUSI DAN KUALITAS IKAN TONGKOL (*Euthynnus* sp.) DARI PPP BLANAKAN SELAMA PENDISTRIBUSIAN KE DAERAH KONSUMEN. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 14(2), 225. <https://doi.org/10.15578/jsekp.v14i2.7467>
- Ahmad, A. N., Rahman, R. A., Othman, M., Che Ishak, F. A., Mohamad, S. F., & Abidin, U. F. U. Z. (2020). The Relationship between Halal Food Management System Critical Constructs Implementation, Operational Performance and Product Quality. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 10(3). <https://doi.org/10.6007/IJARBS/v10-i3/7096>
- Andrianto, T. (2019). THE HALAL-NESS HOSPITALITY ON HALAL TOURISM, CASE STUDY OF HALAL RESTAURANT IN BANDUNG, INDONESIA. *Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation*, 2(2), 210–222. <https://doi.org/10.17509/jithor.v2i2.21001>
- Anggraini, N., Wardhani, K., Rozi, F., & Ashyia, S. (2020). *Decision Support System for Selecting Halal-Certified Restaurant Using Analytical Hierarchy Process on Android Platform*. 1–10. <https://doi.org/10.4108/eai.7-11-2019.2294565>
- Awaluddin, M. (2018). Penguatan Peran Lingkungan Kerja dan Budaya Organisasi dalam Mengoptimalkan Kinerja Dosen Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar melalui Kepuasan Kerja. *Jurnal Minds: Manajemen Ide Dan Inspirasi*, 5(1), 53–67. <https://doi.org/10.24252/minds.v5i1.4682>
- Bahri, S. (2016). *Pengantar Akuntansi Berdasarkan SAK ETAP dan IFRS*. Yogyakarta.
- Djakfar, M. (2017). Pariwisata Halal. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9).
- Dwicaksana, H., & Pujiyono, . (2020). Akibat Hukum Yang Ditimbulkan Mengenai Cryptocurrency Sebagai Alat Pembayaran Di Indonesia. *Jurnal Privat Law*, 8(2), 187. <https://doi.org/10.20961/privat.v8i2.48407>
- Edwards-Jones, G., Milà i Canals, L., Hounsome, N., Truninger, M., Koerber, G.,

- Hounsome, B., Cross, P., York, E. H., Hospido, A., Plassmann, K., Harris, I. M., Edwards, R. T., Day, G. A. S., Tomos, A. D., Cowell, S. J., & Jones, D. L. (2008). Testing the assertion that 'local food is best': the challenges of an evidence-based approach. *Trends in Food Science & Technology*, 19(5), 265–274. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2008.01.008>
- Faculty, I. A., Road, A., Lecturer, S., Ekpene, I., Farm, L., Services, C., & Expressway, L. A. (2021). *Case Study Approach to Conducting and Designing Qualitative Investigation for Business Researchers Managing Director , Latino Farm Care Services , Lagos Abeokuta Expressway , Lagos , Nigeria . 1(1)*, 1–12.
- Fitrah, L. (2017). *No Title Metodologi Penelitian Kualitatif, Tindakan Kelas dan Studi Kasus*. CV Jejak.
- Gierczyk, M., Gromkowska-Melosik, A., Sam Scott, S., & Parker, C. (2024). The Snowball Sampling Strategy in the Field of Social Sciences. Contexts and Considerations. *Przełqd Badań Edukacyjnych*, 2(43), 87–104. <https://doi.org/10.12775/PBE.2023.029>
- Herawati, Y., Amin, Z., Holidi, H., & Setiawan, B. D. (2023). Penerapan Konsep Green Economy Dalam Pengembangan Wisata Berwawasan Lingkungan. *Media Ilmiah Teknik Lingkungan*, 8(2), 57–62. <https://doi.org/10.33084/mitl.v8i2.5386>
- Hermawan, I. (2019). *Metodologi Penelitian Pendidikan (Kualitatif, Kuantitatif dan Mixed Method)*. Hidayatul Quran.
- Imani, S., & Putri, I. L. (2023). *HALAL VALUE CHAIN MODEL*. 12(2), 255–273.
- Intyas, C. A., Fattah, M., & Utami, T. N. (2020). Value chain analysis of Bee Jay mangrove ecotourism in probolinggo. *Ecology, Environment and Conservation*, 26(3), 1090–1097.
- Ismail, R. Y. (2023). *The Role and Challenges of Halal Supervisor on SMEs Halal Food Certification : A Case in Indonesia*. 1(1).
- Jamaludin, J., Widia, E., & Primayudha, N. (2019). The Contemporary Cafes Interior Design in the City of Bandung as Representation of Transculturalism. *Journal of Arts and Humanities*, 8(11), 9–17. <https://theartsjournal.org/index.php/site/article/view/1778>
- Jasasila. (2017). Peningkatan Mutu Pemeliharaan Mesin Pengaruhnya Terhadap Proses Produksi Pada Pt. Aneka Bumi Pratama. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 17(3), 96–102.
- Komite Nasional Keuangan Syariah. (2018). Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024. *Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/ Badan Perencanaan Pembangunan Nasional*, 1–443. https://knks.go.id/storage/upload/1573459280-Masterplan Eksyar_Preview.pdf
- Kuswarno, E. (2006). Tradisi fenomenologi pada penelitian komunikasi kualitatif:

- sebuah pengalaman akademis. *MediaTor (Jurnal Komunikasi)*, 7(1), 47–58.
- Luo, M. C., Deal, K. R., Akhunov, E. D., Akhunova, A. R., Anderson, O. D., Anderson, J. A., Blake, N., Clegg, M. T., Coleman-Derr, D., Conley, E. J., Crossman, C. C., Dubcovsky, J., Gill, B. S., Gu, Y. Q., Hadam, J., Heo, H. Y., Huo, N., Lazo, G., Ma, Y., ... Dvorak, J. (2009). Genome comparisons reveal a dominant mechanism of chromosome number reduction in grasses and accelerated genome evolution in Triticeae. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 106(37), 15780–15785. <https://doi.org/10.1073/pnas.0908195106>
- Ma'zum, Nanda Darajatul Ulya; Erlinda, F., & Syaifuddin, ; Helmi. (2021). *Syi'ar iqtishad i*. 5(2), 196–206.
- Marliani, L. (2018). Metamorfosis administrasi negara. *Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi Negara*, 150, 1-7.
- Maulana, D., Saefudin, N., & Widyatama, U. (2023). Marketing Strategy Based on Digital Marketing to Increase The Selling Power of MSME Products (Case Study: Wajit Legieta in Cililin). *Management Studies and Entrepreneurship Journal*, 4(2), 1660–1674. <http://journal.yrpiuku.com/index.php/msej>
- Meylianingrum, K., Juiana, T., & Tahiri, A. (2022). *Shirkah : Journal of Economics and Business Hal al Value Chain in the Holding Business : The Experience of Islamic-based School (Pesantren) in Indonesia*. 7(3), 318–334.
- Narbuko, C., & Achmadi, A. (2005). Metode Penelitian. *Penerbit Bumi Aksara, Jakarta*.
- Nikmah, U. S., & Widiasih, H. (2018). Personal Hygiene Habits dan Kejadian Flour Albus Patologis pada Santriwati PP AL-Munawwir, Yogyakarta. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 14(1), 36. <https://doi.org/10.30597/mkmi.v14i1.3714>
- Ningrat, G., & Nurzaman, M. S. (2019). DEVELOPING FINTECH AND ISLAMIC FINANCE PRODUCTS IN AGRICULTURAL VALUE CHAIN. *Journal of Islamic Monetary Economics and Finance*, 5(3), 491–516. <https://doi.org/10.21098/jimf.v5i3.1077>
- O'Brien, B. C., Harris, I. B., Beckman, T. J., Reed, D. A., & Cook, D. A. (2014). Standards for Reporting Qualitative Research. *Academic Medicine*, 89(9), 1245–1251. <https://doi.org/10.1097/ACM.0000000000000388>
- Pangestu, A. D. (2022). *FENOMENA RESTORAN JEPANG HALAL : 3(3)*, 1892–1899.
- Porter, M. E. (1985). *1998-Porter M.E. Competitive advantage.pdf*.
- Prayunantyo, B., & Supriono, S. (2017). Analisis Strategi Pembelian dalam Upaya Pengadaan Part Material Import (Studi pada PT. Indonesia Nippon Seiki). *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*, 50(3), 118–127.

- Rahman, S. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Chips Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3), 108–111.
<https://doi.org/10.17728/jatp.v4i3.136>
- Regita, A., Muis, C., Sari, S. P., Amatillah, M., & Thyra, N. (2023). *Development Of Halal Value Chain As A Manifestation For Economy Recovery In Post Covid-19*. 08(2), 151–163.
- Sami, F. (2008). *The Retail Value Chain: How to Gain Competitive Advantage through Efficient Consumer Response (ECR) Strategies*. Kogan Page Publishers.
- Sari, N., & Komalasari, E. (2021). Peran Pemerintah Dalam Pembinaan Usaha Kecil Dan Menengah Menghadapi Revolusi Industri 4.0 Kota Pekanbaru. *JPAP: Jurnal Penelitian Administrasi Publik*, 7(2), 162–173.
<https://doi.org/10.30996/jpap.v7i2.5572>
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Sosial Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sumarlam, Purnanto, D., & Ardhian, D. (2020). Linguistic landscape of food stall and restaurant names: A supply chain management of halal food in Malang City, Indonesia. *International Journal of Supply Chain Management*, 9(2), 700–705.
- Syahputri, A. Z., Fallenia, F. Della, & Syafitri, R. (2023). Kerangka berfikir penelitian kuantitatif. *Tarbiyah: Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Pengajaran*, 2(1), 160–166.
- Syariah, P. E., Ekonomi, F., Agama, I., & Tarbiyatut, I. (2022). *PERAN EKONOMI SYARIAH DALAM MENDUKUNG TERWUJUDNYA SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS (SDGs) DI INDONESIA* Eny Latifah *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam (AT-TARIIZ) Peran Ekonomi Syariah Dalam Mendukung Terwujudnya Sustainable Development Goals (SDGs) Di Ind.* 108–120.
- Wahab, A. (2023). *ANALISIS HALAL VALUE CHAIN PADA PENGEMBANGAN*. 9, 123–138.
- Wahyudin, M. W., Novianty, I., & Burhany, D. I. (2020). The Effect of Economic Condition and Banking Policy on Non-Performing Financing and Profitability: Evidence from Islamic Rural Banks in Indonesia. *International Seminar of Science and Applied Technology (ISSAT 2020), Advances in Engineering Research*, 198, 545–551.
<https://doi.org/10.2991/aer.k.201221.090>
- Waluyo, W. (2018). Do efficiency of taxes, profitability and size of companies affect debt? A study of companies listed in the Indonesian stock exchange. *European Research Studies Journal*, 21(1), 331–339.
<https://doi.org/10.35808/ersj/951>

- Widayat, W., Suzery, M., & Ardianto, H. (2022). Analisis Pemahaman UMKM di Kota Semarang terhadap Kebijakan Produk Halal. *Jurnal Riptek*, 16, 153–160. <https://doi.org/10.35475/ripte.v16i2.170>
- Wijaya, A., Juliana, J., & Avelina, V. (2021). Influence Capital Structure, Liquidity, Size the Company, Debt Policy and Profitability towards Corporate Value on Property Company, Real Estate and Building Construction Listed on the Stock Exchange Indonesia Period 2016-2019. *Budapest International Research and Critics Institute (BIRCI-Journal): Humanities and Social Sciences*, 4(2), 2241–2256. <https://doi.org/10.33258/birci.v4i2.1919>
- Wijaya, H. (2018). Data Analysis Spradley (Etnografi). *Research Gate, March*, 1–9.
- Yamoah, F., & Yawson, D. (2023). *Sustainable Food Supply Chain Research, Special Issue published in Sustainability*. <https://doi.org/10.3390/books978-3-0365-7340-3>
- Yanthy, E., Purwanto, A., Pramono, R., Cahyono, Y., & Asbari, M. (2020). Pengaruh Gaya Kepemimpinan Transformasional dan Transaksional Terhadap Kinerja Sistem Jaminan Halal HAS 23000. *BISNIS : Jurnal Bisnis Dan Manajemen Islam*, 8(1). <https://doi.org/10.21043/bisnis.v8i1.7045>
- Yanto, E. (2023). AKSELERASI EKONOMI BERKELANJUTAN MELALUI PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA PADA KEGIATAN DAUR ULANG SAMPAH PLASTIK DI DESA KALANGKANGAN KECAMATAN GALANG KABUPATEN TOLITOLI. *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)*, 6(2), 100–107. <https://doi.org/10.30869/jag.v6i2.1229>
- Yohanitas, W. A. (2018). Strategi Penanganan Pengaduan Dalam Rangka Peningkatan Pelayanan Publik. *Jurnal Ilmu Administrasi: Media Pengembangan Ilmu Dan Praktek Administrasi*, 15(1), 103–115. <https://doi.org/10.31113/jia.v15i1.140>

LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Pertanyaan



Megister Ekonomi Syariah
Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang
Ir. Soekarno No. 34 Dadaprejo Junrejo Kota Batu 65323,
Telp. (0341) 531133 Fax.
Website : <http://pasca.uin-malang.ac.id>
Email : pps@uin-malang.ac.id

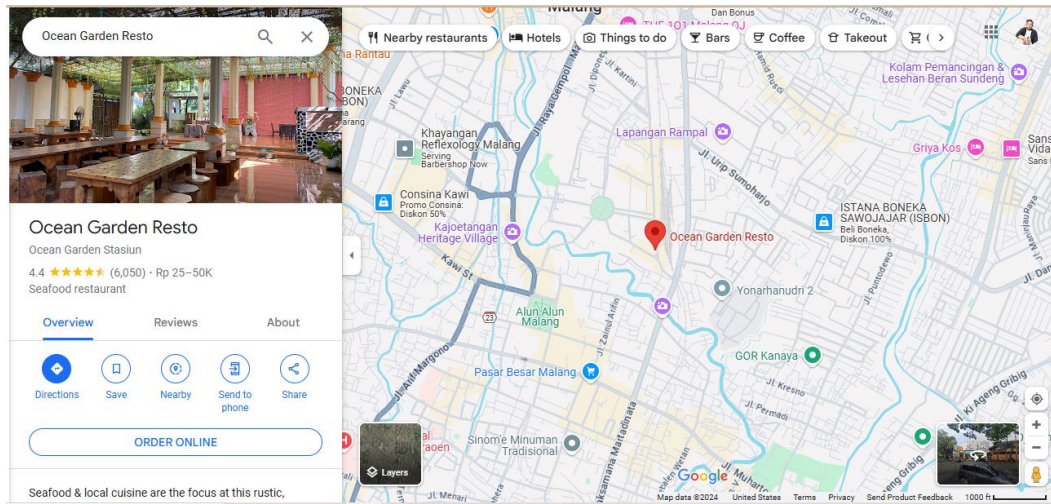
AKTIVITAS PRIMER

1. Logistic ke dalam (*Inbound Logistict*)
 1. penerimaan,
 2. penyimpanan,
 3. penyebarluasan bahan baku
2. Operasi (*Operation*)
 1. penggunaan mesin
 2. pengemasan
 3. perakitan mesin
 4. alat
 5. pemeliharaan peralatan.
3. Logistik keluar (*Outbound Logistics*)
 1. Pengumpulan
 2. Penyimpanan
 3. pendistribusian produk pada konsumen.
4. Pemasaran dan Penjualan
 1. Media penjualan
5. *Marketing and Sales*
 1. Pelatihan
 2. penyesuaian produk

AKTIVITAS SKUNDER

1. Pembelian/pengadaan (*Procurement*)
 1. Mesin
 2. peralatan
 3. bangunan.
2. Pengembangan teknologi (*Technology development*)
 1. meningkatkan teknologi
 2. teknologi pelayanan
3. Manajemen sumberdaya manusia (*Human resources management*)
 1. Rekrutmen tenaga kerja baru
 2. Pelatihan
 3. Pengembangan
 4. pemeberian kompensasi
4. Infrastruktur Perusahaan (*Firm Infrastructure*)
 1. perencanaan keuangan
 2. akutansi
 3. hukum
 4. relasi pemerintah.

Lampiran 2. Lokasi Penelitian



Gambar 18. Lokasi Ocean Garden Resto
Sumber : <https://maps.app.goo.gl/W8wXJirMLYqqdjzF9>



Gambar 19. Ocean Garden Stasiun

Lampiran 3. Narasumber Penelitian



Gambar 22. jendral Manajer

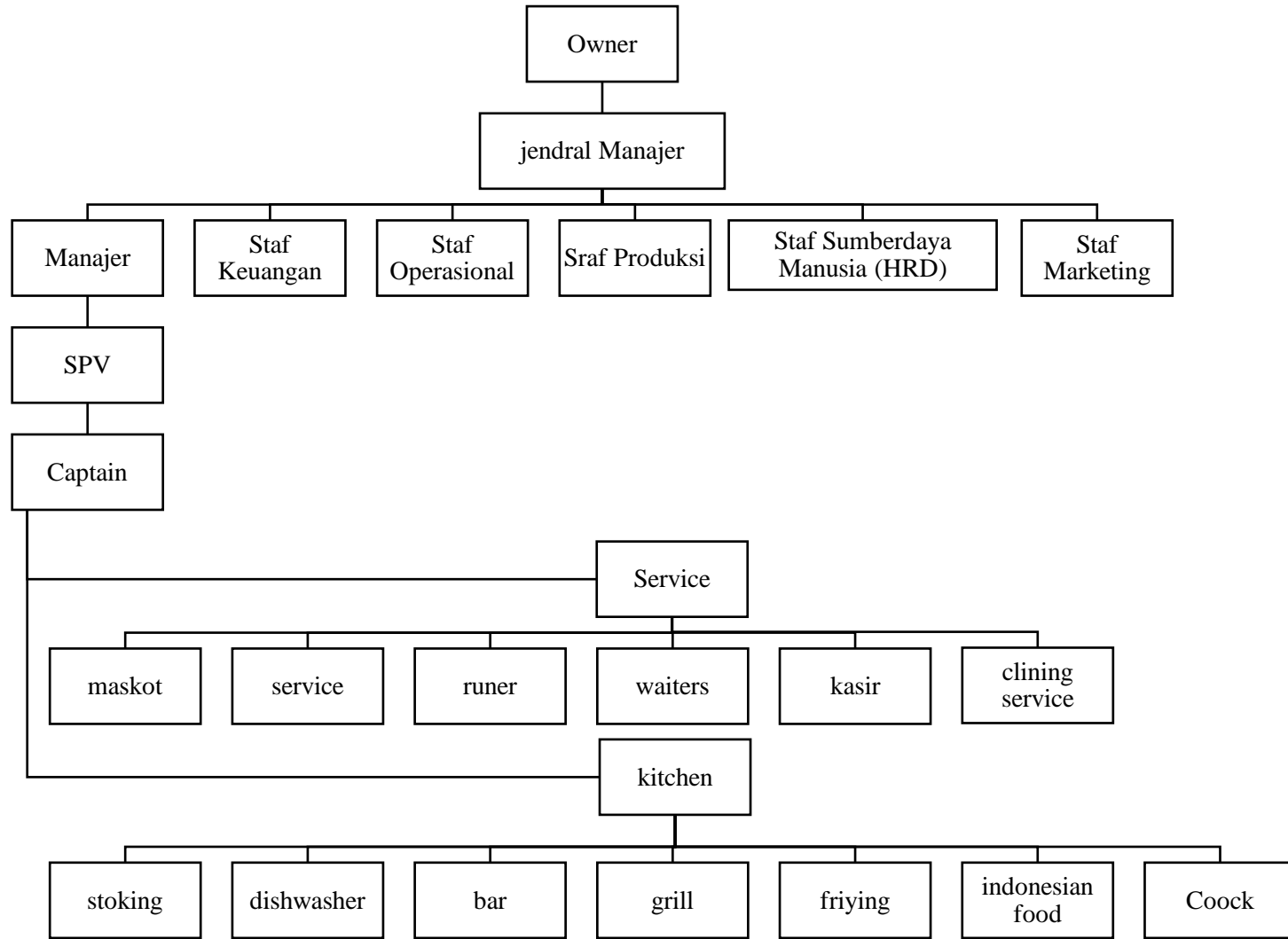


Gambar 21. SPV



Gambar 20. Captain

Lampiran 4. Struktur Besar Ocean Garden Resto



Gambar 23. Struktur Besar Ocean Garden Resto



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO NOMOR INDUK BERUSAHA: 0296010232338

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

- | | |
|--|---|
| 1. Nama Pelaku Usaha | : CV RAYA INDAH |
| 2. Alamat Kantor | : Jl raya sempal wadak , Desa/Kelurahan Sempalwadak, Kec. Bululawang,
Kab. Malang, Provinsi Jawa Timur,
Kode Pos: 65171 |
| No. Telepon | : 085655770956 |
| Email | : oceangarden06@gmail.com |
| 3. Status Penanaman Modal | : PMDN |
| 4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) | : Lihat Lampiran |
| 5. Skala Usaha | : Usaha Mikro |

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai hak akses kepastian, pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan, serta bukti pemenuhan laporan pertama Wajib Laport Ketenagakerjaan di Perusahaan (WLKP).

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 23 Desember 2020

Perubahan ke-2, tanggal: 26 Juni 2023

**Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,**



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 28 Juni 2023

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR-E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
NOMOR INDUK BERUSAHA: 0296010232338

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

A. Tabel Kegiatan Usaha yang Memiliki Perizinan Berusaha yang Berlaku Efektif sebelum implementasi Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Perizinan Berusaha
1	56101.2	RESTORAN	JALAN TRUNOJOYO NO 3, KLOJEN, MALANG, Desa/Kelurahan Kiduldalem, Kec. Klojen, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur	Izin Usaha
2	56104	PENYEDIAAN MAKANAN KELILING/TEMPAT TIDAK TETAP	JALAN RAYA TRUNOJOYO NO 3, KIDULDALEM, KEC. KLOJEN, KOTA MALANG, Desa/Kelurahan Mojolangu, Kec. Lowokwaru, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur	Izin Usaha

B. Tabel Kegiatan Usaha Perizinan Berusaha Berbasis Risiko

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Tingkat Risiko	Perizinan Berusaha		
					Jenis	Status	Keterangan
1	56101	Restoran	Jalan Raya Trunojoyo No 3, Desa/Kelurahan Kiduldalem, Kec. Klojen, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur Kode Pos: 65119 Usaha Mikro berjalan sejak: Desember 2020	Menengah Tinggi	NIB Sertifikat Standar	Terbit - Belum Terverifikasi - Lakukan pemenuhan persyaratan melalui oss.go.id	Lakukan pemenuhan standar melalui oss.go.id paling lambat 90 (sembilan puluh) hari kerja sebelum waktu perkiraan mulai beroperasi/produksi

1. Dengan ketentuan bahwa NIB tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang tercantum dalam lampiran ini.
2. Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (K/L).
3. Verifikasi pemenuhan persyaratan Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen NIB tersebut.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR-E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.





REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

SERTIFIKAT HALAL
(HALAL CERTIFICATE)

شهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID35110014472921223

رقم الشهادة

Berdasarkan keputusan penetapan halal produk Majelis Ulama Indonesia nomor :
Based on the decree to stipulating halal products of the Indonesian Council of Ulama :

استنادا على قرار مجلس العلماء الإندونيسي عن تحديد الحلال للمنتجات :

MUI-UIRR-07160000010124 Tanggal 23 Januari 2024

Jenis Produk Type of Product	Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	نوع المنتج
Nama Produk Name of Product	-Terlampir / As Attached-	اسم المنتج
Nama Pelaku Usaha Name of Company	Ocean Garden	اسم الشركة
Alamat Pelaku Usaha Company's Address	JALAN PANGLIMA SUDIRMAN NO 207, KELURAHAN TUREN, KEC. TUREN, KAB. MALANG, KAB. MALANG, JAWA TIMUR, 65175, INDONESIA	عنوان الشركة

Diterbitkan di Jakarta pada
Issued in Jakarta on

24 Januari 2024

أصدرت الشهادة بجاكرتا في

telah memenuhi ketentuan perundang-undangan
Has complied with the provision of laws and regulations

قد استوفت أحكام التشريع

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY

رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال



Muhammad Aqil Irham

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik, BSSN





REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقا لشهاة الال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID35110014472921223

رقم الشهاة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

Ocean Garden

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

Ocean Garden
Desa Talangsuko, Kec. Turen KAB. MALANG
65175 Jawa Timur

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
1	Kremesan Ayam
2	Sambal Bajak
3	Sambal Cabe Bawang
4	Sambal Dabu-Dabu
5	Sambal Mangga
6	Sambal Ijo
7	Ayam Goreng Kremes
8	Ayam Goreng Laos
9	Ayam Penyet
10	Ayam Bakar Pontianak
11	Ayam Lodho
12	Bebek Goreng
13	Bebek Gongso Pedas
14	Bebek Bakar Kecap
15	Bebek Bakar Pontianak

Hal: 1 / Total Produk: 166



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID35110014472921223

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

Ocean Garden

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

Ocean Garden
Desa Talangsuko, Kec. Turen KAB. MALANG
65175 Jawa Timur

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
16	Udang Goreng Tepung
17	Udang Saos Mentega
18	Udang Saos Padang
19	Udang Cabe Bawang
20	Udang Furai
21	Udang Asam Manis
22	Udang Telor Asin
23	Cumi Goreng tepung
24	Cumi Telor Asin
25	Cumi Saos Mentega
26	Cumi Saos Padang
27	Cumi Lombok Hijau
28	Cumi Cabe Bawang
29	Cumi Asam Manis

Hal: 2 / Total Produk: 166



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID35110014472921223

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

Ocean Garden

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

Ocean Garden
Desa Talangsuko, Kec. Turen KAB. MALANG
65175 Jawa Timur

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
30	Patin Goreng
31	Patin Tepung
32	Patin Colo-Colo
33	Sop Patin Garang Asam
34	Patin Bakar Kecap
35	Patin Bakar Pontianak
36	Patin Pasmol
37	Patin Dabu-dabu
38	Tuna Goreng
39	Tuna Bakar Kecap
40	Tuna Asam Manis
41	Tuna saos Padang
42	Tuna Bakar Pontianak
43	Iga Goreng

Hal: 3 / Total Produk: 166



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID35110014472921223

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

Ocean Garden

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

Ocean Garden
Desa Talangsuko, Kec. Turen KAB. MALANG
65175 Jawa Timur

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
44	Iga Penyet
45	Iga Bakar Kecap
46	Iga Bakar Pontianak
47	Sop Iga
48	Sop Iga Masak Pedas
49	Gurame Goreng Terbang
50	Gurame Goreng Crispy
51	Gurame Goreng Kremes
52	Gurame Asam Manis
53	Gurame Bakar Pontianak
54	Gurame Bakar Kecap
55	Gurame Telor Asin
56	Gurame Cabe Bawang
57	Gurame Pasmol

Hal: 4 / Total Produk: 166



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID35110014472921223

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

Ocean Garden

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

Ocean Garden
Desa Talangsuko, Kec. Turen KAB. MALANG
65175 Jawa Timur

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
58	Ceker Pedas
59	Sayur Asem
60	Sop Sehat
61	Sop Ikan Asap Segar
62	Mangut Ikan Asap Pedas
63	Sop Tomyum
64	Nasi Goreng Jawa
65	Nasi Goreng Seafood
66	Nasi Goreng Ikan Asap
67	Nasi Goreng Nusantara
68	Bakmie Goreng
69	Bakmie Kuah
70	Cah Taoge
71	Cah Sawi

Hal: 5 / Total Produk: 166



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID35110014472921223

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

Ocean Garden

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

Ocean Garden
Desa Talangsuko, Kec. Turen KAB. MALANG
65175 Jawa Timur

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
72	Cah Baby Kol
73	Cah Jamur Tiram Pedas
74	Cah Kangkung
75	Capjay Sayur
76	Capjay Ayam
77	Cah Brokoli
78	Capjay Seafood
79	Terong Penyet
80	Telur Dadar Penyet
81	Telur Ceplok Penyet
82	Tempe Penyet
83	Tahu Penyet
84	Telur Ceplok
85	Tempe Goreng

Hal: 6 / Total Produk: 166



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID35110014472921223

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

Ocean Garden

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

Ocean Garden
Desa Talangsuko, Kec. Turen KAB. MALANG
65175 Jawa Timur

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
86	Tempe Goreng Tepung
87	Sempol Ayam
88	Tempe Mendoan
89	Telor Dadar
90	French Fries Original
91	French Fries Barberque
92	French Fries Keju
93	Tahu Cabe Bawang
94	Jamur Crispy
95	Jamur Enoki
96	Bola-Bola Keju
97	Lumpia Goreng
98	Sosis Bakar
99	Tahu tuna

Hal: 7 / Total Produk: 166



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID35110014472921223

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

Ocean Garden

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

Ocean Garden
Desa Talangsuko, Kec. Turen KAB. MALANG
65175 Jawa Timur

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
100	Snack Platter
101	Juice Jambu
102	Juice Sirsak
103	Juice Durian
104	Juice Semangka
105	Juice Melon
106	Juice Strawberry
107	Juice Jeruk
108	Juice Tape Ketan Hitam
109	Juice Cappucino
110	Es Susu Cokelat
111	Susu Cokelat Panas
112	Es Susu Putih
113	Susu Putih Panas

Hal: 8 / Total Produk: 166



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID35110014472921223

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

Ocean Garden

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

Ocean Garden
Desa Talangsuko, Kec. Turen KAB. MALANG
65175 Jawa Timur

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
114	Kopi Susu
115	Es Kelapa Muda
116	Es Cincau Cappucino
117	Es Susu Cincau Hitam
118	Es Teh Manis
119	Es Teh Tawar
120	Teh Manis Hangat
121	Teh Tawar Hangat
122	Teh Jahe
123	Wedang Jahe
124	Wedang Jahe & Jeruk Nipis
125	Wedang Jahe & Jeruk Manis
126	Wedang Jahe Gula Jawa
127	Kopi Hitam

Hal: 9 / Total Produk: 166



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID35110014472921223

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

Ocean Garden

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

Ocean Garden
Desa Talangsuko, Kec. Turen KAB. MALANG
65175 Jawa Timur

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
128	Wedang Exotic
129	Cappucino Float
130	Cappucino Cincau Float
131	Avocado Float
132	Milkshake Vanilla
133	Milkshake Coklat
134	Milkshake Strawberry
135	Es Lemon Tea
136	Es Leci Tea
137	Juice Alpukat
138	Juice Blimbing
139	Juice Nanas
140	Juice Apel
141	Juice Tomat

Hal: 10 / Total Produk: 166



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID35110014472921223

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

Ocean Garden

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

Ocean Garden
Desa Talangsuko, Kec. Turen KAB. MALANG
65175 Jawa Timur

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
142	Juice Mangga
143	Juice Buah Naga
144	Salad Buah
145	Es Teller
146	Es Kelapa Muda Susu
147	Es Kelapa Muda & Jeruk Manis
148	Lemon Tea Hangat
149	Lemon Squash
150	Orange Squash
151	Es Buah
152	Es Campur
153	Es Tape Ketan Hitam
154	Es Soda Gembira
155	Es Cincau Biji Selasih

Hal: 11 / Total Produk: 166



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID35110014472921223

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

Ocean Garden

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

Ocean Garden
Desa Talangsuko, Kec. Turen KAB. MALANG
65175 Jawa Timur

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
156	Es Cappucino
157	Kopi Cappucino
158	Es Milo
159	Kopi Jahe
160	Es Jeruk Manis
161	Es Jeruk Nipis
162	Jeruk Nipis Hangat
163	Jeruk Manis Hangat
164	Strawberry Mojito
165	Ayam Bakar Kecap

Hal: 12 / Total Produk: 166



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID35110014472921223

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

Ocean Garden

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

Ocean Garden
Desa Talangsuko, Kec. Turen KAB. MALANG
65175 Jawa Timur

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
166	Bebek Penyet

Hal: 13 / Total Produk: 166

Diterbitkan di Jakarta pada
Issued in Jakarta on

24 Januari 2024

أصدرت الشهادة بجاكرتا في

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال



Muhammad Aqil Irham

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik, BSSN





REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID35110014472921223

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

Ocean Garden

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Penyediaan makanan dan minuman dengan
pengolahan

نوع المنتج

Daftar Gerai / Outlet

No	Nama Gerai / Outlet
1	Ocean Garden Trunojoyo/ Stasiun Malang
2	Ocean Garden Tepi Sawah Turen
3	Ocean Garden Soekarno Hatta
4	Ocean Garden Joglo Wagir

Hal: 1 / Total Outlet: 4

Diterbitkan di Jakarta pada
Issued in Jakarta on

24 Januari 2024

أصدرت الشهادة بجاكرتا في

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال



Muhammad Aqil Irham

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik, BSSN

