

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, berikut kesimpulan yang dapat diambil untuk menjawab pertanyaan penelitian dan mencapai tujuan penelitian:

##### **1. Manajemen Rumah Makan Master Chicken Plemahan**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa manajemen produksi pada Master Chicken Plemahan mencerminkan efektifitas manajemen usaha dalam mencapai tujuan. Efektivitas manajemen pada Master Chicken di Plemahan dapat dilihat dari implementasi fungsi-fungsi manajemen yang terstruktur dan terintegrasi dalam operasional perusahaan. Dari segi *Planning* (Perencanaan), Master Chicken berkomitmen pada pengadaan bahan baku halal, menjaga ke higienisan proses produksi serta menggunakan teknologi yang modern. Dalam aspek *organizing* (pengorganisasian), master chicken menentukan struktur organisasi yang diisi oleh SDM yang sesuai dengan bidang keahlian masing-masing. Selain itu master chicken menetapkan standar operasional yang efektif. Dalam segi *Actuating* (pelaksanaan), master chicken berprinsip menjaga tingkat halal dari bahan baku samapi menjadi produk akhir. Dan yang terakhir *Controlling* (pengendalian) yang dilakukan oleh master chicken rutin dilakukan setiap saat oleh manajemen.

##### **2. Manajemen Rumah Makan Master Chicken Plemahan ditinjau dari Halal Value Chain**

Manajemen Rumah Makan Master Chicken Plemahan secara keseluruhan telah menerapkan prinsip halal value chain dalam berbagai aspek operasionalnya. Dalam hal produksi dilakukan dengan melakukan tinjauan pada beberapa aspek. Yang pertama yaitu lahan atau lokasi yang digunakan dalam usaha master chicken

plemahan didasarkan pada efisiensi distribusi bahan baku menuju outlet yang lain. Selain itu penataan tempat dilandasi dengan menjaga kebersihan dan ke higienisan seluruh proses produksi. Aspek kedua yaitu tenaga kerja atau karyawan master chicken diberi pelatihan rutin setiap 6 bulan sekali. Hal ini dilakukan agar konsistensi pelayanan yang diberikan. Namun disamping memberikan pelatihan manajemen master chicken juga memantau proses produksi secara rutin.

Dalam aspek modal, Master Chicken Plemahan menggunakan modal pribadi owner yang dialokasikan untuk membeli asset tetap berupa alat produksi dan bahan baku. Selanjutnya dalam aspek manajemen produksi master chicken plemahan dilakukan secara sistematis agar tujuan usaha dapat tercapai secara efektif dan efisien.

Dalam segi manajemen produksi master chicken melakukan pengendalian internal dan eksternal. Pengendalian internal dilakukan dengan efisien dengan menjaga kehalalan produk. Dari segi eksternal master chicken plemahan bekerja sama Dengan CV. Wahana Sejahtera yang sudah bersertifikasi halal. Master Chicken Plemahan menggunakan bumbu marinasi khusus yang didapat dari usaha dagang milik keluarga yang berdomisili di daerah jogjakarta. Akan tetapi usaha ini masih dalam proses menerbitkan sertifikasi halal. Hal ini yang membuat proses sertifikasi halal Master Chicken Plemahan belum diterbitkan

### 3. Manajemen Halal Value Chain pada Usaha Master Chicken Plemahan Ditinjau dari Etika Bisnis Islam

Implementasi halal value chain pada usaha Master Chicken Plemahan selaras dengan prinsip-prinsip etika bisnis Islam. Nilai shiddiq diwujudkan dalam transparansi pengelolaan bahan baku halal, kejujuran dalam pelayanan, dan komitmen terhadap kualitas produk. Prinsip fathanah terlihat dalam inovasi menu

dan pemanfaatan teknologi digital untuk memperluas pasar. Tabligh diterapkan melalui promosi yang edukatif, memberikan informasi tentang kehalalan produk secara transparan kepada konsumen.

Amanah direfleksikan melalui komitmen terhadap kepercayaan konsumen, yang diwujudkan dalam pengelolaan zakat maal dan pelayanan yang konsisten. Prinsip menepati janji diterapkan melalui pemenuhan ekspektasi konsumen terkait rasa dan kualitas produk. Adil ('adl) diwujudkan dengan memberikan pelayanan yang tidak membedakan konsumen serta distribusi zakat yang merata kepada masyarakat membutuhkan. Dengan menerapkan prinsip-prinsip ini, Master Chicken tidak hanya menjalankan bisnis yang kompetitif tetapi juga memberikan dampak sosial dan spiritual positif kepada pelanggan serta komunitas sekitarnya.

## **B. Rekomendasi**

Sebagai upaya pengembangan lebih lanjut, Master Chicken dapat memperkuat strategi pemasaran digital dengan memanfaatkan tren teknologi terkini untuk meningkatkan engagement. Selain itu, evaluasi berkelanjutan terhadap SOP pelayanan dan proses produksi dapat memastikan konsistensi kualitas yang lebih tinggi. Upaya ini diharapkan dapat memperluas jangkauan pasar sekaligus mempertahankan citra sebagai usaha makanan halal yang berkualitas. Dengan pencapaian yang telah diraih, Master Chicken Plemahan dapat menjadi model dalam pengelolaan bisnis berbasis halal value chain dan etika bisnis Islam, yang relevan dan kompetitif di era modern.