

**ANALISIS RISIKO MAKANAN HALAL UNTUK
MENJAMIN KUALITAS PRODUK MENGGUNAKAN
METODE *FAILURE MODE AND EFFECT ANALYSIS*
(FMEA)
(STUDI KASUS UMKM PABRIK ROTI “EMBAK PUTRI”)**



SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana
Program Strata-1 Pada Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik
Universitas Muhammadiyah Palembang**

Oleh

**DIAN TRI NOVITA SARI
152017020**

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG
2021**

SKRIPSI

**ANALISIS RISIKO MAKANAN HALAL UNTUK MENJAMIN
KUALITAS PRODUK MENGGUNAKAN METODE *FAILURE MODE
AND EFFECT ANALYSIS (FMEA)*
(Studi Kasus Umkm Pabrik Roti "Embak Putri")**

Dipersembahkan dan disusun oleh :

**Dian Tri Novita Sari
152017020**

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 19 Agustus 2021


SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Pembimbing Utama



Rurry Patradhiani, S.T., M.T

**Dewan Penguji
Ketua Penguji**



Masayu Rosyidah, S.T., M.T

Anggota Penguji



Achmad Afflan, S.T., M.T

**Laporan Skripsi ini Telah Diterima Sebagai Salah Satu Peryaratan Untuk
Menyampaikan Gelar Sarjana Teknik (S.T)**

Bandung, 28 Agustus 2021



Studi Teknik Industri

**Arisn Hestaria, S.T., M.Eng
NBR/NIDN / 2240533/230058401**



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI**

Jl. Jendral A. Yani 13 Ulu Palembang 30623, Telp (0711) 518764 Fax (0711) 519408
Website : ft.umpalembang.ac.id/industri

Bismillahirrahmanirrahim

Nama : DIAN TRI NOVITA SARI
NRP : 152017020
Judul Skripsi : ANALISIS RISIKO MAKANAN HALAL UNTUK MENJAMIN
KUALITAS PRODUK MENGGUNAKAN METODE *FAILURE
MODE AND EFFECT ANALYSIS (FMEA)*
(Studi kasus UMKM Pabrik Roti "Embak Putri")

Telah Mengikuti Ujian Sidang Sarjana Program Studi Teknik Industri Periode Ke-7,
Tanggal Sembilan Belas Agustus Tahun Dua Ribu Dua Puluh Satu

Palembang, 31 Agustus 2021

Menyetujui,
Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

Rurry Patradhiani, S.T.,M.T
NBM/NIDN : 1329472/1024088701

Merisha Hastarina, S.T.,M.Eng
NBM/NIDN : 1240553/0230058401

Mengetahui,

Dekan
Fakultas Teknik

Ketua Program Studi
Teknik Industri

Dr. H. Kgs Ahmad Roni, M.T.,IPM
NBM/NIDN : 763049/0227077004

Merisha Hastarina, S.T.,M.Eng
NBM/NIDN : 1240553/0230058401

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“Sesungguhnya orang-orang yang beriman adalah mereka yang apabila disebut nama Allah gemetar hatinya, dan apabila dibacakan ayat-ayat-Nya kepada mereka, bertambah (kuat) imannya dan hanya kepada Tuhan mereka bertawakal” (QS. Al-Anfal : 2)

Skripsi ini penulis persembahkan untuk :

- Kedua orang tua saya bapak Tri Heru Saptono dan ibu Nurjannah yang saat ini telah bahagia disurganya Allah.
- Kedua kakak saya Martika Mulya Sari S.Farm.Apt, Angga Dwi Saputra S.Kel dan seluruh keluarga besar yang selalu mendukung, menyemangati, menguatkan dan mendo'akan sampai saat ini.
- Teman seperjuangan saya Ananda, Melika, Maya, Cindy, Rosy dan seluruh teman-teman Teknik Industri angkatan 2017 Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Palembang
- Mesi Meilinda, Desta, Desti, Melsa dan Bang G terima kasih yang selama ini selalu memberi semangat.
- *Last but not least, I wanna thank me, I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me for doing all this hard work, I wanna thank me for ever quitting for just being me at all times.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **Analisis Risiko Makanan Halal Untuk Menjamin Kualitas Produk Menggunakan Metode *Failure Mode and Effect Analysis* (UMKM Roti “Embak Putri)”**. Skripsi merupakan tugas akhir yang diajukan untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar sarjana Teknik Pada Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Palembang.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Bapak Dr. Abid Djazuli, S.E., M.M selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Palembang
2. Bapak DR. Ir. Kiagus Ahmad Roni, M.T selaku Dekan fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Palembang
3. Ibu Merisha Hastarina. S.T., M.Eng selaku Ketua Program Studi Teknik Industri Dan Selaku Dosen Pembimbing Pendamping Skripsi Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Palembang.
4. Ibu Nidya Wisudawati. S.T., M.T., M.Eng selaku Sekretaris Program Studi Teknik Industri Universitas Muhammadiyah Palembang.
5. Ibu Rurry Patradhiyani. S.T., M.T Selaku Dosen Pembimbing Utama skripsi Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Palembang.

Dalam melaksanakan penulisan skripsi ini dibuat dengan berbagai panduan, bimbingan dan referensi dari berbagai jurnal. Oleh karena itu, saya sangat mengharapkan adanya masukan dan saran yang bersifat membangun dari pembaca.

Palembang, 31 Agustus 2021

Dian Tri Novita Sari

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dian Tri Novita Sari
NIM : 152017020
Tempat Tanggal Lahir : Sekayu, 12 November 1998
Alamat : Jln. PPKR LK.II RT/RW 011/003 Kel. Rimba Asam Kec.
Betung Kab. Banyuasin.

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Karya tulis (skripsi) yang saya buat ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik baik di Universitas Muhammadiyah Palembang maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Karya tulis (skripsi) adalah murni gagasan rumusan dan penelitian saya sendiri dan arahan dari Dosen Pembimbing skripsi.
3. Dalam karya tulis (skripsi) tidak terdapat karya dan pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan oleh orang lain, kecuali secara tertulis dengan dicantumkan dalam daftar pustaka dengan disebutkan nama pengarang dan judul buku aslinya.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar akademik yang telah saya peroleh karena karya tulis ini serta sanksi lainnya yang sesuai dengan peraturan perundang yang berlaku diperguruan tinggi.

Palembang, 31 Agustus 2021



Dian Tri Novita Sari

ABSTRAK

ANALISIS RISIKO MAKANAN HALAL UNTUK MENJAMIN KUALITAS PRODUK MENGUNAKAN METODE *FAILURE MODE AND EFFECT ANALYSIS* (FMEA)

Dian Tri Novita Sari
Universitas Muhammadiyah Palembang
e-mail: dianhr98@gmail.com

Abstrak—Produk halal merupakan semua barang dan/jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimia, produk biologi, produk rekayasa genetika serta barang yang dipakai. Seperti halnya di pabrik roti “Embak Putri” saat ini belum terjamin kehalalannya karena selama ini belum memperlihatkan permasalahan tentang kebersihan. Maka penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi proses produksi terhadap pembuatan makanan halal di pabrik roti “Embak Putri” dengan menggunakan metode *Failure Mode and Effect analysis* (FMEA). Metode *Failure Mode and Effect analysis* (FMEA) dapat mengidentifikasi, menghilangkan kesalahan, kegagalan potensial, *error*, cocok untuk menciptakan kahalalan pada makanan dan produk. Hasil dari penelitian ini terdapat 18 risiko yang teridentifikasi, risiko tertinggi ada pada R04 dengan *Risk Priority Number* (RPN) 75, didapatkan level 1 dan *Rank* dengan kategori *Very High* risikonya adalah tempat bahan baku utama disamakan dengan lantai tempat pembuatan roti sehingga menyebabkan terkontaminasikan produk dari kotoran/debu. Adapun rekomendasi mengenai permasalahan pada penyimpanan bahan baku yaitu sebaiknya bahan baku diletakkan disatu ruangan khusus seperti gudang, agar kotoran pada bahan baku tidak terkontaminasi ke adonan roti. Bisa juga menambahkan lemari khusus penyimpanan bahan baku agar terlihat lebih tertata rapi, bersih dan adonan roti tidak terkontaminasi dari kotoran/debu jadi kehalalan tetap terjaga karena kebersihan juga berpengaruh pada kehalalan produk.

Kata Kunci : Makanan Halal, Kualitas Produk, *Failure Mode and Effect analysis* (FMEA)

ABSTRACT

RISK ANALYSIS OF HALAL FOOD TO ENSURE PRODUCT QUALITY USING FAILURE MODE AND EFFECT ANALYSIS (FMEA) METHOD

Dian Tri Novita Sari
Universitas Muhammadiyah Palembang
e-mail: dianhr98@gmail.com

Abstract—Halal products are all goods and/or services related to food, beverages, drugs, cosmetics, chemical products, biological products, genetically engineered products and goods used. As is the case in the "Embak Putri" bakery, the halal status is not guaranteed because so far it has not shown any problems regarding cleanliness. So this study aims to identify the production process for the manufacture of halal food at the "Embak Putri" bakery by using the Failure Mode and Effects analysis (FMEA) method. The Failure Mode and Effects analysis (FMEA) method can identify, eliminate errors, potential failures, errors, suitable for creating halal food and products. The results of this study were 18 identified risks, the highest risk was in R04 with a Risk Priority Number (RPN) 75, obtained level 1 and Rank with the Very High category. dirt/dust. The recommendation regarding the problem of storing raw materials is that raw materials should be placed in a special room such as a warehouse, so that the dirt on the raw materials is not contaminated with the bread dough. You can also add a special cabinet for storing raw materials to make it look more organized, clean and the bread dough is not contaminated from dirt / dust so that halalness is maintained because cleanliness also affects the halalness of the product.

Keyword : Halal Food, Product Quality, Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dian Tri Novita sari

NIM : 152017020

Judul : ANALISIS RISIKO MAKANAN HALAL UNTUK MENJAMIN
KUALITAS PRODUK MENGGUNAKAN METODE *FAILURE
MODE AND EFFECT ANALYSIS* (FMEA)

Memberikan izin kepada pembimbing dan Universitas Muhammadiyah Palembang untuk mempublikasikan hasil penelitian saya untuk kepentingan akademik. Dalam kasus ini saya setuju untuk menempatkan Pembimbing sebagai penulis koresponden (*corresponding author*).

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa ada paksaan dari siapa pun.

Palembang, 31 Agustus 2021

Dian Tri Novita Sari

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.6 Sistematika Penulisan	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6

2.1 Gambaran Umum UMKM	6
2.2 Produk Halal	6
2.2.1 Pengertian Produk Halal	6
2.2.2 Standarisasi Produk Halal Dalam Islam	10
2.3 Faktor Yang Mempengaruhi Makanan Halal (<i>Halal Food</i>)	13
2.3.1 Serifikat Halal (<i>Halal Certification</i>)	13
2.3.2 Kesadaran Halal (<i>Halal Awareness</i>).....	14
2.3.3 Bahan Makanan (<i>Food Ingredients</i>).....	16
2.4 Manajemen Risiko	17
2.4.1 Klasifikasi Risiko	18
2.4.2 Sumber Risiko	19
2.5 Makanan Halal	23
2.6 Kriteria Makanan Halal.....	24
2.7. Ciri-Ciri Makanan Halal	28
2.8 <i>Failure Mode and Effects Analysis</i> (FMEA)	29
2.8.1 Tujuan dan Manfaat FMEA	34
2.8.2 Tipe <i>Failure Mode and Effect Analysis</i> (FMEA)	35
2.8.3 Langkah-Langkah FMEA	37
2.9 Hubungan FMEA Dengan Makanan Halal	44
2.10 <i>Risk Priority Number</i> (RPN).....	45
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	49
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	49

3.2 Jenis Data.....	49
3.2.1 Data Primer.....	49
3.2.2 Data Sekunder.....	50
3.3 Metode Pengumpulan Data	50
3.4 Metode Pengolahan Data.....	52
3.5 Diagram Alir Penelitian.....	54
BAB 4 HASIL PENELITIAN	55
4.1 Profil UMKM Pabrik Roti “Embak Putri”.....	55
4.2 Pengumpulan Data	59
4.3 Pengolahan Data	68
4.3.1 Analisis Perhitungan Data	68
4.3.2 Analisis Hasil Perhitungan	72
4.4 Analisa Dan Hasil Pembahasan	77
BAB 5 PENUTUP.....	81
5.1 Kesimpulan.....	81
5.2 Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pabrik Roti “Embak Putri”	6
Gambar 3.1 Lokasi Tempat Penelitian	49
Gambar 3.2 Diagram Alir Penelitian	54
Gambar 4.1 Bahan Baku Roti	56
Gambar 4.2 Alat Dan Adonan Roti.....	57
Gambar 4.3 Proses Pencetakan	57
Gambar 4.4 Oven	58
Gambar 4.5 Roti Yang Telah Jadi.....	58
Gambar 4.6 Pendistribusian Bahan Baku.....	59
Gambar 4.7 Penyimpanan Bahan Baku	60
Gambar 4.8 Proses Pengolahan Bahan Baku	61
Gambar 4.9 Proses Pengemasan	62
Gambar 4.10 Pengiriman Barang Kepada <i>Customer</i>	63
Gamabr 4.11 Grafik Nilai RPN.....	76

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kriteria Penelitian	32
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu	39
Tabel 4.1 Risiko Pendistribusian Bahan Baku	51
Tabel 4.2 Risiko Penyimpanan Bahan Baku	52
Tabel 4.3 Risiko Proses Pengolahan Bahan baku	53
Tabel 4.4 Risiko Proses Pengemasan	55
Tabel 4.5 Risiko Pengiriman Barang Ke Pelanggan	55
Tabel 4.6 Risiko Proses Pendistribusian Bahan Baku	56
Tabel 4.7 Risiko Penyimpanan Bahan Baku	57
Tabel 4.8 Risiko Proses Pengolahan Bahan Baku	57
Tabel 4.9 Risiko Proses Pengemasan	59
Tabel 4.10 Risiko Barang Ke Pelanggan	60
Tabel 4.11 Perhitungan Risiko Pendistribusian Bahan Baku	60
Tabel 4.12 Perhitungan Risiko Penyimpanan Bahan Baku	61
Tabel 4.13 Perhitungan Risiko Proses Pengolahan Bahan Baku	62
Tabel 4.14 Perhitungan Risiko Proses Pengemasan	64
Tabel 4.15 Perhitungan Pengiriman Barang Ke Pelanggan	64
Tabel 4.16 Hasil Perhitungan	65

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kehalalan suatu produk biasanya menjadi suatu indikator jaminan kualitas produk dinilai baik atau tidak. Menurut laporan *survey State of the Global Islamic Economy* tahun 2017 menunjukkan bahwa makanan halal menempati peringkat teratas dalam hal kontribusi pendapatan dari industri halal yaitu senilai \$ 1.17 triliun. Indonesia menempati peringkat pertama dalam hal konsumen makanan halal, namun tidak diiringi oleh produsen makanan halal yang masih berkutat diperingkat 10 di dunia. Bahkan Indonesia masih kalah dengan beberapa negara di Asia Tenggara lainnya dalam hal memproduksi makanan halal (Faqiatul & Anissa, 2018). Produk Halal merupakan semua barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimia, produk biologi, produk rekayasa genetika serta barang yang dipakai. Pada kenyataannya permasalahan saat ini terdapat tentang makanan halal seperti adanya unsur DNA babi yang terkandung pada bahan makanan.

Seperti di UMKM pabrik roti “Embak Putri” yang berada di Jln. Kolonel H. Burlian Lorong Kota Ratu KM5, Kel. Srijaya, Kec. Alang-Alang Lebar, Kota Palembang. Di pabrik roti “Embak Putri” mereka memproduksi roti yang biasa digunakan sebagai roti bakar. Proses produksi pada pembuatan roti “Embak Putri” menggunakan mentega, tepung terigu, ragi, pengawet roti, air, susu dan garam lalu

dicampur menjadi satu untuk adonan untuk roti. Setelah itu adonan roti dipanggang dan dikemas. Roti yang telah mereka produksi lalu jual/dikirim keluar kota seperti Kayu Agung, Sungai Lilin, Karang Agung, Jalur dan Teran, namun di UMKM pabrik roti “Embak Putri” belum menjamin bahwa produk tersebut adalah makanan halal. Karena dipabrik roti “Embak Putri” belum terjamin kebersihannya pada kualitas produk, sebab kebersihan merupakan salah satu faktor kehalalan suatu produk seperti tempat penyimpanan bahan baku, bahan-bahan yang digunakan untuk diolah menjadi produk, produk yang telah diproses. Maka dari itu perlunya analisis risiko makanan halal sehingga kehalalan produk tetap terjaga.

Upaya analisis risiko makanan halal dapat diketahui dengan pendekatan *Failure Mode and effect Analysis* (FMEA). Metode *Failure Mode and effect Analysis* (FMEA) merupakan salah satu metode sebuah teknik yang digunakan untuk mencari, mengidentifikasi dan menghilangkan kegagalan potensial, *error*, dan masalah yang diketahui dari sistem, desain, proses atau jasa dan menciptakan kehalalan pada makanan dan produk. *Failure Mode and effect Analysis* (FMEA) merupakan teknik analisis yang mengkombinasikan teknologi dan pengalaman dalam proses produksi. Hubungan makanan halal dengan *Failure Mode and effect Analysis* (FMEA) yaitu mengidentifikasi roti yang bisa mempengaruhi kehalalannya misalnya komposisi yang tidak halal dan lain-lain. Maka dari itu tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi risiko makanan halal terhadap pembuatan roti di pabrik roti “Embak Putri” menggunakan metode *Failure Mode and effect Analysis* (FMEA).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang diatas, masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana analisis risiko makanan halal di pabrik roti “Embak Putri” dengan metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) ?
2. Bagaimana usulan rekomendasi terhadap makanan halal untuk menjamin kualitas produk di pabrik roti “Embak Putri” ?

1.3 Batasan Masalah

Dalam penelitian ini, untuk mempermudah pembahasan suatu permasalahan perlu adanya batasan masalah agar dari penelitian dapat tercapai dan tepat apa yang diharapkan dalam permasalahan tersebut. Maka dari itu dalam penelitian penulisan memberikan suatu batasan masalah yaitu usulan perbaikan terfokuskan pada makanan halal untuk menjamin kualitas produk dipabrik roti “Embak Putri”

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang hendak dikaji, maka tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menganalisis risiko makanan halal di pabrik roti “Embak Putri” dengan metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA).
2. Memberikan usulan perbaikan terhadap makanan halal untuk menjamin kualitas produk di pabrik roti “Embak Putri”.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi berbagai pihak, yaitu antara lain :

1. Bagi Mahasiswa

Menambah referensi mengenai makanan halal menggunakan metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) bagi mahasiswa.

2. Bagi Universitas Muhammadiyah Palembang

Dapat digunakan untuk menambah referensi sebagai bahan penelitian selanjutnya yang lebih mendalam untuk masa yang akan datang.

3. Bagi Industri

Dengan adanya penelitian makanan halal dengan menggunakan metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) dapat membantu pabrik roti “Embak Putri” lebih memperhatikan kualitas produk yang di produksi.

1.6 Sistematika Penulisan

Untuk memberikan gambaran umum sehingga memperjelas hal-hal yang berkenan dengan pokok-pokok uraian dalam penelitian ini, penulis membaginya dalam beberapa bab yang disusun secara sistematis dalam 5 bab. Adapun sistematika penulisan penelitian ini sebagai berikut :

BAB 1 : PENDAHULUAN

Bab ini memberikan uraian singkat mengenai latar belakang, rumusan permasalahan, batasan permasalahan, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

BAB 2 : TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menguraikan tentang tinjauan pustaka deduktif dan induktif dapat membuktikan bahwa topik penelitian yang diangkat memenuhi syarat dan kriteria.

BAB 3 : METODE PENELITIAN

Bab ini menguraikan tentang objek penelitian, metode dan data yang digunakan, tahapan yang akan dilakukan dalam penelitian secara ringkas dan jelas.

BAB 4 : HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang data-data yang akan dikumpulkan dalam penelitian dan pengolahan data yang digunakan sebagai dasar pada pembahasan masalah dan mengemukakan analisis hasil pengolahan data dan pemecahan dari masalah yang ada.

BAB 5 : PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dari hasil penelitian serta saran-saran yang diharapkan dapat berguna bagi pihak perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Aziz.Y & Vui.C.N. 2012. *The role of Halal awareness and Halal certification ininfluencing non-Muslim”s purchasinh intention. Paper presented at 3rd International Conference on Business and Economic Research (3rd ICBER 2012) Proceeding, 1819-1830.*
- Ahmad Nor Ardyanti, Tunku Nashril, Tunku Abaidah, dan Moh Helmi Abu Yahya. 2013. *“a Study on Halal Food Awareness Among Muslim Customers in Klang.” 4Th International Conference on Business and Economic Research Proceeding (March): 1073–87.*
- Azwar, Saifuddin 2014. *“Metode Penelitian”*. Yogyakarta : Pustaka Belajar
- Bawynnda, O. A .2011. *“Analisis Risiko Operasional” Pada PT. Karisma Teknika Citeureup-Bogor [skripsi]. Bogor. Departemen Manajemen. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. 82 hal.*
- Badariah, Nurlailah, Dadang Surjasa, Yuda Trinugraha, dan Jurusan Teknik Industri. 2012. *“Analisa Supply Chain Risk Management Berdasarkan Metode Failure Mode and Effects Analysis (Fmea).” Jurnal Teknik Industri 2(2): 110–18.*
<https://www.trijurnal.lemlit.trisakti.ac.id/tekin/article/view/7021>.
- CAP 2006. *Panduan Persatuan Pengguna Pulau Pinang : Halal, Haram, Persatuan Pengguna Pulau Pinang, Malaysia.*

- Che Man Y. , Sazali A.Q. 2010 “Food Production from the Halal Perspective”. In: Guerrero- Legarreta I., Alarcon-Rojo, A.D., Y. H. Hui, Alvarado C. *Handbook of Poultry Science and Technology*. 183-216
- Dermawan, D. 2012. “*Proses Keperawatan Penerapan Konsep & Kerangka Kerja*” (1st ed). Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Djohan putro, Bramantyo. 2008. “*Manajemen Risiko Korporat*”. Jakarta: Penerbit PPM
- Garvin, Daniel, & Timpe, A, D. 2005. “*Seri Ilmu dan Seni Manajemen Bisnis Kerja*”. Jakarta: Gramedia.
- Kountur, Ronny, 2008. “*Manajemen Risiko Operasional Perusahaan*”, Jakarta : Pendidikan Pembinaan Manajemen.
- Kotler, Philip dan Gary Amstrong, 2008. “*Prinsip-Prinsip Pemasaran*”. Jilid 1 dan 2 edisi kedua belas. Jakarta: Erlangga.
- Prasolova-Førland, Ekaterina, dan Monica Divitini. 2003. “Collaborative virtual environments for supporting learning communities: An experience of use.” *Proceedings of the International ACM SIGGROUP Conference on Supporting Group Work*: 58–67.
- Puspitasari, Nia Budi, dan Arif Martanto. 2014. “Penggunaan Fmea Dalam Mengidentifikasi Resiko Kegagalan Proses Produksi Sarung Atm (Alat Tenun Mesin) (Studi Kasus Pt. Asaputex Jaya Tegal).” *J@Ti Undip : Jurnal Teknik Industri* 9(2): 93–98.

- Rajagopal, S., Ramanan, S., Visvanathan, R., & Satapathy, S. 2011. “*Halal certification: implication for marketing in UAE*”. *Journal of Islamic Marketing*, 2(2), 138-153
- Siahaan, Marihot. 2009. “*Pajak Daerah dan retribusi Daerah*”. Edisi Revisi. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Suparno, Made. 2015. “Manajemen Risiko Dalam Proyek Konstruksi.” *Bangunan* 20(1).
- Suswinarno. 2013. “Mengantisipasi Risiko dalam Pengadaan Barang/Jasa Pemerintahannya.” Jakarta: Visi Media
- Tanjong, Santoni. 2013. “Implementasi Pengendalian Kualitas Dengan Metode Statistik Pada Pabrik Spareparts CV Victory Metallurgy Sidoarjo.” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya* 2(1): 1–13.
- Trangjiwani, Wukir, 2008. “Manajemen Risiko Operasional CV Bimandiri di Lembang, Kabupaten Bandung Provinsi Jawa Barat”. [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor. 144 hal.
- Waskito, Danang. 2015. “Pengaruh Sertifikasi Halal, Kesadaran Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Produk Makanan Halal (Sudi Pada Mahasiswa Muslim di Yogyakarta).” *Universitas Negeri Yogyakarta* 1: 1–12.