DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN ..... **ii**
SURAT SELESAI PENELITIAN ..... **iii**
LEMBAR PENGESAHAN DOSEN PEMBIMBING ..... **iv**
LEMBAR PENGESAHAN DOSEN PENGUJI ..... **v**
HALAMAN PERSEMBAHAN ..... **iv**
HALAMAN MOTTO ..... **v**
KATA PENGANTAR ..... **vi**
ABSTRAK ..... **viii**
DAFTAR ISI ..... **ix**
DAFTAR TABEL ..... **xii**
DAFTAR GAMBAR ..... **xiii**
BAB I PENDAHULUAN **1**
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 4
1.3 Batasan Masalah 4
1.4 Tujuan Penelitian 4
1.5 Manfaat Penelitian 4
1.6 Struktur Penelitian 5
BAB II LANDASAN TEORI **7**
2.1 Kajian Induktif 7
2.1.1 Penelitian Terdahulu 7
2.2 Kajian Deduktif 10
2.2.1 Rantai Pasok Responsif 10
2.2.2 Integrasi Rantai Pasok 11
2.2.3 Konsep Biaya 12
2.2.4 Pengertian Kualitas 13
2.2.5 Kategori Biaya Kualitas 13
2.2.6 Metode PAF (Prevention-Appraisal-Failure) 15
2.2.7 Metode *Process Cost* 15
2.2.8 Uji Kebebasan (Independensi) *Chi-Square* 16
2.2.9 Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen 16

2.2.10 Keinginan dan Keputusan untuk Membeli 17
2.2.10 Landasan Hukum Makanan dan Minuman Halal 18
2.2.11 Standarisasi Makanan Halal di Indonesia 19
2.2.12 Titik Kritis Kehalalan dan Keamanan Produk 20
BAB III METODE PENELITIAN 22
3.1 Objek Penelitian 22
3.2 Subjek Penelitian 22
3.3 Pengumpulan Data 22
3.4 Metode Pengolahan Data 23
3.5 Alur Penelitian 25
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA 28
4.1 Pengumpulan Data 28
4.1.1. Sejarah Umum Perusahaan 28
4.1.2 Visi dan Misi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya 29
4.1.3 Struktur Organisasi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya 30
4.1.5 Proses Penyajian Ayam Penyet 32
4.2 Pengolahan Data 33
4.2.1 Penentuan Harga Rata-rata Produk *Best Seller* 33
4.2.3 Identifikasi Titik Kritis dan Keamanan 34
4.2.4 Identifikasi Biaya Kehalalan dan Keamanan 35
4.2.5 Pengukuran Biaya Kehalalan dan Keamanan 43
4.2.7 Perbandingan Omset Penjualan Ayam Penyet Perhari dan Biaya Penjaminan Kehalalan dan Keamanan 45
4.2.8 Perbandingan Minat Konsumen Terhadap Biaya Penjaminan Halal 46
BAB V PEMBAHASAN 55
5.1 Analisis Hasil Pengolahan Data *Cost of Quality* 55
5.1.1 Analisis Metode PAF 55
5.1.2 Analisis Metode *Process Cost* 56
5.2 Analisis dan Interpretasi Hasil Uji Independensi 57
5.3 Analisis *Market Responsive Supply Chain* terhadap Strategi Bisnis 59
5.4 Desain Model Matematis Struktur Biaya Halal Pendeketan *Cost of Quality* 63
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN 67
6.1 Kesimpulan 67
6.2 Saran 68
DAFTAR PUSTAKA 69

LAMPIRAN 1 1
LAMPIRAN 2 4
LAMPIRAN 3 10

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 *State of the Art* 7
Tabel 2. 2 Tingkat Risiko Keharaman Bahan 21
Tabel 4. 1 Waktu Kerja Karyawan 30
Tabel 4. 2 Menu Paket Ayam Penyet 2019 30
Tabel 4. 3 Harga Produk Ayam Penyet 33
Tabel 4. 5 Identifikasi Risiko Ketidakhalalan dan Ketidakaaman Bahan Baku 35
Tabel 4. 6 Data Kuantitatif Penelitian 36
Tabel 4. 7 Kalkulasi Komponen Biaya Kualitas 41
Tabel 4. 8 Hasil Perhitungan *Halal and Safety Assurance Cost* menggunakan Metode PAF ... 44
Tabel 4. 9 Hasil Perhitungan *Halal and Safety Assurance Cost* menggunakan Metode *Process Cost* 44
Tabel 4. 10 Perbandingan Biaya Penjaminan Terintegrasi dan Produk Ayam Penyet ... 46
Tabel 4. 11 Hasil Uji Chi Square Penghasilan-Kebersediaan Membayar Lebih 51
Tabel 4. 12 Hasil Uji Chi Square Status Konsumen- Kebersediaan Membayar Lebih .. 52
Tabel 4. 13 Hasil Uji Chi Square Jenis Kelamin-Klaim Halal 53
Tabel 4. 14 Hasil Uji Chi Square Status Konsumen - Klaim Halal 54
Tabel 5. 1 Desain Model Matematis Biaya Halal 63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Perdagangan Produk Makanan Halal Global , Juni 2016 2
Gambar 2. 1 Integrasi Rantai Pasok..... 12
Gambar 2. 2 Klasifikasi Biaya Kualitas..... 15
Gambar 2. 3 Tingkat Kesadaran Konsumen Muslim terhadap Makanan Halal 17
Gambar 2. 4 Tahap Keputusan Pembelian..... 18
Gambar 2. 5 *Value Chain* Produk Halal 19
Gambar 3. 1 Alur Penelitian 25
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Ayam Penyet Surabaya..... 30
Gambar 4. 1 Ayam Penyet sebagai Menu *Best Seller* 31
Gambar 4. 2 Aliran Proses Penyajian Ayam Penyet beserta Identitikasi Titik Kritis 32
Gambar 4. 3 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin 47
Gambar 4. 4 Karakteristik Responden Bedasarkan Jenis Pekerjaan 48
Gambar 4. 5 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Status Pernikahan..... 48
Gambar 4. 6 Karakteristik Responden Berdasarkan Golongan Pendapatan..... 49
Gambar 4. 7 Karakteristik Berdasarkan Agama Responden 49
Gambar 5. 1 Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Makanan..... 59
Gambar 5. 2 Kemasan Nasi Kotak Tampak Atas 65
Gambar 5. 3 Kemasan Nasi Kotak Tampak Samping 66