

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi *halal supply chain* yang diterapkan oleh Ole-Olang Resto yang merupakan rumah makan bersertifikasi halal di Bangkalan Madura. Implementasi *halal supply chain* tersebut kemudian dibandingkan dengan integrasi kehalalan seperti *purity of raw materials, number of supplier: quality versus quantity, origins of raw materials, does halal define quality, quality assurances in laboratory, challenge of franchising, human resources, labelling*.

. Pada kenyataannya, rumah makan Ole-Olang Resto perlu untuk meninjau kembali aspek *origins of raw materials, quality assurances in laboratory* dan *labelling*. Dengan adanya penelitian ini diharapkan Ole-Olang Resto dapat meningkatkan integritas kehalalan yang dimiliki

Kata kunci: *supply chain* halal, integritas rumah makan halal, fatwa halal MUI