

ABSTRAK

Seiring dengan penduduk Indonesia mayoritas muslim perkembangan makanan dan minuman halal terus mengalami peningkatan. Oleh karena itu *Halal value chain* merupakan kegiatan produksi yang dapat dipastikan kehalalannya mulai dari input, produksi, distribusi, pemasaran, dan konsumsi dalam menghasilkan produk halal, input bahan baku mesti diperhatikan begitu pula dengan teknologi pengolahan yang digunakan serta segala proses pengadaan produk yang akan dikonsumsi. Adapun tujuan penelitian ini, untuk mengetahui proses implementasi *Halal value chain* pada unit usaha pondok pesantren An-Nafi'iyah Bangkalan. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah kualitatif. Adapun teknik pengambilan data dengan dokumentasi, observasi dan wawancara kepada santri, pengurus dan pengasuh pondok pesantren/pemilik pabrik tahu. Penelitian ini dilakukan pada pondok pesantren An-Nafi'iyah Bangkalan yang terdaftar dalam OPOP (*one pesantren one product*) wilayah Madura dengan produksi tahu. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa: (1) Implementasi *halal value chain* pada unit usaha pondok pesantren An-Nafi'iyah Bangkalan bahwa karyawan yang bekerja di pabrik tahu adalah mayoritas santri dan alumni sehingga pabrik tahu an-nafi'iyah telah mengimplementasikan *halal value chain* dengan baik, walaupun banyak kendala yang dihadapi oleh para karyawan, tetapi karyawan tetap mempertahankan dengan strategi yang baik, sehingga produk tetap terjaga kehalalannya. (2) Pondok pesantren Annafi'iyah tidak memiliki sertifikasi halal pada produk tahunya namun segala aktivitas yang dilakukannya proses produksi tahu sudah dapat dipastikan kehalalannya dilihat dari pabrik, bahan baku yang digunakan serta pengawasan yang ketat dari pemiliknya.

Kata Kunci: *Halal Value Chain*, Ekonomi Pesantren, An-Nafi'iyah