

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Permintaan terhadap produk halal di Indonesia semakin meningkat. Sesuai dengan fakta bahwa jumlah penduduk Muslim di Indonesia yang semakin besar. Dengan jumlah penduduk muslim sebesar 87,2% dari total penduduk Indonesia yang berjumlah 267 juta jiwa. Kesadaran konsumsi komoditas halal oleh masyarakat muslim Indonesia mendukung potensi pengembangan sektor industri halal. Total konsumsi barang dan jasa halal mencapai USD 213,8 miliar pada tahun 2017 dan diperkirakan akan terus tumbuh rata-rata 5.3% pada tahun 2025 mencapai USD 330,5 miliar.¹

Begitu juga permintaan produk halal di lingkungan pondok pesantren, dengan jumlah santri yang mencapai ribuan dengan berlatar belakang agama islam, pasti sangat membutuhkan produk halal, karena pada agama islam seorang muslim harus mengonsumsi makanan halal, dan tidak diperbolehkan mengonsumsi makanan yang haram, sesuai dengan yang dianjurkan dalam al-qur'an surah QS. Al-Baqarah:168

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ
١٦٨

Artinya: *Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.*² (QS. Al-Baqarah: 168).”

¹ Ashif Jauhar Winarto, “Strategi Halal Supply Chain Management Dengan Model Supply Chain Operation Reference (Scor) Pada Agency Center Al Jannah Hni Hpai Kabupaten Magetan” (2022).

² Kementerian Agama, “Qur’an Kemenag,” *Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur’an*, 2020.

Sedangkan di dalam Al-Qurán QS. Al-Ma'idah Ayat 3 juga ditegaskan bahwa makanan dan minuman yang diharamkan adalah bangkai, darah, babi, dan daging hewan yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah SWT, serta Khamr atau minuman yang memabukkan.

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْفُوذَةُ
وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا
بِالْأَزْلَامِ ذَلِكَ فِسْقٌ الْيَوْمَ يَبْسُ الدِّينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَحْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ
لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ
مُتَجَانِفٍ لِإِيْمَانِهِ فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ ۝ ٣

Artinya: *Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan (daging hewan) yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang (sempat) kamu sembelih. (Diharamkan pula) apa yang disembelih untuk berhala. (Demikian pula) mengundi nasib dengan azlām (anak panah), (karena) itu suatu perbuatan fasik. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu. Oleh sebab itu, janganlah kamu takut kepada mereka, tetapi takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Aku sempurnakan agamamu untukmu, telah Aku cukupkan nikmat-Ku bagimu, dan telah Aku ridai Islam sebagai agamamu. Maka, siapa yang terpaksa karena lapar, bukan karena ingin berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.*³

Bagi orang Muslim, halal merupakan hal yang sangat penting untuk keberlangsungan hidup. Mengonsumsi makanan halal hukumnya wajib bagi seorang muslim. Halal sendiri berarti segala sesuatu yang diizinkan oleh syariat untuk dikonsumsi, utamanya yang berkaitan dengan makanan dan minuman. Sekarang, orang lebih suka membeli makanan halal karena kehalalannya daripada proses pemasarannya. Tingginya kesadaran konsumen untuk membeli produk halal dapat mendorong minat pembeli yang didasarkan pada kehalalan produk, kesehatan, dan nilai yang dipersepsikan.

³ Ibid.

Kesadaran konsumen Muslim akan pentingnya kehalalan suatu produk yang semakin meningkat, terutama dalam soal makanan yang dapat mempengaruhi keputusan pembelian mereka terhadap suatu produk. Bagi seorang muslim, sudah menjadi kewajiban untuk mengkonsumsi segala produk ataupun makanan yang halal. Bagi konsumen non muslim, makanan atau produk halal sering dianggap sebagai makanan dengan standar kualitas tertinggi.⁴ Hal ini membuat produsen harus berupaya memberikan keyakinan kepada konsumen bahwa produk yang dijual terjamin halal untuk mempengaruhi keputusan pembelian. Konsumen Muslim memiliki tingkat kepatuhan terhadap Syariah Islam yang berbeda-beda, tergantung pada seberapa religius seseorang. Mereka akan memiliki tanggapan positif terhadap produk yang dipromosikan melalui pendekatan yang halal juga baik.⁵ Produk halal tidak tentang makanan saja, namun juga meliputi industri kosmetik dan farmasi, sistem keuangan berbasis islam, fashion , media dan rekreasi, serta konsep pariwisata halal.⁶

Seiring dengan itu, menyediakan produk yang halal menjadi sangat penting. Pelanggan tidak hanya menginginkan produk halal saja, tetapi mereka juga menginginkan halal pada proses pembuatan juga, mulai dari bahan yang digunakan, pengolahan, pengemasan, dan pengiriman produk sampai ke tangan konsumen. Hal ini membuat kita sadar betapa pentingnya konsep

⁴ Nidya Waras Sayekti, "Jaminan Produk Halal Dalam Perspektif Kelembagaan," *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik* Vol. 5 No., no. November (2014): 193–209, <http://id.portalgaruda.org/?ref=author&mod=profile&id=583667>.

⁵ Imam Salehudin and Basuki Muhammad Mukhlis, "Pemasaran Halal: Konsep, Implikasi Dan Temuan Di Lapangan," *SSRN Electronic Journal* (2012).

⁶ Sayekti, "Jaminan Produk Halal Dalam Perspektif Kelembagaan."

manajemen rantai pasok halal. Manajemen rantai pasok halal merupakan kegiatan yang mencakup semua etensitas yang terlibat sepanjang rantai pasokan dari hulu ke hilir, menerapkan konsep yang sesuai dengan syariat Islam, mulai dari pemilihan pemasok, proses produksi, penyimpanan, hingga proses distribusi.⁷

Dalam sektor bisnis makanan halal pada saat ini sedang menghadapi permasalahan mengenai rendahnya jaminan kehalalan akan rantai pasokan akibat tingginya ancaman terjadinya kontaminasi zat haram ketika dalam proses rantai pasok, termasuk pertanian, pabrik makanan, rumah makan, logistik, maupun jaringan retail tersebut sebagian besar dimiliki oleh Negara dan perusahaan non-muslim.

Dengan adanya transparansi rantai pasokan halal dalam suatu perusahaan, pelanggan dapat menemukan hasil dari proses produksi dengan menerapkan kegiatan rantai pasokan berbasis halal pada setiap proses dalam membuat produk dari hulu sampai ke hilir. Manajemen rantai pasok halal merupakan sebuah kunci bagi keberhasilan suatu sektor usaha halal dalam menerapkan prinsip halal yang seutuhnya dan benar-benar menjamin kehalalan dari produk yang ditawarkannya.⁸

Manajemen rantai pasok sendiri merupakan salah satu hal penting yang harus dilakukan dalam menciptakan keunggulan suatu perusahaan agar bisa bersaing dengan kompetitornya. Ketika manajemen rantai pasok dilakukan dengan benar, pelaku usaha dapat mengurangi biaya bahan baku, biaya

⁷ Aisyah Isnaeni, "Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Indsutri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)," *Uii* (2020).

⁸ Ibid.

persediaan, maupun biaya distribusi, karena manajemen rantai pasokan ini dapat menghemat waktu dari produksi hingga penyerahan produk kepada konsumen. Kinerja perusahaan akan meningkat jika manajemen rantai pasok dikelola dengan baik, begitu sebaliknya. Jika manajemen rantai pasok tidak dikelola dengan baik, akan berdampak pada produktivitas perusahaan karena produktivitas perusahaan dapat ditingkatkan melalui manajemen rantai pasok.⁹

Sebagai negara dengan penduduk yang sebagian besar beragama islam, maka penerapan manajemen pasok halal (*halal supply chain*) sangat diperlukan untuk menjamin kualitas halalnya suatu produk. Karena dengan adanya *Halal Supply Chain Management* seluruh kegiatan yang terlibat sepanjang rantai pasok harus menerapkan konsep yang sesuai dengan syariat Islam, mulai dari proses produksi hingga makanan tersebut siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat sebagai konsumen akhir. Termasuk proses penerapan halal dari hulu hingga hilir atau dari proses produksi menjadi produk jadi yang siap di distribusikan kepada konsumen. Pelaksanaan *supply chain management* atau manajemen rantai pasok, dapat memengaruhi tingkat kepuasan pelanggan suatu perusahaan.

Rantai pasok halal bertujuan untuk mengelola aliran material atau bahan baku, aliran informasi, aliran modal, dan mengelola aliran distribusi sampai kepada konsumen. Di industri makanan halal penanganan rantai pasok sangat penting untuk produksi makanan, halalan tayyiban tidak akan ada artinya jika kehalalan dan kebersihan makanan tidak dijaga selama proses pengiriman dari

⁹ Sofjan Assauri, "Analisis Penerapan Manajemen Rantai Pasokan Pabrik Gula Aren Masarang," *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi* 4, no. 3 (2017): 695–704.

sumber pasokan ke konsumen akhir. Dengan adanya jaminan produk halal, konsumen dapat merasa aman dan nyaman saat mengonsumsi makanan yang sudah terjamin kehalalannya.¹⁰

Industri makanan halal menjadi isu penting di Indonesia. Dengan banyaknya penyedia tempat makan dan perkembangan teknologi yang semakin pesat, memberikan tantangan dalam menjamin kualitas kehalalan suatu produk. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menetapkan bahwa semua produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia harus memiliki sertifikat halal.¹¹ Dari pemaparan tersebut bahwasannya semua industri penyediaan makanan di Indonesia seperti warung maupun restoran harus menjamin kehalalan produk yang diperdagangkannya. Manajemen rantai pasok halal merupakan kunci dalam menerapkan prinsip halal tersebut. Proses awal mulai dari penyediaan bahan, pemrosesan, pengemasan, dan penyajian yang tercakup dalam proses rantai pasok menjadi ukuran halalnya suatu produk khususnya produk pangan hasil pengolahan suatu industri makanan.

Dari pemaparan diatas, dengan melihat kondisi disini yang semuanya beragama islam, dan sebagian besar adalah santri, maka makanan halal menjadi sangat dibutuhkan untuk kesehariannya, tidak hanya pada produk halal saja melainkan juga halal pada proses pembuatan maupun penyiapan produk tersebut, maka penulis disini tertarik untuk mengkaji atau meneliti terkait pelaksanaan *Management Halal Supply Chain* yang ada pada rumah

¹⁰ Hadi Peristiwa, "Indonesian Halal Food Industry: Development, Opportunities and Challenges on Halal Supply Chains," *Journal of Islamic Studies and Humanities* 4, no. 2 (2019): 218–245.

¹¹ Sayekti, "Jaminan Produk Halal Dalam Perspektif Kelembagaan."

makan disekitar Ponpes sebagai objek penelitian dengan judul "**Analisis Halal Supply Chain Management dengan Menggunakan Model Supply Chain Operation Reference (SCOR) pada Rumah Makan D'kreezpee Purwosari, Pasuruan**"

B. Rumusan Masalah

1. Pentingnya penerapan halal supply chain pada produk makanan
2. Rendahnya tingkat kehalalan suatu produk baik itu dilihat dari pemasok, cara pembuatan, ataupun pengiriman kepada konsumen

C. Fokus Penelitian

Dari latar belakang dan permasalahan tersebut maka dapat diajukan pertanyaan yang berkaitan dengan *halal supply chain management* diantaranya:

1. Bagaimana implementasi *halal supply chain management* pada industri pengolahan makanan di rumah makan D'kreezpee?
2. Apa saja kendala dan bagaimana solusi untuk mengimplementasikan *halal supply chain management* pada pengolahan makanan di rumah makan D'kreezpee?
3. Bagaimana implementasi model SCOR pada industry pengolahan makanan di rumah makan D'kreezpee?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian tentang *halal supply chain management* ini adalah

1. Untuk mengetahui aktivitas rantai pasok (*supply chain*) dalam proses pengolahan makanan di rumah makan D'kreezpee.
2. Untuk mengetahui kendala yang terjadi dan solusi yang digunakan untuk mengatasi masalah tersebut.
3. Untuk mengimplementasikan kegiatan rantai pasok yang terjadi kedalam model SCOR

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan pada perumusan masalah tersebut maka manfaat dari penelitian terkait *Management Halal Supply Chain* adalah untuk:

1. Manfaat Teoritis

Penulisan ini memiliki dua manfaat teoritis. Yang pertama adalah memberikan informasi terhadap pembaca tentang manfaat dan pengetahuan mengenai *Halal Supply Chain Mangement*, kedua adalah menunjukkan bagaimana sesungguhnya pelaksanaan *Halal Supply Chain Mangement* yang diterapkan di rumah makan D'kreezpee.

2. Manfaat Praktis.

Manfaat praktis dari penulisan ini adalah untuk mengetahui kegiatan produksi pada rumah makan D'kreezpee, serta diharapkan rumah makan

D'kreezpee dapat menghasilkan produk makanan yang *halal* dengan menerapkan *halal supply chain management*.

F. Definisi Oprasional.

1. Teori Manajemen

Kata "manajemen" berasal dari kata Perancis kuno "*management*", yang mengacu pada praktek perencanaan dan pelaksanaan tugas. Manajemen adalah proses mengatur sesuatu sehingga sekelompok orang atau organisasi bekerja sama untuk menggunakan sumber daya yang mereka miliki untuk mencapai tujuan perusahaan.¹²

Ada beberapa kegiatan yang harus dilakukan dalam manajemen, seperti perencanaan, organisasi, pengarahan, dan pengawasan kegiatan, untuk menciptakan dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan dengan bantuan sumber daya manusia dan sumber daya lainnya.¹³ Kegiatan tersebut merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dan saling terkait, oleh karena itu manajemen disebut sebagai Sistem.

2. Halal

Kata halal diambil dari bahasa Arab yang berasal dari kata *halla*, *yahillu* yang artinya mengurai, melepaskan. Menurut etimologinya, istilah "halal" mengacu pada tindakan yang sah karena tidak dibatasi atau tidak

¹² Menteri Kesehatan Ri, "Manajemen Dan Eksekutif," *Ayaa* 8, no. 5 (2019): 55.

¹³ Malayu S.P Hasibuan, *Manajemen Dasar Pengertian Dan Masalah Cetakan Ke 7, Jakarta: Bumi Aksara*, 2016.

terbatas oleh hukum.¹⁴ Kata "halal" sering digunakan pada makanan dan minuman yang dapat diterima untuk dikonsumsi sesuai dengan Syariah Islam. Setiap orang beriman diwajibkan oleh Allah untuk mematuhi perintah untuk memakan makanan, dan minuman yang halal.

3. Teori Rantai Pasokan (*Supply Chain*)

Rantai Pasokan (*Supply Chain*) merupakan suatu kegiatan yang berkaitan dengan aliran dan transformasi barang dan jasa dari tahap pembelian bahan baku hingga pengiriman barang selesai ke tangan konsumen.¹⁵

Rantai pasok adalah sekumpulan aktivitas dan keputusan yang saling terkait untuk mengintegrasikan secara efektif pemasok, produsen, gudang, layanan transportasi, ritel, dan pelanggan, mulai dari dari tahap pembelian bahan baku hingga pengiriman barang selesai ke tangan konsumen. Dengan demikian barang dan jasa dapat di distribusikan dalam jumlah, waktu dan lokasi yang tepat untuk meminimalisir biaya demi memenuhi kebutuhan konsumen.

¹⁴ Hendri Hermawan Adinugraha dan Mila Sartika, "Halal Lifestyle Di Indonesia," *An-Nisbah: Jurnal Ekonomi Syariah* 5, No. 2 (2019).

¹⁵ Nisia Tamuntuan, "Analisis Saluran Distribusi Rantai Pasokan Sayur Wortel Di Kelurahan Rurukan Kota Tomohon," *Jurnal Emba* 1, No. 3 (2013): 421–432.

4. *Halal Supply Chain Management* (Manajemen rantai pasokan Halal)

Halal Supply Chain Management dapat didefinisikan sebagai proses bisnis untuk melayani pelanggan dengan lebih baik dengan menyediakan produk, layanan, dan informasi sesuai dengan Syariah Islam.¹⁶

Bisa diartikan bahwasannya *Halal Supply Chain Management* merupakan kegiatan dimana halal menjadi hal yang wajib disetiap tahap rantai pasokan, mulai dari titik asal hingga titik konsumsi, yang meliputi kegiatan pada penyimpanan, pembelian, transportasi, pengolahan produk, manajemen persediaan, pengadaan, dan manajemen pesanan yang harus mengikuti syariah Islam.¹⁷

5. SCOR (Supply Chain Operations Reference)

SCOR merupakan model yang menggambarkan proses bisnis yang terkait dengan pemenuhan permintaan pelanggan, yang meliputi beberapa kegiatan diantaranya yaitu: rencana, sumber, pembuatan, pengiriman, dan pengembalian. Model SCOR dikembangkan dengan tujuan untuk menggambarkan aktivitas bisnis *supply chain* yang terkait dengan kepuasan pelanggan.¹⁸

Pada model SCOR, Proses bisnis perusahaan dibagi menjadi enam proses yaitu *plan* (P), *source* (S), *make* (M), *delivery* (D), *return* (R) dan

¹⁶ Rohani Abdullah, Rohafiz Sabar, and Mastora Mustafar, "Green Halal Supply Chain in Malaysian Halal Food Companies: A Conceptual Framework," *International Journal of Supply Chain Management* 7, no. 5 (2018): 502–510.

¹⁷ Emi Normalina Omar And Harlina Suzana Jaafar, "Halal Supply Chain In The Food Industry - A Conceptual Model," In *Isbeia 2011 - 2011 Ieee Symposium On Business, Engineering And Industrial Applications*, 2011, 384–389.

¹⁸ Zahro Ubay Dilla And Muhamad Said Fathurohman, "Implementasi Halal Traceability Supply Chain Dengan Model Supply Chain Operation Reference (Scor) Industri Makanan Halal," *Jurnal Ekonomi Syariah Teori Dan Terapan* 8, No. 5 (2021): 617.

enable (E). Untuk mengurangi dampak potensial yang dapat mempengaruhi lingkungan sekitar perlu untuk melakukan sub-proses untuk setiap langkah. Berikut ini penjelasan dari setiap prosedur:

- a. *Plan* merupakan langkah pertama yang diimplementasikan di seluruh rantai pasokan. Perencanaan strategis dan koordinasi pada tahap ini sangat diperlukan.
- b. *Source process* ,yang mencakup pemilihan pemasok, negosiasi, dan pembelian, berfokus pada akuisisi bahan baku.
- c. *Make process* merupakan proses pembuatan produk, termasuk kegiatan Perencanaan, jadwal, dan kontrol kualitas untuk produksi.
- d. *Deliver process* merupakan proses untuk memenuhi permintaan pelanggan, meliputi pengelolaan pesanan, transportasi dan distribusi.
- e. *Return process* merupakan kegiatan pengembalian produk karena berbagai alasan seperti cacat, penarikan, atau ketidakpuasan konsumen, diproses melalui prosedur pengembalian.
- f. *Enable process* merupakan kegiatan dari suatu elemen proses tertentu.¹⁹

¹⁹ Jejen Zaenal Mutaqin And Sutandi Sutandi, "Pengukuran Kinerja Supply Chain Dengan Pendekatan Metode Scqr (Supply Chain Operations Reference) Studi Kasus Di Pt Xyz," *Jurnal Logistik Indonesia* 5, No. 1 (2020): 13–23.