

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Laporan Global State of Islamic Economy (2018-2019) menempatkan Indonesia di peringkat ke-10 dunia dalam industri halal, yang meliputi berbagai sektor seperti makanan, keuangan, pariwisata, dan produk farmasi. Pentingnya *Halal Supply Chain Management* (HSCM) semakin terlihat untuk memastikan integritas produk halal dan mencegah masuknya unsur-unsur yang tidak diizinkan dalam proses produksi dan distribusi.¹

Menurut ahmed tahun 2023 menjelaskan salah satu alasan utama pentingnya *halal suplay chain management* adalah untuk memastikan produk halal ditangani, disimpan, dan diangkut sesuai dengan persyaratan halal, yang penting untuk menjaga integritas dan kepercayaan industri halal. Pendekatan rantai suplai dan logistik halal sangat penting dalam memastikan integritas halal bagi konsumen muslim.² Konsep ini dikenal sebagai konsep *Halal Suplay Chain Management*.

Halal Supply Chain Management (HSCM) mencakup seluruh tahapan rantai pasok, dari awal hingga akhir, dengan komitmen penuh pada prinsip-prinsip syariat

¹ Unu purwokerto, *halalfood-teknologi pangan: manajemen rantai pasok halal sangat penting untuk memastikan produk pangan tetap halal*, 12 Juni 2020

² Sri Rahardjo, “*Biblioshiny Application to Map Halal Logistic Research*” 2, no. 2 (2023).

Islam². Kehalalan produk tidak hanya ditentukan oleh komposisi bahan baku, tetapi juga meliputi seluruh proses produksi, mulai dari pemilihan pemasok, proses manufaktur, penyimpanan, hingga distribusi. Sistem manajemen yang efektif memastikan pemisahan dan pencegahan kontaminasi produk halal di setiap tahap.³

Halal *Supply Chain* (HSC) merupakan elemen kunci dalam memastikan kehalalan produk makanan, mulai dari pengadaan bahan baku hingga penyajian produk akhir. Proses pengolahan, pengemasan, dan penyajian harus sepenuhnya sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan untuk menghasilkan produk yang terjamin kehalalannya, keberhasilan memproduksi produk makanan halal bergantung pada penerapan Halal Supply Chain (HSC). Setiap tahap, mulai dari pemilihan dan pengadaan bahan baku yang halal, proses pengolahan yang sesuai syariat, pengemasan yang aman, hingga penyajian, harus terkontrol untuk menjamin kehalalan produk akhir.⁴ Pengembangan halal suplay chain management hendaknya terus menjadi krusial mengingat kompleksitas rantai pasok global serta meningkatnya efek konstaminasi produk halal dengan bahan ataupun proses yang tidak halal⁵.

Selain itu, implementasi Halal Suplay Chain Management yang diterapkan pada suatu usaha mulai dari proses persiapan pembuatan, proses pembuatan, proses distribusi hingga konsumen sudah terjamin kehalalannya,

² (komputer & jikem, 2022)

³ (andika, n.d.)

⁴ Dwiputranti, M. I. (2020). Pengembangan Model Bisnis Halal Logistik Transportasi Berbariskan Business Model Canvas (BMC). Jurnal Politik Pos Indonesia, Vol 15, No, 115–128.

⁵ Khan, S., Haleem, A., & Khan, M. I. (2019). Defining halal supply chain management. Supply Chain Forum: An International Journal, 20(2), 85-100

sebab tiap proses operasionalnya hingga ke tangan konsumen betul- betul dilindungi kebersihan serta kehalalannya cocok syariat Islam.⁶

Sementara itu, Usaha Mikro Kecil (UMK) memainkan peran penting dalam perekonomian Indonesia, berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan UKM, di Indonesia pada tahun 2019, menyumbang sekitar 60% dari PDB nasional dan menyerap lebih dari 97% tenaga kerja.⁷ Namun, UMK seringkali menghadapi tantangan dalam Pengembangan Halal Suplay Chain Management, tantangan yang dihadapi seperti kurangnya kesadaran Halal pada masyarakat Indonesia, serta biaya sertifikasi yang tinggi.

Hasan dan Rahman tahun 2019 mencatat bahwa tantangan-tantangan ini dapat menghambat pertumbuhan UMK dalam industri halal.⁸ Sejalan dengan itu menurut Tieman tahun 2014 berbagai tantangan lain seperti kurangnya standarisasi, keterbatasan infrastruktur, dan kesenjangan pengetahuan juga menghambat pertumbuhan UMK dalam industri halal.⁹ Oleh sebab itu, dibutuhkan sosialisasi yang lebih intensif oleh para pemangku kepentingan untuk memberikan

⁶ Maya Amelia, Muhammad Yafiz, and Muhammad Ikhsan Harahap, "Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Bisnis Restoran" 12, no. 33 (2023), <https://doi.org/10.19109/intelektualita.v12i2.19403>.

⁷ Kementerian Koperasi dan UKM. (2019). *Laporan Tahunan Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia*. Jakarta: Kementerian Koperasi dan UKM.

⁸ Hasan, A., & Rahman, M. (2019). *Tantangan Pertumbuhan Usaha Mikro dan Kecil dalam Industri Halal*. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 12(3), 45-60.

⁹ Tieman, M. & Ghazali, M. (2014). *The implementation of halal supply chain management in small and medium enterprises: Challenges and opportunities*. *Journal of Islamic Marketing*, 5(1), 25-34.

pemahaman dan kesadaran kepada masyarakat tentang gaya hidup halal, khususnya konsumsi produk halal.¹⁰

Permintaan terhadap produk halal di Indonesia semakin meningkat, sesuai dengan fakta bahwa jumlah penduduk muslim di Indonesia yang semakin besar. Dengan jumlah populasi penduduk muslim Indonesia mencapai 229,62 juta jiwa, yang setara dengan sekitar 87,2% dari total 269,6 juta jiwa.¹¹ Dengan jumlah penduduk beragama Islam yang signifikan, semua produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia diwajibkan memiliki sertifikat halal sesuai dengan UU No. 33 tahun 2014.¹² Sehingga menjadikan produk halal sebagai peluang industri yang sangat besar pada tiap daerah di Indonesia, termasuk Provinsi Sumatera Barat.

Sumatera Barat memiliki potensi sumber daya alam yang cukup besar. Terutama dalam bidang UMK karena Sumatera Barat memiliki pengembangan berbagai jenis usaha, seperti pengolahan hasil pertanian menjadi makanan olahan dan hasil agroindustri, industri pengolahan hasil perkebunan seperti kelapa sawit dan kopi, pengolahan hasil peternakan seperti pengolahan susu menjadi keju, mengolah hasil laut menjadi produk olahan hasil laut, makanan ringan berbahan dasar ikan, dan lain-lain.¹³

¹⁰ D.k.k hendri hermawan adinugraha, *Perkembangan Industri Halal Di Indonesia*, n.d.

¹¹ Mastuki, Menjadi Muslim, *Menjadi Indonesia (Kilas Balik Indonesia Menjadi Bangsa Muslim Terbesar*, (Kamis, 11 Juni 2020)

¹² Lira Agushinta, "Efektifitas Pelaksanaan Logistik Halal 5, no. 3 (2019): 319–30.

¹³ Ph.D Ichsan, *Pengembangan Agroindustri Di Aceh*, n.d.

Berdasarkan data BPS Sumbar tahun 2016, kenagarian Lasi memiliki ketinggian lebih dari 700 meter di atas permukaan laut, yang membuatnya sangat cocok untuk usaha ternak sapi perah.¹⁴ Peternakan sapi yang berlokasi di Nagari Lasi Tuo, Kecamatan Canduang, Kabupaten Agam, Sumatera Barat ini telah berdiri sejak tahun 2015. UMK Keju lasi bergerak pada industri pengolahan susu menjadi produk yang inovatif yaitu keju yang sudah memperoleh memperoleh sertifikat halal yang dikelurakan oleh lembaga MUI tahun 2022. Keju Lasi memiliki rasa unik, kualitas tinggi, dan merek yang terkenal. dan satu-satunya yang ada di sumatera barat.

Proses produksi Keju Lasi melibatkan beberapa tahapan seperti sumber susu, pengolahan, dan pengemasan. Setiap tahap harus dipantau untuk memastikan bahwa semua bahan dan proses memenuhi persyaratan Halal. Salah satu tantangan utama dalam penerapan sistem penjamin halal adalah memastikan bahwa seluruh rantai pasokan mematuhi standar halal.¹⁵ Sejalan dengan itu Indiyani tahun 2022 menekankan pentingnya audit dan pemantauan yang ketat di setiap tahap produksi untuk memastikan kepatuhan terhadap standar Halal.¹⁶

Berbagai penelitian sebelumnya telah mengkaji pengembangan Halal *Supply Chain Management* (HSCM) dalam berbagai konteks industri. Studi oleh

¹⁴ Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2016. Sumatera Barat Dalam Angka. Badan Pusat Statistik. Padang.

¹⁵ Averina, R. Y., & Widagda, I. G. N. J. A. (2021). *Peran Produsen dalam Melindungi Konsumen Melalui Sertifikat Halal Produk*. *International Journal Mathla'ul Anwar Of Halal Issue*, 27 (2), 635–637. <https://journal.halalunmabanten.id/index.php/ijma/article/view/107>

¹⁶ Indiyani, A. (2022). *Audit dan Pemantauan dalam Kepatuhan Standar Halal: Pentingnya dan Praktik Terbaik*. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 15(2), 45-58

Danarti Hariani tentang penerapan Model *Triple Helix* dalam pengembangan UMKM Halal Food di Indonesia mengungkapkan bahwa sektor ini menghadapi sejumlah tantangan, seperti kesulitan dalam memperoleh modal, kompleksitas proses sertifikasi halal, rendahnya kualitas sumber daya manusia, kekurangan inovasi dalam produk dan teknologi, serta keterbatasan dalam pengawasan dan promosi.

Keterbatasan penelitian terdahulu telah membahas aspek-aspek tertentu dari *halal supply chain management*, tetapi belum ada yang secara spesifik meneliti pengembangan dari halal *Suplay Chain Manajement* yang dihadapi oleh UMK keju di daerah tertentu, seperti Kecamatan Candung. Hal ini menunjukkan perlunya penelitian yang lebih mendalam dan kontekstual. Isu terkait halal *Suplay Chain Management* di Indonesia, penelitian yang terkait dengan manajemen rantai pasok halal untuk makanan sangat minim dibandingkan dengan negara - negara di mana sebagian besar muslim seperti Malaysia.

Penelitian ini merupakan penelitian yang bersifat kualitatif dengan objeknya yaitu terkait pengembangan Halal *Suplay Chain Manajement* Pada UMK Keju Lasi Di Kecamatan Candung terhadap industri pengolahan susu sapi khususnya pembuatan Keju. Proses produksi dalam HSCM mencakup semua tahap dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan, yang sangat relevan bagi UMK dalam memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar halal.

Bagi Usaha Mikro Kecil (UMK) seperti Keju Lasi, penerapan Halal *Supply Chain Management* (HSCM) dalam setiap tahap proses produksi sangat penting. Hal ini memastikan bahwa setiap langkah, mulai dari pengolahan susu hingga pengemasan keju, dilaksanakan sesuai dengan syariat Islam. Dengan demikian, tidak hanya kehalalan produk yang terjaga, tetapi juga kualitasnya tetap terjamin. Penerapan HSCM yang ketat memungkinkan UMK untuk memenuhi ekspektasi konsumen Muslim yang semakin meningkat, sekaligus meningkatkan daya saing di pasar.

Dalam produksi Keju Lasi, penting untuk memisahkan alat yang digunakan untuk produk halal dan non-halal selama proses produksi untuk menghindari kontaminasi, dengan menerapkan prinsip HSCM di setiap tahap produksi, UMK tidak hanya dapat memastikan kehalalan produk, tetapi juga meningkatkan kualitas keju yang dihasilkan, yang pada hubungannya dapat menarik lebih banyak konsumen. Oleh karena itu, pengembangan HSCM yang efektif dalam proses produksi di UMK seperti Keju Lasi sangat penting untuk menjamin kehalalan dan kualitas produk, serta mendukung pertumbuhan ekonomi lokal.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan pemilik usaha keju yang menjadi tantangan dalam proses pengolahan susu sapi menjadi keju yaitu pada proses produksi susu dan keju saat ini sudah mulai menggunakan bantuan mesin namun belum maksimal. Proses produksi di Keju Lasi mencakup pemilihan bahan baku, pengolahan, dan pengemasan yang semuanya harus sesuai dengan

standar halal. Meskipun sudah menggunakan mesin, proses pemerahan susu masih bergantung pada tenaga manusia, yang dapat mempengaruhi kebersihan dan kehalalan produk.

Proses pemerahan susu sapi yang masih menggunakan tenaga manusia dapat berpengaruh pada susu sapi dan dikhawatirkan terkena zat-zat yang tidak diketahui dan juga pengaruh dari lingkungan yang kurang bersih. Memerah susu yang tidak tepat dapat menyebabkan kualitas keju yang buruk karena mikroorganisme dari daerah sekitarnya dapat menodai susu. Meskipun Keju lasi sudah memiliki sertifikasi halal. UMK Keju Lasi sering menghadapi tantangan dalam penerapan HSCM, seperti keterbatasan alat produksi yang dapat mempengaruhi kebersihan dan kehalalan, serta kurangnya pelatihan bagi karyawan mengenai standar halal

Pada bagian proses pengolahan susu menjadi keju, berdasarkan pra survei yang penulis lakukan, karyawan pengolahan susu belum sepenuhnya mengikuti SOP standar kehalalan yang sesuai, seperti pemakaian APD yang kurang lengkap, penggunaan peralatan ataupun perlengkapan yang digunakan secara berulang seperti tempat penyaringan atau pemisahan antara susu dengan kepadatan susu, dalam hal ini akan mempengaruhi kesterilan bahan baku yang digunakan.

Berdasarkan penjelasan mengenai yang telah disampaikan, Perlunya diteliti tentang Pengembangan *Halal Supply Chain Management* pada UMK Keju Lasi Di Kecamatan Candung.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang dan permasalahan tersebut maka dapat diajukan yaitu:

1. Bagaimana pengembangan *halal supply chain management* pada proses produksi UMK keju lasi di kecamatan Candung?
2. Apa saja tantangan yang dihadapi UMK dalam pengembangan *halal supply chain management* pada proses produksi keju lasi Di Kecamatan Candung

C. Batasan Masalah

Agar penelitian ini terarah dan terfokus, maka penulis membatasi penelitian ini dengan fokus ke Proses Produksi pada UMK Keju yang terletak di Nagari Lasi Tuo, Kecamatan Candung, Kabupaten Agam, Provinsi Sumatera Barat.

D. Tujuan penelitian

Berdasarkan pada latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui pengembangan *halal supply chain management* pada proses produksi UMK keju lasi di kecamatan Candung?