

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Minangkabau terkenal dengan kekayaan makanan tradisionalnya, baik yang disajikan dalam upacara kebudayaan masyarakat maupun yang menjadi daya tarik dalam wisata kuliner. Selain itu, kuliner Minangkabau juga diakui karena rasa lezatnya, yang terbukti dengan “rendang”, salah satu hidangan khas Minangkabau, yang hingga kini tetap dianggap sebagai makanan terlezat di dunia¹. Identitas suatu daerah dapat dilihat dari makanan tradisionalnya, karena setiap jenis makanan Mempunyai keunikan tersendiri dibandingkan dengan daerah lainnya. Makanan tradisional disiapkan menggunakan resep-resep dari masa lalu yang dialihkan secara turun-temurun, dengan penekanan pada keaslian cita rasa yang kemudian membentuk identitas budaya suatu daerah tertentu². Kabupaten Pasaman Barat memiliki variasi kue basah tradisional yang lebih banyak dibandingkan kue kering tradisional, dengan total ada 38 jenis. Diantaranya, lading-lading, lamang kalamai, lamang singkong, lamang pulut, lamang daun, kue lompong singkong, pinyaram³.

Dalam berbagai upacara adat pernikahan, pesta datuak, serta acara keagamaan di Minang kabau , terutama di daerah darek jenis kue adat yang

¹ Waryono and Wirnelis Syarif, “Tradisi Dan Makna Filosofis Kuliner Minangkabau,” *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan (JPP)* 1, no. 2 (2021): 65–74, <https://doi.org/10.21009/jppv1i2.07>.

² Annisa Mardatillah, “The Enterprise Culture Heritage of Minangkabau Cuisine, West Sumatra of Indonesia as a Source of Sustainable Competitive Advantage,” *Journal of Ethnic Foods* 7, no. 1 (2020), <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00059-z>.

³ Tiwi, Asmar, dan Wirnelis, “Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue-Kue Tradisional Di Kabupaten Pasaman Barat,” jurnal (2017), <https://media.neliti.com/media/publications/439439-none-f30ebd1a.pdf>

selalu hadir adalah pinyaram. Kue ini biasanya disajikan untuk Merayakan bulan-bulan istimewa dalam Islam, seperti Maulid Nabi SAW, bulan suci Ramadhan, Idul Fitri, Idul Adha, serta Isra Mi'raj. Kue ini mirip dengan kue cucur dan memiliki keunikan tersendiri, yaitu tekstur yang berbeda antara bagian tepi dan tengahnya, di mana bagian tepi terasa kenyal sementara bagian tengahnya lembut⁴.

Pinyaram memiliki bentuk bulat gepeng, dengan bagian tepi yang lebih garing dan bagian tengah yang lebih padat. Teksturnya sangat lembut dan berminyak. Pinyaram tersedia dalam beberapa ukuran, yaitu luas dan mungil, tergantung pada kegunaannya. Biasanya, untuk acara keagamaan dan adat, ukuran Pinyaram yang digunakan lebih besar, bisa selebar piring. Bahan utama pinyaram terdiri dari tepung beras putih, gula (baik gula pasir maupun gula aren), vanili, garam, serta air atau santan dan minyak goreng. Warna pinyaram dapat bervariasi, ada yang berwarna kehitaman, putih, atau kekuningan, tergantung pada jenis gula yang digunakan. Gula aren menghasilkan warna gelap, gula merah atau kuning memberi warna kekuningan, sementara gula pasir menghasilkan warna putih. Pinyaram memiliki bentuk pipih dan bulat, yang melambangkan harapan agar kepala keluarga nantinya dapat memimpin dengan bijaksana dan adil dalam keluarga. Banyak varian rasa Pinyaram yang terlihat dari warna dan ukurannya yang lebih kecil. Pinyaram berwarna hijau berasal dari rasa pandan, warna ungu dihasilkan dari umbi ungu, sedangkan original

⁴ Anisa Amalia and Wiwik Gusnita, "Standarization Of Pinyaram Banana Recipesasa Traditional Cakes In Kenagarian Salayo Solok Regency," *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi* 4, no. 2 (2023): 187, <https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i2.495>.

berwarna putih kecoklatan. Bahkan ada varian rasa durian. Pinyaram ini dapat bertahan hingga 4-7 hari, tergantung pada jenis rasanya⁵.

Dalam perkembangan industri halal, rantai pasok halal telah menjadi aspek penting terutama di sektor makanan⁶. Industri makanan dan minuman terus mengalami pertumbuhan setiap tahun, dengan tingkat persaingan yang semakin ketat. Dalam manajemen rantai pasok produk halal, seluruh tahapan mulai dari penyimpanan bahan baku, proses produksi dan pengolahan, pengemasan, penyimpanan produk akhir, hingga distribusi kepada konsumen akhir harus diperhatikan bahwa barang bebas dari kontaminasi. Penyimpanan barang di gudang produsen harus dijaga agar tidak terjadi pencampuran antara barang halal dan non-halal. Demikian pula, penyimpanan barang di lokasi penimbunan sementara harus dijaga dari kontaminasi tersebut. Proses lainnya yang juga harus bebas dari kontaminasi meliputi pengemasan, pemasaran, dan pelabelan, termasuk pemisahan kontainer saat pengapalan serta penanganan produk di negara tujuan⁷. Dalam kegiatan pergudangan, aktivitas halal berfokus pada tingkat penyesuaian dan pemisahan barang halal dari barang non-halal di dalam gudang. Prosedur pergudangan yang tepat dapat meningkatkan kinerja perusahaan. Kombinasi antara proses pergudangan dan transportasi dapat memberikan keuntungan kompetitif. Standar pergudangan halal

⁵ Bayu, Haryanto, 2019, "Pinyaram Si Manis Menggoda dari Minang Kabau", <https://www.kidalnarsis.com/2019/07/pinyaram.html?m=1>, diakses pada 09 Oktober 2024

⁶ Latu Adiweni, Teuku Yuri M. Zagloel, and Romadhani Ardi, "Designing Economic and Environmental System Dynamic Model of Halal Supply Chain on Third-Party Logistic Industry in Indonesia," *ACM International Conference Proceeding Series*, 2018, 34–40, <https://doi.org/10.1145/3288155.3288161>.

⁷ E Saribanon, O Purba, and ..., "Efektifitas Pelaksanaan Logistik Halal," *Jurnal Manajemen Bisnis...* 5, no. 3 (2019): 31930, <https://journal.itltrisakti.ac.id/index.php/jmbtl/article/view/809%0Ahttps://journal.itltrisakti.ac.id/index.php/jmbtl/article/download/809/400>.

meliputi pembagian antara kargo produk halal dan non-halal selama proses pergudangan. Produk halal harus disimpan di zona khusus yang terpisah dari produk non-halal, dengan tanda warna yang mudah dikenali. Produk halal dan non-halal juga harus ditempatkan dalam ruang pendingin yang terpisah⁸.

Para peneliti terdahulu juga telah melakukan penelitian mengenai kue pinyaram diantaranya, wiwik dan Annisa dengan judul “Standarisasi Resep Pinyaram Pisang Sebagai Kue Tradisional Di Kenagarian Salayo Kabupaten Solok”.⁹ Kemudian Welly, Baidar dan Elida yang berjudul “Standarisasi Resep Kue Pinyaram Itam Di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok”.¹⁰ Utari dan wiwik dengan judul “Standarisasi Resep Pinyaram Di Titian Panjang Kanagarian Kayutanam Kabupaten Padang Pariaman”.¹¹ Kemudian Jureid, Defriza, dkk dengan judul “Pelatihan Pembuatan Kue Panyaram Pada Ibu-Ibu Desa Barbaran Jae Kecamatan Barat Mandailing Natal”¹².

Penelitian ini berlokasi di Pasaman Barat yang berfokus pada kue pinyaram memiliki 3 unsur pokok. Pertama, Kabupaten pasaman Barat memiliki keberagaman suku. Kedua, Pasaman Barat memiliki masyarakat

⁸ Iwan Prasetyo and Tamara Latifa Jasmine, “Penerapan Standar Logistik Halal Di Indonesia Sebagai Persyaratan Logistik Global,” *Jurnal Ilmiah Manajemen “E M O R”* 6, no. 1 (2022): 58, <https://doi.org/10.32529/jim.v6i1.1790>.

⁹ Amalia and Gusnita, “Standarization Of Pinyaram Banana Recipesasa Traditional Cakes In Kenagarian Salayo Solok Regency.”

¹⁰ Welly, Baidar, dan Elida, Standarisasi Resep Kue Pinyaram Itam Di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok, jurnal (2017)

¹¹ Utari Handayani and Wiwik Gusnita, “Standardization Of Pinyaram Recipes In Titian Panjang Kanagarian Kayutanam Padang Pariaman District,” *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi* 4, no. 1 (2023): 115, <https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i1.471>.

¹² Jureid, Defriza, dkk, “Pelatihan Pembuatan Kue Panyaram Pada Ibu-Ibu Desa Barbaran Jae Kecamatan Barat Mandailing Natal, ” *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Sosial Ekonomi* 2, no. 3 (2022).

yang mayoritas muslim, sehingga penerapan sistem halal dalam proses produksi dan penyimpanan memiliki relevansi tinggi terhadap nilai budaya dan keagamaan setempat. Ketiga, kue pinyaram merupakan olahan makanan yang bisa dijadikan sebagai UMKM di Pasaman Barat. Berdasarkan landasan diatas, maka penulis ingin melakukan penelitian yang berjudul **“Faktor Penentu Keberhasilan Implementasi Halal *Storage* pada Industri Rumah Tangga Pinyaram di Pasaman Barat”**

B. Batasan Masalah

Agar penelitian yang dilakukan dapat tertata serta tetap fokus pada topik yang dibahas, maka penulis memberikan batasan masalah pada penelitian ini dimana penelitian ini terfokus pada Faktor Penentu Keberhasilan Implementasi Halal *Storage* pada Industri Rumah Tangga Pinyaram di Pasaman Barat. Penelitian ini hanya mencakup aspek penyimpanan bahan baku, penyimpanan produk jadi, dan fasilitas penyimpanan.

C. Rumusan Masalah

Agar penelitian ini dapat tersistematis dan hasil penelitian lebih fokus pada pembahasan yang dituju, maka perlunya ada rumusan masalah berdasarkan latar belakang batasan masalah diatas rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Apa faktor penentu keberhasilan implementasi halal *storage* pada industri rumah tangga pinyaram di Pasaman Barat?
2. Bagaimana pemahaman pelaku industri rumah tangga Pinyaram di Pasaman Barat terhadap konsep halal *storage*?

3. Bagaimana penerapan halal storage dalam penyimpanan bahan baku dan produk jadi pinyaram di industri rumah tangga di Pasaman Barat?

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Permasalahan yang telah dibahas sebelumnya menjadi dasar bagi penetapan tujuan dalam penelitian ini, yaitu :

- a. Untuk menganalisis faktor penentu keberhasilan implementasi halal *storage* pada industri rumah tangga pinyaram di Pasaman Barat.
- b. Untuk mengetahui bagaimana pemahaman pelaku industri rumah tangga Pinyaram di Pasaman Barat terhadap konsep halal *storage*.
- c. Untuk mengetahui penerapan halal storage dalam penyimpanan bahan baku dan produk jadi pinyaram.

2. Manfaat Penelitian

- a. Manfaat Teoritis

Berperan dalam memperkaya wawasan dan cara pandang dan sebagai suatu tambahan referensi untuk mengembangkan ilmu pengetahuan khususnya di bidang Manajemen Pemasaran Halal.

- b. Manfaat Praktis

1) Bagi Akademik

Sebagai informasi tambahan bagi kampus UIN Imam Bonjol Padang terkait faktor penentu keberhasilan implementasi halal *storage* industri rumah tangga pinyaram di Pasaman Barat.

2) Bagi Peneliti

Sebagai dasar pertimbangan dalam mengaitkan ilmu teori dari perkuliahan yang diimplementasikan melalui kegiatan praktik di lapangan, serta sebagai sarana untuk memperluas pengalaman dan pengetahuan mengenai faktor penentu keberhasilan implementasi halal *storage* industri rumah tangga pinyaram di Pasaman Barat.

E. Sistematika Penulisan

Penulisan dalam penelitian ini disusun secara sistematis ke dalam beberapa bab, yang masing-masing dijelaskan sebagai berikut:

BAB I: Pendahuluan

Bab ini memuat bagian pendahuluan yang meliputi beberapa unsur, seperti latar belakang, batasan masalah, rumusan masalah, serta tujuan dan manfaat melakukan penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II: Tinjauan Pustaka

Mencakup evaluasi literatur komprehensif yang menggabungkan teori-teori terkait sebagai sumber penulisan, termasuk teori-teori yang berkaitan dengan subjek yang dibahas serta penelitian dan hipotesis.

BAB III: Metode Penelitian

Berisi tentang penjelasan metodologi penelitian yang penulis

gunakan yang berhubungan dengan permasalahan untuk pemecahan masalah yang dibahas dan digunakan sebagai pedoman serta alat analisis.

BAB IV: Pembahasan

Pada bagian ini memuat tentang hasil dari penelitian dan hasil dari pembahasan yang telah dilakukam oleh peneiliti.

BAB V: Penutupan

Berisi tentang kesimpulan dan saran sebagai penutup dari sebuah skripsi, supaya pembaca dapat melihat kesimpulan dan skripsi ini.

