

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia memiliki jumlah penduduk Muslim mencapai sekitar 244 juta jiwa atau setara dengan 87% dari total populasi muslim besar lainnya seperti Pakistan, India, dan Banglades.¹ Kondisi ini menyebabkan tingginya tuntutan masyarakat terhadap ketersediaan produk makanan dan minuman halal. Sejalan dengan hal tersebut, Berdasarkan SGIE (*State of the Global Islamic Economy*) Report 2024/2025, Indonesia berhasil mempertahankan peringkat ketiga dunia dalam GIEI (*Global Islamic Economy Indicator*) dengan skor 99,9 poin, adapun Malaysia menempati peringkat pertama dengan skor 165,1 poin, diikuti oleh Arab Saudi sebagai peringkat kedua dengan skor 100,9 poin.² Pencapaian ini menunjukkan meningkatnya peran sektor ekonomi syariah dalam perekonomian nasional, yang turut didorong oleh semakin tingginya kesadaran konsumen Muslim terhadap pentingnya aspek kehalalan, keamanan, dan kebersihan produk makanan dan minuman yang dikonsumsi.

Seiring dengan meningkatnya permintaan terhadap makanan dan minuman halal, kebutuhan akan produk pangan berbasis nabati yang bergizi juga mengalami peningkatan.³ Salah satu produk yang banyak diminati adalah susu kedelai atau

¹ GoodStats, “10 Negara dengan Penduduk Muslim Terbanyak di Dunia 2025, Indonesia Nomor 1” (GoodStats, 2025), <https://data.goodstats.id/statistic/10-negara-dengan-penduduk-muslim-terbanyak-di-dunia-2025-indonesia-nomor-1-jLsPi>.

² “State of the Global Islamic Economy 2025 (SGIE Report 2024/25)” (DinarStandard, November 25, 2025), <https://www.dinarstandard.com/post/sgier-2024-25>.

³ Ridwan Rizkyanto and Mutiara Ulfah, “Kesehatan Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Plant-Based Food Di Indonesia : Studi Literatur” 4, no. 2 (2025).

yang dikenal sebagai susu soya. Produk ini relatif aman dan bernutrisi bagi berbagai kelompok usia, mulai dari anak-anak di atas satu tahun, orang dewasa, hingga lansia. Selain itu, susu kedelai juga menjadi alternatif yang tepat bagi individu yang mengalami intoleransi laktosa, alergi terhadap susu sapi, maupun yang menjalani pola hidup sehat. Dari segi kandungan gizi, susu kedelai merupakan sumber protein nabati yang tinggi serta mengandung berbagai vitamin dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan.⁴ Tingginya nilai gizi tersebut menjadikan susu kedelai sebagai salah satu produk pangan bernutrisi yang memiliki potensi pasar yang besar di Indonesia, sekaligus memperkuat posisinya sebagai produk halal yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat.

Permintaan terhadap minuman halal mendorong berkembangnya usaha produksi berbasis kedelai di berbagai daerah, termasuk di Kota Padang. Mandefood (PT. Si Mas Argo Nusantara) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di sektor industri pangan dan dikenal sebagai produsen susu kedelai di Kota Padang dengan produk unggulannya yang bernama Muscles Protein. Perusahaan ini berdiri pada tahun 2021 dan telah mendistribusikan produknya ke seluruh wilayah Indonesia. Dalam kegiatan produksinya, Mandefood mampu menghasilkan hingga 1.000 kemasan atau setara dengan 1 ton produk per hari, tergantung pada volume pesanan yang diterima. Tingginya kapasitas produksi dan jangkauan distribusi yang luas menunjukkan bahwa Mandefood memiliki peran penting dalam mendukung pemenuhan gizi masyarakat melalui produk susu berbasis nabati yang halal dan

⁴ Halodoc, “Susu Zoya Pilihan Utama Bebas Laktosa Kaya Protein” (Halodoc, 2026), <https://www.halodoc.com/artikel/susu-zoya-pilihan-utama-bebas-laktosa-kaya-protein>.

bermutu, sekaligus memperkuat posisinya sebagai pelaku industri pangan lokal yang berkontribusi bagi perekonomian nasional.

Meskipun susu kedelai memiliki nilai gizi tinggi dan permintaan yang terus berkembang, proses pembuatannya tetap memiliki berbagai risiko, terutama yang berkaitan dengan kebersihan dan keamanan pangan. Mengingat bahan utama dalam pembuatan susu kedelai adalah kedelai dan bahan tambahan pangan lainnya, kualitas bahan baku yang digunakan, kebersihan peralatan, serta kondisi lingkungan produksi sangat memengaruhi mutu produk yang dihasilkan. Apabila proses produksi tidak dilakukan sesuai dengan standar sanitasi yang baik, susu kedelai dapat terkontaminasi oleh mikroorganisme berbahaya maupun bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Oleh karena itu, pengawasan dan pengendalian proses produksi perlu dilakukan secara ketat agar susu bubuk kedelai yang dihasilkan aman, bersih, dan layak untuk dikonsumsi.

Selain aspek kualitas dan keamanan produk, kepatuhan halal (*Halal Compliance*) juga merupakan elemen penting yang tidak boleh diabaikan, terutama di Kota Padang yang mayoritas penduduknya beragama Islam.⁵ Bagi konsumen Muslim, kepatuhan halal tidak hanya sebatas adanya sertifikasi atau label halal pada produk, tetapi juga mencakup kepastian bahwa seluruh tahapan produksi telah terbebas dari unsur najis serta dijalankan sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Tingkat kepatuhan halal yang rendah dapat menimbulkan keraguan di kalangan

⁵ R R I Bukittinggi, "Islam dan Minangkabau: Sejarah Menyatu Adat dan Identitas" (Bukittinggi: Radio Republik Indonesia, 2024), <https://rri.co.id/bukittinggi/regional/2172530/islam-dan-minangkabau-sejarah-menyatu-adat-dan-identitas>.

konsumen, serta berdampak pada menurunnya kepercayaan masyarakat terhadap produsen.

Di Indonesia, regulasi terkait kewajiban sertifikasi halal terus diperkuat oleh pemerintah. BPJPH menegaskan bahwa terhitung mulai 18 Oktober 2024, kewajiban bersertifikat halal secara resmi diberlakukan bagi produk makanan dan minuman yang diproduksi oleh pelaku usaha menengah dan besar yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia, sebagaimana diamanatkan oleh Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.⁶ Adapun bagi pelaku usaha mikro dan kecil (UMK), batas waktu kewajiban sertifikasi halal ditetapkan paling lambat 18 Oktober 2026.⁷ Kewajiban ini diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.⁸

Dalam konteks tersebut, penerapan Halal Good Manufacturing Practice menjadi sangat penting. Halal Good Manufacturing Practice merupakan sistem manajemen produksi yang mengintegrasikan prinsip keamanan pangan (*food safety*) dengan prinsip kepatuhan halal. Sistem ini bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, proses

⁶ BPJPH Kementerian Agama RI, “Masa Penahapan Usai, Kewajiban Sertifikasi Halal Berlaku Mulai 18 Oktober 2024” (Jakarta: Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), 2024), <https://bpjph.halal.go.id/detail/masa-penahapan-usai-kewajiban-sertifikasi-halal-berlaku-mulai-18-oktober-2024>.

⁷ BPJPH Kementerian Agama RI, “Kewajiban Sertifikasi Halal Produk UMK Ditunda, Menag: Bentuk Keberpihakan Pemerintah” (Jakarta: Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), 2024), <https://bpjph.halal.go.id/detail/kewajiban-sertifikasi-halal-produk-umk-ditunda-menag-bentuk-keberpihakan-pemerintah>.

⁸ Pemerintah Republik Indonesia, “Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal” (Jakarta: Pemerintah Republik Indonesia, 2024), <https://peraturan.bpk.go.id/Details/304896/pp-no-42-tahun-2024>.

pengolahan, hingga distribusi produk, dilakukan sesuai dengan standar kebersihan, keamanan, dan ketentuan halal yang berlaku. Prinsip Halal Good Manufacturing Practice juga sejalan dengan pedoman Good Manufacturing Practices (GMP) yang diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.⁹

Berbagai penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan Halal Good Manufacturing Practice memiliki peran penting dalam menjaga kehalalan sekaligus meningkatkan mutu dan keamanan produk pangan. Penelitian yang dilakukan oleh Lestari *et al.* (2022) dalam *Production & Manufacturing Research* mengembangkan model penilaian Halal GMP pada industri daging melalui pendekatan *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dan *House of Quality* (HOQ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan Halal GMP berkontribusi dalam meningkatkan efektivitas sistem jaminan halal, terutama pada pengendalian bahan baku, sanitasi fasilitas produksi, dan kebersihan lingkungan kerja, dengan faktor sumber daya manusia dan pengendalian proses sebagai elemen utama.¹⁰

Penelitian lain yang dilakukan oleh Sinarsih *et al.* (2024) mengenai penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada produksi Bolu Nanas X di Tangkit Baru dan Bolu Nanas Y di Kota Jambi menunjukkan bahwa kedua usaha telah menerapkan sebagian prinsip GMP, namun masih terdapat beberapa

⁹ Kemenperin RI, “Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices)” (Jakarta: Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2010), <https://peraturan.go.id/id/permenperin-no-75-m-ind-per-7-2010-tahun-2010>.

¹⁰ Fitra Lestari *et al.*, “A Model for Assessment of Halal Good Manufacturing Practice in Meat Industry,” *Production and Manufacturing Research* 10, no. 1 (2022): 666–95, <https://doi.org/10.1080/21693277.2022.2117742>.

ketidaksesuaian. Aspek yang memerlukan perbaikan meliputi kebersihan karyawan, fasilitas sanitasi, sistem penyimpanan dan pengangkutan produk, serta pencatatan administrasi.¹¹ Sejalan dengan temuan tersebut, Utomo dan Purwanggono (2022) menemukan bahwa implementasi *Good Halal Manufacturing Practice* (GHMP) di PT Pundi Kencana Cilegon belum sepenuhnya memenuhi standar yang ditetapkan. Ketidaksesuaian utama ditemukan pada kondisi bangunan, lokasi, serta sistem pelacakan dan penarikan produk.¹²

Selanjutnya, penelitian oleh Rangkuti dan Chahaya (2025) mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada industri ikan sale di Kecamatan Panyabungan Kota menunjukkan bahwa penerapan GMP pada seluruh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yang diteliti masih belum memenuhi standar. Berbagai ketidaksesuaian ditemukan, terutama pada aspek kebersihan dan higiene karyawan, fasilitas sanitasi, tata letak ruang produksi, serta pencatatan dan pelabelan produk, yang menempatkan seluruh IRTP pada Level IV.¹³

Sementara itu, penelitian oleh Maulida dan Ukhty (2022) mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada pengolahan lokan crispy di KUB Rizki Sabena, menunjukkan bahwa penerapan GMP pada unit usaha tersebut telah dilaksanakan, namun belum sepenuhnya memenuhi seluruh persyaratan yang ditetapkan. Beberapa aspek GMP telah diterapkan dengan cukup baik, tetapi masih

¹¹ Zehan Andriana Sinarsih, Armini Hadriyati, “Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Pada Produksi Bolu Nanas X Di Tangkit Baru Dan Bolu Nanas Y” 5 (2024): 12712–23.

¹² Ade Cahyo, Priyo Utomo, and Bambang Purwanggono, “Analisis Penerapan Sistem Good Halal Manufacturing Practice (GHMP) Pada Proses Produksi Tepung Terigu (Studi Kasus PT Pundi Kencana Cilegon),” 2020.

¹³ Intan Maulida Rangkuti and Indra Chahaya, “Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Industri Ikan” 5, no. 3 (2025): 26730–49.

ditemukan sejumlah ketidaksesuaian, khususnya pada aspek higiene dan sanitasi, fasilitas produksi, serta pengendalian proses.¹⁴

Meskipun berbagai penelitian terdahulu telah banyak membahas penerapan Halal Good Manufacturing Practice (HGMP) pada sektor makanan olahan, industri daging, dan industri perikanan, masih terdapat kesenjangan penelitian pada sektor pangan berbasis nabati, khususnya pada produk susu bubuk kedelai. Produk ini dikonsumsi sebagai alternatif sumber protein nabati dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat sehari-hari. Namun demikian, proses produksi susu bubuk kedelai memiliki potensi risiko kontaminasi yang cukup tinggi apabila tidak dilakukan sesuai dengan standar halal dan sanitasi yang baik. Hingga saat ini, penelitian yang membahas secara spesifik penerapan prinsip Halal Good Manufacturing Practice (HGMP) dalam industri susu bubuk, khususnya di wilayah Kota Padang, masih terbatas dan belum banyak dilakukan. Oleh karena itu, penting untuk dilakukan kajian lebih lanjut dalam konteks praktik produksi di lapangan.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Implementasi Halal Good Manufacturing Practice dalam proses produksi soya bubuk di Mandefood, serta mengidentifikasi faktor-faktor yang menjadi kendala dalam implementasi Halal Good Manufacturing Practice di Mandefood. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran yang komprehensif mengenai penerapan Halal Good Manufacturing Practice sebagai upaya dalam menjamin

¹⁴ Indah Maulida and Nabila Ukhty, "Study On Implementation Of Good Manufacturing Practices In The Processing Of Lokan Crispy At KUB Rizki Sabena, Aceh Singkil District," *Jurnal Perikanan Terpadu* 3, no. 2 (2022): 23–28, <https://doi.org/10.35308/jupiter.v3i2.4939>.

kehalalan, kebersihan, dan mutu produk, sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap soya bubuk yang dihasilkan oleh Mandefood.

B. Batasan Masalah

Agar penelitian ini lebih terarah dan tidak meluas, maka penulis membatasi penelitian ini hanya pada penerapan Halal Good Manufacturing Practice dalam proses produksi soya bubuk di Mandefood. Fokus penelitian mencakup 11 aspek GMP (lingkungan produksi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengendalian proses, produk akhir, karyawan, penyimpanan, pelabelan, serta pencatatan dan dokumentasi) dan 3 aspek halal compliance yang meliputi perolehan sertifikasi halal, kejujuran, serta konsistensi penerapan prinsip halal.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Implementasi Halal Good Manufacturing Practice Pada Proses Produksi Soya Bubuk Di Mandefood?
2. Faktor-Faktor Apa Saja Yang Menjadi Kendala Dalam Implementasi Halal Good Manufacturing Practice Pada Proses Produksi Soya Bubuk Di Mandefood?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dipaparkan, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui bagaimana implementasi Halal Good Manufacturing Practice pada proses Produksi Soya Bubuk Di Mandefood
2. Mengidentifikasi faktor-faktor yang menjadi kendala dalam implementasi Halal Good Manufacturing Practice pada proses Produksi Soya Bubuk Di Mandefood

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Penelitian ini menjadi sarana bagi penulis untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan ke dalam praktik nyata di dunia industri pangan, khususnya dalam penerapan Halal Good Manufacturing Practice. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) di Universitas Islam Negeri Imam Bonjol Padang.

2. Bagi Fakultas dan Universitas

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi dan sumber informasi bagi civitas akademika Universitas Islam Negeri Imam Bonjol Padang.

3. Bagi Produsen

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmiah dalam pengembangan konsep Halal Good Manufacturing Practice (HGMP), khususnya pada industri pangan berbasis nabati. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pelaku industri dalam memahami dan menerapkan prinsip HGMP secara sistematis dan sesuai dengan standar yang berlaku.

Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan bagi Mandefood dalam meningkatkan penerapan sistem produksi yang memenuhi aspek kehalalan, kebersihan, dan mutu produk. Dengan demikian, diharapkan perusahaan mampu meningkatkan kualitas proses produksi serta menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

F. Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan pembaca dalam menganalisis dan memahami hasil dari penelitian ini, maka penulisan skripsi ini disusun dalam beberapa bab sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini membahas pendahuluan yang berisikan latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II : LANDASAN TEORI

Bab ini menguraikan teori-teori yang mendasari penelitian, yaitu Islamic Business Ethics, Halal Compliance, Good Manufacturing Practice (GMP), Integrasi Halal Compliance dan GMP, serta kajian terhadap penelitian terdahulu dan kerangka berpikir. Pembahasan teori ini bertujuan memberikan landasan konseptual dalam menganalisis Implementasi Halal Good Manufacturing Practice pada proses produksi Susu Bubuk Kedelai Di Mandefood.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

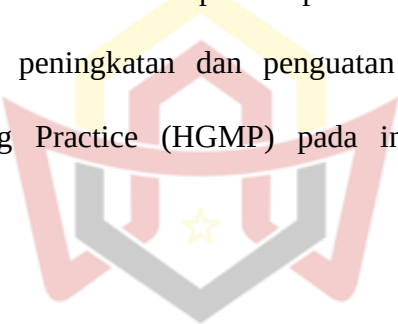
Bab ini menjelaskan tentang Jenis Penelitian, Waktu dan Lokasi Penelitian, Operasional Konstruk, Informan Penelitian, Sumber Data, Instrumen Penelitian, Teknik Pengumpulan Data, serta Teknik Analisis Data yang digunakan dalam penelitian.

BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi gambaran umum tentang Mandefood (PT. Si Mas Argo Nusantara), hasil penelitian yang diperoleh di lapangan, Pembahasan mengenai implementasi Halal Good Manufacturing Practice pada proses produksi Susu Bubuk Kedelai, serta Implikasi Penelitian.

BAB V : PENUTUP

Bab ini menyajikan kesimpulan yang diperoleh berdasarkan hasil penelitian mengenai implementasi Halal Good Manufacturing Practice (HGMP) pada proses produksi soya bubuk di Mandefood (PT. Si Mas Argo Nusantara). Selain itu, bab ini menguraikan keterbatasan penelitian yang ditemui selama proses penelitian berlangsung serta rekomendasi yang ditujukan kepada pihak Mandefood (PT. Si Mas Argo Nusantara), masyarakat, dan pihak-pihak terkait lainnya. Rekomendasi tersebut diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam upaya peningkatan dan penguatan penerapan Halal Good Manufacturing Practice (HGMP) pada industri pangan di masa mendatang.



UIN IMAM BONJOL
PADANG