

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri kerupuk kulit sebagai salah satu produk olahan pangan berbasis hewani memiliki karakteristik proses produksi yang kompleks dan berlapis, sehingga berpotensi menimbulkan risiko yang dapat mempengaruhi kehalalan produk pada setiap tahapan produksi. Risiko tersebut dapat muncul sejak pemilihan bahan baku, proses pencucian, perebusan, pengeringan, hingga penyimpanan dan distribusi produk akhir.¹ Di Kota Payakumbuh, yang dikenal sebagai sentra kuliner dan produk olahan daging di Sumatera Barat, UMK kerupuk kulit berkembang pesat sebagai bagian dari penggerak ekonomi lokal dan warisan kuliner tradisional. Namun demikian, penggunaan bahan baku kulit sapi atau kerbau yang harus dipastikan berasal dari hewan yang disembelih sesuai syariat Islam, serta potensi kontaminasi silang dengan bahan atau peralatan non-halal selama proses produksi, menjadikan analisis risiko terhadap kehalalan produk sebagai isu yang mendesak dan strategis dalam praktik industri ini.

Industri olahan pangan, khususnya produk kerupuk dan sejenisnya, memiliki kontribusi yang signifikan dalam struktur ekonomi lokal Kota Payakumbuh. Berdasarkan data Pemerintah Kota Payakumbuh, industri

¹ Aji Jumino, "Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Bahan Hewani Dan Produk Turunan Hewan," *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 4, no. 2 (2022): 51–58.

kerupuk dan sejenisnya tercatat memiliki sekitar 389 unit usaha dengan nilai produksi mencapai Rp96,7 miliar per tahun, menjadikannya sebagai salah satu subsektor industri makanan dengan kontribusi terbesar di daerah tersebut.²

Tingginya permintaan tersebut tidak terlepas dari budaya konsumsi masyarakat Minangkabau yang menjadikan kerupuk kulit (*karupuak jangek*) sebagai pelengkap makanan sehari-hari, terutama pada hidangan seperti soto dan nasi Padang. Kerupuk berfungsi sebagai penambah tekstur dan cita rasa, serta telah menjadi bagian dari kebiasaan konsumsi masyarakat. Selain itu, terdapat pula kepercayaan tradisional yang diyakini oleh sebagian masyarakat bahwa kerupuk kulit dapat membantu meredakan gangguan pencernaan ringan. Hal ini menunjukkan bahwa kerupuk kulit tidak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga nilai sosial dan budaya yang kuat dalam kehidupan masyarakat.

Secara lebih spesifik, berdasarkan data Sistem Satu Data UMKM Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia, yang diakses melalui Dinas Koperasi dan UMK Kota Payakumbuh, tercatat terdapat 14 unit UMK yang bergerak khusus pada produksi kerupuk kulit dengan omset tahunan berkisar antara Rp48.000.000 hingga Rp720.000.000.³ Data tersebut menunjukkan bahwa UMK kerupuk kulit di Kota Payakumbuh sebagian besar tergolong dalam skala usaha mikro hingga kecil, sehingga proses produksinya masih bersifat tradisional, dikelola dengan tenaga kerja terbatas, serta

² Pemerintah Kota Payakumbuh, "*Rencana Kerja Pemerintah Daerah (RKPD) Kota Payakumbuh Tahun 2021*" (Pemerintah Kota Payakumbuh, 2021).

³ Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia, "*Data UMK Kerupuk Kulit Kota Payakumbuh*," *Sistem Satu Data UMKM* (Payakumbuh: diakses melalui Dinas Koperasi dan UMK Kota Payakumbuh, 2026; data internal, tidak dipublikasikan, 2025), <https://satudata.umkm.go.id/custom-dashboard/>.

berpotensi menghadapi berbagai keterbatasan dalam pengelolaan risiko produksi, termasuk risiko yang dapat mempengaruhi kehalalan produk pada setiap tahapan produksinya.

Secara normatif, kewajiban sertifikasi halal di Indonesia telah diperkuat melalui regulasi yang mewajibkan produk makanan dan minuman yang beredar di pasar untuk memiliki sertifikat halal. Implementasi kebijakan tersebut membawa implikasi signifikan bagi pelaku UMK yang harus menyesuaikan proses produksinya dengan prinsip dan standar Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).⁴ Berbagai studi menunjukkan bahwa pelaku UMK masih menghadapi tantangan struktural dan teknis dalam memenuhi standar sertifikasi halal, mulai dari keterbatasan sumber daya manusia, biaya sertifikasi, hingga minimnya pemahaman mengenai manajemen risiko terhadap kehalalan produk yang terintegrasi dalam proses produksi.⁵ Dalam konteks ini, risiko tidak hanya berkaitan dengan keabsahan bahan baku, tetapi juga mencakup aspek sistem dokumentasi, pelatihan tenaga kerja, konsistensi penerapan prosedur operasional standar, serta mekanisme pengawasan internal.⁶

Fenomena meningkatnya kesadaran konsumen Muslim terhadap kehalalan produk turut memperbesar tekanan sosial dan moral terhadap pelaku usaha

⁴ Ria Vinnola Ulimas and Eni Sri Rahayuningsih, "Analisis Modal Sosial Terhadap Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) Pada Pelaku Usaha Di Pantai Lon Malang," *Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah* 6, no. 7 (2024): 6527–44, <https://doi.org/10.47467/alkharaj.v6i7.2728>.

⁵ Aprilya Fitriani et al., "Dynamics of Implementations of Halal Certification for Business Actors," *Saizu International Convergence on Transdisciplinary Religious Studies (Saizu Icon-Trees)*, 2023, 33–42, <https://doi.org/https://doi.org/10.24090/icontrees.2023.289>.

⁶ Akhmad Khalimy et al., "The Intersection of the Progressive Law Theory and the Self-Declaration Concept of MSEs Halal Certification," *Journal of Indonesian Legal Studies* 8, no. 1 (2023), <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/jils.v8i1.66087>.

untuk menjamin integritas halal produknya. Kehalalan tidak lagi dipersepsikan semata sebagai atribut religius, tetapi juga sebagai indikator kualitas, keamanan pangan, dan kepercayaan konsumen. Perlindungan hak konsumen Muslim atas informasi kehalalan menjadi bagian dari tanggung jawab negara dan produsen, terutama ketika masih ditemukan produk pangan yang beredar tanpa label halal yang jelas dan dapat dipertanggungjawabkan.⁷ Kondisi ini berdampak langsung pada tingkat kepercayaan konsumen terhadap UMK, termasuk produsen kerupuk kulit di daerah dengan mayoritas penduduk Muslim seperti Kota Payakumbuh, di mana reputasi kehalalan produk sangat memengaruhi keberlanjutan usaha.

Dalam perspektif manajemen rantai pasok, jaminan kehalalan tidak berhenti pada tahap produksi di dalam unit usaha, tetapi mencakup seluruh alur distribusi bahan baku hingga produk sampai ke tangan konsumen akhir. Konsep *halal supply chain management* menekankan pentingnya menjaga integritas halal pada setiap tahapan rantai pasok guna mencegah terjadinya kontaminasi, pencampuran, atau substitusi dengan bahan non-halal yang dapat mempengaruhi kehalalan produk.⁸ Bagi UMK kerupuk kulit yang umumnya beroperasi dengan sistem produksi tradisional dan keterbatasan sumber daya, pengelolaan rantai pasok halal sering kali belum terdokumentasi secara sistematis. Kondisi ini berpotensi menimbulkan risiko tersembunyi yang tidak

⁷ Riana Fatimah Azzahrani and Retno Wulansari, "Protection of Muslim Consumers' Right To Information on Imported Food Without Halal Labeling," *Journal of Private and Commercial Law* 1 (2024): 214–37.

⁸ M Fauzi et al., "Halal Supply Chain Management: Analysis of Decision-Making Factors for Aqiqah Business Suppliers in Indonesia," *Journal of Asian Finance, Economics and Business* 8, no. 6 (2021): 1161–69, <https://doi.org/10.13106/jafeb.2021.vol8.no6.1161>.

disadari pelaku usaha, meskipun secara kasat mata proses produksi tampak sederhana dan berulang.

Penelitian mengenai risiko pangan dan halal pada produk berbasis daging di Indonesia menunjukkan bahwa aspek kebersihan, asal bahan baku, serta konsistensi penerapan prosedur operasional standar menjadi faktor dominan yang mempengaruhi tingkat risiko terhadap kehalalan produk.⁹ Namun, sebagian besar studi tersebut bersifat eksploratif atau kuantitatif dan lebih banyak berfokus pada industri skala menengah dan besar, sehingga belum sepenuhnya menggali pengalaman empiris, persepsi subjektif, serta praktik nyata pelaku UMK dalam mengelola risiko yang dapat mempengaruhi kehalalan produk di tingkat lokal. Padahal, karakteristik UMK yang bersifat informal dan berbasis kebiasaan kerja turun-temurun dapat memunculkan pola risiko yang berbeda dibandingkan industri berskala besar.

Di sisi lain, penelitian terkait niat sertifikasi halal pada UMK menunjukkan bahwa faktor manfaat ekonomi, peluang pasar, serta tekanan regulasi pemerintah berpengaruh terhadap kesiapan pelaku usaha dalam mengadopsi sertifikasi halal.¹⁰ Meskipun demikian, kajian-kajian tersebut lebih menekankan pada aspek intensi, persepsi kebijakan, dan faktor eksternal, tanpa membedah secara mendalam proses produksi sebagai ruang utama terjadinya potensi risiko yang dapat mempengaruhi kehalalan produk. Padahal, pada produk olahan

⁹ Ening Ariningsih et al., "Critical Review of Broiler Chicken Meat Safety and Halalness in Indonesia" 41, no. 2 (2024): 97–117.

¹⁰ Agung Novianto Margarena and Ahmad Ikhwan Setiawan, "The Effect Of Perceived Value Of Economic Benefits Towards Smes Halal Certification Intention Moderated By Government Policy Regulation" 5, no. 2 (2022).

berbasis kulit seperti kerupuk kulit, setiap tahapan teknis produksi memiliki implikasi langsung terhadap status kehalalan produk akhir, sehingga memerlukan analisis yang lebih kontekstual dan berbasis praktik.

Kajian perbandingan mekanisme sertifikasi halal di berbagai negara juga menegaskan bahwa efektivitas sistem halal sangat bergantung pada kapasitas pelaku usaha dalam menerapkan standar operasional yang sesuai dengan kondisi lokal.¹¹ Dalam konteks UMK di daerah, sering kali terdapat kesenjangan antara regulasi yang bersifat nasional dengan praktik produksi tradisional yang diwariskan secara turun-temurun. Kesenjangan ini tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga sosial dan kultural, sehingga membuka ruang penting bagi penelitian kualitatif untuk memahami dinamika sosial, budaya, dan ekonomi yang memengaruhi pengelolaan risiko terhadap kehalalan produk pada UMK kerupuk kulit di Kota Payakumbuh.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat disimpulkan bahwa potensi risiko terhadap kehalalan pada proses produksi UMK kerupuk kulit belum banyak dikaji dan dianalisis secara sistematis, terutama pada tahapan produksi yang berpotensi menimbulkan penyimpangan terhadap prinsip halal. Kondisi ini menunjukkan perlunya kajian yang lebih mendalam dan kontekstual mengenai praktik pengelolaan risiko dalam menjaga kehalalan produk pada tingkat UMK.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi risiko terhadap kehalalan produk pada proses produksi UMK kerupuk kulit di Kota

¹¹ Faiz Nur Faiqoh and Nur Fatwa, "Comparative Study of Halal Certification Mechanism : Indonesia , Malaysia and Mexico" 11, no. 1 (2024), <https://doi.org/10.7454/meis.v11i1.175>.

Payakumbuh, menentukan prioritas risiko, serta merumuskan strategi mitigasi yang sesuai. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan kajian manajemen risiko halal pada skala UMK serta menjadi bahan pertimbangan bagi pelaku usaha dalam menjaga kehalalan produk selama proses produksi.

B. Batasan Masalah

Penelitian ini difokuskan pada analisis risiko terhadap kehalalan produk pada proses produksi UMK kerupuk kulit di Kota Payakumbuh. Analisis dibatasi pada tahapan proses produksi yang meliputi pembersihan, perebusan, pemotongan, penjemuran, dan penggorengan. Penelitian ini hanya mengkaji potensi risiko yang dapat mempengaruhi kehalalan produk pada setiap tahapan produksi serta faktor penyebabnya (*risk agent*), tanpa membahas aspek distribusi, pemasaran, maupun rantai pasok secara keseluruhan.

Pembatasan ini dilakukan agar penelitian memiliki ruang lingkup yang jelas, terarah, dan realistis sesuai dengan keterbatasan waktu dan sumber daya, sehingga hasil penelitian lebih mendalam dan fokus pada aspek yang relevan.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah dalam penelitian ini disusun untuk menganalisis risiko terhadap kehalalan produk pada proses produksi kerupuk kulit di UMK Kota Payakumbuh, sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi kerupuk kulit pada UMK di Kota Payakumbuh?

2. Apa saja potensi risiko (*risk event*) dan faktor penyebab risiko (*risk agent*) yang dapat mempengaruhi kehalalan produk pada setiap tahapan proses produksi kerupuk kulit di UMK Kota Payakumbuh?
3. Bagaimana prioritas *risk agent* terhadap kehalalan produk pada proses produksi kerupuk kulit di UMK Kota Payakumbuh berdasarkan *House of Risk* (HOR) Fase 1?
4. Bagaimana strategi mitigasi yang tepat untuk mengendalikan risiko terhadap kehalalan produk pada proses produksi kerupuk kulit di UMK Kota Payakumbuh berdasarkan *House of Risk* (HOR) Fase 2?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disusun, tujuan penelitian ini dirumuskan untuk memberikan arah yang jelas terhadap pelaksanaan penelitian serta hasil yang ingin dicapai, sebagai berikut:

1. Menganalisis proses produksi kerupuk kulit pada UMK di Kota Payakumbuh.
2. Mengidentifikasi dan menganalisis potensi risiko (*risk event*) serta faktor penyebab risiko (*risk agent*) yang dapat mempengaruhi kehalalan produk pada setiap tahapan proses produksi kerupuk kulit.
3. Menentukan prioritas *risk agent* terhadap kehalalan produk pada proses produksi kerupuk kulit di UMK Kota Payakumbuh berdasarkan *House of Risk* (HOR) Fase 1.

4. Merumuskan strategi mitigasi yang tepat untuk mengendalikan risiko terhadap kehalalan produk pada proses produksi kerupuk kulit di UMK Kota Payakumbuh berdasarkan *House of Risk* (HOR) Fase 2.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan keilmuan di bidang manajemen risiko halal, khususnya pada UMK sektor pangan berbasis hewani. Penelitian ini memberikan perspektif mengenai analisis risiko terhadap kehalalan produk pada proses produksi melalui pendekatan kualitatif dan metode *House Of Risk* (HOR), sehingga dapat memperkaya kajian mengenai identifikasi risiko dan strategi mitigasi pada tingkat UMK.

2. Manfaat Praktis

Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman penulis dalam memahami serta menganalisis risiko terhadap kehalalan produk pada proses produksi pangan di tingkat UMK.

Bagi Fakultas dan Universitas

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan referensi akademik dalam pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya pada bidang manajemen risiko halal dan proses produksi pada sektor UMK.

Selain itu, hasil penelitian ini dapat menjadi bahan rujukan bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan analisis risiko halal.

Bagi Pelaku Usaha UMK

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman kepada pelaku UMK mengenai potensi risiko yang dapat mempengaruhi kehalalan produk pada setiap tahapan produksi beserta faktor penyebabnya (*risk agent*). Selain itu, penelitian ini juga memberikan rekomendasi strategi mitigasi melalui metode *House Of Risk (HOR)* yang dapat diterapkan dalam proses produksi.

F. Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II KAJIAN TEORI

Bab ini menjelaskan tentang penjelasan secara teori dan permasalahan yang diteliti yang berkaitan dengan judul penelitian dan menggambarkan tentang pemikiran yang penulis lakukan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan metode penelitian, jenis penelitian, lokasi penelitian, data dan sumber data serta teknik pengumpulan data dan alat analisis data.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan hasil dari penelitian dan membahas bagaimana hasil dari penelitian yang dilakukan penulis.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dari hasil penelitian serta saran yang relevan dengan temuan penelitian. Bab ini menandai bagian akhir dari penulisan skripsi yang telah membahas semua permasalahan yang diangkat.

