

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Informasi dari Global State Islamic Economy (2024-2025) yang mengulas tentang sektor halal di seluruh dunia, Indonesia berhasil mempertahankan posisinya di peringkat ke-3 dunia dalam penilaian yang meliputi makanan halal, keuangan syariah, pariwisata halal, fashion muslim, media dan hiburan halal, serta produk kosmetik dan farmasi halal. Dengan memperhatikan potensi dan kesempatan yang ada, jelas diperlukan usaha yang lebih optimal untuk mewujudkan industri halal di Indonesia.¹ Dalam konteks tersebut, pengelolaan logistik halal menjadi aspek yang sangat penting untuk menjaga integritas dan keaslian produk halal serta mencegah terjadinya kontaminasi unsur non-halal selama proses penyimpanan, transportasi, dan pendistribusian.

Menurut Abderahman dkk. tahun 2021 rantai pasokan halal tidak hanya memperhatikan sertifikasi produk akhir saja, tetapi juga mencakup seluruh tahapan dari awal sampai akhir, mulai dari pengadaan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga pemasaran. Diperlukan sistem manajemen operasional yang ketat dan terstandarisasi untuk memastikan bahwa setiap tahap mematuhi prinsip-prinsip halal, thayyib

¹ Antara, "Indonesia Retains Third Place on Global Islamic Economy Index," Antara News, 2025, <https://en.antaranews.com/news/365017/indonesia-retains-third-place-on-global-islamic-economy-index#:~:text=Indonesia retains third place on global Islamic economy index - ANTARA News.>

(baik), dan syariah.² Oleh karena itu, penerapan manajemen logistik halal menjadi krusial dalam menjamin kualitas dan keamanan produk hingga sampai kepada konsumen.

Manajemen logistik halal merupakan sistem pengelolaan aktivitas logistik yang dilaksanakan berdasarkan prinsip syariah Islam guna memastikan produk halal tetap terjaga kehalalannya sepanjang proses penanganan. Tujuan penerapan manajemen logistik halal adalah mencegah terjadinya kontaminasi silang, menjaga kebersihan dan keamanan produk, serta memastikan konsistensi kehalalan melalui pemisahan barang, ketertelusuran, dan pengendalian proses. Kehalalan produk tidak hanya ditentukan oleh komposisi bahan baku, tetapi meliputi seluruh proses produksi, mulai dari pemilihan pemasok, proses manufaktur, penyimpanan, hingga distribusi. Sistem manajemen yang efektif memastikan pemisahan dan pencegahan kontaminasi produk halal disetiap tahap.³

Logistik halal dilakukan dengan memastikan bahwa rantai pasokan menangani pengiriman muatan halal secara terpisah dari pengiriman kargo non-halal. Dalam hal ini, termasuk juga didalamnya proses logistik atau tracking. Terdapat tiga prinsip yang mendasari pembentukan logistik halal, yaitu: menghindari kontaminasi, menghindari kesalahan, dan memastikan operasi logistik berjalan secara konsisten sesuai dengan konsep halal. Oleh

² Desy Arum Sunarta and Riski Apriliani, "Halal Supply Chain Management: Balancing Efficiency, Compliance, and Sustainability," *Journal of Management and Leadership* 8, no. 2 (2025): 1–9, <https://doi.org/10.47970/jml.v8i2.851>.

³ Oktora Andika, Rangga Wisanggara, and Ika Yoga, "Analisis Pengembangan Halal Logistik Dengan Pendekatan Fishbone," 2023, 39–61.

karena itu, konsep halal harus diterapkan pada setiap aktivitas rantai pasok, dari pemasok sampai produk dikonsumsi oleh pelanggan, menyatakan bahwa selama proses selama penanganan, produk halal harus dipisahkan dan tidak bisa dicampur dengan produk haram.⁴

Selain itu, penerapan manajemen logistik halal yang dilakukan pada suatu usaha sejak tahap persiapan produksi, tahap produksi, hingga distribusi ke konsumen sudah terjamin kehalalannya, karena setiap tahap operasionalnya hingga sampai kepada konsumen benar-benar terjaga kebersihan dan kehalalannya sesuai dengan syariat Islam.⁵, penerapan logistik halal didukung oleh Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang dikelola oleh MUI dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Sementara itu, Usaha Mikro Kecil (UMK) memiliki kontribusi signifikan terhadap ekonomi Indonesia. Berdasarkan informasi dari Kementerian Koperasi dan UKM, pada tahun 2019, UMK memberikan kontribusi sekitar 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional dan menyerap lebih dari 97% tenaga kerja. Namun, UMK seringkali mengalami kesulitan dalam menerapkan manajemen logistik halal di kalangan masyarakat Indonesia, ditambah dengan tingginya biaya untuk

⁴ Farid Alhamudi, "Analisis Daya Saing Dan Logistik Halal Industri Minuman: Perspektif Industri Kecil Dan Menengah," no. 8.5.2017 (2022): 2003–5.

⁵ Miftahul Hasanah, "Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) Dalam Perspektif Maqashid Syariah" 2, no. 2 (2020): 73–79.

sertifikasi.⁶ Dalam praktiknya, penerapan manajemen logistik halal pada sektor usaha kuliner masih menghadapi berbagai keterbatasan, terutama pada aspek operasional.⁷

Razalia dan Ramadhan tahun 2021 mencatat bahwa hambatan-hambatan ini bisa menghalangi perkembangan UMK di sektor halal.⁸ Berbagai kendala lain seperti minimnya standar, kekurangan infrastruktur, serta kurangnya pengetahuan juga menghambat kemajuan UMK dalam industri halal. Oleh karena itu, perlu dilakukan sosialisasi yang lebih mendalam oleh pihak-pihak terkait untuk memberikan wawasan dan kesadaran kepada masyarakat mengenai gaya hidup halal, terutama dalam hal konsumsi produk halal.⁹

Permintaan terhadap produk halal di Indonesia terus bertambah, sejalan dengan kenyataan bahwa jumlah penduduk Muslim di negara ini terus meningkat. Populasi umat Islam di Indonesia kini mencapai 229,62 juta orang, yang merupakan sekitar 87,2% dari total populasi 269,6 juta.¹⁰

⁶ Kementerian Koperasi dan UKM RI, "Data UMKM, Jumlah Dan Pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah Di Indonesia," UKMIndonesia.id, 2020, <https://ukmindonesia.id/baca-deskripsi-posts/data-umkm-jumlah-dan-pertumbuhan-usaha-mikro-kecil-dan-menengah-di-indonesia>.

⁷ Fika Nadila et al., "Analisis Jaminan Produk Halal Menggunakan Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Daya Saing (Studi Pada Produk Pisang Sale Di Desa Purwo Bakti Kecamatan Bathin III) Umatnya Untuk Mendapatkan Pekerjaan Atau Mencari Uang Dengan Cara Yang Haram . Tanggung Pr," *Jurnal Nuansa: Publikasi Ilmu Manajemen Dan Ekonomi Syariah* 2, no. 3 (2024).

⁸ Sadari and Abdurrahman Hakim, "Journal of Islamic Economics, Finance, and Banking," *Journal of Islamic Economics, Finance, and Banking* I, no. 2 (2019): 1–24.

⁹ Vol No et al., "Vol. 2 No. 1 Edisi April 2023 PELUANG DAN TANTANGAN PENGEMBANGAN UMKM HALAL DI INDONESIA" 2, no. 1 (2023): 20–31.

¹⁰ Daffa Shiddiq, "Negara Dengan Populasi Muslim Terbanyak," GoodStats, 2026, <https://goodstats.id/infographic/negara-dengan-populasi-muslim-terbanyak-R3gou>.

Dengan banyaknya penduduk yang beragama Islam, setiap produk yang masuk, beredar, dan dijual di Indonesia diwajibkan untuk memiliki sertifikasi halal sesuai dengan undang-undang No. 33 tahun 2014.¹¹ Hal ini menjadikan produk halal sebagai kesempatan industri yang sangat besar di setiap wilayah di Indonesia, termasuk di Provinsi Sumatera Barat.

Kota Padang, sebagai salah satu wilayah di Sumatera Barat, memiliki kemampuan yang signifikan dalam meningkatkan sektor bisnis makanan. Ini didukung oleh adanya bahan baku lokal dari pertanian, perkebunan, dan peternakan yang diolah menjadi berbagai jenis makanan dan minuman. Pertumbuhan usaha kecil dan mikro dalam industri kuliner menunjukkan adanya potensi ekonomi yang cukup menguntungkan karena terbukti menjadi salah satu faktor utama penarik wisatawan untuk berkunjung.¹² Namun, dalam konteks mayoritas penduduk yang beragama Islam, pengelolaan industri kuliner tidak hanya harus fokus pada mutu produk, tetapi juga pada penerapan manajemen logistik halal yang meliputi pengadaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, serta distribusi produk kepada pelanggan.

Teras Kelapa merupakan salah satu UMKM kuliner di kota Padang.

Sudah berdiri selama 14 tahun yang di dirikan oleh Nanang Shodikin.

¹¹ E Saribanon, O Purba, and ..., "Efektifitas Pelaksanaan Logistik Halal," *Jurnal Manajemen Bisnis* ... 5, no. 3 (2019): 319–30, <https://journal.itltrisakti.ac.id/index.php/jmbtl/article/view/809%0Ahttps://journal.itltrisakti.ac.id/index.php/jmbtl/article/download/809/400>.

¹² Novrial, "Disperindag Sumbar Kembangkan Potensi Industri Olahan Kuliner Lokal," Kantor Berita Indonesia, 2024, <https://www.antaranews.com/berita/4074948/disperindag-sumbar-kembangkan-potensi-industri-olahan-kuliner-lokal>.

Berlokasi di Jalan Bandar Purus No. 67, Teras Kelapa menjadi destinasi kuliner favorit bagi masyarakat lokal. Teras Kelapa & Bakso Solo Raya menawarkan menu nusantara lengkap dengan spesialisasi olahan kelapa muda, bakso, ayam bakar/goreng kalasan, mie ayam, nasi goreng, mie goreng, seafood, pecel lele, aneka jus, serta berbagai makanan dan minuman khas lainnya. Adapun menu andalannya meliputi Bakso Lava Jumbo, Coconut Ice Cream Fruit, Ayam Bakar Kalasan, dan berbagai varian kelapa muda murni. Dengan diperolehnya label halal pada usaha kuliner Teras Kelapa ini, bagaimana penerapan manajemen logistik halal dalam rantai pasok sebagai upaya untuk menjamin dan memastikan kehalalan produk yang dihasilkan.

Keberadaan Teras Kelapa sebagai salah satu UMKM kuliner memberikan kontribusi positif terhadap perekonomian lokal. Keberhasilan usaha ini tidak hanya meningkatkan pendapatan sektor kuliner, tetapi juga menciptakan lapangan kerja baru, mendukung pemberdayaan UMKM lokal.¹³ Hal ini sejalan dengan pernyataan Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI) yang menyebutkan bahwa Industri manufaktur makanan dan minuman diproyeksikan berkontribusi sekitar

¹³ Riby Aprilia, "Dari Kelapa Menjadi Cuan Perjalanan Sukses UMKM Teras Kelapa," Kompasiana, 2025, https://www.kompasiana.com/ribiaprilia1715/67e02a16ed641535a92d9542/dari-kelapa-jadi-cuan-perjalanan-sukses-umkm-teras-kelapa?page=1&page_images=1.

6,5% hingga 7% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional pada kuartal pertama 2026.¹⁴

Namun demikian, pertumbuhan industri makanan dan minuman pada tingkat nasional tidak selalu sejalan dengan kondisi yang terjadi di tingkat daerah. Pada beberapa wilayah, sektor ini masih menghadapi berbagai tantangan yang menyebabkan laju pertumbuhan industri bersifat fluktuatif dan cenderung tidak stabil. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi pertumbuhan industri secara nasional dengan realitas yang dihadapi pelaku usaha di daerah.

Dalam situasi pertumbuhan industri yang tidak stabil tersebut, kemampuan pelaku usaha untuk bertahan dan beradaptasi menjadi faktor yang sangat penting. Usaha kuliner Teras Kelapa di Kota Padang merupakan salah satu contoh usaha yang mampu mempertahankan keberlangsungan operasionalnya di tengah dinamika pertumbuhan industri makanan dan minuman. Keberhasilan tersebut tidak terlepas dari strategi pengelolaan usaha yang diterapkan, salah satunya melalui penerapan manajemen logistik halal yang terintegrasi dalam rantai pasok.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha Teras Kelapa. Usaha kuliner Teras kelapa diketahui menggunakan bahan baku yang halal serta memastikan proses produksi dilakukan secara higienis sehingga tidak

¹⁴ Chelsea Anastasia, "Ramadan-Lebaran 2026 Topang Industri Makanan Dan Minuman, Sumbang 7% Ke PDB," Kontan.co.id, 2026, <https://industri.kontan.co.id/news/ramadan-lebaran-2026-topang-industri-makanan-dan-minuman-sumbang-7-ke-pdb>.

terjadi kontaminasi dengan bahan yang tidak halal. Dengan sistem logistik halal yang dikelola dengan baik, bisnis ini tidak hanya dapat menjaga kualitas dan kehalalan produk, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen dan menjadi lebih kompetitif di industri makanan dan minuman yang kompetitif.

Meskipun telah memiliki sertifikasi halal dan reputasi yang baik, kepemilikan sertifikat halal belum sepenuhnya menjamin bahwa penerapan manajemen logistik halal telah dilaksanakan secara optimal dalam seluruh aktivitas operasional usaha. Aktivitas logistik seperti pengadaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, dan penyajian produk berpotensi menimbulkan celah apabila tidak dikelola sesuai dengan prinsip manajemen logistik halal. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara sertifikasi halal produk dengan praktik penerapan manajemen logistik halal pada usaha wisata kuliner.¹⁵

Berbagai penelitian sebelumnya telah meneliti penerapan sistem halal dalam berbagai bidang industri makanan. Studi oleh Lisa Anggreini Santoso dan Naili El Muna tahun 2025 mengenai penerapan sistem halal pada usaha kuliner Lumpia Merdeka di Jombang menunjukkan bahwa penerapan prinsip halal dilakukan secara konsisten mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi produk

¹⁵ Suhairi Suhairi et al., "Kunci Pelaksanaan Kegiatan Logistik Halal Di Indonesia Dalam Praktik Logistik Global," *Widya Balina* 8, no. 1 (2023): 568–76, <https://doi.org/10.53958/wb.v8i1.172>.

kepada konsumen. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa penerapan sistem halal yang terintegrasi dalam pengelolaan usaha kuliner dapat meningkatkan kepercayaan serta loyalitas konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Hal ini menunjukkan bahwa pengelolaan logistik halal dalam usaha kuliner memiliki peran penting dalam menjaga kehalalan produk serta membangun citra usaha yang terpercaya di masyarakat.¹⁶ Keadaan ini menandakan bahwa penerapan logistik halal masih memerlukan perbaikan, baik dalam hal standar operasional, pengawasan, maupun peningkatan kapasitas para pelaku usaha.¹⁷

Keterbatasan penelitian terdahulu menunjukkan bahwa kajian mengenai manajemen logistik halal masih lebih banyak berfokus pada aspek umum rantai pasok halal. Sementara itu, penelitian yang mengkaji secara khusus penerapan manajemen logistik halal pada usaha kuliner di tingkat lokal, seperti Teras Kelapa, masih relatif terbatas. Kondisi ini menunjukkan pentingnya penelitian yang lebih mendalam dan kontekstual.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan pemilik usaha makanan Teras Kelapa yang berada di Kota Padang, terungkap bahwa para karyawan di tempat tersebut tidak memperoleh pelatihan khusus mengenai penerapan manajemen logistik halal. Dalam pelaksanaan sehari-hari,

¹⁶ Lisa Anggreini Santoso and Nailly El Muna, "Analisis Penerapan Halal Supply Chain Dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen Pada Produk Lumpia Merdeka Jombang," *Jurnal QOSIM : Jurnal Pendidikan Sosial & Humaniora* 3, no. 3 (2025): 1171–79, <https://doi.org/10.61104/jq.v3i3.1930>.

¹⁷ Muhamad Sayuti et al., "Penerapan Halal Logistik Pada Distribusi Daging Sapi Di Kabupaten Karawang," *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri* 8, no. 1 (2021): 55–65, <https://doi.org/10.24853/jisi.8.1.55-65>.

karyawan hanya mengikuti arahan atau informasi tertulis mengenai pemakaian bahan-bahan yang telah memiliki sertifikat halal. Situasi ini mengindikasikan bahwa pemahaman karyawan mengenai penerapan manajemen logistik halal masih sangat terbatas dan belum didukung dengan pembinaan atau pelatihan secara langsung. Sebenarnya, penerapan logistik halal dalam praktik tidak hanya berhubungan dengan penggunaan bahan yang bersertifikat halal, tapi juga mencakup proses pengadaan bahan baku, penyimpanan, penanganan, hingga penyajian produk kepada pelanggan.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi kinerja halal logistik dengan pendekatan SCOR model pada usaha kuliner Teras Kelapa kota padang. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmiah dalam pengembangan kajian logistik halal, serta menjadi dasar rekomendasi praktis bagi pelaku usaha kuliner dalam meningkatkan kepercayaan konsumen, daya saing, dan keberlanjutan usaha.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Evaluasi Kinerja Halal Logistik Dengan Pendekatan SCOR Model Pada Usaha Kuliner Teras Kelapa Kota Padang”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan di atas, maka pokok permasalahan dalam penelitian ini yaitu: “Bagaimana evaluasi kinerja halal

logistik dengan pendekatan SCOR model pada usaha kuliner Teras Kelapa kota Padang”

C. Batasan Masalah

Agar penelitian ini terarah dan terfokus, maka penelitian ini dibatasi pada evaluasi kinerja halal logistik dengan pendekatan SCOR model pada usaha kuliner Teras Kelapa kota Padang, khususnya pada proses pengadaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, dan penyajian produk.

D. Tujuan penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mengevaluasi kinerja halal logistik dengan pendekatan SCOR model pada usaha kuliner Teras Kelapa kota Padang.

E. Manfaat penelitian

1. Mampu memberikan sumbangan pemikiran bagi pengembangan ilmu pengetahuan serta menjadi rujukan penelitian berikutnya tentang evaluasi kinerja halal logistik dengan pendekatan SCOR model.
2. Sebagai sarana untuk mengaplikasikan ilmu yang didapatkan selama perkuliahan dan menuangkan hasil pemikiran kedalam sebuah karya tulis ilmiah (skripsi) serta untuk memenuhi syarat pencapaian gelar sarjana di Universitas Islam negeri Imam Bonjol Padang.

3. Dapat memberikan manfaat untuk memperluas gambaran dalam penulisan skripsi. Bisa menjadi studi pembandingan maupun penunjang dalam penelitian selanjutnya.

F. Sitematika Penulisan

Untuk memudahkan bagi pembaca dalam menganalisa dan memahami hasil dari penelitian ini, maka dibuatlah satu sistematika penulisan yang dibagi atas beberapa bab sebagai berikut:

BAB I: PENDAHULUAN

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

BAB II: LANDASAN 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: METODE PENELITIAN

Pada bab ini penulis menguraikan tentang jenis dan pendekatan penelitian, objek lokasi penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, teknik analisis data

BAB IV: HASIL 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.

