

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kota Payakumbuh salah satu pusat produksi makanan khas Minangkabau khususnya rendang, menjadi wadah UMKM kuliner yang berkembang pesat, Kota payakumbuh dikenal sebagai sentra produksi rendang di sumatra barat. Rendang bukan hanya sekadar makanan lokal, tetapi telah menjadi simbol budaya dan memiliki potensi ekonomi yang signifikan karena permintaan pasar yang terus meningkat. Menurut data dari dinas tenaga kerja dan perindustrian pada tahun 2025 jumlah unit usaha produksi rendang di kota payakumbuh mencapai sekitaran 57 unit usaha.¹ Rendang merupakan kuliner tradisional yang memiliki nilai historis, budaya, dan ekonomi yang tinggi. Rendang bukan sekadar makanan sehari-hari tapi memiliki makna budaya yang kuat dalam masyarakat Minangkabau. Hidangan ini sering disajikan dalam acara adat, upacara penting, perayaan keagamaan, dan jamuan tamu sebagai simbol kehormatan, kebersamaan, dan rasa hormat. Dalam beberapa komunitas, keberadaan rendang dalam hidangan acara dianggap sebuah kewajiban

¹ Ikka Ade Sophia And Roni Afrizal, "Analisis Strategi Pemasaran Rendang Gadih Melalui Platform Shopee Untuk Meningkatkan Penjualan 1," Jurnal Lentera Bisnis 14 (2025): 1446–57, <https://doi.org/10.34127/jrlab.v14i2.1475>.

budaya.² Proses pengelolaan rendang dikenal sebagai marandang, yaitu teknik memasak daging dengan santan dan rempah-rempah secara lambat dalam waktu 4-7 jam bahkan lebih untuk menghasilkan tekstur kering dan cita rasa yang khas. Teknik ini secara tradisional bertujuan untuk daya simpan relatif lama.

Rendang dikenal secara luas tidak hanya di Indonesia, tetapi juga di kancah internasional, bahkan termasuk dalam daftar makanan paling populer di dunia menurut jajak pendapat yang dilakukan CNN International tahun 2011 dan 2017, rendang bahkan menempati urutan atas sebagai salah satu makanan terenak di dunia.³ Pengakuan ini memperkuat posisi rendang sebagai bagian dari identitas kuliner Indonesia yang mendunia.⁴ Rendang berkembang pesat dalam konteks usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Kota Payakumbuh memiliki komunitas pelaku usaha rendang yang berperan dalam menjaga tradisi kuliner sekaligus menciptakan peluang ekonomi lokal, baik melalui pasar domestik maupun permintaan luar daerah.⁵ Hal ini menjadikan rendang bukan sekadar produk kuliner, tetapi juga sebagai komoditas ekonomi yang membutuhkan pengelolaan operasional yang baik.

² “Sejarah Rendang: Asal-Usul Makanan Legendaris Khas Minang,” PT Kompas Media Nusantara, 2024, <https://klasika.kompas.id/baca/sejarah-rendang-asal-usul-makanan-legendaris-khas-minang/>.

³ Fadly Rahman, “Tracing the Origins of Rendang and Its Development,” *Journal of Ethnic Foods* 7, no. 1 (2020): 1–11, <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00065-1>.

⁴ “Sejarah Dan Asal-Usul Makanan Rendang, Kuliner Khas Minangkabau Yang Mendunia,” Kompas.com, 2024, <https://buku.kompas.com/read/4753/sejarah-dan-asal-usul-makanan-rendang-kuliner-khas-minangkabau-yang-mendunia>.

⁵ Zilal Afwa Ajidin and Asep Ajidin, “Halal Industry Development Strategies Based on Small and Medium- Sized Enterprises for Rendang Entrepreneurs in Payakumbuh,” *Journal of Islamic Economics, Management, and Finance*, no. 2015 (2024): 49–58.

PT Gadih Minang Anugerah merupakan salah satu unit usaha produksi rendang di Kota Payakumbuh dengan nama brand “rendang gadih”, outlet rendang gadih berlokasi di Jln. Soekarno Hatta Depan SPBU Koto Nan Ampek, Bulakan Kandih, Kecamatan Payakumbuh Barat, Kota Payakumbuh. Sedangkan rumah produksinya berada di Perumahan Taman Firdaus Jln. Anthurium No.A1 Kel. Payolansek, Kecamatan Payakumbuh Barat, Kota Payakumbuh. Rendang gadih telah berdiri sejak tahun 2015 yang berfokus pada rendang berkualitas serta menghasilkan berbagai varian rendang.⁶ Rendang gadih berfokus pada penggunaan bahan-bahan alami dan berkualitas tanpa menggunakan monosodium glutamat (MSG) dan tanpa menggunakan pengawet makanan. Rendang gadih juga sudah masuk ke beberapa retail modern, seperti AEON, Hypermart, Foodmaxx, dan lainnya. Bahkan, tak hanya di Indonesia saja, tetapi juga luar negeri. Mulai dari Jerman, Amerika, Australia, dan Taiwan dengan segmen yang berbeda-beda.⁷

Sebagai produk pangan yang berbasis daging, rendang secara implisit berkaitan dengan aspek kehalalan yang menjadi perhatian utama konsumen muslim di Indonesia maupun negara lain. Kehalalan rendang tidak terbatas pada penggunaan bahan baku yang halal saja, tetapi juga pada proses pengelolaan logistik di seluruh tahap rantai pasok, mulai dari pemilihan pemasok bahan baku, penyimpanan bahan, proses produksi,

⁶ P T Gadih and Minang Anugerah, “Rendang Gadih :,” n.d.

⁷ “Food Catalogue Isef,” Ekonomi Syariah, 2024.

penyimpanan, hingga pendistribusian produk jadi kepada konsumen. Maka dari itu setiap UMKM rendang perlu memperoleh sertifikasi halal dari lembaga sertifikasi halal yang diakui pemerintah seperti majelis ulama indonesia (MUI).⁸ Adanya sertifikasi halal dan logo pada setiap kemasan akan meyakinkan konsumen dalam pemilihan produk tersebut.

Logistik halal merupakan sistem manajemen aliran barang dan layanan yang dirancang untuk menjamin integritas kehalalan produk sepanjang rantai pasok dari hulu ke hilir. Sistem logistik halal harus menjamin bahwa produk-produk yang sampai ke konsumen tetap terjamin kehalalannya. Kehalalan tidak hanya berkaitan dengan sertifikasi produk saja, melainkan mencakup seluruh proses logistik seperti pengadaan bahan baku, penyimpanan, transportasi, distribusi, hingga sampai kepada konsumen (undang-undang nomor 33 tahun 2014).

Permintaan terhadap produk halal terus meningkat seiring dengan pertumbuhan jumlah konsumen muslim yang mengutamakan jaminan kehalalan dalam setiap produk pangan yang dikonsumsi, terutama di kota Payakumbuh merupakan mayoritas islam, sehingga industri halal memiliki potensi pasar yang sangat besar.

⁸ Fatana Suastrini, "Manajemen Logistik Halal," *Nusantara Hasana Journal* 2, no. 9 (2023): 260–68.

Hukum kehalalan suatu produk untuk dikonsumsi terdapat pada Q.S

Al-Baqarah ayat 168 :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

"Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu."

Ayat tersebut menegaskan bahwa umat islam diperbolehkan mengonsumsi makanan yang halal menurut syariah islam, yang mencakup pada produk-produk yang tidak hanya halal tetapi juga memenuhi standar kebersihan.⁹ Pada konteks rendang dapat dilihat kehalalannya pada bahan-bahan (seperti daging, santan, bumbu) alat yang digunakan, proses produksi, penyimpanan, hingga pendistribusian yang sesuai pada standar syariah islam.

Sistem logistik halal tidak sekadar berupa pengiriman barang saja, tetapi merupakan pengelolaan yang memastikan pemisahan antara produk halal dan non-halal, penerapan standar kebersihan, serta jaminan kepatuhan terhadap prinsip syariah sepanjang proses *supply chain*.¹⁰ Pengelolaan logistik halal juga terbukti berpengaruh terhadap kinerja usaha UMKM, khususnya dalam mempertahankan kepercayaan dan loyalitas konsumen. Sistem logistik halal yang kuat membantu pelaku usaha untuk dapat bersaing secara lebih efektif di pasar lokal maupun nasional, melalui

⁹ Farid Madani, "Penyelenggaraan Logistik Halal Berdasarkan Tafsir Surah Al-Baqarah 168 Dan UU No. 33 Tahun 2014," Jurnal Tana Mana 4, no. 3 (2024).

¹⁰ mohammad Zuhurul Fuad And Emma Atmawati, "Peluang Dan Penerapan Logistik Halal Di Indonesia Dalam Rantai Pasok Makanan," Takaful: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah 1, no. 1 (2025): 1–15.

peningkatan efisiensi operasional dan keyakinan konsumen atas keamanan produk yang dikonsumsi.¹¹

Berdasarkan latar belakang penelitian ini, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ini dengan judul **“Analisis Pengelolaan Sistem Logistik Halal Pada Usaha Rendang Gadih Di Kota Payakumbuh”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka pokok permasalahan dalam penelitian ini yaitu : “bagaimana pengelolaan sistem logistik halal pada usaha rendang gadih di kota payakumbuh?”

C. Batasan Masalah

Agar penelitian ini terarah dan terfokus, penelitian ini dibatasi pada pengelolaan sistem logistik halal pada usaha rendang gadih di Kota Payakumbuh, berfokus pada proses pengadaan bahan baku, transportasi dan pendistribusian bahan baku, penyimpanan bahan baku,.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengelolaan sistem logistik halal pada usaha rendang gadih di Kota Payakumbuh.

¹¹ Siti Maemunah et al., “Ekosistem Halal Logistik Meningkatkan Kinerja Usaha Mikro Kecil Dan Menengah,” Jurnal Studi Islam Indonesia (JSII) 1, no. 2 (2023): 367–74.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat :

1. Bagi implikasi praktis, Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat praktis bagi pelaku usaha rendang di Kota Payakumbuh dalam meningkatkan pemahaman dan penerapan sistem logistik halal dalam kegiatan usahanya. Melalui penelitian ini, pelaku usaha dapat mengetahui bagaimana pengelolaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi produk dilakukan sesuai dengan prinsip halal sehingga kehalalan produk dapat terjaga secara menyeluruh. Selain itu, hasil penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi bagi pelaku usaha dalam memperbaiki dan mengembangkan sistem logistik yang lebih terstruktur dan sesuai dengan standar halal.
2. Bagi akademis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang manajemen logistik halal, manajemen rantai pasok halal, dan ekonomi syariah. Penelitian ini juga dapat memperkaya literatur ilmiah mengenai penerapan sistem logistik halal pada usaha makanan tradisional, terutama pada usaha rendang di Kota Payakumbuh. Selain itu, hasil penelitian ini dapat menjadi referensi atau sumber rujukan bagi mahasiswa dan peneliti selanjutnya yang ingin melakukan penelitian terkait pengelolaan sistem logistik halal.

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.