

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Usaha catering merupakan salah satu bidang jasa makanan yang banyak dibutuhkan oleh masyarakat, terutama untuk berbagai kegiatan yang melibatkan banyak orang seperti acara keluarga, kegiatan keagamaan, rapat, maupun berbagai jenis perayaan di Kota Padang. Semakin meningkatnya kebutuhan masyarakat akan makanan yang praktis, higienis, dan siap saji mendorong perkembangan usaha catering. Hal ini membuat pelaku usaha tidak hanya dituntut untuk menjaga cita rasa dan jumlah makanan, tetapi juga memastikan bahwa proses produksi dilakukan dengan baik serta makanan yang dihasilkan tetap halal dan layak untuk dikonsumsi.¹

Seiring dengan perkembangannya, usaha catering mengalami perubahan dari skala kecil menjadi lebih besar. yang awalnya hanya melayani pesanan sederhana, kini usaha catering mampu menangani berbagai jenis pesanan dalam jumlah besar seperti nasi kotak, konsumsi rapat, hingga kebutuhan acara pernikahan dan kegiatan keagamaan. Bertambahnya variasi pesanan tersebut menuntut adanya pengelolaan operasional yang lebih terstruktur, terutama dalam hal pengadaan bahan baku, proses pengolahan, dan pendistribusian makanan agar dapat berjalan secara efektif dan efisien.

Namun, dalam pelaksanaannya, peningkatan skala usaha sering kali diikuti dengan munculnya berbagai kendala. Beberapa di antaranya adalah

¹ Anni Faridah et al., "Characteristics and Identification of Critical Points of Halal Food at Restaurants in Padang," *Indonesian Journal of Halal Research* 1 (2022): 9–18, <https://doi.org/10.15575/ijhar.v4i1.11203>.

pengadaan bahan baku yang belum terencana dengan baik, sistem penyimpanan yang masih kurang optimal, serta pembagian tugas tenaga kerja yang belum jelas. Hal tersebut dapat memengaruhi kelancaran proses produksi dan berpotensi menimbulkan pemborosan sumber daya.²

Selain itu, aspek kehalalan juga menjadi hal yang sangat penting, khususnya di Kota Padang yang mayoritas penduduknya beragama Islam. Proses produksi halal tidak hanya berkaitan dengan bahan baku yang digunakan, tetapi juga mencakup seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan, penggunaan peralatan, proses pengolahan, hingga distribusi makanan kepada konsumen.³ Meskipun demikian, masih banyak pelaku usaha, khususnya UMKM, yang mengalami kesulitan dalam menerapkan sistem jaminan halal secara menyeluruh. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan, kurangnya pencatatan atau dokumentasi, serta lemahnya sistem pengendalian dalam proses produksi.⁴

Kota Padang dikenal sebagai daerah yang menjunjung tinggi nilai-nilai Islam, yang tercermin dalam filosofi “Adat basandi syarak, syarak basandi Kitabullah”. Namun pada kenyataannya, masih terdapat beberapa potensi permasalahan dalam proses produksi makanan yang dapat memengaruhi kehalalan produk, seperti penggunaan bahan tambahan yang belum jelas status kehalalannya serta belum adanya pemisahan peralatan produksi secara

² Husna Fitriani And Retty Ikawati, “Halal Pada Industri Catering (Studi Kasus Catering Ab),” *Baitul Maal : Journal Of Sharia Economics* 2, No. 1 (2025): 1–9.

³ Faridah et al., “Characteristics and Identification of Critical Points of Halal Food at Restaurants in Padang. ,” *Indonesian Journal of Halal Research* 1 (2022): 9–18, <https://doi.org/10.15575/ijhar.v4i1.11203>.

⁴ Muhammad Alfarizi and Ngatindriatun, “Commitment to Halal Practices of Indonesian Culinary MSMEs in the Production Chain : The Impact of Halal Literacy and Attitudes,” *JSEAIS: Journal of Southeast Asian Islam and Society* 1 (2022): 1–35.

memadai.⁵

Usaha catering di Kota Padang mengalami perkembangan yang cukup pesat seiring dengan tingginya minat masyarakat terhadap jasa penyediaan makanan untuk berbagai kebutuhan acara, mulai dari acara keluarga, kegiatan keagamaan, hingga acara instansi pemerintah. Pesatnya pertumbuhan tersebut turut memicu persaingan antarusaha catering, sehingga setiap pelaku usaha dituntut mampu mengelola proses produksinya dengan baik, termasuk dari sisi jaminan kehalalan produk yang dihasilkan.⁶ Namun demikian, penerapan jaminan halal di kalangan UMKM pada umumnya, termasuk usaha catering, masih menghadapi berbagai kendala, seperti keterbatasan informasi mengenai prosedur sertifikasi, keterbatasan biaya, serta belum terjaminnya kepastian status kehalalan bahan baku yang digunakan.⁷ Kondisi ini turut tergambar dari data Dinas UMKM Kota Padang yang mencatat baru 309 unit usaha yang telah memiliki sertifikat halal, jumlah yang masih tergolong rendah dibandingkan dengan banyaknya UMKM yang beroperasi di kota ini.⁸ Meskipun data tersebut mencakup seluruh jenis usaha, kondisi ini turut menggambarkan situasi yang kemungkinan besar juga dialami oleh usaha catering. Sayangnya, belum ada data yang secara spesifik menjelaskan

⁵ Faridah et al., "Characteristics and Identification of Critical Points of Halal Food at Restaurants in Padang.," *Indonesian Journal of Halal Research* 1 (2022): 9–18, <https://doi.org/10.15575/ijhar.v4i1.11203>.

⁶ Mutiana Pratiwi and Widia Marta, "Analisa Desain Komunikasi Visual Untuk Membangune-Branding Ukm Catering Kota Padang Dengan Konsep Crm (Customer Relationship Management)," *Majalah Ilmiah* 25, No. 2 (2010): 242–51.

⁷ Riskia Putri, "Tantangan Sertifikasi Halal Pada Pelaku Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Produk Pangan Di Kabupaten Pamekasan," *Assyarikah : Journal Of Islamic Economic Business FEBI Universitas Al-Amien Prenduan* 02, no. 05 (2024): 222–42.

⁸ Yose hendra, "309 Umkm Di Padang Sudah Bersertifikat Halal," 2023, <https://mediaindonesia.com/nusantara/566125/309-umkm-di-padang-sudah-bersertifikat-halal>.

bagaimana penerapan halal pada usaha catering di Kota Padang, sehingga masih terdapat keterbatasan informasi yang perlu diteliti lebih lanjut.

Dalam penelitian ini, objek yang dipilih adalah Afifah Catering, salah satu usaha catering di Kota Padang yang termasuk dalam kategori usaha kecil dan telah cukup lama beroperasi melayani berbagai kebutuhan konsumen, baik perorangan maupun instansi. Pemilihan Afifah Catering sebagai objek penelitian dilakukan secara purposive, dengan pertimbangan bahwa usaha ini masih aktif beroperasi, memiliki proses produksi sendiri yang dijalankan secara mandiri, serta bersedia memberikan akses kepada peneliti untuk melakukan observasi dan wawancara secara mendalam terkait proses produksi halal yang dijalankan.

Kondisi tersebut menjadikan Afifah Catering objek yang tepat untuk dikaji, karena sebagai usaha yang terus bertahan dan berkembang di tengah ketatnya persaingan, Afifah Catering menghadapi tantangan yang umum dialami pelaku usaha catering skala kecil dan menengah, yaitu bagaimana menjaga konsistensi proses produksi yang halal sekaligus meningkatkan efisiensi operasional di tengah keterbatasan sumber daya yang dimiliki. Dengan aksesibilitas yang terbuka serta karakteristik usaha yang representatif tersebut, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran nyata mengenai bagaimana usaha catering skala kecil dan menengah di Kota Padang menjalankan proses produksinya, sekaligus sejauh mana prinsip halal diterapkan dalam praktik operasional sehari-hari.

Permasalahan yang telah diuraikan tersebut menunjukkan bahwa usaha

catering tidak hanya dituntut untuk menjaga kehalalan produk, tetapi juga harus mampu mengelola proses produksinya secara efisien. Oleh karena itu, penelitian ini menjadi penting untuk dilakukan guna memberikan gambaran nyata mengenai penerapan proses produksi halal pada usaha catering, sekaligus mengidentifikasi titik-titik yang masih perlu diperbaiki dari sisi efisiensi operasional. Untuk mengkaji hal tersebut secara lebih terstruktur, diperlukan suatu pendekatan analisis yang mampu melihat proses produksi secara menyeluruh dan sistematis. Salah satu metode yang dapat digunakan adalah Supply Chain Operations Reference (SCOR), yang membagi aktivitas rantai pasok ke dalam lima proses utama, yaitu Plan, Source, Make, Deliver, dan Return. Metode ini dinilai relevan untuk membantu menganalisis alur proses produksi secara lebih terstruktur serta mengidentifikasi titik-titik kritis dalam rantai pasok halal.⁹

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini difokuskan pada Afifah Catering di Kota Padang dengan tujuan untuk memahami bagaimana proses produksi halal diterapkan dalam kegiatan operasional sehari-hari serta bagaimana efisiensi proses tersebut dianalisis menggunakan pendekatan SCOR. Melalui pendekatan kualitatif, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran nyata kondisi di lapangan serta menghasilkan

⁹ Zahro Ubaydilla and Muhamad Said Fathurohman, "Implementation Of Halal Traceability Supply Chain With Supply Chain Operation Reference (Scor) Model For Halal Food Industry," *Jurnal Ekonomi Syariah Teori Dan Terapan* 8, no. 5 (2021): 617–29, <https://doi.org/10.20473/vol8iss20215pp617-629>.

rekomendasi perbaikan yang sesuai dengan karakteristik usaha catering skala kecil dan menengah. Oleh karena itu, penelitian ini berjudul **“Analisis Proses Produksi Halal pada Usaha Catering Menggunakan Metode Supply Chain Operations Reference (SCOR): Studi kasus Afifah catering Kota Padang”**.

B. Rumusan Masalah dan Batasan Masalah

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

1. Bagaimana penerapan proses produksi halal pada Afifah Catering di Kota Padang, mulai dari tahap pemilihan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi produk kepada konsumen?
2. Bagaimana gambaran tingkat efektivitas operasional pada Afifah Catering jika dianalisis menggunakan kerangka metode SCOR yang meliputi proses *Plan*, *Source*, *Make*, *Deliver*, dan *Return*?
3. Faktor-faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya ketidakefektifan operasional dalam proses produksi halal pada Afifah Catering?
4. Bagaimana penerapan metode SCOR dapat digunakan untuk meningkatkan efektivitas operasional pada Afifah Catering tanpa mengurangi kepatuhan terhadap prinsip halal?

Agar penelitian ini tetap terarah dan tidak melebar dari tujuan yang telah ditetapkan, maka batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini dilakukan pada satu usaha catering, yaitu Afifah Catering di Kota Padang, yang dijadikan sebagai studi kasus untuk menggambarkan kondisi operasional usaha catering skala kecil dan menengah.
2. Penelitian ini difokuskan pada proses produksi halal yang dijalankan oleh Afifah Catering, mulai dari tahap pengadaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, pengemasan, hingga pendistribusian makanan kepada konsumen.
3. Analisis proses produksi dalam penelitian ini menggunakan kerangka Supply Chain Operations Reference (SCOR) yang meliputi tahapan *Plan*, *Source*, *Make*, *Deliver*, dan *Return* untuk memetakan alur proses operasional.
4. Metode SCOR dalam penelitian ini digunakan sebagai alat analisis kualitatif untuk memahami dan menggambarkan proses operasional, bukan sebagai alat pengukuran kinerja secara kuantitatif.
5. Pembahasan mengenai kehalalan dibatasi pada penerapan prinsip halal dalam praktik operasional sehari-hari di Afifah Catering, termasuk pemilihan bahan baku, penggunaan peralatan, serta prosedur kerja, tanpa membahas proses sertifikasi halal secara formal oleh lembaga terkait.
6. Penelitian ini tidak membahas aspek pemasaran, kepuasan konsumen secara kuantitatif, maupun analisis keuangan secara mendalam, melainkan difokuskan pada proses internal produksi dan pengelolaan operasional di Afifah Catering.

C. Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian

Adapun Tujuan dari Penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis secara mendalam pelaksanaan proses produksi halal pada usaha Afifah Catering di Kota Padang, mencakup tahapan pemilihan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, serta distribusi produk kepada konsumen.
2. Menilai sejauh mana efektivitas proses produksi halal usaha Afifah Catering melalui penerapan kerangka metode SCOR (Plan, Source, Make, Deliver, Return) sebagai alat analisis proses.
3. Mengidentifikasi faktor-faktor penyebab terjadinya efektivitas operasional dalam pelaksanaan proses produksi halal pada Afifah Catering.
4. Menjelaskan bentuk penerapan metode SCOR yang dapat digunakan sebagai upaya peningkatan efektivitas operasional tanpa mengurangi kepatuhan usaha katering terhadap prinsip-prinsip halal.

Sedangkan itu, manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang berarti, baik secara akademik maupun praktis. Manfaat penelitian tidak hanya bersifat teoritis dalam memperluas pemahaman ilmiah, tetapi juga bersifat aplikatif bagi pelaku usaha, khususnya dalam meningkatkan efektivitas dan kualitas operasional. Dengan melakukan analisis terhadap penerapan proses produksi halal serta efektivitas operasional menggunakan metode SCOR, penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar untuk perbaikan sistem

produksi, pengelolaan sumber daya, dan pengambilan keputusan yang lebih tepat sasaran.

Secara lebih rinci, manfaat penelitian ini dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Secara Teoritis

Penelitian ini diharapkan memberikan sumbangan pada pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya pada bidang manajemen operasional, rantai pasok, dan penerapan proses produksi halal. Dengan penerapan metode SCOR, penelitian ini dapat memperkaya literatur mengenai analisis efisiensi operasional pada usaha katering yang menerapkan prinsip halal. Selain itu, hasil penelitian ini dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang meneliti topik serupa, baik terkait proses produksi halal, peningkatan efisiensi operasional, maupun penerapan metode SCOR di sektor usaha kecil dan menengah. Dengan demikian, penelitian ini berperan dalam memperluas wawasan akademik, memperkuat dasar teori, dan menyediakan acuan ilmiah bagi pengembangan manajemen rantai pasok halal.

2. Secara Praktis

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat nyata bagi pelaku usaha afifah katering. Temuan penelitian dapat menjadi pedoman dalam meningkatkan efisiensi operasional tanpa mengurangi kepatuhan terhadap prinsip halal. Pelaku usaha dapat menggunakan hasil penelitian ini untuk memperbaiki proses pengadaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi produk, sekaligus mengoptimalkan penggunaan sumber daya manusia, waktu, dan biaya.

Penelitian ini juga membantu pelaku usaha mengidentifikasi kendala atau titik kritis dalam proses produksi, sehingga strategi perbaikan dapat diterapkan secara efektif dan tepat sasaran.

