

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nagari Bukik Sileh, Kecamatan Lembang Jaya, Kabupaten Solok merupakan salah satu wilayah yang memiliki aktivitas usaha mikro di bidang pangan, khususnya usaha kue. Berdasarkan Profil Nagari Salayo Tanang Bukik Sileh Tahun 2023, terdapat 20 UMKM dan 3 industri makanan di wilayah tersebut. Selain itu, hasil pemetaan Universitas Andalas menunjukkan terdapat 48 industri rumahan yang sekitar 77% bergerak pada sektor pangan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kegiatan usaha produksi pangan memiliki peranan dalam aktivitas ekonomi masyarakat setempat.¹

Meskipun pemerintah terus mendorong penerapan Sistem Jaminan Produk Halal melalui berbagai kebijakan, implementasi prinsip halal pada sektor UMKM pangan masih menghadapi berbagai tantangan. Dalam konsep halal modern, kehalalan suatu produk tidak hanya ditentukan oleh kehalalan bahan baku yang digunakan, tetapi juga oleh seluruh proses yang dilalui produk sejak pengadaan bahan baku hingga diterima oleh konsumen. Konsep tersebut dikenal sebagai *halal supply chain*, yaitu sistem pengelolaan *supply chain* yang bertujuan menjaga integritas halal produk melalui pengendalian pada setiap tahapan rantai pasok, meliputi pengadaan bahan baku, penyimpanan, penanganan, produksi, pengemasan, transportasi, dan distribusi. Penerapan *halal supply chain* menjadi penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi

¹ Bpk RI, “Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal” (2014).

silang antara produk halal dan nonhalal yang dapat memengaruhi status kehalalan suatu produk. Oleh karena itu, keberhasilan implementasi *halal supply chain* sangat dipengaruhi oleh tingkat penerapan pelaku usaha terhadap prinsip-prinsip halal dalam seluruh aktivitas usahanya.²

Usaha kue sebagai bagian dari industri pangan melibatkan rangkaian aktivitas rantai pasok, mulai dari pengadaan dan penyimpanan bahan baku, proses produksi, pengemasan, hingga distribusi kepada konsumen. Setiap tahapan tersebut melibatkan aliran bahan, produk, dan informasi yang perlu dikelola untuk menjaga kelancaran, kualitas, dan keamanan produk. Dalam konteks industri pangan di Indonesia, pengelolaan rantai pasok juga perlu memperhatikan aspek kehalalan, yang tidak hanya mencakup penggunaan bahan halal, tetapi juga proses produksi dan penanganan produk sesuai ketentuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021.³

Permasalahan kehalalan pada produk pangan menjadi semakin kompleks ketika dilihat dari keseluruhan aktivitas rantai pasok. Produk yang menggunakan bahan baku halal tetap perlu dijaga status kehalalannya selama proses penyimpanan, produksi, pengemasan, transportasi, dan distribusi. Dengan demikian, jaminan kehalalan tidak cukup hanya dilihat dari bahan yang digunakan, tetapi juga dari bagaimana seluruh aktivitas dalam rantai pasok dikelola agar tidak terjadi pencampuran atau kontaminasi yang dapat

² Noorliza Karia, "Halal Logistics : Practices , Integration and Performance of Logistics Service Providers," 2019, <https://doi.org/10.1108/JIMA-08-2018-0132>.

³ Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia, "UU No.33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (2014)."

memengaruhi integritas halal produk.

Kondisi tersebut menjadi relevan pada usaha kue skala mikro karena pengelolaan usahanya relatif sederhana dan sebagian aktivitas rantai pasok masih dilakukan langsung oleh pemilik atau anggota usaha. Berdasarkan observasi awal yang telah dilakukan peneliti pada beberapa usaha kue di Bukik Sileh, pelaku usaha telah memperhatikan penggunaan bahan baku yang diyakini halal. Namun, perhatian terhadap kehalalan belum tentu diterapkan secara menyeluruh pada setiap tahapan rantai pasok, seperti penyimpanan bahan, penggunaan peralatan, proses produksi, pengemasan, dan distribusi. Dalam proposal sebelumnya, kondisi ini masih dijelaskan sebagai persoalan pemahaman terhadap halal logistik.⁴

Berdasarkan hasil pemetaan berbagai penelitian terdahulu, penerapan *halal supply chain* dipandang sebagai suatu sistem yang perlu diterapkan secara menyeluruh pada setiap tahapan rantai pasok. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa kehalalan produk tidak hanya ditentukan oleh penggunaan bahan baku yang halal, tetapi juga oleh penerapan prinsip halal dalam proses pengadaan, produksi, penyimpanan, pengemasan, transportasi, dan distribusi. Penerapan pemisahan (*segregation*), pencegahan kontaminasi silang (*cross contamination*), kebersihan, ketertelusuran (*traceability*), serta pengawasan (*monitoring*) menjadi bagian penting dalam menjaga integritas halal produk sepanjang rantai pasok. Selain itu, integrasi antar pihak yang terlibat serta dukungan teknologi informasi juga diperlukan untuk meningkatkan

⁴ Setiyawan Gunardi et al., "The Role of Shari'ah Principles in Guaranteeing Halal Logistics: A Review Setiyawan," 2023, 40–46.

transparansi dan pengendalian dalam penerapan halal supply chain.

Pada konteks UMKM dan industri pangan, penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan prinsip halal masih menghadapi berbagai tantangan pada tahapan rantai pasok. Sebagian pelaku usaha telah memperhatikan penggunaan bahan baku yang halal, tetapi penerapannya belum sepenuhnya dilakukan pada aspek penyimpanan, transportasi, dokumentasi, maupun pemisahan produk. Penelitian pada sektor bakery dan pastry juga menunjukkan adanya risiko kehalalan yang berasal dari penggunaan bahan tambahan, fasilitas produksi, serta kemungkinan terjadinya kontaminasi silang selama proses produksi. Oleh karena itu, penerapan prinsip halal pada usaha pangan tidak cukup hanya dengan memastikan bahan baku yang digunakan halal, tetapi perlu memperhatikan keseluruhan proses yang dilalui produk sejak bahan diperoleh hingga produk sampai kepada konsumen.

Berdasarkan keseluruhan penelitian tersebut, dapat diketahui bahwa kajian mengenai *halal supply chain* telah membahas berbagai aspek, mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, pengemasan, transportasi, hingga distribusi, serta menekankan pentingnya menjaga integritas halal pada setiap tahapan. Namun, penelitian terdahulu masih banyak berfokus pada perusahaan, industri berskala besar, UMKM secara umum, pengembangan model, maupun pengukuran faktor yang memengaruhi penerapan *halal supply chain*. Penelitian yang secara khusus menggambarkan implementasi halal supply chain pada usaha kue skala mikro berdasarkan praktik nyata pada setiap tahapan rantai pasok masih terbatas. Kondisi tersebut menjadi dasar bagi

penelitian ini untuk menganalisis implementasi *halal supply chain* pada usaha kue Nadya Saiyo di Nagari Bukik Sileh, Kabupaten Solok.

Fenomena tersebut terlihat pada usaha kue Nadya Saiyo di Nagari Bukik Sileh sebagai salah satu usaha mikro pangan yang telah memperhatikan penggunaan bahan baku yang diyakini halal dalam proses produksinya. Namun, berdasarkan observasi awal yang dilakukan peneliti, perhatian terhadap kehalalan tersebut belum tentu diterapkan secara menyeluruh pada setiap tahapan rantai pasok, seperti penyimpanan bahan baku, penggunaan peralatan, proses produksi, pengemasan, hingga distribusi produk kepada konsumen. Pelaku usaha juga masih menjalankan proses tersebut berdasarkan kebiasaan dan pengalaman sehari-hari, tanpa didukung pemahaman yang menyeluruh mengenai konsep *halal supply chain* secara formal.

Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara praktik yang dijalankan pelaku usaha dengan prinsip *halal logistik* yang seharusnya diterapkan pada setiap tahapan kegiatan usaha, sehingga menarik untuk dikaji lebih lanjut mengenai gambaran implementasi *halal supply chain* serta kendala yang dihadapi pada usaha kue Nadya Saiyo di Nagari Bukik Sileh.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan peneliti pada beberapa usaha kue di Bukik Sileh, sebagian besar pelaku usaha telah menggunakan bahan baku yang diyakini halal. Namun, pelaku usaha umumnya belum mengenal konsep *halal supply chain* secara menyeluruh, karena kehalalan produk masih dipahami sebatas pada penggunaan bahan baku, sedangkan aspek penyimpanan, penggunaan peralatan, pengemasan, transportasi, distribusi, serta sistem ketertelusuran (*traceability*) belum menjadi perhatian khusus dalam menjaga

integritas halal produk.⁵ Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara praktik yang dilakukan pelaku usaha dengan konsep halal logistik yang dikembangkan dalam Sistem Jaminan Produk Halal, sekaligus menegaskan bahwa meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap produk halal belum sepenuhnya diiringi oleh kesiapan UMKM pangan dalam menerapkannya secara menyeluruh.⁶ Fenomena ini juga terlihat pada usaha kue skala mikro yang umumnya lebih berfokus pada kualitas produk dan pemasaran dibandingkan pengelolaan kehalalan pada seluruh rantai pasok, sehingga penting untuk mengkaji bagaimana pemahaman pelaku usaha memengaruhi implementasi halal supply chain dalam kegiatan usahanya.⁷

Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini perlu dilakukan untuk mengkaji secara mendalam bagaimana pelaku usaha kue mengimplementasikan prinsip *halal supply chain* dalam setiap tahapan usahanya, mengingat kajian mengenai implementasi *halal supply chain* pada usaha kue skala mikro, khususnya di Nagari Bukik Sileh, masih terbatas.⁸

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pemahaman pelaku usaha kue di Bukik Sileh terhadap konsep *halal supply chain*, mengkaji penerapannya dalam proses pengadaan bahan baku, penyimpanan, produksi.

⁵ Dewie Saktia Ardiantono et al., "Literature Analysis of Halal Supply Chain Management in Micro , Small and Medium Enterprises (MSMEs)" 202, no. Iconbmt (2021): 316–21.

⁶ Dana Marsetiya Utama and Ardi Agustia Bahtiar, "Fuzzy Analytic Hierarchy Process for Analysis of Barriers to Halal Supply Chain Adoption in Indonesia" 14, no. 1 (2025): 268–75, <https://doi.org/10.11591/ijaas.v14.i1.pp268-275>.

⁷ Darwin Hendri Darlin Rizki, Moh. Hamzah, Zakiatul Fakhriroh, "Best Practice Halal Integrity Management In The Logistic Chain Scheme: Analysis Of Opportunities And Challenges" 6, no. 1 (2023): 13–29.

⁸ Nurul Laili Fitriya, "Halal Logistics in Focus : A Bibliometric Analysis and Strategic Review of Indonesia ' s Global Competitiveness," 2024, 139–4

pengemasan, dan distribusi, serta mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam penerapan prinsip *halal supply chain*. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran mengenai implementasi *halal supply chain* pada usaha kue skala mikro.

Pemilihan usaha kue di Bukik Sileh sebagai objek penelitian didasarkan pada karakteristik usaha yang masih berskala rumah tangga dengan sistem pengelolaan sederhana, sehingga pemahaman pemilik usaha menjadi faktor penting dalam penerapan prinsip halal. Keterbatasan pemahaman dapat memengaruhi kesesuaian praktik usaha dengan konsep *halal supply chain*. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kondisi nyata pemahaman, implementasi, serta kendala *halal supply chain* pada usaha kue, sekaligus memberikan masukan bagi pelaku UMKM, pemerintah, dan lembaga terkait dalam meningkatkan penerapan sistem halal logistik.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Implementasi Halal Supply Chain pada Usaha Kue Nadya Saiyo di Bukik Sileh**”

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana implementasi *halal supply chain* pada usaha kue Nadya Saiyo di Nagari Bukik Sileh, Kecamatan Lembang Jaya, Kabupaten Solok?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam implementasi *halal supply chain* pada usaha kue Nadya Saiyo di Nagari Bukik Sileh, Kecamatan Lembang Jaya, Kabupaten Solok?

C. Batasan Masalah

Agar penelitian tetap terarah, penelitian ini dibatasi pada kajian implementasi *halal supply chain* pada usaha kue di Bukik Sileh. Fokus penelitian mencakup usaha kue skala mikro dan kecil dengan aspek yang dikaji meliputi penerapan *halal supply chain* dalam pengadaan bahan baku, penyimpanan, produksi, pengemasan, dan distribusi produk. Penelitian ini tidak membahas aspek administrasi sertifikasi halal maupun analisis keuangan usaha secara mendalam. Subjek penelitian dibatasi pada pemilik dan pengelola usaha kue di wilayah Bukik Sileh dengan pendekatan kualitatif yang menitikberatkan pada kondisi, pengalaman, pemahaman, dan praktik halal logistik dalam aktivitas usaha sehari-hari.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui implementasi *halal supply chain* pada usaha kue di Nagari Bukik Sileh, Kecamatan Lembang Jaya, Kabupaten Solok
2. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi dalam implementasi *halal supply chain* pada usaha kue di Nagari Bukik Sileh, Kecamatan Lembang Jaya, Kabupaten Solok

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya pada bidang ekonomi syariah, manajemen halal, dan *halal supply chain management*. Selain itu, penelitian ini diharapkan mampu memperluas kajian akademik mengenai halal logistik

pada sektor UMKM pangan, terutama usaha kue yang masih jarang diteliti secara mendalam. Hasil penelitian ini juga dapat menjadi referensi ilmiah bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan implementasi halal logistik pada usaha makanan skala mikro dan kecil.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman peneliti mengenai konsep halal logistik serta implementasinya pada usaha kue. Selain itu, penelitian ini juga menjadi sarana untuk mengembangkan kemampuan peneliti dalam melakukan penelitian ilmiah secara sistematis dan sesuai kaidah akademik.

b. Bagi Pelaku Usaha Kue

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan bagi pelaku usaha kue dalam meningkatkan pemahaman serta penerapan halal logistik pada kegiatan usaha mereka. Dengan adanya penelitian ini, pelaku usaha diharapkan lebih memperhatikan aspek kehalalan pada proses pengadaan bahan baku, penyimpanan, produksi, hingga distribusi produk agar kualitas dan kepercayaan konsumen dapat meningkat.

c. Bagi Masyarakat/Konsumen

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pentingnya halal logistik dalam menjaga kehalalan produk makanan yang dikonsumsi. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan mampu meningkatkan kesadaran konsumen untuk lebih memperhatikan proses distribusi dan pengelolaan produk halal.

F. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penelitian ini disusun untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai struktur pembahasan skripsi secara keseluruhan, sehingga memudahkan pembaca dalam memahami isi penelitian. Adapun sistematika penulisan skripsi ini adalah sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini berisi gambaran umum penelitian yang meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan penelitian, serta sistematika penulisan skripsi.

BAB II: KAJIAN TEORI

Bab ini menguraikan teori-teori yang relevan dengan penelitian, meliputi konsep halal supply chain, implementasi halal supply chain, serta usaha mikro dan usaha kue. Selain itu, bab ini juga memuat penelitian terdahulu yang relevan serta kerangka berpikir penelitian.

BAB III: METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan metode penelitian yang digunakan, meliputi jenis dan pendekatan penelitian, lokasi dan waktu penelitian, sumber data penelitian, definisi operasional, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data, serta teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian.

BAB IV: HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini menyajikan hasil produksi data penelitian yang meliputi deskripsi responden, hasil uji instrumen penelitian, analisis data, pengujian hipotesis, serta pembahasan hasil penelitian yang dikaitkan dengan teori dan penelitian terdahulu.

BAB V: KESIMPULAN

Bab ini berisi kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan sebagai jawaban atas rumusan masalah penelitian, serta keterbatasan yang dihadapi selama penelitian beserta rekomendasi bagi pihak terkait dan penelitian selanjutnya.

