

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pengolahan makanan merupakan salah satu sektor strategis yang memiliki kontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi nasional, ketahanan pangan, dan kesejahteraan masyarakat.¹ Peran industri makanan sangat signifikan, baik dari sisi penyediaan bahan pangan sehari-hari maupun dari segi penciptaan lapangan kerja, terutama di sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Dalam konsep halal supply chain, setiap tahapan mulai dari pengadaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, pengemasan, hingga distribusi harus mampu menjaga kehalalan produk agar terhindar dari kontaminasi dan tetap memiliki ketertelusuran (traceability) yang jelas.

Dengan demikian, jaminan halal tidak cukup dibuktikan melalui sertifikat halal semata, tetapi juga melalui penerapan sistem rantai pasok yang terintegrasi dan terdokumentasi dengan baik. Hal ini menjadi penting karena meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap keamanan, kualitas, dan kehalalan produk pangan yang mereka konsumsi.

Produk makanan yang diproduksi oleh industri ini harus memenuhi standar keamanan, kebersihan, dan kehalalan, mengingat mayoritas penduduk Indonesia adalah Muslim.² Oleh karena itu, isu kehalalan menjadi perhatian

¹ Siti Amalia dkk., “Analisis Pengaruh Sektor Industri Pangan terhadap Pertumbuhan Ekonomi di Indonesia Tahun 2001–2022,” *Welfare: Jurnal Ilmu Ekonomi* 4, no. 1 (Mei 2023): 31-34

² Siti Nur Azizah, M. Adib Sifa, dan H. Khoirul Putro, “Implementasi Etika Bisnis Islam dalam Produksi Usaha Jamur Tiram di Desa Sokogrenjeng Kecamatan Kenduruan Kabupaten Tuban,” *JPSDa: Jurnal Perbankan Syariah Darussalam* 4, no. 2 (2024): 191–208.

utama dalam sistem rantai pasok makanan. Dalam konteks globalisasi dan meningkatnya kesadaran konsumen Muslim akan pentingnya konsumsi produk halal, penerapan sistem halal supply chain (HSC) menjadi semakin relevan.³

Halal Supply Chain merupakan sistem manajemen rantai pasok yang memastikan kehalalan produk dari hulu ke hilir, meliputi seluruh proses mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, pengemasan, hingga distribusi ke tangan konsumen.⁴ Sistem ini bertujuan untuk menjaga kepercayaan konsumen Muslim dan memastikan bahwa produk yang mereka konsumsi tidak hanya halal dari sisi bahan, tetapi juga dari segi proses dan distribusi. Penerapan *halal supply chain* tidak hanya menekankan pada aspek fiqhiyyah, tetapi juga menyangkut aspek manajerial dan logistik.⁵ Hal ini mencakup prosedur pengawasan terhadap kemungkinan kontaminasi silang dengan produk non-halal, penggunaan peralatan khusus yang bersih dan tidak tercemar, serta pemisahan ruang penyimpanan dan transportasi antara produk halal dan non-halal.⁶

Namun, meskipun regulasi telah disahkan dan lembaga pelaksana telah dibentuk, pelaksanaan halal supply chain di lapangan masih menghadapi berbagai kendala, terutama di sektor UMKM Siti Nurbaya Food Kota Padang.

³ Dilafruz Gafarova, "Innovation Policy of the Republic of Uzbekistan: Achievements and Prospects," *Journal of Multidisciplinary Sciences and Innovations* 1, no. 2 (2025): 165–167.

⁴ Marco Tieman, Jack G. A. J. van der Vorst, dan Maznah Che Ghazali, "Principles in Halal Supply Chain Management," *Journal of Islamic Marketing* 3, no. 3 (2012): 217–243

⁵ Darlin Rizki dkk., "Best Practice Halal Integrity Management in the Logistic Chain Scheme: Analysis of Opportunities and Challenges," *Journal of Islamic Economic Laws* 6, no. 1 (2023): 13–29.

⁶ Dewi A. Kurniawati dan Achmad Cakravastia, "A Review of Halal Supply Chain Research: Sustainability and Operations Research Perspective," *Cleaner Logistics and Supply Chain* 6 (2023): 100096.

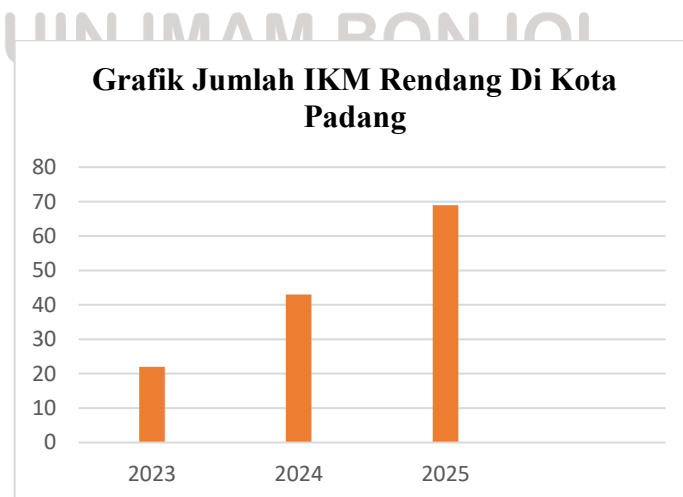
Bahwa pelaku usaha belum memiliki pemahaman yang memadai mengenai konsep dan prinsip halal supply chain. Mereka sering beranggapan bahwa kehalalan hanya ditentukan dari bahan baku, tanpa memperhatikan aspek lain dalam proses produksi dan distribusi. Rendahnya akses informasi, terbatasnya dukungan teknis, serta minimnya pelatihan dan pendampingan menjadi hambatan utama dalam analisis sistem ini. Oleh karena itu, diperlukan analisis yang komprehensif terhadap implementasi halal supply chain untuk mengidentifikasi tantangan, peluang, serta strategi yang dapat diterapkan dalam meningkatkan efektivitas dan efisiensi sistem rantai pasok halal di industri pengolahan makanan.⁷

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan pada Siti Nurbaya Food di Kota Padang, diketahui bahwa perkembangan usaha industri kecil dan menengah (IKM) rendang mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Pertumbuhan jumlah pelaku usaha rendang tersebut menunjukkan bahwa rendang tidak hanya menjadi produk kuliner khas daerah, tetapi juga telah berkembang sebagai salah satu komoditas unggulan yang memiliki nilai ekonomi dan potensi pasar yang luas. Peningkatan jumlah IKM rendang ini juga menggambarkan semakin tingginya aktivitas produksi, distribusi, serta pengolahan rendang dalam memenuhi kebutuhan konsumen, baik di tingkat lokal maupun luar daerah.

⁷ Muhammad Khalilur Rahman dkk., “Operation of Halal Supply Chain Management: Challenges, Opportunities, and Strategies,” dalam *Islamic Operations Management: Theories and Applications*, disunting oleh Rafikul Islam, Suhaiza Zailani, dan Selim Ahmed (London: Routledge, 2024), 176–187.

Seiring dengan meningkatnya jumlah pelaku usaha rendang, diperlukan perhatian terhadap aspek pengelolaan rantai pasok, khususnya dalam menjamin pemenuhan prinsip halal pada setiap tahapan proses produksi. Perkembangan jumlah IKM rendang perlu diiringi dengan penerapan sistem yang mampu menjaga kehalalan produk mulai dari pemilihan bahan baku, proses penyimpanan, pengolahan, hingga distribusi kepada konsumen. Oleh karena itu, penting untuk melihat bagaimana kondisi perkembangan IKM rendang di Kota Padang sebagai dasar dalam memahami urgensi penerapan halal supply chain pada aktivitas pengolahan rendang.

Data hasil observasi awal mengenai jumlah IKM rendang yang terdata di Kota Padang, terlihat adanya peningkatan jumlah unit usaha dalam kurun waktu tiga tahun terakhir. Perkembangan jumlah IKM rendang tersebut dapat dilihat pada grafik berikut:



Gambar 1. 1 Grafik Jumlah IKM Rendang Di Kota Padang

Sumber : Dinas Tenaga Kerja Dan Perindustrian (Disnakerin) Kota Padang

Berdasarkan grafik tersebut, dapat diketahui perkembangan jumlah IKM rendah di Kota Padang yang menunjukkan keberadaan industri rendah sebagai sektor pangan yang terus berkembang. Perkembangan ini menjadi dasar penting untuk mengkaji bagaimana penerapan halal supply chain dilakukan oleh pelaku usaha, karena semakin luasnya aktivitas produksi akan meningkatkan kebutuhan terhadap sistem pengendalian halal yang terstruktur pada setiap tahapan rantai pasok.

Penelitian ini dibangun atas beberapa asumsi dasar terkait rantai pasok halal. Pertama, rantai pasok halal bersifat menyeluruh dari hulu hingga hilir, sehingga apabila salah satu tahap tidak sesuai syariah maka integritas produk dapat terganggu. Kedua, pelaku usaha mikro, khususnya di pedesaan, masih menghadapi keterbatasan pengetahuan, fasilitas, dan akses informasi dalam penerapan halal supply chain. Ketiga, sertifikasi halal tidak otomatis menjamin implementasi prinsip halal supply chain secara konsisten di lapangan. Keempat, keberlangsungan rantai pasok halal berimplikasi pada tingkat kepercayaan konsumen, di mana preferensi cenderung diberikan kepada produk dengan sistem yang transparan dan sesuai syariah.⁸

Menurut hasil penelitian Aan Supriyanto penerapan supply chain halal management daging ayam di pasar wonokromo dan pasar asem Surabaya dengan adanya dua pasar tersebut kurang memuaskan kepada penduduk surabaya yang mayoritasnya adalah muslim tidak mempengaruhi terhadap

⁸ Eko M. Astiwara, "Wajib Halal 2024 untuk UMKM Pangan: Kesiapan dan Strategi Adaptasi," Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi 6, no. 2 (2024): 1369–1384.

penerapan supply chain halal management masyarakat masih masih bertahan dengan kebiasaan yang sudah ada mulai dulu.⁹

Penelitian serupa oleh Farhani (2024) masih terbatas pada industri pengolahan petis ikan laut yang memiliki karakteristik bahan baku, proses produksi, dan mekanisme distribusi yang berbeda dengan industri pengolahan rendang. Penelitian tersebut juga lebih berorientasi pada deskripsi implementasi *Halal Supply Chain Management* dalam menjaga kepatuhan terhadap prinsip syariah dan belum mengkaji secara mendalam potensi titik kritis (*halal critical point*) yang dapat memengaruhi integritas halal pada setiap mata rantai pasok. Oleh karena itu, hasil penelitian tersebut belum sepenuhnya dapat menjelaskan implementasi *Halal Supply Chain Management* pada industri pengolahan rendang yang memiliki karakteristik proses produksi lebih kompleks, melibatkan berbagai jenis bahan baku, serta tahapan pengolahan yang relatif panjang.¹⁰

Berdasarkan uraian tersebut, masih terdapat kesenjangan penelitian (*research gap*) terkait implementasi *Halal Supply Chain Management* pada industri pengolahan rendang, khususnya di Siti Nurbaya Food Kota Padang. Hingga saat ini, penelitian yang secara khusus menganalisis penerapan prinsip halal pada setiap tahapan rantai pasok rendang, mulai dari pengadaan bahan baku, penyimpanan, proses pengolahan, pengemasan, hingga distribusi produk

⁹ Aan Supriyanto, *Supply Chain Halal Management: Studi Kasus Penerapan Supply Chain Halal Management Daging Ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya* (Skripsi, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya, 2021), 1–87

¹⁰ Nadia Farhani, “Implementasi Halal Supply Chain Manajement pada Industri Pengolahan Makanan Petis Ikan Laut Putri Tunggal,” *Al-Muamalah: Jurnal Ekonomi Islam, Filantropi dan Perbankan Syariah* 1, no. 2 (2024): 263–278.

kepada konsumen, masih sangat terbatas. Padahal, identifikasi terhadap setiap tahapan tersebut penting dilakukan untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai upaya menjaga integritas halal produk rendang. Atas dasar itu, penelitian ini diarahkan untuk menganalisis implementasi *Halal Supply Chain* pada pengolahan rendang di Siti Nurbaya Food Kota Padang sehingga diharapkan mampu memberikan kontribusi empiris dalam pengembangan kajian *halal supply chain*, khususnya pada industri pangan olahan berbasis UMKM.

Melihat kondisi tersebut, penerapan halal supply chain pada pengolahan rendang di Siti Nurbaya Food Kota Padang perlu mendapat perhatian karena setiap tahapan dalam kegiatan produksi memiliki kaitan dengan terjaganya kehalalan produk. Kehalalan tidak hanya berkaitan dengan bahan baku yang digunakan, tetapi juga bagaimana bahan tersebut diterima, disimpan, diolah, dikemas, dan didistribusikan. Dalam pelaksanaannya, masih terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan, terutama berkaitan dengan kebersihan tempat penyimpanan, kemungkinan terjadinya kontaminasi selama proses pengolahan dan pengemasan, serta pemahaman mengenai penerapan Sistem Jaminan Produk Halal.

Penelitian mengenai halal supply chain pada pengolahan rendang di Siti Nurbaya Food Kota Padang penting dilakukan karena berkaitan langsung dengan pengelolaan proses dan rantai pasok dalam perspektif bisnis syariah. Pengelolaan bahan baku, penyimpanan, proses pengolahan, pengemasan, hingga pendistribusian merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari

kegiatan usaha dan memiliki pengaruh terhadap terjaganya kehalalan produk. Kondisi tersebut menjadi alasan bahwa penerapan halal supply chain perlu dilihat berdasarkan kegiatan yang benar-benar dilakukan dalam proses pengolahan rendang, sehingga dapat diketahui apakah setiap tahapan telah mendukung terjaganya kehalalan produk. Pengelola juga mengungkapkan bahwa walaupun sudah telah bersertifikat halal pemahaman mengenai prinsip halal supply chain masih belum mengerti baik oleh pemilik usaha maupun tenaga kerjanya, mereka hanya sebatas mengetahui barang halal dan di cuci bersih sudah cukup.¹¹

Penelitian ini dilakukan untuk melihat secara langsung penerapan halal supply chain pada Siti Nurbaya Food Kota Padang, mulai dari pengadaan dan pemilihan bahan baku sampai produk didistribusikan kepada konsumen. Melalui penelitian ini dapat diketahui bagaimana pelaku usaha menjaga kehalalan bahan, mencegah terjadinya kontaminasi, menjaga kebersihan selama proses produksi, serta mempertahankan kondisi produk setelah selesai diolah. Kajian pada setiap tahapan tersebut diperlukan untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai pelaksanaan halal supply chain dalam kegiatan pengolahan rendang dan mengetahui bagian yang sudah berjalan maupun yang masih perlu diperbaiki. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya melihat kehalalan dari sisi bahan yang digunakan, tetapi juga melihat bagaimana prinsip tersebut dipertahankan sepanjang proses pengolahan hingga produk sampai kepada konsumen.

¹¹ Zakaria Efendi dan Irwan Abdullah, "Expressing Sexuality: Case Studies of Female Students in Yogyakarta," *ETNOSIA: Jurnal Etnografi Indonesia* 9, no. 2 (2024): 154–166, <https://doi.org/10.31947/etnosia.v9i2.36561>

Melihat permasalahan tersebut peneliti tertarik untuk meneliti secara mendalam kegiatan atau perilaku yang dilakukan oleh pelaku produksi rendang dalam konteks penerapan halal supply chain. Maka peneliti mengangkat judul. **“Analisis Halal Supply Chain Pada Pengolahan Rendang Di Siti Nurbaya Food Kota Padang.”**

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diambil sesuai dengan penjelasan dari latar belakang masalah di atas adalah sebagai berikut: “Bagaimana Proses Halal Supply Chain Pada Pengolahan Rendang Di Siti Nurbaya Food Kota Padang?”

C. Batasan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, terdapat berbagai aspek yang dapat diteliti. Namun, mengingat keterbatasan sumber daya yang dimiliki peneliti dan untuk menjaga fokus penelitian agar tidak menyimpang dari topik utama, maka penelitian ini dibatasi hanya pada satu UMKM pengolahan rendang di Siti Nurbaya Food kota Padang. Fokus penelitian diarahkan pada analisis halal supply chain yang mencakup pemilihan bahan baku, proses produksi, dan distribusi produk rendang

D. Tujuan Penelitian.

Dari rumusan masalah di atas dapat dijelaskan tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut: “Untuk mengetahui bagaimana Proses Halal Supply Chain pada Pengolahan Rendang di Siti Nurbaya Food Kota Padang.”

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Akademik

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan keilmuan Manajemen Bisnis Syariah, khususnya pada kajian manajemen operasi syariah dan halal supply chain. Hasil penelitian diharapkan dapat memperkaya referensi ilmiah mengenai implementasi halal supply chain pada industri pangan olahan berbasis usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), terutama pada produk rendang yang masih relatif terbatas dikaji dalam penelitian sebelumnya. Selain itu, temuan penelitian diharapkan dapat menjadi bahan rujukan bagi peneliti selanjutnya dalam mengembangkan kajian mengenai pengelolaan rantai pasok halal, identifikasi titik kritis kehalalan, serta penerapan prinsip syariah dalam aktivitas operasional industri pangan.

2. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan bermanfaat dalam memajukan ilmu pengetahuan dengan memberikan ide atau memperkaya konsep dan teori terkait halal supply chain, serta meningkatkan efisiensi dan efektivitas dengan tetap menjaga keseimbangan berbagai tujuan. Penelitian ini juga secara khusus diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran para pelaku dalam menerapkan halal supply chain.

3. Manfaat Praktis

Diharapkan dapat memberikan kontribusi pemikiran tentang pentingnya penerapan implementasi halal supply chain dalam industri pengolahan

rendang di Siti Nurbaya Food kota Padang, Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dalam melakukan penelitian mengenai implementasi halal supply chain dalam industri makanan, dan Penelitian ini diharapkan bermanfaat dan dapat memberikan bahan masukan kepada pelaku atau produsen rendang di Siti Nurbaya Food Kota Padang.

