

Implementation of Halal Supply Chain Management in The Sea Fish Petis Food Processing Industry Putri Tunggal

Implementasi Halal Supply Chain Management pada Industri Pengolahan Makanan Petis Ikan Laut Putri Tunggal

Nadia Farhani

Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

✉ 220711100093@trunojoyo.ac.id

Received: 05-12-2024

Revised: 12-12-2024

Accepted: 12-12-2024

ABSTRACT

This study aims to analyze the implementation of Halal Supply Chain Management (HSCM) in the food management industry, especially the Putri Tunggal Sea Fish Petis product. The methods used include interviews, observations, and document analysis to evaluate the process from raw material supply to distribution. The results show that the implementation of HSCM in this company is in accordance with sharia principles, including supplier selection, production processes, and packaging that meet halal standards. The analysis revealed that commitment to halal products is essential to improve competitiveness in the market. Halal certification serves not only as regulatory compliance, but also as an effective marketing strategy. With halal certification, Petis Ikan Laut Putri Tunggal can attract more consumers, especially among the Muslim community who are increasingly concerned about halal aspects in food consumption. In addition, this study highlights the importance of continuous monitoring and evaluation in maintaining halal standards. Regularly conducted internal audits help the company to ensure that all processes remain in accordance with HSCM principles. Thus, the implementation of HSCM not only increases consumer confidence but also provides a competitive advantage for Petis Ikan Laut Putri Tunggal in the local and national markets.

Keywords: halal supply chain, petis ikan laut putri tunggal, halal



This article is licensed under the terms of the Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi *Halal Supply Chain Management* (HSCM) pada industri pengelolaan makanan, khususnya produk Petis Ikan Laut Putri Tunggal. Metode yang digunakan meliputi wawancara, observasi, dan analisis dokumen untuk mengevaluasi proses dari penyediaan bahan baku hingga distribusi. Hasil menunjukkan bahwa penerapan HSCM di perusahaan ini sesuai dengan prinsip syariah, mencakup pemilihan pemasok, proses produksi, dan pengemasan yang memenuhi standar halal. Hasil analisis mengungkapkan bahwa komitmen terhadap kehalalan produk sangat penting untuk meningkatkan daya saing di pasar. Sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai kepatuhan terhadap regulasi, tetapi juga sebagai strategi pemasaran yang efektif. Dengan adanya sertifikasi halal, Petis Ikan Laut Putri Tunggal dapat menarik lebih banyak konsumen, terutama di kalangan masyarakat Muslim yang semakin memperhatikan aspek kehalalan dalam konsumsi makanan. Selain itu, penelitian ini menyoroti pentingnya pemantauan dan evaluasi berkelanjutan dalam menjaga standar halal. Audit internal yang dilakukan secara rutin membantu perusahaan untuk memastikan bahwa semua proses tetap sesuai dengan prinsip HSCM. Dengan demikian, implementasi HSCM tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen tetapi juga memberikan keunggulan kompetitif bagi Petis Ikan Laut Putri Tunggal di pasar lokal dan nasional.

Kata kunci: halal supply chain, petis ikan laut putri tunggal, halal

PENDAHULUAN

Krisis pangan di Indonesia sudah lama dirasakan oleh masyarakat, produk pertanian, peternakan hingga industri lokal mengalami kenaikan harga setiap tahun. Pada awal tahun 2016, pemerintah mengakui kemerosotan pangan di Indonesia, dengan melambungnya harga pangan di pasaran. Hari ini, isu ketahanan pangan menjadi isu krusial dalam mencari penanganan tepat mengenai krisis ini di Indonesia. Swasembada pangan sudah mulai digalakkan pemerintah sejak pertengahan tahun 1980-an. Alhasil pada kenyataannya Indonesia tidak mampu mencukupi sendiri kebutuhan pangan dalam negeri, dan memaksa untuk impor dari negara lain.

Ketahanan pangan nasional saat ini cukup menyita perhatian karena pada tingkat nasional masih belum mencapai kata ‘ketahanan’. Hal ini ditandai dengan negara Indonesia masih impor beras, jagung dan pangan pokok lainnya dari negara

lain seperti Vietnam dan Thailand. Kemudian, data GHI (Global Hunger Index) tahun 2019 menunjukkan bahwa Indonesia termasuk dalam kategori serious, yang artinya bahwa tingkat kelaparan di Indonesia serius untuk ditangani.¹

Harga pangan lokal pun tidak seimbang dengan kondisi masyarakat menengah ke bawah, karena hasil pangan di hasilkan masyarakat pedesaan yang notabene kehidupannya termasuk dalam golongan ekonomi menengah ke bawah. Pada level nasional ketahanan pangan masih menjadi persoalan yang seakan tidak ada solusi efektif untuk mengatasinya. Namun berbeda dengan level lokal seperti di pedesaan yang notabene masyarakatnya bertani sebagai sumber penghasilan utama. Sehingga masyarakat dapat survive dengan hasil alam yang mereka usahakan, termasuk bertani.

Winarno (2010) menyebutkan bahwa negara kita terus menjadi negara pengimpor terbesar pangan dunia selama satu dekade lebih sejak rezim reformasi. Krisis pangan global ini tidak hanya terjadi di Indonesia, melainkan juga di negaranegara maju lainnya, dimana hal ini membutuhkan penanganan serius oleh semua stakeholder, baik di dunia internasional, nasional dan daerah.²

FAO (Food and Agriculture Organization) pernah menggelar press release bersama dengan WFP (World Food Programme) pada tahun 2010 yang mengemukakan bahwa pada tahun tersebut terdapat 925 juta jiwa penduduk dunia yang menderita kelaparan. Situasi ini semakin parah karena selama 20 tahun terakhir investasi pada sektor pertanian berkurang drastik, padahal lapangan kerja di sektor pertanian terdapat sekitar 70%.³

Saat ini industri pengolahan makanan memiliki berbagai macam produk yang memiliki dua jenis dalam pengolahan di antaranya terdapat makanan halal ataupun haram yang menjadi suatu pilihan bagi setiap orang dalam menentukan pilihan dalam mengonsumsi suatu produk. Industri halal merupakan bisnis yang membantu memastikan bahwa makanan dianggap halal, atau halal untuk dimakan, dengan mengikuti hukum Islam. Artinya produk yang berasal dari industri halal aman untuk dikonsumsi.

Halal menjadi aspek penting penduduk Muslim dalam menjalankan kehidupan mereka. Ada beberapa aturan di dalam Islam di antaranya diwajibkan untuk mengonsumsi makanan yang halal juga baik. Halal artinya segala sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat untuk dikonsumsi. Terutama, dalam hal makanan dan minuman. Makanan halal kini diminati untuk dibeli karena kehalalannya

¹ Anonim. (2019). Global Hunger Index: the Challenge of Hunger and Climate Change. Retrieved from: <https://www.globalhungerindex.org/pdf/en/2019.pdf>

² Winarno, B. (2010). Melawan Gurita Neoliberalisme. Jakarta: penerbit erlangga.

³ Suharyanto, H. (2011). Ketahanan Pangan. Jurnal Sosial Humaniora, 4(2): 186-194.

bukan karena proses *marketing* yang ditawarkan. Tingginya kesadaran konsumen untuk mengonsumsi produk halal didasarkan pada kehalalan produk, kesehatan dan nilai yang dipersepsikan semakin mendorong minat konsumen untuk membeli produk makanan halal.⁴

Konsumen saat ini sangat peduli dan selalu sadar akan apa yang mereka makan, minum dan gunakan. Kesadaran Muslim dan konsumen non-Muslim menggambarkan suatu persepsi dan reaksi kognitif mereka terhadap produk atau makanan di pasar. Konsumen Muslim memiliki tingkat kepatuhan yang berbeda dengan Syariah Islam, tergantung pada tingkat *religiusitas* masing-masing individu. Mereka akan memiliki sikap positif terhadap produk yang menggunakan 2 pendekatan halal dalam proses pemasaran.⁵ Produk halal tidak hanya sekadar industri makanan saja, namun juga diantaranya meliputi industri kosmetik dan farmasi, sistem keuangan berbasis Islam, *fashion*, media dan rekreasi, serta konsep pariwisata halal.

Seiring dengan hal tersebut penyediaan produk halal menjadi hal yang sangat penting. Konsumen tidak hanya menginginkan produk halal saja melainkan juga halal pada proses pembuatan atau penyiapan produk. Proses penyediaan barang mentah, pengolahan, pengemasan dan pengiriman suatu produk sampai akhirnya diterima konsumen juga harus menjamin kehalalan produk. Hal ini membuat kita perlu menyadari pentingnya konsep manajemen rantai pasok halal (*halal supply chain management*). Tieman (2014) dalam konsepnya menyebutkan halal dalam rantai pasok berarti kegiatan keseluruhan entitas yang terlibat sepanjang rantai pasok dari hulu ke hilir menerapkan konsep yang sesuai syariat Islam, dimulai dari pemilihan pemasok, proses produksi, penyimpanan, sampai dengan distribusi (memisahkan penyimpanan dan pengiriman produk halal agar terhindar dari kontaminasi zat-zat yang tidak halal).⁶

Masyarakat muslim tentu diwajibkan untuk mengonsumsi halal. Namun, tidak hanya masyarakat muslim saja yang mengonsumsi dan menggemari produk halal tetapi juga mereka masyarakat non muslim. Hal ini disebabkan oleh adanya jaminan pada produk yang sudah halal ataupun bersertifikat halal. Alasan lainnya karena produk halal dinilai lebih menyehatkan dan keamanan produk. Awal mula berkembangnya industri halal merupakan respons dalam memenuhi permintaan

⁴ Saniatun Nurhasanah dkk, Faktor-faktor yang mempengaruhi minat beli produk makanan olahan halal pada komsumen (penerbit jurnal manajemen dan organisasi 2017)

⁵ Imam Salehudin and Basuki Muhammad Mukhlis, 'Pemasaran Halal: Konsep, Implikasi Dan Temuan Di Lapangan (Halal Marketing: Concept, Implication and Field Finding)', *Dulu Mendengar Sekarang Bicara: Kumpulan Tulisan Ekonom Muda FEUI*, 2012, 293–305.

⁶ Tieman, M dan Ghazali M.C. (2014). Halal Control Activities and Assurance Activities in Halal Food Logistics. *Procedia-Social and Behavioral Sciences* 121 (2014) 44-57.

produk makanan dan minuman halal, namun dipicu oleh meningkatnya perhatian umat muslim terhadap status halal haram dalam menjalani segala aspek kehidupan. Oleh karena itu penting bagi setiap muslim untuk memahami dan mengamalkan konsep halal dalam kehidupannya sehari-hari.⁷

Halal adalah segala sesuatu yang diperbolehkan untuk dikonsumsi sesuai dengan syariat Islam sebagaimana dalam *Al-Baqarah* ayat 168 dan *Al-Maidah* ayat 88. Makanan halal harus memenuhi aturan Islam termasuk dalam hal logistik, di mana semua bagian dalam halal *supply chain management* harus dilakukan sesuai dengan syariat Islam termasuk dalam kegiatan operasional.⁸ Oleh karena itu, usaha makanan halal dapat menarik minat konsumen Muslim yang konsisten menjalankan prinsip halal dan *toyyiban* untuk memenuhi kebutuhan mereka. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan mengonsumsi makanan halal, juga memberikan peluang usaha yang menjanjikan bagi pengusaha dalam rangka meningkatkan kesejahteraan dan kemajuan ekonomi. Dengan demikian, usaha makanan halal dapat menjadi suatu peluang bisnis yang menguntungkan dan dapat membantu memajukan perekonomian bangsa. Di dasari betapa pentingnya makanan halal yang dibuat dengan cara yang sesuai aturan dan ketentuan dalam Islam yang mutlak harus terjaga kehalalannya. Hal ini, membuat kita perlu menyadari pentingnya konsep manajemen rantai pasok halal (*Halal supply chain management*). Sesuai dengan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan Produk Halal menyatakan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Halal *supply chain* merupakan kunci dalam menerapkan prinsip halal tersebut, mulai dari proses penyediaan bahan, proses pengolahan, proses pengemasan dan proses penyajian sehingga menjadi suatu produk yang halal khususnya hasil dari produk pengolahan suatu industri makanan.⁹

Dengan adanya fenomena tersebut, pengusaha makanan harus fokus pada rantai nilai halal dari bahan makanan yang dibuat, dimulai dengan pemilihan bahan baku untuk memasak dan akhiri dengan makanan yang akan diberikan kepada konsumen. Hal ini akan berpengaruh pada persepsi dan sikap konsumen tentang pembelian barang yang dipasarkan. Permintaan produk yang halal saat ini adalah suatu hal yang wajar dan menjadi tren dari beberapa kalangan konsumen. Isu *halal supply chain management* masih berkembang di Indonesia, dan penelitian untuk *food*

⁷ Rohaeni, Y., & Sutawidjaya, A. H. (2020). Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia. *Jurnal Teknik Industri*, Vol 15, No, 177–188

⁸ Alslikhah & Farida, M. (2021). Strategi Penguatan Halal supply chain management di Indonesia Dalam Menghadapi Global Islamic. *Jurnal Hukum Islam*, Vol 7, No, 95–108.

⁹ Dwiputranti, M. I. (2020). Pengembangan Model Bisnis Halal Logistik Transportasi Berbarisan Business Model Canvas (BMC). *Jurnal Politik Pos Indonesia*, Vol 15, No, 115–128.

goods di Indonesia tentang *halal supply chain management* masih cukup kompleks kecil dibandingkan dengan Malaysia, yang juga mayoritas Muslim.¹⁰

Di daerah sekitar desa Pasean banyak sekali dijumpai olahan makanan petis ikan. Tidak sedikit dari peminat olahan petis ikan laut tersebut. Maka dari itu, sebuah produk olahan makanan tidak cukup hanya dengan hal tersebut, tetapi kualitas kehalalan dan keamanan makanan yang disediakan haruslah terjaga, karena setiap proses pengolahan makanan mengandung potensi kontaminasi yang perlu dikendalikan untuk menjamin kehalalan dan keamanan makanan yang dikonsumsi masyarakat.

METODE PENELITIAN

Berdasarkan metodologi yang digunakan, penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata atau perilaku yang dapat diamati yang ditulis atau diucapkan oleh orang. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang mengandalkan pengumpulan dan analisis data untuk memahami masalah sosial secara lebih mendalam daripada yang bisa dilakukan oleh statistik.

Pendekatan deskriptif kualitatif adalah suatu pendekatan yang menggambarkan keadaan suatu status fenomena yang terjadi dengan kata-kata atau kalimat, kemudian dipisah-pisahkan menurut kategori untuk mendapatkan kesimpulan. Berdasarkan jenis penelitiannya, penelitian ini merupakan penelitian studi kasus. Menurut Robert K. Yin, studi kasus dapat menjadi strategi penelitian yang berguna ketika pertanyaan penelitian utama berhubungan dengan "bagaimana" dan "mengapa". Studi kasus memposisikan peneliti sebagai pengumpul data dari fenomena modern dalam situasi kehidupan nyata. Studi kasus pada penelitian ini adalah proses penerapan halal *supply chain management* pada MumubutiKue Medan. Pada penelitian ini peneliti meminjam teori dari Sulaiman dkk, (2018).¹¹ Pemikiran dari penelitian ini menjelaskan mengenai kegiatan *management halal supply chain*, yang akan dilaksanakan di usaha petis ikan laut putri tunggal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Teori Manajemen

¹⁰ Aisyah Isnaeni, 'Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)', 2020.

¹¹ Sulaiman, S., Aldeehani, A., Aziz, F.A., dan Mustpha, F. (2018). Integrated Halal Supply Chain System in Food Manufacturing Industry. *Journal Of Industrial Engineering Research*, 2018. 4(3): 5.

Kata “manajemen” berasal dari kata Perancis kuno “*management*”, yang mengacu pada praktik perencanaan dan pelaksanaan tugas. Manajemen adalah proses mengatur sesuatu sehingga sekelompok orang atau organisasi bekerja sama untuk menggunakan sumber daya yang mereka miliki untuk mencapai tujuan perusahaan. Ada beberapa kegiatan yang harus dilakukan dalam manajemen, seperti perencanaan, organisasi, pengarahan, dan pengawasan kegiatan, untuk menciptakan dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan dengan bantuan sumber daya manusia dan sumber daya lainnya.¹² Kegiatan tersebut merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dan saling terkait, oleh karena itu manajemen disebut sebagai sistem.

Menurut Oey Liang Lee, “manajemen adalah ilmu dan seni mengatur, mengkoordinasikan, mengarahkan dan mengendalikan sumber daya yang ada untuk mencapai tujuan yang ditentukan”. Dengan demikian, maka manajemen mengacu pada suatu proses mengkoordinasikan dan menyusun kegiatan-kegiatan yang dilakukan secara efisien dan efektif, kegiatan ini diperlukan untuk memastikan bahwa mereka sejalan dengan tujuan organisasi. Dapat disimpulkan bahwasanya Manajemen mengandung unsur sebagai berikut:

1. Manajemen sebagai seni
2. Manajemen sebagai proses, usaha, atau aktivitas
3. Manajemen menggunakan berbagai sumber dan faktor produksi yang tersedia dengan cara efektif dan efisien
4. Adanya tujuan yang telah ditetapkan

Halal Supply Chain Management (HSCM) pada industri pengolahan makanan, khususnya petis ikan laut Putri Tunggal, menunjukkan pentingnya penerapan prinsip halal dalam setiap tahap rantai pasok. HSCM memastikan bahwa semua bahan baku yang digunakan adalah halal dan memenuhi syarat syariah Islam.

Proses pertama adalah persiapan produksi, di mana pemilihan bahan baku halal dilakukan secara ketat. Selanjutnya, dalam proses produksi, petis ikan harus diproses dengan peralatan yang bersih dan bebas dari kontaminasi bahan haram. Distribusi juga menjadi aspek krusial; produk harus disimpan dan diangkut secara terpisah dari produk non-halal untuk menjaga kehalalan. Sertifikasi halal dari otoritas terkait diperlukan di setiap tahap untuk menjamin kepatuhan terhadap standar halal.

Selain itu, komitmen manajemen sangat penting dalam menerapkan kebijakan halal yang efektif. Hal ini mencakup pelatihan karyawan mengenai

¹² Hasibuan, Malayu S.P. 2016. Manajemen Sumber Daya Manusia. Edisi Revisi. Jakarta: Penerbit PT Bumi Aksara.

prinsip-prinsip halal dan pentingnya menjaga integritas produk. Konsumen semakin cerdas dan menuntut transparansi dalam proses produksi. Oleh karena itu, perusahaan perlu melakukan komunikasi yang baik mengenai praktik HSCM kepada pelanggan untuk membangun kepercayaan. Implementasi HSCM tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen tetapi juga memberikan keuntungan kompetitif di pasar yang semakin mengutamakan produk halal. Penelitian menunjukkan bahwa perusahaan yang menerapkan HSCM dengan baik dapat meningkatkan kepuasan pelanggan dan loyalitas merek.

Secara keseluruhan, penerapan HSCM pada industri pengolahan makanan seperti petis ikan laut Putri Tunggal sangat penting untuk memenuhi permintaan pasar yang terus meningkat akan produk halal. Dengan menjaga setiap aspek rantai pasok, perusahaan dapat memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya halal tetapi juga berkualitas tinggi.

Halal

Kata halal diambil dari bahasa Arab yang berasal dari kata *halla, yabillu* yang artinya mengurai, melepaskan. Menurut etimologinya, istilah “halal” mengacu pada tindakan yang sah karena tidak dibatasi atau tidak terbatas oleh hukum.¹³ Kata “halal” sering digunakan pada makanan dan minuman yang dapat diterima untuk dikonsumsi sesuai dengan Syariah Islam. Setiap orang beriman diwajibkan oleh Allah untuk mematuhi perintah untuk memakan makanan, dan minuman yang halal.

Halal Supply Chain

Halal supply chain didefinisikan sebagai pengelolaan jaringan halal dengan tujuan untuk memperluas integritas halal dari sumber awal hingga ke titik pembelian konsumen. Tujuan utamanya untuk memastikan bahwa produk yang diproduksi benar-benar melalui proses halal dan aman untuk konsumen. Landasan dasar dalam menentukan halal *supply chain* yaitu adanya risiko kontaminasi zat haram.¹⁴ Persepsi halal didasarkan pada hukum-hukum dalam ajaran islam, seperti mazhab, fatwa lokal, dan adat istiadat setempat. rantai pasokan terintegrasi hanya dapat dioptimalkan ketika peserta rantai berfungsi bersama-sama untuk meningkatkan rantai pasokan secara keseluruhan. Hal ini membutuhkan koordinasi. Membedakan empat bentuk koordinasi, berdasarkan

¹³ Hendri Hermawan Adinugraha et al., *Bisnis Dan Industri Halal* (Penerbit NEM, 2023).

¹⁴ Tieman M, (2011), “The Application Of Halal Supply Chain Management: In Depth Interview”, *Journal Of Islamic Marketing*, Vol 2 No 2, pp 186-195.

daya kekuatan, pengaruh dan dampak (langsung tidak langsung). Menghasilkan empat kuadran:

1. Mengatur koordinasi (dampak dan kekuatan tidak langsung);
2. Koordinasi bersyarat (dampak dan pengaruh tidak langsung);
3. Melakukan koordinasi (dampak langsung dan kekuatan); dan
4. Mendorong koordinasi (dampak dan pengaruh langsung)

Teori Rantai Pasokan (*Supply Chain*)

Rantai pasokan (*supply chain*) merupakan suatu kegiatan yang berkaitan dengan aliran dan transformasi barang dan jasa dari tahap pembelian bahan baku hingga pengiriman barang selesai ke tangan konsumen.¹⁵ Rantai pasok adalah sekumpulan aktivitas dan keputusan yang saling terkait untuk mengintegrasikan secara efektif pemasok, produsen, gudang, layanan transportasi, ritel, dan pelanggan, mulai dari tahap pembelian bahan baku hingga pengiriman barang selesai ke tangan konsumen. Dengan demikian barang dan jasa dapat di distribusikan dalam jumlah, waktu dan lokasi yang tepat untuk meminimalisir biaya demi memenuhi kebutuhan konsumen, terdapat tiga komponen dalam rantai pasokan, yaitu:

1. Rantai pasokan hulu (*upstream supply chain*), meliputi berbagai aktivitas yang melibatkan perusahaan dengan para penyalur, antara lain berupa pembelian bahan baku dan bahan pendamping.
2. Rantai pasokan internal (*internal supply chain*), meliputi semua proses masuknya barang ke gudang sampai dengan proses produksi. Kegiatan utamanya meliputi produksi dan pengendalian persediaan.
3. Rantai pasokan hilir (*downstream supply chain*), meliputi semua aktivitas yang melibatkan pengiriman produk kepada pelanggan. Fokus utama kegiatannya adalah distribusi, pergudangan, transportasi dan pelayanan.

Implementasi *Halal Supply Chain Management*

Pelaksanaan *halal supply chain management* petis ikan laut putri tunggal dalam industri pengolahan makanan kegiatannya terdiri dari beberapa kegiatan di antaranya yaitu kegiatan proses persiapan produksi, proses produksi, dan proses distribusi produk kepada konsumen. Ketiga proses tersebut di dalamnya mencakup kegiatan *Halal Supply Chain Management* untuk produk makanan

¹⁵ Tamuntuan, N. 2013. Analisis Saluran Distribusi Rantai pasokan Sayur Wortel dikelurahan Rurukan Kota Tomohon. EMBA (1) 3: 421-432.

merupakan serangkaian kegiatan yang meliputi koordinasi, penjadwalan dan pengendalian terhadap pengadaan, produksi, persediaan dan pengiriman produk ataupun layanan jasa kepada pelanggan yang mencakup administrasi harian, operasi, logistik dan pengolahan informasi mulai dari pemasok hingga ke pelanggan. Terdapat tiga kegiatan utama yang dilaksanakan petis ikan laut kabupaten Pamekasan terkait manajemen produksi atau manajemen halal *supply chain*. Tiga kegiatan utama tersebut yaitu kegiatan proses persiapan produksi, proses produksi, dan proses distribusi. Tahap satu bagian proses persiapan produksi. Proses persiapan produksi merupakan proses mempersiapkan bahan baku atau penolong untuk nantinya di proses menjadi sebuah tahu, berikutnya proses produksi, proses produksi adalah pengolahan bahan baku (mentah) menjadi tahu yang siap untuk disajikan kepada konsumen. Setelah proses produksi selesai dilaksanakan, maka kegiatan selanjutnya yaitu proses distribusi. Distribusi merupakan proses penyediaan tahu yang telah diolah melalui proses produksi yang kemudian disalurkan kepada konsumen akhir.

Saluran distribusi adalah satu atau lebih perusahaan atau individu yang ikut serta dalam arus barang dan/atau jasa dari produsen ke pengguna akhir atau konsumen. Saluran transaksi berkaitan dengan peralihan kepemilikan. Fungsinya untuk bernegosiasi, menjual, dan mengontrak. Saluran distribusi berkaitan dengan transfer atau pengiriman barang atau jasa. Untuk memperluas pasar diperlukan sistem distribusi yang dikelola dengan baik. Distribusi menambah nilai tempat dan nilai waktu dengan menempatkan barang di pasar di mana produk tersebut tersedia bagi konsumen pada waktu yang konsumen inginkan mereka. Cara spesifik pergerakan material bergantung pada banyak hal faktor, beberapa di antaranya adalah saluran distribusi perusahaan tersebut penggunaan, jenis pasar yang dilayani, karakteristik produk, dan jenis transportasi yang tersedia untuk memindahkan material Tujuan manajemen distribusi adalah merancang dan mengoperasikan sistem distribusi yang mencapai tingkat layanan pelanggan yang diperlukan dan melakukannya dengan biaya minimal. Untuk mencapai tujuan ini, semua kegiatan terlibat dalam pergerakan dan penyimpanan barang harus diselenggarakan secara terpadu sistem.

Risiko adalah kemungkinan terjadinya suatu peristiwa yang tidak diinginkan yang timbul akibat ketidakpastian akan terjadinya peristiwa tersebut.¹⁶ Risiko dapat diartikan juga sebagai rintangan ketika ingin mencapai suatu tujuan dalam hal ini adalah tujuan organisasi. Rintangan ini dapat berasal dari internal maupun

¹⁶ Handayani, et al. 2022. Status Penguasaan Lahan Terhadap Nilai Sosial Ekonomi Petani Padi Sawah Musim Gadu di Desa Gentungang Kecamatan Bajeng Barat Kabupaten Gowa. Agrimu Vol 2 no 1 : 10-24.

eksternal kembali pada jenis risiko pada suatu kondisi dan situasi tertentu. Secara ilmiah, risiko dijelaskan sebagai hasil dari interaksi antara kejadian yang sering terjadi, kemungkinan terjadinya, dan dampak dari bahaya risiko yang muncul. Dalam hal ini, semakin besar frekuensi risiko atau tingkat pengulangan dari kejadian semakin tinggi, maka probabilitas atau kemungkinan terjadinya akan semakin besar. Menurut Djohanputro (2006) risiko pada perusahaan dibagi menjadi empat jenis, yaitu risiko keuangan, risiko operasional, risiko strategis, dan risiko eksternalitas.¹⁷ Risiko operasional menurut Fahmi (2011) adalah risiko yang biasanya berasal dari masalah internal perusahaan yang disebabkan karena lemahnya sistem kontrol manajemen (*management control system*) oleh internal perusahaan. Risiko operasional bisa juga didefinisikan sebagai risiko akibat ketidakcukupan dan/atau tidak berfungsi proses internal, kesalahan manusia, kegagalan sistem, dan/atau adanya kejadian-kejadian eksternal yang mempengaruhi operasional Bank. Maka dengan demikian, risiko operasional dapat disimpulkan sebagai risiko yang muncul akibat adanya kelemahan dalam sistem internal selama proses internal berjalan.¹⁸

Sertifikasi Halal pada Makanan

Dalam kamus bahasa Indonesia makanan berarti segala yang boleh dimakan seperti pakanan, lauk pauk dan kue-kue. Adapun minuman secara terminologi adalah sesuatu yang di minum, baik berupa air biasa maupun air baik melalui proses pengolahan yang sudah berubah warna dan rasanya. Menurut Peraturan Pemerintah RI Nomor 28 Tahun 2004 pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan dan minuman.

Sertifikasi halal MUI pada dasarnya merupakan bentuk perlindungan hak-hak konsumen lebih khususnya adalah konsumen muslim. Sertifikasi halal akan menunjukkan layak atau tidaknya suatu produk mendapat label halal MUI. Penentuan sertifikasi halal akan diberikan setelah tim audit dalam hal ini LPPOM MUI, BPPO, Dinas Kesehatan dan beberapa instansi terkait. Manfaat Sertifikasi Halal MUI pada dasarnya memiliki beberapa urgensi, selain kepentingan bagi konsumen, pelaku usaha, juga kepentingan bagi pemerintah sendiri dalam hal ini

¹⁷ Djohanputro, B 2006, Manajemen Risiko Korporat Terintegrasi, PPM, Jakarta.

¹⁸ Fahmi, Irham. 2011. Analisis Laporan Keuangan. Lampulo: ALFABETA

pemerintah daerah dan MUI itu sendiri. Bagi konsumen sertifikasi halal akan memberikan rasa aman ketika mengonsumsi atau menggunakan suatu produk. Sedangkan bagi produsen sertifikasi halal akan memberikan perlindungan ketika terdapat isu yang merugikan dan mematikan penjualan.

Sistem Halal *Supply Chain Management* di Indonesia

Salah satu negara dengan yang berpenduduk Muslim terbesar dunia adalah Indonesia. merilis hasil Sensus penduduk tahun 2010 yang menggambarkan persentase penduduk Muslim Indonesia mencapai 87,18 persen. Global Islamic Economiy (GIE) 2018-2019 juga melaporkan bahwa Indonesia merupakan konsumen potensial terhadap produk dan jasa syariah. Tieman, Ghazali, dan Van De Vorst (2012), menyebutkan bahwa manajemen rantai pasok halal merupakan sesuah sistem yang terkontrol dan terstruktur sesuai dengan standar nilai-nilai keislaman dari keseluruhan proses produksi.¹⁹ Sementara bahwa misi yang ingin dicapai dari manajemen rantai pasok yaitu untuk memosisikan penawaran dan permintaan berada pada posisi *equilibrium* sehingga seluruh proses tersebut efektif dan efisien terhadap keseluruhan proses rantai pasok. Lebih jauh Heizer (2017), menambahkan bahwa tujuan dari manajemen rantai pasok tidak lain adalah untuk memaksimalkan dan menjamin kehalalan serta keunggulan dari suatu komoditas.²⁰ Tujuan dari SCM adalah mengintegrasikan aliran barang dan jasa serta informasi sepanjang rantai pasokan atau sepanjang *supply chain* untuk memaksimalkan nilai kepada pelanggan pada tingkat biaya yang lebih efisien. Proses *supply chain management* adalah suatu proses saat produk masih berbahan mentah, produk setengah jadi dan produk jadi kemudian 23 diperoleh, diubah dan dijual melalui berbagai fasilitas yang terhubung oleh suatu rantai sepanjang arus produk dan material.²¹

Konsep Halal Dalam ensiklopedia hukum Islam, halal memiliki arti segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya, atau sesuatu yang boleh dikerjakan menurut *syara'*. Sedangkan DEPAG RI (Departemen Agama Republik Indonesia) mendefinisikan halal sebagai sesuatu

¹⁹ Tieman, M., Ghazali, C.M. 2014. "Halal control activities and assurance activities in halal food logistics". Procedia-Social and Behavioral Sciences121, 44-57

²⁰ Heizer, Jay dan Barry Render. 2010. Manajemen Operasi. Edisi 9. Jakarta: Salemba Empat

²¹ Pujawan, I Nyoman dan Mahendrawathi ER 2010, Supply Chain Management, Edisi ke-2, Surabaya: Guna Widya.

yang boleh menurut ajaran Islam.²² Halal adalah kata Arab yang digunakan untuk menunjukkan sesuatu yang sah, sah dan legal. Semua Muslim diwajibkan untuk memastikan bahwa setiap aspek dalam kehidupan harus halal, terlepas dari aliran pemikiran Islam mereka. Prinsip-prinsip halal umumnya berkaitan dengan konsumsi makanan. Namun, itu menembus di luar persyaratan 28 makanan dan tertanam dalam rutinitas dan perilaku sehari-hari seorang Muslim, seperti perilaku, ucapan, interaksi sosial, etiket, gerakan dan pakaian, untuk memastikan hidup dijalani dalam batas-batas hukum Syariah. Kebalikan dari halal adalah haram, yang berarti dilarang, ilegal, tabu, melanggar hukum, dilarang dan dilarang. Antara halal dan haram, ada istilah yang disebut *syubhab*, yang biasanya digunakan untuk menunjukkan sesuatu yang dipertanyakan atau diragukan, baik karena perbedaan pendapat para ulama atau adanya unsur-unsur yang merusak²³

Performance measurement atau bisa disebut pengukuran kinerja sangat penting untuk manajemen rantai pasokan, yaitu proses pengelolaan proses perencanaan, koordinasi, dan pengendalian pergerakan bahan, suku cadang, dan produk di seluruh rantai pasokan, dari pemasok hingga pelanggan akhir.²⁴ Pengukuran kinerja rantai pasokan dapat memberikan informasi umpan balik yang penting untuk memungkinkan manajer memantau kinerja, mengungkapkan kemajuan, meningkatkan motivasi dan komunikasi, dan mendiagnosis masalah. Ini juga memberikan wawasan untuk mengungkapkan keefektifan strategi dan untuk mengidentifikasi kesuksesan dan peluang potensial. Kemudian pendapat lainnya bahwa *performance measurement* adalah proses untuk menilai kinerja perusahaan berdasarkan tujuan dan sasaran yang telah ditentukan, sehingga dapat diketahui apakah tujuan dan sasaran perusahaan tersebut sudah sesuai dengan yang diinginkan ataupun belum. Pengukuran kinerja diperlukan agar perusahaan dapat memaksimalkan efektivitas dan efisiensi dalam rangka meningkatkan kualitas rantai pasoknya. Terdapat banyak metode pengukuran kinerja yang biasanya digunakan untuk mengukur kinerja *supply chain* suatu perusahaan, dalam penelitian ini digunakanlah metode *Supply Chain Operations Reference (SCOR)*.

²² Departemen Agama R.I. 2003. Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia, Jakarta: Ditjen Bimmas Islam dan Penyelenggaraan Hajji.

²³ Riaz dan Chaudary. 2004. Halal Food Production. CRC Press. Florida

²⁴ Simchi-Levi, D., Kaminsky, P., and Simchi-Levi, E., 2008, "Designing and Managing the Supply Chain: Concepts, Strategies and Case Studies", 3rd Edition, New York: McGraw-Hill.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uraian yang telah dipaparkan terkait Analisis Implementasi *management halal supply chain* petis ikan laut putri tunggal dapat ditarik kesimpulan bahwasanya pelaksanaan *management halal supply chain* petis ikan laut putri tunggal dilaksanakan dengan baik dan sesuai aturan syariah di antaranya adalah tidak adanya zat yang haram seperti alkohol lemak babi dan hal haram lainnya, kemudian tidak adanya penyimpanan bahan baku dalam kapasitas banyak yang bisa menyebabkan mubazir, petis ikan khas desa Pasean ini hanya membeli bahan baku sesuai kebutuhan dan sesuai takarannya dan seluruh alat dan tempat yang digunakan untuk produksi dan distribusi terjamin kebersihannya dan sejauh ini tidak ada kendala terhadap produksi petis ikan di desa Pasean Penelitian ini menunjukkan bahwa halal bukan hanya sekedar labelisasi saja melainkan halal adalah suatu proses produk dari mulai hulu hingga ke hilir terjamin kehalalannya. Implikasi sertifikasi halal dalam manajemen bisnis industri makanan dan minuman dapat ditinjau dari aspek pemasaran produk, Sertifikasi halal merupakan *Unique Selling Point* (USP) pada produk yang dapat menciptakan nilai tambah, dan memberikan citra positif kepada konsumen. Hal tersebut dapat dilakukan dengan menampilkan logo halal pada label produk dan kampanye pemasaran yang menekankan kehalalan produk. Selain itu, kesadaran akan kehalalan produk di pasar global semakin meningkat seiring dengan meningkatnya tren gaya hidup halal masyarakat global, sehingga melalui sertifikasi halal para pelaku bisnis industri makanan dan minuman akan mampu memasuki dan mengakses pasar yang lebih luas, terutama negara-negara yang tergabung dalam Organisasi Kerja sama Islam (OKI).

REFERENSI

- Adinugraha, Hendri Hermawan, Dwi Riskiyani, Meidiana Citra, Arifti Nauvalia, dan Andriyani Prihatiningsih. Bisnis dan Industri Halal. Penerbit NEM, 2023.
- Aisyah Isnaeni, "Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)," 2020.
- Alslikhah & Farida, M. (2021). Strategi Penguatan Halal supply chain management di Indonesia Dalam Menghadapi Global Islamic. Jurnal Hukum Islam, Vol 7, No, 95–108.
- Anonim. (2019). Global Hunger Index: the Challenge of Hunger and Climate Change. Retrieved from: <https://www.globalhungerindex.org/pdf/en/2019.pdf>

- Departemen Agama R.I. 2003. Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia, Jakarta: Ditjen Bimmas Islam dan Penyelenggaraan Haji.
- Djohanputro, B 2006, Manajemen Risiko Korporat Terintegrasi, PPM, Jakarta.
- Dwiputranti, M. I. (2020). Pengembangan Model Bisnis Halal Logistik Transportasi Berbariskan Business Model Canvas (BMC). *Jurnal Politik Pos Indonesia*, Vol 15, No, 115–128.
- Fahmi, Irham. 2011. Analisis Laporan Keuangan. Lampulo: ALFABETA
- Handayani, et al. 2022. Status Penguasaan Lahan Terhadap Nilai Sosial Ekonomi Petani Padi Sawah Musim Gadu di Desa Gentungang Kecamatan Bajeng Barat Kabupaten Gowa. *Agrimu* Vol 2 no 1 : 10-24.
- Hasibuan, Malayu S.P. 2016. Manajemen Sumber Daya Manusia. Edisi Revisi. Jakarta: Penerbit PT Bumi Aksara
- Heizer, Jay dan Barry Render. 2010. Manajemen Operasi. Edisi 9. Jakarta: Salemba Empat
- Hendri Hermawan Adinugraha dkk., Bisnis dan Industri Halal (Penerbit NEM, 2023).
- Isnaeni, Aisyah. "Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)," 2020.
- Pujawan, I Nyoman dan Mahendrawathi ER 2010, Supply Chain Management, Edisi ke-2, Surabaya: Guna Widya.
- Riaz dan Chaudary. 2004. Halal Food Production. CRC Press. Florida
- Rohaeni, Y., & Sutawidjaya, A. H. (2020). Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia. *Jurnal Teknik Industri*, Vol 15, No, 177–188
- Salehudin, Imam, and Basuki Muhammad Mukhlis. 'Pemasaran Halal: Konsep, Implikasi Dan Temuan Di Lapangan (Halal Marketing: Concept, Implication and Field Finding)'. Dulu Mendengar Sekarang Bicara: Kumpulan Tulisan Ekonom Muda FEUI, 2012, 293–305.
- Saniyatun Nurhasanah dkk, Faktor-faktor yang mempengaruhi minat beli produk makanan olahan halal pada komsumen (penerbit jurnal manajemen dan organisasi 2017)
- Simchi-Levi, D., Kaminsky, P., and Simchi-Levi, E., 2008, "Designing and Managing the Supply Chain: Concepts, Strategies and Case Studies", 3rd Edition, New York: McGraw-Hill
- Suharyanto, H. (2011). Ketahanan Pangan. *Jurnal Sosial Humaniora*, 4(2): 186-194.

- Sulaiman, S., Aldeehani, A., Aziz, F.A., dan Mustpha, F. (2018). Integrated Halal Supply Chain System in Food Manufacturing Industry. *Journal Of Industrial Engineering Research*, 2018. 4(3): 5.
- Tamuntuan, N. 2013. Analisis Saluran Distribusi Rantai pasokan Sayur Wortel dikelurahan Rurukan Kota Tomohon. *EMBA* (1) 3: 421-432.
- Tieman M, (2011), “The Application Of Halal Supply Chain Management: In Depth Interview”, *Journal Of Islamic Marketing*, Vol 2 No 2, pp 186-195.
- Tieman, M dan Ghazali M.C. (2014). Halal Control Activities and Assurance Activities in Halal Food Logistics. *Procedia-Social and Behavioral Sciences* 121 (2014) 44-57.
- Tieman, M., Ghazali, C.M. 2014. “Halal control activities and assurance activities in halal food logistics”. *Procedia-Social and Behavioral Sciences* 121, 44-57
- Winarno, B. (2010). *Melawan Gurita Neoliberalisme*. Jakarta: penerbit erlangga.