

PENGEMBANGAN MODEL KONSEPTUAL MANAJEMEN RANTAI PASOK HALAL STUDI KASUS INDONESIA

Yeni Rohaeni*), Ahmad Hidayat Sutawidjaya

Magister Manajemen, Universitas Mercu Buana
Gedung Tedja Buana Lt 4 Jl. Menteng Raya No. 29, Jakarta Pusat, 10340

(Received: December 19, 2019/ Accepted: August 29, 2020)

Abstrak

Indonesia dengan mayoritas penduduk muslim terbesar memiliki potensi dalam pengembangan industri halal. Perkembangan industri halal harus ditunjang dengan pengembangan rantai pasok yang tepat. Penelitian ini merupakan penelitian konseptual yang bertujuan untuk mengembangkan model rantai pasok halal di Indonesia. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah telaah pustaka dan wawancara narasumber ahli. Model konseptual yang dikembangkan dalam artikel ini berfokus pada aspek peran pemangku kepentingan dalam implentasi rantai pasok halal. Pemangku kepentingan yang sangat berperan adalah: (1) pelaku usaha/ industri halal, (2) pemerintah, (3) Perguruan Tinggi/ Lembaga Riset, (4) pelaku usaha infrastruktur penunjang rantai pasok halal, dan (5) masyarakat.

Kata kunci: manajemen rantai pasok; halal; model manajemen rantai pasok halal; manajemen rantai pasok halal

Abstract

[Development of Conceptual Model Halal Supply Chain Management Case Study Indonesia] Indonesia with the majority muslim population has the potential to develop the halal industry. The development of halal industry must be supported by development of the right supply chain. This research is a conceptual research that aims to develop the concept of halal supply chain model that is adapted to conditions Indonesia. The research method is literature review and expert interview. The conceptual model developed in this article focuses on aspects of the role of stakeholders in the implementation of halal supply chains. Stakeholders who play a very important role are: (1) halal business/ industry, (2) government, (3) Higher Education/ Research Institutions, (4) business actors supporting halal supply chain infrastructure, and (5) community.

Keywords: supply chain management; halal; model halal supply chain management; halal supply chain management

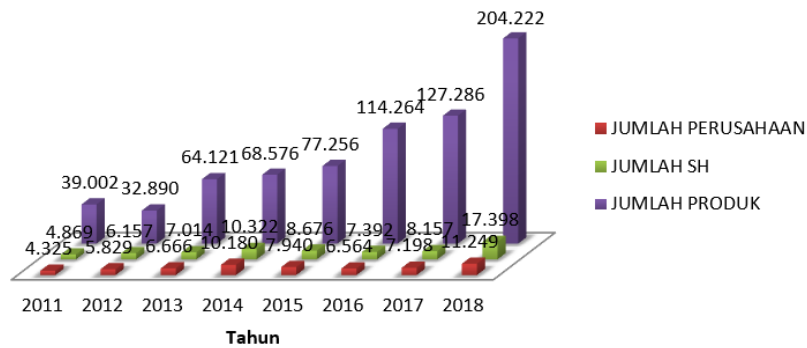
1. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara yang berpenduduk mayoritas muslim. Berdasarkan sensus Penduduk 2010, persentase penduduk Indonesia yang beragama Islam mencapai 87,18 persen (BPS, 2018). Menurut laporan *Global Islamic Economy Report 2018-2019*, Indonesia merupakan pangsa pasar produk dan jasa syariah yang sangat besar. Selain itu, Indonesia termasuk 10 besar konsumen pada setiap sub-sektor dalam industri halal dengan rincian sebagai berikut:

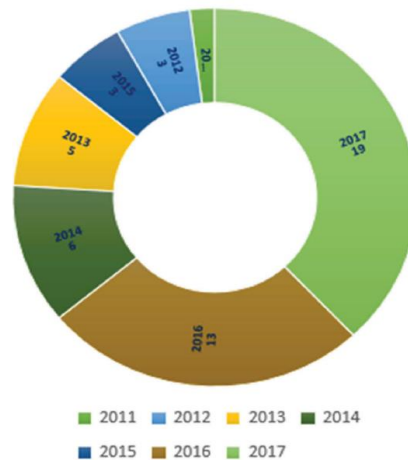
1. Peringkat pertama pada *top muslim food expenditure*.
2. Peringkat kelima pada kategori *top muslim travel expenditure*.
3. Peringkat ketiga pada *top muslim apparel expenditure*
4. Peringkat kelima pada *top muslim media expenditure*.
5. Peringkat keenam pada *top muslim pharmaceuticals expenditure*.

*Penulis Korespondensi.
E-mail: yenidohaeni1987@gmail.com

Lebih lanjut dalam laporan *Global Islamic Economy Report 2018-2019* menyatakan bahwa nilai indikator GIE (*Global Islamic Economy*) Indonesia masih



Gambar 1. Perkembangan Sertifikasi Halal (LPPOM MUI, 2018)



Gambar 2. Penyebaran Artikel yang Diterbitkan Selama Dekade Terakhir di Bidang Halal Supply Chain (Khan dkk, 2018)

tertinggal dari Malaysia yang menduduki peringkat pertama. Malaysia unggul hampir dalam semua sektor atau indikator dengan nilai total sebesar 127. Sementara itu Indonesia menduduki peringkat 10 dengan nilai indikator GIE sebesar 45.

Makanan, obat-obatan, kosmetik, dan perawatan pribadi merupakan kebutuhan manusia sehari-hari yang sangat penting dan dibutuhkan oleh masyarakat modern (Mursyidi, 2013). Namun, penduduk yang beragama Islam memiliki peraturan yang ketat untuk mengkonsumsi dan menggunakannya. Islam telah menstandarkan bahwa makanan, obat-obatan, kosmetik dan *personal care* harus memenuhi standar halal dan thoyyiban. Hanya saja, sebagian besar bagian dari rantai pasok makanan, termasuk pertanian, pabrik makanan, rumah makan, logistik, dan jaringan *retail* dimiliki oleh negara-negara dan perusahaan non muslim (Tieman, 2015). Dengan demikian harus ada jaminan kehalalan produk.

Halal adalah istilah Qur'an yang berarti boleh, diijinkan atau sah. Sebaliknya haram merupakan sesuatu yang terlarang, melanggar hukum atau ilegal. Berdasarkan syari'ah Islam, semua hal tentang halal dan haram begitupun semua perselisihan harus merujuk kepada Qur'an dan Sunnah. MUI (2015) menyatakan

bahwa bagi umat Islam, mengkonsumsi yang halal, suci, dan baik merupakan perintah agama dan hukumnya wajib. Cukup banyak dalil-dalil yang menjelaskan hal tersebut diantaranya: “*Hai sekalian manusia! Makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan; karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu*” (QS. Al-Baqarah [2]:168). Begitupun dalam (QS Al-Maidah [5]:88) “*Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari yang Allah telah rezekikan kepadamu dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya*”.

Seiring dengan perkembangan, saat ini halal sudah menjadi gaya hidup bagi sebagian besar penduduk yang beragama Islam. Hal ini dapat dilihat dari tingginya kesadaran untuk menggunakan produk halal. Majelis Ulama Indonesia melansir perkembangan data jumlah produk, sistem jaminan halal serta jumlah perusahaan yang melakukan sertifikasi halal dari tahun 2011-2018 semakin meningkat. Perkembangan sertifikasi halal dapat dilihat pada **Gambar 1**. Hal ini membuktikan bahwa produk halal yang ditandai dengan sertifikat halal menjadi suatu kebutuhan.

Rantai pasok merupakan salah satu bagian perusahaan yang sangat penting dan berperan dalam

menentukan kinerja perusahaan. Untuk menjawab tantangan ini, perusahaan perlu menyadari pentingnya manajemen rantai pasok halal. Logistik halal dan manajemen rantai pasok halal merupakan disiplin ilmu yang penting untuk industri halal dalam menyediakan bahan baku sampai produk jadi ke konsumen. Namun, literatur terkait masih sangat terbatas (Zulfakar dkk, 2012). Khan dkk (2018) memperkuat dalam hasil penelitiannya bahwa penyebaran artikel yang diterbitkan tentang rantai pasok halal masih sedikit dan dapat dilihat pada **Gambar 2**.

Muna & Sutopo (2018) meneliti perkembangan penelitian *halal food supply chain* dengan mengambil studi kasus penelitian yang terindeks scopus (**Gambar 3**). Hasil penelitian menunjukkan tema riset *halal food supply chain* didominasi oleh tema HFSC management sebanyak 13 (21,7%). Tema riset yang masih sedikit adalah riset yang membahas faktor-faktor yang mempengaruhi kesuksesan implementasi HFSC atau diangkat sebagai tema CSF in HFSC ada sebanyak 2 (3,3%).

Sebagian penelitian yang membahas tema rantai pasok halal, berasal dari peneliti Malaysia dengan studi kasus industri Malaysia. Hal ini, menyebabkan beberapa konsep tidak sesuai dengan kondisi Indonesia. Dengan demikian, perlu dikembangkan model konseptual

manajemen rantai pasok halal dengan studi kasus Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan model rantai pasok halal dan faktor-faktor kritis yang berpengaruh dalam keberhasilan implementasi rantai pasok halal di Indonesia.

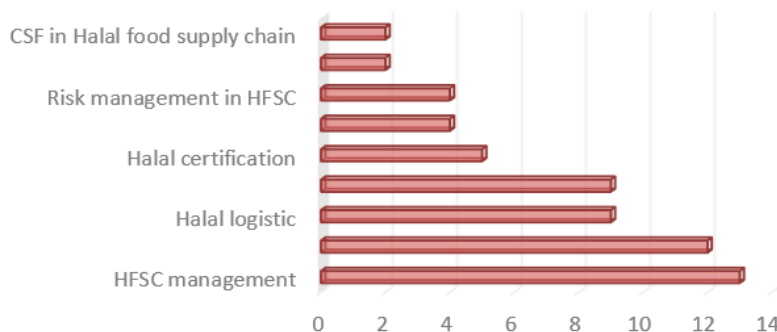
Kajian Pustaka

1.1 Manajemen Rantai Pasok

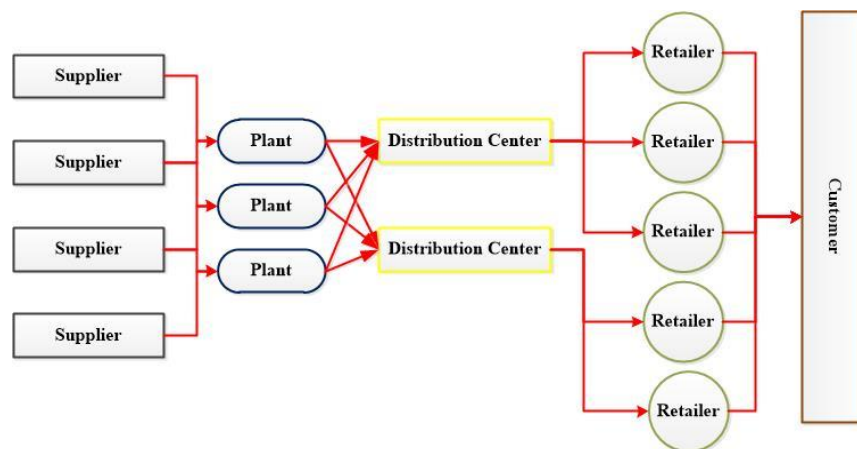
Ravindran (2016) menyatakan bahwa rantai pasok terdiri dari hal-hal berikut:

1. Serangkaian tahapan (misalnya, pemasok, produsen, distributor, pengecer, dan pelanggan) yang secara fisik berbeda dan terpisah secara geografis tempat inventaris disimpan atau dikonversi dalam bentuk dan atau nilainya.
2. Satu rangkaian kegiatan terkoordinasi yang berkaitan dengan pengadaan bahan mentah, produksi produk setengah jadi dan produk jadi, dan distribusi produk-produk ini kepada pelanggan di dalam dan di luar rantai.

Chopra dan Meindl (2016) memberikan definisi rantai pasok, sebagai berikut: *a supply chain consists of all parties involved, directly or indirectly, in fulfilling a customer request. The supply chain includes not only the manufacturer and suppliers, but also transporters, warehouse, retailers, and even customer themselves.*



Gambar 3. Distribusi Tema Riset HFSC Database Scopus (Muna & Sutopo, 2018)



Gambar 4. Jaringan Rantai Pasok (Ravindran, 2016)

Lebih lanjut Chopra dan Meindl (2016) menyatakan bahwa dalam setiap organisasi, seperti pabrik, rantai pasok mencakup semua fungsi yang terlibat dalam penerimaan dan pengisian permintaan pelanggan. Fungsi ini termasuk, tetapi tidak terbatas pada, pengembangan produk baru, pemasaran, operasi, distribusi, keuangan, dan layanan pelanggan.

Ravindran (2016) menyebutkan bahwa jaringan rantai pasok terdiri dari pemasok, pabrik, pusat distribusi, *retailer* dan pelanggan (**Gambar 4**). Hampir sama dengan penjelasan Chopra dan Meindl (2016), bahwa rantai pasok merupakan sebuah jaringan yang melibatkan berbagai tahap, yaitu: pelanggan, *retailer*, distributor, pabrik, dan pemasok komponen atau bahan baku. Hal ini seperti ditunjukkan **Gambar 5**.

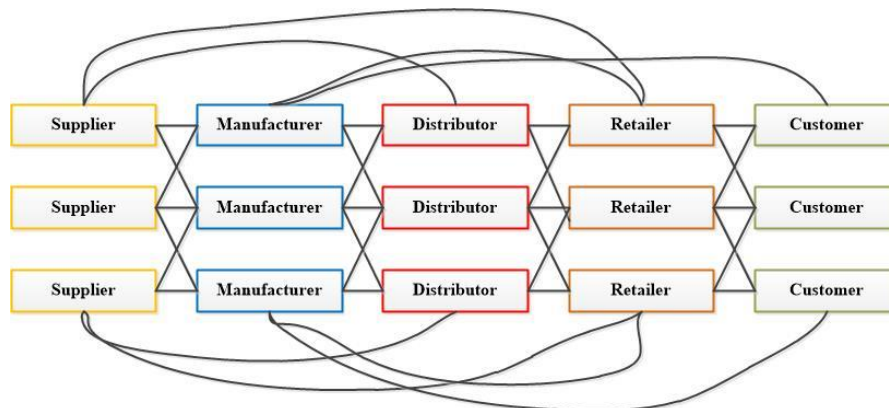
Heizer dkk (2017) mengemukakan bahwa manajemen rantai pasok menggambarkan koordinasi semua kegiatan rantai suplai, dimulai dengan bahan baku dan diakhiri dengan pelanggan yang puas. Dengan demikian, rantai pasok termasuk pemasok; produsen dan atau penyedia layanan; dan distributor, pedagang besar,

dan atau pengecer yang mengantarkan produk dan atau layanan kepada pelanggan akhir (Heizer dkk, 2017).

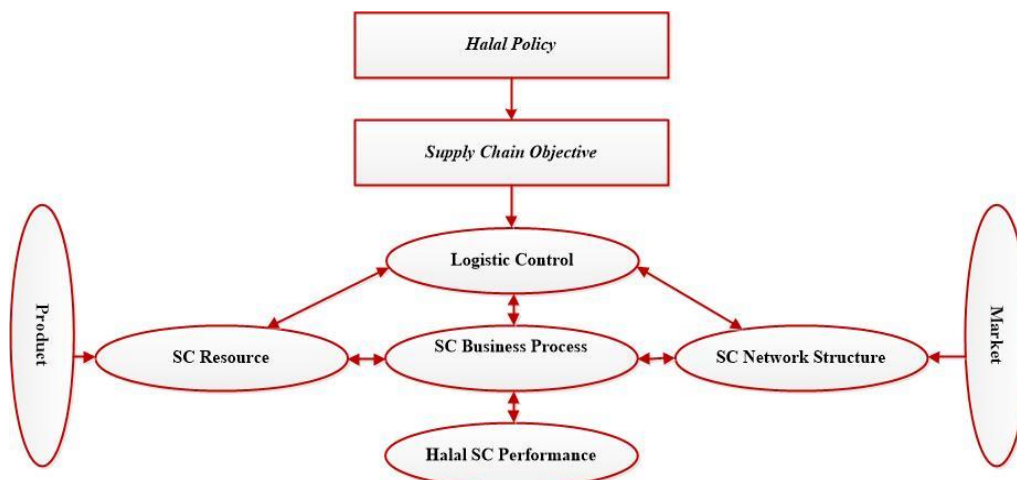
Zhang (2012) menyatakan bahwa tujuan dari manajemen rantai pasok adalah untuk mengintegrasikan perencanaan dalam suatu usaha dan menyeimbangkan penawaran dan permintaan terhadap suatu produk agar efektif terhadap keseluruhan rantai pasok. Sementara Heizer dkk (2017), menyebutkan bahwa tujuan dari manajemen rantai pasok adalah untuk menyusun rantai pasok guna memaksimalkan keunggulan kompetitif dan manfaatnya bagi konsumen akhir. Anatan dan Ellitan (2008) menyebutkan bahwa aplikasi manajemen rantai pasok memiliki tiga tujuan utama yaitu penurunan biaya, penurunan modal dan perbaikan pelayanan.

1.2 Halal

Qardhawi (2000) mendefinisikan halal sebagai sesuatu yang boleh dikerjakan, syariat membenarkan, dan pelaku tidak terkena sanksi dari Allah SWT. Produk yang halal adalah produk yang diolah serta bahan bakunya memenuhi kriteria dalam syariat Islam dan tidak mengandung unsur yang diharamkan baik dalam bahan



Gambar 5. Tahapan Rantai Pasok (Chopra dan Meindl, 2016)



Gambar 6. Model Rantai Pasok Halal (Tieman dkk, 2012)

tambahan, bahan baku, atau bahan penolong lainnya (Ernawati, 2015). Baharuddin dkk (2015) menyatakan bahwa halal dan non-halal juga memerhatikan berbagai aspek kehidupan umat muslim termasuk keselamatan, kesejahteraan hewan, keadilan sosial dan lingkungan yang berkelanjutan sehingga tidak terbatas hanya pada makanan dan minuman.

1.3 Manajemen Rantai Pasok Halal

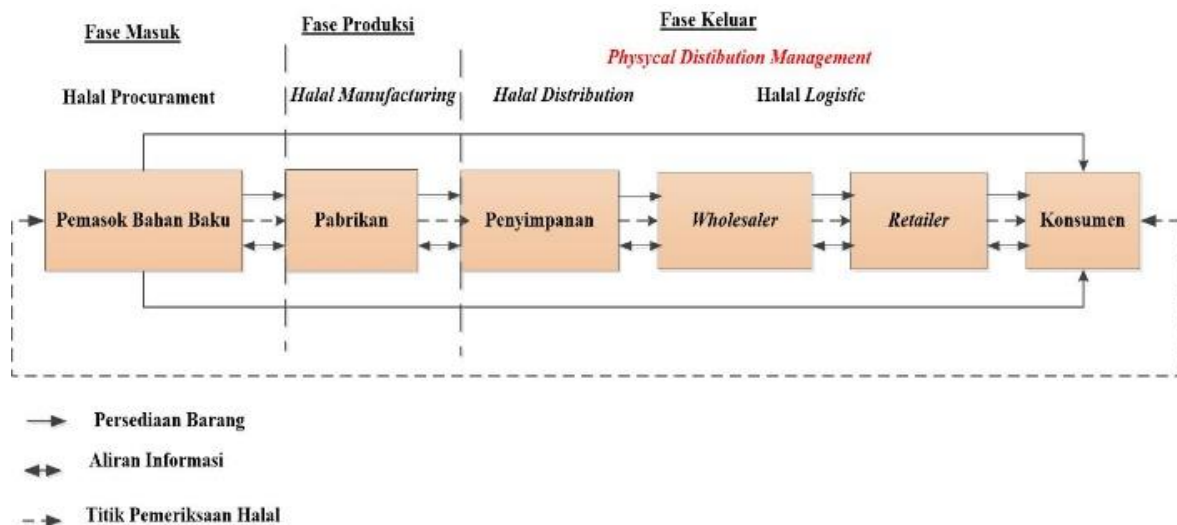
Manajemen rantai pasok halal didefinisikan sebagai manajemen jaringan halal dengan tujuan untuk memperpanjang integritas halal dari sumber ke titik pembelian konsumen. Untuk memastikan bahwa produk benar-benar halal pada titik pembelian konsumen, penting untuk menentukan apa prinsip-prinsip dalam manajemen rantai pasok halal (Tieman dkk, 2012). Logistik halal dan manajemen rantai pasok halal merupakan disiplin penting bagi industri halal dalam memperluas integritas halal dari sumber ke titik pembelian konsumen (Tieman dan Ghazali, 2012). Tieman (2011) berpendapat bahwa fondasi manajemen rantai pasok halal ditentukan oleh tiga faktor, yaitu: kontak langsung dengan haram (dilarang), risiko kontaminasi, dan persepsi konsumen Muslim. Lebih rinci terkait dengan model rantai pasok halal dapat dilihat pada **Gambar 6**.

Zulfakar, Anuar & Talib (2014) mendefinisikan manajemen rantai pasok halal sebagai proses pengelolaan produk makanan halal dari berbagai titik pemasok ke berbagai titik pembeli/ konsumen, yang melibatkan berbagai pihak, yang berada di tempat yang berbeda, yang mungkin pada saat yang sama, terlibat dengan mengelola produk makanan halal, dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan dan persyaratan dari pelanggan (halal dan non halal). Sementara Tieman, Van De Vorst, dan Ghazali (2012), mendefinisikan manajemen rantai

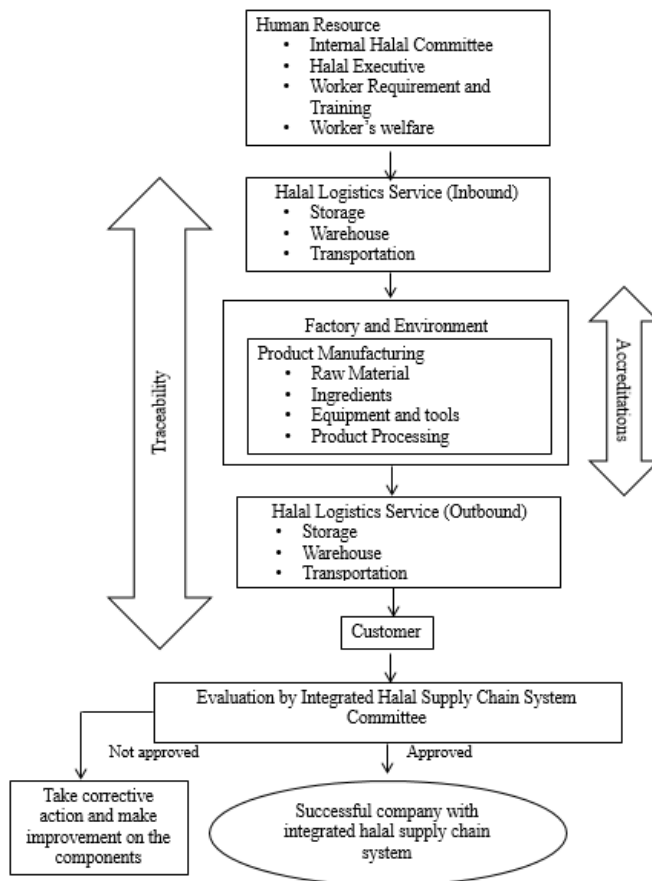
pasok halal sebagai manajemen jaringan halal dengan tujuan untuk memperluas integritas halal dari sumber ke titik pembelian konsumen. Omar, Jaafar, dan Osman (2011) berpendapat bahwa rantai pasok halal mulai dari titik asal hingga titik konsumsi. Kegiatan-kegiatan ini termasuk pergudangan, pengadaan, pengangkutan, penanganan produk, manajemen inventaris, pengadaan dan manajemen pesanan yang harus mengikuti perspektif syariah Islam.

Menurut Ngah dan Zainuddin (2012), kegiatan dalam rantai pasok halal adalah pergudangan, sumber, penanganan transportasi dan pengiriman produk halal, manajemen persediaan, dan strategi manajemen bisnis lainnya seperti *lean management* dan manajemen berbasis nilai. Rasi dkk (2017) menjelaskan bahwa manajemen rantai pasok halal mengatur penyediaan bahan baku produksi, proses pengolahan, *marketing*, promosi hingga produk siap konsumsi harus sesuai dengan standar halal. Secara umum manajemen rantai pasok halal terdiri dari empat aktivitas utama: (1) *halal procurement*, (2) *halal manufacturing*, (3) *halal distribution*, dan (4) *halal logistic*. Model konseptual manajemen rantai pasok halal dapat dilihat pada **Gambar 7**.

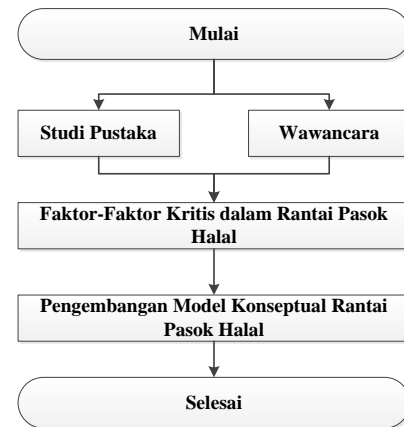
Berbeda halnya dengan Sulaiman dkk (2018) yang menyatakan bahwa terdapat enam komponen utama yang sangat penting untuk mendapatkan sistem halal *supply chain* yang terintegrasi. Komponen tersebut adalah: (1) Sumber daya manusia (2) Proses (3) Lingkungan (4) Akreditasi (5) Jasa logistik (6) Sistem telusur. **Gambar 8** menunjukkan bahwa terdapat komite yang mengevaluasi semua komponen rantai pasok halal yang telah diterapkan oleh perusahaan. Dimana anggota komite rantai pasok halal terintegrasi haruslah seorang muslim yang profesional di berbagai bidang seperti sumber daya manusia, proses manufaktur, lingkungan, akreditasi,



Gambar 7. Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal (Rasi dkk, 2017)



Gambar 8. Model Sistem Rantai Pasok Halal Terpadu (Sulaiman dkk, 2018)



Gambar 9. Prosedur Penelitian

logistik dan teknologi telusur. Anggota ini pulalah yang akan mengevaluasi setiap komponen rantai pasok apakah sudah memenuhi standar halal atau tidak.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian konseptual dengan menggunakan metode studi pustaka dan wawancara narasumber ahli. Data sekunder yang digunakan bersumber dari artikel jurnal, prosiding, konferensi, berita daring, dan situs resmi yang memiliki hubungan atau kata kunci yang sesuai dengan topik kajian. Sumber pustaka yang digunakan adalah semua penelitian yang berkaitan dengan rantai pasok halal dan rantai pasok secara umum. Studi pustaka ini selanjutnya mengkaji berbagai penelitian terdahulu berkenaan dengan model rantai pasok halal serta faktor-faktor kritis yang berpengaruh dalam implementasi rantai pasok halal. Data primer didapatkan dari hasil wawancara dengan ahli yang berhubungan dengan halal dan rantai pasok. Secara umum, prosedur penelitian yang dilakukan seperti pada **Gambar 9**.

3. Hasil dan Pembahasan

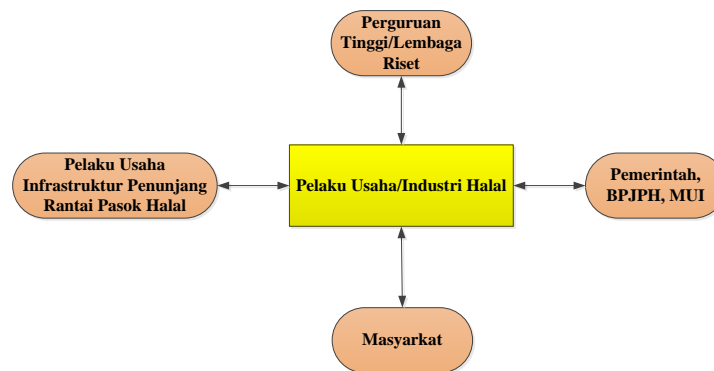
Berdasarkan hasil pengkajian terhadap model konseptual rantai pasok halal yang dikembangkan oleh Tieman dkk (2012), Rasi dkk (2017), dan Sulaiman dkk (2018) penulis melihat belum ada pembahasan model rantai pasok halal yang membahas dari aspek pemangku kepentingan. Penelaahan terhadap beberapa pustaka dan hasil wawancara, penulis menyimpulkan bahwa dalam pengembangan model rantai pasok halal terdapat lima (5) pemangku kepentingan yang berperan. Pemangku kepentingan tersebut terdiri dari: pelaku usaha/ industri halal, pemerintah, Perguruan Tinggi/ Lembaga Riset, pelaku usaha penunjang infrastruktur rantai pasok halal, dan masyarakat. Penjelasan peran setiap pemangku kepentingan dalam rantai pasok halal dapat dilihat pada **Gambar 10** dengan penjelasan sebagai berikut:

3.1 Pemerintah, BPJPH dan Majelis Ulama

Indonesia

UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal setidaknya mengatur tiga hal yakni:

1. Tugas pemerintah yang diwakili oleh Badan Pengelola Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan



Gambar 10. Model Rantai Pasok Halal Berdasarkan Pemangku Kepentingan

Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai penyelenggara Jaminan Produk Halal (JPH).

2. Ketentuan pelaku usaha dalam memproduksi halal.
3. Peran masyarakat dalam penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH).

Peran utama pemerintah dalam implementasi rantai pasok halal adalah sebagai regulator. Setijadi (2016) berpendapat, perlu peranan kuat pemerintah, dalam hal ini termasuk menyiapkan fasilitas dan infrastruktur dalam implementasi logistik halal dan rantai pasok halal yakni mencakup pusat logistik, bandara pergudangan, terminal barang, pelabuhan, terminal barang, pergudangan dan sebagainya. Faktor-faktor kritis yang harus diperhatikan oleh pemerintah dalam menunjang rantai pasok halal diantaranya sebagai berikut:

3.1.1 Kebijakan Halal dan Standarisasi Halal

Proses sertifikasi halal di Indonesia sebelum diterapkannya Undang-Undang No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal masih melalui LPPOM MUI. Dimana LPPOM MUI merupakan lembaga non pemerintah. Dengan adanya UU No 33 Tahun 2014, maka proses sertifikasi halal semakin kuat secara regulasi dan memberikan kepastian hukum. Undang-Undang tersebut mengamanatkan bahwa seluruh produk yang dipasarkan dan beredar di Indonesia wajib memiliki sertifikasi halal. Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Selain itu, untuk implementasi UU tersebut juga sudah dijabarkan dalam Peraturan Pemerintah No 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Undang-undang tersebut mulai berlaku oktober 2019.

Hasil wawancara dengan Erwanto (2019) Ketua *Institute for Halal Industry & System*, Universitas Gadjah Mada menyatakan bahwa peraturan yang ada dalam hal ini UU No 33 Tahun 2014 dan Peraturan Pemerintah No 31 Tahun 2019 belum secara tegas mengatur bagaimana rantai pasok. Bahkan Erwanto (2019) menjelaskan kebijakan yang ada harusnya tidak sekedar rantai pasok, namun seharusnya lebih kepada rantai nilai yaitu

bagaimana sistem jaminan halal akan memberikan rantai nilai. Hal ini berarti, kebijakan yang ada harus mempertimbangkan keseimbangan antara produksi, distribusi dan permintaan sehingga produk halal akan memberi nilai keuntungan yang adil diantara para pelaku usaha pada komoditas tertentu. Dengan demikian kebijakan yang ada masih berfokus pada produksi halal.

Pemerintah melalui Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (2018) telah meluncurkan *masterplan* ekonomi syariah Indonesia Tahun 2019-2024. *Masterplan* tersebut dijadikan sebagai acuan dalam pembangunan ekonomi ekonomi syariah secara umum termasuk di dalamnya industri halal. Selain kebijakan, ada beberapa standar yang diterapkan terkait dengan halal diantaranya: SNI 99003:2018 tentang pemotongan halal pada hewan ruminansia, SNI 99002:2016 tentang pemotongan halal pada unggas, dan SNI 99001:2016 tentang sistem manajemen halal. Saat ini standar dan kriteria sertifikasi halal baru dimiliki oleh LPPOM MUI. Standar yang telah dikeluarkan oleh LPPOM MUI dapat dilihat pada **Tabel 1**.

3.1.2 Kawasan Industri Halal

Salah satu hal penting dalam pengembangan rantai pasok halal adalah adanya kawasan industri halal. Kementerian Perindustrian telah mengumumkan ada empat kawasan industri yang masuk rencana pengembangan kawasan industri halal yaitu: Batamindo Industrial Estate, Bintan Industrial Park, Jakarta Industrial Estate Pulogadung, dan Modern Cikande Industrial Estate (Hutomo, M.S., 2019). Marito (2018) menjelaskan tentang konsep kawasan industri halal sebagai berikut: menyediakan kebutuhan lokasi untuk industri halal dengan sistem jaminan produk halal mencakup pemilihan bahan baku, proses produksi, pengemasan, penyimpanan, dan distribusinya. Hasil industri dari pabrik yang berlokasi di kawasan industri halal merupakan produk halal yang telah bersertifikasi.

Marito (2018) mendefinisikan kawasan industri halal adalah sebagian atau seluruh bagian kawasan industri yang dirancang dengan sistem dan fasilitas untuk mengembangkan industri yang menghasilkan produk-produk halal sesuai dengan sistem jaminan produk halal.

Tabel 1. Standar dan Kriteria Sertifikasi Halal LPPOM MUI

No	Kode Standar	Judul
1.	HAS 23000	Persyaratan sertifikasi halal
2.	HAS 23000-1	Persyaratan sertifikasi halal industri pengolahan umum
3.	HAS 23000-2	Persyaratan sertifikasi halal industri pengolahan daging
4.	HAS 23000-3	Persyaratan sertifikasi halal industri restoran
5.	HAS 23000-4	Persyaratan sertifikasi halal industri obat
6.	HAS 23000-5	Persyaratan sertifikasi halal industri kosmetika
7.	HAS 23000-6	Persyaratan sertifikasi halal jasa logistik
8.	HAS 23101	Pedoman pemenuhan kriteria sistem jaminan halal di industri pengolahan
9.	HAS 23102	Pedoman pemenuhan kriteria sistem jaminan halal di restoran
10.	HAS 23103	Pedoman pemenuhan kriteria sistem jaminan halal di rumah potong hewan
11.	HAS 23104	Pedoman pemenuhan kriteria sistem jaminan halal di catering
12.	HAS 23201	Persyaratan bahan pangan halal
13.	HAS 23202	Pedoman penyusunan manual SJH di industri pengolahan
14.	HAS 23301	Pengetahuan titik kritis kehalalan bahan obat

Sumber: *halalindonesia (2019)*



Gambar 11. Proses Sertifikasi Halal Menurut UU No. 33 Tahun 2014

Namun tetap harus sesuai standar kawasan industri, dan kriteria kawasan industri, yaitu memiliki:

1. Manajemen kawasan industri halal
2. Laboratorium pemeriksaan dan pengujian produk halal
3. Sistem pengelolaan air bersih, air limbah sesuai persyaratan halal
4. Tenaga kerja terlatih dan semi terlatih dalam jaminan produk halal
5. Pembatas kawasan industri halal

3.1.3 Proses Sertifikasi Halal

Sebelum UU No. 33 Tahun 2014 diberlakukan, proses sertifikasi halal masih melalui LPPOM MUI. Namun, sejak UU tersebut diberlakukan, maka proses

sertifikasi halal berubah. Merujuk pada Bab V UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal proses sertifikasi halal dapat dilihat pada **Gambar 11**.

3.2 Pelaku Usaha/ Industri Halal

Pelaku usaha dalam hal ini yang bergerak dalam industri halal merupakan pemangku kepentingan utama. Dimana sebagian besar proses rantai pasok halal ada di pelaku usaha mulai dari penyiapan Sumber Daya Manusia (SDM) yang terlibat dalam sepanjang jalur rantai pasok, proses bisnis rantai pasok, serta pengukuran kinerja rantai pasok. Keberhasilan pelaku usaha dalam menerapkan rantai pasok halal, perlu memperhatikan faktor-faktor berikut ini:

3.2.1 Sumber Daya Manusia

Sulaiman dkk (2018) menemukan bahwa perlu bagi sebuah organisasi untuk membangun komite halal internal dan menunjuk eksekutif halal untuk memastikan semua proses mematuhi persyaratan halal untuk produk sekarang dan masa depan. Semua pekerja harus memenuhi persyaratan dan pelatihan tertentu agar dapat langsung terlibat dengan produksi halal. Semua proses produksi mulai dari bahan baku, bahan, alat dan peralatan yang digunakan harus halal dan tidak terkontaminasi dengan unsur non halal.

Kajian pustaka yang dilakukan oleh Hashim dan Shariff (2016) menunjukkan bahwa pendidikan adalah elemen penting meningkatkan pengetahuan dan keterampilan individu. Pelatihan yang tepat tentang manajemen halal akan memastikan bahwa tingkat pengetahuan dan keterampilan memenuhi standar modal halal dan manusia di antara para pelaku industri halal.

3.2.2 Halal Procurement

Pengadaan halal didefinisikan sebagai pembelian halal, yang terdiri dari keterlibatan dalam kegiatan yang berfokus pada perlindungan integritas halal di sepanjang rantai pasok. Untuk setiap kegiatan sumber dalam rantai pasok halal, identifikasi semua input, produk sampingan, dan sumber daya sangat penting untuk memastikan integritas halal (Rasi dkk, 2017).

3.2.3 Halal Manufacturing

Rasi dkk (2017) mendefinisikan manufaktur halal sebagai proses transformasi bahan atau input halal dengan menggunakan prosedur halal pada output halal. Manufaktur halal dapat menyebabkan integritas halal yang lebih tinggi dan mengurangi risiko kontaminasi silang. Manufaktur halal terdiri dari komitmen manajemen senior, sistem manajemen sertifikasi halal, dan pendanaan sesuai syariah. Komitmen untuk pembuatan halal dari manajemen senior sangat penting. Manajemen senior menentukan arah organisasi mereka.

3.2.4 Halal Logistik dan Distribusi

Logistik umumnya didefinisikan sebagai transportasi dan distribusi barang dan jasa dari titik asal ke titik konsumsi untuk memenuhi persyaratan pelanggan (Grant dkk, 2005). Logistik mencakup pengorganisasian, perlindungan, dan identifikasi produk dan bahan sebelum mencapai pelanggan (Omar & Jaafar, 2011). Tieman dkk, (2012) menyatakan prinsip logistik halal terdiri dari menjamin harapan pelanggan muslim, menghindari kesalahan, dan menghindari kontaminasi. Zaroni (2016), pengembangan logistik halal di Indonesia perlu didorong dan diarahkan untuk pengelolaan logistik halal dalam sistem manajemen rantai pasok halal yang terintegrasi. Menurutnya, cetak biru pengembangan logistik halal di Indonesia perlu segera disusun, sebagai rencana induk pengembangan logistik halal di Indonesia.

3.2.5 Halal Packaging dan Labeling

Karakteristik pengemasan seperti bahan berdampak pada kehalalan produk. Di antara masalah

yang telah diangkat dalam kemasan adalah sertifikasi halal pada kemasan, metode halal penanganan produk dan keterlacakan halal kemasan (Ab Talib, M.S., & Mohd Johan, M.R., 2012). Dalam konteks halal, pengemasan melibatkan unsur-unsur tertentu seperti sertifikasi halal atau logo halal, daftar bahan dan asal produk (Rezai dkk, 2012). Fungsi dasar lain dari pengemasan dalam logistik adalah untuk menampung dan melindungi barang selama pengiriman dan distribusi. Hal ini juga dilakukan untuk melindungi pekerja yang menangani barang dari bahaya seperti bahan kimia, cairan, atau produk yang longgar. Dalam konteks halal, pengemasan akan melindungi barang dari kontaminasi silang antara zat halal dan non-halal. Selama transportasi dan distribusi, pengemasan digunakan untuk memisahkan produk halal dan non-halal dengan menggunakan pembawa terpisah atau kompartemen terpisah dalam pembawa yang sama (Ab Talib, M.S & Mohd Johan, M.R., 2012).

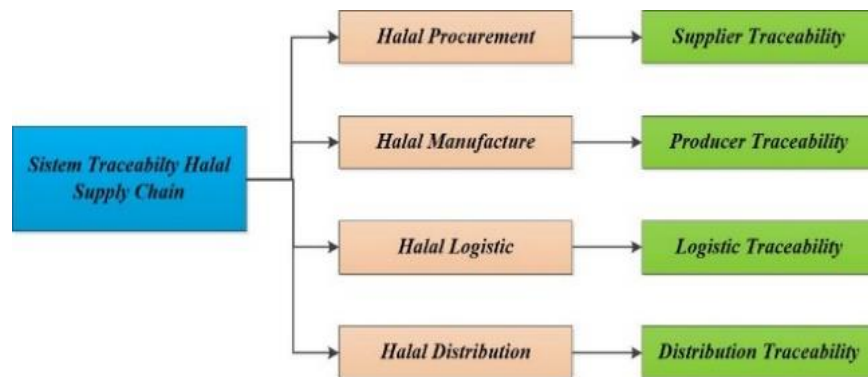
Untuk mendukung kontrol halal, pelabelan yang benar pada makanan halal sangat penting bagi konsumen karena label tertentu sering dapat menyesatkan (Awan dkk, 2015). Pelabelan penting untuk keperluan verifikasi status halal dan kualitas produk. Logo halal, HACCP, ISO, dan label lain telah menjadi alat umum untuk tujuan mengendalikan produk halal.

LPPOM MUI (2014) telah mengeluarkan surat keputusan tentang ketentuan penulisan nama produk dan bentuk produk dengan Nomor: SK46/Dir/LPPOM MUIDUI/14. Dengan demikian produsen tidak bisa sembarangan memberikan nama atau label pada kemasan produknya. Salah satu ketentuan yang tertulis adalah nama produk yang tidak dapat disertifikasi di antaranya sebagai berikut:

- Nama produk yang mengandung nama minuman keras, contoh *rootbeer*, es krim rasa rhum raisin, bir 0% alkohol.
- Nama produk yang mengandung nama babi dan anjing serta turunannya, seperti babi panggang, babi goreng, *beef bacon*, *hamburger*, *hotdog*.
- Nama produk yang mengandung nama setan seperti rawon setan, es pocong, mie ayam kuntilanak.
- Nama produk yang mengarah kepada hal-hal yang menimbulkan kekufuran dan kebatilan, seperti coklat valentine, biskuit natal, mie Gong Xi Fa Caie.
- Nama produk yang mengandung kata-kata yang berkonotasi erotis, vulgar dan atau porno.

3.2.6 Halal Quality Control dan Traceability

Hukum syariah sebagai pedoman dasar dalam mengembangkan standar halal penting untuk diterapkan. Adalah wajib bahwa setiap produk dan layanan yang dihasilkan harus berhubungan dengan kontrol kualitas halal untuk memastikan pedoman dasar hukum syariah dipatuhi dengan ketat. Dengan sertifikasi halal dan standar halal yang ditetapkan oleh pemerintah, penyedia, dan produsen wajib mempertahankan status halal dari layanan halal yang mereka tawarkan (Illyas Tan dkk,



Gambar 12. Elemen *Traceability* Rantai Pasok Halal dalam *Integrity* Produk Halal (Haryono dan Handayani, 2018)

2012), termasuk praktik rantai pasok halal (Saifudin, 2015 dalam Saifudin dkk, 2017).

Sistem *traceability* adalah alat untuk komunikasi membuat informasi tersedia di sepanjang rantai pasok. Ini terkait dengan pengumpulan, dokumentasi, pemeliharaan, dan aplikasi informasi mengenai seluruh proses di sepanjang jaringan rantai pasok (Zailani dkk, 2010). Dengan sistem ini kehalalan produk akan terjamin karena setiap tahapan proses dapat dipantau. Sistem *traceability* mengharuskan pelaku rantai pasok mengetahui siapa yang memasok ke perusahaan dan kepada siapa produk dikirimkan. Dengan demikian masing-masing aktor memiliki akses informasi baik ke arah hulu (*upstream*) maupun ke arah hilir (*downstream*) (Bosona dan Gebresenbet 2013; Mgonja dkk, 2013).

Dengan memiliki sistem *traceability*, titik kontrol halal dapat dipantau sepenuhnya jika produk tersebut diduga terkontaminasi unsur non-halal dan informasi secara terperinci dapat terekam sehingga titik kontaminasi diidentifikasi dan dapat dilakukan tindakan lebih lanjut. **Gambar 12** merupakan kegiatan aktivitas sistem *traceability* halal *supply chain*.

3.2.7 Halal Supply Chain Performance

Kinerja adalah salah satu faktor penting dalam menjaga eksistensi perusahaan. Kinerja adalah tingkat keberhasilan untuk mewujudkan tujuan perusahaan. Oleh karena itu, pengukuran kinerja sangat penting untuk tujuan mencapai proses bisnis yang sukses. Dalam konteks rantai pasok halal, kinerjanya harus dinilai sehubungan dengan efisiensi efektifitas dalam melindungi integritas dan kekokohan pasok halal rantai (Tieman dkk, 2012). Beberapa metode yang digunakan untuk pengukuran kinerja manajemen rantai pasok, yaitu *balanced scorecard*, *data envelopment analysis*, dan SCOR

3.3 Perguruan Tinggi/ Lembaga Riset

Perguruan Tinggi dan Lembaga Riset memiliki peran dalam mengembangkan sains dan teknologi halal. Adanya riset sains dan teknologi halal dapat mempermudah pelaku usaha dalam mengembangkan

produk halal yang sesuai dengan harapan konsumen. Beberapa Perguruan Tinggi sudah mendirikan pusat studi atau *halal center* di antaranya Institut Pertanian Bogor dan Universitas Gadjah Mada.

3.4 Pelaku Usaha Infrastruktur Penunjang Rantai Pasok Halal

Infrastruktur yang dapat menunjang dalam keberhasilan rantai pasok halal adalah keuangan syariah dan teknologi informasi.

3.4.1 Keuangan Syariah

Rantai pasok tidak terlepas dari aliran keuangan. Membangun rantai pasok halal semua keuangan perusahaan harus sesuai dengan hukum syariah. Dengan demikian perusahaan harus melakukan perencanaan keuangan yang Islami. Awang dkk (2016), mendefinisikan perencanaan keuangan yang Islami dapat sebagai proses mencapai tujuan melalui manajemen keuangan agar dapat meningkatkan, menciptakan, melindungi, memurnikan, dan mendistribusikan kekayaan atau modal sesuai dengan ketentuan syariah Islam. Lahsasna (2010), menjelaskan aturan-aturan dan prinsip-prinsip syariah dimasukkan dalam proses perencanaan keuangan. Perencanaan keuangan Islami didefinisikan oleh Lahsasna (2010) sebagai suatu proses menentukan tujuan dan prioritas keuangan serta sumber daya yang digunakan untuk dapat memperoleh hasil optimal, dengan syariah Islam sebagai parameter utamanya.

Waharini dan Purwantini (2018) menyimpulkan penelitiannya bahwa peran perbankan syariah tidak hanya terbatas pada pembiayaan berbasis syariah yang bebas riba (bunga), maysir (ketidakpastian), dan gharar (perjudian). Perbankan syariah berperan juga pada seluruh tahapan proses produksi (*halal value chain management*).

3.4.2 Teknologi Informasi

Teknologi informasi memiliki peranan yang sangat penting dalam manajemen rantai pasok. Annatan dan Ellitan (2008) menjelaskan bahwa implementasi teknologi informasi sangat penting dalam memfasilitasi

pertukaran informasi dalam aliran informasi baik dalam hal penjadwalan produksi, perkiraan permintaan, maupun perkiraan penjualan.

3.5 Masyarakat

Peran utama masyarakat dalam manajemen rantai pasok halal adalah sebagai konsumen. Selain itu, merujuk UU No. 33 Tahun 2014, masyarakat boleh mendirikan LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) yang ketentuannya diatur dalam UU dan Peraturan Pemerintah lainnya. Peran lain masyarakat dalam rantai manajemen rantai pasok halal adalah membentuk Lembaga Swadaya Masyarakat atau komunitas yang bergerak dalam bidang halal yang berfungsi sebagai pengawas dan memberikan edukasi kepada masyarakat secara umum terkait dengan halal.

4. Kesimpulan

Penulis membuat model konseptual manajemen rantai pasok halal dengan perspektif pemangku kepentingan yang terdiri dari: pemerintah, pelaku usaha/ industri halal, Perguruan Tinggi/ Lembaga Riset, pelaku usaha penunjang infrastruktur rantai pasok halal, dan masyarakat. Setiap pemangku kepentingan memiliki faktor-faktor kritis yang dapat menunjang keberhasilan implementasi manajemen rantai pasok halal seperti:

1. Pemerintah memiliki faktor kritis dalam menyusun (a) kebijakan halal, (b) kawasan industri halal, dan (c) proses sertifikasi halal.
2. Pelaku usaha/ industri halal memiliki faktor kritis dalam aspek (a) sumber daya manusia, (b) halal *procurement*, (c) halal *manufacturing*, (d) halal logistik dan distribusi, (e) halal *packaging* dan labelling, (f) halal *quality control* dan *traceability*, (g) halal *supply chain performance*
3. Perguruan tinggi sebagai penyedia teknologi
4. Pelaku usaha penunjang infrastruktur rantai pasok halal memiliki faktor kritis dalam aspek keuangan Syariah dan teknologi informasi.
5. Masyarakat sebagai konsumen

Pendalaman terhadap faktor-faktor dan peran di setiap pemangku kepentingan perlu dipertajam dengan melakukan wawancara mendalam terhadap masing-masing pemangku kepentingan.

5. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Yuny Erwanto, PhD, Ketua *Institute for Halal Industry & System*, UGM Yogyakarta yang telah bersedia menjadi salah satu narasumber.

6. Daftar Pustaka

Ab Talib, M.S. dan Mohd Johan, M.R. (2012). Issues in Halal Packaging: A Conceptual Paper.

International Business and Management, Vol. 5, No. 2, pp. 91-5.

- Ahmad, A.N., Abd Rahman, A. Dan A Rahman, S. (2015). Assessing Knowledge and Religiosity on Consumer Behaviour Towards Halal Food and Cosmetics Products. *International Journal of Social Science and Humanity*, 5(1), pp.10-14.
- Aigbogun, O., Ghazali, Z., dan Razali, R. (2014). A Framework to Enhance Supply Chain Resilience: The Case of Malaysian Pharmaceutical Industry. *Global Business and Management Research: An International Journal*, 6(3), 219-229.
- Anatan, L dan Ellitan, L. (2008). *Supply Chain Management Teori dan Aplikasi*. Edisi 1. Alfabeta. Bandung.
- Awan, H.M., Siddiquei, A.N., Haider, Z. (2015). Factors affecting Halal Purchase Intention - Evidence from Pakistan's Halal Food Sector. *Management Research Review*, 38(6), 640-660.
- Awang, M. D., Noor, M. N., Muhammad, J., Abdullah, A., Rahman, S., & Yahya, M. H. (2016). Acceptance and Application of Islamic Financial Planning among Small and Medium Enterprises Halal Operator in Peninsular of Malaysia. *IJASOS- International E-Journal of Advances in Social Sciences*, 2 (6).
- Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. (2018). Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024. Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. (2018). *Penduduk Menurut Wilayah dan Agama yang Dianut*. <https://sp2010.bps.go.id/index.php/site/tabel?tid=321>. (Diakses tanggal 10 Maret 2018).
- Baharrudin, Kasmarani dkk. (2015). Understanding the Halal Concept and the Importance of Information on Halal Food Business Needed by Potential Malaysian Entrepreneurs. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, Vol. 5, No. 2.
- Bosona, T. dan Grebesenbet, G. (2013). Food Traceability as an Integral Part of Logistics Management in Food and Agricultural Supply Chain. *Food Contr* 33:32-48. doi:10.1016/j.foodcont. 2013.02.004.
- Ernawati, T. (2015). Pengaruh Label Halal dan Tingkat Harga terhadap Keputusan Menggunakan Produk Kosmetik (Studi Kasus: Mahasiswi Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah Jakarta Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Grant, D., Lambert, D.M., Stock, J.R., Ellram, L.M. 2005. *Fundamentals of Logistics Management*. European Edition. McGraw Hill Higher Education. Berkshire, UK.

- Haryono dan Handayani, D.I. (2018). Pemodelan Sistem Traceability Halal Supply Chain dalam Menjaga Integritas Produk Makanan Halal Dengan Pendekatan *Interpretive Structural Modeling* (ISM). *Prozima* Vol.2, No.2, Desember 2018, 70-79.
- Hashim, H.I.C. dan Shariff, S.M.M. (2016). Halal Supply Chain Management Training: Issues and Challenges. *Procedia Economics and Finance* 37 (2016) 33 – 38.
- Illyas Tan, M.I., Razali, R.N., Desa, M.I. (2012). Factors that Influencing ICT Adoption in Halal Transportations: A Case Study of Malaysia Halal Logistics Service Providers. *International Journal of Computer Science*, 9(1), 62-71.
- Khan, M, I., Haleem, A., dan Khan, S. (2018). Defining Halal Supply Chain Management. *Supply Chain Forum: An International Journal*. <https://doi.org/10.1080/16258312.2018.1476776>.
- Lahsasna, A. (2010). Understanding Shariah Financial Planning. *Financial 1st Journal, January 2010 Issue, Malaysia Financial Planning Council*, 40-41.
- LPPOM MUI. (2012). Requirement of Halal Certification HAS 23000. Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. Jakarta.
- LPPOM MUI. (2014). Surat Keputusan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk dan Bentuk Produk Nomor:SK46/Dir/LPPOM MUIDUI/14. Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. Jakarta.
- Mgonja, J.T., Luning, P., dan Van der Vorst JGAJ. (2012). Diagnostic Model for Assessing Traceability System Performance in Fish Processing Plants. *J Food Engineer*. 118:188–197. doi: 10.1016/j.jfoodeng.2013.04.009
- Muna, M dan Sutopo, W. (2018). Perkembangan Penelitian Halal Food Supply Chain: Studi Kasus Database Scopus. *Prosiding SNST ke-9 Tahun 2018*, Hal 131-139.
- Mursyidi, A. (2013). The Role of Chemical Analysis in the Halal Authentication of Food and Pharmaceutical Products. *J.Food Pharm.Sci*. 1 (2013) 1-4.
- Ngah, A.H. dan Zainuddin Y. (2012). Barriers to Halal Supply Chain Adoption among Malaysian Halal Manufactures with General Barriers as a Moderating Factor. *Conference Proceedings on INHAC 2012*.
- Qardhawi, Y. (2000). Halal dan Haram dalam Islam. Surabaya: PT Bina Ilmu.
- Rasi, R.Z., Masroom, N.R., Omar, S.S., Ahmad, M, F., Rohana, S. (2017). Designing Halal Supply Chain: Malaysia's Halal Industry Scenarios. MATEC Web of Conferences 135, 00040 (2017) ICME'17, Hal 1-9.
- Republik Indonesia. (2014). Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Republik Indonesia. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang Undang No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Rezai, G., Mohamed, Z., and Shamsudin, M.N. (2012). Non-Muslim Consumers' Understanding of Halal Principles in Malaysia. *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 3, No. 1, pp. 35-46.
- Saifudin, A.M., Othman, S.N., Elias, E.M. (2017). Exploring in Setting a Model for Islamic Supply Chain in Malaysia. *International Review of Management and Marketing*, 2017, 7(1), 95-102.
- 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): 1-5.
- Thomson Reuters. (2016). *State of The Global Islamic Economy Report 2016/2017*. <https://ceif.iba.edu.pk/pdf/ThomsonReuters-stateoftheGlobalIslamicEconomyReport201617.pdf>. (Diakses pada Tanggal 10 Maret 2018).
- Thomson Reuters. (2018). *State of The Global Islamic Economy Report 2018/2019*. <https://haladinar.io/hdn/doc/report2018.pdf>. (Diakses pada Tanggal 5 Maret 2019).
- Tieman, M. (2011). The application of halal in supply chain management: in-depth interviews. *Journal of Islamic Marketing*. Vol. 2 No. 2, pp. 186-95.
- Tieman M, Van der Vorst J.G.A.J. dan Ghazali M.C. (2012). Principle in Halal Supply Chain Management. *Journal of Islamic Marketing*. Vol. 3 No. 3, pp.217-243.
- 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.
- Waharini, F.M. dan Purwantini, A.H. (2018). Model Pengembangan Industri *Halal Food* di Indonesia. *Muqtasid* 9(1), 2018:1-13.
- Zailani, S., Arrifin, Z., Wahid, N.A., Othman, R., Fernando, Y. (2010). Halal Traceability and Halal Tracking Systems in Strengthening Halal Food Supply Chain for Food Industry in Malaysia (a review). *Journal of Food Technology*, 8(3), 74-81.
- Zulfakar, M. H., M. M. Anuar, and M. S. A. Talib. (2014). Conceptual Framework on Halal Food Supply Chain Integrity Enhancement. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 121: 58–67. doi:10.1016/j.sbspro.2014.01.1108.