

ANALISIS PENERAPAN HALAL SUPPLY CHAIN PADA USAHA MIKRO MAKANAN DI KABUPATEN BANDUNG

Muhamad Nabil

Program Studi Administrasi Bisnis, Universitas Telkom

Korespondensi Email : xnabilz@gmail.com

Abstract :

Indonesia, as the country with the largest Muslim population in the world, has an obligation to ensure the halal status of products consumed by society. The development of the halal industry should not only focus on final products, but also on the implementation of halal supply chain management throughout the supply chain process. This study aims to analyze the implementation of halal supply chain management in food micro-enterprises in Bandung Regency, with CV. Laksana as the research object. This study employed a descriptive qualitative approach using observation, interviews, and documentation as data collection techniques. The analysis focused on three supply chain activities, namely raw material (inbound), manufacturer (production phase), and storage (outbound), as well as business processes consisting of input, process, and output. The results indicate that CV. Laksana has implemented halal supply chain principles in production, storage, and distribution activities. However, the implementation has not been fully optimized because the main raw material supplier has not yet obtained halal certification, which hinders the company's halal certification process. This study confirms that successful halal supply chain implementation in food MSMEs requires support from halal-certified suppliers, government assistance, and improved understanding of halal assurance systems among business actors.

Keywords: *halal supply chain management, MSMEs, halal certification, halal supply chain, Bandung Regency.*

Abstrak

Indonesia sebagai negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar memiliki kewajiban dalam menjamin kehalalan produk yang dikonsumsi masyarakat. Pengembangan industri halal tidak hanya terbatas pada produk akhir, tetapi juga harus mencakup penerapan halal supply chain management pada seluruh proses rantai pasok. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan halal supply chain pada usaha mikro makanan di Kabupaten Bandung dengan objek penelitian CV. Laksana sebagai produsen tahu. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis dilakukan terhadap tiga aktivitas supply chain, yaitu raw material (inbound), manufacturer (production phase), dan storage (outbound), serta business process yang terdiri dari input, process, dan output. Hasil penelitian menunjukkan bahwa CV. Laksana telah menerapkan prinsip halal supply chain management pada aspek proses produksi, penyimpanan, dan distribusi produk. Namun, implementasi tersebut belum optimal karena masih terdapat bahan baku utama yang belum memiliki sertifikasi halal sehingga

menjadi hambatan dalam proses pengajuan sertifikasi halal perusahaan. Penelitian ini menegaskan bahwa keberhasilan penerapan halal supply chain pada UMKM makanan memerlukan dukungan supplier halal, pembinaan pemerintah,

Kata kunci: halal supply chain management, UMKM, sertifikasi halal, rantai pasok halal, Kabupaten Bandung

Pendahuluan

Persaingan bisnis pada era globalisasi menuntut perusahaan untuk mampu menghasilkan produk berkualitas dengan biaya yang efisien dan distribusi yang cepat. Salah satu pendekatan yang digunakan perusahaan untuk meningkatkan daya saing adalah penerapan supply chain management (SCM). Supply chain management merupakan serangkaian aktivitas yang melibatkan pemasok, produsen, distributor, hingga konsumen dalam rangka menciptakan efisiensi aliran barang, informasi, dan layanan.

Supply chain management memiliki peran penting dalam meningkatkan efektivitas dan efisiensi perusahaan, khususnya pada proses pengadaan bahan baku, produksi, dan distribusi produk. Deppy P. (2020) menyatakan bahwa penerapan supply chain management memungkinkan perusahaan meningkatkan efektivitas dalam proses pembelian bahan baku, pemenuhan pesanan pelanggan, serta distribusi produk jadi. Selain itu, Lukman (2021) menjelaskan bahwa supply chain terdiri atas beberapa aktivitas utama, yaitu supplier raw material (inbound), manufacturer (production phase), storage (outbound), wholesaler, retailer, dan end-consumer.

Dalam konteks industri halal, penerapan supply chain management tidak hanya berorientasi pada efisiensi, tetapi juga pada pemenuhan prinsip syariah. Halal supply chain management merupakan konsep pengelolaan rantai pasok yang menjamin kehalalan produk mulai dari bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi kepada konsumen. Tieman (2012) mendefinisikan halal supply chain management sebagai manajemen jaringan halal yang bertujuan menjaga integritas halal dari sumber hingga titik konsumsi.

Indonesia sebagai negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar memiliki kewajiban untuk menjamin kehalalan produk yang dikonsumsi masyarakat. Berdasarkan data Databoks (2022), jumlah penduduk muslim Indonesia mencapai 238,09 juta jiwa atau sekitar 86,93% dari total populasi Indonesia. Kondisi tersebut menjadikan kebutuhan terhadap produk halal semakin meningkat.

Pemerintah Indonesia telah menetapkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang mewajibkan seluruh produk yang beredar di Indonesia memiliki sertifikasi halal. Namun, implementasi kebijakan tersebut masih menghadapi berbagai kendala, khususnya pada sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Data Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Bandung tahun 2020

menunjukkan bahwa sebagian besar UMKM makanan di Kabupaten Bandung belum memiliki sertifikasi halal.

Permasalahan tersebut juga ditemukan pada CV. Laksana sebagai salah satu usaha mikro produsen tahu di Kabupaten Bandung. Perusahaan mengalami kendala dalam pengajuan sertifikasi halal karena masih terdapat supplier bahan baku yang belum memiliki sertifikasi halal. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan halal supply chain management pada CV. Laksana dengan pendekatan aktivitas supply chain berupa raw material (inbound), manufacturer (production phase), storage (outbound), dan business process yang meliputi input, process, dan output.

Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Menurut Moleong (2018), penelitian kualitatif merupakan penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati. Pendekatan ini digunakan untuk memahami fenomena penerapan halal supply chain management pada usaha mikro makanan secara mendalam.

Objek penelitian adalah CV. Laksana, sebuah usaha mikro produsen tahu yang berlokasi di Kecamatan Ciparay, Kabupaten Bandung. Informan penelitian terdiri dari pemilik usaha, penyelia halal, dan bagian produksi, yaitu Yana Mulyana, Agus Koswara, dan Joni.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui:

1. Observasi, yaitu pengamatan langsung terhadap aktivitas produksi dan distribusi produk.
2. Wawancara, yaitu pengumpulan data melalui tanya jawab dengan informan penelitian.
3. Dokumentasi, yaitu pengumpulan dokumen terkait sistem jaminan produk halal dan aktivitas supply chain perusahaan.

Analisis data dilakukan menggunakan metode analisis deskriptif dengan tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Validitas data diuji melalui teknik triangulasi sumber dan triangulasi teknik.

Penelitian ini menganalisis penerapan halal supply chain management berdasarkan tiga aktivitas supply chain, yaitu:

1. Raw material (inbound)
2. Manufacturer (production phase)
3. Storage (outbound)

Selain itu, penelitian juga menganalisis business process yang terdiri atas input, process, dan output.

Hasil dan Diskusi

Profil CV. Laksana

CV. Laksana merupakan usaha mikro yang bergerak dalam industri pengolahan tahu kuning di Kabupaten Bandung. Produk dipasarkan pada wilayah Jawa Barat dengan sistem distribusi retail. Perusahaan telah memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) dan izin PIRT. Dalam penerapan sistem jaminan produk halal, CV. Laksana telah membentuk tim manajemen halal yang terdiri dari pemilik usaha, penyelia halal, dan bagian produksi. Perusahaan juga memiliki kebijakan halal yang menegaskan komitmen untuk menghasilkan produk halal secara konsisten dan berkelanjutan.

Penerapan Halal Supply Chain Management

Penerapan halal supply chain management pada CV. Laksana tidak hanya dipahami sebagai upaya memenuhi kebutuhan administratif sertifikasi halal, melainkan juga sebagai bentuk tanggung jawab perusahaan dalam menjaga kepercayaan konsumen muslim terhadap produk yang dihasilkan. Dalam praktiknya, perusahaan berupaya memastikan bahwa seluruh aktivitas rantai pasok dilakukan sesuai dengan prinsip-prinsip halal, mulai dari pemilihan bahan baku hingga distribusi produk kepada konsumen.

1. Raw Material (Inbound)

Tahapan inbound menjadi bagian yang sangat penting dalam halal supply chain karena kualitas dan status halal suatu produk sangat ditentukan oleh bahan baku yang digunakan. Pada CV. Laksana, bahan baku utama yang digunakan dalam produksi tahu terdiri atas kacang kedelai, garam, kunyit, bawang putih, dan ketumbar. Kedelai sebagai bahan utama diperoleh dari supplier tetap dengan merek TSC Kedelai Amerika produksi PT. Scoular Indonesia Trading.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha dan penyelia halal, perusahaan berupaya memastikan bahwa bahan baku yang digunakan berasal dari sumber yang aman dan tidak mengandung unsur haram. Dalam proses pemilihan bahan baku, perusahaan tidak hanya mempertimbangkan harga dan kualitas, tetapi juga memperhatikan kemungkinan adanya kontaminasi bahan non-halal selama proses distribusi maupun penyimpanan.

Meskipun demikian, hasil penelitian menunjukkan bahwa belum seluruh supplier bahan baku memiliki sertifikasi halal resmi. Kondisi ini menjadi tantangan tersendiri bagi perusahaan, terutama dalam proses pengajuan sertifikasi halal produk. Perusahaan sebenarnya telah memiliki komitmen untuk menerapkan sistem jaminan produk halal, namun keterbatasan supplier bersertifikat halal membuat proses tersebut belum dapat berjalan optimal.

Fenomena tersebut menunjukkan bahwa implementasi halal supply chain management pada UMKM tidak dapat dilakukan secara parsial. Keberhasilan penerapan sistem halal sangat dipengaruhi oleh keterlibatan seluruh pihak dalam rantai pasok, termasuk supplier bahan baku. Dalam konteks ini, CV. Laksana berada pada posisi yang cukup sulit karena perusahaan harus menyesuaikan kebutuhan produksi dengan keterbatasan akses terhadap supplier halal.

Selain itu, perusahaan juga telah membuat surat pernyataan bebas babi sebagai bentuk komitmen bahwa seluruh bahan, alat, dan fasilitas yang digunakan tidak

mengandung unsur babi maupun turunannya. Langkah tersebut menunjukkan adanya kesadaran perusahaan terhadap pentingnya menjaga integritas halal produk sejak tahap awal rantai pasok.

Temuan penelitian ini sejalan dengan pendapat Tieman (2012) yang menyatakan bahwa halal supply chain management merupakan sistem yang bertujuan menjaga integritas halal mulai dari sumber bahan baku hingga produk sampai kepada konsumen. Dengan demikian, keberadaan supplier halal menjadi elemen penting dalam keberhasilan implementasi halal supply chain.

2. Manufacturer (Production Phase)

Tahap produksi menjadi inti dari aktivitas halal supply chain management pada CV. Laksana. Dalam proses ini, perusahaan berupaya memastikan bahwa seluruh aktivitas pengolahan tahu dilakukan secara higienis, aman, dan sesuai dengan prinsip syariah. Berdasarkan hasil observasi, proses produksi dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu perendaman kedelai, penggilingan, penggodokan, pemerasan sari kedelai, pencetakan tahu, hingga proses penguningan tahu.

Aktivitas produksi dilakukan di lingkungan yang bersih dan terpisah dari potensi kontaminasi bahan non-halal. Perusahaan juga secara rutin membersihkan fasilitas dan peralatan produksi sebelum maupun sesudah digunakan. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas produk sekaligus memastikan tidak adanya najis atau bahan haram yang mencemari proses produksi.

Dalam wawancara yang dilakukan, penyelia halal menjelaskan bahwa perusahaan memiliki komitmen untuk mempertahankan kualitas produk melalui penerapan kebersihan dan disiplin kerja selama proses produksi berlangsung. Meskipun perusahaan masih tergolong usaha mikro, kesadaran terhadap pentingnya produk halal sudah mulai terbentuk dalam budaya kerja perusahaan.

Menariknya, penerapan halal supply chain management pada tahap produksi tidak hanya terlihat pada aspek teknis produksi, tetapi juga pada pembentukan kebijakan halal perusahaan. CV. Laksana telah membentuk tim manajemen halal yang terdiri dari pemilik usaha, penyelia halal, dan bagian produksi. Pembentukan tim tersebut menunjukkan adanya upaya perusahaan dalam membangun sistem pengawasan internal terhadap implementasi halal.

Namun demikian, penelitian menemukan bahwa pemahaman pekerja mengenai konsep halal supply chain management masih relatif terbatas. Sebagian besar pekerja memahami halal hanya sebatas tidak adanya unsur babi dalam produk, sementara aspek lain seperti traceability, integritas rantai pasok, dan sistem jaminan halal belum dipahami secara menyeluruh.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa implementasi halal supply chain management pada UMKM masih menghadapi tantangan pada aspek sumber daya manusia. Kurangnya pelatihan dan pendampingan menyebabkan pemahaman pekerja terhadap konsep halal modern belum berkembang secara optimal.

Hasil penelitian ini mendukung pendapat Mohd Helmi et al. (2016) yang menyatakan bahwa integritas halal tidak hanya bergantung pada sertifikasi, tetapi juga pada proses produksi, perilaku pekerja, dan sistem pengawasan yang diterapkan

perusahaan. Oleh karena itu, peningkatan kompetensi sumber daya manusia menjadi aspek penting dalam penguatan halal supply chain management.

3. Storage dan Distribusi (Outbound)

Tahap outbound pada CV. Laksana meliputi aktivitas penyimpanan dan distribusi produk tahu kepada konsumen. Dalam praktiknya, perusahaan berupaya menjaga kualitas dan kebersihan produk selama proses penyimpanan hingga pengiriman.

Produk tahu yang telah selesai diproduksi disimpan dalam kondisi bersih dan ditempatkan pada wadah yang aman sebelum didistribusikan kepada konsumen maupun pedagang. Perusahaan memastikan bahwa area penyimpanan tidak tercampur dengan bahan yang berpotensi menyebabkan kontaminasi terhadap produk.

Pada proses distribusi, CV. Laksana menggunakan kendaraan seperti motor dan kendaraan tosa untuk mengantarkan produk ke berbagai wilayah pemasaran di Jawa Barat. Berdasarkan hasil observasi, kendaraan distribusi dibersihkan secara rutin dan tidak digunakan untuk mengangkut barang lain yang bertentangan dengan prinsip halal.

Meskipun terlihat sederhana, praktik tersebut menunjukkan adanya kesadaran perusahaan terhadap pentingnya menjaga integritas halal hingga tahap akhir rantai pasok. Dalam halal supply chain management, distribusi tidak hanya dipandang sebagai aktivitas pengiriman barang, tetapi juga sebagai bagian dari proses menjaga kualitas dan status halal produk.

Selain menjaga kebersihan kendaraan, perusahaan juga memperhatikan kualitas kemasan produk agar tetap layak konsumsi ketika diterima konsumen. Upaya tersebut menjadi penting karena persepsi konsumen terhadap produk halal tidak hanya dipengaruhi oleh sertifikasi, tetapi juga oleh kebersihan, keamanan, dan kualitas produk secara keseluruhan.

Temuan ini menunjukkan bahwa CV. Laksana telah memiliki kesadaran dasar mengenai pentingnya integritas halal dalam proses distribusi. Hal tersebut sejalan dengan pendapat Rohaeni dan Ahmad (2020) yang menyatakan bahwa keberhasilan halal supply chain management ditentukan oleh kemampuan perusahaan menjaga konsistensi halal pada seluruh aktivitas rantai pasok.

Analisis Business Process

Penerapan halal supply chain management pada CV. Laksana juga dapat dianalisis melalui pendekatan business process yang terdiri atas input, process, dan output. Pendekatan ini digunakan untuk memahami bagaimana sistem halal diterapkan secara menyeluruh dalam aktivitas bisnis perusahaan.

Input

Pada tahap input, perusahaan memanfaatkan berbagai sumber daya yang mendukung proses produksi, seperti bahan baku kedelai, garam, kunyit, bawang putih, ketumbar, tenaga kerja, serta fasilitas produksi. Seluruh bahan baku yang digunakan pada dasarnya berasal dari bahan yang halal dan aman untuk dikonsumsi.

Namun demikian, penelitian menemukan bahwa persoalan utama pada tahap input terletak pada belum adanya sertifikasi halal pada beberapa supplier bahan baku.

Kondisi ini menyebabkan proses implementasi sistem jaminan halal belum berjalan sempurna.

Selain bahan baku, tenaga kerja juga menjadi bagian penting dalam tahap input. Pada CV. Laksana, pekerja memiliki pengalaman yang cukup baik dalam proses produksi tahu, namun pemahaman mengenai halal supply chain management masih terbatas. Hal ini menunjukkan bahwa penguatan kompetensi sumber daya manusia menjadi kebutuhan penting dalam pengembangan sistem halal perusahaan.

Process

Tahap process mencakup seluruh aktivitas pengolahan bahan baku menjadi produk tahu siap jual. Berdasarkan hasil observasi, perusahaan telah menerapkan proses produksi yang higienis dan memperhatikan aspek kebersihan fasilitas produksi.

Perusahaan juga memiliki kebijakan halal yang menjadi dasar dalam pelaksanaan aktivitas operasional. Kebijakan tersebut menunjukkan bahwa manajemen perusahaan memiliki komitmen untuk menjaga kualitas dan kehalalan produk secara berkelanjutan.

Meskipun masih berada pada skala usaha mikro, CV. Laksana telah menunjukkan upaya untuk menerapkan sistem manajemen halal secara bertahap. Hal tersebut terlihat dari pembentukan tim halal, pemisahan fasilitas produksi dari bahan non-halal, serta pengawasan terhadap proses produksi.

Output

Output utama dari proses bisnis CV. Laksana adalah produk tahu kuning yang dipasarkan pada wilayah Jawa Barat. Produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan diproses melalui tahapan produksi yang memperhatikan aspek kebersihan dan keamanan pangan.

Namun demikian, produk yang dihasilkan belum memiliki sertifikasi halal resmi karena kendala pada supplier bahan baku. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kualitas produk halal tidak hanya ditentukan oleh proses internal perusahaan, tetapi juga dipengaruhi oleh kesiapan seluruh rantai pasok.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa CV. Laksana telah memiliki kesadaran dan komitmen dalam menerapkan halal supply chain management. Akan tetapi, implementasi tersebut masih memerlukan penguatan pada aspek sertifikasi bahan baku, peningkatan kompetensi sumber daya manusia, dan dukungan eksternal dari pemerintah maupun lembaga terkait.

Hambatan Penerapan Halal Supply Chain

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat beberapa hambatan dalam penerapan halal supply chain management pada CV. Laksana, yaitu:

1. Supplier bahan baku utama belum memiliki sertifikasi halal.
2. Pemahaman pekerja terhadap halal supply chain management masih terbatas.
3. Kurangnya pendampingan dan sosialisasi terkait sertifikasi halal bagi UMKM.
4. Proses administrasi sertifikasi halal masih dianggap rumit oleh pelaku usaha.

Temuan ini menunjukkan bahwa implementasi halal supply chain pada UMKM memerlukan dukungan kolaboratif antara pemerintah, supplier, lembaga sertifikasi, dan pelaku usaha.

Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa CV. Laksana telah menerapkan prinsip halal supply chain management pada aktivitas raw material, manufacturer, dan storage. Penerapan tersebut terlihat dari penggunaan bahan halal, proses produksi yang higienis, fasilitas produksi yang bersih, serta distribusi produk yang memperhatikan prinsip syariah.

Namun, implementasi halal supply chain management belum berjalan optimal karena masih terdapat supplier bahan baku yang belum memiliki sertifikasi halal. Kondisi tersebut menjadi hambatan utama dalam pengajuan sertifikasi halal perusahaan.

Penerapan halal supply chain management pada UMKM makanan membutuhkan komitmen manajemen, dukungan supplier halal, peningkatan kompetensi sumber daya manusia, serta pendampingan pemerintah terkait sistem jaminan produk halal.

Referensi

- Andersen, B. (2007). *Business Process Improvement Toolbox Second Edition*. North America: ASQ Quality Press.
- Arikunto, S. (2011). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bernadhetta, A. I. (2020). Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 113–120.
- Deppy P., A. P. (2020). Implementasi SCM Pada Pengelolaan Bahan Baku Dan Distribusi Pomade Berbasis. *Jurnal Cloud Information*, 9–16.
- Diana, S. R. (2022). Pengembang Model Konseptual Halal Supply Chain Management: Studi Kasus Sumatera. *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi dan Manajemen*, 2313–2321.
- Ebenheiser P., M. K. (2019). Analisis Manajemen Rantai Pasokan Industri Rumah Tangga. *Jurnal EMBA*, 201–210.
- Fadhlur Rahim Azmi, A. A. (2020). Perception of Food Manufacturers Towards Adoption of Halal Food Supply Chain in Malaysia. *Journal of Islamic Marketing*, 571–589.
- Faqiatul Mariya Waharini, A. H. (2018). Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia. *Muqtasid*, 1–2.
- Lukman. (2021). *Supply Chain Management*. Makassar: CV. Cahaya Bintang Cemerlang.
- Marco Tieman, J. G. (2012). Principles in Halal Supply Chain Management. *Journal of Islamic Marketing*, 217–243.
- Mohd Helmi, K. H. (2016). A Supply Chain Integrity Framework for Halal Food. *British Food Journal*, 20–38.
- Moleong, L. J. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Muhamad. (2020). Tantangan dan Peluang Penerapan Halal Supply Chain Management di Indonesia. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis Islam*, 1–26.
- Muhammad Rifki Damanik, S. A. (2022). Pengaruh Kesadaran Konsumen Halal Food Supply Chain Management terhadap Minat Beli. *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi dan Manajemen*, 2279–2287.
- Nasution, S. (1988). *Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif*. Bandung: Tarsito.
- Peristiwa, H. (2019). Indonesian Halal Food Industry: Development, Opportunities and Challenges on Halal Supply Chains. *Journal of Islamic Studies and Humanities*, 218–245.
- Rijal, M. (2021). Memahami Desain Metode Penelitian Kualitatif. *Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum*, 33–54.

- Rohaeni, Y., Ahmad Hidayat, & Sutawidjaya. (2020). Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia. *Jurnal Teknik Industri*, 177-188.
- Sudjarwo. (2001). *Metodologi Penelitian Sosial*. Bandung: Mandar Maju.
- Suziyanti Marjudi, W. A. (2017). The Critical Success Factors of Halal SCM Systems for Malaysian SMEs. *The IRES International Conference*, 18-23.
- Uswatun Nafi'ah, S. L. (2020). Analysis of Halal Supply Chain Management and Internal Halal Traceability. *International Journal of Multicultural and Multireligious Understanding*, 331-337.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.