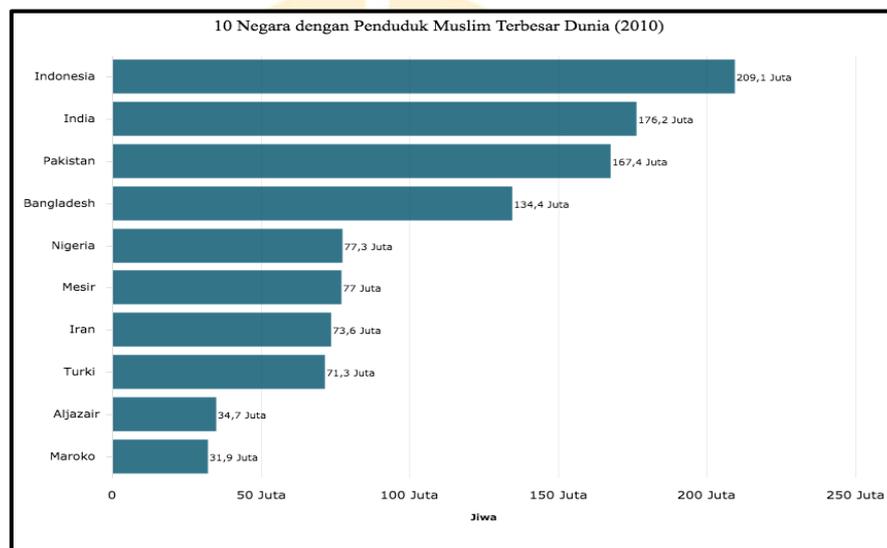


BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah Negara yang dikenal dengan berbagai keragaman mulai dari agama, suku, budaya dan ras. Namun berdasarkan laporan *Pew Research Center* tahun 2010, Negara Indonesia dikenal sebagai Negara dengan penduduk Muslim terbesar di dunia dengan jumlah penduduk Muslim sebesar 209,1 Juta jiwa dan diperkirakan pada tahun 2020 jumlah penduduk Muslim di Indonesia akan bertambah menjadi 229,62 Juta Jiwa.

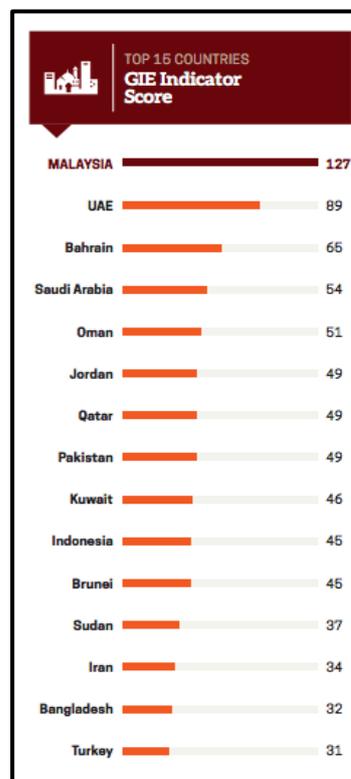


Gambar 1. 1 Negara Dengan Penduduk Muslim Terbesar Dunia Tahun 2010

Sumber : *Globalreligiousfuture*, 2018

Seiring dengan bertambahnya penduduk Muslim di Indonesia maka kebutuhan akan produk Halal pun semakin besar. Hal tersebut didasari dengan semakin meningkatnya potensi Industri Halal di Indonesia.

Berdasarkan *GIEI (Global Islamic Economy Indicator) Score* yang diterbitkan oleh Thomson Reuters pada laporan *State Of The Global Islamic Economy 2018/19*. *GIEI Score* adalah *Index* dalam mengukur perkembangan keseluruhan sektor Ekonomi Islam berdasarkan kinerja masing – masing sektor seperti *Islamic Finance, Halal Food, Halal Travel, Fashion, Halal Media, Recreation, Pharmaceuticals & Cosmetics*. Indonesia menempati posisi ke - 10 dalam *The Top 15 Countries* dengan *GIEI Score* sebesar 45 dengan mengabdikan total \$218,8 Milliar di seluruh sektor Ekonomi Islam.

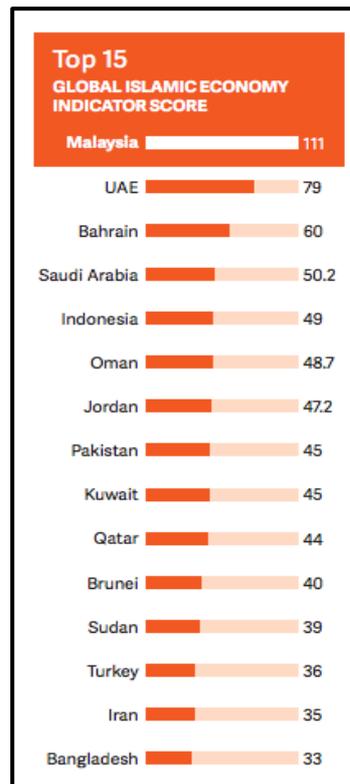


Gambar 1. 2 GIEI Indicator Score 2018

Sumber : *State of The Global Islamic Economy, 2018*.

Lompatan besar Ekonomi Islam atau Industri Halal di Indonesia terjadi pada tahun 2019. Berdasarkan *GIEI (Global Islamic Economy Indicator) Score* yang diterbitkan oleh Thomson Reuters pada laporan *State Of The Global Islamic Economy 2019/20* Indonesia mengalami peningkatan dengan menempati posisi ke – 5 dalam *The Top 15 Countries*

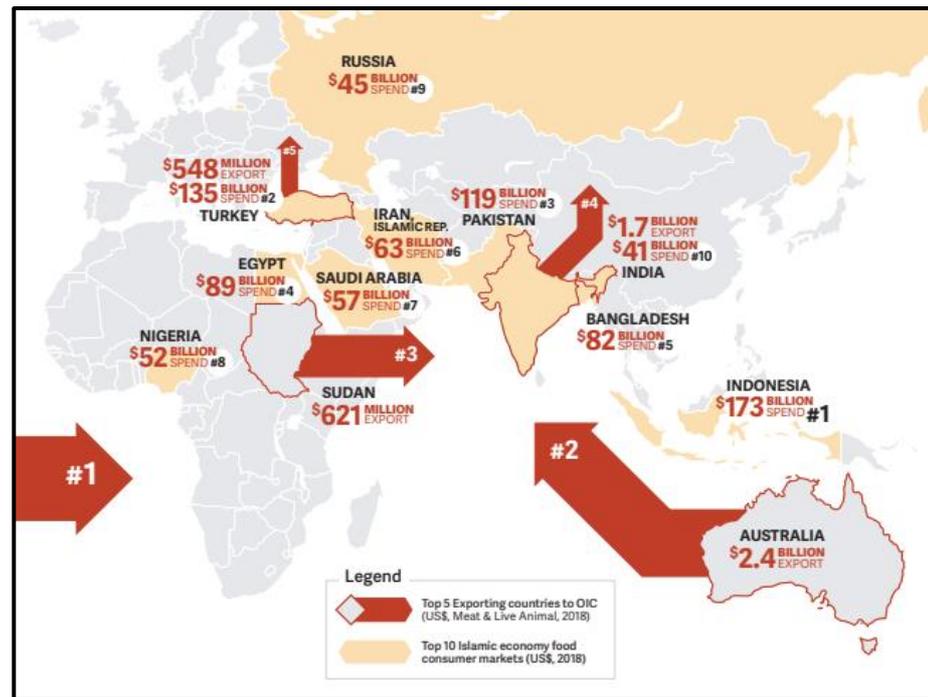
dengan *GIEI Score* sebesar 49 dari yang sebelumnya menempati posisi ke – 10 pada tahun 2018. Dengan peningkatan tersebut, maka pada tahun 2019 Indonesia bergabung dengan Negara Malaysia, United Arab Emirates, Bahrain dan Saudi Arabia sebagai *Leading Countries* dalam *Global Islamic Economy*.



Gambar 1. 3 GIEI Indicator Score 2019

Sumber : *State of The Global Islamic Economy, 2019.*

Bergabungnya Indonesia sebagai *Leading Countries* tidak lepas dari peran masyarakat Indonesia sebagai konsumen produk Halal terbesar. Berdasarkan data Thomson Reuters pada Laporan *State of The Global Islamic Economy 2019/20*, Indonesia menempati peringkat pertama sebagai konsumen produk Halal pada sektor *Halal Food* dengan pengeluaran sebesar \$173 Miliar.



Gambar 1. 4 Halal Food Sector 2019

Sumber : *State of The Global Islamic Economy, 2019.*

Di Negara Indonesia sendiri, produk halal khususnya pada sektor *Halal Food* banyak digemari oleh masyarakat. Baik yang beragama Islam maupun yang beragama Non – Islam. Hal tersebut terjadi karena Halal sendiri dibutuhkan oleh masyarakat Indonesia, khususnya bagi yang beragama Islam guna dijadikan sebagai kriteria atau standar mutu produk yang utama. Selain menjadi kriteria utama atau standar dalam suatu produk, Kehalalan juga dibutuhkan untuk menjaga kepercayaan dan kenyamanan para konsumen dalam mengkonsumsi produk tersebut. Dengan banyak digemarinya *Halal Food* di Indonesia sendiri dapat menjadi peluang sekaligus juga tantangan bagi para pengusaha dan produsen untuk memenuhi standar kehalalannya tersebut. Salah satu caranya adalah dengan menerapkan *Halal Supply Chain Management*.

Menurut Bahrudin Ilyas & Desa (2011), *Halal Supply Chain Management* adalah proses pengelolaan pengadaan, gerakan,

penyimpanan dan penganan bahan seperti ternak lalu bahan setengah jadi, makanan dan non – makanan dan informasi terkait dengan dokumentasi yang mengalir pada organisasi yang sesuai dengan prinsip – prinsip umum Hukum Syariah. Tieman (2012) menyebutkan Halal dalam rantai pasok berarti kegiatan keseluruhan entitas yang terlibat sepanjang rantai pasok dari hulu ke hilir. Menerapkan konsep yang sesuai dengan syariat Islam, dimulai dari pemilihan pemasok, proses produksi, penyimpanan sampai dengan distribusi (memisahkan penyimpanan dan pengiriman produk halal agar terhindar dari kontaminasi).

Guna mencapai predikat atau status Halal dalam suatu produk khususnya pada sektor *Halal Food* tentunya harus melewati berbagai aturan atau kriteria guna menjaga status kehalalan secara utuh. Karena kehalalan suatu produk tidak hanya sebatas bahwa produk tersebut Halal, melainkan juga pada kandungan atau komposisi lalu aktivitas rantai pasok saat produk tersebut di produksi.

Untuk tetap menjaga predikat atau status kehalalan pada suatu produk, dibutuhkan penerapan *Halal Supply Chain* yang saling terintergrasi antara satu pemeran rantai pasok dengan pemeran lainnya. Aturan yang mengatur mengenai status kehalalan suatu produk adalah Sertifikasi Halal dan untuk mendapatkan Sertifikasi Halal, maka suatu perusahaan seperti industri pengolahan, Restoran/ Katering/ Dapur dan juga RPH (Rumah Potong Hewan) harus mematuhi kriteria SJH (Sistem Jaminan Halal) yang diterbitkan oleh LPPOM MUI. SJH adalah suatu sistem manajemen terintegrasi yang disusun, diterapkan dan dipelihara yang berfungsi dalam mengatur bahan, proses produksi, produk, SDM (Sumber Daya Manusia) dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal. Kriteria dalam SJH sendiri berjumlah 11 yaitu Kebijakan Halal, Tim Manajemen Halal, Training dan Edukasi, Bahan atau Raw Material, Fasilitas, Produk, Prosedur tertulis

kegiatan kritis, Kemampuan telusur (*Traceability*), Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, Internal Audit dan Management Review.

Dalam menghasilkan produk Halal terdapat prinsip utama yaitu produk halal tidak terkontaminasi dengan zat atau apapun yang bersifat non – Halal, karena produk yang memiliki Sertifikasi Halal dapat berubah menjadi tidak Halal jika terjadi *Cross Contamination* atau penanganan yang salah selama proses rantai pasok dari produk tersebut. Integritas *Halal Supply Chain* sangatlah penting diterapkan diseluruh lini rantai pasok karena integritas diperlukan pada kondisi produk yang tidak perlu ditanyakan lagi mengenai kehalalannya. Penerapan dan pengetahuan mengenai *Halal Supply Chain* di Indonesia sendiri masih berfokus pada Sertifikasi Halal atau Label Halal tanpa membangun Industri Halal dari dasarnya atau seluruh proses rantai pasoknya.

Penerapan *Halal Supply Chain* diperlukan untuk menjamin status kehalalan dan kualitas produk namun penerapan tersebut tidak lepas dari berbagai risiko yang dapat memutus status kehalalan produk selama proses rantai pasoknya. Salah satu fenomena yang terjadi di Indonesia yaitu mengenai *Halal Food* dimana terjadinya pemalsuan daging dengan melakukan pengoplosan daging halal yaitu daging sapi dengan daging non- halal yaitu daging babi yang dapat menyebabkan penyakit jika terkonsumsi dan hilangnya kepercayaan konsumen. Fenomena tersebut dapat terjadi karena kurangnya kesadaran atau *Awareness* dari konsumen mengenai pentingnya mengetahui status kehalalan produk secara keseluruhan dari “*Farm to Fork*” serta integrasi antar pemeran rantai pasok.

Penerapan *Halal Supply Chain* pada rantai pasok daging sapi khususnya Rumah Potong Hewan (RPH) di Indonesia sendiri masih sering ditemui beberapa kendala. Hal tersebut dikarenakan kurangnya pemahaman dari masing – masing Sumber Daya Manusia (SDM)

mengenai prinsip dari *Halal Supply Chain* seperti saat proses pengiriman sapi dari *Feedlot* menuju Rumah Potong Hewan (RPH) yang mana terjadi peristiwa hewan mati di jalan dikarenakan hewan berdesak – desakan saat proses pengiriman.

Selanjutnya terdapat risiko seperti proses *Stunning* saat penyembelihan hewan yang mana terjadi peristiwa kegagalan *Stunning* yang lalu dilanjutkan oleh proses pasca penyembelihan seperti saat pembelahan karkas dan pemisahan serta penempatan karkas serta jeroan yang tidak memperhatikan faktor kesehatan (Higienis). Selain itu juga saat proses distribusi daging yang masih menggunakan mobil berjenis bak terbuka atau *Pick-Up* tanpa menggunakan penutup yang dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi dikarenakan terpapar oleh mikroba saat proses distribusi.

Pada *Supply Chain* daging sapi, penerapan *Halal Supply Chain* yang baik merupakan sebuah kewajiban, karena terdapat berbagai risiko yang dapat memutus status kehalalan daging sapi. Mulai proses penanganan yang salah sehingga dapat terjadi kontaminasi yang dapat membuat daging sapi menjadi tidak halal, pemilihan supplier sapi (*feedlot*), penanganan sapi saat pengiriman, tahap penyembelihan, dsb. Oleh karena itu dibutuhkan manajemen risiko untuk mengurangi risiko yang dapat memutuskan status kehalalan daging sapi.

Management risiko dapat membantu dalam mengetahui kejadian risiko dan sumber risiko apa yang dapat menyebabkan terjadinya penanganan yang salah atau kontaminasi pada produk sehingga dapat dilakukan mitigasi atau tindakan guna mengurangi kemungkinan terjadinya penanganan yang salah atau kontaminasi pada daging sapi. Selain itu, dengan penelitian ini rumah potong hewan (RPH) dapat mengetahui sumber risiko dominan dan prioritas strategi mitigasi yang tepat untuk mengantisipasi risiko – risiko yang ada sehingga dapat

menjaga kualitas dari produk dan juga kepercayaan pelanggan akan daging yang berkualitas dan terjamin kehalalannya.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apa saja yang menjadi sumber resiko prioritas pada *supply chain* RPH PT. Pramana Pangan Utama dan UPTD RPH Terpadu?
2. Bagaimana strategi penanganan yang dapat diterapkan untuk menangani sumber resiko prioritas pada RPH PT. Pramana Pangan Utama dan UPTD RPH Terpadu?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui sumber resiko prioritas pada *supply chain* RPH PT. Pramana Pangan Utama dan UPTD RPH Terpadu
2. Untuk mengetahui usulan strategi penanganan yang dapat diterapkan untuk menangani sumber resiko prioritas pada RPH PT. Pramana Pangan Utama dan UPTD RPH Terpadu.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

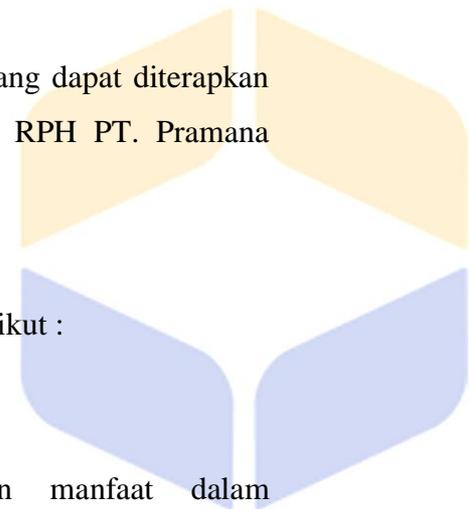
a. Bagi Akademik

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat dalam pengembangan ilmu baik dari segi informasi ataupun pengetahuan, khususnya mengenai *Halal Supply Chain* serta untuk mendukung dasar teori penelitian sejenis dan menjadi referensi atau perbandingan bagi penelitian – penelitian selanjutnya.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Penelitian ini merupakan hasil pembelajaran dari ilmu dan konsep yang kemudian diterapkan pada dunia kerja yang diharapkan dapat dijadikan tambahan wawasan bagi penulis.



b. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi atau wawasan serta kesadaran yang lebih bagi masyarakat mengenai praktik atau penerapan dari *Halal Supply Chain* yang berada pada rumah potong hewan.

c. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi pihak perusahaan guna mengoptimalkan kinerja dan penerapan dari *Halal Supply Chain* sehingga dapat memberikan kontribusi yang baik pada semua kalangan industri khususnya sektor rumah potong hewan (RPH).

d. Bagi Pemerintah dan Lembaga Terkait

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran dari pentingnya praktik atau penerapan *Halal Supply Chain* pada semua kalangan industri khususnya sektor rumah potong hewan yang wajib menjamin kehalalan dari produk yang dihasilkan. Serta sebagai saran agar dilakukan pengkajian mengenai praktik atau penerapan *Halal Supply Chain* di Indonesia.

1.5 Batasan Penelitian

Adapun batasan dari permasalahan ini adalah sebagai berikut :

1. Penelitian dilakukan di RPH PT. Pramana Pangan Utama dan UPTD RPH Terpadu.
2. Pemeetaan aktivitas *Supply Chain* di akukan berdasarkan model SCOR (*Supply Chain Operation Reference*) level 1 yaitu *Plan, Source, Make, Deliver, dan Return*.
3. Identifikasi risiko hanya dilakukan pada *Plan, Source, Make* dan *Deliver*.
4. Risiko yang di identifikasi hanya risiko yang berhubungan dengan titik kritis kehalalan daging sapi.

1.6 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi mengenai Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Batasan Penelitian, dan Sistematika Penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi mengenai Pengertian atau Definisi.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi mengenai metode penelitian apa yang digunakan beserta mendeskripsikan bagaimana alurnya.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisi mengenai Pengumpulan dan Pengolahan Data

BAB V ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi mengenai Analisis dan Pembahasan dari Pengolahan dan Pengumpulan Data yang ada.

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisi mengenai Kesimpulan dan Saran.

DAFTAR PUSTAKA

Bagian ini berisi Daftar Pustaka mengenai sumber lain yang digunakan sebagai referensi dalam penelitian.

