

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Industri produk halal mengalami pertumbuhan dengan sangat cepat di seluruh dunia. Mencakup berbagai jenis produk seperti makanan, minuman, produk kosmetik, pakaian dan banyak lainnya. Indonesia merupakan salah satu negara dengan populasi terbesar di dunia, didapat dari laporan *databooks* mayoritas penduduk indonesia beragama islam sekitar 245,97 juta, tahun 2024. Hal ini dapat menjadikan perkembangan produk halal menjadi salah satu aspek penting bagi konsumen muslim yang ada di indonesia. Berdasarkan UU No. 33 Tahun 2014, pemerintah menetapkan ketentuan mengenai penyelenggaraan jaminan terhadap produk halal (JPH), yang mewajibkan sertifikasi halal untuk setiap produk yang masuk maupun beredar dan di perjual belikan di wilayah indonesia. Regulasi ini memastikan bahwa produk halal tidak hanya dilihat dari sisi bahan akhir tetapi bagaimana kepastian melalui penelusuran sepanjang rantai pasok, mulai dari hulu sampai ke hilir. Fartini (2019), menjelaskan bahwa produk halal adalah produk yang telah memperoleh pengakuan kehalalan sesuai dengan aturan yang ditetapkan dalam ajaran Islam.

Rumah Makan Pawon Sasak merupakan usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang berlokasi di Jl. Raya Tlogomas No.51, Kota Malang, dan menyajikan berbagai hidangan khas Lombok seperti nasi balap dan masakan tradisional lainnya. Rumah makan ini telah beroperasi melayani pelanggan baik secara langsung (*dine-in*) maupun melalui layanan antar (*delivery*). Dalam menjalankan usahanya, Pawon Sasak memperoleh bahan baku ayam dari pemotongan ayam yang telah memiliki sertifikasi halal, sementara bahan lainnya seperti sayur dan bumbu diperoleh langsung dari pasar lokal. Meskipun pemilik usaha adalah seorang Muslim yang taat terhadap syariat, dan telah berupaya menjaga kehalalan dalam proses produksinya, hingga saat ini Rumah Makan Pawon Sasak belum memiliki sertifikasi halal secara resmi dari lembaga yang berwenang. Hal ini terjadi salah satunya karena keterbatasan tenaga ahli yang memahami

prosedur dan standar halal supply chain secara menyeluruh. Ketiadaan sertifikasi halal ini tidak semata-mata disebabkan oleh kurangnya kemauan pemilik usaha, tetapi lebih pada belum terbangunnya sistem rantai pasok yang terdokumentasi dan terstandarisasi secara baik. Proses sertifikasi halal tidak hanya menilai bahan akhir, tetapi menuntut adanya bukti tertulis terkait alur pengadaan, penyimpanan, pengolahan, hingga distribusi bahan baku yang semuanya merupakan bagian dari halal supply chain. Di sinilah muncul urgensi untuk melakukan evaluasi halal supply chain, karena tanpa sistem SCM yang jelas dan terukur, Pawon Sasak tidak dapat memenuhi persyaratan administratif maupun teknis yang dibutuhkan untuk sertifikasi halal. Evaluasi ini juga penting karena kekhawatiran konsumen tidak hanya berkaitan dengan status halal produk, tetapi juga pada bagaimana rantai pasok dikelola secara konsisten sesuai prinsip syariah. Dengan demikian, persoalan kekhawatiran konsumen dan belum diperolehnya sertifikat halal memiliki hubungan langsung dengan kondisi manajemen rantai pasok yang belum tersusun secara sistematis. Di sisi lain, meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap produk halal juga diiringi oleh banyaknya isu yang beredar di media mengenai bahan makanan yang tidak sesuai dengan syariat Islam, seperti penggunaan minyak *non-halal* atau pencampuran bahan babi. Kondisi ini menciptakan kekhawatiran di kalangan konsumen terhadap tempat makan yang belum memiliki sertifikat halal resmi, termasuk Pawon Sasak. Apabila hal ini tidak segera direspons dengan evaluasi yang tepat, bukan tidak mungkin dapat memengaruhi citra usaha dan menyebabkan kehilangan kepercayaan pelanggan, terutama dari konsumen Muslim yang menjadi segmen pasar utama.

Untuk itu, dibutuhkan suatu pendekatan evaluatif terhadap sistem rantai pasok halal di Rumah Makan Pawon Sasak. Salah satu pendekatan yang relevan adalah *Supply Chain Operations Reference (SCOR)* yang menawarkan kerangka kerja terstruktur untuk memetakan, mengukur, dan mengevaluasi kinerja rantai pasok secara menyeluruh. Menurut *Supply Chain Council (SCC, 2012)*, model SCOR merupakan sebuah kerangka kerja yang dirancang untuk mengevaluasi dan menyempurnakan performa rantai pasok sebuah perusahaan secara menyeluruh. Penilaian dalam model ini mencakup berbagai elemen krusial, seperti kinerja

pengiriman dan pemenuhan pesanan, manajemen inventaris dan aset, fleksibilitas produksi, jaminan kualitas, serta efisiensi biaya dalam setiap proses yang secara kolektif membentuk kinerja total rantai pasokan. Namun, karena kompleksitas dalam menentukan aspek mana yang harus menjadi prioritas perbaikan, diperlukan integrasi dengan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP). Metode AHP mendukung pengambilan keputusan secara sistematis dengan membedah masalah ke dalam elemen-elemen yang disusun secara hierarkis, lalu memberikan bobot berdasarkan tingkat kepentingan masing-masing elemen (Saaty, 2012). Dengan demikian, sinergi antara SCOR dan AHP memungkinkan transformasi temuan masalah menjadi rencana aksi yang terukur dan terstruktur. Hal ini akan membantu dalam mengidentifikasi dan memprioritaskan area kritis dalam rantai pasok yang perlu diperbaiki terlebih dahulu. Melalui pendekatan ini, penelitian diharapkan dapat memberikan rekomendasi strategis menuju pengelolaan halal *supply chain* yang lebih terpercaya, efisien, dan sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Dengan mempertimbangkan permasalahan yang diuraikan pada bagian latar belakang, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana evaluasi halal *Supply Chain* dengan metode *Supply Chain Operations Reference* (SCOR) dan *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dapat meningkatkan sistem halal *supply chain* pada Rumah Makan Pawon Sasak untuk mendukung sertifikasi halal?”

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Merujuk pada permasalahan yang telah dijelaskan dalam latar belakang, tujuan penelitian ini disusun sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi indikator-indikator kunci halal *supply chain* pada Rumah Makan Pawon Sasak berdasarkan aspek-aspek yang relevan dalam model SCOR.
2. Menentukan bobot dan prioritas indikator halal *supply chain* menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) sebagai dasar evaluasi dan pengambilan keputusan.
3. Mengevaluasi tingkat kinerja halal *supply chain* berdasarkan nilai indikator yang telah dinormalisasi dan diprioritaskan menggunakan pendekatan SCOR.
4. Memberikan rekomendasi dan usulan perbaikan.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Dari sisi teoritis, hasil penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan dan memperkaya khasanah ilmu pengetahuan, terutama dalam bidang halal *supply chain*. Terutama pada penerapan penggabungan metode *Supply Chain Operations Reference (SCOR)* dan *Analytical Hierarchy Process (AHP)* dalam konteks industri kuliner. Serta menyajikan studi kasus tentang bagaimana kerangka kerja SCOR dapat diadaptasi untuk menganalisis dan meningkatkan proses pada skala Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu Rumah Makan Pawon Sasak dalam meningkatkan pengelolaan halal *supply chain*, khususnya dalam aspek pengadaan, produksi, hingga distribusi bahan makanan. Dengan penerapan model SCOR yang terstruktur dan dukungan analisis prioritas dari AHP, rumah makan dapat meminimalkan risiko penggunaan bahan non-halal, menyusun strategi perbaikan, serta mempersiapkan diri dalam proses sertifikasi halal. Dampak positifnya diharapkan berupa peningkatan efisiensi operasional dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

#### **1.5 Batasan Masalah dan Asumsi**

Dalam rangka mencapai hasil penulisan yang sesuai dengan sasaran yang diharapkan, penulis menetapkan beberapa batasan masalah yang akan dibahas, yaitu sebagai berikut:

1. Penelitian ini hanya dilakukan pada Rumah Makan Pawon Sasak di Kota Malang dan difokuskan sebagai studi kasus tunggal.
2. Evaluasi halal *supply chain* difokuskan pada proses perencanaan, pengadaan, produksi, distribusi, dan pengembalian barang, sesuai dengan domain proses utama dalam model SCOR.
3. Penelitian tidak membahas aspek hukum atau prosedur administratif secara rinci terkait sertifikasi halal resmi dari otoritas berwenang.
4. Pengumpulan data dan observasi dilakukan hanya dalam periode waktu penelitian ini, sehingga tidak mencakup perubahan kondisi atau kebijakan yang terjadi setelahnya.