

BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Industri halal terus berkembang seiring bertambahnya jumlah kaum Muslim di dunia. Menurut data dari Bank Indonesia (BI) pada tahun 2019, negara-negara seperti Jepang, Korea, Inggris, Thailand, Tiongkok, Brazil, dan Australia memiliki pandangan untuk memajukan negaranya menjadi negara yang maju akan ekonomi Syariah. Indonesia memiliki 10 potensi bisnis halal yang terus berkembang yaitu sektor makanan, pendidikan, *fashion*, kosmetik, farmasi, media rekreasi, travel, seni budaya, perawatan kesehatan hingga industri keuangan syariah (Murtiaji, 2018). Untuk makanan halal, pengeluaran muslim global untuk makanan diperkirakan \$1,37 triliun di tahun 2019, dan akan diperkirakan tumbuh sebesar 5,1% dari 2017. Persentase belanja produk halal diperkirakan akan tumbuh sebesar 6,3% dan diproyeksikan akan tumbuh mencapai \$ 1,97 triliun pada tahun 2024. Halal *food* tidak hanya diutamakan oleh pelaku industri dan masyarakat di negara yang mayoritas beragama Islam saja, tetapi juga negara minoritas Islam. Dengan pertumbuhan masyarakat di Indonesia yang dapat dikatakan sangat tinggi berjumlah 237.641.326 jiwa merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pertumbuhan industri makanan yang ada. Indonesia juga merupakan negara yang berpenduduk muslim terbanyak di dunia dengan penduduk muslim saat ini adalah sebanyak 207.176.162 jiwa yang tersebar di berbagai provinsi yang ada di Indonesia (BPS, 2010).

Sebagai negara yang memiliki mayoritas penduduk muslim, negara harus menjamin setiap pemeluk agamanya untuk menjalankan syariat agamanya. Berlandaskan pada UU Nomor 33 Tahun 2014 produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat islam serta sudah memiliki sertifikat halal tujuannya adalah untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk

memproduksi dan menjual produk halal (UU Nomor 33 Tahun, 2014). Selain UU Nomor 33 Tahun 2014, terdapat pula Peraturan Pemerintah Provinsi Jawa Barat Nomor 13 Tahun 2015 yang membahas mengenai pembinaan dan pengawasan produk barang higienes dan halal (Perda, 2015).

Industri makanan merupakan industri yang memiliki skala produksi dan pangsa pasar yang besar dan luas (Noor, 2020). Seiring dengan bertambahnya jumlah populasi muslim di dunia, saat ini banyak perusahaan industri yang bergerak di industri makanan mulai menerapkan dan mengembangkan industri halal di perusahaannya untuk dapat memenuhi kebutuhan makanan halal bagi umat muslim (Arkeman, 2020). Industri makanan merupakan industri yang melakukan proses manufaktur, dimana proses manufaktur merupakan proses mengubah bahan baku menjadi barang jadi berdasarkan prosedur tertentu. Aktivitas manufaktur merupakan aktivitas yang memiliki risiko penyebab ketidakhilalannya tertinggi, sehingga dibutuhkan standar halal yang baik (Rasi et al., 2017). Industri makanan perlu didukung dengan manajemen rantai pasok halal. Rantai pasok halal atau *Halal Supply Chain Management* (HSCM) merupakan pengembangan dari manajemen rantai pasok konvensional yang bertujuan untuk menjamin integritas halal dimulai dari bahan baku hingga titik pembelian oleh konsumen sehingga produk tersebut masih dalam keadaan halal dan aman untuk dikonsumsi (Tieman, 2011). Merujuk pada aturan pada UU Nomor 33 Tahun 2014, di Indonesia terdapat standarisasi nasional mengenai Sistem Manajemen Halal yaitu SNI 99001: 2016. Standar tersebut berisi mengenai aturan manajemen halal berdasarkan HAS 23000, ISO 22000, dan ISO 9001 (BSN, 2016).

Menurut SNI 99001: 2016 aspek manajemen yang perlu dipertimbangkan dalam rantai pasok halal bukan hanya pada aspek produksi saja, namun pada manajemen puncak seperti *quality control, purchasing, research and development* (R & D), pergudangan, dan distribusi. Rantai pasok halal pada makanan dan minuman dapat dinilai halal jika terjamin kehalalannya bahan bakunya, halal dalam cara memperolehnya, dan halal dalam proses pengolahan dan penanganannya. SNI 99001:2016 berisi mengenai pedoman manajemen pemenuhan sistem jaminan halal

di industri. Salah satu manajemen yang dibahas tersebut adalah penyimpanan produk harus dijamin tidak adanya kontaminasi silang dari bahan atau produk haram atau najis, proses distribusi, kemampuan telusur (*traceability*), dan audit internal halal (BSN, 2016).

Vannisa Brownies adalah perusahaan skala Usaha Kecil Menengah yang bergerak dibidang produksi dan penjualan berbagai varian produk makanan yaitu berupa brownies. Di Indonesia makanan halal sudah menjadi hal yang sangat penting, salah satu contoh produk makanan halal di Indonesia adalah brownies. Brownies merupakan salah satu produk dari industri makanan yang memiliki tekstur yang lembut dan padat, dengan kue yang memiliki warna coklat kehitaman dan memiliki rasa khas coklat (Suhardjito, 2006). Vannisa Brownies sudah memiliki cabang yang tersebar di beberapa daerah di Bandung seperti daerah Ciwastra, Bojongsoang, dan daerah lain di Bandung. Saat ini Vannisa brownies menjual lebih dari 30 jenis produk, yang terdiri dari brownies kukus dan brownies bakar. Jumlah produksi perusahaan perhari memiliki angka berbeda baik di hari *weekend*, *weekday*, atau hari-hari besar dimana jumlah rata-rata produksi perhari adalah 1000 brownies.

Proses distribusi merupakan suatu proses yang krusial dalam proses penjualan produk. Menurut data Laporan Ekonomi dan Keuangan Syariah Tahun 2019, Indonesia mengalami perlambatan ekonomi global. Namun berdasarkan *halal value chain* (HVC), pencapaian ekonomi Syariah secara umum lebih tinggi dibandingkan Produk Domestik Bruto (PDB) nasional dengan pertumbuhan mencapai 5,72%. Pencapaian itu ditopang oleh sektor makanan halal sebagai kontribusi terbesar. Ditengah perlambatan distribusi bahan makanan halal akibat melambatnya permintaan global, sektor makanan halal tetap tumbuh tinggi mencapai 7,8%. Permintaan distribusi makanan halal domestik di Indonesia mencatat surplus sebesar 12,4 miliar dolar AS, dimana ini dapat menopang perekonomian Syariah di Indonesia (Bank Indonesia, 2020). Dengan adanya pertumbuhan permintaan makanan halal yang bersifat domestik, maka penting bagi setiap perusahaan atau UMKM untuk mulai fokus dan memanfaatkan peluang pada pengembangan distribusi halal. Proses distribusi merupakan salah satu aktivitas yang harus dijaga

kehalalannya, karena dapat menimbulkan kontaminasi silang pada produk (Rasi et al., 2017). Kontaminasi silang pada produk dapat disebabkan oleh kurang terjaganya lingkungan tempat penyimpanan brownies sehingga dapat mengakibatkan produk yang sebelumnya berstatus halal akan berubah menjadi produk non-halal karena terkena kontaminasi saat proses penyimpanan. Sehingga dibutuhkan pengecekan terhadap lingkungan penyimpanan brownies secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang. Proses penyimpanan produk yang ada di Vannisa brownies terdiri dari penyimpanan produk brownies di rak penyimpanan sebelum di kemas, penyimpanan brownies setelah di kemas pada container, penyimpanan saat didistribusikan menggunakan moda transportasi dan penyimpanan di etalase toko cabang. Meskipun proses distribusi halal penting, pada proses distribusi Vannisa Brownies belum terdapat aktivitas halal sesuai aturan SNI 99001:2016 untuk menjaga kualitas produknya saat didistribusikan kepada konsumen. Aktivitas halal terutama pada proses distribusi perlu dilakukan untuk meyakinkan bahwa semua proses dilakukan dengan baik sesuai dengan aturan halal dan juga sebagai pendukung dalam meningkatkan kinerja perusahaan, serta dapat menjaga kualitas produk dari kontaminasi silang dari lingkungan dan kendaraan selama proses distribusi.

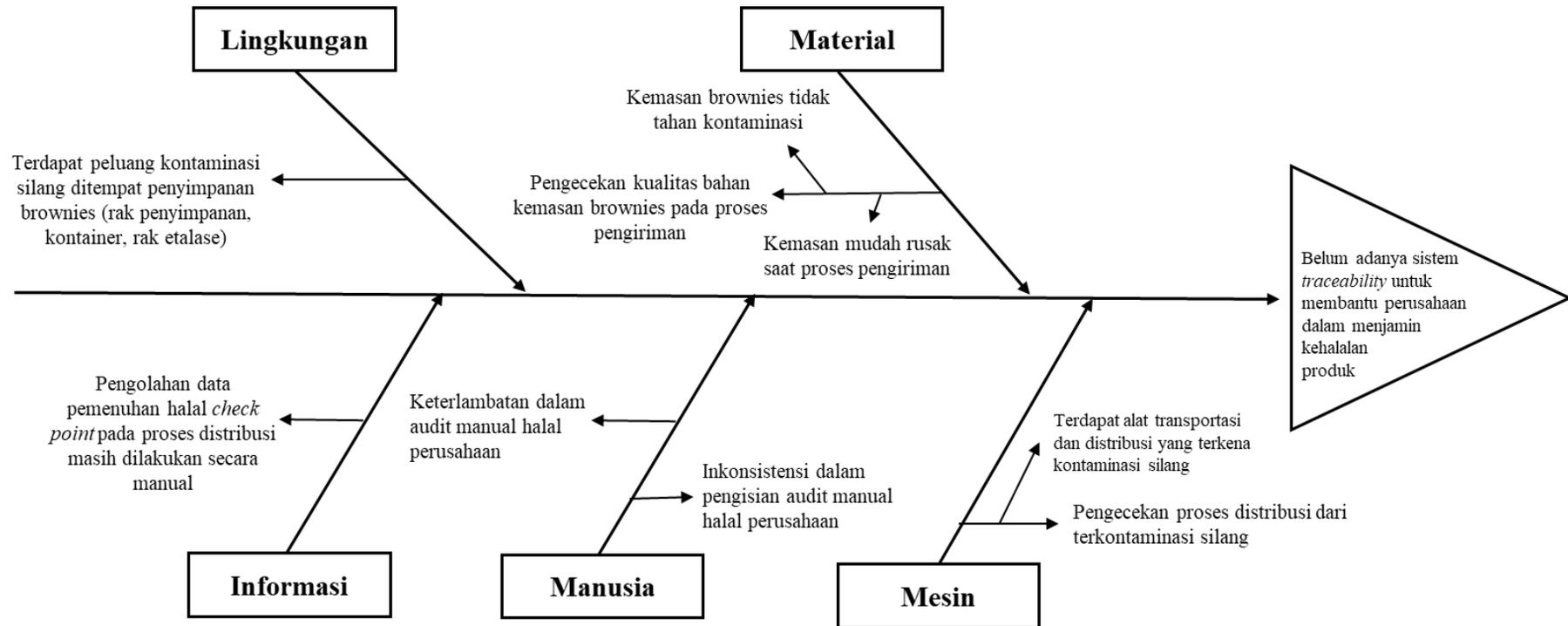
Sebelum dilakukan pengiriman produk brownies kepada konsumen, di Vannisa brownies dilakukan terlebih dahulu proses pengemasan. Pengemasan (*packing*) adalah suatu proses perancangan dan proses pembungkusan untuk mengemas produk (Parment et al., 2016). Menurut Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI, kemasan halal yang baik adalah kemasan yang terdapat logo sertifikasi halal MUI sebagai salah satu jaminan produk halal, serta memiliki material kemasan yang mampu menahan terjadinya kontaminasi silang dan kerusakan pada produk. (LPPOM - MUI, 2008). Menurut Garvin, salah satu dimensi kualitas produk adalah *durability* yaitu berkaitan dengan ketahanan produk dapat digunakan. Berdasarkan kriteria di atas, maka dibutuhkan kemasan produk yang dapat mempertahankan kehalalan produk brownies selama perjalanan (Garvin, D. 1987).

Saat ini konsumen muslim sangat ingin tahu bahwa produk yang dikonsumsi benar-benar halal, tayyib, sehat dan bergizi (Otham, 2009). Salah satu cara yang dapat dilakukan konsumen untuk menilai kehalalan sebuah produk dapat dilakukan dengan melihat logo sertifikat halal MUI yang ada pada kemasan sebuah produk. Vannisa Brownies merupakan perusahaan yang telah memiliki sertifikat halal MUI, dimana sudah dipastikan bahwa standar produksi yang dilakukan Vannisa brownies sudah sesuai dengan ketentuan SNI 99001:2016. Namun merujuk pada aturan halal MUI pada SNI 99001:2016 bahwa sertifikat halal memiliki masa berlaku selama dua tahun, dimana pada masa tersebut perusahaan harus dapat memberikan jaminan kepada MUI dan konsumennya bahwa perusahaan senantiasa menjaga konsistensi kehalalan produknya (BSN, 2016). Salah satu cara untuk menjamin hal tersebut adalah dengan melakukan proses audit internal aktivitas halal di perusahaan secara rutin, dimana salah ruang lingkup dari audit halal berdasarkan SNI 99001:2016 adalah uji mampu telusur sistem (*Traceability System*). Pada Vannisa brownies belum terdapat uji mampu telusur sistem yang dapat membantu perusahaan dalam memberikan jaminan kepada MUI dan konsumennya bahwa perusahaan senantiasa menjaga konsistensi kehalalannya produknya. Selain itu, terdapat kondisi dimana perusahaan tidak konsisten dalam melakukan proses audit halal. Proses audit pun masih dilakukan secara manual oleh pihak perusahaan dengan menceklis pada kertas manual Sistem Jaminan Halal (SJH) perusahaan. Oleh karena itu dibutuhkan perancangan sistem *traceability* halal khususnya pada proses distribusi agar dapat memudahkan perusahaan dalam menjamin kehalalan produknya selama proses pengiriman produk dengan melacak status kehalalan dari suatu produk makanan dengan merekam semua informasi kegiatan dalam menghasilkan produk mulai dari hulu yaitu asal usul bahan baku dan samapi dengan ke hilir (Zulfakar et al., 2014).

Pada penelitian ini berfokus pada perancangan sistem *traceability* halal di perusahaan berdasarkan hasil pemodelan elemen *traceability* rantai pasok halal dari proses pemesanan produk hingga proses distribusi produk berdasarkan hubungan elemen keterkaitan halal yang dimodelkan dengan menggunakan metode *Interpretive Structural Modelling* (ISM) untuk menjamin integritas mutu produk makanan halal yang dihasilkan. Sistem *traceability* halal yang akan dibuat

menggambarkan hubungan keterkaitan antar elemen halal perusahaan dan difokuskan pada pemenuhan pada halal *check point* berdasarkan aturan SNI 99001:2016 yang dilakukan oleh perusahaan

Berikut merupakan gambaran latar belakang yang terangkum dalam *fishbone* diagram pada Gambar I.1:



Gambar I. 1. *Fishbone* Diagram

I.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, permasalahan yang dapat dirumuskan dalam studi ini yaitu:

1. Apa saja elemen *traceability* rantai pasok halal industri makanan mengacu pada SNI 99001:2016?
2. Bagaimana pemodelan sistem *traceability* rantai pasok halal industri makanan pada bagian distribusi berdasarkan SNI 99001:2016?
3. Bagaimana perancangan sistem *traceability* rantai pasok halal pada industri makanan bagian distribusi berdasarkan SNI 9900:2016?

I.3 Tujuan Tugas Akhir

Adapun tujuan dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui elemen *traceability* rantai pasok halal industri makanan mengacu pada SNI 99001.
2. Merancang pemodelan sistem *traceability* rantai pasok halal industri makanan pada bagian *deliver* berdasarkan SNI 99001:2016.
3. Merancang sistem *traceability* rantai pasok halal pada industri makanan bagian distribusi berdasarkan SNI 9900:2016

I.4 Batasan Tugas Akhir

Adapun batasan-batasan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini dilakukan di industri makanan Vannisa Brownies Bandung.
2. Penelitian ini hanya berfokus pada *traceability* halal pada bagian distribusi yang ada di Vannisa Brownies Bandung.
3. Penelitian ini mengacu pada aturan standar SNI 99001:2016.

I.5 Manfaat Tugas Akhir

Adapun manfaat penelitian yang diharapkan dapat diambil dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.5.1 Bagi Peneliti

1. Menambah wawasan mengenai penerapan teori yang telah didapatkan ke dalam penelitian yang sebenarnya.
2. Hasil penelitian dapat memberikan pemahaman terkait pemodelan sistem *traceability* sesuai dengan standar SNI 99001:2016 sehingga dapat dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya.

1.5.2 Bagi Perusahaan

1. Membantu perusahaan dalam melakukan pengawasan *traceability* halal proses distribusi brownies sehari-hari dan menjaga agar tetap terkontrol kehalalannya.
2. Meningkatkan kualitas produk dan kepercayaan konsumen terhadap produk-produk dari Vannisa Brownies.

I.6 Sistematika Penulisan

Tugas akhir ini diuraikan dengan sistematika penulisan sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini berisi uraian mengenai konteks permasalahan, latar belakang permasalahan, perumusan masalah yang bertujuan untuk menyelesaikan masalah dengan menciptakan sistem terintegrasi yang terdiri dari manusia dengan material dan/atau peralatan/mesin dan/atau informasi dan/atau energy, batasan tugas akhir, manfaat tugas akhir, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini dijelaskan mengenai literatur yang relevan dengan permasalahan yang diteliti dan dibahas dan juga dari hasil-hasil penelitian terdahulu. Bagian kedua membahas mengenai hubungan antara konsep yang menjadi kajian penelitian dan uraian kontribusi penelitian.

BAB III SISTEMATIKA PENYELESAIAN MASALAH

Metodologi penyelesaian merupakan penjelasan metode / konsep / kerangka kerja yang telah dipilih pada bab Tinjauan Pustaka. Pada tugas akhir Pada bab ini dijelaskan langkah-langkah tugas akhir secara rinci meliputi: tahap merumuskan masalah, merumuskan hipotesis, mengembangkan model, mengidentifikasi dan melakukan operasionalisasi variabel, menyusun kuesioner, merancang pengumpulan dan pengolahan data, melakukan uji instrumen, merancang analisis pengolahan data dalam rangka perancangan sistem terintegrasi untuk penyelesaian permasalahan.

BAB IV PERANCANGAN SISTEM TERINTEGRASI

Seluruh kegiatan dalam rangka perancangan sistem terintegrasi untuk penyelesaian masalah dapat ditulis di bab ini. Kegiatan yang dilakukan dapat berupa pengumpulan dan pengolahan data, pengujian data, dan perancangan solusi.

BAB V ANALISA HASIL DAN EVALUASI

Pada bab ini, disajikan hasil rancangan, temuan, analisis dan pengolahan data. Selain itu bab ini juga berisi tentang validasi atau verifikasi hasil dari solusi, sehingga hasil tersebut apakah telah benar-benar menyelesaikan masalah atau menurunkan gap antara kondisi eksisting dan target yang akan dicapai. Analisis sensitivitas juga dapat digunakan di bab ini untuk lebih mengetahui hasil tugas akhir dapat diterapkan baik secara khusus di konteks tugas akhir maupun secara umum di konteks serupa (misal perusahaan di sektor serupa). Selain itu metode-metode evaluasi yang lain dapat di terapkan untuk memvalidasi hasil sesuai dengan kebutuhan.

Secara keseluruhan bab ini membahas secara mendetail mengenai hasil dari pengerjaan solusi dan refleksinya terhadap tujuan tugas akhir.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini dijelaskan kesimpulan dari penyelesaian masalah yang dilakukan serta jawaban dari rumusan permasalahan yang ada pada bagian pendahuluan. Saran dari solusi dikemukakan pada bab ini untuk tugas akhir selanjutnya.