BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Pemerintah Indonesia saat ini sudah menjadikan industri halal sebagai salah satu fokus utama dalam perkembangan perekonomian Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari data *State of Global Islamic Economy Report* tahun 2020/2021 dimana Indonesia ada di peringkat ke empat dalam indikator ekonomi islam global setelah Malaysia, Saudi Arabia, dan Uni Emirat Arab (UEA). Selain itu, pemerintah bersama dengan Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/ Badan Perencanaan Pembangunan Nasional juga sudah menerbitkan Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024 yang berisikan tentang pengembangan di sektor ekonomi Syariah yaitu kawasan industri halal dimana salah satu strategi utamanya adalah dengan penguatan sektor UMKM yang merupakan penggerak utama dari rantai pasok halal (Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional, 2018).

Halal jika diartikan secara bahasa dalam Bahasa Arab berarti dibolehkan. Sedangkan halal menurut Suhardi dkk. (2019) adalah jaminan keamanan pangan dengan menyingkirkan hal-hal yang dilarang dan membahayakan bagi manusia sesuai dengan kaidah agama islam. Halal menjadi hal yang sangat penting bagi penduduk beragama Islam karena dalam Al-Quran, kitab suci agama Islam, dan juga hadist, sumber hukum kedua setelah Al-Quran, dijelaskan perintah untuk memakan makanan yang halal. Adapun dalil-dalil dalam Al-Quran dan Hadist yang menyebutkan tentang halal adalah sebagai berikut:

Tabel I-1 Dalil tentang Halal

Sumber (Sukoso, 2020)

Ayat Al-Quran tetang Halal		Hadist tentang Halal
Surah	Ayat	HR. Bukhari no. 5530 dan Muslim no. 1932
Al-Baqarah [2]	168; 172-173; 188; 275; 278-279	Syekh Musthofa Dib ad-Dimsyiqi, at-Tahdzib fi Adillati Matni al-Ghayah wa at-Taqrib, hal. 239
An-Nisa [4]	29	HR. Abu Daud no. 3785 dan At Tirmidzi No. 1824
Al-Anam [6]	145	HR.Bukhari No;3136

Ayat Al-Quran tetang Halal		Hadist tentang Halal
Surah	Ayat	HR. Bukhari no. 5530 dan Muslim no. 1932
Al-Madinah [3]	3; 90-91; 96	HR. Abu Daud, Kitab al-Adab, Bab fi Qatli Ad-Dzur No; 5267
Al-Araf [7]	31; 157	HR Muslim No.2783

Secara garis besar, dalil di atas menjelaskan tentang kewajiban umat Islam untuk makan dan minum dari yang halal sehingga konsep halal menjadi sebuah kewajiban yang harus dijalankan umat Islam karena memakan makanan dan minuman halal merupakan sebuah manifestasi keimanan dari seorang muslim. Seiring dengan pentingnya jaminan produk halal bagi kaum muslim, konsep industri halal pun sudah banyak digunakan. Industri Halal sering dikaitkan dengan suatu usaha untuk menghasilkan suatu produk (barang dan jasa) yang sesuai dengan ketentuan agama Islam (Syariah) (Sukoso, 2020).

Untuk mencapai industri halal, perusahaan harus bisa menjamin seluruh kegiatan rantai pasok yang ada di perusahaan tersebut halal. Rantai pasok halal atau *halal supply chain* adalah pengembangan dari konsep rantai pasok dengan jaminan integritas halal mulai dari bahan baku yang digunakan sampai dengan produk tiba di tangan konsumen sehingga tidak menimbulkan keraguan (Tieman, 2011). Dalam pelaksanaan rantai pasok halal, terdapat standar halal yang harus di penuhi oleh perusahaan. Saat ini standar halal yang berlaku untuk mengatur sistem manajemen halal perusahaan yang ada di Indonesia adalah SNI 99001:2016.

Penggunaan standar SNI 99001:2016 diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 17 Tahun 2020. SNI 99001:2016 merupakan hasil integrasi dari standar halal MUI (Majelis Ulama Indonesia) yang mengatur tentang Sistem Jaminan Halal (SJH) yaitu dokumen HAS 23000 dan ISO 9001 (standar sistem manajemen mutu) (Badan Standarisasi Nasional, 2016). Standar ini juga sudah disesuaikan dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 yang mengatur jaminan produk halal di mana dalam pasal tersebut dijelaskan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib memiliki sertifikat halal. Sertifikat halal itu sendiri merupakan fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan suatu produk halal sesuai dengan syari'at islam (Halal

MUI, 2017). Selain itu, terdapat juga beberapa peraturan pendukung Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 sebagai berikut:

Tabel I-2 Peraturan Pendukung Undang-Undang

Sumber (Sukoso, 2020)

Peraturan Pendukung
Peraturan Pemerintah RI Nomor 31 Tahun 2019
Peraturan Menteri Agama No. 26 Tahun 2019
Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020
Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021
Keputusan Menteri Agama Nomor 464 Tahun 2020
Peraturan Pemerintah Provinsi Jawa Barat Nomor 13 Tahun 2015

Vannisa Brownies merupakan salah satu industri makanan di Bandung yang memproduksi berbagai jenis brownies. Perusahaan ini mampu memproduksi 600 sampai dengan 1200 kotak brownies per harinya. Untuk menjamin keamanan dan kehalal produk yang diproduksi, perusahaan ini sudah memiliki sertifikat Halal MUI. Namun, dalam pelaksanaan proses produksinya, perusahaan masih belum menerapkan sistem manajemen halal sebagai mana yang tercantum dalam standar halal SNI 99001:2016.

Pada SNI 99001:2016 klausul 3.4.1 dijelaskan bahwa organisasi harus mampu menetapkan, menjalankan, mengevaluasi sehingga bisa terus meningkatkan sistem manajemen halal (Badan Standarisasi Nasional, 2016). Kemudian dijelaskan lebih lanjut dalam klausul 3.4.1 bahwa organisasi harus menetapkan kriteria, metode, termasuk pengukuran kinerja setiap proses untuk memastikan operasi dan pengendalian yang efektif. Saat ini, perusahaan masih kesulitan untuk menerapkan sistem manajemen halal karena masih kurangnya pemahaman mengenai manajemen halal itu sendiri. Selain itu, perusahaan juga masih belum memiliki sistem pengukuran kinerja khususnya pada bagian produksi, belum memiliki kriteria penilaian kinerja, dan belum masih belum mengetahui metode pengukuran yang sesuai.

Sistem manajemen halal diterapkan untuk menjamin bahwa perusahaan tetap menjaga kehalalan produk setelah mendapatkan sertifikasi halal. Kehalalan produk yang dimaksud dalam sistem manajemen halal adalah perusahaan menentukan dan mengatur bahan baku, proses produksi, produk, dan prosedur produksi yang sesuai dengan standar halal. Standar halal yang harus diterapkan oleh perusahaan diantaranya seperti menggunakan bahan baku yang tidak mengandung bahan-bahan yang dilarang oleh syariat agama islam, menjaga kebersihan produksi dan memisahkan proses produksi dari bahan-bahan yang tidak halal, memiliki prosedur tertulis terkait aktivitas produksi yang halal.

Berdasarkan hal tersebut, maka diperlukan rancangan sebuah sistem pengukuran kinerja halal pada proses produksi perusahaan agar bisa memenuhi standar sistem manajemen halal. Pengukuran kinerja merupakan sebuah proses dalam pengumpulan, analisis, dan pelaporan data terhadap seberapa baik seseorang atau organisasi dalam melakukan pekerjaan (Verweire & Van den Berghe dalam Asropi, 2020).

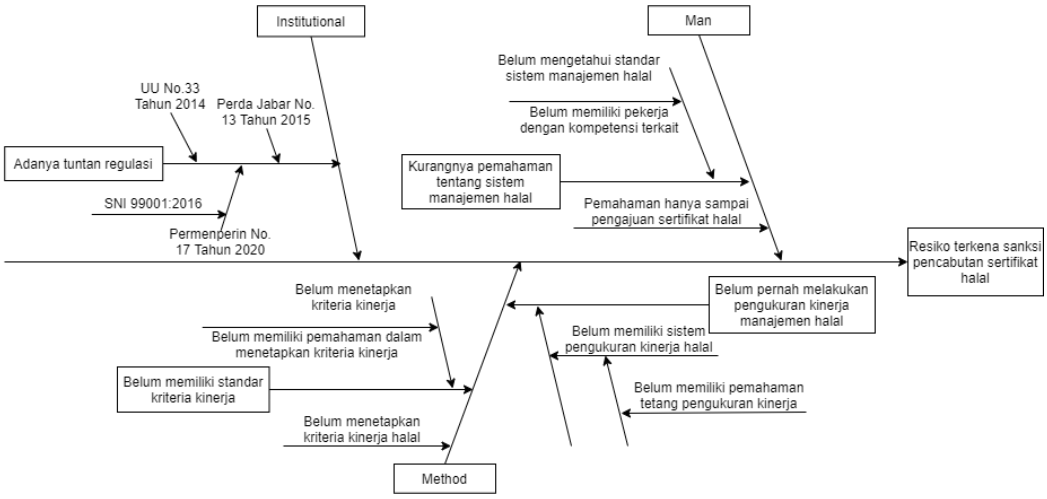
Dalam perancangan sistem pengukuran kinerja pada perusahaan, digunakan pengembangan model *Supply Chain Operation Reference* (SCOR) untuk membantu memetakan aktivitas yang ada pada perusahaan sehingga bisa didapatkan kriteria yang diperlukan untuk mengukur hasil kinerja perusahaan (Prasetya dkk., 2019). Kemudian dalam penentuan kriteria tersebut, akan diintegrasikan dengan standar halal SNI 99001:2016 untuk mendapatkan kriteria dari segi manajemen halal.

Salah satu metode yang digunakan untuk melakukan analisis pembobotan kriteria pada sistem pengukuran kinerja adalah metode *Fuzzy*-AHP (*Analytical Hierarchy Process*). Metode *Fuzzy*-AHP dapat digunakan untuk membantu perusahaan dalam penentuan nilai bobot kepentingan dari setiap kriteria yang ada sehingga dapat digunakan untuk menilai kinerja rantai pasok (Misra Hartati, 2019). Nilai bobot ini nantinya akan dikalikan dengan skor kinerja perusahaan sesuai dengan kriteria yang ada dengan menggunakan sistem penilaian *Snorm de Boer*. Sistem penilaian *Snorm de Boer* merupakan sebuah metode untuk menyamakan

parameter perhitungan melalui normalisasi sehingga bisa didapatkan nilai akhir pengukuran kinerja (Hasibuan dkk., 2018).

Sistem pengukuran kinerja ini nantinya dapat menampilkan nilai kinerja perusahaan disetiap metriknya sehingga dapat membantu perusahaan dalam melakukan evaluasi terhadap rantai pasok dan manajemen halalnya yang sesuai dengan standar halal.

Tujuan akhir dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kriteria yang sesuai pada proses produksi dan perancangan sistem pengukuran kinerja sehingga dapat digunakan oleh perusahaan untuk melakukan evaluasi dan perbaikan secara terus-menerus pada rantai pasoknya yang sesuai dengan standar halal. Permasalahan pada perusahaan dapat dilihat pada gambar I.1



Gambar I.1 *Fishbone Diagram*

I.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, permasalahan yang ditemukan dalam tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Apa saja kriteria pengukuran kinerja proses produksi berdasarkan Model SCOR dan standar halal SNI99001:2016 pada industri makanan?
2. Bagaimana metode pengukuran kinerja rantai pasok halal pada proses produksi di industri makanan berdasarkan SNI 99001:2016 menggunakan *Fuzzy*-AHP?
3. Bagaimana rancangan sistem pengukuran kinerja rantai pasok halal pada proses produksi di industri makanan?

I.3 Tujuan Tugas Akhir

Tujuan yang diharapkan dari tugas akhir berdasarkan penjelasan perumusan masalah di atas adalah sebagai berikut:

1. Menentukan kriteria pengukuran kinerja produksi berdasarkan Model SCOR dan standar halal SNI99001:2016 pada industri makanan.
2. Merancang metode pengukuran kinerja rantai pasok halal pada proses produksi di industri makanan berdasarkan SNI 99001:2016 menggunakan *Fuzzy*-AHP.
3. Merancang sistem pengukuran kinerja rantai pasok halal pada proses produksi di industri makanan.

I.4 Batasan Tugas Akhir

Adapun batasan-batasan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tugas akhir ini dilakukan pada industri makanan Vannisa Brownies Bandung.
2. Objek tugas akhir ini hanya berfokus kepada proses produksi brownies kukus dan bakar yang ada di Vannisa Brownies Bandung.
3. Tugas akhir ini menggunakan standar SNI 99001:2016 dan Model SCOR versi 12.0.
4. Tugas akhir ini tidak melakukan perhitungan terhadap nilai kinerja rantai pasok halal perusahaan.
5. Tugas akhir ini tidak membahas pembuatan aplikasi dari rancangan sistem pengukuran kinerja.

I.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi perusahaan, dapat membantu perusahaan dalam memenuhi standar halal yang ditetapkan, menentukan standar produksi dan menilai kinerja rantai pasok halal perusahaan khususnya pada proses produksi yang sesuai dengan standar SNI 99001:2016 sehingga dapat digunakan untuk evaluasi dan analisis juga membantu dalam pengambilan keputusan.
2. Bagi akademik, dapat memberikan pemahaman terkait perancangan sistem pengukuran kinerja menggunakan model SCOR untuk mengukur kinerja rantai pasok halal yang sesuai dengan standar SNI 99001:2016 sehingga dapat dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya.

I.6 Sistematika Penulisan

Penelitian ini diuraikan dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi uraian mengenai latar belakang permasalahan, perumusan masalah yang bertujuan untuk menyelesaikan permsalahan dengan membuat sebuah sistem terintegrasi yang terdiri dari manusia, material, mesin, informasi dan/atau energy, batasan tugas akhir, manfaat tugas akhir, dan sistematika penulisan.

Bab II Tinjauan Pustaka

Bab ini berisi literatur yang relevan dengan permasalahan yang diteliti, hasil-hasil penelitian terdahulu, dan membahas hubungan antar konsep yang menjadi kajian penelitian.

Bab III Metodologi Penelitian

Bab ini menjelaskan tentang struktur langkah-langkah penelitian secara rinci meliputi: tahap merumuskan masalah penelitian, merumuskan hipotesis dan mengembangkan model penelitian, mengidentifikasi dan melakukan operasionalisasi variabel penelitian, merancang pengumpulan dan pengolahan data, merancang analisis pengolahan data.

Bab IV Pengumpulan dan Pengolahan Data

Bab ini merupakan pelaksanaan dari sistematika pemecahan masalah yaitu pada tahap pengumpulan dan pengolahan data yang dijelaskan di Bab III.

Bab V Pembahasan

Bab ini merupakan pembahasan dan analisis data yang sudah diolah pada bab sebelumnya secara lengkap. Selain itu bab ini juga membahas tentang validasi hasil dari solusi, sehingga dapat dilihat

apakah hasil tersebut telah benar-benar menyelesaikan masalah atau menurunkan gap antara kondisi eksisting dan target yang akan dicapai.

Bab VI Kesimpulan dan Saran

Bab ini berisikan kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian untuk menjawab tujuan penelitian. Kemudian berisikan saran bagi perusahaan dan penelitian selanjutnya.

.