

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia. Jika tidak ada makanan manusia tidak dapat melakukan aktivitas sehari-hari, karena makanan adalah sumber energi. Fungsi pangan merupakan kebutuhan pokok setiap makhluk hidup. Begitu juga halnya dengan masyarakat Indonesia membutuhkan pangan untuk kelangsungan hidup. Mengonsumsi makanan yang berkualitas rendah menyebabkan tubuh tidak dapat bekerja secara optimal. Pangan harus disediakan dengan cara yang layak, aman serta tidak berlawanan dengan kaidah atau aturan agama, kepercayaan dan budaya masyarakat Indonesia yang ada.

Makanan atau pangan yang dikonsumsi harus memenuhi kaidah halal dan baik. Untuk mencapai tujuan pangan halal dan baik perlu dibentuk suatu sistem pangan yang bertujuan untuk memberikan perlindungan kepada produksi pangan (produsen) dan konsumen. Makanan yang aman dan berkualitas harus memenuhi ketentuan pangan agar menghasilkan Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkualitas. Memperhatikan keamanan makanan yang baik adalah tugas manusia. Manusia memiliki akal dan pikiran untuk memilih makanan yang berkualitas. Pangan yang tepat dan bermutu tinggi merupakan aspek penentu keberhasilan suatu wilayah atau Negara.

Kaidah makanan halal bagi manusia adalah makanan yang baik sesuai dengan aturan agama yang telah ditetapkan, terutama masyarakat muslim di Indonesia. Aturan atau kaidah makanan halal bagi umat muslim telah dijelaskan dalam Al-Qur'an. Oleh sebab itu makanan yang halal bagi masyarakat muslim tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan fisik, akan tetapi juga bentuk kepatuhan manusia kepada Sang Pencipta (Allah SWT).

Allah SWT memerintahkan umat Islam untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik (thayib) di bumi dan menjauhi makanan yang dilarang oleh Allah SWT. Allah SWT telah memerintahkan kepada manusia yang tertuang

dalam Al Quran pada Surah Al-Baqarah ayat 168 dan 173. Surah Al-Maidah ayat 88, perintah Allah untuk memakan makanan yang halal dengan cara yang baik dan Surah Al-Maidah ayat 90, Perintah Allah SWT untuk menjauhi perbuatan keji serta Surat An-Nahlu ayat 114, perintah untuk memakan makanan yang halal lagi baik dan mensyukuri nikmatNya.

Dasar hukum untuk masyarakat muslim harus memperhatikan aspek kehalalan dan keharaman makanan ketika dikonsumsi adalah :

“Sesungguhnya yang halal itu sudah jelas dan yang haram pun sudah jelas juga. Sedangkan di antaranya ada perkara syubhat (samar-samar) yang kebanyakan dari manusia tidak mengetahuinya (hukumnya). (HR. Bukhari Muslim).

Maraknya globalisasi industri makanan telah mempengaruhi sebagian besar makanan dan minuman yang dikirim dari luar negeri ke Indonesia. Selain itu, banyak makanan pokok dan bahan campuran pada makanan yang harus dikirim dari luar negeri. Dalam memilih makanan yang halal dan baik saat ini sulit untuk mengetahui sumber bahan utama atau bahan campuran yang digunakan dalam pangan tersebut, sehingga pembeli perlu memastikan status kehalalan bahan atau makanan. Perlu dirumuskan aturan dan regulasi yang jelas untuk memastikan tingkat kehalalan bahan pangan atau makanan di Indonesia (Iqbal, 2018).

Menurut Pasal 6 ayat satu (1) Undang-Undang (UU) Nomor 33 Tahun 2014 tentang Perlindungan Produk Halal, makanan dan minuman yang digunakan atau dikonsumsi masyarakat harus berdasarkan standar kesehatan. Undang-undang tersebut mengatur bahwa dilarang menjual makanan dan minuman, menarik makanan dan minuman yang tidak memenuhi standar yang ditentukan, peraturan sanitasi, dan membahayakan kesehatan masyarakat, mencabut izin edar, serta memusnahkan makanan dan minuman sitaan. Oleh karena itu, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 menjadi kewenangan untuk mematuhi peraturan perundang-undangan dan Undang-Undang Nomor 33 pasal 16, melibatkan

pemerintah Indonesia di bawah pengawasan Kementerian Agama, melalui Badan Penjaminan Produk Halal atau BPJPH untuk produk halal.

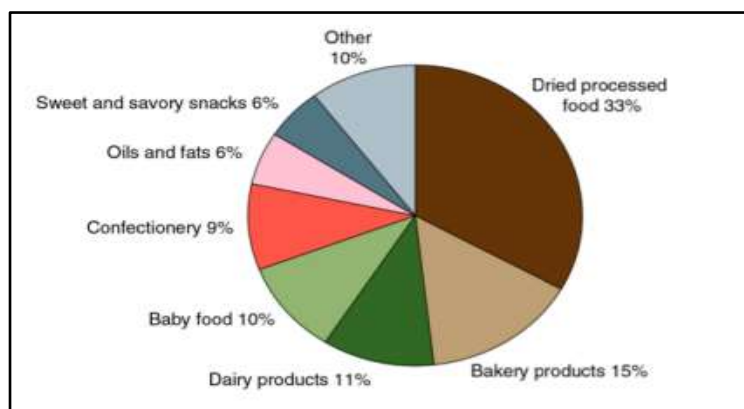
Indonesia merupakan negara yang memiliki populasi yang bergama muslim terbesar di seluruh dunia, dengan 256.820.000 dari total populasi 297.270.000, terhitung 86% (Globalreligiustofuture, 2019). Situasi ini telah meningkatkan permintaan dan permintaan produk halal di Indonesia. Kesadaran publik, pemahaman publik, pengawasan pemerintah dan kontrol pemerintah sangat penting untuk melindungi masyarakat dan membuat mereka merasa nyaman dan aman saat makan makanan dan minuman. Peran pemerintah Indonesia dalam merumuskan regulasi pangan halal diharapkan dapat membuat masyarakat memiliki pemahaman yang jelas tentang produk makanan dan minuman yang sudah beredar, serta mengajak masyarakat untuk menyantap pangan yang aman dan memenuhi standar yang ditetapkan. Karena dari segi halal mengandung nilai-nilai universal seperti kualitas makanan dan minuman, keamanan dan kesehatan, masyarakat khususnya umat Islam membutuhkan semua nilai tersebut, yang tidak hanya berlaku pada umat Islam saja akan tetapi juga berlaku bagi umat yang tidak menganutnya. Dalam kondisi saat ini, tampaknya isu pangan halal belum menjadi perhatian khusus konsumen dan pemilik usaha. Hukum, etika dan moral perusahaan yang beroperasi harus bertanggung jawab atas komoditas dan produk yang beredar yang diduga mengandung bahan ilegal, cacat, membahayakan konsumen dan gagal memenuhi standar yang telah ditentukan. (Iqbal, 2018).

Indonesia memiliki Lembaga Pengkajian Makanan, Obat-obatan dan Kosmetik, Majelis Ulama Indonesia yang singkat dengan LPPOM MUI. LPPOM MUI adalah lembaga yang bertugas mengkaji serta bertugas menentukan keamanan pangan, obat-obatan dan kosmetika khususnya bagi umat Islam di Indonesia. Setiap perusahaan yang mengurus sertifikasi halal produknya mempunyai kewajiban berdasarkan Pasal 6 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. Adanya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 yang mengatur tentang Jaminan Produk Halal telah menjawab dan disesuaikan dengan semua peraturan yang ada. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 menegaskan bahwa sertifikasi

dan label halal setiap pangan bersifat wajib dan tidak menjadi tindakan sukarela peserta komersial karena dapat dikatakan bahwa sertifikasi dan labelisasi halal pada pangan sudah menjadi bagian dari mengikat dan memperhatikan hukum nasional dan sudah dijelaskan pada pasal 4 ayat 3 PP 31 Tahun 2019 untuk melaksanakan Sistem Jaminan Halal (SJH) ditandatangani oleh Badan Penjaminan Produk Halal (BPJPH) dan memenuhi standar HAS 23000 LPPOM MUI.

Berbagai permasalahan muncul, seperti masih adanya produsen pangan yang tidak memenuhi standar jaminan halal yang telah ditetapkan oleh LPPOM MUI. Produk makanan dan minuman tertentu (seperti susu, mie, snack) diketahui mengandung gelatin, shortening, lesitin dan lemak yang diduga berasal dari atau mengandung babi. Fakta di bidang ini menunjukkan bahwa, di antara sebagian orang, kesadaran tentang makanan yang diatur oleh pemerintah atau aturan simbol berupa sertifikat dan label sepertinya tidak bisa diabaikan begitu saja dan dianggap tidak terlalu penting. Oleh karena keadaan, masyarakat tidak mementingkan kondisi tersebut dan karena ketidaktahuan akan hal tersebut masyarakat seringkali mengabaikan pelanggaran produsen dan penghormatan terhadap hak-hak konsumen. Oleh karena itu, harus diperhatikan bahwa ajaran dan label Islam adalah informasi terkini, standar dan solusi, serta jaminan hukum yang dipilih oleh umat Islam, perlu pengawasan yang jelas dan tegas serta penegakan ajaran dan label Islam yang sesuai dengan hukum Syariah.

Dalam penelitian ini produk bakery menjadi objek penelitian. Produk bakery menempati urutan kedua di pasar global untuk produk halal yang terlihat pada Gambar 1.1 (Sumber: *Economics Research Service Calculations Using Euromonitor Data*, 2014) :



Gambar 1.1 Persentase Produk Halal dalam Pasar Global

Gambar 1.1 terlihat bahwa produk bakery menempati urutan kedua di pasar global untuk produk halal. Produk bakery merupakan pasar dengan peluang besar di bisnis makanan halal dalam dan luar negeri. Pemerintah juga dituntut untuk meningkatkan daya saing industri bakery dan menjaga kepercayaan yang telah diberikan para konsumen kepada produk bakery yang dihasilkan di industri bakery dan pemerintah juga harus meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap produsen dan karyawan, serta motivasi masyarakat terhadap pentingnya peraturan dan pengolahan makanan halal, aman, bersih dan pemerintah bertanggung jawab atas keselamatan konsumen atau pengguna produk makanan.

GMP (*Good Manufacturing Practices*) dalam industri pangan digunakan sebagai standar acuan pangan halal yang membuat industri makanan siap melakukan proses bisnis sesuai dengan syariat atau hukum Islam. Pekerjaan persiapan dimulai dari aspek-aspek berikut: penggunaan dan pemilihan produk yang akan digunakan, pemasok produk yang akan digunakan, proses produksi yang digunakan, proses penyimpanan produk yang belum jadi ke produk akhir, dan cara pengalokasiannya serta proses pemisahan dalam proses ini seperti cara penyimpanan dan cara pengangkutan produk atau pangan halal untuk menghindari hal-hal yang najis atau terlarang.

Kunci suksesnya menjalankan bisnis yang sesuai dengan syariat Islam adalah komitmen bersama seluruh pemangku kepentingan perusahaan dan dukungan pemerintah. Kedua, armada pengiriman bersih dan bebas dari pencemaran najis. Ketiga integrasi teknologi dalam proses pertukaran informasi

seperti proses pelacakan dan penelusuran untuk mengukur kinerja selama operasi. Keempat, dengan memberikan pengetahuan kepada karyawan, seperti memberikan pelatihan tentang kehalalan dan keamanan makanan atau minuman agar lebih memahami konsep halal dan yang kelima adalah hubungan vertikal dan horizontal, seperti pemberian kepercayaan, keterbukaan semua proses dan keterbukaan informasi yang diberikan oleh semua pihak untuk meningkatkan efektifitas dan efisiensi semua proses (Talib, 2015).

Bakery X merupakan perusahaan penghasil bakery dan juga merupakan salah satu industri Bakery di Pekanbaru yang sudah mendapatkan sertifikasi halal dari LPPOM MUI dan masih dalam proses pengurusan kelengkapan syarat-syarat perpanjangan sertifikasi halal yang diperlukan dalam membuat sertifikasi halal tersebut. Produk yang dikaji adalah roti bun sebagai produk utama yang diproduksi oleh perusahaan secara kontinu yang menggunakan topping atau isian coklat, daging dan keju mozarella yang diimpor dari luar negeri.

Penelitian terdahulu mengenai perancangan Model Pengukuran Halal yaitu pada Pengolahan Daging Ayam, pada penelitian ini menggunakan metode *Quality Function Deployment* pada PT. X dilakukan oleh Maarif (2016) dan Helmi (2019) juga telah membahas tentang perancangan Model Pengukuran Halal pada Industri Rumah Tangga menggunakan Metode *Quality Function Deployment*. Namun saat ini belum ditemukan adanya penelitian lebih lanjut tentang pengaplikasian QFD pada pengembangan makanan halal di industri bakery pada penelitian sebelumnya. Oleh karena itu, pada penelitian ini peneliti membuat model assessment halal menggunakan metode QFD guna menentukan titik kritis dalam setiap proses bisnis pembuatan bakery dengan dasar yang digunakan yaitu 18 kriteria prinsip GMP (*Good Manufacturing Practices*) bidang industri makanan halal khususnya industry bakery yang menghasilkan produk *Bakery*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang menjelaskan adanya kebutuhan perancangan model assessment halal menggunakan metode QFD (*Quality*

Function Deployment) guna menentukan titik kritis dalam proses bisnis pembuatan bakery berdasarkan 18 kriteria prinsip GMP (*Good Manufacturing Practices*) bidang industri makanan halal khususnya industry bakery yang menghasilkan produk *Bakery* di Indonesia. Oleh karena itu perlu dirancangnya sebuah *asesment* Halal. Alat ukur ini bertujuan untuk memahami, mengetahui dan menentukan titik kritis proses produksi bakery dilihat dari sisi dan ditinjau dari derajat kehalalannya dari segala aspek kandungan bahan, cara memperoleh dan cara mengolahnya.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Merancang model *asesment* berdasarkan GMP (*Good Manufacturing Practices*) menggunakan QFD (*Quality Function Deployment*) dari *halal critical* dan proses bisnis di industri bakery.
2. Melakukan implementasi model *asesment* berdasarkan GMP (*Good Manufacturing Practices*) menggunakan QFD (*Quality Function Deployment*) dari proses bisnis di industri bakery.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah merancang model pengukuran tingkat kesiapan teknologi sesuai Sistem Manajemen Kehalalan Dan Keamanan Pangan Terintegrasi dengan batasan sebagai berikut:

1. Pembuatan atribut teknis dan respon QFD berdasarkan pedoman LPPOM MUI, 18 kriteria Prinsip GMP (*Good Manufacturing Practices*), data perusahaan dan suara auditor.
2. Penelitian ini memfokuskan terhadap daerah penelitian yang terkait proses bisnis.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Bagi Pemerintah

Menguraikan penggunaan metode "*Quality Function Deployment*" yang dimodifikasi dan membantu memberikan masukan kepada pemerintah atau Majelis Ulama Indonesia untuk audit halal produk makanan di Indonesia

2. Manfaat Bagi Perusahaan

Rancangan model yang dirancang dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi industri makanan halal khususnya Industri Bakery untuk perancangan model *assessment* halal menggunakan metode QFD guna menentukan titik kritis dalam setiap proses bisnis pembuatan bakery yang terintegrasi dengan GMP (*Good Manufacturing Practices*).

1.6 Sistematika Penulisan

Pembahasan dalam penulisan pada penelitian ini menggunakan sistematika sebagai berikut:

BAB I Pendahuluan

Bab pendahuluan ini secara ringkas memperkenalkan hal-hal yang terkait dengan penelitian, seperti latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, manfaat penelitian dan penulisan makalah yang sistematis.

BAB II Landasan Teori

Bab ini berisi uraian teori-teori sebagai acuan dasar penelitian ini terkait dengan topik penelitian yaitu pengertian halal, konsep kehalalan standar, Sistem Jaminan Halal, kriteria Prinsip GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan *Quality Function Deployment* (QFD).

BAB III Metodologi Penelitian

Bab ini menjelaskan proses apa saja yang harus diselesaikan oleh penelitian. Bab ini memperkenalkan alur aktivitas yang dibutuhkan dalam perancangan model *assessment* halal menggunakan metode QFD guna menentukan titik kritis dalam setiap proses bisnis pembuatan bakery berdasarkan 18 kriteria prinsip GMP (*Good*

Manufacturing Practices) bidang industri makanan halal khususnya industry bakery.

BAB IV Pengolahan Data

Bab ini menjelaskan proses implementasi desain model evaluasi halal berbasis metode QFD untuk menentukan poin-poin penting dalam proses bisnis pembuatan bakery sesuai dengan 18 prinsip GMP (*Good Manufacturing Practice*) industri makanan halal (khususnya industri bakery) . Setelah menetapkan model awal QFD, pihak auditor LPPOM MUI dan manajemen perusahaan akan melakukan verifikasi faktor halal melalui survei kuisioner dan wawancara langsung. Model evaluasi halal QFD pada tahap verifikasi terdiri dari 3 matriks yaitu GMP (*Good Manufacturing Practices*) x Proses Bisnis, matrik GMP (*Good Manufacturing Practices*) x Halal Critical Bakery, dan matrik Proses Produksi x Halal Critical. Dari masing-masing matrik akan dilakukan perhitungan bobot untuk menentukan proses mana yang menjadi kunci utama dalam pengolahan bakery. Selain itu, pembuatan model QFD juga dimaksudkan sebagai kerangka model atau *template* dalam proses evaluasi halal terkait proses bisnis di industri bakery.

BAB V Analisa dan Pembahasan

Bab ini membahas hasil implementasi model desain yang diimplementasikan. Analisis yang dilakukan meliputi proses-proses yang menjadi titik kritis kehalalan dari tiap-tiap matrik dalam proses bisnis di industri bakery. Dengan diketahuinya titik kritis tersebut, maka saran perbaikan dapat dilakukan untuk membantu perusahaan dalam meningkatkan proses untuk menjaga tingkat kehalalan produknya. Berdasarkan model QFD yang telah ditetapkan, model tersebut dapat digunakan sebagai evaluasi kehalalan proses bisnis bakery di industri lain.

BAB VI Kesimpulan dan Saran

Bab ini menjelaskan kesimpulan apa saja yang dapat diambil dari hasil penelitian yang telah dilakukan serta peneliti memberikan rekomendasi atau saran guna untuk mengembangkan model penelitian yang akan dilakukan selanjutnya.