

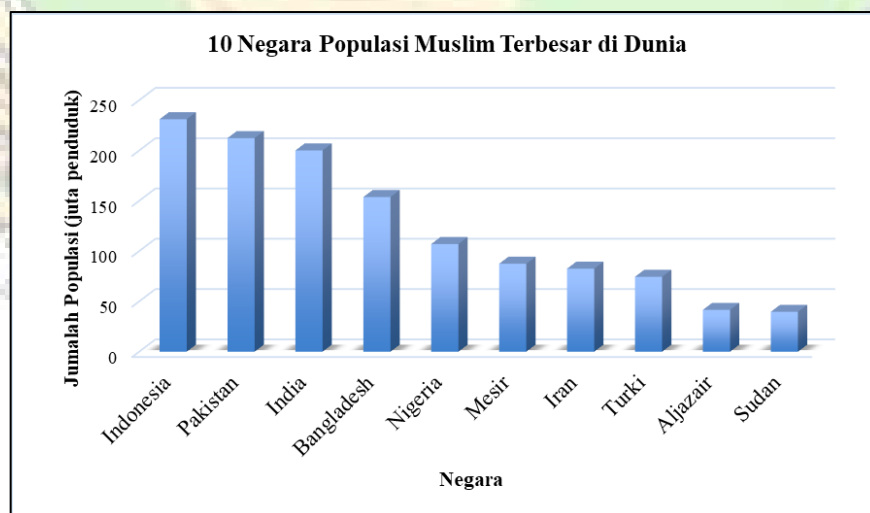
BAB I

PENDAHULUAN

Bab pendahuluan ini menjelaskan latar belakang dari penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika dalam penulisan.

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan populasi penduduk muslim yang paling besar di dunia. Berdasarkan data laporan *The Royal Islamic Strategic Studies Centre (RISCC)* atau MABDA bertajuk *The Muslim 500* edisi 2022 total penduduk Indonesia yang memeluk agama Islam berjumlah 231,06 juta penduduk dari total keseluruhan penduduk Indonesia yaitu berjumlah 263,40 juta penduduk Indonesia. Jumlah tersebut setara dengan 86,7% dari total penduduk di Indonesia. Menurut RISCC, Indonesia menempati urutan pertama dalam urutan negara dengan populasi muslim terbesar di dunia dengan proporsi penduduk muslim di Indonesia mencapai 11,92% dari total seluruh populasi penduduk di dunia. Urutan negara dengan pemeluk muslim terbanyak dapat dilihat pada **Gambar 1.1**.



Gambar 1.1 Populasi Muslim di Dunia
(Sumber: Databoks, 2021)

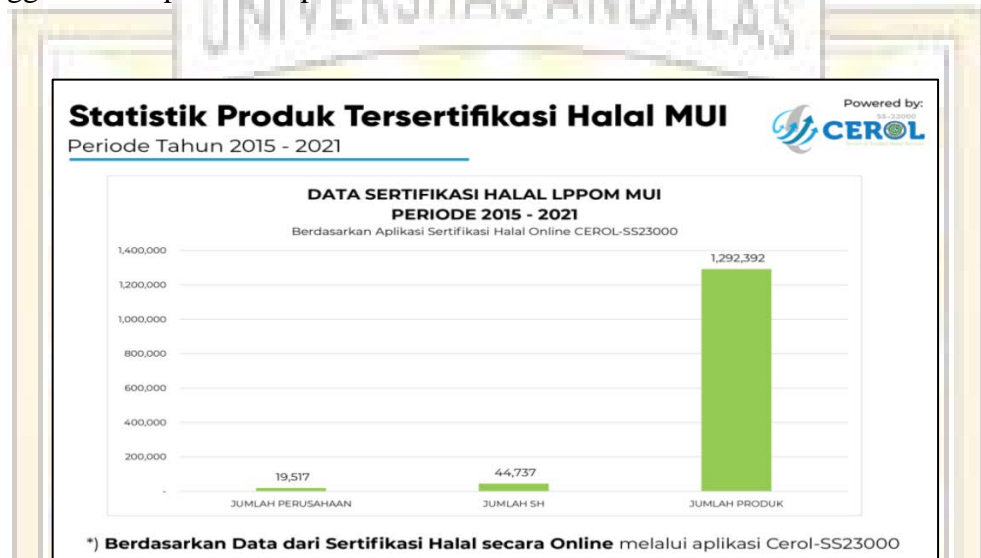
Jumlah penduduk Indonesia yang mayoritas memeluk agama Islam akan sangat berpengaruh kepada kebutuhan pangan yang halal nantinya. Kehalalan produk pangan menjadi syarat wajib bagi umat muslim. Industri penghasil produk pangan di Indonesia terdiri dari industri besar dan industri kecil seperti Industri Makro Kecil atau yang sering dikenal dengan IKM. Total IKM yang bergerak dibidang pangan yang ada di Indonesia pada tahun 2020 berjumlah 1,51 juta unit (BPS, 2020).

Kehalalan suatu produk pangan didasarkan pada Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 168 yang mempunyai terjemahan "Wahai manusia!, Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu". Ayat tersebut mewajibkan bagi seluruh umat muslim untuk memakan makanan yang halal dan baik, yaitu yang tidak haram, baik dari mendapatkannya, dari segi pengolahannya, maupun dari segin penjualannya.

Negara Indonesia sudah mewajibkan bagi para seluruh pelaku usaha terutama dalam pelaku usaha yang bergerak pada olahan pangan wajib untuk mempunyai sertifikasi halal dan jaminan halal dari produk yang dijual sesuai dengan peraturan Sistem Jaminan Halal (SJH). Peraturan Sistem Jaminan Halal (SJH) mengatur persyaratan, tata cara, dan pembagian produk yang wajib mempunyai sertifikasi halal. Peraturan Sistem Jaminan Halal (SJH) ini tertuang dalam:

1. Undang-undang RI No 6 Tahun 2023 – Penetapan Perppu No 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi UU.
2. Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal.
3. Peraturan Pemerintah RI Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal.
4. Ketetapan Badan Pelaksana Jaminan Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.

Implementasi peraturan Sistem Jaminan Halal (SJH) masih sepenuhnya belum optimal. Hal tersebut dapat terlihat pada masih rendahnya angka perusahaan yang sudah melakukan sertifikasi halal. Untuk jumlah produk yang sudah tersertifikasi halal berjumlah 1,29 juta produk. Jumlah tersebut merupakan kategori produk secara keseluruhan belum spesifik pada bidang pangan. Data statistik terkait produk yang sudah tersertifikasi halal MUI periode tahun 2015 hingga 2021 dapat dilihat pada **Gambar 1.2**.



Gambar 1.2 Statistik Produk Tersertifikasi Halal MUI Tahun 2015-2021
(Sumber: LPPOM MUI)

Berdasarkan data Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Sumatera Barat terlihat sebuah kesenjangan antara jumlah IKM pangan keseluruhan dengan IKM pangan yang sudah tersertifikasi halal di Kota Padang. IKM pangan yang terdata pada Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang berjumlah 7.888 produk dari berbagai unit usaha pangan. Selisih perbedaan jumlah tersebut apabila dikalkulasikan jumlah IKM pangan yang belum memiliki sertifikasi halal yaitu sebanyak 62,66% atau dalam jumlah unit sebanyak 4.943 produk dari berbagai unit usaha pangan.

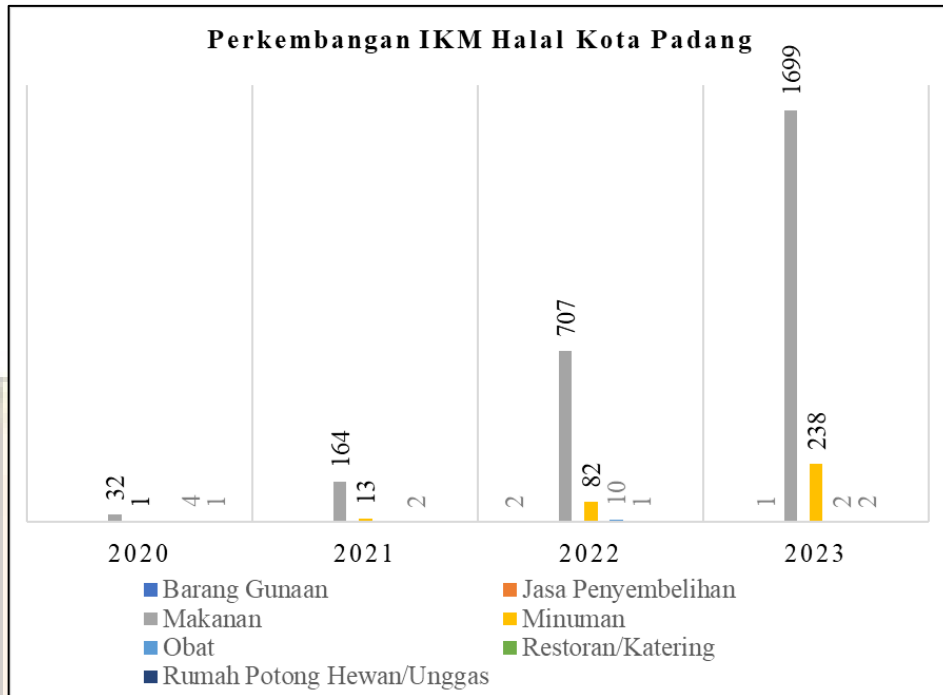
Data yang didapatkan dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Sumatera Barat IKM yang sudah tersertifikasi halal di Kota Padang berjumlah 2.961 produk dari beberapa kategori unit usaha. Jumlah tersebut terbagi

ke dalam beberapa kategori usaha diantaranya, makanan, minuman, jasa penyembelihan, obat-obatan, restoran atau katering, dan rumah potong hewan atau unggas. Data untuk masing-masing kategori usaha yang sudah tersertifikasi halal secara rinci dapat dilihat pada **Tabel 1.1**.

Tabel 1.1 Jumlah Produk IKM Tersertifikasi Halal di Kota Padang Tahun 2020-2023

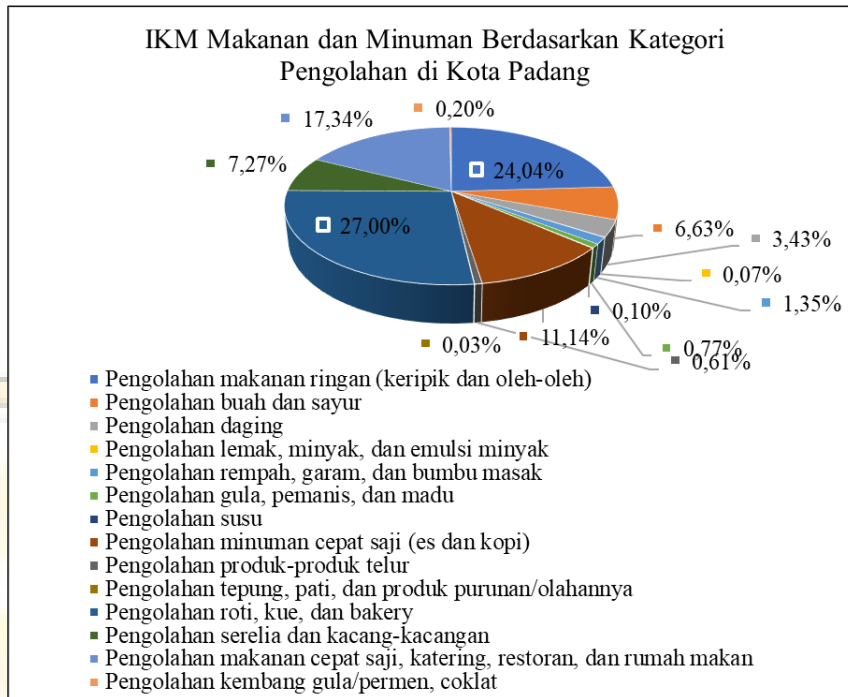
Jenis IKM	Jumlah Sertifikasi
Barang Gunaan	2
Jasa Penyembelihan	1
Makanan	2602
Minuman	334
Obat	12
Restoran/Katering	9
Rumah Potong Hewan/Unggas	1
Total	2961

Berdasarkan **Tabel 1.1** IKM makanan adalah IKM yang terbanyak dalam jumlah sertifikasi halal yaitu berjumlah 2.602 produk. Posisi kedua terbanyak IKM yang sudah tersertifikasi halal adalah IKM yang bergerak dibidang minuman dengan jumlah 334 produk. Berdasarkan data tersebut mayoritas penduduk Kota Padang yang memiliki IKM yang bergerak pada bidang pangan (makanan dan minuman). IKM makanan dan minuman yang sudah bersertifikasi halal setiap tahunnya mengalami peningkatan yang cukup signifikan dibandingkan jenis IKM lainnya. Hal tersebut memberikan gambaran bahwa IKM yang bergerak dibidang pangan memberikan peluang yang cukup besar kepada pemilik bisnis yang bergerak dibidang pangan. Selain itu, IKM juga berdampak pada salah satu dimensi sosial dari salah satu dimensi keberlanjutan, seperti IKM bisa membuka lowongan-lowongan pekerjaan baru sehingga bisa mengurangi pengangguran yang ada. Perkembangan IKM halal dari tahun ke tahun berdasarkan jenis IKM secara lebih jelas dapat dilihat pada **Gambar 1.3**.



Gambar 1.3 Perkembangan IKM Halal di Kota Padang

IKM pangan makanan dan minuman dibagi lagi menjadi beberapa bidang berdasarkan cara pengolahan dan bahan yang diolah, seperti pengolahan makanan ringan, pengolahan buah dan sayur, pengolahan es dan kopi, pengolahan susu, pengolahan madu dan lain sebagainya. Data persebaran IKM makanan dan minuman berdasarkan pengolahannya dapat dilihat secara detail pada **Gambar 1.4**. Permintaan produk makanan dan minuman yang halal pasca pandemi Covid-19 semakin meningkat hal ini dikarenakan perubahan perilaku konsumen lebih selektif. Perubahan perilaku ini menyebabkan peningkatan *Demand Halal Product* (DHP) (Pak *et al*, 2022).



Gambar 1.4 IKM Makanan dan Minuman Berdasarkan Kategori Pengolahan di Kota Padang
(Sumber: Data BPJPH, 2023)

Penerapan rantai pasok halal atau *Halal Supply Chain Management* (HSCM) yaitu memastikan seluruh kegiatan mulai dari pasokan bahan baku atau bahan setengah jadi dijual dan didistribusikan ke produsen dilakukan dengan syarat dan ketentuan yang halal. Dukungan pemerintah dan integrasi diantara seluruh jaringan rantai pasok suatu usaha juga mempunyai peran yang sangat penting dalam penerapan rantai pasok yang halal demi keberlanjutan IKM. Kehalalan suatu produk tidak dapat dilihat hanya dari cara produksi dan label halal yang dimiliki saja. Oleh sebab itu, perlunya komitmen seluruh *stakeholder* yang terlibat dalam rantai pasok suatu usaha untuk memastikan seluruh kegiatan yang dilakukan sudah sesuai dengan prinsip dan ketentuan yang halal. Sehingga, diharapkan dari penerapan rantai pasok halal mewujudkan kinerja yang berkelanjutan pada IKM-IKM pangan di Kota Padang.

Halal Supply Chain Management (HSCM) akan memberikan dampak terhadap keberlanjutan usaha tersebut. Keberlanjutan atau *sustainable* memiliki tiga dimensi, yaitu ekonomi, sosial, dan lingkungan. Dimensi ekonomi, penerapan

HSCM akan berefek pada ketersediaan akses pasar yang lebih luas. Adopsi HSCM memberikan peluang bagi para pelaku bisnis untuk memasarkan produknya lebih luas. Ketersediaan akses pasar yang lebih luas juga berefek kepada permintaan produk halal juga akan semakin meingkat (Khan *et al*, 2021). Secara tidak langsung, permintaan produk halal yang meningkat akan membuat pelaku usaha untuk bisa dapat memenuhi kebutuhan konsumen tersebut. Hal tersebut juga akan memberikan efek pada dimensi sosial, yaitu terbukanya lapangan pekerjaan. Selain itu, juga menambah kepercayaan konsumen dalam mengkonsumsi produk halal.

Pengelolaan limbah adalah komponen penting dari dimensi keberlanjutan lingkungan (Kurniawati & Cakravastia, 2023). IKM pangan yang menerapkan HSCM harus memperhatikan cara yang tepat untuk mengelola dan membuang limbah yang dihasilkan selama proses produksi. Dalam hal keberlanjutan lingkungan, tidak hanya pengelolaan limbah yang penting. IKM pangan juga harus mempertimbangkan sumber bahan baku yang berkelanjutan, seperti memilih bahan baku yang halal dan memiliki dampak lingkungan yang lebih rendah dan mempertimbangkan penggunaan bahan kemasan yang ramah lingkungan, seperti bahan daur ulang atau bahan yang dapat terurai dengan mudah. Oleh karena itu, penerapan HSCM pada IKM pangan dengan mempertimbangkan dimensi keberlanjutan lingkungan dapat menguntungkan baik bagi konsumen maupun IKM pangan itu sendiri maupun lingkungan secara keseluruhan. IKM pangan dapat menjaga keberlanjutan lingkungan dan memberikan kontribusi positif bagi generasi mendatang dengan menjaga keseimbangan antara keberlanjutan ekonomi, sosial, dan lingkungan.

Berdasarkan penelitian (Khan *et al*, 2021) ada beberapa faktor yang diduga dapat mempengaruhi dalam penerapan Halal *Supply Chain Management* (HSCM). Faktor-faktor tersebut diantaranya, yaitu *demand for the halal product*, *halal marketing*, *process quality improvement*, *management commitment and support*, *integration supply chain partners*, *competitive pressure*, dan variabel *government support*. Penelitian tersebut juga memaparkan adanya beberapa

pengaruh positif dan ada juga yang tidak berpengaruh dari variabel-variabel tersebut dalam penerapan Halal *Supply Chain* (HSC) terhadap kinerja berkelanjutan produk halal. Keterbatasan dalam penelitian tersebut, yaitu penelitian tersebut hanya berfokus pada produk halal secara umum bukan terhadap produk halal secara spesifik seperti makanan dan minuman.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh keinginan dan motivasi penulis untuk melihat dan mengidentifikasi variabel-variabel dalam penerapan Halal *Supply Chain Management* (HSCM) yang berpengaruh terhadap *sustainable performance* pada IKM pangan di Kota Padang. Penelitian ini juga dilatarbelakangi oleh keterbatasan penelitian yang dilakukan oleh Khan *et al*, 2021 yang belum secara spesifik dan berfokus pada produk makanan dan minuman. Dengan mengadopsi penelitian terdahulu yang dilakukan dan menindaklanjuti keterbatasan penelitian yang dilakukan oleh (Khan *et al*, 2021), penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan baru bagaimana pengaruh variabel-variabel dalam HSCM terhadap kinerja berkelanjutan suatu IKM pangan khususnya di Kota Padang. Oleh karena itu, penelitian ini juga diharapkan bisa sebagai landasan dalam menentukan langkah yang harus diambil oleh IKM pangan di Kota Padang agar dapat meningkatkan dan mencapai kinerja yang berkelanjutan pada masa yang akan datang.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimana praktik penerapan halal *supply chain management* untuk mencapai *sustainable performance* pada IKM pangan di Kota Padang?
2. Bagaimana pengaruh kinerja ekonomi, sosial, dan lingkungan terhadap *sustainable performance* dari praktik penerapan halal *supply chain management* terhadap *sustainable performance* pada IKM pangan di Kota Padang?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan, yaitu sebagai berikut:

1. Menganalisis praktik penerapan halal *supply chain management* untuk mencapai *sustainable performance* pada IKM pangan di Kota Padang.
2. Menganalisis pengaruh kinerja ekonomi, sosial, dan lingkungan terhadap *sustainable performance* dari praktik penerapan halal *supply chain management* pada IKM pangan di Kota Padang.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Penelitian hanya berfokus pada pengaruh beberapa variabel penerapan HSCM terhadap *sustainable performance* IKM Pangan di Kota Padang.
2. Data yang digunakan dalam penelitian, yaitu data Industri Kecil Menengah (IKM) pangan di Kota Padang yang sudah terdata sertifikasi halal periode tahun 2021-2023 oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Sumatera Barat.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan laporan ditulis sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Bab pendahuluan merupakan bab yang memuat latar belakang dari penelitian yang akan dilakukan, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan penelitian.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab tinjauan pustaka merupakan bab memuat teori-teori yang berhubungan dengan topik dan judul penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab metodologi penelitian merupakan bab yang memuat langkah-langkah, variabel, dan kerangka konseptual yang dilakukan dalam penelitian.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab pengumpulan dan pengolahan data berisikan tentang pengumpulan data yang telah dilakukan oleh peneliti terkait variabel yang diteliti melalui kuisisioner dan wawancara yang dilakukan dan pengolahan data sesuai dengan metode yang telah ditentukan.

BAB V ANALISIS

Bab analisis menjelaskan hasil dan analisis secara terperinci dari hasil pengolahan data yang telah dilakukan terhadap variabel yang diteliti.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Bab akhir berisikan tentang kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan dan saran untuk penelitian selanjutnya.

