

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Kesimpulan

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif untuk mengelompokkan tingkat kesiapan kegiatan pemasaran dalam implementasi *Halal Supply Chain Management* (HSCM) pada Industri Kecil dan Menengah (IKM) di sektor makanan dan minuman di Sumatera Barat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kesiapan IKM secara komprehensif dengan mengukur lima faktor utama yang berpengaruh signifikan terhadap kesiapan mereka dalam menerapkan HSCM.

Faktor pertama adalah peran lembaga sertifikasi halal (*Role of Halal Certifying Bodies* atau RoHCB), yang menilai sejauh mana IKM memanfaatkan dan bergantung pada lembaga-lembaga ini untuk memperoleh sertifikasi halal dan memastikan kepatuhan terhadap standar halal. Faktor kedua, permintaan produk halal (*Demand for Halal Products* atau DHP), mengukur minat konsumen dan kebutuhan pasar terhadap produk bersertifikat halal, yang mencerminkan seberapa besar permintaan ini mendorong IKM untuk mengadopsi praktik halal. Faktor ketiga adalah tekanan kompetitif (*Competitive Pressure* atau CP), yang mengeksplorasi tekanan eksternal yang mendorong IKM untuk mengadopsi HSCM sebagai respons strategis agar tetap kompetitif di pasar. Faktor keempat adalah integrasi mitra rantai pasokan halal (*Integration of Halal Supply Chain Partners* atau ISCP), yang menilai kolaborasi dan sinergi antara para pemangku kepentingan

rantai pasokan, seperti pemasok dan distributor, untuk menjaga standar halal di seluruh proses produksi dan distribusi. Faktor terakhir adalah pemasaran halal (*Halal Marketing* atau HM), yang mengevaluasi bagaimana IKM merancang dan mengimplementasikan strategi pemasaran untuk mempromosikan produk bersertifikat halal secara efektif. Hal ini mencakup pemahaman mereka tentang *halal branding* dan dampaknya terhadap kepercayaan konsumen serta daya saing bisnis.

Penelitian ini menganalisis tingkat kesiapan 200 Industri Kecil dan Menengah (IKM) di sektor makanan dan minuman yang tersebar di 10 kota/kabupaten di Sumatera Barat dalam mengimplementasikan *Halal Supply Chain Management* (HSCM) di kegiatan bisnis mereka. Untuk pengelompokan, tingkat kesiapan IKM dibagi ke dalam 6 klaster, mulai dari sangat tidak siap (*very not ready*) hingga sangat siap (*very ready*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 2 IKM dalam kategori *very not ready* (*pre-contemplation*), yang tergabung dalam Klaster 5 dan terdiri dari 2 IKM yang berlokasi di Kabupaten Dharmasraya. Selanjutnya, Klaster 2 yang dikategorikan sebagai *not ready* mencakup 13 IKM dari Kota Padang Panjang, 9 IKM dari Kota Payakumbuh, 2 IKM dari Kabupaten Sijunjung, dan 1 IKM dari Kota Bukittinggi. Klaster 2, yang dikategorikan sebagai tidak siap (*contemplation*), terdiri dari 25 IKM dengan mayoritas berasal dari Kota Padang Panjang (13 IKM) dan Kota Payakumbuh (9 IKM). Kabupaten Sijunjung menyumbang 2 IKM, sedangkan masing-masing 1 IKM berasal dari Kota Bukittinggi. Klaster 1, yang

dikategorikan sebagai *poorly ready*, terdiri atas 11 IKM dari Kota Payakumbuh, 10 IKM dari Kota Bukittinggi, 7 IKM dari Kabupaten Sijunjung, 6 IKM masing-masing dari Kabupaten Dharmasraya dan Kota Padang Panjang, 5 IKM dari Kabupaten Lima Puluh Kota, 4 IKM dari Kota Padang, 3 IKM dari Kota Solok, serta 1 IKM dari Kabupaten Solok. Klaster 6 yang masuk kategori *moderately ready* mencakup 12 IKM dari Kota Solok, 6 IKM dari Kabupaten Lima Puluh Kota, 5 IKM dari Kabupaten Dharmasraya, 4 IKM dari Kabupaten Solok, 2 IKM dari Kabupaten Sijunjung, serta masing-masing 1 IKM dari Kota Padang, Kota Bukittinggi, dan Kota Padang Panjang. Klaster 4, yang dikategorikan sebagai *ready*, terdiri dari 6 IKM masing-masing dari Kota Bukittinggi dan Kota Pariaman, 5 IKM dari Kabupaten Solok, 4 IKM masing-masing dari Kabupaten Dharmasraya dan Kota Padang, serta 2 IKM dari Kabupaten Sijunjung.

Tingkat kesiapan tertinggi terdapat pada Klaster 3, yang dikategorikan sebagai *very ready*. Klaster ini mencakup 14 IKM dari Kota Pariaman, 11 IKM dari Kota Padang, 10 IKM dari Kabupaten Solok, 9 IKM dari Kabupaten Lima Puluh Kota, 6 IKM dari Kabupaten Sijunjung, 5 IKM dari Kota Solok, 4 IKM dari Kabupaten Dharmasraya, serta 2 IKM dari Kota Bukittinggi. Pembagian ini menunjukkan adanya variasi kesiapan IKM di Sumatera Barat dalam implementasi HSCM, mulai dari yang sangat tidak siap hingga sangat siap, yang dapat dijadikan dasar untuk merancang intervensi strategis dan kebijakan untuk mendukung peningkatan kapasitas IKM di sektor ini. Terutama pada *competitive pressure* (CP) yang memiliki nilai rata-rata tertinggi dibandingkan dengan empat faktor lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa tekanan persaingan memiliki peran yang sangat

penting dalam menentukan tingkat kesiapan untuk mengadopsi HSCM di kalangan IKM ini.

Sementara, variabel *role of halal certifying bodies* (RoHCB) menempati rata-rata terendah. Baik pada klaster 5 (*very not ready*) maupun pada klaster 3 (*very ready*). Berdasarkan hal tersebut, dapat disimpulkan bahwa pada penelitian ini, peran dari lembaga sertifikasi halal dirasa masih belum maksimal oleh para IKM makanan dan minuman di Sumatera Barat. Peran yang kurang dan lemah dari lembaga sertifikasi halal tentunya sangat berperan dalam kesiapan para IKM untuk menerapkan manajemen rantai pasok halal yang baik dan berkesinambungan. Hal ini juga sejalan dengan temuan peneliti pada saat *field research*, dimana terdapat beberapa pemilik IKM yang mengeluhkan terkait kurangnya peran dari lembaga sertifikasi halal tersebut dalam membantu bisnis mereka. Para pemilik atau pelaksana IKM tersebut merasa bahwa mereka kurang teredukasi terkait alur pelaksanaan pengajuan sertifikasi halal dan hal terkait lainnya. Selain itu, terdapat juga IKM yang mengeluhkan terkait lambannya respon dari pihak lembaga sertifikasi halal terkait pengajuan sertifikasi halal untuk bisnis mereka. Para pemilik IKM merasa harus menunggu lama untuk mendapatkan arahan dari lembaga terkait dalam hal pengurusan sertifikasi serta logo halal untuk produk dan bisnis mereka.

IKM makanan dan minuman pada klaster 3 berada di posisi yang paling baik untuk menerapkan HSCM, dengan kategori kesiapan paling tinggi yaitu sangat siap (*termination*). Hal ini menggambarkan bahwa kesiapan para IKM pada klaster ini di semua kategori menunjukkan kemampuan mereka untuk beradaptasi dengan

permintaan pasar dan tekanan persaingan sambil memastikan penawaran produk halal yang berkelanjutan. IKM pada klaster ini memberikan contoh yang kuat tentang bagaimana IKM di sektor makanan dan minuman dapat berhasil mengintegrasikan praktik halal ke dalam operasi mereka, terutama pada aktivitas pemasaran.

## **5.2 Implikasi Penelitian**

Hasil penelitian ini memiliki beberapa implikasi yang penting. Implikasi penelitian ini dapat menjadi acuan bagi berbagai pihak terkait dalam mendorong penerapan Halal Supply Chain Management (HSCM), khususnya pada sektor makanan dan minuman.

### **5.2.1 Implikasi Teoritis**

Penelitian ini memberikan perspektif baru dalam penelitian HSCM dengan mengadopsi kelima faktor tersebut seperti RoHCB, DHP, CP, ISCP, dan HM, untuk menilai kesiapan IKM makanan dan minuman dalam menerapkan HSCM. Studi ini menawarkan perspektif baru dengan memeriksa tingkat kesiapan untuk implementasi HSCM yang efektif dalam suatu bisnis.

Selanjutnya, penelitian ini mengklasifikasikan kesiapan IKM ke dalam enam tingkatan untuk menilai mereka dari yang paling tidak siap hingga yang paling siap dalam menerapkan HSCM. Penelitian ini juga memberikan pengetahuan baru dengan menunjukkan faktor mana yang paling signifikan mempengaruhi tingkat kesiapan IKM.

### 5.2.2 Implikasi Manajerial

Penelitian ini dapat menjadi referensi bagi berbagai institusi, termasuk lembaga pemerintah dan lembaga sertifikasi halal, untuk mendukung pengembangan industri produk halal di Indonesia.

Bagi lembaga sertifikasi halal, perlu adanya peningkatan peran dalam membantu para IKM terkait penerbitan sertifikasi halal. Peran lembaga sertifikasi halal yang tinggi dapat mempengaruhi kesiapan para IKM sektor makanan dan minuman dalam menerapkan rantai pasok halal pada usaha mereka. Selain itu, pihak pemerintah terkait juga perlu meningkatkan kontribusi dalam memberikan bantuan kepada IKM makanan dan minuman di Sumatera Barat dalam memberikan edukasi serta bantuan terkait lainnya, sehingga memudahkan pelaku usaha dalam mendapatkan sertifikasi halal yang nantinya dapat menimbulkan penerapan manajemen rantai pasok halal yang baik pada tiap IKM tersebut.

Hasil penelitian ini juga berguna bagi pihak pelaku usaha sebagai acuan untuk menerapkan manajemen rantai pasok halal yang baik dan berkelanjutan, dikarenakan dengan adanya penerapan manajemen rantai pasok halal yang baik dan berkesinambungan dapat membantu IKM makanan dan minuman dalam bersaing di pasar. Konsumen yang sudah mulai menyadari pentingnya produk halal akan lebih selektif dalam memilih apa yang mereka konsumsi, Sehingga produk dengan kehalalan yang terjamin sesuai syariat dapat menjadi pilihan utama bagi para konsumen tersebut.

### 5.3 Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini juga tidak terlepas dari beberapa keterbatasan, sebagaimana penelitian lainnya. Penelitian ini menggunakan lima faktor utama untuk menganalisis kesiapan kluster IKM makanan dan minuman dalam mengimplementasikan Halal Supply Chain Management (HSCM). Pendekatan ini mungkin belum mencakup semua faktor yang relevan dan berpotensi memengaruhi implementasi HSCM secara lebih luas. Oleh karena itu, ada kemungkinan terdapat faktor-faktor lain yang belum dipertimbangkan dalam analisis ini.

Selain itu, fokus penelitian ini hanya pada sektor makanan dan minuman, sehingga hasilnya belum mencerminkan kesiapan sektor lain dalam mengadopsi HSCM. Dengan demikian, cakupan penelitian ini masih terbatas pada satu sektor bisnis tertentu. Penelitian ini juga hanya dilakukan pada beberapa wilayah Sumatera Barat saja, sehingga hasil dan temuan yang diperoleh belum tentu mewakili kondisi di wilayah lain di Indonesia, terutama daerah dengan karakteristik yang berbeda. Oleh karena itu, interpretasi hasil penelitian ini harus dilakukan dengan hati-hati apabila ingin diterapkan pada konteks yang lebih luas.

### 5.4 Saran Penelitian

Berdasarkan keterbatasan yang telah diidentifikasi sebelumnya, penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas cakupan analisis dengan memasukkan faktor-faktor tambahan yang relevan. Misalnya, aspek regulasi, budaya lokal, atau tantangan teknis dalam implementasi HSCM dapat menjadi pertimbangan penting untuk memberikan pemahaman yang lebih komprehensif.

Selain itu, penelitian di masa mendatang dapat memperluas fokus ke sektor bisnis lain di luar makanan dan minuman. Hal ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana implementasi HSCM dapat diaplikasikan pada sektor-sektor seperti industri tekstil, farmasi, atau pariwisata halal. Penelitian lintas sektor ini akan memberikan wawasan yang lebih luas tentang kesiapan implementasi HSCM di berbagai jenis usaha.

Lebih lanjut, cakupan wilayah penelitian juga perlu diperluas untuk mencakup wilayah lain di Indonesia, termasuk daerah dengan kondisi demografis dan ekonomi yang berbeda. Dengan demikian, hasil penelitian akan lebih representatif dan dapat dijadikan acuan dalam pengambilan kebijakan di tingkat nasional. Penelitian komparatif antar daerah juga dapat memberikan gambaran tentang faktor-faktor yang memengaruhi kesiapan HSCM di berbagai konteks regional.

