

# BAB I

## PENDAHULUAN

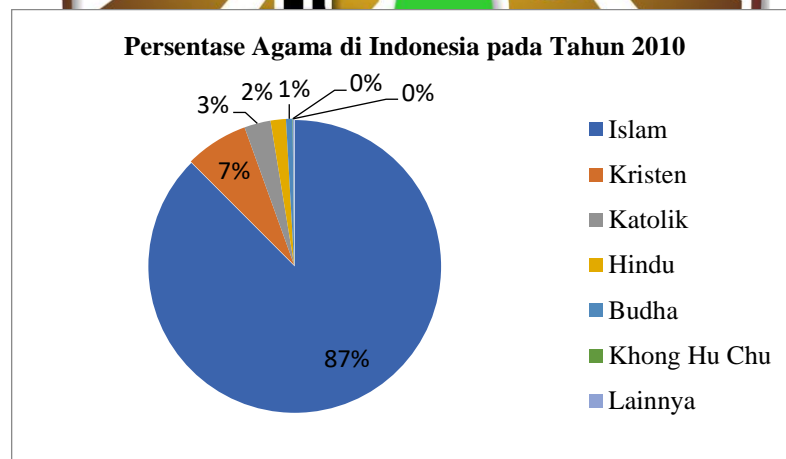
### 1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan yang sangat penting bagi keberlangsungan hidup dan tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Pengertian pangan yang terdapat pada Undang-Undang No. 18 Tahun 2012, pasal 1 ayat (1) adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, atau pembuatan makanan maupun minuman. Pangan terdiri dari dua jenis yaitu pangan segar dan pangan olahan. Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan, sedangkan pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.

Perkembangan era globalisasi pada saat ini memberikan dampak yang signifikan terhadap kehidupan sehari-hari. Globalisasi sangat mempengaruhi sektor ekonomi, di mana globalisasi ekonomi membuat perubahan persaingan pasar secara global dan perubahan perilaku produsen maupun konsumen. Perkembangan globalisasi tersebut menjadikan masyarakat internasional menuntut agar setiap produsen dapat menjamin keamanan dan asal-usul produk. Keamanan pangan dalam Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Bab 1, Pasal 1, Ayat 5) merupakan suatu kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat merugikan, mengganggu dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Berdasarkan pengertian tersebut salah satu usaha dari konsumen agar

terhindar dari makanan yang berbahaya yaitu dengan mencari makanan yang telah mendapatkan label halal.

Produk halal yang dijelaskan dalam Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Berdasarkan hal tersebut maka kebutuhan produk halal pada saat ini bukan hanya untuk kepentingan aspek religius semata, akan tetapi mencakup seluruh aspek dalam kehidupan. Golnez *et al* (2010) menyatakan bahwa persepsi konsumen non muslim terhadap produk dengan jaminan halal memiliki standar kualitas yang tinggi termasuk dalam rantai pasok bahan baku, proses produksi dan proses logistik. Permintaan produk halal dari tahun ke tahun mengalami peningkatan, hal ini dipengaruhi oleh besarnya persentase penganut agama Islam di Indonesia dibandingkan dengan penganut agama lainnya. Persentase agama yang ada di Indonesia pada tahun 2010 diperlihatkan pada **Gambar 1.1**.



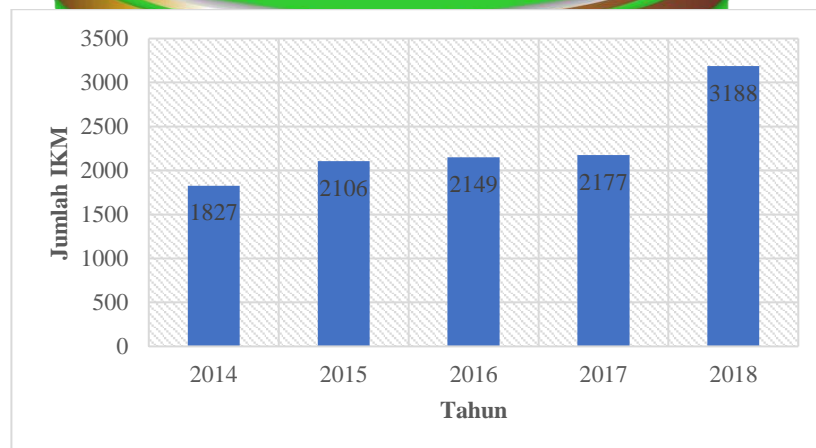
**Gambar 1.1** Persentase Agama Islam di Indonesia pada Tahun 2010  
*Sumber : Badan Pusat Statistik*

**Gambar 1.1** memperlihatkan penganut agama Islam lebih besar persentasenya dibandingkan dengan penganut agama lainnya yaitu sebesar 87%. Hal ini dapat menyebabkan naiknya permintaan akan produk halal, seiring meningkatnya permintaan akan produk halal, maka akan sangat memungkinkan terjadinya pertumbuhan jumlah produsen yang menghasilkan produk - produk

halal. Besarnya potensi pasar mengenai produk halal akan sangat menarik bagi para pelaku industri, terutama para produsen Industri Kecil dan Menengah ( IKM ) yang akan dapat meningkatkan pendapatan mereka.

Industri Kecil dan Menengah (IKM) berperan besar dalam perekonomian Indonesia, karena IKM merupakan sektor mayoritas dalam populasi industri di Indonesia. Aktivitas dalam perindustrian memberikan efek berganda yang positif dalam hal pemerataan kesejahteraan masyarakat Indonesia. Berdasarkan data yang terdapat pada Kementerian Perindustrian, saat ini jumlah unit IKM mencapai 4,4 juta unit di dalam negeri atau 99% dari seluruh unit usaha industri Indonesia. Jumlah IKM akan meningkat seiring dengan permintaan dari konsumen dan pertumbuhan penduduk di Indonesia.

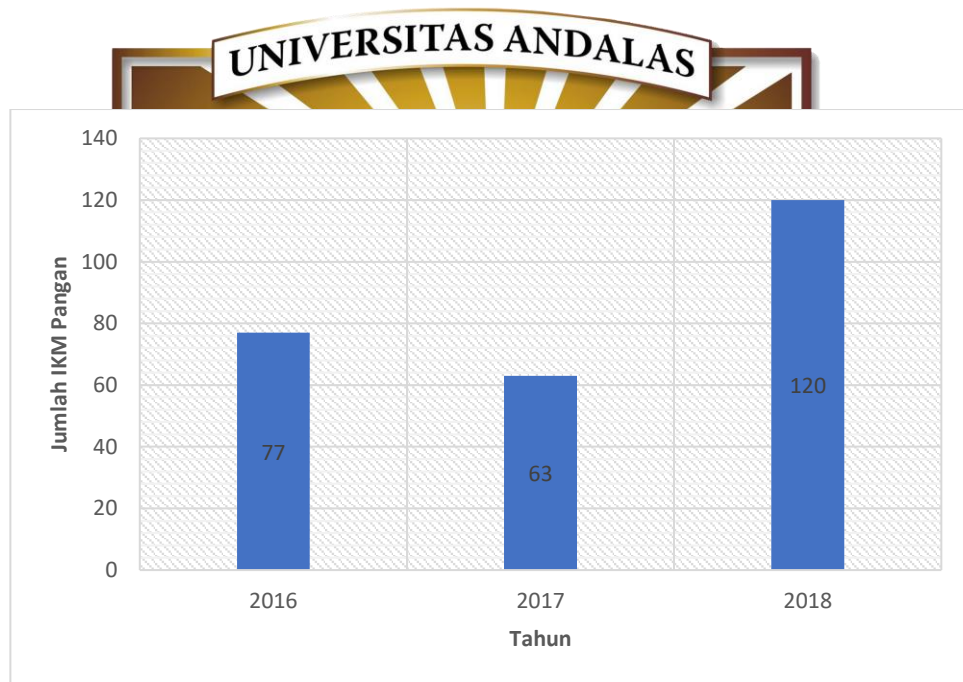
Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Sumatera Barat, jumlah penduduk Kota Padang pada tahun 2020 sudah mencapai 833.584 jiwa. Jumlah penduduk sangat mempengaruhi perkembangan IKM, karena semakin banyak jumlah penduduk maka kesempatan untuk membuka suatu usaha itu semakin besar. Berikut merupakan perkembangan IKM di Kota Padang pada tahun 2014 sampai 2018.



**Gambar 1.2** Jumlah IKM di Kota Padang Tahun 2014-2018  
*Sumber : Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang*

**Gambar 1.2** menunjukkan peningkatan dari jumlah IKM di Kota Padang. Jenis – jenis industri yang di Kota Padang antara lain industri pangan, industri alat

angkutan, industri elektronika, industri aneka, industri barang dan kayu, industri *furniture*, industri logam, industri mesin dan perlengkapan, industri sandang, dan industri kimia. Berdasarkan jenis-jenis industri yang ada di Kota Padang, industri pangan merupakan industri yang paling berkembang pada tahun 2018 yaitu sebesar 1.537 unit. Pertumbuhan IKM di Kota Padang tidak seimbang dengan jumlah IKM yang memiliki sertifikat halal terhadap produk yang dihasilkannya, baik itu berupa produk makanan, minuman maupun jasa. **Gambar 1.3** memperlihatkan perkembangan IKM pangan yang telah mendapatkan sertifikasi halal dari LPPOM MUI.



**Gambar 1.3** Perkembangan IKM Pangan yang Telah Mendapatkan Sertifikat Halal dari BPOM MUI  
 Sumber: LPPOM MUI Provinsi Sumatera Barat

**Gambar 1.3** memperlihatkan berfluktuasinya IKM pangan yang telah mendapatkan sertifikat halal dari tahun 2016 - 2018, dimana pada tahun 2017 jumlah IKM pangan yang mendapatkan sertifikat halal mengalami penurunan sebesar 63 IKM dari jumlah IKM pangan yang mendapatkan sertifikat halal pada tahun 2016 yaitu sebesar 77 IKM, dan mengalami kenaikan kembali pada tahun 2018 yaitu sebesar 120 IKM. Setiap tahunnya jumlah IKM yang mendapatkan sertifikat halal tidak sebanding dengan jumlah IKM pangan di Kota Padang. Persentase IKM pangan di Kota Padang pada tahun 2018 yang sertifikatnya halal masih diakui yaitu sebesar 12,8% dari total IKM pangan di Kota Padang yaitu

sebesar 1537 unit. Hal ini perlu dilakukan kajian yang lebih mendalam terkait faktor – faktor yang menyebabkan IKM pangan di Kota Padang masih sedikit mengurus sertifikasi halal.

Musa (2014) menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi IKM dalam sertifikasi halal, yaitu aspek teknologi, aspek organisasi, dan aspek lingkungan. Kompatibilitas teknologi dan persepsi manfaat halal dikategorikan ke dalam aspek teknologi. Dukungan manajemen, kesiapan organisasi, kesadaran halal dan integritas dikategorikan ke dalam aspek organisasi dan dukungan pemerintah, tekanan kompetitor dan konsumen, serta permintaan pasar terhadap produk halal dikategorikan ke dalam aspek lingkungan.

Penelitian lain juga membahas faktor niat pengusaha terkait penerapan standar halal dari segi aspek teknologi yang dilakukan oleh Tahir (2016), yang menyebutkan bahwa sertifikasi halal harus melalui upaya agresif dan proaktif yang dilakukan oleh UKM. Zailani (2015) menjelaskan perusahaan makanan mengadopsi *halal orientation strategy* untuk membedakan produk mereka dari para pesaing dan mendapatkan keuntungan. Jika persaingan di pasar halal intensif, berinvestasi di pasar dengan mengadopsi *halal orientation strategy* tidak akan menarik bagi perusahaan makanan yang memiliki biaya tambahan untuk perusahaan dalam memenuhi persyaratan halal. Pelaku usaha cenderung mengurungkan niatnya untuk melakukan standar halal. Perusahaan halal menyatakan bahwa peraturan dan persyaratan untuk menerapkan logo halal terlalu sulit untuk dicapai. Klaim ini menunjukkan bahwa hukum Syari'ah atau Islam dengan komitmen penuh bukanlah perhatian utama perusahaan makanan halal. Ketika tanggung jawab sosial dan intensitas kewirausahaan tidak signifikan, maka akan ada kesalahan penyajian aturan dalam implementasi *halal orientation strategy*.

Aspek organisasi dalam penerapan standar halal merupakan pemahaman atau *awareness* organisasi mengenai praktek implementasi halal yang merupakan faktor dalam mempengaruhi niat implementasi standar halal (Iskandar et al,2012).

Penelitian lain yang dilakukan oleh Tahir (2016) mengenai faktor organisasi, yang menjelaskan bahwa UKM harus memastikan para manajer untuk memiliki informasi dan pengetahuan yang tepat mengenai berbagai prosedur serta implikasi standar halal, memastikan hasil yang diinginkan itu diperoleh dan juga mengimplementasikan berbagai prosedur halal dengan cara sebaik mungkin, yang gunanya untuk keberhasilan dalam penerapan standar halal. Hafazh et al (2017) menjelaskan bahwa faktor organisasi yang mempengaruhi UKM dalam penerapan standar halal, dimana kesiapan organisasi memiliki hubungan positif dengan niat untuk mengadopsi layanan pergudangan halal.

Faktor lingkungan dalam niat implementasi standar halal yang diteliti oleh Maryati et al (2016) menjelaskan bahwa pelaku usaha harus memahami persyaratan sertifikasi halal dan mengikuti pelatihan sistem jaminan halal serta menerapkannya, melengkapi dokumen yang terdiri dari daftar produk, daftar bahan dan dokumen bahan, matriks produk, manual sistem jaminan halal, diagram alir proses, daftar alamat fasilitas produksi, bukti sosialisasi kebijakan halal, bukti pelatihan internal dan bukti audit internal, melakukan pendaftaran sertifikasi halal, melakukan *monitoring* pre-audit dan pembayaran akad sertifikasi, pelaksanaan audit, melakukan *monitoring* pasca audit, memiliki izin edar P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga), memiliki izin edar Makanan Dalam (MD) yang dikeluarkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) untuk produk yang beresiko tinggi. Seluruh persyaratan tersebut dapat disiapkan oleh pelaku usaha kecuali izin edar MD dari BPOM dan izin UKM dari BPPTPM/Kecamatan.

Penelitian lain yang dilakukan oleh Tahir (2016) menyebutkan faktor lingkungan mempengaruhi UKM yang telah beroperasi di masa lalu sebagai UKM umum tetapi telah pindah ke operasi halal karena peluang, hak istimewa dan dukungan yang ada di pasar halal dan juga perlu perhatian dari pemerintah untuk pelaksanaan standar halal agar semua UKM sadar akan pentingnya standar halal. Berdasarkan faktor-faktor yang mempengaruhi UKM dalam pemenuhan standar halal, maka penelitian ini menganalisis bagaimana tingkat kesiapan IKM pangan di

Kota Padang dalam sertifikasi halal berdasarkan faktor teknologi, organisasi dan lingkungan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tingkat kesiapan IKM pangan Kota Padang dalam sertifikasi halal berdasarkan faktor teknologi, organisasi dan lingkungan?
2. Bagaimana pengaruh pemahaman label halal terhadap konsumen dalam minat beli dan mengkonsumsi produk berlabel halal?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis tingkat kesiapan IKM pangan Kota Padang dalam sertifikasi halal berdasarkan faktor teknologi, organisasi dan lingkungan.
2. Menganalisis pengaruh label halal terhadap konsumen dalam minat membeli dan mengkonsumsi produk berlabel halal.

## 1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Data IKM Pangan yang mendapatkan sertifikasi halal yang digunakan hanya tahun 2016-2018, hal ini dikarenakan untuk tahun 2019 dan 2020 masih dalam perekapan data oleh LPPOM MUI Provinsi Sumatera Barat.
2. Data Jumlah IKM Pangan di Kota Padang yang digunakan hanya sampai tahun 2018, hal ini dikarenakan untuk tahun 2019 dan 2020 masih dalam perekapan data oleh Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang.

## 1.5 Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

### BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan segala hal yang berkaitan dengan penelitian yang akan dilakukan meliputi latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

### BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan berbagai teori yang relevan dan berkaitan dengan topik penelitian yang digunakan sebagai landasan bagi penulis dalam menyelesaikan penulisan tugas akhir.

### BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tahapan yang harus dilakukan dalam penelitian untuk mencapai tujuan penelitian dan menyelesaikan permasalahan yang telah dirumuskan, teknik pengumpulan data, analisis data, serta kesimpulan dan saran.

### BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Pengumpulan dan pengolahan data ini membahas tentang pemahaman label halal bagi konsumen, tingkat kesiapan IKM pangan Kota Padang terhadap pemberlakuan sertifikasi halal bagi setiap IKM.

### BAB V ANALISIS

Bab analisis ini membahas tentang penjelasan dan hasil pengumpulan dan pengolahan data yang telah dilakukan, yang terdiri dari analisis pengaruh teknologi, organisasi dan lingkungan dalam sertifikasi halal.

### BAB VI PENUTUP

Bab penutup ini berisikan kesimpulan serta saran dari penelitian yang telah dilakukan dan saran untuk penelitian yang akan datang.

