

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1.Latar Belakang

Indonesia adalah negara dengan persentase penduduk muslim terbesar didunia. Meningkatkannya kesadaran beragama masyarakat mempengaruhi gaya hidup seseorang. Bagi masyarakat muslim, semua aspek kehidupan diatur oleh ajaran agama, termasuk aspek makanan, terutama apa yang boleh dan tidak boleh dimakan. Dalam hal memilih bahan makanan, dalam islam dikenal istilah *halalan thoyyiban*, yaitu makanan yang halal dan baik.

Produk dan jasa halal menjadi kebutuhan penting bagi masyarakat muslim. Halal dalam bahasa Indonesia berarti “dijinkan”. Produk halal adalah barang atau jasa yang dihasilkan melalui proses yang berbasis syariat Islam. Sedemikian pentingnya faktor halal ini dalam masyarakat muslim, sehingga jaminan halal bukan hanya ada dinegara-negara yang berpenduduk mayoritas muslim, tapi juga dinegara-negara yang bukan negara dengan penduduk mayoritas muslim. Isu halal *food assurance* saat ini sudah menjadi sesuatu yang umum dalam jaminan terhadap pangan pada bisnis global.

Di Indonesia jaminan halal diatur oleh undang-undang, yaitu UU No 33 Tahun 2014. Undang-undang tersebut mendefinisikan bahwa produk halal adalah barang atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai,

digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat dan telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Bagi perusahaan yang ingin mendaftarkan sertifikasi halal ke LPPOM MUI, baik industri pengolahan (pangan, obat, kosmetika), rumah potong hewan (RPH), restoran, catering, dapur, maka harus memenuhi persyaratan sertifikasi halal yang tertuang dalam dokumen HAS 23000. Proses produk halal didefinisikan sebagai rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk, sehingga menghasilkan rantai pasok halal.

Rantai pasok halal merupakan rangkaian proses mulai dari sumber pasokan sampai mencapai ke konsumen harus terjamin kehalalannya. Menurut Zulfakar (2014) semua komponen dalam rantai pasok halal harus memiliki tanggung jawab individu dan terintegrasi untuk melindungi produk makanan halal agar tidak terkontaminasi silang, baik sengaja maupun tidak sengaja, pangan telah disusun oleh LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia). Dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya, LPPOM MUI mengeluarkan seperangkat aturan tertulis mengenai Sistem Jaminan Halal (SJH) yang harus diterapkan oleh perusahaan yang ingin mendapatkan sertifikat halal. Pada pengolahan produk pangan hewani dibutuhkan sebuah sistem pendekatan berupa cara-cara produksi pangan asal hewan yang baik pada setiap mata rantai produksi, mulai dari peternakan sampai ke meja makan guna memperoleh produk daging yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).

Seiring perkembangan zaman, banyak makanan yang diolah menjadi berbagai macam olahan yang membuat masyarakat menjadi lebih tertarik untuk mengkonsumsinya termasuk olahan ayam. Hal ini terlihat dari semua kalangan dalam kehidupan masyarakat banyak yang menyukai makanan olahan ayam. Ayam mudah disukai oleh banyak orang, maka tidak heran banyak sekali usaha-usaha kuliner yang menggunakan ayam sebagai bahan dasar lauknya. Berkembangnya usaha kuliner yang menggunakan ayam sebagai bahan dasarnya, maka pelaku usaha ayam potong juga meningkat.

Omar (2011) mengatakan bahwa rantai pasok halal daging ayam akan dimulai dari peternakan dan rumah pemotongan hewan, selanjutnya daging ayam diangkut dan disimpan sebelum sampai ke pelanggan. Hal ini untuk memastikan bahwa halal tidak hanya diterapkan untuk produk atau makanan tetapi juga untuk semua aktivitas dalam rantai pasok yang meliputi penanganan dan pengelolaan produk (manajemen persediaan dan penanganan bahan).

Salah satu makanan dengan olahan daging ayam yang banyak digemari masyarakat adalah *fried chicken*. *Fried Chicken* juga merupakan makanan yang cukup banyak digemari oleh masyarakat terutama remaja dan anak-anak, hal ini terbukti dari banyaknya usaha *fried chicken* yang berkembang pesat di Kota Padang baik kaki lima maupun waralaba. Diantara banyaknya usaha *fried chicken* waralaba lokal yang ada di Kota Padang, maka dari itu dipilih dua usaha yang sudah berlabel halal yaitu d'BestO dan O'Chicken.

d'BestO berawal dari rintisan usaha dua orang dokter hewan lulusan Institut Pertanian Bogor (IPB) yang mendirikan grup usaha *Kentuku Fried Chicken* (KuFC) di tahun 1994. Melalui proses kewirausahaan yang berliku, d'BestO kini telah berkembang di berbagai kota besar, salah satunya pada tahun 2014 d'BestO memasuki pasar usaha *fried chicken* di Kota Padang. Cabang d'BestO di Kota Padang termasuk cabang terbanyak di wilayah Sumatera Barat. d'BestO merupakan restoran cepat saji yang didesain bagi keluarga Indonesia yang mengidamkan pengalaman kuliner *fried chicken & burger* yang lezat, bersih, higienis, sehat, halal, cepat dan mudah dengan pelayanan dan keramahtamahan khas Indonesia. d'BestO selalu menggunakan bahan-bahan berkualitas dan bersertifikat MUI (Majelis Ulama Indonesia) serta pengawasan mutu oleh tenaga ahli, sehingga citarasa yang dihasilkan selalu *the best*. d'BestO memfokuskan pada produk dan layanan bermutu terbaik yang dijaga dari setiap tahapan prosesnya, mulai dari pemilihan bahan baku yang *fresh* nan higienis, bumbu dan rempah-rempah yang alami, distribusi yang aman dengan meminimalisir adanya kontaminasi dari berbagai aspek, penerapan peralatan dan teknologi modern, proses pemasakan berstandar Internasional hingga penyajian yang menarik dan cepat. Hasilnya, terjaganya produk kuliner bermutu tinggi; Lezat, Bergizi, Segar, Higienis dan Halal.

Kemudian *Organic Fried Chicken* atau disingkat dengan O'Chicken adalah salah satu usaha waralaba lokal yang ada di Kota Padang. O'Chicken resmi membuka cabang pertama di kota Padang pada tanggal 7 Juni 2015 yang berlokasi di Jalan Gajah Mada No. 41 A, Kelurahan Gunung Pangilun, Kecamatan Padang Utara, Kota

Padang. Master O'Chicken Kota Padang terletak di O'Chicken S.Parman. Seiring perkembangan waktu, saat ini O'Chicken telah memiliki tujuh cabang di Kota Padang.

O'Chicken menawarkan beberapa keistimewaan yaitu produk yang dihasilkan berasal dari ayam *organik* atau disebut juga dengan ayam *herbal* atau ayam *probiotik*. Ayam *organik* adalah ayam broiler yang ditenakkan dari menetas hingga panen yang diberi pakan khusus (jagung, dedak, tepung ikan, dan lain-lain) dan tambahan "jamu ternak". "Jamu ternak" ini berupa ramuan herbal sebagai probiotik alami pengganti antibiotik dan obat anti-stress kimia yang biasa digunakan dalam peternakan broiler biasa. Peternaknya milik sendiri dan dalam proses pengolahan menjadi *fried chicken*, daging ayam diolah tanpa menggunakan bumbu penyedap MSG atau vetsin.

Dengan pengenalan profil usaha d'BestO dan O'Chicken ini, peneliti tertarik mengetahui lebih lanjut bagaimana proses rantai pasok yang ada saat ini sudah sesuai kriteria rantai pasok halal atau belum. Untuk mengetahui hal tersebut, maka penulis melakukan penelitian yang berjudul "Analisis Rantai Pasok Usaha *Fried Chicken* Waralaba Di Kota Padang Dalam Rangka Memenuhi Persyaratan Sertifikasi Halal". Analisisnya menggunakan metode deskriptif yang mengacu pada kerangka FSCN.

## **1.2.Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis mencoba untuk merumuskan masalah penelitian adalah "Bagaimana analisis rantai pasok usaha *fried chicken* waralaba di kota Padang dalam rangka memenuhi persyaratan sertifikasi halal?".

### 1.3. Tujuan Penelitian

Untuk menganalisis rantai pasok usaha *fried chicken* waralaba di kota Padang dalam rangka memenuhi persyaratan sertifikasi halal serta mengetahui sistem jaminan halal untuk produk usahanya.

### 1.4. Manfaat Penelitian

Sesuai dengan permasalahan dan tujuan penelitian diatas, diharapkan hasil penelitian ini berguna bagi:

1. Manfaat akademik: Penelitian ini diharapkan sebagai bahan referensi bagi peneliti selanjutnya, bagi peneliti khususnya dan semua pihak yang berminat dalam penelitian tentang analisis rantai pasok usaha *fried chicken* waralaba lokal dalam rangka memenuhi persyaratan sertifikasi halal.
2. Manfaat teknis: Sebagai bahan pertimbangan bagi pelaku usaha dan pemerintah untuk memperhatikan usaha – usaha yang ada agar senantiasa mengikuti prosedur sertifikasi halal dan terjamin hingga ke konsumen.

