

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Gambaran Umum Objek Penelitian**

Berdasarkan Badan Pusat Statistik Lampung industri bisnis makanan di Lampung mengalami pertumbuhan yang cukup baik hal tersebut dapat dilihat dari jumlah industri makanan yang ada di beberapa kabupaten di Lampung, seperti Kota Metro yang memiliki jumlah industri makanan sebanyak 446 pada tahun 2015 dan Kabupaten Pesawaran yang memiliki jumlah industri makanan sebanyak 180 pada tahun 2014. Rumah makan/restoran juga menjadi sektor bisnis tertinggi di Lampung apabila dibandingkan dengan bisnis pariwisata dan hotel. Dengan demikian penulis memilih Restoran sebagai objek penelitian.

#### **1.2. Latar Belakang Penelitian**

Salah satu provinsi di Indonesia yang terkenal sebagai tujuan atau destinasi wisata baik nasional maupun mancanegara adalah Provinsi Lampung. Provinsi Lampung memiliki daerah yang didominasi oleh area pesisir. Potensi alam yang dimiliki oleh Provinsi Lampung sangat baik untuk dijadikan sebagai objek wisata. Saat ini, Lampung memiliki 350 objek wisata yang tersebar di 15 kabupaten dan kota (Poerwanto, 2016).

Provinsi Lampung dikenal juga dengan keragaman suku dan adat budayanya sehingga seringkali dijuluki “Indonesia Mini”. Hal ini karena di sini hidup beraneka ragam suku bangsa, budaya, agama dan ras. Seperti suku Bali, suku Lampung, dan suku Jawa. Proses pembauran (inkulturasi) Jawa dan Lampung berlangsung cepat. Dengan beragamnya suku di wilayah Lampung tentunya berpengaruh terhadap keberagaman agama, seperti suku Bali pasti beragama

Hindu, selain Hindu, adapula agama Islam, Katolik, Kristen, Bhuda, dan Kong Hu Chu(Syani, 2013).

Menurut Kepala Dinas Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Provinsi Lampung Choiria Pandarita, pada tahun 2015 jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke Lampung mencapai 5 juta orang, baik wisatawan domestik maupun mancanegara. Kunjungan wisatawan tersebut lebih tinggi dibandingkan tahun 2014 yang hanya 3,5 juta wisatawan (Subagyo, 2016). Berikut merupakan data jumlah usaha pariwisata yang ada di Lampung pada tahun 2014 berdasarkan hasil pencatatan oleh badan pusat statistik Lampung:

**Tabel 1.1 Jumlah Usaha Pariwisata di Lampung Tahun 2014**

<b>Jumlah Usaha Pariwisata menurut Kabupaten/Kota</b>				
<b>di Provinsi Lampung Tahun 2014</b>				
<b>Kabupaten / Kota</b>	<b>Banyaknya Usaha Pariwisata</b>			
	<b>Hotel Bintang</b>	<b>Hotel Melati</b>	<b>Obyek Wisata</b>	<b>Rumah Makan</b>
01. Lampung Barat	-	17	15	48
02. Tanggamus	-	9	77	86
03. Lampung Selatan	-	21	37	113
04. Lampung Timur	-	9	10	75
05. Lampung Tengah	-	17	13	230
06. Lampung Utara	-	12	47	45
07. Way Kanan	-	5	59	30

<b>Jumlah Usaha Pariwisata menurut Kabupaten/Kota</b>				
<b>di Provinsi Lampung Tahun 2014</b>				
<b>Kabupaten / Kota</b>	<b>Banyaknya Usaha Pariwisata</b>			
	<b>Hotel Bintang</b>	<b>Hotel Melati</b>	<b>Obyek Wisata</b>	<b>Rumah Makan</b>
08. Tulang Bawang	-	10	15	30
09. Pesawaran	-	-	10	18
10. Pringsewu	-	7	13	73
11. Mesuji	-	2	12	41
12. Tulang Bawang Barat	-	1	11	56
13. Pesisir Barat	-	30	-	16
14. Bandar Lampung	14	66	26	194
15. Metro	-	10	8	120
<b>Jumlah</b>	<b>14</b>	<b>216</b>	<b>353</b>	<b>1 175</b>
<b>Sumber</b> : Dinas Promosi, Investasi, Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Lampung				

*Sumber : lampung.bps.go.id*

Dari table diatas dapat diketahui bahwa jumlah obyek wisata di Lampung pada tahun 2014 sebanyak 353, banyaknya jumlah obyek wisata tersebut berdampak pada tingginya jumlah bisnis kuliner. Hal tersebut didukung dengan

data jumlah rumah makan dan restoran pada tahun 2014 berdasarkan hasil pencatatan oleh badan pusat statistik Lampung sebagai berikut:

**Tabel 1.2 Jumlah Restoran dan Rumah Makan di Lampung Tahun 2014**

<b>Jumlah Restoran dan Rumah Makan menurut Kabupaten/Kota</b>		
<b>di Provinsi Lampung Tahun 2014</b>		
<b>Kabupaten / Kota</b>	<b>Jumlah Restoran</b>	<b>Jumlah Rumah Makan</b>
01. Lampung Barat	-	48
02. Tanggamus	-	86
03. Lampung Selatan	1	113
04. Lampung Timur	-	75
05. Lampung Tengah	-	230
06. Lampung Utara	3	45
07. Way Kanan	-	30
08. Tulang Bawang	3	30
09. Pesawaran	1	18
10. Pringsewu	-	73

<b>Jumlah Restoran dan Rumah Makan menurut Kabupaten/Kota</b>		
<b>di Provinsi Lampung Tahun 2014</b>		
<b>Kabupaten / Kota</b>	<b>Jumlah Restoran</b>	<b>Jumlah Rumah Makan</b>
11. Mesuji	-	41
12. Tulang Bawang Barat	-	56
13. Pesisir Barat	-	16
71. Bandar Lampung	9	194
72. Metro	-	120
<b>Jumlah</b>	<b>17</b>	<b>1 175</b>

*Sumber : lampung.bps.go.id*

Berdasarkan tabel tersebut pada tahun 2014 terdapat 17 Restoran dan 1175 rumah makan di Lampung. Lampung memiliki beragam kuliner seperti seruit yaitu masakan ikan yang digoreng atau dibakar dicampur sambel terasi ataupun tempoyak yaitu olahan durian atau mangga (Wisatatiga, 2016).

Selain restoran ataupun rumah makan yang mengusung menu khas Lampung, saat ini juga mulai tumbuh restoran-restoran modern ataupun café-café yang menunya cukup bervariasi. Belakangan menu berbahan baku daging sapi seperti steak ataupun olahan iga menjadi unggulan di beberapa restaurant-restaurant. Salah satu café yang mengusung menu steak adalah Liep's Cafe steak house.

Liep's Café Steak House menyediakan aneka olahan steak. Jenis daging yang ada di kedai ini beraneka ragam mulai dari grade menengah hingga grade daging tertinggi yakni AA 9+ (Saktiyanto, 2016).

Namun bertambahnya jumlah restoran tersebut tidak dibarengi dengan kesadaran akan pentingnya kehalalan dari bahan baku untuk menu-menu tersebut. Hal tersebut didukung oleh pernyataan Prabowo *et al* (2015) yang menyatakan bahwa pada permasalahan sertifikasi halal, masih banyak orang yang terlibat langsung dalam industri makanan namun tidak tahu bahan-bahan yang dilarang dalam agama Islam meskipun mereka adalah seorang muslim. Konsumen juga mengakui bahwa mereka tidak pernah menanyakan tentang status kehalalan dari makanan yang mereka beli, terutama jika penjual menggunakan atribut Islam. Selain itu, tidak semua daging yang ada di pasar dijamin oleh sertifikasi halal dan tidak semua tempat pemotongan hewan tersertifikasi halal, demikian juga proses import material yang tidak memiliki dokumen halal juga merupakan suatu masalah. Masih banyak produk yang diawetkan yang digunakan oleh industri makanan yang diimport dan tidak memiliki label halal (Prabowo *et al*, 2015)

Prabowo *et al* (2015) juga menyatakan bahwa industri makanan seperti restoran dan catering menunjukkan kurangnya perhatian tentang sertifikasi halal. Menurut data yang dirilis oleh LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia), kurang dari 10 persen restoran yang tersertifikasi halal. Dari 1084 hotel yang ada di Indonesia, hanya 2 persen yang tersertifikasi halal dan hanya ada 7 persen restoran yang tersertifikasi halal dari 2916 restoran yang ada. Yang lebih buruk lagi, sekitar 22,9 persen dari 67 restoran yang berada di Jakarta melakukan kecurangan terhadap sertifikasi halal yaitu memberikan logo halal palsu (Prabowo *et al*, 2015). Sedangkan di Lampung sendiri hanya terdapat 11 Rumah makan/restoran, 6 catering, dan 2 rumah pemotongan sapi yang sudah tersertifikasi halal (LPPOM MUI, 2016).

Masalah kehalalan bahan bakudan sertifikasi halal juga diperparah dengan maraknya kasus daging oplosan yaitudaging sapi yang di oplos dengan daging

celeng (babi hutan). Kebanyakan daging oplos ini diolah menjadi bakso. Tahun 2014 lalu Polres Lampung Tengah melakukan penangkapan atas penyelundupan 1,1 ton daging babi ilegal yang akan di oplos dengan daging sapi sebagai bahan baku bakso (Lampungonline, 2014). Mengonsumsi daging celeng ilegal sangat berbahaya bagi kesehatan, karena daging celeng yang dipotong tidak sesuai standar, dan proses pengirimannya tak memenuhi kaidah kesehatan, sehingga berpotensi terkontaminasi bakteri, virus, larva dan lainnya. Daging celeng ilegal yang terkontaminasi berisiko terkena penyakit Zoonosis. Penyakit Zoonosis adalah penyakit yang dapat menular dari hewan ke manusia (Nurhayat, 2014).

Berdasarkan masalah-masalah yang telah dijabarkan, diperlukan pengawasan atau monitoring pada aliran rantai pasok daging sapi, baik dari proses pemotongan, distribusi maupun saat pengolahan, supaya daging sapi tersebut tetap halal. Pondasi dari halal SCM sendiri ditentukan oleh tiga faktor yaitu kontak dengan sesuatu yang haram, resiko terkontaminasi dan persepsi dari konsumen muslim itu sendiri. Resiko itu sendiri berdasarkan karakteristik produk, sedangkan persepsi konsumen berdasarkan permintaan pasar. Karakteristik produk pertama kali dispesifikasikan apabila produk berbentuk besar, yang kedua permintaan suhu juga penting apakah *wet* (dibekukan atau didinginkan) atau *dry* (ambient). Permintaan pasar itu sendiri ditentukan melalui pemikiran islam, fatwa lokal dan adat local (Tieman, 2014)

Salah satu hal krusial dalam supply chain adalah distribusi, distribusi merupakan langkah-langkah memindahkan dan menyimpan produk dari tahap supplier ke tahap konsumen dalam sebuah rantai pasok. Distribusi berdampak langsung pada *costdancustomerexperiences* sehingga mempengaruhi profitabilitas. Pilihan jaringan distribusi mempengaruhi tujuan rantai pasokan dari *low cost* ke *high responsiveness*. Pemilihan jalur distribusi harus benar supaya produk tetap dalam keadaan baik dan halal.

Oleh karena itu diperlukan *tracking system* untuk memonitor aliran rantai pasok daging sapi tersebut. *Tracking* dalam pengiriman barang adalah posisi

dimana dari barang, asal dan tujuan pengiriman dan *route* yang ditempuh. *Trackingsystem* dalam SCM didefinisikan sebagai kemampuan untuk memonitoring proses distribusi secara *real time* dan untuk mengetahui lokasi suatu produk. *Tracking system* pada suatu komoditi berfungsi untuk membantu konsumen maupun produsen mengetahui para pelaku bisnis dalam suatu rantai pasok, termasuk bagaimana cara para pelaku dalam menangani produk/komoditinya. Sedangkan *tracking system* dalam rantai pasok makanan sendiri yaitu kemampuan untuk melacak makanan dan bahan baku makanan disepanjang rantai produksi, *tracking system* juga digunakan untuk menemukan dan menarik kembali produk yang mungkin dapat menimbulkan risiko serius pada kesehatan konsumen. Ada beberapa faktor yang digunakan sebagai indicator *tracking system*, maka dari itu dilakukan penelitian dengan judul **“Analisis Faktor Tracking System Pada Rantai Pasok Daging Sapi Sebagai Bahan Baku Makanan Halal Di Restoran Lampung.”**

### **1.3. Perumusan masalah**

Daging sapi merupakan salah satu bahan pangan yang saat ini banyak menjadi menu utama di restoran-restoran Lampung. Daging sapi merupakan bahan makanan halal sehingga tidak boleh bercampur dengan hal-hal yang bersifat haram ataupun diperlakukan yang menjadikannya tidak halal. Namun kesadaran pelaku bisnis dan konsumen atas kehalalan bahan baku masih rendah, serta baru sedikit restoran, *catering* ataupun tempat pemotongan sapi yang tersertifikasi halal. Kasus daging oplosan juga merupakan salah satu kasus yang sering terjadi, kasus daging oplosan (daging sapi dicampur dengan daging celeng) sering ditemukan pada penjual-penjual bakso.

Studi terdahulu mengenai halal *supply chain* menyebutkan bahwa halal *supply chain* merupakan pendekatan baru untuk mengelola produk halal. Sedangkan studi terdahulu mengenai *tracking system* mengatakan bahwa *traceability* dan *tracking system* diharapkan dapat meningkatkan level dari suatu perusahaan. Maka dari itu berdasarkan fenomena dan studi terdahulu tersebut, Restoran perlu melakukan



pengawasan terhadap aliran rantai pasok daging sapi agar daging sapi tetap halal, pengawasan tersebut dilakukan dengan menggunakan *tracking system*.

#### **1.4.Pertanyaan Penelitian**

1. Faktor apa saja yang digunakan pada *tracking system* rantai pasok daging sapi sebagai bahan baku makanan halaldi restoran Lampung?
2. Faktor manakah yang paling penting dalam *tracking system* rantai pasok daging sapi sebagai bahan baku makanan halal di restoran Lampung?

#### **1.5.Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui faktor apa saja yang digunakan pada *tracking system* rantai pasok daging sapi sebagai bahan baku makanan halal di restoranLampung.
2. Untuk mengetahui faktor manakah yang paling penting dalam *tracking system* rantai pasok daging sapi sebagai bahan baku makanan halal di restoran Lampung.

#### **1.6.Manfaat Penelitian**

Penulis berharap penelitian ini memiliki kegunaan yang bermanfaat untuk berbagai pihak di antaranya:

##### **1. Kegunaan Teoritis:**

Diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran untuk perkembangan ilmu pengetahuan di bidang manajemen khususnya manajemen operasional.

##### **2. Kegunaan Praktis:**

###### **a. Bagi Penulis**

Penulis mempunyai keahlian di bidang manajemen operasional dalam suatu perusahaan, baik secara teoritis maupun praktek khususnya tentang distribusi bahan baku.

b. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan masukan informasi tentang upaya-upaya yang dapat dilakukan oleh perusahaan untuk mendapatkan kualitas bahan makanan yang baik melalui proses distribusi yang benar, sehingga diharapkan bermanfaat bagi perusahaan.

c. Bagi Pihak Lain

Penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar studi perbandingan dan referensi bagi peneliti lain dalam bidang yang sejenis.

### **1.7. Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini adalah mengenai analisis faktor *tracking system* pada rantai pasok daging sapi sebagai bahan baku makanan halal di restoran Lampung. Restoran pada penelitian ini dikhususkan pada restoran yang memiliki menu berbahan baku daging sapi.

### **1.8. Sistematika penulisan tugas akhir**

#### **Bab II**

Bab ini berisikan teori – teori serta konsep *tracking system*

#### **Bab III**

Bab ini menegaskan pendekatan, metode, dan teknik yang digunakan untuk mengumpulkan dan menganalisis data yang dapat menjawab dan menjelaskan masalah penelitian

#### **Bab IV**

Menjelaskan mengenai cara pengolahan data serta analisis data yang telah melalui proses pengolahan.

#### **Bab V**

Menyajikan kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan dan menyajikan rekomendasi/saran berdasarkan hasil penelitian.