

BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang mayoritas beragama muslim. Menurut laporan *Global Islamic Economy Report 2018-2019*, Indonesia merupakan pangsa pasar produk dan jasa Syariah yang sangat besar, Hal tersebut didukung oleh laporan *Global Islamic Economy 2019-2020*, yang menjelaskan bahwa potensi industri makanan halal pada 2023 mencapai USD 1,8 triliun. Selain itu, berdasarkan *Masterplan Ekonomi Syariah Republik Indonesia 2019-2024*, terjadi peningkatan masyarakat kelas menengah sebesar 7-8% per tahun. Hal tersebut dapat menjadi potensi daya beli masyarakat yang ikut meningkat, terlebih mayoritas masyarakat Indonesia merupakan umat muslim. Berdasarkan *pew research center (2015)*, jumlah penduduk muslim di dunia mencapai 1,9 miliar dan Indonesia menduduki peringkat pertama negara dengan masyarakat muslim terbesar yaitu sekitar 229 juta muslim. Selain itu, setiap tahunnya Indonesia diprediksi terus meningkat. Berikut merupakan statistik dari jumlah penduduk muslim di Indonesia seperti ditampilkan dalam Gambar I.1.



Gambar I. 1 Penduduk Muslim di Indonesia

Indonesia berkembang dalam beberapa sektor industri, salah satunya ialah industri makanan. Mengonsumsi makanan dan minuman halal merupakan perintah yang terdapat dalam Al-Qur'an yaitu Q.S Al-Baqarah 168. Halal merupakan hukum dalam islam, yaitu kehalalal toyyiban yang memiliki arti segala sesuatu yang diizinkan untuk dikonsumsi, dikarenakan tidak berbahaya dan aman secara hukum

Syariah. Terkait kehalalan diatur oleh Al-Quran dan Hadits yang terdapat pada Tabel I.1.

Tabel I. 1 Hukum terkait halal menurut Al-Quran dan Hadits

Al-Quran dan Hadits Terkait Halal	
Al-Quran	Al-Quran Surat Al-Baqarah Ayat 168
	Al-Quran Surat Al-Baqarah Ayat 172
	Al-Quran Surat Al-Maidah Ayat 88
	AL-Qurat Surat An-Nahl Ayat 114
Hadits	HR. Abu Dawud dalam Kitab Al-Marasiil, lihat Shahih At-Targhib No. 1721
	HR. Muslim No. 1015
	HR. Al-Baihaqi dalam Syu'abil Iman dari Abi Hurairah Nomor 5750
	Ibnu majah No, 4217

Oleh karena itu, makanan halal dan produk halal lainnya sangat diperlukan kehalalannya yang harus diterapkan sebagai bentuk pelaksanaan syariat Islam. Industri makanan halal perlu dikembangkan dengan adanya dukungan berupa manajemen rantai pasok halal yang biasa disebut *halal supply chain management* (HSCM). *Halal supply chain management* (HSCM) merupakan pengembangan dari konsep rantai pasok dengan terjaminnya integritas halal yang dimulai bahan baku hingga produk yang dibeli konsumen sampai ke tangan konsumen dengan terjaga kehalalannya sehingga aman dikonsumsi (Tieman M. V., 2011). Tujuan dari pengembangan HSCM ini untuk mendukung masyarakat muslim mengonsumsi produk-produk halal.

HSCM tersebut perlu didukung oleh suatu dasar hukum. Oleh karena itu, HSCM merujuk kepada dasar hukum di Indonesia yaitu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. produk halal merupakan produk yang dinyatakan halal sesuai syariat islam dan bersertifikat halal sehingga memberikan

kenyamanan, keamanan, keselamatan dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat, serta pelaku usaha mendapat nilai tambah untuk memproduksi produk halal (Wahid, 2012). Selain itu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 menjelaskan bahwa sertifikat halal wajib untuk semua produk yang beredar dan diperdagangkan di Indonesia (Halal MUI , 2017). Adapun Peraturan Pemerintah Provinsi Jawa Barat Nomor 13 Tahun 2015 yang menjelaskan pembinaan dan pengawasan produk barang higienis dan halal.

Kehalalan suatu produk perlu adanya pengakuan dari lembaga pemerintahan, yaitu dengan memiliki sertifikat halal yang merujuk kepada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. Sertifikasi halal MUI merupakan fatwa yang menyatakan suatu produk halal sesuai dengan syariat islam yang tertulis oleh Majelis Ulama Indonesia (Halal MUI , 2017). Pemegang halal saat ini yaitu BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) di bawah Kementrian Agama dengan merujuk kepada UU Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja dan PP Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggara Bidang Jaminan Produk Halal. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 juga mengatur jaminan produk halal yang kemudian disesuaikan dengan standar halal di Indonesia terkait Sistem Manajemen Halal yaitu SNI 99001:2016. Penggunaan standar SNI 99001:2016 ini diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 17 Tahun 2020. SNI 99001:2016 yang membahas beberapa aturan terkait manajemen halal di dalamnya berdasarkan HAS 23000, ISO 22000, dan ISO 9001 (BSN, 2016).

Vannisa Brownies merupakan salah satu UMKM yang berlokasi di Bandung, yang memproduksi brownies dengan berbagai macam varian, serta terdapat kue-kue lainnya. Produk yang ditawarkan dijual dengan harga terjangkau, yaitu berkisar Rp 32.000,00 hingga Rp 38.000,00. Setiap harinya, Vannisa Brownies memproduksi sekitar 1.000 brownies. Proses bisnis pada Vannisa Brownies dimulai dari perencanaan produksi sampai penjualan dan pengiriman ke *outlet-outlet*. Vannisa Brownies telah menerapkan sistem halal dan telah bersertifikat MUI. Akan tetapi, berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Nasrul selalu pemilik Vannisa Brownies pada tanggal 08 Juni 2021 berlokasi di Vannisa Brownies menjelaskan bahwa pada

bagian perencanaan dalam sumber daya, pembuatan produk, dan pengiriman belum terdapat aktivitas halal yang bertujuan untuk menjaga kehalalan produk yang sesuai dengan SNI 99001:2016. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengembangan pada proses bisnis bagian perencanaan produksi Vannisa Brownies untuk terjaminnya kehalalan dari suatu produk. Selain itu, berdasarkan hasil wawancara juga menjelaskan bahwa sejak dari awal berdiri Vannisa Brownies belum pernah melakukan pengukuran kinerja rantai pasok halal sehingga Vannisa Brownies belum mengetahui terkait performansi rantai pasok yang selama ini diterapkan apakah sudah masuk ke dalam kategori baik atau belum, sehingga perusahaan belum pernah melakukan evaluasi kinerja rantai pasok. Oleh karena itu, terdapat adanya suatu kebutuhan perusahaan yaitu perancangan terkait sistem pengukuran kinerja rantai pasok halal. Pak Nasrul selaku pemilik perusahaan juga sedang menjalankan proyek terkait penyusunan KPI baik secara umum maupun dari segi kehalalannya dikarenakan Pak Nasrul merasa bahwa selama ini Vannisa Brownies belum memiliki KPI yang akan dijadikan acuan agar kinerja rantai pasok dapat berjalan lebih efektif dan efisien. Oleh karena itu, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa penelitian ini bertujuan untuk membantu permasalahan yang dialami oleh perusahaan, sehingga dalam penelitian ini akan menentukan terkait KPI baik dari segi umum maupun dari segi kehalalannya serta usulan perancangan sistem pengukuran kinerja rantai pasok halal.

Perencanaan merupakan proses yang menyeimbangkan kebutuhan permintaan dan sumber daya yang tersedia sebagai upaya dalam pemenuhan pengadaan, produksi, dan pengiriman. Cakupan perencanaan dalam metode SCOR mencakup beberapa aspek di antaranya perencanaan sumber daya, perencanaan pembuatan atau produksi, dan perencanaan pengiriman (SCOR Verson 12.0, 2017). Perencanaan ini merujuk kepada SNI 99001:2016 klausul 3.4.1 tentang sistem manajemen halal dan prosesnya, meliputi: a). masukan yang dibutuhkan dan luaran yang diharapkan dari proses ini, b) tahapan dan interaksi antar proses ini, c) kriteria, metode, termasuk pengukuran dan indikator kinerja terkait diperlukan untuk memastikan operasi yang efektif, dan pengendalian antar proses, d) sumber daya yang dibutuhkan dan memastikan ketersediaannya, e) penugasan dalam bentuk tanggung jawab dan

wewenang untuk masing-masing (BSN, 2016). Sesuai dengan kondisi perusahaan pada saat ini yang belum menerapkan sistem manajemen halal yang bertujuan untuk tetap menjamin kehalalan produk meskipun perusahaan sudah mendapatkan sertifikat halal. Hal ini dikarenakan kurangnya pemahaman perusahaan terkait manajemen halal. Selain itu, perusahaan belum pernah melakukan pengukuran kinerja rantai pasok sehingga perusahaan kesulitan dalam menentukan KPI dan metode yang akan digunakan untuk melakukan pengukuran kinerja rantai pasok.

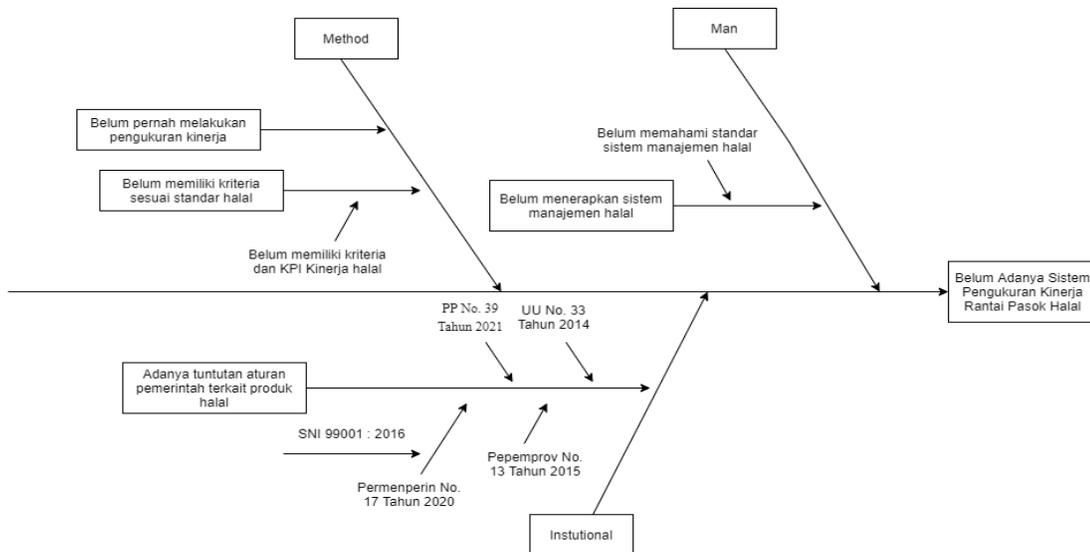
Pengukuran kinerja rantai pasok merupakan kumpulan dari beberapa metrik yang berguna untuk mengukur tingkat efektivitas dan efisiensi suatu proses dalam kegiatan rantai pasok (Maestrini et al., 2017). Pengukuran kinerja menjadi peluang bisnis atau perusahaan untuk meningkatkan keberlanjutan rantai pasok (Acquaye, 2014). Proses dalam pengukuran kinerja rantai pasok meliputi seluruh aktivitas yang saling berkaitan dalam usaha bertujuan untuk dapat memenuhi permintaan dari konsumen.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka diperlukan adanya rancangan sistem pengukuran kinerja rantai pasok halal di bagian perencanaan dengan tujuan agar dapat memenuhi standar dalam sistem manajemen halal. Dalam penelitian ini akan dibuat sistem pengukuran kinerja yaitu membuat *Key Performance Indicator* (KPI) halal menggunakan model SCOR (*Supply Chain Operation Reference*). KPI merupakan alat ukur yang digunakan oleh suatu organisasi untuk mengukur keberhasilan dalam mencapai tujuannya (Putri & Surjasa, 2018). SCOR merupakan suatu cara yang bertujuan untuk memetakan bagian-bagian *supply chain* yang menjelaskan rantai pasok secara terperinci, serta mengkategorikan beberapa proses untuk menentukan metrik-metrik atau indikator pengukuran yang disesuaikan dengan kebutuhan dalam pengukuran kinerja rantai pasok (Putri & Surjasa, 2018). Selanjutnya dalam penentuan kriteria halal akan diintegrasikan dengan standar halal berdasarkan SNI 99001:2016 sesuai dengan sistem manajemen halal.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah AHP (*Analytical Hierarchy Process*), OMAX (*Objective Matrix*), dan TLS (*Traffic Light System*). Metode AHP digunakan untuk pembobotan di masing-masing atribut. AHP

merupakan pengembangan model untuk menyelesaikan permasalahan multi faktor atau multi kriteria yang berguna dalam pengambilan keputusan untuk menentukan tingkat kepentingan di setiap kriteria dan KPI (Putri & Surjasa, 2018). Setelah melakukan pembobotan, selanjutnya adalah perhitungan *scoring system* dengan menggunakan metode OMAX yang bertujuan untuk mengetahui pencapaian kinerja pada setiap indikator kinerja. OMAX menggunakan perhitungan nilai interval antara level tertinggi, level tengah, dan level terendah untuk menyamakan skala nilai pada setiap KPI (Putri & Surjasa, 2018). Kemudian metode OMAX akan diintegrasikan dengan metode TLS yang bertujuan untuk mempermudah dalam mengkategorikan dari hasil pencapaian kinerja perusahaan dengan bantuan 3 warna, sehingga dapat diketahui KPI mana saja yang pencapaiannya masih di bawah target dan membutuhkan perbaikan segera (Putri & Surjasa, 2018).

Sistem pengukuran kinerja rantai pasok ini akan menampilkan indikator (KPI) beserta hasil akhir kinerja rantai pasok yang dicapai oleh perusahaan di setiap indikatornya. Sehingga dapat disimpulkan bahwa tujuan dari penelitian ini adalah membuat perancangan sistem pengukuran kinerja rantai pasok halal yang diharapkan dapat membantu perusahaan dalam mengevaluasi kinerja rantai pasok beserta sistem manajemen halal yang sudah disesuaikan dengan standar halalnya, dan membantu perusahaan dalam pengambilan keputusan seperti ditampilkan dalam Gambar I.2.



Gambar I. 2 Fishbone Diagram

I.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, adapun rumusan masalah dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Apa saja kriteria dan KPI pengukuran kinerja rantai pasok halal pada proses perencanaan yang sesuai dengan standar SNI 99001 : 2016
2. Bagaimana rancangan sistem pengukuran kinerja rantai pasok halal industri makanan pada bagian perencanaan (*plan*) dengan menggunakan model SCOR berdasarkan SNI 99001:2016?
3. Bagaimana perancangan *interface* sistem pengukuran kinerja rantai pasok halal pada proses perencanaan (*plan*) di industri makanan?

I.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Menentukan kriteria dan KPI pengukuran kinerja rantai pasok halal pada proses perencanaan yang sesuai dengan standar SNI 99001 : 2016
2. Merancang sistem pengukuran kinerja rantai pasok halal industri makanan pada bagian perencanaan (*plan*) dengan menggunakan model SCOR berdasarkan SNI 99001:2016
3. Merancang *interface* sistem pengukuran kinerja rantai pasok halal pada proses perencanaan (*plan*) di industri makanan

I.4 Batasan Penelitian

Adapun beberapa Batasan masalah dalam penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini hanya dilakukan di industri makanan yaitu Vanissa Brownies Bandung
2. Penelitian ini hanya berfokus pada pengukuran kinerja rantai pasok pada bagian perencanaan (*plan*) di Vanissa Brownies Bandung
3. Penelitian ini hanya mengacu kepada aturan SNI 99001:2016
4. Penelitian ini hanya menggunakan Model SCOR versi 12.0

5. Penelitian ini tidak membahas terkait pembuatan aplikasi pengukuran kinerja rantai pasok halal, hanya membuat perancangan sistem pengukuran kinerja rantai pasok halal
6. Penelitian tidak melakukan pengukuran kinerja rantai pasok halal perusahaan

I.5 Manfaat Penelitian

Berdasarkan pemaparan di atas, adapun manfaat dari penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi perusahaan yaitu dapat terbantu dalam melakukan pengukuran terhadap kinerja pada proses perencanaan sehingga dapat lebih terkontrol jaminan kehalalan produknya yang disesuaikan dengan SNI 99001:2016.
2. Manfaat bagi akademik yaitu menambah pengetahuan terkait penerapan teori-teori penelitian terdahulu dan adanya sistem pengukuran kinerja rantai pasok halal pada industri makanan dengan menggunakan pendekatan model SCOR yang disesuaikan dengan SNI 99001:2016. Sehingga dapat dijadikan bahan referensi untuk pengembangan penelitian ke depannya.

I.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan pada penelitian ini diuraikan sebagai berikut.

BAB I Pendahuluan

Pada bab satu penguraian terkait latar belakang penelitian yang berisikan identifikasi permasalahan-permasalahan dari kinerja halal di Perusahaan Vannisa Brownies, yang kemudian akan disusun perumusan masalah yang akan diteliti, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan batasan masalah.

BAB II Landasan Teori

Pada bab ini dibahas mengenai literatur yang relevan dengan permasalahan yang diteliti serta hasil-hasil penelitian terdahulu. Selain itu pada bab ini membahas hubungan antar konsep yang menjadi kajian penelitian dan uraian kontribusi penelitian. Konsep

yang akan dibahas pada bab ini antara lain adalah metode yang digunakan yaitu integrasi antara *Supply Chain Operation Reference* (SCOR), *Analytic Hierarchy Process* (AHP), *Objective Matrix* (OMAX) dalam menyelesaikan permasalahan dalam penelitian.

BAB III Metodologi Penelitian

Pada bab ini menjelaskan terkait langkah-langkah ketika melakukan penelitian secara terperinci yang meliputi: pembuatan metode konseptual dan sistematika penelitian dari tahap pengumpulan data, tahap pengolahan data, tahap *user interface*, dan kesimpulan dan saran.

BAB IV Pengumpulan Dan Pengolahan Data

Pada tahap pengumpulan data, pengumpulan data dilakukan berdasarkan hasil dari pencarian dari beberapa referensi dan studi literatur serta dilakukannya wawancara kepada pihak terkait untuk mendapat informasi yang dibutuhkan. Adapun beberapa data yang dibutuhkan dalam melakukan penelitian di antaranya proses bisnis eksisting perusahaan, tujuan perusahaan, data perencanaan pengadaan, *stakeholder*, dan regulasi-regulasi yang mendukung standar kehalalan suatu produk. Pada tahap pengolahan data dilakukan pemetaan terlebih dahulu terhadap proses bisnis di bagian perencanaan dan juga tujuan dari perusahaan ke dalam model SCOR. Kemudian hasil dari pemetaan dengan menggunakan metode SCOR ini akan digunakan untuk proses penyusunan metrik-metrik usulan. Setelah membuat metrik usulan, selanjutnya akan dilakukan verifikasi oleh pihak Vannisa Brownies khususnya pada bagian perencanaan agar hasil yang didapatkan sesuai dengan yang diperlukan. Selanjutnya metrik-metrik yang sudah terverifikasi akan dilakukan pembobotan menggunakan metode AHP, menyamakan skala setiap indikator menggunakan OMAX, yang selanjutnya hasil pengkategorian performansi produktivitasnya menggunakan TLS.

sehingga dapat diketahui nilai kinerja rantai pasok mana yang akan diperlukan adanya perbaikan.

BAB V Pembahasan

Pada bab ini berisi uraian terkait pembahasan dan analisis hasil dari pengolahan data sebelumnya di bab IV yang kemudian membuat *interface* sebagai bentuk tampilannya.

BAB VI Kesimpulan Dan Saran

Pada bab ini berisikan kesimpulan dari hasil pengolahan data yang telah dilakukan serta adanya pemberian suatu saran terkait masukan yang dapat dikembangkan sebagai bahan penelitian selanjutnya agar memberikan hasil yang lebih baik dari sebelumnya.