

Analisis Penerapan Halal *Supply Chain* Pada Usaha Mikro Makanan Di Kabupaten Bandung

Analysis Of The Application Of Halal Supply Chain In Food Micro Enterprises In Kabupaten Bandung

Muhamad Nabil¹, Fitriani Nur Utami²

¹Administrasi Bisnis, Fakultas Komunikasi dan Bisnis, Universitas Telkom, Indonesia, mochnabil@student.telkomuniversity.ac.id

²Administrasi Bisnis, Fakultas Komunikasi dan Bisnis, Universitas Telkom, Indonesia, fitriani.nurutami@telkomuniversity.ac.id

Abstract

Indonesia with the largest Muslim population country, reaching 238.09 million adherents or equivalent to 86.93% of the total population in Indonesia which reaches 273.87 million people, should have an obligation to ensure the halalness of every product consumed. The development of the halal industry must be supported by the development of the right supply chain. Food MSMEs in Bandung Regency continue to grow, but only a few implement halal supply chain management, as evidenced by the lack of food MSMEs in Bandung district who have halal certification. This is because there is no strong integrity between MSME/Industry actors and the government/stakeholders related to halal certification, considering that there are already regulations regarding halal product guarantees in Law No. 33 of 2014. This research was conducted with the aim of knowing how to apply halal supply chain management to micro-food entrepreneurs in Bandung district. This study uses a qualitative approach to describe the problems and research focus. With the object of research namely CV. Laksana as a tofu producer. This research resulted in a formula to optimize the implementation of halal supply chain management to support MSME halal certification, namely top management commitment in implementing halal policies, continuity of supply of raw materials for production, building working relationships with raw material suppliers, and building a good network structure for parties involved.

Keywords-halal supply chain management, application, halal certification, MSMEs, Bandung District

Abstrak

Indonesia dengan negara berpenduduk muslim terbesar yaitu mencapai 238,09 juta jiwa atau setara dengan 86,93% dari total penduduk Indonesia yang mencapai 273,87 juta jiwa, sudah seharusnya memiliki kewajiban untuk memastikan kehalalan setiap produk yang dikonsumsi. Pengembangan industri halal harus didukung dengan pengembangan rantai pasok yang tepat. UMKM pangan di Kabupaten Bandung terus berkembang, namun hanya sedikit yang menerapkan manajemen rantai pasok halal, terbukti dengan minimnya UMKM pangan di kabupaten Bandung yang memiliki sertifikasi halal. Hal ini dikarenakan belum adanya integritas yang kuat antara pelaku UMKM/Industri dengan pemerintah/stakeholder terkait sertifikasi halal, mengingat sudah ada pengaturan mengenai jaminan produk halal dalam UU No 33 Tahun 2014. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan halal supply chain management pada pengusaha mikro makanan di Kabupaten Bandung. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk mendeskripsikan masalah dan fokus penelitian. Dengan obyek penelitian yaitu CV. Laksana sebagai produsen tahu. Penelitian ini menghasilkan rumusan optimalisasi penerapan halal supply chain management untuk mendukung sertifikasi halal UMKM yaitu komitmen top manajemen dalam menerapkan kebijakan halal, kontinuitas pasokan bahan baku untuk produksi, membangun hubungan kerja dengan pemasok bahan baku, dan membangun struktur jaringan yang baik bagi pihak-pihak yang terlibat.

Kata Kunci-halal *supply chain management*, penerapan, sertifikasi halal, UMKM, Kabupaten Bandung

I. PENDAHULUAN

Dunia bisnis hari ini terus bersaing untuk menciptakan berbagai kebutuhan konsumen yang semakin tinggi dan semakin cerdas dalam memilih kebutuhannya. Dengan berkembangnya teknologi informasi dan komunikasi mulai dari kalangan bawah hingga kalangan atas selalu menuntut kualitas yang terbaik dengan harga yang ekonomis. Oleh karena itu, para pelaku bisnis harus berupaya mencari cara untuk memenangkan persaingan. Salah satu cara yang harus dilakukan para pelaku bisnis untuk memenangkan persaingan adalah memiliki biaya operasional yang minimum dan produktivitas yang maksimum. Oleh karena itu setiap perusahaan akan berupaya semaksimal mungkin untuk meningkatkan produktivitas, efisiensi, pelayanan yang cepat, dan mudah untuk tetap dapat bersaing dan bertahan di pasar. Salah satu cara untuk melakukannya adalah dengan menerapkan *supply chain management*.

(*Supply chain management 4.0 For Indonesia*, 2019) menyatakan bahwa *supply chain management* yang merupakan rangkaian pendekatan yang digunakan untuk mengintegrasikan pemasok, produsen, gudang, dan toko secara efektif. perusahaan perlu mempertimbangkan permasalahan rantai pasok untuk memastikan bahwa *supply chain management* mendukung strategi perusahaan. Jika fungsi manajemen operasi mendukung strategi perusahaan secara keseluruhan, maka *supply chain management* akan mendukung manajemen operasi. Fasilitas dan biaya-biaya yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan konsumen dengan tujuan mencapai biaya minimum dan pelayanan maksimum semuanya dipertimbangkan dalam *supply chain management*.

Supply chain management perlu dikendalikan dengan baik oleh sebuah perusahaan guna menaikkan daya saingnya agar kedepannya kinerja organisasi makin membaik. Organisasi dituntut untuk memikirkan tentang keberadaan dari *supply chain management* agar dipastikan pengendalian *supply chain management* tersebut mampu mendorong strategi yang dijalankan oleh perusahaan. *Supply chain management* terdiri dari beberapa aktivitas, seperti supplier raw material (inbound), manufacturer (production phase), storage (outbound), wholesaler (outbound), retailer (outbound phase), dan end-consumer seperti yang terlihat pada gambar 1 dibawah ini.



Gambar 1. Aktivitas *Supply Chain Management* Sumber: procureport.com (2021)

Halal merupakan suatu keharusan bagi umat muslim sebagai suatu syarat pada setiap produk yang hendak dikonsumsi sehari-hari. Suatu makanan atau barang dinyatakan halal jika telah memenuhi syarat yang telah ditetapkan oleh syariat Islam atau standar halal yang telah ditetapkan, sebagai negara dengan penduduk muslim yang mayoritas di dalamnya penerapan manajemen pasok halal (halal supply chain) sangat diperlukan untuk menjamin kualitas halalnya suatu produk. Halal *supply chain management* atau halal dalam rantai pasok berarti kegiatan keseluruhan proses yang terlibat sepanjang rantai pasok dari hulu ke hilir menerapkan konsep yang sesuai syariat Islam, dimulai

dari pemilihan pemasok, proses produksi, penyimpanan, sampai dengan distribusi memisahkan penyimpanan dan pengiriman produk halal agar terhindar dari kontaminasi. (Bernadhetta, 2020) menyatakan halal *supply chain management* sebagai manajemen proses penanganan produk halal mulai bahan mentah dari supplier sampai dengan produk jadi ke tangan konsumen yang seluruh proses berlandaskan hukum dan syariat sehingga produk terjamin halal. (Bernadhetta, 2020) juga menyatakan tujuannya melakukan penelitian untuk merumuskan bagaimana cara mengoptimalkan penerapan sertifikasi halal untuk meningkatkan profit UMKM halal dengan menganalisis halal *supply chain management*.

Jumlah UMKM di Indonesia sejak tahun 2011 sampai dengan 2020 terus mengalami peningkatan. Pertumbuhan yang signifikan dapat dilihat dari tahun ke tahun yang menunjukkan ke arah positif. Pada tahun 2015 terdapat 59,3 juta UMKM, tahun 2016 meningkat menjadi 61,7 juta serta tahun 2019 mengalami peningkatan lagi menjadi 65,5 juta, dan diperkirakan pada tahun 2020 akan mengalami penurunan sejumlah 64.2 juta. UMKM di Kabupaten Bandung terus berkembang, hal ini dikarenakan adanya dukungan dari pemerintah Kabupaten Bandung yang secara konsisten dilakukan. Dukungan tersebut dilakukan sampai mereka naik kelas atau meningkatkan kualitas produk. Proses dukungan UMKM ini merupakan sebagai upaya pemerintah dalam meningkatkan perekonomian. Karena hal tersebutlah meskipun Halal *Supply chain management* menjadi tantangan besar bagi pelaku UMKM di Indonesia (Muhamad, 2020). Namun UMKM memiliki potensi besar dalam meningkatkan perekonomian di Indonesia. Khususnya untuk UMKM pada sektor makanan yang merupakan UMKM dengan kategori unit usaha terbanyak.

Tabel 1. Jumlah Unit Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Kabupaten Bandung yang Tersertifikasi Halal

Kategori	Jumlah Pelaku Usaha	Tersertifikasi Halal	Belum Tersertifikasi Halal
Usaha Mikro	9.457	191 / 0,02 %	9.284 / 0,98
Usaha Kecil	7.370	527 / 0,07 %	6.843 / 0,92
Usaha Menengah	4.093	1.026 / 0,25 %	3.067 / 0,74

Sumber : Dinas Koperasi dan UMKM & Dinas Industri Perdagangan (2020)

Penulis hanya memilih satu objek untuk penelitian yaitu di CV.Laksana dengan alasan karena ingin fokus meneliti satu objek terkait penerapan halal *supply chain management* yang dilaksanakan di produsen tahu tersebut. CV.Laksana menjadi pilihan penulis karena penulis tertarik meneliti pelaksanaan atau penerapan manajemen terkait kehalalan usaha pengolahan tahu.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengobservasi bisnis proses di setiap tahapan atau fase supply chain pada UMKM CV. Laksana apakah sudah memenuhi kaidah halal atau belum. Berdasarkan paparan dari fenomena dan data di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Penerapan Halal Supply Chain Pada Usaha Mikro Makanan Di Kabupaten Bandung**”.

II. TINJAUAN LITERATUR

A. Manajemen Rantai Pasok (Supply Chain Management)

Manajemen rantai pasok merupakan suatu kegiatan untuk mengorganisir barang atau jasa mulai dari pemasok, pergudangan, produksi, hingga distribusi sampai kepada konsumen akhir. Supply Chain Management rangkaian kegiatan terkoordinasi yang berkaitan dengan pengadaan bahan mentah, produksi produk setengah jadi dan produk jadi, dan distribusi produk-produk ini kepada pelanggan di dalam dan di luar rantai (Yeni Rohaeni, 2020)

Menurut Assauri (2011) dalam Analisis Manajemen Rantai Pasokan Industri Rumahan Tahu di Kelurahan Bahu Manado, 2019 menyatakan supply chain atau rantai pasokan menyangkut hubungan yang terus menerus mengenai barang, uang dan informasi. Barang umumnya mengalir hulu ke hilir, uang mengalir dari hilir ke hulu, sedangkan informasi mengalir baik dari hulu ke hilir maupun dari hilir ke hulu. Dilihat secara horizontal, ada lima komponen utama atau pelaku dalam supply chain, yaitu supplier (pemasok), manufacture (pabrik pembuat barang), distributor (pedagang besar), retailer (pengecer), customer (pelanggan). Secara Vertikal, ada lima komponen utama supply chain, yaitu buyer (pembeli), transporter (pengangkut), warehouse (penyimpan), seller (penjual) dan sebagainya.

Supply Chain Management merupakan pengintegrasian sumber-sumber bisnis yang kompeten baik dalam maupun di luar perusahaan untuk mendapatkan sistem suplai yang kompetitif dan berfokus kepada sinkronisasi aliran produk dan informasi untuk menciptakan nilai pelanggan (customer value) yang tinggi. Sumber-sumber bisnis yang diintegrasikan meliputi Pemasok (Supplier), Pabrik, Gudang, Pengangkut, Distributor, Retailer dan Konsumen yang bekerja secara efisien sehingga produk yang dihasilkan dan didistribusikan memenuhi tepat jumlah, kualitas, waktu dan lokasi (Lukman, 2021)

Supply chain harus dapat dioptimalkan. Kunci untuk mengoptimalkan supply chain yaitu dengan menciptakan alur informasi yang bergerak secara mudah dan akurat diantara jaringan atau mata rantai tersebut, dan pergerakan barang dilaksanakan dengan efektif dan efisien yang akan menghasilkan kepuasan maksimal terhadap para pelanggan. (Lukman, 2021) menyatakan dalam supply chain terdapat beberapa proses utama sebagai perusahaan yang berkepentingan terhadap arus barang.

Proses Supply Chain Management (SCM) dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 2. Tahapan *Supply Chain Management* Sumber : HaloEdukasi.com (2021)

Tujuan dari SCM adalah mengintegrasikan aliran barang dan jasa serta informasi sepanjang rantai pasokan atau sepanjang supply chain untuk memaksimalkan nilai kepada pelanggan pada tingkat biaya yang lebih efisien. Proses Manajemen rantai pasokan adalah sebuah sistem yang melibatkan proses produksi, pengiriman, penyimpanan, distribusi dan penjualan produk dalam rangka memenuhi permintaan akan produk tersebut rantai pasokan didalamnya termasuk seluruh proses dan kegiatan yang terlibat didalam penyampaian produk tersebut sampai ke tangan pemakai konsumen (Ebenheiser P, 2019)

B. Manajemen Rantai Pasok Halal (Halal Supply Chain Management)

Manajemen rantai pasok halal didefinisikan sebagai manajemen jaringan halal dengan tujuan untuk memperpanjang integritas halal dari sumber ke titik pembelian konsumen. Untuk memastikan bahwa produk benar-benar halal pada titik pembelian konsumen, penting untuk menentukan apa prinsip-prinsip dalam manajemen rantai pasok halal untuk mencegah dan menghindari setiap proses rantai pasok dari hal-hal yang dilarang oleh syariat (Tieman,2012)

Istikomah (2018) menyatakan kata halal memiliki lawan kata yakni haram, yang memiliki makna tidak diizinkan atau dilarang oleh syariat. Haram merupakan batasan dari segala sesuatu yang dilarang secara mutlak dan mengikat oleh Allah untuk dilakukan dengan ancaman siksa yang pedih di akhirat. Di dalam, perintah mengkonsumsi yang halal, baik dan suci merupakan suatu kewajiban.

Tieman (2011) menyatakan Untuk perusahaan bersertifikat halal, penting untuk melihat di luar produksi dan bahan, dan memperluas halal ke seluruh rantai pasok dalam memastikan bahwa transportasi, penyimpanan dan penanganan sesuai dengan syariah dan memenuhi persyaratan target pasar muslim.

Selain itu, Tieman (2011) menyatakan sebagai salah satu tolak ukur kinerja Halal Supply Chain dalam studinya mengatakan bahwa rantai pasokan halal harus kuat agar lebih baik melindungi produk halal di sepanjang rantai

pasokan dalam berbagai keadaan. Oleh karena itu, kekokohan Rantai Pasokan Halal seharusnya menghasilkan sedikit penolakan halal. Penolakan halal mengacu pada jumlah penolakan oleh perusahaan dalam rantai pasok melalui kerusakan atau kontaminasi.

Meningkatnya kebutuhan akan produk halal harus berdampak pada kegiatan halal lainnya seperti penyimpanan dan transportasi selama produk tersebut dipasarkan ke konsumen. Berdasarkan hal ini, sebuah produk yang disebut Layanan Rantai Pasokan Halal perlu dibentuk untuk memenuhi kebutuhan industri produk halal. Konsep rantai pasokan dibutuhkan untuk mengetahui bagaimana bahan baku diubah menjadi produk jadi dan kemudian didistribusikan ke konsumen.

Kinerja rantai pasokan halal didefinisikan sebagai kemampuan operasi rantai pasok (misalnya aktivitas, praktik, prosedur, dll.) untuk tetap peka terhadap pasar tanpa mengorbankan integritas halal melalui rantai pasokan (Rohaeni dan Ahmad, 2020). Tieman (2011) menyatakan efisiensi dapat diukur dengan biaya manajemen rantai pasokan. Karena halal akan membutuhkan infrastruktur logistik khusus yang memungkinkan, maka indikator yang sesuai adalah pemanfaatan fasilitas penyimpanan halal dan transportasi atau wadah halal. Pemanfaatan fasilitas penyimpanan halal adalah kapasitas yang dihabiskan untuk penyimpanan halal sebagai persentase dari kapasitas Halal, sedangkan yang terakhir mengacu pada kapasitas yang dihabiskan untuk transportasi atau wadah halal sebagai persentase dari total kapasitas.

C. Proses Bisnis

Proses bisnis adalah kegiatan atau serangkaian kegiatan yang mencapai fungsi tertentu. bahwa proses bisnis merupakan serangkaian aktivitas yang dibentuk yang saling bekerjasama dalam sebuah organisasi dan lingkungan teknis. Aktivitas ini dilakukan untuk mencapai suatu tujuan. proses bisnis sebagai struktur, desain aktivitas yang dapat diukur, untuk menghasilkan keluaran (output) untuk pelanggan atau pasar tertentu.



Gambar 3. Tahapan Proses Bisnis Sumber : Diolah Penulis (2023)

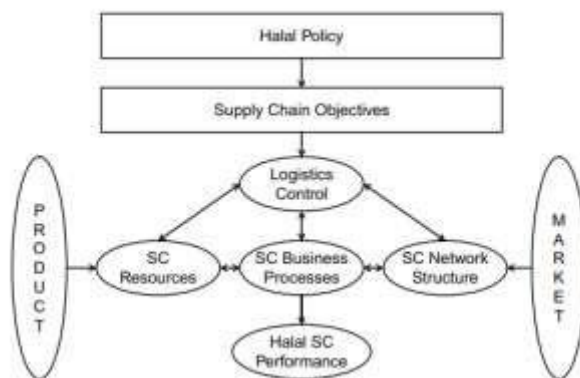
Sebuah proses bisnis perlu untuk dianalisis dan dirancang dengan baik karena proses bisnis sebagai penentu urutan pekerjaan yang berhubungan langsung dengan efisiensi dan efektifitas perusahaan. Semakin baik proses bisnis yang didefinisikan, maka perusahaan akan lebih efisien dalam beroperasi. Dalam pasar yang kompetitif saat ini, efisiensi perusahaan merupakan kunci kriteria untuk sukses, karena selain inovasi, efisiensi operasional merupakan kunci untuk meningkatkan keuntungan kompetitif perusahaan di pasar. Mengetahui dan memahami rincian proses bisnis merupakan hal yang penting karena dapat memberikan kita kesempatan untuk mengidentifikasi hambatan dan mengoptimalkan proses bisnis. Dengan adanya proses bisnis yang optimal, maka dapat menambah nilai pada setiap stakeholder yang terlibat dalam proses bisnis dan efisiensi proses bisnis serta pengurangan pemanfaatan dan beban kerja pada SDM.

Analisis proses bisnis merupakan serangkaian aktivitas yang dimulai dari melakukan survei atau peninjauan terhadap proses bisnis maupun lingkungan organisasi dan teknisnya. Dalam peninjauan tersebut dilakukan identifikasi, validasi sampai dengan penggambaran model proses bisnisnya. Hasil analisis proses bisnis tersebut kemudian akan ditinjau kembali oleh pihak organisasi atau perusahaan, salah satunya dengan melakukan simulasi proses bisnis berdasarkan data dan fakta yang ada dalam organisasi sehingga didapatkan kelemahan ataupun kesalahan dalam proses bisnis tersebut yang kemudian akan menghasilkan sebuah perbaikan proses bisnis. Dari hasil perbaikan proses bisnis

inilah kemudian pemodelan proses bisnis akan dilakukan kembali agar menjadi sebuah bentuk proses bisnis baru yang telah disempurnakan dan inilah yang disebut dengan merancang proses bisnis.

D. Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran dari penelitian ini menjelaskan terkait kegiatan penerapan halal supply chain pada 1 UMKM di Kabupaten Bandung dengan menggunakan 3 aktivitas supply chain yaitu raw material (inbound), manufacturer (production phase), storage (outbound) dan business process (input, process, output). Berikut ini merupakan gambar terkait kerangka berpikir dalam penerapan halal supply chain management pada salah satu UMKM di Kabupaten Bandung. Dengan fokus penelitian hanya mengobservasi supply chain business process.



Gambar 4. Kerangka Pemikiran Sumber : Tieman (2012)

Keterangan:

1. Halal Policy: Undang-Undang no 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
2. Supply Chain Objectives: raw material (inbound), manufacturer (production phase), storage (outbound)
3. Supply Chain Business Processes: input, proses, output

III. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk mendeskripsikan permasalahan dan fokus penelitian. Metode kualitatif adalah langkah-langkah penelitian sosial untuk mendapatkan data deskriptif berupa kata-kata dan gambar. Hal tersebut sesuai dengan yang diungkapkan oleh Lexy J. Moleong bahwa data yang dikumpulkan dalam penelitian kualitatif adalah berupa kata-kata, gambar, dan bukan angka-angka. Moleong (2018) menyatakan bahwa pendekatan penelitian kualitatif adalah pendekatan yang tidak menggunakan dasar kerja statistik, tetapi berdasarkan bukti-bukti kualitatif.

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah salah satu UMKM Makanan di Kabupaten Bandung. Sedangkan subjek dari penelitian ini adalah pemilik usaha & penyelia halal UMKM tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses penerapan halal supply chain. Oleh karena itu diperlukan subjek penelitian yang memenuhi parameter yang dapat mengungkapkan hal diatas sehingga memungkinkan diperolehnya data. Pada penelitian ini terdiri atas dua informan yaitu pelaku usaha CV.Laksana. Informan utama sendiri berarti sumber informasi utama dalam proses penelitian. Adapun kriteria bagi informan utama adalah:

1. Merupakan Pemilik Usaha & Penyelia Halal
2. Mengetahui informasi seputar produk UMKM terkait
3. Bersedia diwawancarai baik online maupun offline

Tabel 2. Informan pelaku usaha CV.Laksana

Informan	Posisi di tim	Pekerjaan/Jabatan
----------	---------------	-------------------

Yana Suryana	Ketua	Pemilik Usaha
Agus Koswara	Anggota	Penyelia Halal
Joni	Anggota	Produksi

Sumber: Perusahaan CV.Laksana (2022)

Lokasi yang digunakan untuk penelitian ini yaitu di tempat produksi CV. Laksana yang beralamat di Kp. Haurcucuk RT 02/ RW 12 Desa Sumbersari, Kec Ciparay, Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40381. Metode yang digunakan adalah analisis deskriptif, yaitu pengumpulan data dengan cara menganalisis data sesuai dengan kondisi yang terjadi di lapangan, menggunakan reduksi data, penyajian data, dan analisis data kualitatif berupa mencari kesimpulan dan verifikasi data. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif. Metode penelitian kualitatif dipilih karena data yang dikumpulkan merupakan data deskriptif atau penjelasan verbal dari informan.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pelaksanaan Halal Supply Chain Management di CV Laksana

Dalam industri pengolahan makanan kegiatan utamanya terdiri dari beberapa kegiatan diantaranya yaitu kegiatan proses persiapan produksi, proses produksi, dan proses distribusi produk kepada konsumen. Ketiga proses tersebut didalamnya mencakup kegiatan Halal Supply Chain Management. Untuk produk makanan merupakan serangkaian kegiatan yang meliputi koordinasi, penjadwalan dan pengendalian terhadap pengadaan, produksi, persediaan dan pengiriman produk ataupun layanan jasa kepada pelanggan yang mencakup administrasi harian, operasi, logistik dan pengolahan informasi mulai dari pemasok hingga ke pelanggan.

Terdapat tiga kegiatan utama yang dilaksanakan di CV.Laksana terkait manajemen produksi atau manajemen halal supply chain. Tiga kegiatan utama tersebut yaitu kegiatan proses persiapan produksi, proses produksi, dan proses distribusi. Tahap satu bagian proses persiapan produksi. Proses persiapan produksi merupakan proses mempersiapkan bahan baku atau penolong untuk nantinya di proses menjadi sebuah tahu, berikutnya proses produksi, proses produksi adalah pengolahan bahan baku (mentah) menjadi tahu yang siap untuk disajikan kepada konsumen. Setelah proses produksi selesai dilaksanakan, maka kegiatan selanjutnya yaitu proses distribusi. Distribusi merupakan proses penyediaan tahu yang telah diolah melalui proses produksi yang kemudian disalurkan kepada konsumen akhir

B. Pengadaan Bahan Baku

Proses Halal Supply Chain Management terkait pengadaan bahan baku yang dilaksanakan di CV.Laksana adalah dengan menggunakan bahan baku dari supplier yang telah menjadi langganan pada proses pengadaan bahan baku di CV.Laksana. Berikut daftar bahan baku untuk pembuatan tahu di CV.Laksana:

Bahan baku yang digunakan oleh CV.Laksana untuk memproduksi Tahu merupakan bahan baku yang telah terjamin kehalalannya. Meskipun belum semuanya bersertifikasi halal seperti :

1. Kedelai

Kedelai atau Kacang Kedelai merupakan bahan baku yang berasal dari tanaman jenis polong-polongan CV.Laksana menggunakan Kedelai yang bermerek TSC Kedelai Amerika produksi dari Amerika.



Gambar 5. Bahan Baku Kedelai Sumber: Perusahaan CV.Laksana (2022)

2. Garam

Bahan baku pembuatan tahu selanjutnya berasal dari air laut. Garam krosok yang digunakan oleh CV.Laksana adalah garam grosok yang diolah oleh para petani garam dari daerah Cirebon.



Gambar 5. Bahan Baku Garam Sumber: Perusahaan CV.Laksana (2022)

3. Kunyit

Bahan baku berikutnya berasal dari tanaman dalam pengolahannya digunakan oleh pengrajin tahu dalam proses pewarnaan. CV.Laksana menggunakan bahan baku kunyit yang dari para petani yang bernama pak Agus di pasar induk gede bage yang sudah menjadi supplier/pemasok tetap.



Gambar 6. Bahan Baku Kunyit Sumber: Perusahaan CV.Laksana (2022)

4. Bawang Putih

Bawang putih merupakan bahan penolong dalam proses produksi tahu yang berasal dari tumbuhan. sebagai bahan penolong untuk menambah rasa harum dalam produksi tahu. CV.Laksana menggunakan bawang putih hanya Ketika ada permintaan dari para konsumen, dan bawang putih yang digunakan di CV.Laksana berasal dari petani atau warung yang menyediakan bawang putih.



Gambar 7. Bahan Penolong Bawang Putih Sumber: Perusahaan CV.Laksana (2022)

5. Ketumbar

Sama halnya dengan bawang putih, ketumbar adalah bahan penolong dalam proses pembuatan produksi tahu di CV.laksana untuk menambah rasa berbeda dan tambahan dalam tahu.



Gambar 8. Bahan Penolong Ketumbar Sumber: Perusahaan CV.Laksana (2022)

C. Proses Produksi

Bagian proses produksi di CV Laksana bertanggungjawab terhadap ketersediaan Tahu yang akan didistribusikan kepada pelanggan. Proses produksi dilaksanakan dengan memasak bahan mentah menjadi Tahu yang siap untuk dikonsumsi pelanggan.

Halal supply chain management pada tahap produksi di CV.Laksana ini ditinjau dari aspek halal secara prosesnya. Proses produksi yang dilaksanakan di CV. Laksana terjadi melalui beberapa tahapan.

1. Proses Perendaman kedelai

Perendaman biji akan memperlunak struktur sel sehingga akan mengurangi energi yang diperlukan selama penggilingan. Struktur sel yang lunak juga akan mempermudah ekstraksi sari dari ampasnya. Waktu perendaman tergantung suhu air perendam, umur dan varietas kedelai. Penyerapan air lebih cepat jika menggunakan air panas, tetapi jika air yang digunakan terlalu panas dapat menyebabkan kedelai setengah matang sehingga susu kedelai yang dihasilkan menurun. Proses perendaman umumnya dilakukan secara manual oleh pengrajin sendiri. Peralatan perendaman meliputi ember plastik dan sebagian merendamnya dalam keadaan masih terbungkus karung. Perendaman kedelai dilakukan dengan cara menuangkan kedelai kering kedalam bak perendaman (ember plastik) baik secara curah maupun dibungkus karung kemudian diberi air secukupnya.



Gambar 9. Proses Perendaman Kedelai Sumber: Perusahaan CV.Laksana (2022)

2. Proses Penggilingan

Biji kedelai tersebut kemudian digiling menjadi bubur kedelai. Penggilingan bertujuan untuk memperkecil ukuran partikel kedelai sehingga akan mempermudah ekstraksi protein kedelai ke dalam susu kedelai. Selama penggilingan dilakukan penambahan air dengan debit 1,8 liter per menit (Purwadi, 2000). Hal ini sesuai dengan pengamatan di industri tahu CV.Laksana Ciparay Kabupaten Bandung yaitu setiap penggilingan 10 kg kedelai kering akan menghasilkan bubur kedelai \pm 25-30 liter dengan berat sekitar 45-50 kg. Jumlah kedelai untuk sekali penggilingan bervariasi ada yang 5kg sekali giling dan ada juga yang 6 kg sekali giling.



Gambar 10. Proses Penggilingan Biji Kedelai Sumber: Perusahaan CV.Laksana (2022)

3. Proses Penggodokan

Cara pembuatan tahu berikutnya, yaitu penggodokan bubur kedelai yang didapat dari hasil penggilingan. Kemudian, dimasukkan ke dalam bak masak dengan menambahkan air sehingga bubur kedelai menjadi encer. Proses pemasakan bubur kedelai akan berpengaruh pada kualitas tahu yang akan dihasilkan. Jika suhu bak terlalu tinggi, maka endapan bubur akan mengerak. Kerak tersebut akan meninggalkan bau sangat tidak sedap dan bau tersebut akan terbawa sampai proses pencetakan. Oleh karena itu, proses penggodokan ini perlu memperhatikan suhu bak dan jangan sampai menimbulkan kerak serta bau tidak sedap.



Gambar 11. Proses Penggodokan Kedelai Sumber: Perusahaan CV.Laksana (2022)

4. Proses Memeras Sari Kedelai

Bubur kedelai yang telah dimasak kemudian disaring untuk mendapatkan sari kedelai (susu kedelai). Penyaringan yang umum dilakukan dengan meletakkan bubur kedelai diatas kain belacu (mori kasar) ataupun kainsifon yang sengaja dipasang diatas bak penampung. Kemudian dilakukan pengepresan dengan memberikan papan penjepit dan diberi beban sekuat-kuatnya agar semua air yang berada pada bubur kedelai terperas semua. Bila perlu ampas saringan diperas lagi dengan menambahkan sejumlah air. Menurut pengrajin tahu di CV.Laksana Ciparay, penyaringan dilakukan dengan menaruh bubur kedelai pada keranjang yang dilapisi kain belacu, kemudian diaduk hingga cairannya keluar. Penyaringan dilakukan beberapa kali dengan penambahan sejumlah air untuk mendapatkan sari kedelai yang maksimal. Hasil utama penyaringan ini adalah sari kedelai, sedangkan hasil sampingannya berupa ampas yang banyak digunakan sebagai pakan ternak. Air sari bubur kedelai akan menetes dengan sendirinya ke bak penampung yang sekaligus sebagai bak proses penggumpalan. Setelah air sari bubur kedelai tidak menetes lagi, ampas dari bubur kedelai yang masih mengandung air sari bubur kedelai di- *press* dengan alat pengepress yang dibuat dari kayu. Hal tersebut dilakukan untuk mendapatkan sisa air sari bubur kedelai yang masih terdapat dalam ampas.



Gambar 12. Proses Memeras Sari Kedelai Sumber: Perusahaan CV.Laksana (2022)

5. Proses Pencetakan

Sari kedelai yang telah digumpalkan selanjutnya dicetak menjadi tahu. Pengrajin tahu di CV.Laksana hampir semuanya menggunakan teknik cetak. Teknik cetak dilakukan dengan bantuan alat press yang ada cetaknya dengan ukuran cetakan yang berbeda-beda sesuai dengan jenis dan ukuran tahu yang akan dibuat. Tahu yang akan dicetak sebelumnya dibungkus dengan kain belacu yang dipotong segiempat kecil-kecil. Untuk pencetakan, para pengrajin tahu mempekerjakan 2 orang dengan lama waktu pencetakan adalah 30 menit untuk setiap kali masak.



Gambar 13. Proses Pencetakan Tahu Sumber: Perusahaan CV.Laksana (2022)

6. Proses Penguningan

Sebelum dipasarkan, tahu yang sudah jadi diberi pewarna dan digarami. Untuk pemberian warna, pengrajin tahu di CV.Laksana menggunakan kunyit alami sebagai bahan bakunya. kunyit alami (kunyit yang digiling oleh mesin) Dari hasil wawancara, Jumlah kunyit yang dipakai adalah $\frac{1}{4}$ kg untuk kunyit gilingan (untuk 4 kali proses pewarnaan).



Gambar 14. Proses Penguningan Tahu Sumber: Perusahaan CV.Laksana (2022)

Proses produksi dilaksanakan di ruang produksi CV.Laksana oleh para karyawan yang memiliki keahlian dibagian produksi tahu. Kegiatan memasak di restoran ini berdasarkan data order dari para konsumen atau pihak pemesan seperti sebagai mitra pemerintah desa untuk bantuan BPNT.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Menurut pembahasan yang telah disusun paparkan terkait Penerapan Halal Supply Chain Management di CV.Laksana, dapat ditarik kesimpulan bahwasanya pelaksanaan Management Halal Supply Chain di CV.Laksana dilaksanakan dengan baik dan sesuai aturan syariah diantaranya adalah kegiatan produksi tidak menggunakan bahan baku yang diharamkan seperti babi, anjing, darah, dan khamr. Hampir Semua bahan yang bersumber dari tanaman dengan kualitas yang bagus, meskipun belum semuanya mengantongi serifikasi halal dikarenakan keterbatasan yang dialami oleh supplier. Seluruh alat dan tempat yang digunakan untuk kegiatan produksi dan distribusi terjamin kebersihannya. Kegiatan Management Halal Supply Chain di CV.Laksana dibagi menjadi tiga kelompok kegiatan utama yaitu kegiatan persiapan produksi, kegiatan produksi, kegiatan distribusi, dan kegiatan konsumsi.

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan, pembahasan, serta kesimpulan yang telah dikemukakan, penulis mencoba memberikan beberapa saran diantaranya adalah:

A. Terkait masih kurangnya pahamiannya karyawan tentang halal supply chain management khususnya bagian

produksi yang menyebabkan hal tersebut menjadi salah satu kendala terbitnya sertifikasi halal yang diajukan oleh CV.Laksana terhambat, seharusnya pihak terkait mengadakan sosialisasi dan pendampingan perihal halal supply chain management secara berkala untuk menjaga kualitas produksi.

- B. Kepada para pengusaha Tahu, lebih baiknya untuk menerapkan Halal supply chain management. Sehingga nantinya juga mendapatkan sertifikasi halal dari (BPJPH) Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Serta meningkatkan segmen pasar
- C. Pemanfaatan teknologi dan sistem informasi dalam kegiatan management halal supply chain di CV.Laksana hendaknya ditingkatkan lagi agar lebih efektif dan efisien dalam bekerja.
- D. Bagi Pemerintah daerah Kabupaten Bandung, perlu diperhatikan data yang dihimpun dari dinas UMKM & Koperasi terkait masih banyaknya pelaku UMKM yang belum memiliki sertifikasi halal, maka harus lebih dimasifkan lagi untuk sosialisasi dan pendampingan kepada para UMKM perihal sertifikasi halal mengacu pada UU no 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk halal. Serta informasi yang didapat dari pihak (BPJPH) Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, bahwasanya per-tanggal 17 Oktober 2024 apabila para pelaku UMKM belum mengantongi sertifikasi halal, makai zin usahanya akan dicabut.
- E. Bagi peneliti selanjutnya, khususnya peneliti dari masyarakat Indonesia diharapkan untuk melaksanakan penelitian terkait management halal supply chain lebih banyak dan lebih luas lagi, karena penelitian dengan tema ini masih sangat terbatas di Indonesia.

REFERENSI

- Andersen, B. (2007). *Business Process Improvement Toolbox Second Edition*. North America: ASQ Quality Press.
- Arikunto, S. (2011). *Prosedur penelitian : suatu pendekatan praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bernadhetta, A. I. (2020). Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 113-120.
- Deppy P, A. P. (2020). Implementasi SCM Pada Pengelolaan Bahan Baku Dan Distribusi Pomade Berbasis. *Jurnal Cloud Information*, 9-16.
- Diana, S. R. (2022). Pengembang Model Konseptual Halal Supply Chain Management: Studi Kasus Sumatera. *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi dan Manajemen* , 2313-2321.
- Ebenheiser P, M. K. (2019). ANALISIS MANAJEMEN RANTAI PASOKAN INDUSTRI RUMAHAN TAHU DI. *Jurnal EMBA*, 201-210.
- Fadhlor Rahim Azmi, A. A. (2020). Perception of food manufacturers. *Journal of Islamic Marketing*, 571-589.
- Faqiatul Mariya Waharini, A. H. (2018). Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia. *Muqtasid*, 1-2.
- Lukman. (2021). *Supply Chain Management*. Makasar: CV. Cahaya Bintang Cemerlang.
- Marco Tieman, J. G. (2012). Principles in halal supply chain. *Journal of Islamic Marketing*, 217-243.
- Mohd Helmi, K. H. (2016). A supply chain integrity. *British Food Journal*, 20-38.
- Moleong, L. J. (2018). *Metodologi penelitian kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Muhamad. (2020). Tantangan Dan Peluang Penerapan. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis Islam*, 1-26.
- Muhammad Rifki Damanik, S. A. (2022). Pengaruh Kesadaran Konsumen Halal Food Supply Chain Management terhadap Minat Beli. *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi dan Manajemen*, 2279-2287.
- Nasution, S. (1988). *Metode penelitian naturalistik kualitatif*. Bandung: Tarsito.
- Peristiwo, H. (2019). INDONESIA HALAL FOOD INDUSTRY:. *Journal of Islamic Studies and Humanities*, 218-245.
- Rijal, M. (2021). Memahami desain metode penelitian. *Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum*, 33-54.
- Sudjarwo. (2001). *Metodologi penelitian sosial*. Bandung: Mandar Maju.
- SUZIYANTI MARJUDI, W. A. (2017). THE CRITICAL SUCCESS FACTORS OF HALAL SCM SYSTEMS FOR. *The IRES International Conference*, 18-23.
- universitas teknologi yogyakarta. (2019, april 5). *Supply Chain Management 4.0 For Indonesia*. From universitas teknologi yogyakarta: <https://uty.ac.id/article/supply-chain-management-40-for-indonesia>
- Uswatun Nafi'ah, S. L. (2020). Analysis of Halal Supply Chain Management and Internal Halal Traceability. *International Journal of Multicultural and Multireligious Understanding*, 331-337.
- Yeni Rohaeni, A. H. (2020). PENGEMBANGAN MODEL KONSEPTUAL MANAJEMEN RANTAI PASOK HALAL STUDI KASUS INDONESIA. *Jurnal Teknik Industri*, 177-188.