

**ANALISIS RANTAI PASOK HALAL KERIPIK USUS AYAM PAK
REBO SURABAYA**

SKRIPSI

oleh:

Fatimah Sari Dewi

NIM: G94218175



**UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

2022

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Saya, Fatimah Sari Dewi dengan NIM. G94218175 menyatakan bahwa:

1. Skripsi saya ini adalah asli dan benar-benar hasil karya saya sendiri, dan bukan hasil dari karya orang lain dengan mengatas namakan saya, serta bukan merupakan hasil peniruan atau penjiplakan (*plagiarisme*) dari karya orang lain. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik baik di Universitas Islam Negeri Sunan Ampel maupun di Perguruan Tinggi Negeri atau Swasta lainnya.
2. Dalam Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan oleh orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar kepustakaan.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya, dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis Skripsi ini, serta sanksi-sanksi lainnya sesuai dengan norma dan peraturan yang berlaku di Universitas Islam Negeri Sunan Ampel.

Gresik, 29 Juli 2022



Fatimah Sari Dewi

NIM. G94218175

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Fatimah Sari Dewi dengan NIM: G94218175 ini telah diperiksa dan disetujui untuk dimunaqosahkan.

Surabaya, 4 Agustus 2022

Pembimbing

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized initials 'LR' with a horizontal line extending from the bottom of the 'R'.

Dr. Lilik Rahmawati, S.Si., MEI

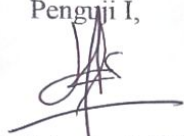
NIP: 198106062009012008

PENGESAHAN


Skripsi yang ditulis oleh Fatimah Sari Dewi dengan NIM: G94218175 ini telah dipertahankan di depan sidang Munaqosah Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Sunan Ampel Surabaya pada hari Rabu, tanggal 10/08/2022 dan dapat diterima sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program sarjana strata satu dalam program studi Ekonomi Syariah.

Majelis Munaqosah Skripsi

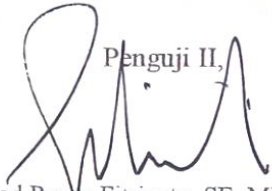
Penguji I,


Dr. Lilik Rahmawati, S.Si., M.EI
198106062009012008

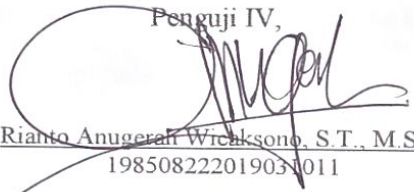
Penguji III,


Dr. Siti Musfiqoh, MEI
197608132006042002

Penguji II,


Achmad Roon Fitrianto, SE, MEI, MA, Ph.D
197706272003121002

Penguji IV,


Riahto Anugerah Wicaksono, S.T., M.SEI
198508222019031011

Surabaya, 10 Agustus 2022.....

Menegaskan,

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya

Dekan,



Dr. Sirajul Arifin, S.Ag., S.S., M.E.I.

NIP. 1970051420000310014



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA
PERPUSTAKAAN

Jl. Jend. A. Yani 117 Surabaya 60237 Telp. 031-8431972 Fax.031-8413300
E-Mail: perpus@uinsby.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika UIN Sunan Ampel Surabaya, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : FATIMAH SARI DEWI
NIM : G94218175
Fakultas/Jurusan : Ekonomi dan Bisnis Islam/Ekonomi Syariah
E-mail address : g94218175@uinsby.ac.id

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah :

Sekripsi Tesis Desertasi Lain-lain (.....)
yang berjudul :

ANALISIS RANTAI PASOK HALAL KERIPIK USUS AYAM PAK REBO SURABAYA

beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya berhak menyimpan, mengalih-media/format-kan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di Internet atau media lain secara **fulltext** untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 30 November 2022

Penulis

(Fatimah Sari Dewi)

ABSTRAK

Skripsi yang berjudul “Analisis Rantai Pasok Halal Keripik Usus Ayam Pak Rebo” merupakan penelitian yang memiliki fokus tujuan yaitu untuk mendeskripsikan dan melakukan analisis mengenai implementasi rantai pasok halal Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya. Pemilihan UMKM Pak Rebo sebagai objek penelitian karena UMKM Pak Rebo adalah usaha yang mampu berkembang berkelanjutan hanya dengan memproduksi keripik usus ayam, padahal tidak semua orang menyukai usus ayam dan bahkan ada juga beberapa yang menganggapnya menjijikkan, juga bahan jeroan hewan seperti usus ayam merupakan bahan yang rentan terkontaminasi dengan zat haram selama proses rantai pasokan.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif dengan metode pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan kepada pemilik, pemasok, dua orang karyawan, dan konsumen dari UMKM Pak Rebo Surabaya. Observasi yang dilakukan berupa pengamatan terhadap parameter penilaian rantai pasokan halal yang telah dirancang oleh peneliti terdahulu mengenai rantai pasokan halal dan dalam penelitian ini parameter penilaian ditinjau dari tiga tahapan proses bisnis yang dilakukan oleh UMKM Pak Rebo, yaitu proses persiapan produksi, proses produksi, dan proses distribusi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya sudah baik dalam melaksanakan rantai pasokan halal sesuai dengan parameter prinsip rantai pasokan halal yang dirancang oleh peneliti terdahulu dan hampir semua kegiatan berjalan sesuai dengan syariah Islam, namun masih bisa dimaksimalkan kembali untuk memperoleh kinerja rantai pasokan halal yang maksimal.

Implementasi rantai pasokan halal pada keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya masih memerlukan beberapa perbaikan kembali seperti mengenai penggunaan minyak untuk menggoreng dan kebersihan karyawan dalam proses produksi. Untuk penelitian selanjutnya, perlu diberikan usulan konsep kerangka rantai pasokan halal yang baik yang dapat memaksimalkan kinerja setiap pihak dalam rantai pasokan.

Kata kunci: Rantai Pasok Halal, UMKM Pak Rebo Surabaya, proses persiapan produksi, proses produksi, proses distribusi.

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	ii
PERNYATAAN ORISINILITAS SKRIPSI	iii
PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	v
PENGESAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TRANSLITASI	xiv
BAB IPENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi dan Batasan Masalah.....	5
1.3. Rumusan Masalah.....	5
1.4. Tujuan Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
1.6. Kontribusi Riset.....	7
1.7. Definisi Operasional.....	7
1.8. Sistematika Pembahasan.....	9
BAB II KERANGKA TEORI	11
2.1. Tinjauan Pustaka.....	11
2.2. Tinjauan Teori.....	18
A. Teori Halal.....	18
B. Teori Rantai Pasok (<i>Supply Chain</i>).....	22
C. Teori Rantai Pasokan Halal (<i>halal supply chain</i>).....	23
D. Teori UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah).....	30
2.3. Kerangka Pemikiran.....	32

BAB III METODE PENELITIAN	36
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	36
3.2. Jenis dan Pendekatan Penelitian.....	36
3.3. Sumber Data.....	36
3.4. Teknik Pengumpulan Data.....	37
3.5. Subjek dan Objek Penelitian	38
3.6. Teknik Analisis Data.....	38
BAB IV HASIL PENELITIAN	72
4. 1. Keadaan Umum UMKM Keripik Usus Ayam Pak Rebo	72
4.2. Manajemen Rantai Pasokan UMKM Keripik Usus Ayam Pak Rebo.....	72
4.3. Struktur Rantai Pasok Halal UMKM Keripik Usus Ayam Pak Rebo.....	74
4.4. Alur Rantai Pasokan UMKM Pak Rebo	76
BAB V PEMBAHASAN	94
5.1. Proses Rantai Pasokan Halal UMKM Pak Rebo.....	94
5.2. Analisis Pelaksanaan Rantai Pasokan Halal Keripik Usus Ayam Pak Rebo	94
BAB VI PENUTUP	94
A. Kesimpulan.....	94
B. Saran.....	94
DAFTAR PUSTAKA.....	96
LAMPIRAN.....	100

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

DAFTAR TABEL

0.1. Tabel Transliterasi Konsonan	xiv
0.2. Tabel Transliterasi Vokal Tunggal (<i>monoftong</i>).....	xv
0.3. Tabel Transliterasi Vokal Rangkap (<i>diftong</i>)	xv
0.4. Tabel Transliterasi Vokal Panjang (<i>maddah</i>)	xv
2.1. Tabel Penelitian terdahulu, Metode dan Hasil, Perbedaan	14
2.2. Perbandingan Model Manajemen Rantai Pasok	22
5.1. Tabel Bahan baku makanan UMKM Pak Rebo dan bukti sertifikasi halal	70



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

DAFTAR GAMBAR

2.1. Struktur Rantai Pasokan (<i>supply chain</i>).....	21
2.2. Model Manajemen Rantai Pasokan	23
2.3. Kerangka Pemikiran.....	32
3.1. Parameter Persiapan Produksi.....	36
3.2. Parameter Proses Produksi.....	40
3.3. Parameter Proses Distribusi	43
4.2. Struktur rantai pasokan UMKM Pak Rebo	48
4.3. Diagram alir produksi UMKM Keripik Usus Ayam Pak Rebo	63
4.4. Struktur Rantai Pasok Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya.....	54
5.1. Label Rantai Pasok Halal Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya	64
5.2. Pengiriman usus ayam mentah dari CV. Salamak Jaya.....	71
5.3. Tempat penyimpanan sementara bahan baku	74
5.4. Tempat pencucian usus ayam	77
5.5. Proses pencucian usus ayam dan pemisahan lemak	78
5.6. Proses pencampuran bahan baku	79
5.7. Proses penggorengan keripik usus ayam Pak Rebo.....	80
5.8. Penyimpanan keripik usus ayam siap jual	83
5.9. Kendaraan yang digunakan UMKM Pak Rebo dalam mendistribusikan produknya	84

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah atau yang lebih dikenal dengan singkatan UMKM merupakan salah satu sektor usaha yang berperan dalam pertumbuhan perekonomian di Negara berkembang seperti Indonesia (Giyanti & Indrasari, 2018, yang dikutip oleh Kristiana et al., 2020, p. 113). UMKM adalah salah satu sektor penyumbang PDB (Produk Domestik Bruto) terbesar di Indonesia yaitu sebanyak 60% per tahunnya atau senilai Rp8.573 Triliun (Julaika, 2020, yang dikutip oleh Aziz et al., 2021, p. 293). UMKM di Indonesia mengalami pertumbuhan yang pesat pada setiap tahunnya dimana UMKM mampu menyerap 97,02% tenaga kerja dari seluruh sektor usaha yang ada (KNEKS, 2021, p. 1).

Menteri Keuangan menyatakan bahwa sektor UMKM masih mampu untuk dikembangkan menjadi sektor yang lebih besar lagi, dimana dari sisi investasi, UMKM baru memiliki kontribusi sebesar 58,1%. Namun sangat disayangkan bahwa dari jumlah keseluruhan UMKM di Indonesia yang mencapai 64,2 juta tersebut, baru ada 1% UMKM yang telah mengantongi izin sertifikasi halal (KEMENKEU, 2021). Padahal, Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduknya adalah pemeluk Islam terbesar di dunia, sehingga jaminan akan kehalalan suatu produk yang beredar dan diperdagangkan di masyarakat sangatlah diperlukan di Indonesia.

Indonesia yang didapuk sebagai Negara dengan mayoritas umat Muslim terbesar di dunia, masuk kedalam jajaran 10 besar konsumen pada setiap sub sektor industri halal (Rohaeni & Sutawijaya, 2020, p. 177). Pada tahun 2017, Indonesia tercatat sebagai Negara pengimpor produk halal terbesar di dunia dengan tingkat impor sebesar 7% dari total pengeluaran masyarakat Muslim dunia (Purnama & Auwalin, 2020, p. 1243).

Makanan, farmasi, kosmetik, pakaian, maupun perawatan pribadi lainnya merupakan kebutuhan pokok sehari-hari masyarakat modern saat ini (Mursyidi, 2013, yang dikutip oleh Rohaeni & Sutawijaya, 2020, p. 178). Namun di dalam Islam, ada aturan-aturan ketat yang mengatur mengenai konsumsi dan penggunaan

terhadap suatu barang atau jasa. Islam telah mengatur standar barang-barang yang dikonsumsi dan digunakan seperti makanan, pakaian, obat-obatan, kosmetik, maupun perawatan pribadi lainnya haruslah memenuhi standar halal dan thoyyibah (Rohaeni & Sutawijaya, 2020, p. 178).

Produk halal adalah produk yang tidak mengandung unsur atau bahan yang dilarang dan diharamkan untuk dikonsumsi oleh umat Muslim, baik itu menyangkut bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, maupun bahan bantu lainnya yang diolah melalui rekayasa genetika dan iradiasi pangan, serta pengelolaan dari produk tersebut haruslah dilakukan sesuai dengan ketentuan syariat Islam (Zulham, 2013, p. 110).

Di Indonesia, keseriusan pemerintah dalam menjamin dan menyediakan produk halal dibuktikan dengan disahkannya UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UUJPH) sebagai respon dari mendesaknya kebutuhan akan produk yang terjamin kehalalannya (Miftahul & Fahrudin, 2020, p. 175). Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 ini mendesak bahwa setiap produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di masyarakat di wilayah Indonesia harus terjamin kehalalannya melalui dimilikinya sertifikasi halal (Hasan, 2021, p. 2).

Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) yang telah mengantongi izin sertifikasi Halal dari LPPOM MUI tersebut kemudian dipanggil dengan sebutan UMKM halal. UMKM halal merupakan sektor yang terbukti tangguh dalam menghadapi berbagai krisis, sebab permintaan akan produk halal terus mengalami peningkatan, berbanding lurus dengan meningkatnya populasi umat Muslim dunia (Novitasari, 2019, yang dikutip oleh Kristiana et al., 2020, p. 113).

Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) Halal mampu menjadi sebuah keunggulan daya saing dalam menghadapi perekonomian global dan era perdagangan bebas seperti sekarang ini, dimana UMKM dituntut untuk menghasilkan produk yang berkualitas, kompetitif, dan berdaya saing tinggi. Konsumen pada era sekarang ini baik konsumen nasional maupun internasional juga menjadi semakin kritis dalam memilih produk yang akan dikonsumsinya. Konsumen mulai memiliki tuntutan yang tinggi akan standarisasi mutu produk, ramah terhadap lingkungan dan dapat melindungi kesehatan tubuh, serta menuntut

akan aspek sosial, budaya dan juga agama. Pada dasarnya, kehalalan suatu produk tidak hanya isu yang terkait dengan suatu agama khususnya Islam, namun sudah menjadi bagian dari realitas bisnis dan perniagaan (Borzooei dan Asgari, 2013, yang dikutip oleh Pujiono et al., 2018, p. 2).

Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) Halal sangat penting untuk digalakkan di negara dengan mayoritas Islam seperti Indonesia. Dimana pada zaman yang mengunggulkan transparansi seperti saat ini, para konsumen menginginkan adanya keterbukaan dari para produsen khususnya dalam sektor pangan, terlebih lagi bagi konsumen muslim yang diharuskan untuk mengkonsumsi barang dan/jasa yang halal. Bagi konsumen, UMKM halal memiliki peran dalam meningkatkan kepuasannya terhadap produk yang dikonsumsinya dengan menghilangkan keraguan terhadap kehalalan dari produk-produk yang dikonsumsi tersebut. Sedangkan bagi UMKM, dengan menjadi UMKM halal maka UMKM tersebut dapat memajukan usahanya karena memperoleh kepercayaan dan bahkan loyalitas dari para konsumennya karena dilengkapi dengan jaminan kehalalan yang jelas (Agustina, et al., 2019, p. 141-145).

Sertifikat halal diterbitkan oleh BPJH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) dengan masa berlaku selama 4 tahun (Sari, 2019, p. 1). Sertifikasi dan labelisasi halal sendiri merupakan pembuktian yang diperoleh dari beberapa proses tahapan pengujian yang menyatakan bahwa bahan-bahan yang digunakan, proses produksinya, serta sistem jaminan halal telah memenuhi standar Lembaga Pengkajian dan Pensertifikasian Halal di Indonesia (Mohammad, 2021, p. 150). Sehingga produk-produk dari pelaku usaha tersebut diberi label halal sebagai simbol atas kualitas, kesehatan, keamanan, kebersihan, serta praktik etika.

Namun dalam prakteknya, MUI sebagai lembaga yang mengeluarkan sertifikasi halal hanya memberikan pengawasan pada produknya saja dan belum menjangkau terhadap seluruh proses hingga sampai ke tangan konsumen. Sertifikasi halal MUI hanya sebatas label halal pada produknya saja dan belum menyentuh ke supplier, pedagang retail, maupun pedagang eceran (Hasan, 2021). Padahal, dalam sektor bisnis makanan halal pada saat ini sedang menghadapi permasalahan mengenai rendahnya jaminan kehalalan akan rantai pasokan akibat tingginya ancaman

terjadinya kontaminasi zat haram ketika dalam proses rantai pasok (Bonne dan Verbeke, 2008, yang dikutip oleh Dilla & Fathurohman, 2021, p. 618). Terlebih lagi, rantai pasok baik dalam sub sektor makanan termasuk pertanian, pabrik makanan, rumah makan, logistik, maupun jaringan retail tersebut sebagian besar dimiliki oleh Negara dan perusahaan non-Muslim (Tieman, 2015, yang dikutip oleh Rohaeni & Sutawijaya, 2020, p. 178).

Manajemen rantai pasok halal adalah sebuah kunci bagi keberhasilan suatu sektor usaha halal dalam menerapkan prinsip halal yang seutuhnya dan benar-benar menjamin kehalalan dari produk yang ditawarkannya (Aisyah Isnaeni, 2020, p. 3). Penelitian yang mengangkat topik mengenai rantai pasok halal masih minim dilakukan di Indonesia bila dibandingkan dengan Malaysia yang mana hampir seluruh masyarakatnya memeluk Islam. Juga masih banyak sekali masyarakat Indonesia yang masih acuh tak acuh terhadap tercantum atau tidaknya label halal pada kemasan produk makanan yang dikonsumsi, yang menyebabkan banyak sekali sektor usaha kecil menengah kebawah yang menganggap bahwa sertifikasi halal pada usahanya tidak terlalu dibutuhkan, dan bahkan juga tidak memperhatikan perlindungan halal pada setiap proses rantai pasokannya. Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang mengangkat topik mengenai rantai pasok halal dan bagaimana implementasinya pada sektor usaha kecil menengah kebawah (UMKM).

Penelitian yang dilakukan oleh penulis ini mengambil satu objek penelitian berupa UMKM Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya agar penelitian ini dapat terfokus pada satu objek terkait peran manajemen rantai pasok halal bagi perkembangan UMKM. Alasan peneliti memilih UMKM keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya sebagai objek penelitian adalah dikarenakan UMKM keripik usus ayam Pak Rebo ini memiliki perkembangan usaha yang baik dari tahun 2015 hingga saat penelitian ini dilakukan, yaitu tahun 2022, meskipun hanya menawarkan satu produk yaitu olahan keripik usus ayam dengan rasa original. Padahal jika dilihat lagi, tidak semua masyarakat menyukai usus ayam karena merupakan bagian jeroan (organ dalam), namun UMKM keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya ini mampu

bertahan dan bahkan mampu berkembang meskipun dunia sedang dilanda krisis ekonomi yang disebabkan penyebaran virus covid-19 seperti dua tahun terakhir.

1.2. Identifikasi dan Batasan Masalah

1) Identifikasi Masalah

Berdasarkan pada penjelasan dari latar belakang di atas, maka masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

- a. Islam mengatur standar konsumsi kebutuhan umat muslim harus memenuhi standar *halal* dan *thoyyibah* yang sesuai dengan ketentuan syari'at Islam.
- b. Baru 1% UMKM yang memiliki sertifikasi halal.
- c. Dalam prakteknya MUI sebagai lembaga yang mengeluarkan sertifikasi halal hanya memberikan pengawasan pada produknya saja dan belum menjangkau terhadap seluruh proses hingga sampai ke tangan konsumen.
- d. Industri makanan memiliki tingkat ancaman yang tinggi untuk mudah terkontaminasi dengan zat haram ketika dalam proses rantai pasok.

2) Batasan Masalah

Didasarkan pada identifikasi masalah di atas, maka penulis membatasi masalah pada pokok bahasan yaitu “Analisis rantai pasokan halal Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya”.

1.3. Rumusan Masalah

Bagaimana analisis implementasi rantai pasok halal Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya?

1.4. Tujuan Penelitian

Didasarkan pada pemaparan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka penelitian ini memiliki tujuan untuk mendeskripsikan dan melakukan analisis mengenai implementasi rantai pasok halal Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya.

1.5. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan hasil yang dapat bermanfaat dan berguna dalam dua aspek berikut:

1) Manfaat Teoritis

- a. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam pengembangan ilmu pengetahuan, seperti menambah informasi dan pengetahuan mengenai

manajemen rantai pasok halal, serta menjadi sumbangan pemikiran ataupun bahan masukan dalam mendukung dasar teori dari penelitian yang sejenis dan relevan.

- b. Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu menjadi sebuah referensi ataupun perbandingan bagi penelitian-penelitian selanjutnya.

2) Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu memberikan penulis tambahan wawasan dan pengetahuan terkait masalah yang diteliti, serta dapat menjadi sebuah kesempatan bagi penulis untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang telah penulis peroleh dan pelajari selama menempuh pendidikan di Universitas Islam Negeri Sunan Ampel ke dalam permasalahan yang terjadi di lapangan.

b. Bagi Universitas

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pengetahuan ilmiah yang digunakan sebagai kepustakaan dan referensi tambahan bagi mahasiswa-mahasiswa selanjutnya dalam melakukan penelitian yang serupa dan relevan.

c. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menjadi sebuah informasi dan wawasan tambahan bagi masyarakat mengenai rantai pasok halal, terutama rantai pasok halal yang diterapkan di UMKM Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya.

d. Bagi UMKM Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya

Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu menjadi sebuah bahan masukan bagi UMKM Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya dalam mengembangkan, mengoptimalkan, dan terus memperbaiki rantai pasok halal yang digunakan sehingga mampu memberikan kontribusi yang baik bagi seluruh kalangan dan menjadi produk makanan yang dapat dipercaya oleh masyarakat.

1.5. Kontribusi Riset

Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu menjadi sumbangan kontribusi informasi dan teori tambahan untuk keilmuan Ekonomi Syariah dalam bidang rantai pasok halal. Adanya penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi kebijakan bagi UMKM terkait untuk semakin bisa lebih memperhatikan, mengembangkan, serta memperbaiki praktik rantai pasok halal yang dimilikinya. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya.

1.6. Definisi Operasional

Definisi Operasional merupakan definisi yang dimaksudkan untuk menjabarkan variable-variabel yang timbul dari suatu penelitian kedalam indicator-indikator yang lebih terperinci. Untuk memudahkan dan memahami isi dari penelitian ini, maka definisi operasional dalam penelitian ini dibagi menjadi beberapa indikator empiris yang meliputi:

1) *Supply Chain*

Merupakan istilah Bahasa Inggris yang apabila diterjemahkan ke dalam Bahasa Indonesia memiliki arti Rantai Pasok. Rantai pasok merupakan rangkaian hubungan antar perusahaan, atau bisa juga diartikan sebagai aktivitas yang meliputi pelaksanaan penyaluran pasokan barang atau jasa dari tempat asal sampai ke tempat pembeli atau konsumen (Assauri, 2011, yang dikutip oleh Ricky Virona Martono, 2019, p. 1).

2) Halal

Halal adalah kata Arab yang digunakan untuk menunjukkan sesuatu yang sah, sah dan legal. Dalam ensiklopedia hukum Islam, Halal berarti segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak mendapat hukuman apabila menggunakannya, atau sesuatu yang boleh untuk dilakukan menurut syaria'at Islam (Riyan Riyadi, 2018, p. 28).

3) *Halal Supply Chain* (Rantai Pasok Halal)

Halal Supply Chain merupakan proses manajemen terhadap pemasokan, distribusi, penyimpanan, dan pengolahan material, hasil ternak hewan, dan persediaan barang setengah jadi, baik itu untuk makanan ataupun bukan makanan dengan informasi *flow* dokumentasi terkait, melalui lembaga yang

sesuai dengan syariat dalam menjamin nilai halal sebuah produk hingga sampai ke tangan konsumen (Bahrudin et al., 2011, yang dikutip oleh Kristiana et al., 2020, p. 114).

4) UMKM

Merupakan singkatan dari Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, yang dalam UU No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (Pujiono et al., 2018, p. 3), yaitu:

a. Usaha Mikro

Merupakan usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memiliki kekayaan bersih paling banyak sebesar Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) dan tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha didirikan, atau memiliki penghasilan tahunan paling banyak sebesar Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

b. Usaha Kecil

Merupakan usaha ekonomi produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang didirikan sendiri, dan bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian dari usaha menengah atau usaha besar baik secara langsung maupun tidak langsung. Dengan kekayaan bersih yang dimiliki adalah Rp50.000.000,00 -Rp500.000.000.000,00 dan tidak termasuk tanah dan bangunan usaha didirikan. Dan pendapatan tahunan sebesar Rp300.000.000,00-Rp2.500.000.000.000,00.

c. Usaha Menengah

Merupakan usaha ekonomi produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang didirikan sendiri, dan bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian dari usaha kecil atau usaha besar baik secara langsung maupun tidak langsung. Kekayaan bersih sebesar Rp500.000.000,00-Rp10.000.000.000 dan tidak termasuk tanah dan bangunan usaha didirikan. Dan pendapatan tahunan sebesar Rp2.500.000.000,00-Rp50.000.000.000,00.

1.7. Sistematika Pembahasan

Dalam buku panduan yang diberikan oleh Prodi Ekonomi Syariah mengenai tata cara penulisan dan penyusunan Skripsi dibagi menjadi lima bab yang mana kemudian dari ke lima bab tersebut akan dibagi lagi menjadi beberapa sub bab yang disusun secara sistematis guna menjadi susunan yang lebih terstruktur serta mudah untuk dipahami. Susunan dari ke lima bab tersebut antara lain adalah sebagai berikut:

BAB I: PENDAHULUAN

Bab Pendahuluan berisi mengenai penjelasan yang sifatnya umum, seperti salah satunya yaitu pembahasan mengenai latar belakang masalah dan permasalahan apa yang akan diteliti. Bab Pendahuluan ini terdiri dari beberapa sub bab, diantaranya seperti Latar Belakang Masalah, Identifikasi dan Batasan Masalah, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, Kontribusi Penelitian, Kajian Pustaka, Definisi Operasional, dan Sistematika Pembahasan.

BAB II: KERANGKA TEORITIS

Pada Bab Kerangka Teoritis ini terdapat penjelasan mengenai teori-teori yang terkait dengan permasalahan yang diteliti oleh peneliti.

BAB III: METODOLOGI PENELITIAN

Bab Metodologi Penelitian berisi pemaparan mengenai pendekatan, pengumpulan data, sumber data, teknik pengumpulan data, teknik pengolahan data, serta teknik analisis data yang seperti apa yang digunakan oleh peneliti dalam melakukan penelitian ini.

BAB IV: HASIL PENELITIAN

Di dalam Bab Hasil Penelitian, peneliti akan memberikan gambaran mengenai data-data yang diperoleh dari hasil penelitian, dan kemudian data-data tersebut dijelaskan secara jelas dan terperinci sesuai dengan fokus penelitian dan metode pengumpulan data yang digunakan.

BAB V: ANALISIS DATA

Bab Analisis Data berisi tentang deskripsi dan analisis data penelitian yang telah diperoleh yang mana kemudian digunakan untuk menjawab permasalahan yang telah disusun dalam rumusan masalah, serta mengintegrasikannya dengan

beberapa pengetahuan relevan yang sudah ada. Bab Analisis Data juga akan ditambahkan sumber-sumber dalam membahas hasil dari penelitian yang berupa teori, hasil penelitian relevan yang sudah ada, serta pemikiran dari peneliti sendiri.

BAB VI: PENUTUP

Pada Bab Penutup berisi mengenai kesimpulan dan saran dari penulis kepada objek yang digunakan dalam penelitian, dimana dalam penelitian ini menggunakan UMKM Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya sebagai satu fokus objek penelitian, serta saran kepada pembaca terkait hasil dari penelitian ini. Bab ini juga akan menjadi bab akhir atau bagian akhir dari laporan penelitian ini.



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

BAB II

KERANGKA TEORI

3.1. Tinjauan Pustaka

Setelah dilakukan pencarian mengenai kajian pustaka, terdapat beberapa penelitian terdahulu yang relevan dengan topik yang dibahas oleh penulis. Dengan adanya tinjauan pustaka ini diharapkan dapat menghindari adanya kemungkinan plagiarisme maupun kesamaan terhadap pembahasan yang dibahas dalam penelitian ini. Berikut adalah beberapa penelitian terdahulu yang relevan dengan pembahasan mengenai variabel manajemen rantai pasok halal (*halal supply chain management*).

Penelitian yang dilakukan oleh Aisyah Isnaeni pada tahun 2020 dengan judul “Implementasi *Halal Supply Chain Management* Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)”. Penelitian yang dilakukan oleh Aisyah Isnaeni mengkaji mengenai pelaksanaan penerapan manajemen rantai pasok halal (*halal supply chain*) di restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. Penelitian ini menggunakan metode penelitian berupa wawancara, observasi secara langsung di lapangan, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian yang dilakukan oleh Aisyah Isnaeni menunjukkan bahwa kegiatan manajemen rantai pasok halal (*halal supply chain management*) yang diterapkan di restoran Taman Pringsewu Yogyakarta telah sesuai dengan parameter prinsip manajemen rantai pasok halal yang telah diteliti oleh peneliti terdahulu, serta berjalan dengan baik sesuai dengan hukum atau syariat Islam (Aisyah Isnaeni, 2020, p. 9).

Penelitian yang dilakukan oleh Aan Supriyanto pada tahun 2019 dengan judul “*Supply Chain Halal Management* (Studi Kasus Penerapan *Supply Chain Halal Management* Daging Ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya)”. Penelitian yang dilakukan oleh Aan Supriyanto memperoleh hasil penelitian yang menunjukkan bahwa pelaksanaan implementasi manajemen rantai pasok terhadap daging ayam yang diperdagangkan di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya kurang memuaskan bagi penduduk kota Surabaya dengan mayoritasnya adalah pemeluk Islam. Namun meskipun begitu, masyarakat tetap bertahan dengan

kebiasaan yang sudah ada sejak dahulu dan tidak terlalu peduli dengan penerapan manajemen rantai pasok halal (Aan Supriyanto, 2019, p. 7).

Penelitian yang dilakukan oleh Fauzan Aziz, Retno Setyorini, dan Yulia Nur Hasanah pada tahun 2021 dengan judul “Analisis Halal *Supply Chain* Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung”. Penelitian yang dilakukan oleh Fauzan Aziz, Retno Setyorini, dan Yulia Nur Hasanah memiliki hasil penelitian yang menunjukkan bahwa faktor keberhasilan halal supply chain para pelaku UMKM makanan di kota Bandung perlu memperhatikan beberapa faktor seperti adanya dukungan dari pemerintah, aset khusus, teknologi informasi, sumber daya manusia, hubungan kolaboratif, sertifikasi halal, dan traceability halal (Aziz, F. et al., 2021, p. 294).

Penelitian yang dilakukan oleh Ryan Riyadi pada tahun 2018 dengan judul “Analisis Halal Supply Chain Management Produk Kosmetik Halal Terhadap Tingkat Kesadaran dan Kepuasan Mahasiswi Yogyakarta”. Hasil dari penelitian yang dilakukan oleh Ryan Ryadi menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan variabel *halal supply chain management* terhadap tingkat kepuasan produk kosmetik halal dengan variabel kontrol tingkat kesadaran mahasiswi Yogyakarta yang menandakan bahwa mahasiswi Yogyakarta sadar dan puas terhadap kosmetik halal serta memahami produk kosmetik halal yang digunakan tersebut (Riyan Riyadi, 2018, p. 6).

Penelitian yang dilakukan oleh Marco Tieman, Jack G. A. J. van der Vorst, dan Maznah Che Ghazali pada tahun 2012 dengan judul “Principles in Halal Supply Chain Management”, memperoleh hasil penelitian yang menunjukkan bahwa product characteristics dan market requirements (negara muslim atau non-muslim) menentukan kerentanan mengenai rantai pasokan terhadap terkontaminasinya kehalalan suatu produk, sehingga diperlukannya aktivitas kontrol dan jaminan halal guna mengurangi kerentanan pada rantai pasokan. Penelitian yang dilakukan oleh Tieman et al., menunjukkan bahwa manajemen rantai pasok halal berbeda dengan dengan manajemen rantai pasok konvensional, dimana manajemen rantai pasok halal membutuhkan perlakuan yang khusus seperti diperlukannya kebijakan halal dan parameter desain khusus dengan tujuan rantai pasokan, kendali logistik,

struktur jaringan rantai pasok, proses bisnis rantai pasok, sumber daya rantai pasok, dan matrik kinerja rantai pasok (Tieman et al., 2012, p. 217).

Penelitian yang dilakukan oleh Zahro Ubaydilla dan Muhammad Said Fathurohman pada tahun 2021 dengan judul “Implementation of Halal Traceability Supply Chain Operation Reference (SCOR) Model for Halal Food Industry”, dimana dalam penelitiannya menggunakan analisis penelitian berupa model *supply chain operation reference* (SCOR) sebagai model utama dalam pengembangan *halal traceability supply chain*. Dengan hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa penerapan *halal traceability supply chain* melalui penggunaan *QR Barcode Scan* dan didukung dengan penggunaan *EPICS code* pada suatu usaha, mampu meminimalisir ancaman terjadinya kontaminasi zat haram yang ditelusuri melalui penerapan berupa *plan, resource, make, deliver return, dan enable* dengan mengembangkan prinsip halal dan thoyyib produk pada saat proses model SCOR (Dilla & Fathurohman, 2021, p. 617).

Penelitian yang dilakukan oleh Prima Denny Sentia, Sarika Zuhri, Didi Asmad, dan Farhan pada tahun 2022 dengan judul “The Analysis of Influential Factors of Halal Supply Chain Management Implementation in Banda Aceh’s Hotels”, memiliki tujuan untuk menerapkan regresi linier berganda sebagai pendekatan dalam meninjau implementasi *halal supply chain management* pada layanan makanan di beberapa hotel di Aceh dengan melihat hubungan antar faktor-faktor yang berkontribusi dalam *halal supply chain management*. Faktor-faktor yang berkontribusi dalam HSCM tersebut adalah manajemen halal, kualitas dan kebersihan (hygiene) makanan halal, warehousing (pergudangan) yang halal, transportasi halal, bahan baku halal, fasilitas produksi halal, dan pemasok halal. Dan hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor yang paling memiliki pengaruh pada *halal supply chain management* adalah manajemen halal dan pergudangan halal (Sentia et al., 2022, p. 29).

Penelitian yang dilakukan oleh Hana Catur Wahyuni, Putra Ismail, Puspita Handayani, dan Wafika Urfa Maulidah pada tahun 2021 dengan judul “Risk Assessment and Mitigation Strategy in The Halal Food Supply Chain in The Covid-19 Pandemic”, memiliki tujuan untuk melakukan identifikasi terhadap *halal risk*

activities dalam rantai pasok, menentukan prioritas resiko, serta mengembangkan strategi mitigasi. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Hana Catur Wahyuni et al., menunjukkan bahwa terdapat 26 resiko dalam aktivitas rantai pasok, yang terdiri dari 9 resiko dari pemasok, 7 resiko dari proses, dan 10 resiko dari distributor. Resiko tertinggi terdapat dalam proses pengiriman dari perusahaan ke distributor, sehingga strategi mitigasi yang disiapkan melibatkan pemerintah, pemasok, perusahaan, dan distributor (Wahyuni et al., 2021, p. 1).

Berikut adalah tabel perbedaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian yang akan dilakukan, adalah sebagai berikut:

No.	Nama, Tahun, dan Judul Penelitian	Metode dan Hasil	Perbedaan dengan Penelitian Terbaru
1.	Aisya Isnaeni, 2020, <i>Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)</i>	Penelitian yang dilakukan oleh Isnaeni A. menggunakan metode kualitatif dengan pengumpulan data melalui observasi dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan implementasi <i>halal supply chain management</i> di restoran Taman Pringsewu yang terdiri dari 4 kegiatan yaitu persiapan produksi, kegiatan produksi, kegiatan distribusi, dan kegiatan konsumsi dilakukan dengan baik dan sesuai dengan syariat Islam.	Perbedaan antara penelitian terdahulu dan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti terbaru adalah pada tempat dan pembahasan tentang objek yang diteliti.
2.	Aan Supriyanto, 2019, <i>Supply Chain Halal Management (Studi Kasus</i>	Penelitian yang dilakukan oleh Supriyanto A. menggunakan metode kualitatif dengan pengumpulan data melalui observasi dan wawancara. Hasil	Perbedaan antara penelitian terdahulu dan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti terbaru adalah pada

	Penerapan <i>Supply Chain</i> Halal Management Daging Ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya)	penelitian yang diperoleh yaitu masyarakat masih banyak yang belum peduli terhadap kehalalan daging ayam terlebih <i>halal supply chain management</i> nya, sehingga implementasi <i>halal supply chain management</i> di Pasar Asem dan Wonokromo kurang maksimal.	tempat dan pembahasan mengenai objek yang diteliti.
3.	Fauzan Aziz, Retno Setyorini, dan Yulia Nur Hasanah, 2021, Analisis Halal <i>Supply Chain</i> Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung	Penelitian yang dilakukan oleh Aziz F. et al., menggunakan metode penelitian kuantitatif dan dengan metode deskriptif asosiatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kesuksesan implementasi <i>halal supply chain</i> pada suatu usaha adalah jika pelaku usaha tersebut memperhatikan tiap-tiap faktor keberhasilan <i>halal supply chain</i> itu sendiri.	Perbedaan antara penelitian terdahulu dan penelitian yang akan dilakukan adalah pada metode yang digunakan, yaitu peneliti terdahulu menggunakan metode penelitian kuantitatif dengan pengumpulan data melalui kuesioner, sedangkan penelitian yang akan dilakukan menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pengumpulan data melalui wawancara.
4.	Ryan Riyadi, 2018, Analisis Halal <i>Supply Chain</i> Management	Penelitian yang dilakukan oleh Ryan Riyadi menggunakan metode penelitian kuantitatif dengan menyebarkan kuesioner	Perbedaan antara penelitian terdahulu dan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti

	Produk Kosmetik Halal Terhadap Tingkat Kesadaran dan Kepuasan Mahasiswi Yogyakarta”.	sebanyak 130 dan memperoleh feedback sebanyak 129 exemplar atau 99% dari jumlah data total yang dapat diolah. Faktor kunci dari konsep penelitian yang dilakukan oleh Ryan Riyadi adalah pemahaman mengenai HSCM terhadap tingkat kepuasan produk kosmetik halal dengan variabel kontrol adalah mahasiswi Yogyakarta.	terbaru adalah pada tempat dan pembahasan mengenai objek yang diteliti.
5.	Marco Tieman, Jack G. A. J. van der Vorst, dan Maznah Che Ghazali, 2012, Principles in Halal Supply Chain Management	Penelitian yang dilakukan oleh Tieman et al., menggunakan instrumen kelompok fokus (<i>focus group</i>) dibawah naungan IHI yang dilakukan dengan 4 tahap, yaitu sesi organisasi (diskusi kelompok besar), tahap merkrut peserta, tahap diskusi, dan tahap menganalisis dan melaporkan.	Perbedaan dengan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti sekarang adalah pada pembahasan mengenai objek yang diteliti. Perbedaan juga terdapat pada metode penelitian yang dilakukan, dimana Tieman et al., menggunakan metode kelompok fokus, sedangkan penelitian terbaru yang akan dilakukan menggunakan metode wawancara, observasi, dan studi kasus.

6.	Zahro Ubaydilla dan Muhammad Said Fathurohman, 2021, Implementation of Halal Traceability Supply Chain Operation Reference (SCOR) Model for Halal Food Industry	Penelitian yang dilakukan oleh Dilla et al., dilakukan dengan Observasi partisipatif dan metode studi kasus pada PT. Ternaknesia Farm Innovation Surabaya. Dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat satu proses yang tidak cipta, yaitu proses resource yang terdapat pada bagian company yang memiliki potensi terjadinya kerusakan produk dan lemahnya kualitas produksi kehalalan produk.	Perbedaan dengan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti sekarang adalah pada tempat dan pembahasan mengenai objek yang diteliti.
7.	Prima Denny Sentia, Sarika Zuhri, Didi Asmad, dan Farhan, 2022, The Analysis of Influential Factors of Halal Supply Chain Management Implementation in Banda Aceh's Hotels	Penelitian yang dilakukan oleh Setiana et al., menggunakan teknik random sampling terhadap 8 hotel yang memiliki akreditasi sertifikasi halal di Banda Aceh. Penelitian yang dilakukan oleh Setiana et al., juga menggunakan metode kuesioner yang dibagikan kepada 32 responden dari 8 hotel tersebut yang terdiri dari petugas hotel yang bertanggung jawab atas pelaksanaan food service.	Perbedaan terletak pada subyek yang diteliti, dimana peneliti sebelumnya membahas tentang analisis dari faktor-faktor yang dapat mempengaruhi HSCM, sedangkan penelitian yang akan diteliti oleh peneliti terbaru membahas mengenai implementasi rantai pasok halal pada UMKM.
8.	Hana Catur Wahyuni, Putra	Data dalam penelitian ini diolah dengan menggunakan metode	Perbedaan terletak pada lokasi penelitian dimana

	Ismail, Puspita Handayani, dan Wafika Urfa Maulidah, 2021, Risk Assessment and Mitigation Strategy in The Halal Food Supply Chain in The Covid-19 Pandemic	FMEA (Failure Mode and Effect Analysis), yang digunakan dalam mengukur nilai resiko halal dalam rantai pasokan produk kerupuk ikan guna untuk menyusun prioritas resiko. Penelitian memiliki tiga tahapan, yaitu pertama, identifikasi proses bisnis dan kegiatan yang memiliki resiko merubah status halal produk kerupuk ikan ke non halal, tahap kedua berupa pengukuran resiko dengan model FMEA, dan tahap ketiga mengembangkan strategi mitigasi dengan SWOT.	penelitian terdahulu menggunakan perusahaan DB dengan produk utama kerupuk ikan yang berlokasi di Sidoarjo. Kemudian perbedaan pada pembahasan objek penelitian yang akan diteliti oleh peneliti.
--	--	---	---

Tabel 2.1. Tabel Penelitian terdahulu, Metode dan Hasil, Perbedaan

3.2. Tinjauan Teori

A. Teori Halal

Al-Asfahani menerangkan bahwa secara etimologi kata ‘*halal*’ berasal dari kata *yahullu hallan wa halalan wa hulalan* yang memiliki arti melepaskan, menguraikan, membubarkan, memecahkan, membebaskan, dan membolehkan. Secara terminologi kata *halal* mempunyai arti yaitu hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya, atau segala sesuatu yang bebas dari bahaya duniawi dan ukhrawi (Moh. Taufik et al., 2020, p. 61).

Beberapa ayat di dalam Al-Qur’an menunjukkan bahwa mengkonsumsi makanan yang *halal* adalah sebuah keharusan bagi umat Islam, salah satunya disebutkan dalam Qs. Al-Baqarah ayat 68, yang berbunyi:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَلَا تَتَّبِعُوا خُثُوتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٦٨﴾

“Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.” Dan di dalam Qs. Al-Maidah ayat 88 yang berisi Allah menyatakan bahwa “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepada kamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya” (Dini Wahyuni & Nurul Arfidhila, 2019, p. 39).

Produk *halal* memiliki arti bahwa produk tersebut layak untuk dikonsumsi oleh umat Islam. Produk *halal* dapat berupa makanan dan minuman, kosmetik seperti pasta gigi misalnya, maupun obat-obatan seperti salah satunya adalah sirup obat batuk. Tanda jaminan *halal* ‘label/logo *halal*’ dapat ditempatkan pada kemasan produk halal guna mengetahui bahwa produk tersebut adalah halal. *Halal* juga tidak hanya mengenai makanan dan minuman saja, namun juga merambah ke gaya hidup seperti pakaian, layanan seperti perbankan syariah, perhotelan, logistik, dan lain-lainnya. *Halal* sebagai konsep tidak dapat sepenuhnya dikemas kedalam konstruksi produk, *halal* juga menjangkau jauh lebih kedalam mengenai disiplin manajemen perusahaan, perilaku organisasi, antropologi budaya maupun sosiologi (Tieman, 2011, p. 187).

Halal dalam sebuah sektor usaha industri merupakan tanggung jawab organisasi atau perusahaan dalam melindungi integritas *halal* di sepanjang rantai pasokan, ruang lingkup sertifikasi halal dari lembaga penjamin halal kepada konsumen, serta metode jaminan yang meliputi mekanisme kontrol yang mencakup berbagai aspek seperti komite *halal*, petugas kepatuhan *halal*, dan inspeksi (van Amstel & van Goor, 2001, yang dikutip oleh Riyan Riyadi, 2018, p. 30).

Sedangkan hukum *Halal* mengenai usus ayam yang menjadi objek dalam penelitian ini dijelaskan oleh Allah Ta’ala dalam firman-Nya bahwa:

قُلْ لَا أُجِدُ فِي مَا أُحْيِي إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ ﴿١٤٥﴾

Katakanlah: “Tidak kudapati didalam apa yang diwayuhkan kepadaku, sesuatu yang diharamkan memakannya bagi yang ingin memakannya, kecuali daging hewan yang mati (bangkai), darah yang mengalir, daging babi, karena sesungguhnya semua itu kotor, atau binatang yang disembelih atas nama selain Allah. Barangsiapa yang dalam keadaan terpaksa, sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampau batas, maka sesungguhnya Tuhanmu maha Pengampun lagi Maha Penyayang.” (Qs. Al-An’am (6): 145).

Ayat diatas memiliki penjelasan bahwa hukum asal segala sesuatu adalah halal, dan selama tidak disebutkan bahwa hal tersebut haram maka hal tersebut boleh untuk dikonsumsi dan ber hukum *mubah* atau boleh (Mu’Idi, 2017, p. 49-50). Dikutip dari dkm.or.id, usus ayam di Indonesia didaftarkan oleh RPA Sumber Rejeki ke LPPOM MUI dan dimasukkan sebagai produk kategori Rumah Potong Hewan (*slaughterhouse*) dan memiliki sertifikat halal dengan nomor 15020040740919.¹

Dalam surat Al-Maidah (5) ayat 88, dalam Tafsir Departemen Agama, dijelaskan bahwa hendaklah makanan yang dikonsumsi didapatkan dengan cara yang halal sesuai dengan ketentuan syariat Islam, makanan yang dikonsumsi hendaklah baik dan mengandung zat yang dibutuhkan oleh tubuh, dapat diperhatikan mengenai makanan yang halal namun tidak *tayyib* yang mana dicontohkan oleh Rasulullah saw. seperti kepala, kulit, tulang, dan jeroan binatang sembelihan agar untuk dibuang. Sedangkan dalam ilmu kesehatan, bagian-bagian tersebut mengandung zat penyebab kolesterol darah dalam tubuh manusia cepat meningkat (Muzakki, 2020, p. 56).

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa hukum usus ayam adalah *halal* namun tidak *thayyib*. *Thayyib* memiliki arti baik. Makanan yang *thayyib* adalah makanan yang bersih dan murni, serta memiliki tujuan utama yaitu menciptakan rasa nyaman bagi mereka yang mengkonsumsinya. Perasaan nyaman tersebut tidak bisa hanya dicapai dengan memiliki makanan yang sehat, aman, dan menyenangkan saja, namun juga membutuhkan keyakinan, dimana

¹ DKM.or.id, <https://dkm.or.id/halal/detail/57860/usus-ayam>, diakses pada 27 Agustus 2022.

apa yang dikonsumsi atau dimakan sesuai dengan apa yang diyakini (Alzeer et al., 2018, p. 265).

Usus ayam dikatakan tidak *thayyib* sebab kurang baik apabila dikonsumsi secara berlebihan oleh tubuh manusia. Dilansir dari qaved.com usus ayam mengandung kolesterol yang dapat mengancam kesehatan apabila dikonsumsi berlebihan, usus ayam juga memiliki resiko penyakit asam urat jika terlalu sering dikonsumsi sebab usus ayam mengandung purin yang tinggi, usus ayam dapat memicu penyakit diare apabila tidak diolah secara benar dan higienis sebab usus ayam merupakan saluran pencernaan dan tempat kotoran ayam yang banyak mengandung bakteri e-coli, serta akan meningkatkan resiko terkena infeksi parasit sebab organ (jeroan) hewan mengandung berbagai parasit yang masuk melalui makanan yang dikonsumsi oleh hewan tersebut selama hidup dan tidak diketahui apakah hewan tersebut terbebas dari parasit atau tidak (Dema Biofani, 2022).

Meskipun usus ayam dikatakan tidak *thayyib*, namun bukan berarti usus ayam tidak layak untuk dikonsumsi, usus ayam juga memiliki kandungan zat gizi didalamnya, dimana dalam setiap 100 gr usus ayam memiliki kandungan gizi berupa:

Zat Gizi	Usus Ayam
<i>Energi (kkal)</i>	130
<i>Protein (gr)</i>	14
<i>Lemak (gr)</i>	7.2
<i>Karbohidrat (gr)</i>	1.5
<i>Vitamin A (IU)</i>	62
<i>Vitamin B (mg)</i>	0.1
<i>Vitamin B12 (mkg)</i>	-
<i>Asam Folat (mkg)</i>	-
<i>Kalsium (mkg)</i>	14
<i>Besi (mg)</i>	4
<i>Seng (mg)</i>	1.4
<i>Magnesium (mg)</i>	-
<i>Fosfor (mg)</i>	115
<i>Kalium (mg)</i>	15
<i>Kolesterol (mg)</i>	110

Sumber: Purnama, 2009, yang dikutip oleh Setiadi, 2012

Dikutip dari halodoc.com, usus ayam merupakan jeroan yang memiliki kalori paling rendah bila dibandingkan dengan bagian jeroan lain. Tidak hanya rendah kalori, usus ayam juga mengandung zat penting lainnya seperti zat besi, vitamin A, fosfor, vitamin B, dan kalsium (Handayani, 2020). Usus ayam yang dianggap *khabits* (menjijikkan sebab kotor) ini juga dapat dikonsumsi apabila diolah dengan baik dan dengan cara yang benar sehingga dapat terlihat menarik dan tidak menjijikkan untuk dimakan serta dikonsumsi dalam batas normal. Cara masak atau pengolahan dapat mempengaruhi kandungan gizi pada makanan (Sundari et al., 2015, p. 236).

B. Teori Rantai Pasok (*Supply Chain*)

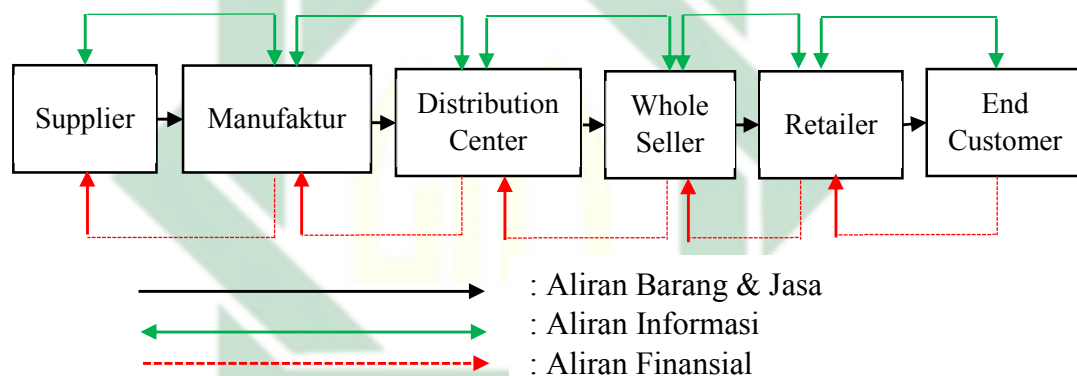
Rantai pasok (*supply chain*), merupakan proses yang apabila dilihat secara horizontal terdiri dari lima komponen utama, yaitu pemasok (*supplier*), pabrik pembuat barang (*manufacture*), pedagang besar (*distributor*), pengecer (*retailer*), dan pelanggan (*customer*). Sedangkan apabila dilihat secara vertical terdiri dari lima komponen utama, yaitu pembeli (*buyer*), pengangkut (*transporter*), penyimpan (*warehouse*), penjual (*seller*), dan sebagainya. Rantai pasok memiliki keterkaitan yang saling berhubungan antara *supplier* bahan baku dan layanan terkait transformasi bahan baku mentah menjadi suatu barang jadi serta proses pengirimannya hingga sampai ke tangan konsumen (Nurul Imani Kurniawati et al., 2020, p. 27).

Adapun tujuan dari sistem rantai pasok adalah untuk memaksimalkan akumulasi nilai (*value*) dan profit yang dihasilkan dari setiap komponen di dalam rantai pasokan, yaitu nilai tambah yang diciptakan oleh pemasok kepada produsen, produsen kepada distributor, dan distributor kepada konsumen. *Value* tercipta dari nilai layanan dan harga sebuah produk jadi dengan biaya yang ditanggung oleh seluruh sistem rantai pasokan (Ricky Virona Martono, 2019, p. 1).

Manajemen rantai pasokan menurut Ricky Virona Martono (2019:1) merupakan rangkaian proses keseluruhan suatu perusahaan yang meliputi perencanaan (*plan*), sumber input (*source*), bahan mentah dari pemasok, transformasi bahan mentah menjadi barang jadi (*make*), transportasi, distribusi,

pergudangan (*warehousing*), sistem informasi, pembayaran barang, hingga barang dikonsumsi oleh konsumen, dan tahap akhirnya adalah pengembalian barang (*return*, yang mencakup kegiatan daur ulang, pengembalian barang rusak, atau penggantian barang rusak dengan barang baru). Manajemen rantai pasok berusaha untuk menghubungkan setiap aktivitas di dalam perusahaan dengan para pemasoknya untuk mencocokkan aliran bahan baku, jasa, dan informasi sesuai dengan permintaan konsumen (Nurul Imani Kurniawati et al., 2020, p. 28). Secara sederhana, struktur manajemen rantai pasokan dapat digambarkan sebagai berikut:

Gambar 2.1. Struktur Rantai Pasokan (*Supply Chain*)



Sumber: Sariyun Naja Anwar yang dikutip oleh Aan Supriyanto (2019)

C. Teori Rantai Pasokan Halal (*halal supply chain*)

Di dalam konsepnya, Tieman (2012) menyatakan bahwa rantai pasok yang halal adalah keseluruhan aktivitas entitas yang terlibat di sepanjang proses rantai pasok mulai dari hulu hingga ke hilir menerapkan konsep yang sesuai dengan syariat Islam, yaitu mulai dari pemilihan pemasok, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi yang memisahkan antara penyimpanan dan produk secara sah guna menghindari adanya kontaminasi dengan zat haram (Tieman, 2012, yang dikutip oleh Rahman et al., 2020, p. 37).

Mohammad Akram Laldin menyatakan bahwa di dalam ayat Al-Qur'an, disebutkan dengan jelas bahwa babi dan minuman keras (*khamr*) diharamkan bagi umat Islam, sedangkan kehalalan yang lainnya tidak ada penjelasan. Apabila ada kontaminasi antara halal dan haram, maka yang terkontaminasi dengan haram tersebut bisa menjadi tidak halal lagi (haram). Oleh karena itu

rantai pasok halal harus menjamin bahwa tidak ada kontaminasi antara halal dan haram, sehingga seluruh proses dalam rantai pasokan perlu ditangani untuk melindungi dan menjamin integritas kehalalan dari suatu produk (Tieman, 2011, p. 191).

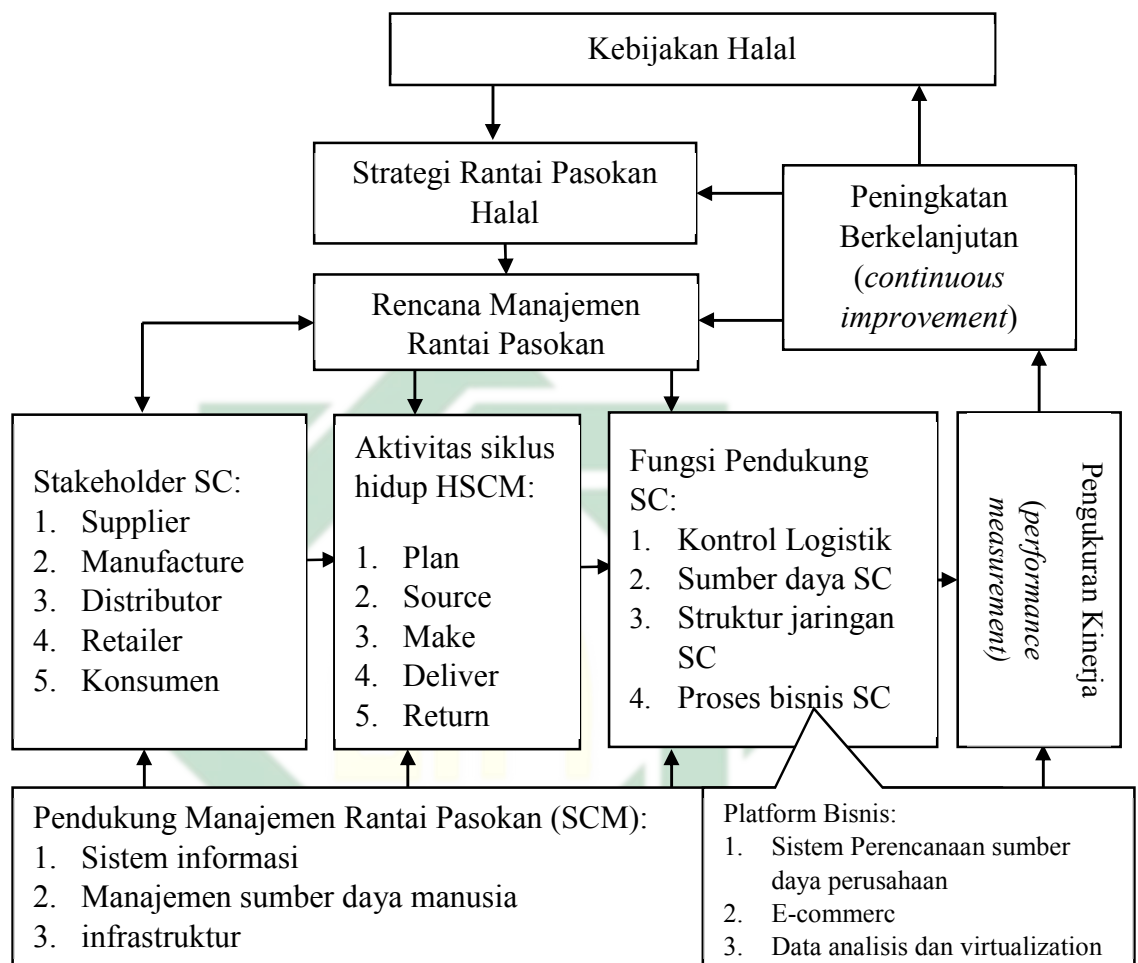
Meskipun inti dasar dari rantai pasokan halal adalah menghindari adanya kontak antara halal dan haram, namun konsumen muslim membutuhkan jaminan yang lebih tinggi menyangkut kehalalan suatu produk yang didasarkan pada pengurangan resiko kontaminasi dan faktor persepsi konsumen muslim. Sehingga dibutuhkan adanya manajemen rantai pasok halal yang ditandai dengan rantai pasokan yang kuat yang mengupayakan kerentanan yang lebih rendah akan adanya kontaminasi terhadap kehalalan suatu produk (Tieman, 2011, p. 194). Menurut Kristiana, et al. (2020, p. 115) terdapat perbandingan dari beberapa model manajemen rantai pasok yang telah ada, yaitu model manajemen rantai pasok Tieman, Du Toit & Volk, dan Hassan. Adapun perbandingan tersebut, yaitu:

Tabel 2.2. Perbandingan Model Manajemen Rantai Pasok

Referensi	Struktur Model Manajemen Rantai Pasok
Tieman et al. (2012)	Kebijakan halal, tujuan rantai pasok halal, control logistik, sumber daya rantai pasokan, proses bisnis rantai pasokan, struktur jaringan rantai pasokan, kinerja rantai pasokan halal, produk, dan pasar.
Du Toit & Vlok (2014)	Strategi rantai pasokan, rencana manajemen rantai pasokan, stakeholder rantai pasokan, aktivitas siklus hidup rantai pasokan, fungsi pendukung rantai pasokan, pendukung manajemen rantai pasokan, pengukuran kinerja, dan perbaikan secara terus menerus.
Hassan et al. (2017)	Strategi pra penerapan, stakeholder manajemen rantai pasokan halal, siklus manajemen rantai pasokan halal, platform bisnis, pasca penerapan, dan pemantauan kualitas secara terus menerus.

Sumber: Kristiana et al. (2020)

Kristiana, et al. (2020, p. 115) juga menunjukkan model manajemen rantai pasokan yang diadaptasi dari model rantai pasokan halal Du Toit & Volk (2014), Hassan et al. (2017), dan Tieman et. Al (2012), yaitu:

Gambar 2.2. Model Manajemen Rantai Pasokan

Sumber: (Kristiana et al., 2020, p. 115), diadaptasi dari Du Toit & Vlok (2014), Hassan et al. (2017), dan Tieman et. Al (2012)

1. Kebijakan Halal

Halal Policy (kebijakan halal) merupakan landasan dasar dalam penerapan rantai pasokan halal untuk memastikan niat yang benar dan membimbing organisasi dalam menangani nilai-nilai Islam dalam rantai pasok makanan halalnya (Tieman et al., 2012, p. 234). Komitmen dari manajemen puncak (*top management*) untuk menerapkan kebijakan halal akan menentukan sukses tidaknya implementasi rantai pasok halal yang diterapkan dalam suatu UMKM halal (Ahmad et al., 2016; Din & Daud, 2014; Jais, 2016; Khan et al., 2018; Talib et al., 2014; Zulfakar et al., 2014, yang dikutip oleh Kristiana et al., 2020, p. 116). Manajemen puncak yang

memiliki komitmen kuat akan mendorong suatu UMKM untuk mengimplementasikan kebijakan halal sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, dan implementasi dari kebijakan halal tersebut akan menciptakan standar yang jelas bagi UMKM tersebut mulai dari bahan baku hingga menjadi sebuah produk jadi (Khan et al., 2018, yang dikutip oleh Kristiana et al., 2020, p. 116).

2. Tujuan Rantai Pasokan Halal

Model rantai pasokan halal harus menentukan niat atau tujuan yang jelas dari rantai pasokan halal yang dilakukan. Tujuan dari rantai pasokan halal yang dilakukan tersebut haruslah untuk melindungi integritas halal dan memperjelas antara halal dan haram serta menghindari berubahnya kehalalan produk menjadi ke keadaan yang diragukan kehalalannya (Tieman, 2011, p. 191). Dengan dimilikinya tujuan rantai pasokan halal yang jelas akan menciptakan kesadaran diri dan komitmen bagi organisasi untuk mengimplementasikan rantai pasokan halal pada unit usahanya (Tieman et al., 2012, p. 235).

3. Rencana Rantai Pasokan Halal

Strategi rantai pasokan halal di terapkan melalui rencana manajemen rantai pasok halal. Rencana manajemen rantai pasok halal menghubungkan strategi rantai pasok halal dengan manajemen rantai pasok halal yang meliputi peserta (*participant*), aktivitas siklus hidup (*life-cycle activities*), dan fungsi pendukung (*support function*). Rencana rantai pasokan halal diposisikan pada tingkat yang lebih tinggi dari aktivitas siklus hidup dan fungsi pendukung rantai pasokan, sebab manajemen rantai pasokan melingkupi komponen rantai pasokan dan mengelola hubungan diantara merka (Du Toit & Vlok, 2014, p. 34).

4. Peningkatan berkelanjutan (*continuous Improvement*)

Peningkatan berkelanjutan dalam konteks rantai pasok halal diartikan sebagai inisiatif untuk melakukan peningkatan terhadap aspek manapun didalam rantai pasokan. Peningkatan berkelanjutan dalam model menghubungkan antara pengukuran kinerja dengan strategi rantai pasokan,

yang mana diartikan bahwa inisiatif perbaikan secara terus-menerus harus diselaraskan dengan strategi UMKM, namun tetap dimasukkan kedalam peningkatan berkelanjutan rantai pasokan (Du Toit & Vlok, 2014, p. 36).

5. Pengukuran kinerja (*performance measurement*)

Implementasi dari model manajemen rantai pasokan halal akan berdampak terhadap kinerja dari UMKM halal. Upaya mengintegrasikan strategi rantai pasok halal akan memberikan beberapa manfaat dan keuntungan seperti kepuasan pelanggan, meningkatkan pendapatan, menurunkan biaya, pemanfaatan aset semakin tinggi, dan usaha (UMKM) bisa semakin besar/berkembang (Manzouri et al., 2014; Naude & Weiss, 2011 dalam Akbarizan et al., 2018, yang dikutip oleh Kristiana et al., 2020, p. 117).

6. Stakeholder rantai pasokan

Stakeholder dalam manajemen rantai pasokan merupakan entitas atau unit yang berperan atau terlibat dalam proses kegiatan rantai pasokan. Beberapa stakeholder berasal dari internal suatu organisasi sedangkan yang lain berasal dari eksternal organisasi, tergantung pada lingkup rantai pasokan dan fungsi outsourcingnya. Ada banyak stakeholder didalam rantai pasokan, dan didalam model dibagi menjadi lima komponen, yaitu pemasok, produsen (*manufacture*), distributor, pengecer, dan pelanggan (Du Toit & Vlok, 2014, p. 34).

7. Aktivitas siklus hidup (*life-cycle activities*) manajemen rantai pasokan halal

Aktivitas rantai pasokan adalah semua aktivitas yang mempengaruhi sebuah produk selama siklus hidupnya, dari produsen (bahan mentah) hingga ke tangan konsumen (produk jadi). Proses “rencana” meliputi kegiatan berupa menilai sumber daya pasokan, peramalan permintaan dan pasokan, perencanaan distribusi dan transportasi, serta menentukan produksi dan kebutuhan material. Proses “sumber” mencakup semua aktivitas yang berhubungan dengan memperoleh, menerima, membeli, dan membayar bahan mentah. Proses “membuat” berisi kegiatan berupa

meminta (*requesting*) dan menerima (*receiving*) bahan, manufaktur, kontrol kualitas, dan pengemasan. Proses “pengiriman” meliputi semua aktivitas antara produsen dan pelanggan, termasuk proses manajemen pesanan, mengelola hubungan dengan pelanggan, menentukan harga, mendukung aktivitas keuangan, transportasi, dan pergudangan. Proses “pengembalian” meliputi semua pemrosesan produk yang cacat dan dikembalikan, inspeksi, dan faktur nota kredit (Bosstorff & Rosenbaum, 2007, yang dikutip oleh Du Toit & Vlok, 2014, p. 34).

8. Fungsi Pendukung (*support function*)

Di dalam konsep manajemen rantai pasokan terdapat banyak fungsi manajemen yang digunakan untuk mengontrol dan mendukung aktivitas siklus hidup inti rantai pasokan. Fungsi pendukung dalam manajemen rantai pasokan tidak terbatas, dan di dalam model hanya disebutkan beberapa fungsi secara umum. Sub komponen yang termuat dalam model merupakan contoh fungsi pendukung dan tidak boleh dianggap sebagai gambaran menyeluruh mengenai fungsi dukungan dalam manajemen rantai pasokan (Du Toit & Vlok, 2014, p. 35). Contoh sub komponen fungsi pendukung yang termuat dalam model meliputi kontrol logistik, sumber daya (*resources*) rantai pasokan, proses bisnis rantai pasokan, dan struktur jaringan rantai pasokan.

a. Kontrol logistik

Standar yang ditetapkan melalui kebijakan halal membuat rantai pasokan yang diterapkan pada UMKM menjadi jelas. Pemisahan antara bahan baku halal dan bahan baku non halal menjadi penting untuk diperhatikan, sebab bila tidak dilakukan pemisahan akan menimbulkan adanya kontaminasi terhadap bahan baku yang halal. UMKM dan pemasok memiliki hubungan yang saling bergantung dan saling menguntungkan, sehingga diperlukan interaksi yang baik diantara keduanya guna meningkatkan kemampuan UMKM halal dan pemasok dalam menghasilkan produk halal yang berkualitas dan memiliki value (Din & Daud, 2014, yang dikutip oleh Kristiana et al., 2020, p. 116).

Menjalin hubungan kerja yang baik dengan pemasok bisa menjadi sebuah strategi bagi UMKM dalam memenuhi kebutuhan akan bahan baku secara berkepanjangan, serta menjadikan waktu proses dalam pengiriman dan pemesanan bahan baku menjadi lebih efisien (Akbarizan et al., 2018, yang dikutip oleh Kristiana et al., 2020, p. 116).

b. Sumber daya (*resources*) rantai pasokan

Manusia merupakan faktor penting dalam pelaksanaan kebijakan halal, sehingga diperlukannya pelatihan kepada karyawan mengenai implementasi kebijakan dan prosedur halal guna menjaga komitmen UMKM halal dalam menerapkan kebijakan halal. Karyawan yang memperoleh pelatihan mempunyai tingkat produktivitas yang lebih baik bila dibandingkan dengan karyawan yang tidak memperoleh pelatihan (Kristiana et al., 2020, p. 116).

c. Proses bisnis rantai pasokan

Meskipun telah melakukan sertifikasi halal, beberapa UMKM halal tidak mengalami peningkatan profit yang disebabkan oleh kurang jelasnya pencatatan keuangan dan SOP (*standar operational procedure*) yang diterapkan pada UMKM halal tersebut. Pencatatan keuangan dan penerapan SOP yang jelas sangat penting untuk dilakukan dalam suatu usaha, namun dalam praktiknya masih banyak UMKM yang belum melakukan pencatatan keuangan maupun memiliki SOP dalam usahanya. Dengan dilakukannya pencatatan keuangan akan menjadikan UMKM halal mengetahui setiap informasi mengenai alur keuangannya secara jelas sehingga meminimalkan resiko kemungkinan adanya kesalahan dalam perhitungan (Adisatriyo et al., 2019, yang dikutip oleh Kristiana et al., 2020, p. 116). Sedangkan penerapan SOP dalam UMKM halal dapat mengurangi tingkat kesalahan yang terjadi serta memberikan efisiensi waktu proses. UMKM halal dapat memanfaatkan platform bisnis guna meningkatkan efisiensi dalam proses bisnisnya, yang mana platform bisnis tersebut terdiri dari sistem perencanaan sumber daya

perusahaan, *e-commerce*, data analisis, dan virtualisasi (Hassan, 2017, yang dikutip oleh Kristiana et al., 2020, p. 116).

d. Struktur jaringan rantai pasokan

Struktur rantai pasokan yang sederhana lebih efektif dalam mewujudkan rantai pasokan makanan halal yang kuat dibandingkan dengan struktur rantai pasokan yang panjang dan kompleks. Struktur jaringan yang dibangun dengan baik dapat membantu mengoptimalkan setiap proses kegiatan UMKM yang akan berdampak pada peningkatan jumlah profit yang didapat. Struktur jaringan yang dibangun dengan baik akan sangat berguna bagi UMKM dalam memasarkan produk-produknya. Membangun hubungan yang baik dengan para stakeholder (pemasok, manufaktur, distributor, retailer) dengan strategi manajemen rantai pasokan yang handal akan membantu UMKM dalam memenuhi kepuasan pelanggan (Akbarizan et al., 2018, yang dikutip oleh Kristiana et al., 2020, p. 116). Kepuasan konsumen tersebut akan menaikkan tingkat penjualan, yang mana naiknya tingkat penjualan berbanding lurus dengan tingkat profit yang diperoleh (Kristiana et al., 2020, p. 116).

D. Teori UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah)

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah merupakan bentuk kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dan memenuhi kriteria kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan serta kepemilikan sebagaimana yang diatur di dalam Undang-Undang (Hamdani, 2020, p. 1). Badan Pusat Statistik (BPS) memberi batasan pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah sebagai berikut:

- a. Usaha Mikro adalah usaha yang memiliki pekerja kurang dari 5 orang, termasuk juga tambahan anggota keluarga yang tidak memperoleh bayaran.
- b. Usaha Kecil adalah usaha yang memiliki pekerja antara 5-19 orang.
- c. Usaha Menengah adalah usaha yang memiliki pekerja antara 19-99 orang.

Adapun Bank Indonesia (BI) mendefinisikan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah sebagai berikut:

- a. Usaha Mikro (SK. Direktur BI No. 31/24/Kep/DER tanggal 5 Mei 1998). Merupakan usaha yang dijalankan oleh rakyat miskin atau mendekati miskin. Dimiliki oleh warga sumber daya lokal dan teknologi yang sederhana. Lapangan usaha mudah untuk *exit* dan *entry*.
- b. Usaha Kecil, merupakan usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang per orang atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan maupun cabang yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian dari usaha menengah atau usaha besar baik secara langsung maupun tidak langsung.
- c. Usaha Menengah (SK. Dir. BI No. 30/45/Dir/UK tanggal 5 Januari 1997), merupakan usaha yang memiliki omzet tahunan sebesar < Rp3 Milyar aset = Rp5 Milyar untuk sektor industri aset = Rp600 Juta di luar tanah dan bangunan untuk sektor non industri manufacturing.

Sedangkan untuk UMKM Halal, merupakan industri UMKM yang secara prosesnya telah melalui tahapan teknis yang tidak melanggar syari'at Islam dalam menghasilkan produk halal. Untuk memperkuat produk halal, maka diperlukannya proses sertifikasi halal dari Lembaga yang berwenang, yang mana kemudian setelah memperoleh sertifikasi halal tersebut produk-produk halal akan diberi label halal sebagai penjamin kehalalan produk (Pujiono et al., 2018, p. 3).

Sertifikasi halal dan manajemen rantai pasok halal dapat menjadi sebuah senjata dan keunggulan daya saing bagi suatu usaha seperti UMKM salah satunya. Keunggulan daya saing suatu komoditas dikelompokkan menjadi dua, yaitu keunggulan alamiah atau keunggulan absolut (*absolute/natural advantage*) dan keunggulan yang dikembangkan (*acquired advantage*) (Tambunan, 2001, yang dikutip oleh Pujiono et al., 2018, p. 4). Dari pernyataan Tambunan tersebut, sertifikasi halal dan manajemen rantai pasok halal merupakan keunggulan yang perlu dikembangkan oleh UMKM mengingat semakin galaknya kehidupan halal atau *halal lifestyle* baik di

dalam masyarakat Indonesia maupun masyarakat global, karena dapat menjadi peluang bagi perkembangan UMKM.

3.3. Kerangka Pemikiran

Didasarkan pada pemaparan latar belakang sebelumnya, disusunlah kerangka pemikiran mengenai rantai pasok halal. Penelitian ini lebih terfokus pada implementasi rantai pasok halal dalam kegiatan usaha yang dilakukan oleh UMKM keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya, dimana ada komponen utama yang perlu mendapat perhatian khusus agar rantai pasokan halal dapat berjalan sebagaimana mestinya dengan sukses dan baik serta dapat menjaga dan melindungi integrasi halal dari hulu hingga ke konsumen akhir (*end user*).

Aziz, F. et al., (2021) dalam penelitiannya menyebutkan bahwa suksesnya penerapan rantai pasok halal yaitu jika pelaku usaha memperhatikan setiap faktor keberhasilan rantai pasok halal itu sendiri, dimana faktor keberhasilan yang digunakan dalam penelitian tersebut sebagai tolak ukur dari keberhasilan penerapan rantai pasok halal pada UMKM yang mengambil objek UMKM di kota Bandung adalah faktor disediakannya lembaga sertifikasi halal oleh pemerintah; adanya pemisahan antara produk halal dan non halal dalam proses logistik yang disediakan oleh pemerintah; tidak tercampurnya produk halal dan non halal dalam sistem transportasi dan dalam gudang penyimpanan; peralatan yang digunakan tidak digunakan untuk produk non halal; teknologi operasi memudahkan pengukuran kinerja operasi; perusahaan melakukan pelatihan penerapan rantai pasok halal; seluruh karyawan mampu dalam penerapan rantai pasok halal, memiliki pengetahuan, terampil, dan berpengalaman dalam penerapan rantai pasok halal, perusahaan memberikan motivasi kepada karyawan, adanya kepercayaan dalam setiap rantai pasokan, adanya pertukaran informasi diantara rantai pasokan, produk memenuhi prosedur halal, adanya jaminan keamanan produk, keterlacakan informasi (*traceability*) meningkatkan proses bisnis.

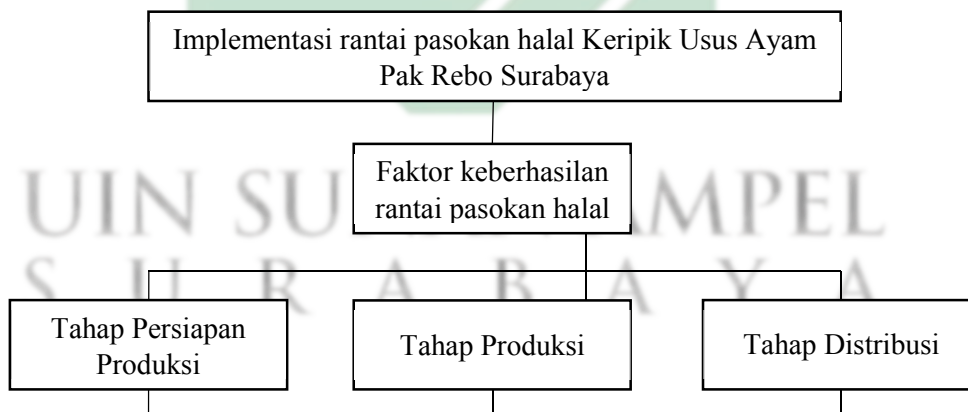
Kristiana et al., (2020) dalam penelitiannya memaparkan bahwa keberhasilan penerapan rantai pasok halal pada UMKM halal dan mampu meningkatkan profit usaha adalah melalui komitmen manajemen puncak dalam menerapkan kebijakan halal, kontinuitas pemenuhan bahan baku, membangun hubungan kerja (perjanjian

kerjasama) dengan pemasok bahan baku, pelatihan karyawan mengenai penerapan kebijakan halal, SOP dan pencatatan keuangan yang jelas, serta membangun struktur jaringan yang baik untuk pihak yang terlibat.

Aisya Isnaeni (2020) dalam penelitiannya mengukur implementasi rantai pasok halal dengan restoran Taman Pringsewu Yogyakarta sebagai objek penelitiannya menggunakan beberapa gabungan faktor keberhasilan dari beberapa penelitian terdahulu termasuk dua penelitian diatas dan membagi kegiatan rantai pasokan halal menjadi empat tahapan yang terdiri dari proses persiapan produksi, tahap produksi, tahap distribusi, dan tahap konsumsi yang mana setiap tahap tersebut memiliki masing-masing aspek ukur.

Dari beberapa penelitian sebelumnya tersebut penulis ingin melakukan penelitian mengenai penerapan rantai pasokan halal pada satu unit usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Surabaya untuk melihat apakah dengan tidak diterapkannya salah satu faktor keberhasilan penerapan rantai pasokan halal tersebut akan mempengaruhi setiap proses dalam rantai pasokan UMKM tersebut dengan kerangka pemikiran sebagai berikut.

Gambar 2.3. Kerangka pemikiran



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi dari penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah UMKM keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya yang terletak di Jl. Gemol Kali, Jajar Tunggal, Kecamatan Wiyung, Kota Surabaya. Penelitian dilakukan pada tanggal 29 Juni s/d 2 Juli 2022.

3.2. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif. Penelitian kualitatif bertujuan untuk mendeskripsikan suatu fenomena tertentu (Helaluddin, 2019, p. 5). Penelitian deskriptif digunakan untuk menguraikan sifat-sifat atau karakteristik dari suatu masalah atau keadaan serta menemukan kebenaran dan memecahkan permasalahan yang diteliti (Widagdyo, 2015, p. 75). Penelitian deskriptif yang dilakukan pada penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif yang menjelaskan implementasi rantai pasokan halal pada keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya.

Penelitian ini menggunakan format penelitian deskriptif studi kasus. Menurut Burhan bungin (2013) memiliki ciri memusatkan penelitian pada suatu fokus tertentu dan berbagai freabel, yang menjadikan penelitian sangat dalam, namun memang kedalaman data inilah yang menjadi pertimbangan dalam melakukan penelitian dengan model ini (Burhan bungin, 2013, yang dikutip oleh Aan Supriyanto, 2019, p. 24). Studi kasus penelitian ini yaitu implementasi rantai pasokan halal yang diterapkan pada UMKM Pak Rebo.

3.3. Sumber Data

1) Data Primer

Data primer pada penelitian ini dikumpulkan melalui kegiatan observasi dan wawancara kepada pemilik, beberapa karyawan, pemasok, dan konsumen dari UMKM Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya.

2) Data Sekunder

Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari beberapa jurnal, artikel, internet, maupun buku yang relevan dengan permasalahan yang dibahas.

3.4. Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1) Wawancara

Pedoman wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara bentuk *semi structured*, yaitu mula-mula interviewer menanyakan serentetan pertanyaan yang sudah terstruktur lalu kemudian satu per satu diperdalam guna memperoleh keterangan lebih lanjut, sehingga jawaban yang diperoleh bisa meliputi semua variable dengan keterangan yang lengkap dan mendalam (Sandu Siyoto & Muhammad Ali Sodik, 2015, p. 77). Setiap narasumber diberikan pertanyaan masing-masing antara 3 sampai 10 pertanyaan dengan waktu yang dibutuhkan adalah antara 3 sampai 10 menit per narasumbernya. Laporan wawancara yang akan dilakukan oleh penulis kepada para key informan dalam penelitian ini dapat dilihat pada **lampiran 1**.

2) Observasi

Observasi merupakan bagian penting dalam melakukan penelitian kualitatif, dimana melalui observasi penulis mampu mendokumentasikan dan merefleksikan secara sistematis terhadap kegiatan dan interaksi dari subjek yang sedang diteliti. Segala hal yang dilihat maupun didengar selama proses observasi dapat dicatat ataupun direkam dengan teliti apabila hal tersebut sesuai dengan tema dan permasalahan yang dikaji oleh peneliti (Farida Nugrahani, 2014, p. 132).

Tahapan dalam observasi meliputi pengamatan secara umum mengenai hal-hal yang sekiranya berkaitan dengan masalah yang diteliti, kemudian mengidentifikasi aspek-aspek yang menjadi pusat perhatian, memberikan batasan pada objek, serta melakukan pencatatan (Farida Nugrahani, 2014, p. 133). Dalam penelitian ini penulis membuat tabel yang berisi parameter-parameter penilaian mengenai implementasi rantai pasokan halal yang telah dirancang oleh peneliti terdahulu dimana didalam tabel tersebut penilaian dilakukan terhadap proses bisnis utama unit usaha yaitu proses persiapan produksi, proses produksi, dan proses distribusi yang mana masing-masing dari proses bisnis tersebut dibagi-bagi lagi menjadi beberapa aspek indikator penilaian. Tabel parameter penilaian dibagi menjadi lima skor penilaian yaitu

dari skor 1 sampai 5 dimana skor 1 berarti tidak baik, skor 2 adalah kurang baik, skor 3 adalah ragu-ragu, skor 4 adalah baik, dan skor 5 adalah sangat baik. Kemudian penulis melakukan observasi ke lapangan secara langsung untuk mengamati rantai pasokan yang dilakukan oleh UMKM Pak Rebo dan melakukan pengeklisan pada tabel parameter penilaian. Lembar observasi yang digunakan dalam penelitian dapat dilihat dalam **lampiran 2**.

3) Dokumentasi

Sugiyono menjelaskan bahwa dokumentasi adalah salah satu cara yang digunakan dalam memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan berupa angka ataupun gambar dalam bentuk laporan serta keterangan yang dapat menunjang data penelitian. Dokumentasi dilakukan guna mengumpulkan data yang kemudian dapat ditelaah oleh peneliti (Sugiyono, 2015, yang dikutip oleh Aisya Isnaeni, 2020, p. 46). Dokumentasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah dokumentasi berbentuk gambar (foto) dari aktivitas-aktivitas yang terjadi di UMKM keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya selama penulis berada di lapangan.

3.5. Subjek dan Objek Penelitian

Subjek yang digunakan dalam penelitian ini meliputi pemilik dan beberapa karyawan yang bekerja di UMKM Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya, yang meliputi pemasok, karyawan produksi, karyawan distribusi, dan konsumen.

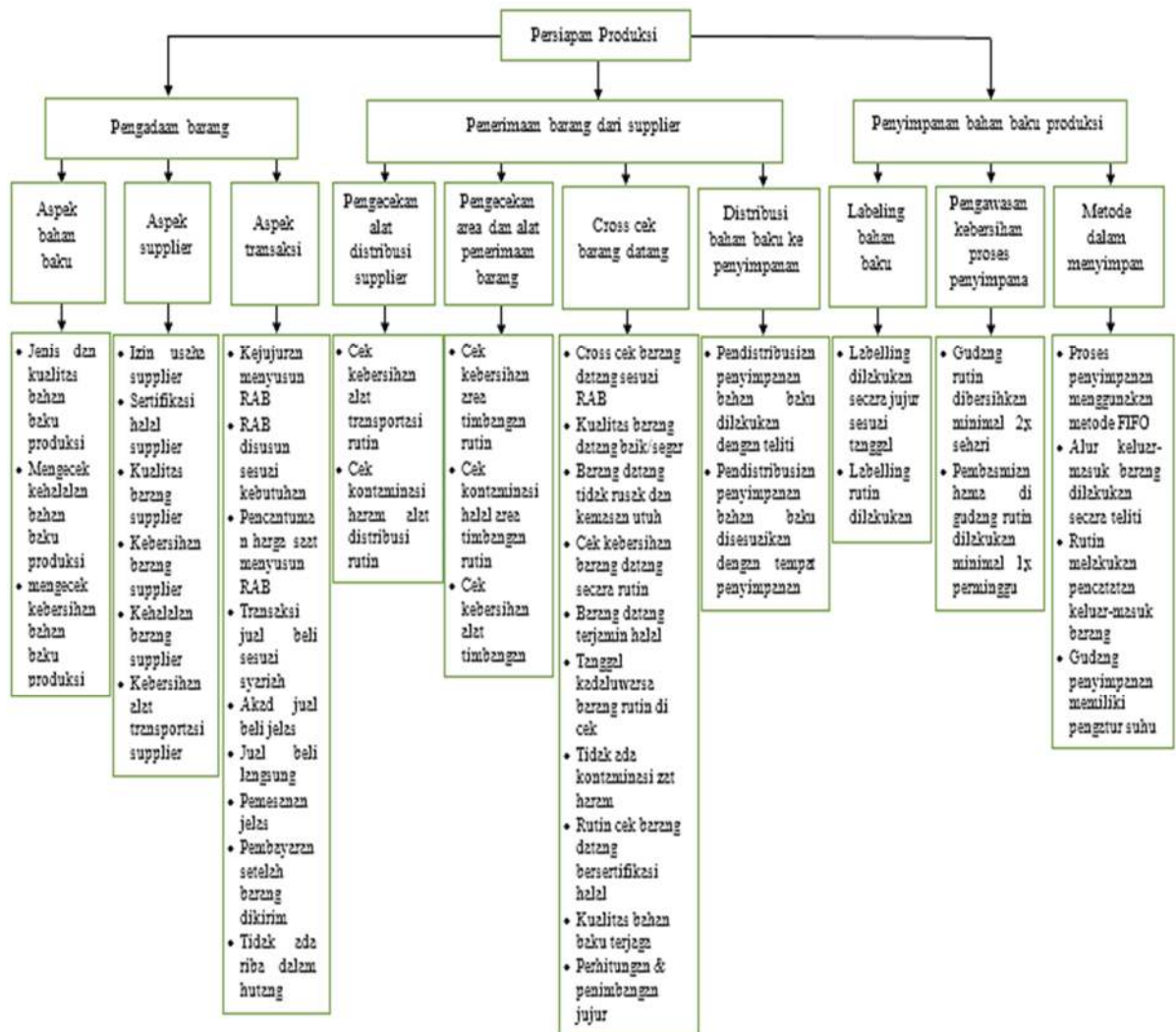
Sedangkan objek dalam penelitian ini adalah implementasi rantai pasok halal di UMKM Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya.

3.6. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini dibagi menjadi tiga tahapan/langkah, yaitu tahap/langkah pertama adalah persiapan produksi, tahap/langkah kedua adalah proses produksi, dan tahap/langkah ketiga adalah distribusi.

1. Langkah 1: Persiapan Produksi

Gambar 3.1. Parameter Persiapan Produksi



Pada tahap ini penulis akan melakukan pengamatan dan wawancara terkait implementasi rantai pasok halal pada persiapan produksi yang dilakukan oleh keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya. Tahap persiapan produksi rantai pasokan halal pada keripik usus ayam pak Rebo Surabaya terdiri dari tiga kegiatan yaitu pengadaan barang, penerimaan bahan baku dari pemasok, dan kegiatan penyimpanan bahan baku. Kegiatan pengadaan barang kemudian dibagi menjadi tiga aspek ukur, yaitu aspek bahan baku, aspek supplier, dan aspek transaksi. Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada aspek bahan baku meliputi jenis dan kualitas bahan baku, melakukan pengecekan terhadap kehalalan bahan baku produksi yang dibeli dari supplier, dan melakukan

pengecekan terhadap kebersihan dari bahan baku produksi yang dibeli dari supplier.

Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada aspek supplier meliputi izin usaha supplier (apakah supplier sudah memiliki izin usaha dan dalam bentuk apa), sertifikasi halal yang dimiliki oleh supplier (apakah supplier sudah memiliki sertifikasi halal dari lembaga yang berwenang), melakukan pengecekan kepada kualitas bahan baku yang ditawarkan oleh supplier, melakukan pengecekan terhadap kebersihan bahan baku yang ditawarkan oleh supplier, serta melakukan pengecekan terhadap alat transportasi yang dimiliki oleh supplier dalam mendistribusikan barang dagangannya.

Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada aspek transaksi meliputi kejujuran dalam menyusun RAB (rancangan anggaran belanja) yang dimiliki oleh keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya, RAB yang disusun tersebut apakah sudah disesuaikan dengan kebutuhan usaha yang dimiliki oleh keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya, dalam menyusun RAB apakah sudah disertai dengan pencantuman harga dari setiap bahan baku yang diperlukan, apakah transaksi jual beli yang dilakukan antara keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya dengan supplier sudah sesuai dengan syariat Islam, apakah akad jual beli yang dilakukan sudah jelas, apakah jual beli tersebut dilakukan secara langsung, apakah pembelian bahan baku yang dilakukan melalui pemesanan sudah jelas, apakah pembayaran kepada supplier dilakukan setelah bahan baku dikirimkan, dan jika ada dalam proses hutang kepada supplier mengandung riba atau tidak.

Tahap penerimaan barang dari supplier terdiri dari empat tahapan proses, yaitu pengecekan alat distribusi supplier, pengecekan area dan alat penerimaan bahan baku, cross cek bahan baku yang datang, dan distribusi bahan baku ke tempat penyimpanan. Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses pengecekan alat distribusi supplier meliputi apakah alat transportasi yang digunakan oleh supplier dalam pendistribusian barang dagangannya rutin dilakukan pengecekan kebersihannya, dan apakah supplier rutin melakukan pengecekan terhadap ada atau tidaknya kontaminasi dengan zat haram kepada alat transportasi tersebut.

Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses pengecekan area dan alat penerimaan barang meliputi apakah supplier rutin melakukan pengecekan terhadap kebersihan alat timbangan yang digunakannya dalam melayani konsumen, apakah supplier rutin melakukan pengecekan terhadap ada atau tidak nya kontaminasi zat haram pada area timbangan dilakukan, dan apakah supplier rutin melakukan pengecekan kebersihan terhadap alat timbangan tersebut.

Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses cross cek kepada bahan baku yang datang meliputi melakukan pengecekan kepada bahan baku yang datang apakah sudah sesuai dengan RAB, melakukan pengecekan kepada kualitas bahan baku yang datang apakah berkualitas baik dan segar, melakukan pengecekan kepada bahan baku yang datang apakah ada yang rusak atau ada kemasannya yang sudah rusak, apakah keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya rutin melakukan pengecekan kepada kebersihan bahan baku yang datang, apakah rutin melakukan pengecekan kepada kehalalan bahan baku yang datang tersebut, apakah rutin melakukan pengecekan terhadap tanggal kadaluwarsa kepada bahan baku yang datang, apakah rutin melakukan pengecekan terhadap ada atau tidaknya kontaminasi zat haram pada bahan baku yang datang, apakah rutin melakukan pengecekan kepada barang yang datang sudah bersertifikasi halal, apakah kualitas bahan baku yang datang terjaga, dan apakah perhitungan dan penimbangan dilakukan secara jujur dan adil.

Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses distribusi ke penyimpanan meliputi pengukuran kepada pendistribusian bahan baku ke tempat penyimpanan apakah sudah dilakukan dengan teliti atau tidak, dan apakah pendistribusian penyimpanan bahan baku tersebut sudah disesuaikan dengan tempat penyimpanannya atau belum.

Tahap akhir dalam pengukuran implementasi rantai pasok halal pada persiapan produksi yang dilakukan oleh keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya adalah tahap penyimpanan bahan baku produksi ke tempat penyimpanan sementara, dimana tahap ini terdiri dari tiga tahapan proses, yaitu labelling bahan baku, pengawasan terhadap kebersihan proses penyimpanan, dan metode

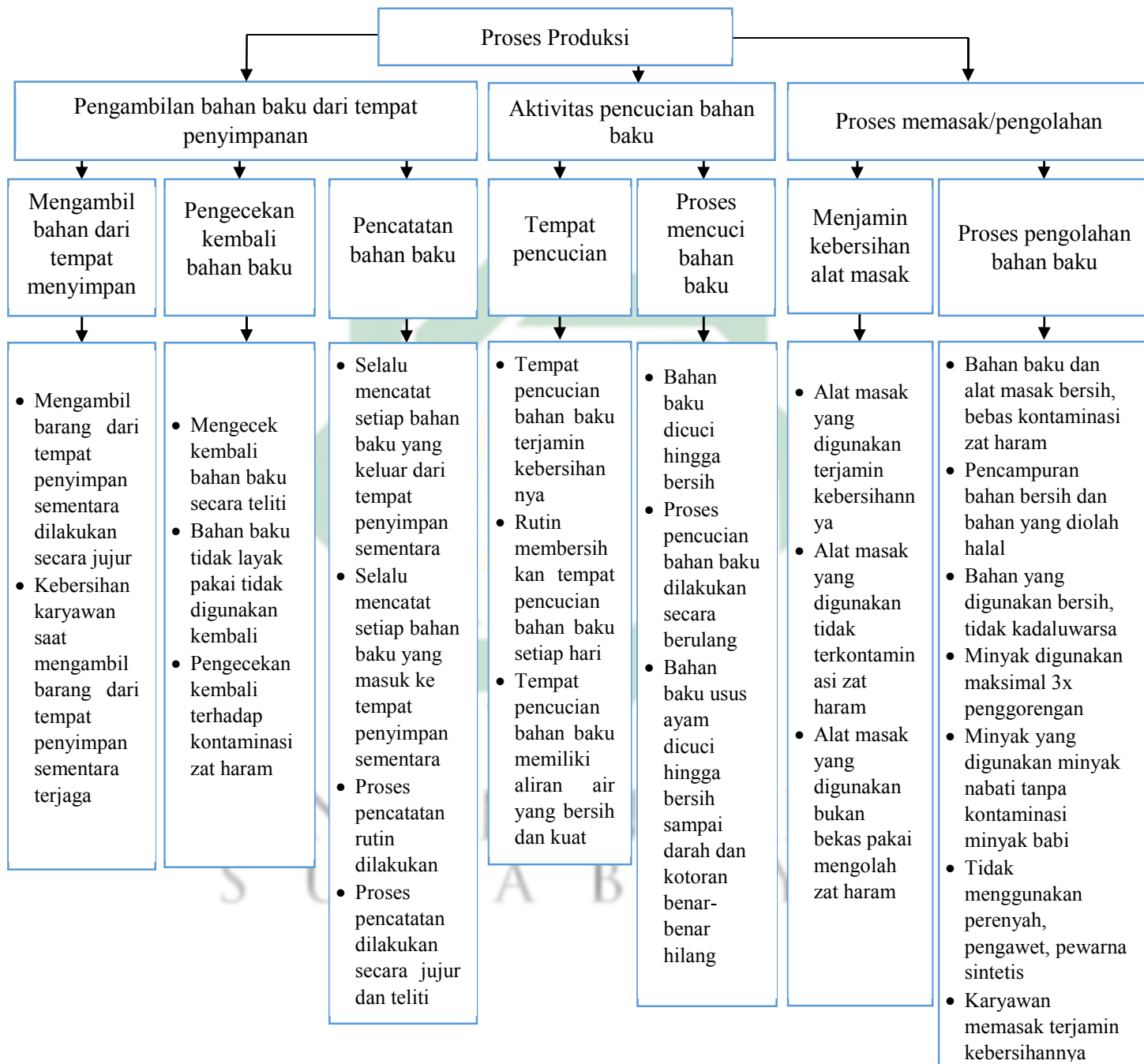
dalam menyimpan. Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses labelling bahan baku meliputi pengukuran terhadap labelling yang dilakukan oleh keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya terhadap bahan baku yang disimpan ke tempat penyimpanan sementara apakah sudah dilakukan secara jujur sesuai tanggal kadaluwarsanya, dan apakah kegiatan labelling tersebut rutin dilakukan.

Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses pengawasan kebersihan pada proses penyimpanan meliputi pengukuran terhadap apakah tempat penyimpanan sementara rutin dibersihkan minimal dua kali sehari, dan apakah tempat penyimpanan sementara tersebut rutin dilakukan pembasmian hama minimal sekali dalam seminggu. Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses metode dalam menyimpan bahan baku meliputi pengukuran terhadap proses penyimpanan bahan baku yang dilakukan oleh keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya apakah sudah menerapkan metode FIFO atau belum, apakah alur keluar-masuk barang dari tempat penyimpanan sementara sudah dilakukan secara teliti dan jujur, apakah rutin melakukan pengecekan keluar-masuknya barang dari tempat penyimpanan sementara, dan apakah tempat penyimpanan tersebut memiliki pengaturan suhu atau tidak.

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

2. Langkah 2: Proses Produksi

Gambar 3.2. Parameter Proses Produksi



Langkah selanjutnya dari pengukuran parameter pada penelitian rantai pasok halal yang diterapkan oleh keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya adalah proses produksi. Proses produksi dibagi menjadi tiga tahap, yaitu tahap pengambilan bahan baku dari tempat penyimpanan sementara, pencucian bahan

baku, dan tahap memasak atau mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Tahap pengambilan bahan baku dari tempat penyimpanan sementara mencakup beberapa tahapan proses seperti daftar permintaan bahan baku, proses pengambilan bahan baku dari tempat penyimpanan sementara, pengecekan kembali bahan baku, dan pencatatan bahan baku. Tahap pencucian bahan baku mencakup beberapa tahapan proses yaitu tempat pencucian bahan baku dan proses pencucian bahan baku. Tahap proses memasak atau pengolahan mencakup beberapa tahapan proses berupa manjamen kebersihan alat masak dan proses pengolahan bahan baku.

Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses daftar permintaan bahan baku meliputi pengukuran terhadap daftar bahan baku yang diberikan kepada admin produksi apakah sudah dibuat secara jujur atau belum, dan apakah penentuan jumlah bahan baku sudah disesuaikan dengan SOP atau belum. Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses pengambilan bahan baku dari tempat penyimpanan sementara meliputi pengukuran terhadap pengambilan bahan baku dari tempat penyimpanan sementara dilakukan dengan jujur, dan karyawan dalam keadaan bersih saat mengambil bahan baku dari tempat penyimpanan sementara.

Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada pengecekan kembali bahan baku meliputi pengukuran terhadap pengecekan kembali bahan baku sudah dilakukan dengan teliti, bahan baku yang tidak layak pakai tidak digunakan kembali, dan dilakukan pengecekan kembali terhadap ada atau tidaknya kontaminasi dengan zat haram. Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses pencatatan bahan baku mencakup pengukuran terhadap keluar masuknya barang dari tempat penyimpanan sementara apakah selalu dilakukan pencatatan, apakah pencatatan masuknya barang ke tempat penyimpanan sementara selalu dilakukan, apakah pencatatan rutin dilakukan, apakah proses pencatatan dilakukan secara jujur dan teliti.

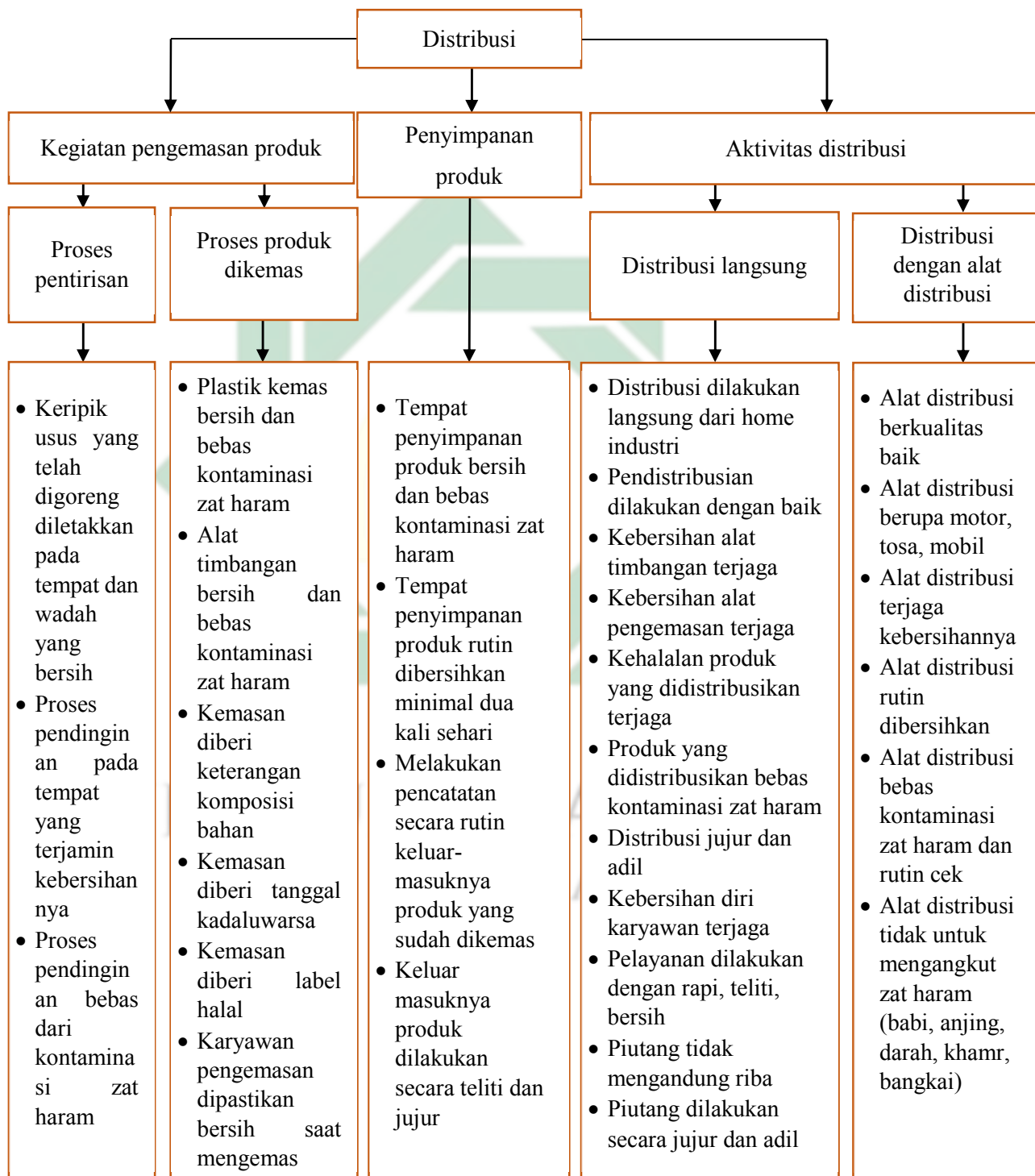
Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses tempat pencucian yang meliputi pengukuran terhadap tempat pencucian bahan baku apakah sudah terjamin kebersihannya, apakah tempat pencucian bahan baku

rutin dibersihkan setiap hari, apakah tempat pencucian bahan baku memiliki aliran air yang bersih dan kuat, apakah tempat pencucian bahan baku selalu tersedia sabun, dan apakah keran di tempat pencucian bahan baku dapat berfungsi dengan baik. Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses mencuci bahan baku mencakup pengukuran terhadap apakah bahan baku dicuci hingga bersih, apakah pencucian bahan baku dilakukan secara berulang, dan untuk bahan baku usus ayam apakah dicuci hingga bersih hingga darah dan kotorannya benar-benar hilang.

Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses menjamin kebersihan alat memasak yang meliputi pengukuran terhadap alat masak yang digunakan apakah terjamin kebersihannya, apakah alat masak yang digunakan benar-benar tidak terkontaminasi zat haram, dan apakah alat masak yang digunakan tidak dipakai untuk mengolah bahan yang mengandung zat haram. Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses pengolahan atau memasak bahan baku yang meliputi pengukuran terhadap memastikan bahan baku dan alat masak bersih dan bebas kontaminasi zat haram, apakah bahan baku yang diolah sudah dipastikan bersih dan bahan yang diolah halal, apakah bahan baku yang diolah bersih dan tidak kadaluwarsa, apakah minyak untuk menggoreng bahan baku digunakan maksimal tiga kali penggorengan, apakah minyak yang digunakan adalah minyak nabati dan tidak ada kontaminasi dengan minyak babi, apakah dalam proses memasak tidak digunakan bahan perenyah dan/ pengawet buatan/ maupun pewarna sintetis, dan apakah karyawan yang memasak atau mengolah bahan baku terjamin kebersihannya.

3. Langkah 3: Distribusi

Gambar 3.3. Parameter Proses Distribusi



Pada langkah ketiga ini penelitian dilakukan dengan melakukan pengamatan dan wawancara mengenai variable ukur ketiga dari rantai pasok

halal yang dilakukan di keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya yaitu tahap distribusi. Distribusi yang dilakukan oleh keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya ini terdiri dari tiga tahap, yaitu tahap kegiatan pengemasan produk, tahap penyimpanan produk, dan tahap aktivitas distribusi. Ketiga tahap tersebut kemudian dibagi menjadi beberapa tahapan proses. Tahap kegiatan pengemasan produk mencakup beberapa tahapan proses yaitu proses pendinginan produk dan proses aktivitas produk dikemas. Tahap aktivitas distribusi mencakup beberapa tahapan proses yang berupa distribusi secara langsung dan distribusi dengan menggunakan alat distribusi,

Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses kegiatan pendinginan produk meliputi pengukuran terhadap keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya yang sudah digoreng apakah diletakkan pada wadah yang bersih, apakah keripik usus yang telah digoreng tersebut didinginkan pada tempat dan area yang terjamin kebersihannya, dan apakah dalam proses pendinginan tersebut bebas dari kontaminasi zat haram. Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses produk dikemas yang meliputi pengukuran terhadap plastik kemas yang digunakan untuk mengemas produk apakah sudah dipastikan bersih dan bebas kontaminasi zat haram, apakah alat timbangan yang digunakan untuk menimbang produk keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya yang sudah jadi terjamin bersih dan bebas kontaminasi zat haram, apakah pada kemasan tersebut dicantumkan keterangan mengenai komposisi bahan, apakah pada kemasan tersebut dicantumkan tanggal kadaluwarsa produk, apakah pada kemasan tersebut dicantumkan label halal, dan apakah karyawan yang melakukan pengemasan tersebut sudah dipastikan bersih.

Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahap penyimpanan produk meliputi pengukuran terhadap tempat penyimpanan produk yang telah dikemas apakah terjamin kebersihannya dan bebas kontaminasi zat haram, apakah tempat penyimpanan produk rutin dibersihkan minimal dua kali sehari, apakah pencatatan keluar masuknya produk yang telah dikemas rutin dilakukan, dan apakah pencatatan keluar masuk produk tersebut dilakukan secara teliti dan jujur.

Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses distribusi secara langsung meliputi pengukuran terhadap apakah distribusi dilakukan langsung dari home industri, apakah pendistribusian produk tersebut dilakukan dengan baik, apakah kebersihan alat timbangan terjaga, apakah kehalalan produk yang didistribusikan terjaga, apakah produk yang di distribusikan bebas kontaminasi zat haram, apakah distribusi dilakukan secara jujur dan adil, apakah kebersihan karyawan dalam melakukan distribusi terjaga, apakah dalam melayani pelanggan dilakukan dengan baik, apakah pelayanan tersebut dilakukan dengan rapih dan teliti serta bersih, apakah piutang yang diberikan kepada pelanggan mengandung unsur riba, dan apakah piutang yang dilakukan tersebut dilakukan secara jujur dan adil. Pengukuran implementasi rantai pasok halal pada tahapan proses distribusi dengan alat distribusi yang mencakup perhitungan terhadap apakah alat distribusi yang digunakan berkualitas baik, apakah alat distribus yang digunakan berupa motor/tosa/mobil, apakah alat distribusi yang digunakan terjamin kebersihannya, apakah alat distribusi yang digunakan rutin dibersihkan, apakah alat yang digunakan untuk distribusi bebas kontaminasi zat haram dan rutin pengecekannya, apakah alat yang digunakan untuk distribusi tersebut tidak digunakan untuk mengangkut zat haram seperti daging babi/ anjing/ darah/ bangkai/ khamr.

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

BAB IV

HASIL PENELITIAN

4.1. Keadaan Umum UMKM Keripik Usus Ayam Pak Rebo

UMKM Pak Rebo ini merupakan unit usaha kecil yang dimiliki dan dengan modal perorangan yang terletak di Jl. Gemol kali, Jajar Tunggal, Kec. Wiyung, Kota Surabaya dengan produk yang ditawarkan adalah produk olahan keripik usus ayam. UMKM Pak Rebo ini didirikan pada tahun 2015. Produk keripik usus ayam UMKM Pak Rebo Surabaya sudah mengantongi sertifikasi halal Majelis Ulama Indonesia provinsi Jawa Timur dengan bantuan pemerintah kota Surabaya selama periode jabatan ibu Risma selaku walikota Surabaya yang meluncurkan program pengembangan UMKM surabaya yang disebut dengan program Pahlawan Ekonomi, dimana UMKM Surabaya yang tergabung dalam program tersebut digratiskan dalam pengurusan sertifikasi halal maupun izin usaha lainnya.

UMKM Pak Rebo yang dimiliki oleh bapak Naryono ini masih dikelola secara tradisional seperti dalam strategi pemasaran yang masih menggunakan strategi gethok tular atau disebut strategi pemasaran dari mulut ke mulut (*word for mouth*) serta proses pembuatan maupun pengemasannya yang masih menggunakan tenaga manusia. Konsumen dari UMKM Pak Rebo ini kebanyakan adalah para agen retailer dan agen kue kering yang mengambil produk dari UMKM Pak Rebo dan kemudian dijual kembali dengan kemasan sendiri dan label nama sendiri.

4.2. Manajemen Rantai Pasokan UMKM Keripik Usus Ayam Pak Rebo

a. Struktur manajemen

UMKM Pak Rebo belum menggunakan sistem manajemen yang baik. Bapak Naryono dan ibu Yuli yaitu istri dari bapak Naryono sebagai pemilik bertindak sebagai manajemen puncak yang mengatur kebijakan dan pengambilan setiap keputusan yang menyangkut UMKM Pak Rebo, sekaligus melakukan pencatatan dan mengatur keuangan, melakukan pemasaran, menjalin hubungan dengan mitra, melakukan pengemasan, pengiriman, maupun pengolahan produk. Meskipun begitu, dalam usahanya tersebut, bapak Naryono dan ibu Yuli memiliki lima orang karyawan, yaitu satu orang bertugas

dalam pengemasan, satu orang bertugas dalam distribusi produk, dan tiga orang bertugas dalam mengolah bahan baku.

b. Sumber daya yang dimiliki

1) Fisik

Karena merupakan unit usaha kecil yang dimiliki oleh perorangan, sumber daya fisik rantai pasokan UMKM Pak Rebo berupa lahan dan bangunan masih menjadi satu dengan rumah pribadi bapak Naryono yang mana dibangun dapur khusus untuk produksi keripik usus ayam Pak Rebo di depan rumah bapak Naryono. Sumber daya fisik rantai pasokan berupa infrastruktur yang disediakan khusus untuk produksi yaitu alat-alat produksi seperti saluran air yang baik, keran air yang berfungsi baik, tempat pencucian, empat wajan penggorengan berukuran besar, empat kompor gas, waskom, tempat pentirisan dari minyak setelah keripik usus di goreng, dan alat-alat produksi yang berkaitan dengan pernggorengan lainnya yang mana khusus digunakan untuk proses produksi dan tidak digunakan untuk mengolah bahan lain maupun kegiatan lain. Sumberdaya fisik rantai pasokan berupa alat transportasi untuk distribusi adalah berupa mobil pribadi bapak Naryono yang mana bapak Naryono memiliki dua mobil pribadi, satu untuk pemakaian pribadi, dan satu lagi khusus digunakan untuk melakukan pengantaran.

2) Teknologi

UMKM Pak Rebo masih menggunakan produksi pengolahan secara tradisional seperti proses pencucian yang masih manual, penggorengan yang masih manual, pentirisan keripik usus ayam dari minyak goreng yang masih manual, dan packaging yang masih manual namun sudah menggunakan alat press. Pencatatan keuangan ataupun stok barang juga masih menggunakan cara yang tradisional sehingga tidak menentu untuk dilakukan pencatatan. Dalam segi pemasaran pun masih menggunakan cara tradisional yaitu strategi gethok tular atau strategi pemasaran dari mulut ke mulut (*word of mouth*) dan masih belum memasarkan produknya melalui media sosial ataupun *e-commerce* yang saat ini sedang trend.

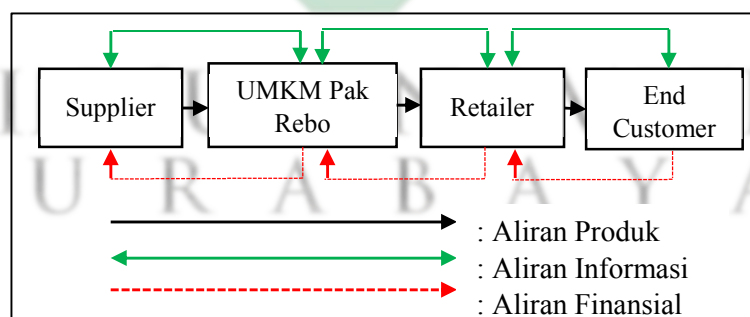
3) Manusia

UMKM Pak Rebo memiliki lima orang karyawan, yaitu satu orang karyawan yang bertugas dalam pendistribusian produk ke konsumen bernama bapak Aan, satu orang karyawan yang bertugas dalam packaging bernama ibu Idah, dan tiga orang karyawan yang bertugas dalam mencuci usus ayam, meracik bumbu-bumbu, mencampur usus ayam yang telah dicuci dengan bumbu-bumbu dan tepung terigu yang dicampur tepung kanji, serta melakukan penggorengan bernama Nunus, Chandra, dan Indra. Para karyawan tersebut bekerja dari jam 8.00-15.00 WIB dan libur pada hari Senin dan tanggal merah.

4.3. Struktur Rantai Pasok Halal UMKM Keripik Usus Ayam Pak Rebo

Rantai pasokan yang dilakukan oleh keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya sangat ditentukan oleh pemasok usus ayam mentah dan UMKM Pak Rebo. Hubungan antara pemasok usus ayam mentah dengan UMKM Pak Rebo membentuk sebuah integrasi dalam melakukan pengawasan dan penjaminan terhadap kehalalan produk. Rantai pasokan yang dimiliki oleh UMKM Pak Rebo terdiri dari tiga aktor, yaitu pemasok, UMKM Pak Rebo, dan retailer seperti yang terlihat dalam gambar 4.3.

Gambar 4.3. Struktur rantai pasokan UMKM Pak Rebo



Permintaan dan pengiriman komoditas dari pemasok dilakukan oleh aktor UMKM Pak Rebo yang kemudian dilanjutkan kepada aktor retailer. Pengiriman produk dari UMKM Pak Rebo kepada retailer ditentukan oleh permintaan retailer. Peran aktor retailer adalah sebagai tempat koordinasi konsumen, retailer berperan sebagai perantara UMKM Pak Rebo dalam memenuhi kebutuhan konsumen.

Gambar 4.2. menggambarkan tentang struktur rantai pasokan dan aliran kripkus Pak Rebo Surabaya. Aliran produk diawali dengan pemasok bahan baku, dimana pemasok bahan baku utama usus ayam mentah dari UMKM Pak Rebo adalah bapak Novi pemilik gudang *frozen food* CV. Salamak Jaya yang berlokasi di Tulangan, Sidoarjo yang mengambil produknya dari RPA Wonokoyo dan PT Tera Multindo. Pembelian bahan baku usus ayam dilakukan melalui pengantaran dari CV. Salamak Jaya tersebut ke UMKM Pak Rebo dengan menggunakan mobil pickup kecil.

Pemasok bahan baku kripkus Pak Rebo juga berasal dari toko grosir sembako Binamarga yang memasok bahan baku berupa bumbu-bumbu kemasan seperti bawang putih bubuk (merk Dapurkita dari CV. Wahana Pangan Lestari), kunyit bubuk (merk Desaku dari PT. Motasa Indonesia), ketumbar bubuk (merk Desaku dari PT. Motasa Indonesia), lada bubuk (merk Ladaku dari PT. Motasa Indonesia), garam (merk cap Kapal dari PT. Susanti Megah), penyedap rasa (merk Masako rasa ayam dari PT. Ajinomoto Indonesia), serta juga memasok tepung terigu (merk Payung dari PT. Indofood Sukses Makmur Tbk), tepung kanji (merk Gunung Agung dari PT. Budi Starch & Sweetener Tbk), dan minyak goreng nabati (minyak goreng curah). Bahan baku dari pemasok tersebut kemudian diolah oleh UMKM Pak Rebo menjadi produk jadi berupa keripik usus ayam. Kemudian produk kripik usus ayam tersebut didistribusikan kepada konsumen dan juga retailer yang berada di Surabaya.

Aliran keuangan pada Gambar 4.2. menggambarkan bahwa keuangan mengalir dari konsumen (end customer) kemudian ke pedagang pengecer (retailer) lalu ke UMKM Pak Rebo dan terakhir sampai ke pemasok. Sistem pembayaran yang dilakukan oleh konsumen ke pedagang retail adalah sesuai dengan kesepakatan diantara keduanya, sedangkan sistem pembayaran retailer ke UMKM Pak Rebo adalah dengan cara tunai, dan begitupun sistem pembayaran UMKM Pak Rebo ke pemasok adalah dengan cara tunai.

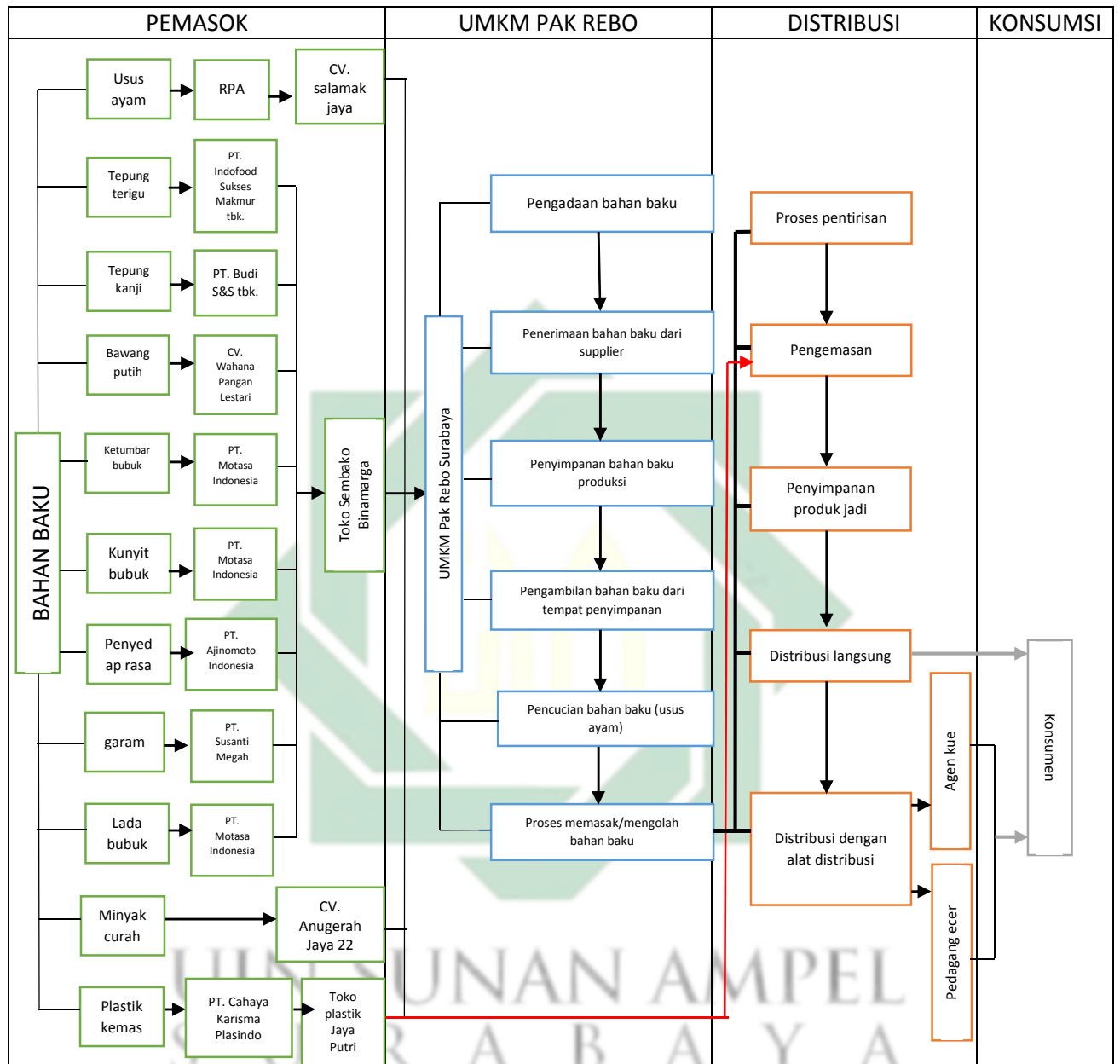
Aliran informasi yang terjadi pada semua rantai (saluran) adalah berjalan secara dua arah, yaitu dari hulu ke hilir dan dari hilir ke hulu (Wibawa et al., yang dikutip oleh Syakur et al., 2017, p. 55). Aliran informasi antara pemasok dan UMKM Pak Rebo adalah informasi terkait pemasok, kualitas bahan baku, harga pasar bahan

baku, dan jumlah persediaan bahan baku. Aliran informasi antara UMKM Pak Rebo dengan retailer adalah informasi terkait kualitas produk, jumlah persediaan produk, harga produk. Sedangkan aliran informasi anatar retailer dan konsumen adalah informasi terkait lokasi pembelian produk, kualitas produk, jumlah persediaan produk, dan harga pasar produk.

4.4. Alur Rantai Pasokan UMKM Pak Rebo

Alur rantai pasokan yang dimiliki oleh UMKM Pak Rebo Surabaya merupakan alur proses sederhana seperti yang dilakukan oleh industri rumah tangga dan usaha kecil lainnya, yang mana proses tersebut tidak jauh berbeda dengan yang dilakukan dalam sebuah rumah tangga, seperti keterlibatan fasilitas produksi yang dipakai di rumah tangga, tidak adanya data terstruktur mengenai organisasi pengelolaan, tidak dimilikinya prosedur tertulis dalam menjalankan aktivitas produksi, penjualan produk dilakukan secara langsung ke konsumen tanpa penyesuaian keinginan konsumen, serta tidak dimilikinya ketetapan tertulis mengenai kegiatan produk seperti pembelian bahan, penyimpanan, pengawasan mutu, pemasaran, dan pengembangan (Ardani, 2014, p. 4).

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A



Gambar 4.4 Struktur Rantai Pasok Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya

Setelah dilakukan wawancara dan observasi di UMKM keripik usus ayam Pak Rebo, diketahui bahwa struktur rantai pasokan pada keripik usus ayam Pak Rebo adalah seperti gambar diatas. Struktur diatas menggambarkan bahwa rantai pasokan halal keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya dimulai dari pemasok bahan baku, kemudian bahan baku tersebut diolah oleh UMKM Pak Rebo menjadi produk usus ayam Pak Rebo yang siap dipasarkan, kemudian produk usus ayam Pak Rebo tersebut dipasarkan dan didistribusikan kepada konsumen secara langsung dan tidak

langsung melalui agen retail, hingga produk usus ayam Pak Rebo sampai ditangan konsumen.

1. Pemasok

a. CV. Salamak Jaya

Pemasok bahan baku utama yaitu usus ayam yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo untuk membuat keripik usus ayam Pak Rebo adalah CV. Salamak Jaya yang berlokasi di Kepuhkemiri, Kecamatan Tulangan, Kabupaten Sidoarjo. CV. Salamak Jaya merupakan agen frozen food yang memperoleh bahan pasokannya dari RPA Wonokoyo dan RPA Tera Multindo. Usus ayam mentah dari RPA Wonokoyo dan RPA Tera Multindo kemudian dibersihkan dengan beberapa proses oleh CV. Salamak Jaya sebelum pada akhirnya dipasarkan kepada para customernya. Adapun proses tersebut yaitu: (1) Usus ayam dicuci dengan air dingin dan dibilas dua sampai tiga kali hingga bersih, tidak ada proses pengeluaran kotoran ayam semasa hidup sebab dari RPA usus ayam sudah bersih dan sudah dibuang kotorannya, (2) Usus ayam dicelupkan pada air panas diatas kompor menyala dan didiamkan kurang lebih satu menit, (3) Setelah itu usus ayam ditiriskan dan didinginkan, (4) Setelah usus ayam dingin kemudian dikemas kedalam kantong plastik dan diletakkan pada box styrofoam dan drum yang sudah diisi dengan es batu.

b. Toko Sembako Binamarga

Pemasok bahan baku kedua yang merupakan tempat UMKM Pak Rebo membeli pasokan bahan baku industrinya adalah dari toko sembako Binamarga yang mana setelah dilakukan penelitian diketahui bahwa toko sembako tersebut dimiliki oleh bapak Mulyadi yang berlokasi di Jl. Dukuh Gemol 1B No. 32, Wiyung, Surabaya. Dari Toko ini UMKM Pak Rebo membeli bahan baku berupa tepung terigu, tepung kanji, bumbu kunyit bubuk, bawang putih bubuk, merica bubuk, penyedap rasa, dan garam. Tepung terigu yang digunakan oleh UKM Pak Rebo adalah merek Payung Biru yang diproduksi oleh PT Indofood CBP Sukses Makmur tbk. Divisi Bogasari, tepung aci merek Gunung Agung yang diproduksi oleh PT Budi

Starch & Sweetener tbk. Sungai Budi Group, bumbu kunyit bubuk/lada bubuk/ketumbar bubuk/bawang putih bubuk diproduksi oleh PT Motasa Indonesia, Penyedap rasa merek Masako Ayam yang diproduksi oleh PT Ajinomoto Indonesia, dan Garam konsumsi beryodium merek Cap Kapal yang diproduksi oleh PT Susanti Megah, yang mana bahan-bahan baku tersebut diedarkan oleh perusahaan-perusahaan tersebut kepada masyarakat melalui Agen/Pedagang retail salah satunya adalah toko sembako Binamarga wiyung.

c. CV. Anugerah Jaya 22

Bahan baku yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo dalam proses produksi keripik usus ayam Pak Rebo selanjutnya adalah minyak goreng. Minyak goreng yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo adalah minyak goreng curah yang dipilih sebab harganya relatif lebih murah untuk usaha rumahan. UMKM Pak Rebo membeli minyak goreng dari CV. Anugerah Jaya 22 yang terletak di Ketajen, Gedangan, yang mana minyak goreng curah tersebut diperoleh dari salah satu pabrik di Jawa Timur dan kemudian dipasarkan kepada masyarakat dengan jual-beli yang dilakukan melalui pesanan via telepon/whatsapp dan kemudian barang akan diantarkan oleh CV. Anugerah Jaya ke customer.

d. Toko Plastik Jaya Putri

Pemasok selanjutnya pada UMKM Pak Rebo adalah toko plastik Jaya Putri yang terletak di Jl. Dukuh Gemol Kali No. 1, Wiyung, Surabaya, yang mana toko ini dimiliki oleh bapak Hendro. Toko ini menjadi tempat UMKM Pak Rebo membeli plastik yang digunakan untuk mengemas keripik usus ayam Pak Rebo, dan plastik yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo adalah plastik kemasan dengan merek yang dibuat oleh PT Cahaya Kharisma Plasindo.

2. UMKM Pak Rebo

Setelah semua bahan baku diperoleh, kemudian bahan-bahan baku tersebut diolah dan digunakan oleh UMKM Pak Rebo dalam memproduksi keripik usus ayam Pak Rebo. Adapun tahapan dalam proses UMKM Pak Rebo adalah

pengadaan barang/bahan baku, penerimaan bahan baku/barang dari supplier, penyimpanan bahan baku, pengambilan bahan baku dari tempat penyimpanan, pencucian bahan baku, dan proses memasak/mengolah bahan-bahan baku.

3. Distribusi

Langkah selanjutnya dari kegiatan rantai pasokan yang dilakukan oleh UMKM Pak Rebo adalah distribusi, yang mana terdiri dari kegiatan pentirisan, pengemasan, penyimpanan produk setelah dikemas, dan pendistribusian secara langsung & pendistribusian menggunakan alat distribusi.

4. Konsumsi

Proses terakhir dari rantai pasokan yang dilakukan oleh UMKM Pak Rebo adalah konsumsi yang dilakukan oleh konsumen yaitu setelah produk sampai ditangan konsumen baik melalui pembelian langsung ke UMKM Pak Rebo ataupun pembelian melalui agen kue atau pedagang ecer.

Alur rantai pasokan pada UMKM Pak Rebo dibagi menjadi tiga proses, yaitu proses persiapan produksi (sebelum proses produksi dilakukan), proses produksi (saat proses produksi dilaksanakan), dan proses distribusi (setelah proses produksi dilaksanakan). Adapun hasil penelitian yang telah dilakukan dengan cara observasi lapangan terhadap kondisi implementasi rantai pasokan halal pada UMKM Pak Rebo yang ditinjau dari proses persiapan produksi, proses produksi, dan proses distribusi dengan menggunakan lembar observasi yang berisi beberapa pertanyaan positif dan diukur menggunakan skala likert dengan rentang nilai 1 (tidak baik), 2 (kurang baik), 3 (ragu-ragu), 4 (baik), dan 5 (sangat baik) untuk mengetahui seberapa baik kondisi implementasi rantai pasokan halal pada UMKM Pak Rebo, yang diperoleh hasil sebagai berikut:

1. Proses persiapan produksi

Proses persiapan produksi ini dibagi menjadi beberapa indikator, yaitu pengadaan barang, penerimaan barang dari pemasok, dan penyimpanan bahan baku dari pemasok.

a. Pengadaan barang (bahan baku)

Pengadaan barang dibagi lagi menjadi beberapa indikator yaitu aspek bahan baku, aspek pemasok, dan aspek transaksi.

1) Aspek bahan baku

Aspek bahan baku dinilai berdasarkan apakah UMKM Pak Rebo melakukan pengecekan terhadap jenis dan kualitas dari bahan baku yang dikirim oleh pemasok, yang mana dari hasil pengamatan penulis dilapangan penulis memberi skor 5, sebab UMKM Pak Rebo rutin melakukan pengecekan dengan sangat baik setiap kali pemasok mengantarkan bahan baku kepada UMKM Pak Rebo. Kemudian dalam aspek bahan baku juga ditinjau dari apakah UMKM Pak Rebo rutin melakukan pengecekan terhadap kehalalan bahan baku produksi dan pengecekan terhadap kebersihan bahan baku produksi yang datang atau dikirim oleh para pemasok ke UMKM Pak Rebo, yang mana dari hasil penelitian penulis di lapangan, penulis memberi skor masing-masing 4 (baik) untuk pengecekan terhadap kehalalan bahan baku produksi sebab UMKM Pak Rebo tidak terlalu melakukan pengecekan terhadap kehalalan bahan baku yang datang karena percaya bahwa bahan baku yang datang tersebut sudah terjamin kehalalannya, sedangkan penulis memberi skor 5 (sangat baik) untuk pengecekan terhadap kebersihan bahan baku yang datang dari pemasok sebab UMKM Pak Rebo rutin dan sangat baik dalam melakukan pengecekan terhadap kebersihan bahan baku yang datang dari para pemasok tersebut.

2) Aspek pemasok (supplier)

Aspek pemasok dinilai dari beberapa indikator yaitu apakah para pemasok sudah memiliki izin usaha dan penulis memberikan skor 4 (baik) sebab UMKM Pak Rebo menggunakan bumbu-bumbu kemasan dan tepung-tepung dengan merk ternama dan terdaftar di BPOM, namun untuk minyak curah tidak terdapat bukti izin usaha, kemudian untuk indikator dimilikinya sertifikasi halal oleh para pemasok penulis memberikan skor 4 (baik) sebab bumbu-bumbu kemasan dan tepung-tepung yang digunakan sudah bersertifikasi halal yang dibuktikan dengan tercantumnya label halal pada kemasan, dan penulis juga sudah melakukan pemeriksaan terhadap merk-merk yang digunakan pada web

sertifikasi halal MUI dan terbukti terdaftar, dan untuk bahan baku usus ayam mentah, CV. Salamak Jaya memperoleh pasokan dari RPA Wonokoyo dan PT Tera Multindo yang sudah bersertifikasi halal.

Lalu untuk indikator kualitas barang dari pemasok, kebersihan barang dari pemasok, kehalalan barang dari pemasok penulis memberikan skor 4 (baik) sebab penulis melihat secara langsung bahwa bahan baku yang datang dari pemasok tersebut adalah baik dan bersih serta masih segar untuk bahan baku usus ayam mentah, dan selanjutnya adalah kebersihan alat transportasi pemasok yang mana penulis memberi skor 3 (ragu-ragu) sebab alat transportasi yang digunakan adalah mobil pickup yang lantainya sedikit berair dan kotor.

3) Aspek transaksi

Kemudian indikator penilaian terhadap pengadaan barang dari pemasok selanjutnya adalah aspek transaksi, yang terdiri dari apakah terdapat penyusunan RAB (rencana anggaran belanja) yang mana penulis memberi skor 2 (kurang baik) sebab UMKM Pak Rebo tidak melakukan penyusunan RAB dan hanya melakukan pembelian secara spontan tiap kali bahan baku di tempat penyimpanan sementara habis digunakan.

Lalu, selanjutnya adalah penilaian terhadap transaksi jual beli antara pemasok dan UMKM Pak Rebo apakah sudah sesuai dengan syariah, apakah akad jual beli dengan supplier jelas, apakah jual beli dilaksanakan secara langsung, apakah pemesanan kepada pemasok dilakukan secara jelas, apakah pembayaran kepada pemasok adalah setelah barang dikirimkan, serta apakah tidak terjadi transaksi riba dalam pembayaran hutang kepada pemasok, yang mana untuk indikator-indikator penilaian tersebut penulis memberikan skor 5 (sangat baik) sebab menurut penulis sudah dilakukan sesuai prinsip syariah karena transaksi jual beli antara pemasok dan UMKM Pak Rebo tersebut memiliki akad yang jelas yaitu akad jual beli, dan transaksi jual beli

dilakukan secara langsung, yaitu jual-beli dilakukan saat bahan baku sudah datang dan dikirimkan ke UMKM Pak Rebo.

Pemesanan dilakukan secara jelas, yaitu pihak UMKM Pak Rebo melakukan pemesanan berapa jumlah dan apa saja bahan baku yang dipesan kepada pemasok melalui smartphone (gawai) kemudian pada hari selanjutnya pemasok akan mengirimkan bahan baku yang dipesan oleh UMKM Pak Rebo tersebut, pembayaran kepada pemasok adalah setelah bahan baku telah sampai atau telah datang di UMKM Pak Rebo yaitu setelah bahan baku selesai dihitung dan diperiksa, dan tidak terjadi transaksi riba dalam proses pembayaran hutang kepada pemasok sebab UMKM Pak Rebo melakukan pembayaran atas bahan baku yang dibelinya kepada pemasok dengan cara tunai dan apabila terjadi hutang dengan pemasok pun pembayaran dilakukan secara jujur tanpa pemasok meminta bunga atau bayaran lebih dan UMKM Pak Rebo cukup membayar sesuai dengan jumlah yang dihutang.

b. Penerimaan bahan baku dari supplier (pemasok)

Penerimaan bahan baku dari supplier ini dibagi menjadi beberapa indikator penilaian yaitu pengecekan alat distribusi supplier, pengecekan area dan alat timbangan, cross cek barang datang, dan pendistribusian bahan baku ke tempat penyimpanan sementara.

1) Pengecekan alat distribusi supplier

Pengecekan alat distribusi dari supplier dibagi menjadi dua indikator penilaian yaitu apakah UMKM Pak Rebo melakukan pengecekan terhadap kebersihan alat transportasi supplier dan apakah UMKM Pak Rebo rutin melakukan pengecekan terhadap adanya kontaminasi zat haram dalam proses pengiriman bahan baku oleh supplier, yang mana penulis memberi skor 2 (kurang baik) sebab UMKM Pak Rebo tidak melakukan pengecekan-pengecekan tersebut dan mempercayai para pemasok yang bekerjasama dengan pihaknya tersebut.

2) Pengecekan area dan alat penerimaan barang

Pengecekan area dan alat penerimaan barang terdiri dari tidak indikator penilaian, yaitu apakah UMKM Pak Rebo melakukan pengecekan area timbangan secara rutin, apakah dilakukan pengecekan terhadap adanya kontaminasi zat haram di area timbangan secara rutin, dan apakah melakukan pengecekan terhadap alat timbangan secara rutin, yang mana penulis memberikan skor 4 (baik) sebab area maupun alat timbangan yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo dalam melakukan penerimaan bahan baku dari pemasok adalah di dapur UMKM Pak Rebo yang selalu rutin dibersihkan setiap dua kali sehari yaitu sebelum dan setelah kegiatan produksi dilakukan, sehingga terjaga kebersihannya dan bebas kontaminasi zat haram.

3) Cross cek barang datang

Cross cek barang datang terdiri dari beberapa indikator penilaian, yaitu cross cek barang yang datang harus sesuai dengan pesanan, kualitas barang yang datang bagus/baik/segar, barang yang datang tidak boleh rusak dan kemasan tetap utuh tidak rusak, rutin cek kebersihan barang yang datang dari supplier, yang mana penulis memberikan skor 5 (sangat baik) untuk indikator-indikator penilaian tersebut sebab berdasarkan pengamatan penulis UMKM Pak Rebo selalu melakukan pengecekan dan memastikan bahwa bahan baku yang dikirimkan oleh pemasok tersebut sudah disesuaikan dengan pesanan dari UMKM Pak Rebo, kemudian UMKM Pak Rebo selalu melakukan pengecekan terhadap kualitas bahan baku yang datang dan memastikan bahan baku tersebut masih bagus/baik/segar karena kualitas bahan sangat penting bagi industri makanan karena akan mempengaruhi cita rasa dan kualitas produk saat diproduksi, bahan baku yang didatangkan dari supplier juga tidak rusak dan memiliki kemasan yang utuh karena bila rusak akan mempengaruhi kualitas bahan baku dan juga dalam proses

penyimpanan, UMKM Pak Rebo juga rutin melakukan pengecekan terhadap bahan baku yang datang dengan sangat baik.

Kemudian indikator penilaian dalam cross cek barang datang selanjutnya adalah barang terjamin kehalalannya, dilarang ada kontaminasi zat haram pada barang yang baru datang, rutin mengecek barang yang datang harus bersertifikasi halal, rutin mengecek tanggal kadaluarsa bahan baku, dan penjagaan kualitas bahan baku dilakukan secara baik, penulis berikan skor 4 (baik) untuk indikator-indikator penilaian tersebut sebab kegiatan-kegiatan tersebut sudah dilakukan secara baik oleh UMKM Pak Rebo namun memang belum dilakukan secara maksimal yang mana untuk bahan baku usus ayam mentah dan minyak goreng curah masih tidak diketahui apakah benar-benar terjamin kehalalannya dan tidak diketahui apakah kedua bahan baku tersebut sudah memiliki sertifikasi halal. Dan indikator penilaian terakhir dalam cross cek barang datang adalah proses perhitungan dan penimbangan barang yang datang dilakukan secara jujur yang penulis beri skor 5 (sangat baik) sebab proses perhitungan dan jumlah barang yang datang sudah dilakukan dengan sangat baik oleh bapak Naryono dengan cara langsung dan terbuka saat bahan baku dikirimkan oleh pemasok.

4) Pendistribusian bahan baku ke tempat penyimpanan sementara

Pendistribusian bahan baku ke tempat penyimpanan sementara memiliki dua indikator penilaian, yaitu pendistribusian penyimpanan bahan baku dilakukan dengan teliti dan pendistribusian penyimpanan bahan baku dilakukan sesuai tempat penyimpanan sementara, yang mana penulis memberikan skor 4 (baik) sebab berdasarkan hasil pengamatan penulis selama di lapangan UMKM Pak Rebo sudah melakukannya dengan baik namun masih kurang maksimal sebab tidak dimilikinya tempat penyimpanan bahan baku khusus dan tempat penyimpanan

sementara bahan baku kering tersebut terkesan tidak tertata dengan rapih dan teratur karena berada pada satu area dengan tempat pengolahan produk keripik usus ayam.

c. Penyimpanan bahan baku

Penyimpanan bahan baku memiliki beberapa indikator yaitu melakukan labelling pada bahan baku makanan yang penulis berikan skor 2 (kurang baik) sebab UMKM Pak Rebo tidak melakukan labelling pada bahan baku makanan yang disimpan di tempat penyimpanan sementara sebab bahan baku tersebut habis digunakan kurang dari satu minggu dan rutin dilakukan pemasokan setiap dua sampai tiga kali dalam seminggu dan khusus untuk bahan baku mentah berupa usus ayam mentah akan habis dipakai setiap satu hari produksi dan dilakukan pemasokan bahan baku setiap hari.

Kemudian indikator penilaian dalam penyimpanan bahan baku selanjutnya adalah aktivitas dan pengawasan kebersihan pada proses penyimpanan bahan baku yang terdiri dari indikator penilaian terhadap proses kebersihan tempat penyimpanan sementara dilakukan secara rutin minimal dua kali sehari yang penulis beri skor 4 (baik) sebab tempat penyimpanan sementara berada di area dapur yang mana area dapur tersebut dilakukan pembersihan setiap dua kali dalam sehari namun belum maksimal karena tempat penyimpanan sementara berada pada satu ruang dengan tempat pengolahan, dan indikator penilaian terhadap melakukan pembasmian hama di tempat penyimpanan sementara secara rutin minimal sekali per minggu yang penulis beri skor 3 (ragu-ragu) sebab berdasarkan hasil pengamatan penulis selama di lapangan UMKM Pak Rebo tidak rutin sekali dalam seminggu melakukan pembasmian hama.

Dan indikator penilaian dalam penyimpanan bahan baku yang terakhir adalah metode dalam menyimpan yang ditinjau dari Kegiatan penyimpanan memiliki aturan yang jelas yang penulis beri skor 3 (ragu-ragu) sebab UMKM Pak Rebo tidak memiliki aturan khusus yang

mengikat dalam menyimpan seperti FIFO (first in first out) namun bahan baku disimpan disesuaikan dengan kondisi dan kebutuhan bahan seperti usus ayam mentah disimpan didalam box khusus agar tetap terjaga keseegarannya, tepung-tepung diletakkan diatas meja agar tepung tetap kering dan tidak terkena air, minyak yang disusun tersendiri dan ditumpuk agar menghemat ruang, bumbu-bumbu kemasan yang ditempatkan tersendiri dalam kotak-kotak dan diletakkan di tempat yang tinggi.

Kemudian ditinjau dari alur keluar-masuk barang dilakukan secara teliti dan pencatatan keluar-masuknya barang dilakukan secara jujur penulis beri skor 5 (sangat baik) sebab tempat penyimpanan bahan baku yang tidak memiliki sekat sehingga semua karyawan maupun pemilik dapat memantau setiap bahan baku yang masuk ataupun keluar untuk digunakan dalam proses produksi. Lalu penilaian juga ditinjau dari melakukan secara rutin pencatatan keluar-masuknya barang dan tempat penyimpanan sementara memiliki pengatur suhu yang masing-masing penulis beri skor 2 (kurang baik) sebab UMKM Pak Rebo tidak melakukan pencatatan khusus terhadap keluar masuknya bahan baku dari tempat penyimpanan sementara dan tempat penyimpanan sementara tersebut tidak memiliki pengatur suhu ruang.

2. Proses produksi

Penilaian terhadap implementasi rantai pasokan halal UMKM Pak Rebo pada proses produksi ditinjau dari tiga aspek penilaian yaitu pengambilan bahan baku dari tempat penyimpanan, aktivitas pencucian bahan baku, dan proses pengolahan bahan baku/memasak.

a. Pengambilan bahan baku dari tempat penyimpanan sementara

Pengambilan bahan baku dari tempat penyimpanan sementara ditinjau dari dua indikator penilaian yaitu proses pengambilan barang dilakukan secara jujur yang penulis beri skor 5 (sangat baik) sebab tempat penyimpanan sementara yang tidak memiliki sekat penghalang sehingga proses pengambilan bahan baku dari tempat

penyimpanan sementara transparan, dan indikator penilaian terhadap kebersihan karyawan saat mengambil barang terjaga yang penulis beri skor 3 (ragu-ragu) sebab pengambilan bahan baku dari tempat penyimpanan sementara adalah saat proses memasak dilaksanakan yang dimulai dari jam 8 pagi dimana karyawan-karyawan tersebut belum melakukan pembersihan diri dengan benar.

Kemudian indikator penilaian selanjutnya adalah melakukan pengecekan kembali bahan baku yang ditinjau berdasarkan pengecekan kembali bahan baku dilakukan secara teliti, bahan baku tidak layak pakai tidak digunakan kembali, dan pengecekan kembali terhadap kontaminasi zat haram yang masing-masing penulis beri skor 5 (sangat baik) sebab UMKM Pak Rebo sudah melakukan kegiatan-kegiatan tersebut dengan sangat baik.

Indikator penilaian terhadap aspek pengambilan bahan baku dari tempat penyimpanan sementara yang terakhir adalah pencatatan bahan baku yang ditinjau berdasarkan selalu mencatat setiap bahan baku yang keluar dari tempat penyimpanan sementara, selalu mencatat setiap bahan baku yang masuk ke tempat penyimpanan sementara, proses pencatatan rutin dilakukan, proses pencatatan dilakukan secara jujur dan teliti, yang masing-masing penulis beri skor 2 (kurang baik) sebab tidak ada dan tidak dilakukannya pencatatan apapun mengenai jumlah bahan yang masuk maupun yang keluar dari tempat penyimpanan sementara dan penghitungan stok barang hanya disesuaikan dengan jumlah bahan baku yang dipesan.

b. Aktivitas pencucian bahan baku

Aktivitas pencucian bahan baku terdiri dari dua indikator penilaian yaitu tempat pencucian dan proses mencuci bahan. Indikator penilaian tempat pencucian ditinjau dari tempat pencucian bahan terjamin kebersihannya, rutin membersihkan tempat

pencucian bahan setiap hari, tempat pencucian bahan baku memiliki aliran air yang bersih dan kuat, tersedianya sabun di tempat pencucian, dan keran air di tempat pencucian berfungsi baik yang mana penulis beri skor masing-masing adalah 4 (baik) sebab UMKM Pak rebo sudah melakukan kegiatan-kegiatan tersebut dengan baik namun masih dapat dimaksimalkan kembali.

Kemudian indikator penilaian dalam aktivitas pencucian bahan baku yang selanjutnya adalah proses mencuci bahan yang ditinjau dari bahan baku dicuci sampai bersih, proses mencuci bahan dilakukan secara berulang, dan bahan usus ayam dicuci bersih sampai darah dan kotoran benar-benar hilang, yang mana penulis memberikan skor masing-masing 5 (sangat baik) sebab UMKM Pak Rebo melakukan kegiatan-kegiatan pencucian usus ayam dengan sangat baik dan benar-benar sampai bersih dan serta dilakukan secara berulang-ulang yaitu 3-5 kali pencucian untuk memastikan bahwa usus ayam benar-benar bersih dan tidak bau amis.

c. Proses memasak/pengolahan bahan baku

Proses memasak/pengolahan bahan baku terdiri dari dua indikator penilaian yaitu menjamin kebersihan alat masak dan proses pengolahan/ memasak. Indikator penilaian terhadap menjamin kebersihan alat masak ditinjau dari alat masak yang digunakan dijamin kebersihannya, alat masak yang digunakan tidak terkontaminasi zat haram, dan alat masak yang digunakan bukan alat bekas pakai untuk mengolah zat haram, yang mana penulis memberikan skor masing-masing 5 (sangat baik) sebab peralatan masak yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo selalu dicuci setelah digunakan untuk proses produksi dan disimpan ditempat yang bersih sehingga ketika akan digunakan pada proses produksi esok hari peralatan-peralatan tersebut dalam keadaan yang bersih dan tidak digunakan maupun terkontaminasi zat haram.

Kemudian indikator penilaian selanjutnya dalam proses memasak/ pengolahan bahan baku adalah kegiatan memasak/pengolahan yang ditinjau dari memastikan bahan baku dan alat masak bersih dan bebas kontaminasi zat haram, proses pencampuran bahan dipastikan bersih dan bahan yang diolah halal, proses pencampuran bahan dipastikan bersih dan bahan yang diolah halal, yang mana penulis memberikan skor 5 (sangat baik) sebab alat masak maupun area yang digunakan untuk memasak atau mengolah bahan baku menjadi keripik usus ayam Pak Rebo adalah bersih dan bebas kontaminasi zat haram serta UMKM Pak Rebo selalu memastikan hal tersebut.

Kemudian untuk minyak yang digunakan dalam menggoreng maksimal digunakan tiga kali penggorengan penulis memberikan skor 2 (kurang baik) sebab UMKM Pak Rebo menggunakan minyak goreng secara berulang-ulang, minyak yang digunakan adalah minyak nabati tanpa kontaminasi minyak babi penulis memberikan skor 3 (ragu-ragu) sebab minyak yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo adalah minyak goreng curah yang tidak terdapat label halal, lalu untuk tidak menggunakan bahan pengawet/perenyah/ dan pewarna sintesis buatan penulis memberikan skor 5 (sangat baik) sebab UMKM Pak Rebo menggunakan bahan-bahan yang alami meskipun bumbu-bumbu yang digunakan adalah kemasan instan, dan terakhir untuk karyawan yang memasak terjamin kebersihannya penulis memberikan skor 3 (ragu-ragu) sebab saat proses memasak dan pengolahan bahan baku dilakukan pada jam 8 pagi para karyawan yang bertugas dalam memasak belum membersihkan diri dengan baik seperti mandi dan mengganti pakaian.

3. Proses distribusi

Penilaian terhadap implementasi rantai pasokan halal UMKM Pak Rebo pada proses distribusi ditinjau dari tiga aspek indikator penilaian

yang terdiri dari aspek kegiatan pengemasan produk, aspek penyimpanan produk, dan aspek aktivitas distribusi.

a. Kegiatan pengemasan produk

Aspek kegiatan pengemasan produk dibagi menjadi dua bagian indikator penilaian, yaitu proses pentirisan dari minyak dan proses pengemasan produk. Proses pentirisan dari minyak ditinjau dari keripik usus yang telah digoreng diletakkan di wadah dan ditempat yang bersih, proses pentirisan ditempat yang terjamin kebersihannya, dan proses pentirisan bebas dari kontaminasi zat haram, yang mana penulis memberikan skor masing-masing adalah 5 (sangat baik) sebab ketiga kegiatan pentirisan tersebut dilakukan dengan sangat baik dimana serok dan wadah serta area untuk pentirisan keripik usus ayam yang telah matang dari proses penggorengan adalah bersih dan baik serta bebas dari kontaminasi zat haram.

Kemudian indikator penilaian selanjutnya adalah proses pengemasan produk yang ditinjau dari plastik untuk mengemas dipastikan bersih dan bebas kontaminasi zat haram, alat timbangan dipastikan bersih dan bebas kontaminasi zat haram, kemasan produk tertera komposisi bahan, yang mana penulis memberikan skor 5 (sangat baik) sebab sudah sesuai dengan standar syariah Islam. Kemudian untuk kemasan produk diberi label halal penulis memberikan skor 1 (tidak baik) sebab tidak tercantum label halal pada kemasan keripik usus ayam Pak Rebo meskipun sudah dimiliki sertifikasi halal, lalu untuk kemasan produk tertera tanggal kadaluwarsa produk penulis memberikan skor 5 (sangat baik), dan untuk karyawan yang melakukan pengemasan dipastikan bersih penulis memberikan skor 4 (baik) sebab masih dapat ditingkatkan kembali seperti salah satunya adalah dengan menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai ketika proses memasukkan produk kedalam kemasan plastik.

b. Aspek penyimpanan produk

Dalam indikator penilaian aspek penyimpanan produk ditinjau dari tempat penyimpanan sementara produk bersih dan bebas dari kontaminasi zat haram, tempat penyimpanan sementara produk dibersihkan secara rutin minimal dua kali sehari yang mana penulis memberikan skor 4 (baik) sebab UMKM Pak Rebo melakukan kegiatan penyimpanan produk usus ayam yang telah siap dijual dengan baik. Untuk melakukan secara rutin pencatatan keluar-masuknya produk, serta pencatatan keluar-masuknya produk dilakukan secara teliti dan jujur penulis memberikan nilai 1 (tidak baik) sebab UMKM Pak Rebo tidak melakukan pencatatan mengenai keluar-masuknya produk yang telah siap jual.

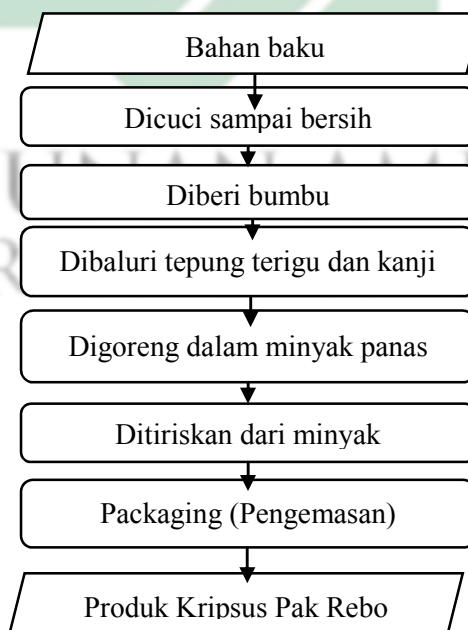
c. Aktivitas distribusi

Aktivitas distribusi yang dimiliki oleh UMKM Pak Rebo dilakukan dengan dua cara, yaitu distribusi secara langsung dan distribusi dengan menggunakan alat distribusi. Distribusi secara langsung memiliki indikator penilaian yang ditinjau dari distribusi dilakukan langsung dari home industri, proses pendistribusian dilakukan dengan baik, kebersihan alat timbangan terjaga, kebersihan alat pengemasan terjaga, kehalalan produk yang didistribusikan terjaga, produk yang didistribusikan bebas dari kontaminasi zat haram, proses distribusi dilakukan secara jujur dan adil, kebersihan diri karyawan terjaga, kualitas pelayanan baik, pelayanan dilakukan dengan rapi/bersih/teliti, proses penerimaan piutang tidak mengandung riba, dan proses penerimaan piutang jujur dan adil, yang mana untuk indikator-indikator tersebut penulis memberikan skor masing-masing adalah 5 (sangat baik) sebab dari hasil pengamatan penulis selama di lapangan UMKM Pak Rebo sudah melakukan kegiatan-kegiatan tersebut dengan sangat baik dimana UMKM Pak Rebo selalu menjaga dengan sangat baik kualitas dari produknya, pelayanannya, maupun packaging

produknya guna menciptakan dan mempertahankan loyalitas pelanggan serta dalam proses pemberian piutang UMKM Pak Rebo tidak meminta bayaran lebih atau bunga kepada pelanggannya karena UMKM Pak Rebo berusaha sebisa mungkin agar produk keripik usus ayamnya memiliki harga yang murah dan terjangkau.

Sedangkan aktivitas distribusi menggunakan alat distribusi atau alat transportasi khusus ke pelanggan, indikator penilaian ditinjau dari alat distribusi memiliki kualitas yang baik, alat distribusi terjaga kebersihannya, alat distribusi rutin dibersihkan, alat distribusi terjamin bebas kontaminasi zat haram dan rutin pengecekannya, alat distribusi tidak digunakan mengangkut zat haram seperti darah/daging babi/anjing/kahmr/bangkai yang mana masing-masing dari indikator penilaian tersebut penulis memberikan skor 5 (sangat baik) sebab berdasarkan pengamatan penulis selama di lapangan, indikator-indikator tersebut sudah dilakukan dengan sangat baik oleh UMKM Pak Rebo.

Berikut adalah tahapan proses produksi yang dilakukan oleh UMKM Pak Rebo Surabaya:



Gambar 4.3. Diagram alir produksi UMKM Keripik Usus Ayam Pak Rebo

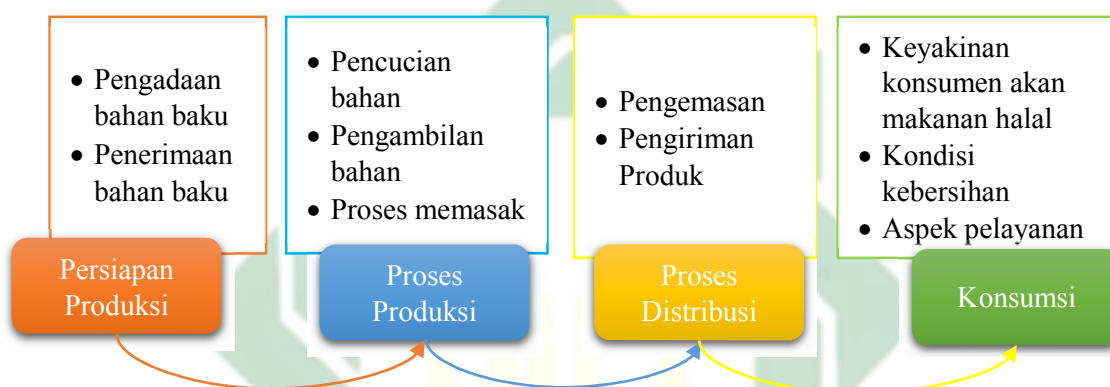
BAB V

PEMBAHASAN

5.1. Proses Rantai Pasokan Halal UMKM Pak Rebo

Berikut adalah gambar proses rantai pasokan halal yang dilaksanakan oleh UMKM Pak Rebo yang didasarkan pada hasil penelitian melalui kegiatan wawancara, observasi, dan dokumentasi, sebagai berikut.

Gambar 5.1. Label Rantai Pasok Halal Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya



Gambar 5.1. menunjukkan gambaran umum mengenai proses bisnis dan produksi di UMKM Pak Rebo Surabaya. Hasil penelitian melalui pengamatan selama di lapangan dan wawancara menunjukkan bahwa proses bisnis yang dilakukan oleh UMKM Pak Rebo Surabaya merupakan proses kegiatan produksi yang telah sesuai dengan aturan syariah Islam. Produk yang diproduksi adalah produk yang halal, baik halal karena zatnya maupun karena prosesnya. Dikatakan halal zatnya karena selama pengamatan penulis di lapangan, penulis tidak menjumpai bahan yang sifatnya haram menurut Islam seperti bahan dari babi, bangkai, anjing, *khamr*, darah, dll. Serta halal karena prosesnya sebab kegiatan produksi yang dilakukan oleh UMKM Pak Rebo Surabaya tersebut dilaksanakan sesuai dengan aturan syariah Islam.

5.2. Analisis Pelaksanaan Rantai Pasokan Halal Keripik Usus Ayam Pak Rebo

Industri pengolahan makanan memiliki tiga proses bisnis utama yang terdiri dari proses persiapan produksi, proses produksi, dan proses distribusi produk kepada konsumen. Ketiga proses bisnis tersebut didalamnya mencakup kegiatan rantai pasokan halal. Rantai pasokan halal untuk produk makanan merupakan serangkaian

kegiatan yang meliputi koordinasi, penjadwalan dan pengendalian terhadap pengadaan, produksi, persediaan dan pengiriman produk kepada pelanggan yang meliputi administrasi harian, operasi, logistik, dan pengolahan informasi mulai dari pemasok hingga ke pelanggan (Aisya Isnaeni, 2020, p. 60).

UMKM Pak Rebo memiliki empat kegiatan utama rantai pasokan, yaitu proses persiapan produksi, proses produksi, proses distribusi, dan proses konsumsi. Tahap pertama adalah proses persiapan produksi UMKM Pak Rebo yang terdiri dari kegiatan pengadaan bahan baku, kegiatan penerimaan bahan baku, dan kegiatan menyimpan bahan baku. Tahap kedua adalah proses produksi, yaitu tahap pengolahan bahan baku (bahan mentah) menjadi produk jadi. Proses produksi UMKM Pak Rebo terdiri dari proses pencucian bahan baku (usus ayam mentah) dan proses memasak (pengolahan bahan baku dan penggorengan). Tahap ketiga adalah proses distribusi, yaitu produk yang telah jadi melalui proses memasak tersebut kemudian disalurkan kepada para pelanggan. Setelah produk tersebut disalurkan kepada pelanggan kemudian masuk kepada kegiatan konsumsi. Berikut adalah penjabaran empat proses bisnis rantai pasokan utama tersebut pada UMKM Pak Rebo.

1. Persiapan Produksi

a. Pengadaan barang

Pengadaan barang merupakan kegiatan pembelian bahan baku dari pemasok, untuk UMKM Pak Rebo tidak melakukan pembelian secara langsung atau datang ke tempat pemasok secara langsung, melainkan pemasok melakukan pengiriman bahan baku secara teratur kepada UMKM Pak Rebo bahkan tanpa pemesanan sebelumnya. Kegiatan pengadaan barang terbagi menjadi tiga aspek, yaitu:

1) Aspek bahan baku

Bahan baku yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo yaitu bahan baku utama berupa usus ayam mentah dan bahan bumbu-bumbu kemasan serta tepung terigu dan tepung kanji.

a) Usus Ayam

Bahan baku berupa usus ayam yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo diperoleh dari CV. Salamak Jaya yang berlokasi di Tulangan, Sidoarjo, yang mana usus ayam tersebut diperoleh CV. Salamak Jaya dari RPA Wonokoyo dan PT Tera Multindo. Pada awal mula usaha Pak Rebo ini berjalan, UMKM Pak Rebo melakukan kerjasama dengan gudang pemasok usus ayam yang ada di Surabaya, namun dalam satu tahun kerjasama, pemasok usus ayam mengalami masalah dan pihak UMKM Pak Rebo dialihkan ke CV. Salamak Jaya.

Diperoleh dari hasil wawancara dengan ibu Yuli, bahwa pihak UMKM Pak Rebo tidak pernah mendatangi lokasi dari CV. Salamak Jaya sejak awal mula melakukan kerjasama. Karena hal tersebut, sehingga penulis tidak bisa memastikan apakah CV. Salamak Jaya milik bapak Novi tersebut benar-benar memperoleh bahan baku usus ayam tersebut dari RPA Wonokoyo dan PT Tera Multindo atau tidak dan apakah usus ayam tersebut di supply dari RPA yang sudah bersertifikasi halal atau belum. Namun kemudian, penulis mencoba untuk menghubungi pemilik dari CV. Salamak Jaya, yaitu bapak Novi, berdasarkan nomor telepon yang diberikan oleh bapak Naryono kepada penulis, dan melalui pesan tersebut penulis mengetahui bahwa bapak Novi memperoleh pasokan usus ayam mentah dari RPA Wonokoyo dan PT Tera Multindo serta CV. Salamak Jaya juga sudah memiliki ijin usaha dari lembaga pemerintah yang berwenang.

b) Tepung terigu

Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari gandum. Tepung terigu yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo adalah tepung terigu dengan merk Payung dari PT Indofood Sukses Makmur Tbk divisi Bogasari yang mana pembelian dilakukan dalam jumlah karungan atau senilai 25kg per karungnya. Tepung terigu merk

payung biru ini sudah bersertifikasi halal yang ditunjukkan melalui tercantumnya label halal pada kemasan.

c) Tepung kanji

Tepung kanji/tapioka/sagu/aci merupakan tepung yang berasal dari singkong. Tepung kanji yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo adalah tepung kanji merk cap gunung agung dengan pembelian dilakukan dalam jumlah karungan atau senilai 25kg per karungnya. Tepung kanji cap Gunung Agung ini juga sudah bersertifikasi halal yang dibuktikan dengan tercantumnya label halal pada kemasan.

d) Kunyit bubuk

Bumbu kunyit yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo adalah kunyit bubuk kemasan dari merk desaku. UMKM Pak Rebo memilih menggunakan bumbu bubuk kemasan karena dianggap lebih praktis, mudah dicampurkan dengan tepung, dan lebih menghemat waktu. Kunyit bubuk dari merk Desaku sudah bersertifikasi halal yang dibuktikan dengan tercantumnya label halal pada kemasan.

e) Bawang putih bubuk

Bumbu bawang putih yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo merupakan bumbu kemasan dalam bentuk bubuk karena dianggap lebih praktis dan mudah dalam melakukan penakaran porsi ukuran yang dibutuhkan, serta mudah ketika dicampurkan dengan tepung. Bumbu bawang putih bubuk kemasan yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo adalah merek Dapurkita yang sudah bersertifikasi halal yang dibuktikan melalui tercantumnya label halal pada kemasannya.

f) Lada bubuk

Bumbu lada atau merica yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo adalah lada bubuk kemasan dari merk Ladaku yang mana merk tersebut sudah bersertifikasi halal yang dibuktikan dengan tercantumnya label halal pada kemasan.

g) Tumbur bubuk

Bumbu tumbur yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo adalah tumbur bubuk kemasan dari merk Desaku yang mana merk tersebut sudah bersertifikasi halal yang dibuktikan dengan tercantumnya label halal pada kemasan.

h) Penyedap rasa/Kaldu bubuk

Bahan baku yang terkandung dalam bumbu penyedap rasa ayam dan sapi secara umum adalah garam, gula, lemak nabati, MSG, flavour, lada, bawang putih, seledri, penguat rasa, zat pewarna dan anti gumpal (Winarto, 2003, yang dikutip oleh Setiadi, 2012, p. 8).

Penyedap rasa/Kaldu bubuk yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo adalah dari merk Masako Ayam yang mana merk tersebut sudah bersertifikasi halal yang ditunjukkan melalui dicantumkan label halal pada kemasan.

i) Garam

Garam yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo adalah garam dari merk cap Kapal yang mana merk tersebut sudah bersertifikasi halal yang ditunjukkan melalui dicantumkan label halal pada kemasan.

j) Minyak goreng

Minyak goreng yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo adalah minyak goreng nabati curah. Jenderal Perdagangan Dalam Negeri, Kemendag Suhanto, menjelaskan bahwa minyak curah merupakan minyak hasil produksi rumahan (*home industry*) yang didefinisikan sebagai produk turunan minyak kelapa sawit, namun minyak tersebut tidak murni seperti minyak goreng dalam kemasan premium dengan merk ternama (CNN Indonesia, 2019). Minyak curah tersebut tidak memiliki jaminan kehalalan produk.

Minyak goreng merupakan kebutuhan konsumsi masyarakat yang harganya masih relatif mahal sehingga digunakan secara berulang kali oleh masyarakat dalam menggoreng, yang mana hal

tersebut sebenarnya secara ilmiah tidak sehat dan terlebih apabila digunakan pada suhu pemanasan tinggi sebab mempengaruhi kualitas minyak dan gizi dari bahan yang digoreng (Ketaren, 1986, yang dikutip oleh Setiadi, 2012, p. 9).

Berikut adalah bahan baku yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo beserta nomor sertifikasi halalnya.

No.	Bahan baku	Nomor sertifikasi halal
1.	Kunyit bubuk 'Desaku'	07060013240312
2.	Ketumbar bubuk 'Desaku'	07060013240312
3.	Merica bubuk 'Ladaku'	07060013240312
4.	Tepung terigu 'Payung'	00220006410997
5.	Tepung tapioka 'Gunung Agung'	00220006090897
6.	Kaldu bubuk 'Masako'	00060008910908
7.	Garam 'Cap Kapal'	868/SPKP/VIII/2021
8.	Bawang putih bubuk 'Dapurkita'	15060034471018

Tabel 5.1. Tabel Bahan baku makanan UMKM Pak Rebo dan bukti sertifikasi halal

2) Aspek Pemasok (*supplier*)

UMKM Pak Rebo melakukan kerjasama dengan beberapa pemasok dalam penyediaan bahan baku usahanya. Adapun kriteria pemilihan pemasok oleh UMKM Pak Rebo, yaitu pemasok mampu mengirim bahan baku tepat waktu, pemasok mampu mensuplai secara kontinu, pemasok sanggup bekerjasama dan memenuhi kontrak kerjasama, dan memilih pemasok yang memberikan penentuan harga yang layak dan adil bagi kedua pihak.

Para pemasok bahan baku yang bekerjasama dengan UMKM Pak Rebo adalah pemasok usus ayam mentah CV. Salamak Jaya milik bapak Novi yang berlokasi di Tulangan, Sidoarjo, dan toko sembako

Binamarga yang memasok kebutuhan bumbu-bumbu kemasan, tepung terigu, tepung kanji/tapioka, minyak goreng, dan gas elpiji.

3) Aspek Transaksi

a) RAB (rencana anggaran belanja)

Tidak ada RAB khusus yang dibuat oleh UMKM Pak Rebo. Pembelian bahan baku didasarkan pada kebutuhan pokok bahan baku yang dibutuhkan dalam pembuatan produk keripik usus ayam per harinya.

b) Transaksi jual beli

Transaksi jual beli yang dilakukan oleh UMKM Pak Rebo dengan pemasok sudah sesuai dengan prinsip syariah, yang mana transaksi jual beli tersebut terdapat akad (perjanjian) yang sah dan jelas. Sistem pembelian kepada pemasok dilakukan dengan akad jual beli langsung, yaitu bahan baku yang dibutuhkan oleh UMKM Pak Rebo dipesan secara langsung terlebih dahulu kepada pemasok dan kemudian pemasok tersebut mengantarkan bahan baku tersebut ke UMKM Pak Rebo. Pembayaran atas pesanan bahan baku tersebut dilakukan setelah bahan baku diantarkan ke UMKM Pak Rebo. Pertanggung-jawaban atas pembayaran tersebut dilakukan secara transparan dan sesuai dengan prinsip Islam, dimana pembayaran dilakukan secara tunai (*cash*) tanpa adanya hutang-piutang.



Gambar 5.2. Pengiriman usus ayam mentah dari CV. Salamak Jaya

b. Penerimaan barang dari pemasok

1) Pengecekan alat transportasi pemasok

Pengecekan alat distribusi dilakukan oleh UMKM Pak Rebo terkait kebersihan alat transportasi pemasok, pengecekan terkait adanya kontaminasi zat haram, dan selalu memastikan bahwa alat transportasi yang digunakan untuk pendistribusian bahan baku tersebut tidak terkontaminasi zat haram seperti darah, bangkai, babi, *khamr*, maupun zat haram lain di dalam alat distribusi pemasok tersebut.

2) Penentuan area timbangan

Area untuk proses penerimaan barang dari pemasok yang kepada UMKM Pak Rebo adalah area yang dalam kondisi bersih, tidak terdapat kotoran seperti kotoran hewan yang menyebabkan bahan baku beresiko terkontaminasi zat haram.

3) Pengecekan barang yang datang

UMKM Pak Rebo melakukan pengecekan barang yang datang dengan tujuan untuk memastikan apakah barang yang datang tersebut sudah sesuai dengan jumlah dan barang yang dipesan. Sehingga proses penerimaan barang yang datang tersebut dilakukan secara transparan, jujur, dan tidak ada praktik kecurangan maupun manipulasi.

4) Pengecekan kualitas barang

Pengecekan kualitas barang yang dilakukan UMKM Pak Rebo berupa pengecekan apakah bahan baku yang datang tersebut masih segar, tidak beku, dan memiliki tekstur yang masih baik, untuk bahan baku usus ayam. Sedangkan pengecekan kualitas untuk bahan baku kemasan meliputi kemasan bahan baku tersebut masih utuh dan baik (tidak rusak), dan bebas dari hama untuk bahan baku berupa tepung, serta melakukan pengecekan terhadap tanggal kadaluwarsa bahan baku.

5) Penghitungan jumlah barang

Bahan baku dari pemasok kemudian dilakukan perhitungan dengan cara menghitung per satuan dan menghitung menggunakan timbangan untuk mengecek barang yang datang dari pemasok tersebut sudah sesuai dengan jumlah yang dipesan oleh UMKM Pak Rebo, yang mana proses perhitungan ini dilakukan dengan jujur dan adil, sehingga apabila

terdapat kelebihan barang yang datang maka akan dikembalikan kepada pemasok dan apabila ada kekurangan jumlah barang maka pemasok berkewajiban untuk menambah barang sesuai dengan pemesanan.

6) Pendistribusian penyimpanan bahan baku

UMKM Pak Rebo tidak memiliki ruang penyimpanan bahan baku secara khusus, bahan baku yang datang dari pemasok diletakkan pada area khusus di dapur tempat produksi keripik usus ayam, dan diletakkan pada sisi berjauhan dari tempat proses penggorengan dan pencucian dilakukan. Tidak ada aturan khusus dalam proses pendistribusian penyimpanan bahan baku, setelah barang dari pemasok datang dan selesai dilakukan pengecekan, maka akan langsung diletakkan di area dapur tempat produksi usus ayam.

c. Penyimpanan bahan baku produksi

UMKM Pak Rebo tidak memiliki peraturan khusus dalam penyimpanan bahan baku maupun ruangan khusus untuk menyimpan bahan baku. Bahan baku kering diletakkan pada area yang kering, dan untuk usus ayam mentah diletakkan pada box kemudian diberi es batu untuk menjaga kesegaran usus ayam. Usus ayam tidak bisa disimpan didalam freezer karena ketika esok pagi akan dilakukan pengolahan, usus ayam yang diletakkan didalam freezer akan menjadi beku dan usus ayam menjadi hancur ketika sudah mencair dan sulit untuk diolah menjadi keripik serta memiliki bentuk yang kurang baik.

1) Kegiatan labelling pada makanan

Tidak ada kegiatan labelling khusus seperti kapan bahan tersebut akan kadaluwarsa atau sebelum kapan bahan baku tersebut digunakan melalui pencatatan tanggal, bulan, dan tahun bahan baku tersebut dibeli dan dimasukkan kedalam tempat penyimpanan sementara. Sebab bahan baku dari pemasok yang dikirim pada malam hari, akan langsung dilakukan pengolahan sampai bahan baku habis pada pagi harinya. Sedangkan untuk bahan baku kering (kemasan) akan habis kurang dari

satu minggu dimana UMKM Pak Rebo melakukan pemesanan kepada toko sembako 2-3 kali dalam seminggu.

2) Kegiatan kebersihan

Bahan baku yang datang disimpan di area khusus di dapur tempat produksi dilakukan, dimana dari hasil pengamatan tempat untuk menyimpan bahan baku tersebut cukup berantakan sebab penempatan penyimpanan bahan baku yang tidak tersusun secara rapi. Namun untuk area tersebut dilakukan pembersihan dua kali sehari yaitu sebelum kegiatan produksi dimulai dan sesudah kegiatan produksi selesai.

3) Metode penyimpanan

Tidak ada manajemen penyimpanan khusus yang dilakukan oleh UMKM Pak Rebo seperti FIFO (*first in first out*) karena bahan baku basah dan mudah mengalami pembusukan yaitu usus ayam mentah akan langsung habis digunakan dalam satu hari produksi. Sedangkan bahan baku kering seperti tepung dan bumbu kemasan serta minyak goreng akan habis digunakan sebelum satu minggu dari pemasokan.

4) Pencatatan alur keluar-masuk bahan baku dari tempat penyimpanan sementara

Pada UMKM Pak Rebo tidak terdapat pencatatan mengenai alur keluar masuknya bahan baku. Namun keluar masuknya bahan baku dilakukan secara jujur sebab tempat penyimpanan sementara bahan baku UMKM Pak Rebo menjadi satu dengan dapur produksi dilakukan serta menjadi satu dengan rumah pribadi pemilik tanpa adanya pintu sekat, sehingga karyawan lain dan juga pemilik dapat saling mengawasi mengenai keluar masuknya bahan baku yang ada di UMKM Pak Rebo.



Gambar 5.3. Tempat penyimpanan sementara bahan baku

2. Proses Produksi

Proses produksi yang dilakukan oleh UMKM Pak Rebo adalah proses mengolah usus ayam mentah menjadi keripik usus ayam melalui proses penggorengan. Penilaian penerapan rantai pasokan halal pada tahap produksi di UMKM Pak Rebo ditinjau dari aspek kehalalan berdasarkan proses pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap saji. Proses produksi di UMKM Pak Rebo memiliki beberapa tahapan, berikut penilaian penerapan rantai pasokan halal pada setiap tahapnya:

a) Pengambilan bahan baku dari tempat penyimpanan sementara

1) Proses pengambilan bahan baku

Proses pengambilan bahan baku yang akan digunakan untuk proses produksi dilakukan oleh karyawan yang bertugas dalam mengolah dan memasak bahan baku. pengambilan bahan baku disesuaikan dengan jumlah bahan baku yang dibutuhkan untuk satu kali proses produksi. Pengambilan dilakukan secara jujur dan disesuaikan dengan jumlah yang dibutuhkan.

2) Pengecekan kembali

Sebelum digunakan, bahan baku dari tempat penyimpanan sementara dicek terlebih dahulu oleh karyawan produksi untuk memastikan bahwa bahan baku yang akan digunakan masih dalam keadaan yang baik, masih segar, serta masih bagus kualitasnya dengan

cara melihat apakah kemasan bahan baku tersebut memiliki kerusakan parah dan apakah usus ayam berubah menjadi kehitaman atau berbau tengik.

3) Pencatatan bahan baku

Pada UMKM Pak Rebo, tidak dilakukan proses pencatatan jumlah dan bahan baku yang keluar dari tempat penyimpanan sementara sebab bahan baku hanya berjumlah sedikit yaitu disesuaikan untuk persediaan produksi selama dua sampai tiga hari.

b) Pencucian bahan baku

Pencucian bahan merupakan proses penting untuk dilakukan guna menjamin makanan halal. Pada UMKM Pak Rebo yang menggunakan usus ayam sebagai bahan utamanya, pencucian bahan penting dilakukan dengan teliti untuk mencegah adanya sisa darahh ataupun kotoran ayam yang tertinggal di usus ayam. Adapun penilaian pada tahap pencucian bahan baku ditinjau dari empat aspek, berikut beserta penerapan di UMKM Pak Rebo:

1) Tempat pencucian

Tempat untuk mencuci bahan baku haruslah bersih agar terjamin pula kebersihan pada makanan nantinya. Tempat pencucian pada UMKM Pak Rebo adalah tempat pencucian didalam ruangan yaitu disalah satu sisi dapur bagian kanan belakang, dengan tempat pencucian adalah lantai ubin datar tanpa wastafel maupun meja pencucian khusus dengan waskom-waskom sebagai wadah pencuciannya.

Aliran air untuk pembuangan sisa pencucian ke selokan cukup baik dan tidak mudah tersumbat, serta memiliki keran khusus untuk melakukan proses pencucian dengan kondisi keran berfungsi dengan baik dan memiliki aliran air yang kencang.



Gambar 5.4. Tempat pencucian usus ayam

2) Teknik/cara pencucian

Pada UMKM Pak Rebo, hanya bahan baku berupa usus ayam saja yang membutuhkan proses pencucian. Sebelum dilakukan pencucian, usus ayam dibersihkan terlebih dahulu dari kotoran-kotoran sisa yang masih tertinggal setelah proses pembersihan oleh CV. Salamak Jaya serta dipisahkan dari gajih/lemak yang menempel di usus ayam. Setelah usus ayam dirasa telah bersih, usus ayam tersebut diletakkan di waskom-waskom kemudian diberi air hingga penuh dan dicuci dengan cara diaduk dengan dua tangan kearah yang berlawanan dan diangkat dan dilakukan secara berulang kemudian air tersebut dibuang dan diberi air hingga penuh kembali. Pencucian tersebut dilakukan secara berulang hingga tidak ada lagi kotoran maupun darah ayam yang masih tertinggal.



Gambar 5.5. Proses pencucian usus ayam dan pemisahan lemak

c) Memasak

1) Memastikan kebersihan alat yang akan digunakan untuk memasak

Pembersihan peralatan yang digunakan untuk memasak di UMKM Pak Rebo adalah menggunakan sabun yang sudah dijamin kehalalannya melalui tercantumnya label halal yaitu sabun merk 'Sunlight'. Namun pencucian peralatan masak ini dilakukan setelah peralatan selesai digunakan untuk proses produksi, dan untuk peralatan yang akan digunakan dilakukan pembersihan dengan cara dilap menggunakan kain lap yang bersih.

2) Metode memasak

Metode memasak merupakan cara yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo dalam mengolah bahan baku menjadi makanan siap saji, dan karena hanya menawarkan produk keripik usus ayam, maka cara memasak yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo adalah memasak dengan cara menggoreng. Adapun penilaian penerapan rantai pasokan halal ditinjau dari metode memasak yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo dalam setiap tahap metode memasak adalah sebagai berikut.

- Pencampuran bahan baku

Pada UMKM Pak Rebo pencampuran bahan baku memiliki beberapa proses yaitu pencampuran bahan baku berupa bumbu-bumbu kemasan kemudian proses pencampuran bumbu-bumbu yang telah tercampur dengan tepung terigu dan tepung tapioka/kanji dan terakhir pencampuran tepung yang sudah tercampur bumbu dengan usus ayam. Proses pencampuran bahan pada UMKM Pak Rebo adalah aman karena menggunakan bahan-bahan yang bersih, segar, tidak rusak, belum kadaluwarsa, dan sudah bersertifikasi halal.



Gambar 5.6. Proses pencampuran bahan baku

- Penggunaan minyak

Penggunaan minyak pada UMKM Pak Rebo adalah digunakan berulang-ulang sampai minyak habis, dimana minyak yang sudah dipakai berulang-ulang dan sudah menghitam dan menyusut kemudian ditambahkan lagi dengan minyak yang baru dan terus seperti itu sampai semua usus ayam habis di goreng. Penggunaan minyak dengan cara seperti ini adalah tidak dianjurkan sebab akan memberikan dampak yang kurang baik bagi tubuh konsumen. Serta minyak yang digunakan adalah minyak curah yang tidak memiliki sertifikasi halal.

- Waktu memasak

Waktu memasak yang digunakan oleh UMKM Pak Rebo untuk menggoreng keripik usus ayam adalah 10 menit dengan suhu minyak panas dan kompor dengan api besar untuk memperoleh tekstur yang benar-benar garing dan krispi. Memasak bahan makanan berupa daging, ikan, unggas adalah sampai benar-benar masak untuk membuat kuman dan bakteri yang menempel pada unggas dan daging dapat mati sehingga makanan menjadi baik, halal, dan sehat untuk dikonsumsi (Aisyah Isnaeni, 2020).



Gambar 5.7. Proses penggorengan keripik usus ayam Pak Rebo

3. Proses Distribusi

Proses distribusi merupakan proses menyalurkan barang dari tangan manufaktur (produsen) hingga sampai ke tangan konsumen (pelanggan). Penilaian penerapan rantai pasok halal pada UMKM Pak Rebo ditinjau dari beberapa aspek, berikut adalah beberapa aspek tahapan di UMKM Pak Rebo beserta penerapan rantai pasokan halalnya.

a. Pengemasan makanan (packaging)

1) Proses pentirisan dari minyak

Setelah keripik usus ayam selesai digoreng, maka langkah selanjutnya adalah meniriskan keripik usus ayam yang telah digoreng tersebut dari minyak agar saat dikemas produk kering dan tidak berminyak. Proses penirisan juga sekaligus pendinginan ini dilakukan langsung di serok penggorengan dan setelah itu keripik usus ayam dimasukkan kedalam plastik kiloan besar.

2) Proses produk dikemas

Setelah keripik usus ayam pada UMKM Pak Rebo selesai diproduksi, maka tahap selanjutnya adalah menyajikan keripik usus ayam kepada pelanggan dan penyajian tersebut adalah dengan cara dikemas menggunakan palstik mika dengan ketebalan 100 micron. Penyajian makanan dengan dikemas pada UMKM Pak Rebo adalah bagus dan rapi, plastik untuk mengemas adalah bersih dan aman serta

dapat melindungi produk didalamnya dari kontaminasi zat haram selama proses pendistribusian. Dalam kemasan packaging yang dilakukan oleh UMKM Pak Rebo tidak tercantum label halal, namun tercantum komposisi bahan, nomor PIRT, logo UMKM, serta informasi sebelum tanggal berapa sebaiknya produk dikonsumsi.

Packaging keripik usus ayam pada UMKM Pak Rebo dibagi menjadi tiga ukuran, yaitu ukuran dengan berat 100g, 250g, dan 1kg. setelah keripik usus selesai digoreng, keripik usus tersebut kemudian didinginkan dan ditiriskan dari minyak goreng, setelah itu dikemas sekaligus ditimbang sesuai dengan ukuran yang dibutuhkan. Setiap hari UMKM Pak Rebo mengolah 300kg usus ayam mentah menjadi keripik usus ayam yang kemudian dikemas menjadi 2000 picis kemasan 100g, 1000 picis kemasan 250g, dan sisanya adalah kemasan 1kg. Proses penimbangan dilakukan dengan jujur yaitu menggunakan alat timbangan digital sehingga mengurangi resiko kecurangan dan manipulasi. Proses pengemasan tersebut dilakukan secara manual dengan tenaga manusia dan dengan tangan telanjang, namun karyawan pengemasan sudah mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan pengemasan.



Gambar 5.8. Proses pengemasan keripik usus ayam Pak Rebo

b. Proses penyimpanan produk

Setelah produk selesai dikemas, produk keripik usus ayam kemudian diletakkan di tempat penyimpanan sementara. Tempat

penyimpanan produk yang dimiliki oleh UMKM Pak Rebo adalah diruang tamu milik bapak Naryono, dimana diruang tersebut terdapat rak kayu untuk meletakkan produk yang telah dikemas dan akan dikirimkan kepada konsumen. Pencatatan keluar-masuknya produk dari rak penyimpanan ini adalah sama dengan pencatatan penjualan. Rak tempat penyimpanan produk ini bersih dan kering serta rutin dibersihkan dua kali dalam sehari. Proses pengambilan dilakukan secara jujur dan teliti, dan biasanya yang melakukan dan menghitung jumlah pengambilan produk dari rak penyimpanan tersebut adalah ibu Yuli dan bapak Naryono.



Gambar 5.9. Penyimpanan keripik usus ayam siap jual

c. Distribusi

Pendistribusian produk keripik usus ayam yang dilakukan oleh UMKM Pak Rebo kepada pelanggan adalah dengan cara pendistribusian secara langsung dan pendistribusian dengan alat distribusi.

1) Distribusi secara langsung

Distribusi secara langsung yang dilakukan oleh UMKM Pak Rebo adalah melayani pembelian secara langsung dimana pembeli datang langsung ke UMKM Pak Rebo dan melakukan pembelian. Pelayanan untuk pembelian langsung di UMKM Pak Rebo ini biasanya dilayani oleh pemilik yaitu ibu Yuli atau bapak Naryono.

Pelayanan kepada pembeli dilakukan dengan ramah, sopan, dan bersahabat.

2) Distribusi dengan alat distribusi (alat transportasi)

Distribusi dengan alat distribusi merupakan pendistribusian kepada pelanggan yang melakukan pembelian via telepon atau whatsapp yang dilakukan dengan menggunakan alat distribusi atau alat transportasi yang dimiliki oleh UMKM. Untuk UMKM Pak Rebo alat distribusi yang digunakan adalah mobil pribadi milik bapak Naryono dan sepeda motor.

Kondisi alat yang digunakan untuk distribusi UMKM Pak Rebo adalah bagus dan berfungsi dengan baik serta terjamin kebersihannya karena saat melakukan pendistribusian tidak dicampur dengan barang lain sehingga meminimalisir resiko terjadinya kontaminasi zat haram, serta produk dikemas dengan plastik mika (plastik jenis PE) yang tebal yang membuat produk aman terlindungi. Plastik kemas jenis PE umumnya digunakan untuk mengemas produk makanan yang dikeringkan karena dapat membuat mikroba seperti jamur, ragi, bakteri, dan enzim tidak dapat hidup sehingga tidak akan menimbulkan proses pembusukan (Prihatman, 2000, yang dikutip oleh Setiadi, 2012, p. 11). Alat transportasi yang digunakan untuk distribusi juga tidak digunakan untuk mengangkut bahan atau barang yang mengandung zat haram seperti anjing, babi, darah, bangkai, khamr, dan lain sebagainya.



Gambar 5.10. Kendaraan yang digunakan UMKM Pak Rebo dalam mendistribusikan produknya

4. Konsumsi

Konsumen memiliki peran yang penting didalam rantai pasokan halal. Dalam mengkonsumsi makanan konsumen tersebut harus memiliki keyakinan bahwa makanan yang dikonsumsi tersebut adalah benar-benar halal. Berikut adalah penilaian terhadap rantai pasokan halal pada proses konsumsi yang dilakukan oleh konsumen dari UMKM Pak Rebo yang ditinjau dari beberapa aspek beserta penerapannya pada konsumen UMKM Pak Rebo.

a. Aspek keyakinan konsumen terhadap makanan halal

Penulis melakukan wawancara kepada dua pelanggan UMKM Pak Rebo yaitu bapak Djoko (40 tahun) yang merupakan penjual retail berupa kue kering yang beliau jajakan secara keliling dengan alamat adalah Gemol 1B, dan bapak Mendes (47 tahun) yang merupakan agen kue dengan alamat adalah Gemol 1C. hasil wawancara penulis dengan bapak Djoko dan bapak Mendes adalah bahwa mereka yakin bahwa produk keripik usus ayam Pak Rebo Surabaya adalah halal karena produk dikemas dengan rapih dan bersih serta memiliki rasa yang enak dan disukai oleh pembeli-pembeli dari bapak Djoko dan bapak Mendes. Bapak Djoko dan bapak Mendes tidak mempermasalahkan bahwa dalam kemasan produk keripik usus ayam Pak Rebo tidak tercantum label halal, karena menurut bapak Djoko dan bapak Mendes konsumen beliau berdua pun juga tidak mempermasalahkan hal tersebut dan lebih mementingkan rasa dan harga.

b. Aspek kondisi kebersihan

Kebersihan adalah hal yang penting untuk diperhatikan didalam rantai pasokan halal. Kebersihan pada UMKM Pak Rebo dilihat dari kebersihan tempat transaksi jual beli antara UMKM Pak Rebo dengan pelanggan, kebersihan tas kantong plastik sebagai wadah produk untuk memudahkan pelanggan dalam membawa, dan kebersihan alat timbangan yang digunakan untuk menimbang produk yang dibeli pelanggan. Pelanggan yang membeli dengan cara mendatangi langsung UMKM Pak Rebo dilakukan transaksi jual beli langsung di dapur produksi, sehingga karena sedang berlangsungnya proses produksi, dapur tersebut cukup berantakan, namun

halaman UMKM Pak Rebo tempat pelanggan menunggu adalah bersih dan rutin dibersihkan dua kali dalam sehari.

Tas kantong plastik yang digunakan untuk wadah produk keripik usus ayam untuk memudahkan pelanggan dalam membawa adalah bersih dan merupakan plastik baru dan bukan plastik bekas pakai. Timbangan yang digunakan untuk menimbang produk usus ayam sesuai dengan yang ingin dibeli oleh konsumen adalah bersih dan area timbangan adalah di area dapur sehingga pelanggan bisa melihat proses penimbangan.

c. Aspek kondisi pelayanan

Pelanggan biasanya menginginkan proses pelayanan yang cepat, baik, sopan, dan ramah sesuai dengan anjuran syariah Islam. Dalam UMKM Pak Rebo pelayanan adalah cukup baik, dimana pelanggan yang ingin membeli langsung dilayani dengan cepat dan bersahabat. Pelayanan terhadap pelanggan yang membeli dengan cara datang langsung ke UMKM Pak Rebo dilayani langsung oleh Ibu Yuli sebagai pemilik UMKM.



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah penulis paparkan mengenai ‘Analisis Rantai Pasokan Halal Pada Keripik Usus Ayam Pak Rebo Surabaya’, dapat ditarik kesimpulan bahwa rantai pasokan halal yang dilaksanakan di UMKM Pak Rebo yang diukur menggunakan parameter rantai pasokan halal yang dirancang oleh peneliti terdahulu yang dibagi menjadi tiga proses bisnis yaitu proses persiapan produksi, proses produksi, dan proses distribusi adalah baik dan hampir seluruhnya dilaksanakan sesuai dengan aturan syariah Islam dan hampir semua bahan baku yang digunakan sudah bersertifikasi halal. Namun masih perlu dilakukan peningkatan dan dimaksimalkan kembali terutama dalam penggunaan bahan baku minyak goreng curah, penggunaan minyak goreng yang lebih dari 3x penggorengan, penataan tempat penyimpanan sementara bahan baku, serta kebersihan karyawan dalam melakukan proses produksi.

B. Saran

Dari hasil temuan penulis di lapangan, pembahasan, serta kesimpulan yang telah penulis paparkan, berikut adalah beberapa saran dan usulan perbaikan yang penulis coba ajukan untuk UMKM Pak Rebo:

1. Karena kerjasama dengan pemasok yang dilakukan oleh UMKM Pak Rebo adalah dengan dasar saling percaya, menurut penulis, UMKM Pak Rebo perlu memastikan kembali dari mana pemasok khususnya pemasok usus ayam mentah mengambil stok barangnya tersebut dan sesekali mendatangi lokasi dari pemasok untuk memastikan bahwa pemasok usus ayam tersebut sudah mendapat izin usaha yang jelas dari lembaga pemerintah yang berwenang.
2. Karena sebuah unit usaha kecil yang tidak terstruktur dengan baik, menurut penulis, UMKM Pak Rebo sangat perlu untuk melakukan pencatatan dan pembukuan baik mengenai RAB (rancangan anggaran belanja), penggunaan stok bahan baku, dan keuangan secara jelas dan rutin dilakukan untuk menghindari tercampurnya modal usaha dengan penggunaan pribadi pemilik.

3. Karena merupakan unit usaha kecil, UMKM Pak Rebo sangat memperhatikan mengenai penggunaan bahan baku semaksimal mungkin dan menghemat pengeluaran usaha semaksimal mungkin agar harga produk yang ditawarkan kepada konsumen dapat ramah kantong, seperti salah satunya adalah penggunaan minyak goreng curah dan minyak goreng tersebut digunakan untuk menggoreng secara berulang kali. Saran penulis, alangkah baiknya jika minyak goreng tidak digunakan untuk menggoreng berulang kali sebab akan memberikan dampak yang buruk bagi kesehatan *end user* seperti salah satunya dapat menyebabkan kanker.
4. Kebersihan karyawan dalam melakukan pengolahan bahan baku dan proses memasak alangkah baiknya untuk lebih diperhatikan kembali, seperti salah satunya adalah diusahakan untuk mandi dan mengganti pakaian terlebih dahulu. Dan dalam proses pengemasan disarankan untuk menggunakan sarung tangan plastik agar untuk menjaga kebersihan produk makanan.
5. Untuk penelitian selanjutnya dengan relevansi yang sama, perlu diberikan usulan konsep kerangka rantai pasokan halal yang baik yang dapat memaksimalkan kinerja setiap pihak dalam rantai pasokan.

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

DAFTAR PUSTAKA

- Aan Supriyanto. (2019). SUPPLY CHAIN HALAL MANAGEMENT (Studi Kasus Penerapan Supply Chain Halal Management Daging Ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya).
- Adhi Wicaksono. (2019). Mengenal Definisi Minyak Curah Versi Kementerian Perdagangan. CNN Indonesia.
[https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20191008185137-92-437859/mengenal-definisi-minyak-curah-versi-kementrian-perdagangan-](https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20191008185137-92-437859/mengenal-definisi-minyak-curah-versi-kementrian-perdagangan)
- Agustina, Y., Pratikto, H., Churiyah, M., & Dharma, B. A. (2019). PENTINGNYA PENYULUHAN SERTIFIKASI JAMINAN PRODUK HALAL UNTUK USAHA KECIL MENENGAH (UKM). *Jurnal Graha Pengabdian*, 1(2), 12.
- Aisya Isnaeni. (2020). Implementasi Halal Supply Chain Management pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta). *Universitas Islam Indonesia*, 2020-07-07, 1-87.
- Alzeer, J., Rieder, U., & Hadeed, K. A. (2018). Rational and practical aspects of Halal and Tayyib in the context of food safety. *Trends in Food Science & Technology*, 71, 264-267.
- Ardani, R. (2014). DESAIN INTEGRASI SISTEM JAMINAN HALAL DAN CARA PRODUKSI MAKANAN YANG BAIK UNTUK USAHA KECIL (Studi Kasus di UKM Faza Grup). 48.
- Aziz, F., Setyorini, R., & Hasanah, Y. N. (2021). Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(1), 293.
- Dema Biofani. (2022). Bahaya! 5 Resiko Makan Sate Usus yang Mengancam Kesehatan.
<https://www.qraved.com/journal/food-101/bahaya-5-resiko-makanan-sate-usus-ayam-yang-mengancam-kesehatan>
- Dilla, Z. U., & Fathurohman, M. S. (2021). IMPLEMENTASI HALAL TRACEABILITY SUPPLY CHAIN DENGAN MODEL SUPPLY CHAIN OPERATION REFERENCE (SCOR) INDUSTRI MAKANAN HALAL. *Jurnal Ekonomi Syariah Teori dan Terapan*, 8(5), 617.

- Dini Wahyuni & Nurul Arfidhila. (2019). Traceability pada Rantai Pasok Pangan Halal: Review Literatur. *Talenta Conference Series: Energy and Engineering (EE)*, 2(4).
- DKM.OR.ID. (t.t.). Usus Ayam Produk Bersertifikat Halal MUI. DKM.or.id. Diambil 27 Agustus 2022, dari dkm.or.id/halal/detail/57860/usus-ayam
- Du Toit, D., & Vlok, P.-J. (2014). SUPPLY CHAIN MANAGEMENT: A FRAMEWORK OF UNDERSTANDING. *SOUTH AFRICAN JOURNAL OF INDUSTRIAL ENGINEERING*, 25(3).
- Farida Nugrahani. (2014). METODE PENELITIAN KUALITATIF dalam Penelitian Pendidikan Bahasa.
- Hamdani. (2020). MENGENAL USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) LEBIH DEKAT (1 ed.). Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Handayani, V. V. (2020). Gemar Makan Jeroan, Adakah Manfaatnya untuk Kesehatan? Halodoc.com.
- Hasan, Z. (2021). Making Indonesia as Integrated Halal Zone and World Halal Sector Hub Through the Implementation of Halal Supply Chain. *Journal of Islamic Economic and Business Research*, 1(1), 1–14.
- Helaluddin. (2019). Mengenal lebih Dekat dengan Pendekatan Fenomenologi: Sebuah Penelitian Kualitatif [Preprint]. Open Science Framework.
- KEMENKEU. (2021, Oktober). Menkeu: Sertifikasi Halal Gratis Wujud Pemihakan Pemerintah pada UMKM. kemenkeu.go.id/kemenkeu.go.id/publikasi/berita/menkeu-sertifikasi-halal-gratis-wujud-pemihakan-pemerintah-pada-umkm/
- KNEKS. (2021). UMKM Halal dan Ketahanan Ekonomi Indonesia. *KNEKS (Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah)*, 1–42.
- Kristiana, B. V., Indrasari, A., & Giyanti, I. (2020). Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2).
- Miftahul, H., & Fahrudin, Abd. R. (2020). Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) Dalam Perspektif Maqashid Syariah. *At-Tasharruf; Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Syariah*, 2(2), 73–80.

- Moh. Taufik, Nurwulann Purnasari, Fuad Hasyim, Joko Roby Prasetyo, Fathurrohman Husen, & Ilzamha Hadij. (2020). *Serba-Serbi Mindset Halal (Kajian Mencapai Produk Halalan Thayyiban di Indonesia)*. Bogor: GUEPEDIA.
- Mohammad, M. F. M. (2021). Pengaturan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Di Indonesia. *KERTHA WICAKSANA: Sarana Komunikasi Dosen dan Mahasiswa*, 15, 149–157. <https://doi.org/10.22225/kw.15.2.2021.149-157>
- Mu'Idi, T. B. A. (2017). *KEHARAMAN BABI DALAM AL-QUR'AN (TELAAH PENAFSIRAN AYAT-AYAT KEHARAMAN BABI DENGAN PENDEKATAN SAINS)*. digilib.uinsby.ac.id.
- Muzakki, F. R. (2020). Konsep Makanan Halal DanThayyib Terhadap Kesehatan Dalam Al-Qur'an (Analisis Kajian Tafsir Tematik). 89.
- Nurul Imani Kurniawati, Riandhita Eri Werdani, & Stacia Reviany Mege. (2020). *MANAJEMEN RANTAI PASOK UNTUK PENINGKATAN KETAHANAN DAN KEAMANAN PANGAN (1 ed.)*. CV. Jakad Media Publishing.
- Pujiono, A., Setyawati, R., & Idris, I. (2018). STRATEGI PENGEMBANGAN UMKM HALAL DI JAWA TENGAH DALAM MENGHADAPI PERSAINGAN GLOBAL. *Indonesia Journal of Halal*, 1(1), 1–7.
- Purnama, W. A., & Auwalin, I. (2020). Pengaruh Ekspor Produk Halal terhadap Current Account Balance di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Syariah Teori dan Terapan*, 6(6), 1242.
- Rahman, N. A. A., Hassan, A., & Mohammad, M. F. (Ed.). (2020). *Halal Logistics and Supply Chain Management in Southeast Asia (1 ed.)*. Routledge.
- Ricky Virona Martono. (2019). *Dasar-dasar Manajemen Rantai Pasok (1 ed.)*. Bumi Aksara.
- Riyan Riyadi. (2018). *Analisis Halal Supply Chain Management Produk Kosmetik Halal Terhadap Tingkat Kesadaran dan Kepuasan Mahasiswi Yogyakarta*. Universitas Islam Indonesia.
- Rohaeni, Y., & Sutawijaya, A. H. (2020). PENGEMBANGAN MODEL KONSEPTUAL MANAJEMEN RANTAI PASOK HALAL STUDI KASUS INDONESIA. *J@ti Undip : Jurnal Teknik Industri*, 15(3), 177–188.

- Sandu Siyoto & Muhammad Ali Sodik. (2015). *DASAR METODOLOGI PENELITIAN* (1 ed.). Literasi Media Publishing.
- Sari, D. I. (2019). *PERLINDUNGAN HUKUM ATAS LABEL HALAL PRODUK PANGAN MENURUT UNDANG-UNDANG*. *Repertorium : Jurnal Ilmiah Hukum Kenotariatan*, 7(1), 1.
- Sentia, P. D., Zuhri, S., & Asmad, D. (2022). *THE ANALYSIS OF INFLUENTIAL FACTORS OF HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT IMPLEMENTATION IN BANDA ACEH'S HOTELS*, 10.
- Setiadi, R. H. (2012). *Pengendalian Mutu Dan Penerapan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dalam Proses Pembuatan Keripik Usus Ayam Di UKM Kampung Sewu Surakarta*. *digilib.uns.ac.id*, 66.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242.
- Syakur, Moh. A., Purnomo, S. H., & Hertanto, B. S. (2017). *Analisis Rantai Pasokan (Supply Chain) Daging Sapi dari Rumah Pemotongan Hewan sampai Konsumen di Kota Surakarta*. *Sains Peternakan*, 15(2), 52.
- Tieman, M. (2011). *The application of Halal in supply chain management: In-depth interviews*. *Journal of Islamic Marketing*, 2(2), 186–195.
- Tieman, M., van der Vorst, J. G. A. J., & Che Ghazali, M. (2012). *Principles in Halal Supply Chain Management*. *Journal of Islamic Marketing*, 3(3), 217–243.
- Wahyuni, H. C., Putra, B. I., Handayani, P., & Maulidah, W. U. (2021). *Risk Assessment and Mitigation Strategy in The Halal Food Supply Chain in The Covid-19 Pandemic*. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 20(1), 1–8.
- Widagdyo, K. G. (2015). *ANALISIS PASAR PARIWISATA HALAL INDONESIA*. *Tauhidinomics: Journal of Islamic Banking and Economics*,
- Zulham. (2013). *Hukum Perlindungan Konsumen* (1 ed.). Jakarta: PRENADA MEDIA GROUP.