

## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Di Indonesia, industri halal belum diterapkan secara maksimal. Padahal Indonesia adalah negara dengan konsumen terbesar produk makanan halal dunia dengan nilai ekonomi mencapai 197 miliar dolar AS dibandingkan dengan penduduk negara lain. Jika Indonesia diterapkan industry halal dengan baik Indonesia berpotensi sebagai peringkat pertama dalam pasar industri halal dunia, mengingat Indonesia merupakan salah satu negara dengan penduduk muslim terbanyak di dunia, dengan jumlah penduduk 85,2 persen atau sebanyak 200 juta jiwa dari total penduduk Indonesia yang mencapai 235 juta jiwa.<sup>1</sup> Perbedaan etnis di Indonesia sangat amat bervariasi sebab Negera ini memiliki beragam suku dan budaya yang jumlahnya ratusan. Meskipun demikian, setengah dari jumlah penduduk Indonesia lebih didominasi oleh dua suku terbesar. Perkembangan zaman sekarang yang semakin maju dan semakin meningkat setiap manusia dalam memenuhi kebutuhan akan makanan yang bergizi untuk menjamin kesehatannya. Kesempatan ini memberikan peluang untuk membuat usaha makanan atau kuliner halal sangatlah terbuka luas, disamping itu pelaku usaha dapat mengembangkan produk makanan halal.

Halal merupakan bagian penting dari umat muslim untuk menjalankan kehidupan dalam berbagai hal, salah satunya adalah tentang makanan dan minuman halal. Ada beberapa aturan di dalam Islam diantaranya diwajibkan untuk mengonsumsi makanan yang halal juga baik. Halal artinya semua sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat untuk dikonsumsi. Terutama, dalam hal makanan dan minuman. Makanan halal dibeli karena kehalalannya, bukan karena proses pemasaran yang ditawarkan, sehingga menjadikan makanan halal banyak diminati oleh konsumen. Tingginya kesadaran konsumen untuk mengonsumsi produk halal didasarkan pada produk halal. Dengan cara pengolahan yang sesuai syariat islam,

---

<sup>1</sup>Yuza Yasya Aliyya, *Industri Halal di Dunia Serta Potensi dan Perkembangannya di Indonesia*, Article Of Islamic Economics, 30 Juli 2021

sehinga lebih terjamin kesehatannya, dengan itu minat konsumen dalam memberi produk halal akan semakin meningkat.<sup>2</sup>

Halal diartikan sebagai salah satu standar kualitas yang sesuai dengan hukum syariah Islam terutama pada pemilihan makanan halal menjadikan lebih terjaminnya kesehatan pada setiap makanan halal. Halal juga berkaitan dengan produk dan jasa yang dipilih oleh umat muslim. Makanan Halal telah mengalami evolusi besar dalam tahun lalu, didorong oleh teknologi dan pengembangan halal. Hal yang berkaitan antara konsumen dengan restoran dan merek halal sementara platform atau kebijakan dari industri halal baru terhubung seluruh rantai pasokan dari produsen ke auditor dan lembaga sertifikasi. Di berbagai tingkat, UEA dan Cina telah menandatangani perjanjian US\$1 miliar untuk manufaktur makanan dan pabrik pengolahan di Dubai, sedangkan Indonesia bertujuan untuk menciptakan Gaya Hidup Halal senilai US\$18 juta. Anggaran pembelanjaan pada tahun 2018 untuk makanan dan minuman yang dilakukan oleh umat muslim senilai US\$1,4 triliun dan diperkirakan akan terus meningkat mencapai US\$2,0 triliun pada tahun 2024.<sup>3</sup>

Hal tersebut menjadi salah satu alasan mengapa umat islam diperintahkan untuk mengkonsumsi makanan halal yang baik untuk tubuh. Di samping itu, masyarakat muslim juga wajib menjauhi berbagai makanan yang merusak tubuh. Seperti daging babi, daging binatang buas, serta daging hewan yang disembelih selain atas nama Allah. Selain makanan juga terdapat minuman haram yang dilarang seperti minuman yang mengandung alkohol. Meskipun begitu, konsumsi makanan halal juga harus dilakukan sesuai kebutuhan atau secukupnya. Sebab, konsumsi makanan yang berlebihan tidak baik bagi tubuh dan bisa menimbulkan berbagai risiko penyakit.

Dalam hal ini, Islam mempunyai hukum atau dalil yang jelas tentang anjuran konsumsi makanan halal. Allah menyampaikan firman pada beberapa surat dalam Alquran yang memerintahkan seluruh umat muslim untuk makan makanan halal dan menghindari yang haram. Bukan hanya itu, dalam ayat-ayat

---

<sup>2</sup>Aisya Isnaeni. *Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta*. Jurnal UII 2020, Hlm :1

<sup>3</sup>*State Of The Global Islamic Economy 2019/2020*, <https://www.icricinternational.org/state-of-the-global-islamic-economy-2020-21-report-is-published/>, diakses pada tanggal 30 Juli 2021

tertentu Allah juga memerintahkan seluruh umat untuk makan sesuai kebutuhan dan tidak berlebihan.

Perkembangan dan peningkatan perkonomian Indonesia di sektor industri makanan halal tidak akan terlaksana jika tidak ada kerjasama dengan pihak terkait. Oleh sebab itu diperlukan adanya integrasi pemerintah untuk meningkatkan industri makanan halal. Seiring dengan strategi pengembangan industri halal di Indonesia yang terus ditingkatkan, mulai dari peraturan yang dibuat untuk membantu pengembangan zona industri halal kearah yang lebih maju. Zona industri halal merupakan kawasan industri yang di dalamnya semua industri menerapkan atau sesuai dengan standar Islam mulai dari hulu sampai hilir (Kementerian Perindustrian, 2018). Hal ini menjadikan pentingnya produk halal harus terjamin kehalalannya dari sumber bahan baku yang didapat, proses produksi, hingga pendistribusian produk ke tangan konsumen.<sup>4</sup>

Mengacu pada Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024, penguatan rantai nilai halal atau *halal value chain* merupakan bagian dari strategi utama dalam mewujudkan Indonesia yang Mandiri, Makmur, dan Madani dengan menjadi Pusat Ekonomi Syariah Terkemuka Dunia. Komite Nasional Keuangan Syariah sebagai mediator dan katalisator dari seluruh kegiatan ekonomi syariah berkomitmen untuk mendukung realisasi penguatan rantai nilai halal melalui inisiatif-inisiatif strategis, salah satunya dalam hal pengembangan kawasan industri halal.

KNKS melalui Direktorat Pengembangan Ekonomi Syariah dan Industri Halal, memiliki inisiatif program yaitu strategi nasional pengembangan industri halal yang bertujuan untuk menjadikan Indonesia sebagai pemain utama regional dan *global halal hub* dalam hal perdagangan maupun produksi. Inisiatif program ini merupakan upaya dari bagian pemetaan industri halal melalui kajian dan analisis yang mencakup tinjauan aspek ekonomi dan preferensi konsumen. Diharapkan, program ini adalah strategi baik berupa rekomendasi kebijakan maupun insentif yang dapat menarik para pelaku industri dan investor untuk berpartisipasi dan berinvestasi dalam mengembangkan kawasan industri halal. Tidak hanya itu, melalui survei preferensi konsumen, akan lahirnya

---

<sup>4</sup>Arna Asna Annisa, *Kopontren dan Ekosistem Halal Value Chain*, (Jurnal IAIN Salatiga 2019), 1.

strategi yang dapat mendorong pertumbuhan permintaan lokal terhadap produk halal dalam negeri.<sup>5</sup>

Penyediaan produk halal menjadi hal yang sangat penting. Konsumen tidak hanya menginginkan produk halal saja, melainkan pada setiap proses pembuatan atau penyiapan produknya terjamin kehalalannya. Proses penyediaan barang mentah, pengolahan, pengemasan dan pengiriman suatu produk sampai akhirnya diterima konsumen juga harus menjamin kehalalan produk. Hal ini membuat kita perlu menyadari pentingnya konsep manajemen rantai nilai halal (*Halal Value Chain Management*). Tieman (2014) dalam hal ini halal dalam rantai nilai berarti kegiatan keseluruhan entitas yang terlibat sepanjang rantai nilai dari awal sampai akhir harus menerapkan konsep yang sesuai syariat Islam, dimulai dari pemilihan pemasok, proses produksi, penyimpanan, sampai dengan distribusi (membedakan penyimpanan dengan pengiriman produk halal, agar terhindar dari kontaminasi zat-zat yang tidak halal).<sup>6</sup>

Industri makanan halal menjadi hal yang penting di Indonesia. Banyaknya tempat makan atau restoran dan perkembangan teknologi yang semakin maju memberikan tantangan dalam menjaga kualitas kehalalan suatu produk. Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menyatakan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Manajemen rantai nilai halal merupakan kunci dalam menerapkan prinsip halal tersebut, mulai dari proses penyediaan bahan, proses pengolahan, proses pengemasan, dan proses penyajian sehingga menjadi suatu produk yang halal khususnya hasil dari produk pengolahan suatu industri makanan. Dengan adanya fenomena tersebut pengusaha makanan harus memperhatikan rantai nilai kehalalan produk makanan yang dihasilkan mulai dari pemilihan bahan baku masakan cara memasak hingga makanan disajikan ketangan konsumen. Hal itu akan berdampak pada persepsi dan pandangan konsumen dalam membeli produk yang dijual.

Ditengah masyarakat yang mulai resah dengan banyaknya makanan yang beredar banyak terkandung bahan haram dan berbahaya, seperti mengandung menyak babi, atau tercampur

---

<sup>5</sup>Khairana Izzati, <https://knks.go.id/isuutama/15/knks-berkomitmen-untuk-dukung-kawasan-industri-halal-di-indonesia>, diakses pada tanggal 13 Februari 2021

<sup>6</sup> Tieman Marco, *Manajemen Bisnis Halal, Panduan untuk Mencapai Keunggulan Halal*, (dalam artikel [Hilda Ansariah Sabri](#) 2020)

bahan-bahan lain yang berbahaya seperti pengawet borak dan lainnya, di sekitaran pantura terdapat sebuah rumah makan yang terkenal karena kehalalannya.

Rumah makan H. Ismun terkenal sebagai salah satu rumah makan di pantura yang memiliki persepsi dan pandangan baik dari sisi kehalalan makanan yang dijualnya, bagaimana rumah makan ini bisa meyakinkan konsumennya dengan kehalalan makanan yang dijual tidak terlepas dari rantai nilai halal yang menjadi strategi dalam meyakinkan konsumen. Padahal untuk sekitaran jalan pantura terdapat banyak rumah makan lain yang sejenis tetapi persepsi masyarakat lebih dominan memilih produk makanan rumah makan H. Ismun.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, mengingat perlunya peran dalam suatu lembaga usaha rumah makan untuk membangun manajemen kehalalannya juga diperlukan adanya *Halal Value Chain* dalam usaha rumah makan, maka peneliti akan membahas **“IMPLEMENTASI HALAL VALUE CHAIN DALAM USAHA RUMAH MAKAN (Studi Pada Usaha Rumah Makan H. Ismun)”**.

## **B. Fokus Penelitian**

Dalam penelitian ini yang menjadi fokus penelitian yaitu implementasi *halal value chain* dalam usaha rumah makan pada rumah makan H. Ismun di Margoyoso Jepara.

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan fokus masalah diatas, maka masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana hubungan *halal food* dengan *halal value chain* di rumah makan H. Ismun?
2. Bagaimana Implementasi *Halal Value Chain* Dalam Usaha Rumah Makan di rumah makan H. Ismun?

## **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana hubungan *halal food* dengan *halal value chain* di rumah makan H. Ismun.
2. Untuk mengetahui Implementasi *Halal Value Chain* Dalam Usaha Rumah Makan di rumah makan H. Ismun.

## E. Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ini diharapkan dapat berguna tidak hanya bagi penulis pribadi tetapi juga dapat berguna bagi orang lain. Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberi manfaat baik secara teoritis maupun praktis. Adapun manfaatnya sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis
  - a. Hasil penelitian ini dapat menjadi informasi dan referensi dalam penelitian berikutnya.
  - b. Hasil penelitian ini dapat menjadi pengembangan ilmu pengetahuan.
2. Manfaat Praktis
  - a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pengetahuan pengusaha tentang implementasi *halal value chain* dalam usaha rumah makannya .
  - b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat diterapkan bagi pengusaha dalam membangun *halal value chain* dalam usaha rumah makannya.

## F. Sistematika Penulisan

Pada bagian awal ini terdiri dari halaman judul, halaman pengesahan, halaman pernyataan keaslian skripsi, halaman abstrak, halaman motto, halaman persembahan, hal pedoman transliterasi arab-latin, halaman kata pengantar, halaman daftar isi, dan halaman daftar gambar.

Pada bagian isi yang terdiri dari lima bab, yaitu antara bab I dengan bab yang lain saling berhubungan, karena merupakan satu kesatuan yang utuh. Untuk mempermudah dalam pembahasan ini, peneliti membagi pembahasan dalam lima bab, yaitu:

### **BAB I : PENDAHULUAN**

Pada bab ini terdiri dari latar belakang masalah, fokus penelitian, perumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

### **BAB II : KAJIAN TEORI**

Pada bab ini membahas tentang teori-teori yang terkait dengan judul, penelitian terdahulu, kerangka berfikir, serta data pertanyaan penelitian.

### **BAB III : METODE PENELITIAN**

Pada bab ini berisi tentang jenis dan pendekatan penelitian, *setting* atau lokasi penelitian, subyek penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, pengujian keabsahan data, dan teknik analisis data.

**BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Pada bab ini menjelaskan tentang gambaran objek penelitian, deskripsi data penelitian, dan analisis data penelitian.

**BAB V : PENUTUP**

Pada dalam bab ini berisi simpulan, saran-saran, dan kata penutup. Setelah penutup dibagian akhir dicantumkan daftar pustaka, lampiran-lampiran, dan biodata.

Pada bagian akhir ini terdiri dari daftar pustaka dan lampiran-lampiran.

