



Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Mumubutikue Medan)

Yolanda Ruchiyani^{*1}, Nurbaiti², Siti Aisyah³

^{1,2,3}Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

e-mail: *1yolandaruchiyani8@gmail.com, 2nurbaiti@uinsu.ac.id, 3siti.aisyah@uinsu.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana analisis implementasi halal supply chain management pada industri pengolahan makanan di Mumubutikue Medan. Halal menjadi syarat penting bagi konsumen muslim saat membeli makanan. Muslim mengandalkan halal untuk memastikan makanan yang mereka makan dapat diterima oleh keyakinan agama mereka. Halal berarti "diperbolehkan" dalam bahasa Arab, jadi jaminan ini penting untuk memastikan makanan berkualitas tinggi. Hal ini untuk memastikan kebersihan, keamanan dan kualitas produk pada semua tahapan rantai produksi, dan rantai pasok halal dalam industri makanan merupakan kegiatan yang terintegrasi yang dimulai dari pembelian bahan baku, kemudian mengubah bahan baku melalui proses produksi, menghasilkan produk jadi dan akhirnya mengirimkan produk jadi ke pelanggan. Pendekatan penelitian ini adalah kualitatif dengan menggunakan analisis deskriptif. Sumber data merupakan data primer dan data sekunder dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini adalah bahwa Mumubutikue telah sesuai dan telah menerapkan dengan baik dan sesuai dengan aturan syariah diantaranya kegiatan produksi tidak menggunakan bahan baku yang diharamkan seperti babi, anjing, darah, dan khamr. Seluruh alat dan tempat yang digunakan untuk kegiatan produksi dan distribusi terjamin kebersihannya.

Kata kunci— Halal, Halal Supply Chain Management, Penerapan Halal Supply Chain

Abstract

This study aims to find out how to analyze the implementation of halal supply chain management in the food processing industry in Mumubutikue Medan. Halal is an important requirement for Muslim consumers when buying food. Muslims rely on halal to ensure the food they eat is acceptable to their religious beliefs. Halal means "permitted" in Arabic, so this guarantee is important to ensure high quality food. This is to ensure hygiene, safety and product quality at all stages of the production chain, and the halal supply chain in the food industry is an integrated activity that starts from purchasing raw materials, then converting raw materials through the production process, producing finished products and finally sending finished products to customers. This research approach is qualitative by using descriptive analysis. Data sources are primary data and secondary data with data collection techniques in the form of observation, interviews, and documentation. The results of this study are that Mumubutikue is in accordance and has implemented it well and in accordance with sharia rules including production activities that do not use raw materials that are forbidden such as pork, dog, blood, and khamr. All tools and places used for production and distribution activities are guaranteed to be clean.

Keywords— Halal, Halal Supply Chain Management, Penerapan Halal Supply Chain

PENDAHULUAN

Saat ini industri pengolahan makanan memiliki berbagai macam produk yang memiliki dua jenis dalam pengolahan diantaranya terdapat makanan halal ataupun haram yang menjadi suatu pilihan bagi setiap orang dalam menentukan pilihan dalam mengkonsumsi suatu produk. Industri halal merupakan bisnis yang membantu memastikan bahwa makanan dianggap halal, atau halal untuk dimakan, dengan mengikuti hukum Islam. Artinya produk yang berasal dari industri halal aman untuk dikonsumsi. Peraturan Pemerintah dalam Undang-Undang Republik Indonesia No 33 Tahun 2014 Tentang jaminan Produk Halal, ini semua untuk melindungi konsumen muslim di Indonesia.⁸ Fenomena sosial yang terjadi dilapangan sangat jauh berbeda dengan apa yang diharapkan oleh MUI dalam mengeluarkan sertifikasi halal, oleh karena itu dengan dikeluarkannya sertifikasi halal oleh MUI, agar dapat memberikan kepastian jaminan halal kepada konsumen dan produk yang akan dipasarkan nantinya sudah teruji dengan baik serta melindungi konsumen dari makanan yang mengandung zat berbahaya bagi kesehatan (UU No 33. 2014). Ada berbagai cara untuk memastikan bahwa keselamatan publik tetap terjaga. Menurut Undang-Undang Ketentuan Halal (JPH) No 33 Tahun 2014, sertifikasi produk halal oleh Majelis Ulama Indonesia yang berlaku sejak 6 Januari 1989, diakui secara luas di berbagai belahan dunia dan dianggap paling ketat. Sertifikasi halal berarti bahwa suatu produk telah diperiksa untuk memastikannya memenuhi pedoman agama. Artinya, masih banyak orang yang peduli dengan produk halal, terutama produk dari luar negeri. Dengan berlakunya Undang-Undang Jaminan Produk Halal, diharapkan konsumen dapat memiliki kepercayaan terhadap produk halal yang diproduksi sesuai dengan syariat Islam. Pada 2019, sertifikat halal dipegang oleh kementerian agama, tidak lagi MUI artinya bahwa sertifikasi halal tidak lagi menjadi kewenangan MUI secara mutlak. MUI tetap dilibatkan dalam penerbitan sertifikasi halal tetapi MUI sebagai auditor terhadap produk yang didaftarkan. Setelah lima tahun sosialisasi sejak undang-undang tersebut disahkan pada 2019, setiap produk pangan harus mendapat sertifikat halal dari Kementerian Agama. Sertifikasi halal akan dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang dibentuk pada 11 Oktober 2017, bekerja sama dengan MUI sebagai auditor terhadap produk yang terdaftar, dan Badan Pengawasan Halal yang berwenang melakukan pemeriksaan atau pengujian halal. Lembaga-lembaga tersebut berada di bawah kewenangan Kementerian Agama yang merupakan bagian dari pemerintah nasional.

Sebagai pemeluk agama Islam sudah seharusnya umat Islam di Indonesia bijak ketika menjadi konsumen, jangan sampai umat Islam di Indonesia loyal terhadap perusahaan jasa yang tidak mendukung nilai-nilai syariat Islam. Mengenai *management halal supply chain* atau manajemen halal rantai pasok saat ini sedang berkembang. Dan merupakan topic yang hangat, menarik untuk didiskusikan juga mengundang daya tarik yang luar biasa. Untuk itu penulis tertarik melakukan penelitian ini. Penelitian ini merupakan penelitian yang bersifat kualitatif dengan objeknya yaitu terkait pelaksanaan *Managemnt Halal Supply Chain* terhadap industri pengolahan pangan khususnya Usaha Mumubutikue. Penulis akan melaksanakan kegiatan penelitian terhadap suatu Usaha kue yang ada di wilayah medan yaitu Mumubutikue. Penulis hanya memilih satu objek penelitian, yaitu industri makanan di Mumubutikue yang terletak di Medan, Sumatera Utara. Ini adalah usaha mikro kecil dan menengah yang bergerak di bidang produksi kue. Mumubutikue Medan, menjamin bahwa produk yang di produksi aman dan halal untuk dikonsumsi. Karena sudah bersertifikat halal dari MUI. Namun sesuai dengan ketentuan undang-undang No.33 tahun 2014 dimana mulai tahun 2019 menjadi keharusan bahwa setiap produk makanan harus sudah bersertifikat halal yang akan dilakukan oleh kemenag. Dan akan dilaksanakan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Namun usaha Mumubutikue Medan, belum ada sertifikat halal dari BPJPH masih sertifikat halal dari MUI. Untuk itu penulis memilih satu objek penelitian tersebut dengan maksud penulis ingin focus meneliti dan membuktikan pernyataan Mumubutikue Medan, terhadap usaha mereka yang menjamin bahwa produk mereka halal dan aman untuk dikonsumsi. Dengan meneliti objek terkait *Halal Supply Chain Management* yang dilaksanakan di toko kue tersebut.

Terdapat beberapa penelitian yang berbentuk skripsi yang memiliki perbedaan yang mencakup lokasi serta metode penelitian yang digunakan diantaranya beberapa peneliti memilih jenis metode pengumpulan data yang berbeda dan mampu menghasilkan hasil penelitian yang beragam. Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang telah diuraikan, maka dapat diajukan pertanyaan terkait *Halal Supply Chain Management*, yaitu: “Bagaimana analisis implementasi *halal supply chain management* pada industri pengolahan makanan di Mumubutikue Medan?” Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui analisis implementasi *halal supply chain management* pada industri pengolahan makanan di Mumubutikue Medan. Tulisan ini diharapkan mampu memberikan sumbangan serta dapat menjadi sebuah kontribusi bagi pihak-pihak yang membutuhkan, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu sumber informasi, wawasan dan pengetahuan serta sebagai acuan bagi penelitian berikutnya.

METODE PENELITIAN

Berdasarkan metodologi yang digunakan, penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata atau perilaku yang dapat diamati yang ditulis atau diucapkan oleh orang. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang mengandalkan pengumpulan dan analisis data untuk memahami masalah sosial secara lebih mendalam daripada yang bisa dilakukan oleh statistik.

Jadi pendekatan Deskriptif Kualitatif adalah suatu pendekatan yang menggambarkan keadaan suatu status fenomena yang terjadi dengan kata-kata atau kalimat, kemudian dipisah-pisahkan menurut kategori untuk mendapatkan kesimpulan. Berdasarkan jenis penelitiannya, penelitian ini merupakan penelitian studi kasus. Menurut Robert K. Yin, studi kasus dapat menjadi strategi penelitian yang berguna ketika pertanyaan penelitian utama berhubungan dengan "bagaimana" dan "mengapa". Studi kasus memposisikan peneliti sebagai pengumpul data dari fenomena modern dalam situasi kehidupan nyata. Studi kasus pada penelitian ini adalah proses penerapan *halal supply chain management* pada Mumubutikue Medan. Pada penelitian ini peneliti meminjam teori dari (Sulaiman dkk, 2018). Pemikiran dari penelitian ini menjelaskan mengenai kegiatan *Management Halal Supply Chain*, yang akan dilaksanakan di usaha Mumubutikue Medan mulai dari hulu sampai ke hilir..

Untuk keabsahan datanya penelitian ini menggunakan triangulasi. Triangulasi dilakukan dengan triangulasi metode. Triangulasi metode pada penelitian ini menggunakan metode wawancara. Triangulasi metode dilakukan guna mendapatkan kesinambungan data yang berasal dari metode wawancara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari penelitian diatas di dapatkan dengan serangkaian proses penelitian dan wawancara dengan pemilik Mumubutikue dan konsumen. Penelitian ini menggunakan metode pendekatan deskriptif dengan analisis data kualitatif tentang “Bagaimana implementasi *halal supply chain management* pada industri pengolahan makanan di Mumubutikue Medan?” Dalam industri pengolahan makanan kegiatan utamanya terdiri dari beberapa kegiatan diantaranya yaitu *Human Resource*, *Halal logistics service inbound*, *produk manufacturing*, *halal logistics outbound* dan *costumer*. Proses tersebut didalamnya mencakup kegiatan *halal supply chain management*.

Dari hasil penelitian, proses bisnis yang dilaksanakan di Mumubutikue Medan merupakan proses kegiatan produksi yang telah sesuai dengan aturan syariah atau aturan islam. Barang yang diproduksi merupakan barang yang halal, halal zatnya serta halal prosesnya. Halal zatnya karena selama pelaksanaan penelitian penulis tidak menjumpai barang yang bersifat haram menurut islam seperti bangkai, babi, anjing, minuman keras, dll. Serta halal proses produksinya karena kegiatan produksi tersebut dilaksanakan sesuai syariah islam.

Kompleksitas proses dalam industri halal menjadi hal yang sangat penting diperhatikan aspek kehalalannya. Selama ini, perhatian konsumen pada kehalalan produk hanya sebatas pada labelisasi halal saja. Sementara, jaminan kehalalan suatu produk sebenarnya mencakup semua elemen di dalam proses pembuatan produk tersebut hingga sampai ke tangan konsumen. Berikut ini merupakan penjelasan dari beberapa proses tersebut, diantaranya adalah:

1. Human Resource (Sumber Daya Manusia)

Human resource disini mencakup *internal halal committee* (komite halal), *halal executive* (halal eksekutif), *worker requirement and training* (kebutuhan pekerja dan pelatihan pekerja), dan *worker welfare* (kesejahteraan pekerja) berikut penjelasan mengenai hal tersebut:

a. Internal Halal Committee

Adapun berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada Rabu, 23 Maret 2022, berlokasi di JL. Jemadi No.237C, Pulo Brayon Darat II, Kota Medan, pemilik Mumubutikue menjelaskan bahwa Mumubutikue belum memiliki *internal halal committee* (komite halal), yang secara langsung mengawasi kegiatan di Mumubutikue. Namun, Mumubutikue telah memiliki sertifikasi Halal dari MUI yang menjamin kehalalan proses produksi dari hulu ke hilir di Mumubutikue, sebagaimana yang disampaikan berikut ini : “gaada dek, semuanya itu cuman pengawasan dari MUI aja.” (hasil wawancara dengan pemilik Mumubutikue pada 23 Maret 2022). Yaitu menunjukkan bahwa terdapat komite yang mengevaluasi semua komponen rantai pasok halal yang telah diterapkan oleh perusahaan. Dimana anggota komite rantai pasok halal terintegrasi haruslah seorang muslim yang profesional di berbagai bidang seperti sumber daya manusia, proses manufaktur, lingkungan, akreditasi, logistik dan teknologi telusur. Anggota ini pulalah yang akan mengevaluasi setiap komponen rantai pasok apakah sudah memenuhi standar halal atau tidak. Pada usaha Mumubutikue Medan komite yang mengevaluasi semua kegiatan *management halal supply chain* yaitu Majelis Ulama Indonesia (MUI) dengan disertakannya sertifikat halal setelah semua proses manajemen *halal supply chain* terpenuhi.

b. Halal Executive

Mumubutikue juga tidak memiliki *halal executive* khusus pada perusahaannya, komite yang mengevaluasi semua kegiatan *management halal supply chain* yaitu Majelis Ulama Indonesia (MUI) dengan disertakannya sertifikat halal setelah semua proses manajemen *halal supply chain* terpenuhi. Sebagaimana yang disampaikan oleh narasumber “gaada dek, semuanya itu cuman pengawasan dari MUI aja.” (hasil wawancara dengan pemilik Mumubutikue pada 23 Maret 2022). Bahwa hanya Majelis Ulama Indonesia yang mengevaluasi semua kegiatan *halal supply chain* di Mumubutikue Medan.

c. Worker Requirement and Training (Kebutuhan Pekerja Dan Pelatihan Pekerja)

Untuk kebutuhan khusus dalam bekerja Mumubutikue sangat memperhatikan dan sangat menerapkan beribadah dan bekerja yaitu harus perempuan muslim, wajib berjilbab, shalat 5 waktu, shalat dhuha, dan harus membaca surah Al-kahfi dan Al-waqiah disetiap hari jum'at, dan untuk pelatihan khusus Mumubutikue selalu memberikan pelatihan pada karyawannya di waktu tertentu. Sebagaimana yang disampaikan berikut ini “kalo untuk kebutuhan khusus itu harus perempuan, wajib berjilbab, sholat 5 waktu, dhuha, harus mau membiasakan diri jumat Al kahfi Dan Al waqiah itu harus diusahakan semaksimalnya. Kalo untuk pelatihan itu saya latih sendiri di waktu khusus.” (hasil wawancara pada 18 Mei 2022). Pada usaha Mumubutikue Medan para pekerja tidak ada batasan usia selagi masih kuat dan masih bisa untuk diberi arahan maka pemilik Mumubutikue masih mau menerima pekerja tersebut, Sebagaimana yang disampaikan berikut ini “Gk ada selagi masih kuat mau diatur mau ibadah, tidak kasar, tidak tukang cakap Kotor, tidak melakukan praktek syirik itu masih saya terima untuk kerja” (hasil wawancara pada 18 Mei 2022). Dari hasil pernyataan tersebut Mumubutikue menerima siapa saja yang ingin bekerja dengan syarat keryawan tersebut masih bisa untuk menerima dan melaksanakan setiap arahan yang diberikan, kecuali orang yang tidak berakal dan non islam. Pemilik Mumubutikue juga akan mengajari karyawan yang tidak memiliki keahlian dalam pembuatan kue diwaktu tertentu.

d. Worker's Welfare (Kesejahteraan Pekerja)

Di Mumubutikue Medan para karyawan bekerja sesuai jam produksi hingga selesai saja. Para karyawan juga boleh makan dan minum apa saja yang ada di Mumubutikue dan digaji sesuai dengan perjanjian antara pemilik Mumubutikue dengan para karyawan. Sebagaimana sesuai dengan pernyataan narasumber berikut ini, “Semua yg ada di mumubutikue boleh makan, setiap saya ada event, pelatihan dll selagi mereka bisa diikutsertakan baik yg skala daerah maupun Nasional pasti diikutsertakan, bonus setiap ada proyek yg lebih besar dari biasanya, kalo lebaran boleh bawa kue untuk lebaran dirumahnya, kita tiap hari kerja pake cemilan selain makan berat bisa buah, kue, keripik, dll kadang juga ngebakso bareng. Artinya tetap beda sama ditempt lain lah kalau ditempat lain kan dilarang makan makanan owner.” (hasil wawancara pada 18 Mei 2022). Kesejahteraan pekerja di Mumubutikue berdasarkan pernyataan dari narasumber dapat disimpulkan bahwa kesejahteraan pekerjanya sudah terpenuhi, hal tersebut juga sudah dibuktikan dengan pernyataan dari karyawan Mumubutikue “Alhamdulillah kerja disini ga terlalu banyak tuntutan dek, makan minum yang ada disini boleh, kadang kami juga makan diluar sma ibu, gaji juga Alhamdulillah sesuai dan bonus juga ada kalo kami lembur dek” (hasil wawancara pada 18 Mei 2022). Bagi pemilik Mumubutikue tidak ada perbedaan antara pemilik usaha dengan pekerja pemilik Mumubutikue tidak memperhatikan kasta bagi beliau semuanya sama dimata Allah SWT.

2. Halal Logistics Service Inbound (Layanan Logistik Halal)

Halal logistic inbound adalah suatu kegiatan yang mengatur pergerakan masuknya barang dari *supplier* kemudian masuk ke proses *storage* (penyimpanan), *warehouse* (gudang), dan *transportation* (transportasi). Berikut ini merupakan proses penyimpanan dan transportasi di Mumubutikue Medan:

a. Storage (Penyimpanan)

Penyimpanan yang dimaksud disini adalah penyimpanan bahan baku. Penyimpanan merupakan hal yang paling penting, Mumubutikue memiliki penyimpanan khusus yang tidak bercampur dengan barang-barang lain dan tidak ada kontaminasi zat haram dari yang peneliti amati. Sebagaimana pernyataan berikut, “InshaaAllah sesuai dek, karna saya selalu cek kebersihan tempat penyimpanan bahan baku ga dicampur dengan hal lain apalagi yang haram, tiap tiga kali dalam seminggu juga tempat penyimpanan nya dibersihkan agar tidak ada hama”, (hasil wawancara pada 23 Maret 2022).

Berdasarkan pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa pemilik dan karyawan Mumubutikue memperhatikan kebersihan dan kerapian tempat penyimpanan bahan, setiap tiga kali dalam seminggu tempat penyimpanan dibersihkan dan juga membasmi hama agar tempat penyimpanan bersih dan bebas dari hama agar bahan makanan tidak rusak dan kualitasnya tetap bagus.

b. Warehouse (Gudang)

Mumubutikue untuk saat ini belum memiliki gudang penyimpanan dikarenakan usaha ini juga masih usaha kecil menengah. Sebagaimana pernyataan berikut ini, “gaada dek, saya belum ada gudang penyimpanan khusus karena saya juga masih UKM kan, saya juga belanja bahan baku tidak dalam jumlah besar sekaligus karena bahan baku yang disimpan dalam jangka waktu yang lama akan merusak standart kualitasnya, jadi saya belanja hanya sesuai dengan kapasitas orderan yang masuk saja agar bahan baku yang dipakai masih fresh dan bagus kualitasnya”, (hasil wawancara pada 23 Maret 2022). Untuk menjaga kualitas bahan baku Mumubutikue juga tidak membeli bahan dalam jumlah yang banyak, pemilik Mumubutikue hanya membeli bahan baku sesuai kapasitas pesanan agar bahan baku yang dipakai masih fresh dan bagus kualitasnya, untuk itu Mumubutikue belum memiliki gudang penyimpanan dikarenakan Mumubutikue memproduksi kue sesuai dengan permintaan konsumen.

c. Transportasi

Mumubutikue Medan tidak ada transportasi khusus, mengingat usaha ini masih usaha mikro kecil menengah jadi untuk proses belanja bahan baku Mumubutikue memakai transportasi

milik pribadi. Sebagaimana pernyataan berikut ini, “gaada dek, saya belanja pakai mobil pribadi saya”, (hasil wawancara pada 23 Maret 2022).

Kendaraan tersebut juga dipastikan tidak terkontaminasi zat yang haram oleh pemiliknya sebagaimana pernyataan berikut ini, “InshaaAllah bebas dari zat haram dek, karna mobil saya juga gapernah angkut barang-barang haram”, (hasil wawancara pada 23 Maret 2022).

3. **Product Manufacturing (Pembuatan Produk)**

Persiapan pembuatan produk di Mumubutikue merupakan kegiatan mempersiapkan segala kebutuhan ataupun segala sesuatu yang berkaitan dengan aktivitas produksi. Proses persiapan produksi di Mumubutikue terdiri dari beberapa kegiatan diantaranya adalah *raw material, ingredients, equipment and tools, product processing*.

a. **Raw Material (bahan baku)**

Proses *Halal Supply Supply Chain Management* terkait pengadaan bahan baku yang dilaksanakan di Mumubutikue Medan meliputi empat aspek, Sebagaimana pernyataan berikut ini, “sebelum belanja itu biasanya saya buat RAB, kemudian memilih supplier yang bagus, beli bahan sesuai RAB, jangan lupa cek barang yang dibeli”, (hasil wawancara pada 23 Maret 2022). Berikut merupakan penjelasan terkait empat aspek dalam *halal supply chain management* pada proses pengadaan bahan baku di Mumubutikue Medan:

b. **Ingredients (bahan)**

Ingredients (bahan) yang paling sering digunakan dalam pembuatan kue di Mumubutikue adalah mentega dengan merk hollman, margarin blue band, minyak goreng bimoli spesial, gulaku, garam segitiga bintang, tepung terigu segitiga biru. Sebagaimana hasil wawancara berikut ini, “Untuk bahan yang sering digunakan seperti yang saya sebutin tadi dek” (hasil wawancara pada 23 Maret 2022). Dalam pemilihan bahan produksi kue Mumubutikue selalu pilih bahan yang terbaik agar kualitas produknya selalu terjaga dan menjaga cita rasa produk Mumubutikue.

c. **Equipment And Tools (Peralatan dan Alat)**

Peralatan dan alat yang digunakan di Mumubutikue merupakan peralatan khusus yang digunakan setiap kali pembuatan kue tidak ada campur ke pembuatan manapun dan tidak dipakai untuk urusan pribadi. Sebagaimana pernyataan berikut ini, “Alat-alat produksi disini tidak dipakai atau dicampur dengan alat masak pribadi, alat produksi untuk Mumubutikue tersendiri”, (hasil wawancara pada 23 Maret 2022). Peralatan yang digunakan tentunya sudah dibersihkan terlebih dahulu, seperti pernyataan berikut ini, “Pasti dek karena saya juga tidak pernah menggunakan bahan yang haram apalagi memakai alat-alat produksi untuk yang haram, alat-alat disini selalu dibersihkan sebelum dan sesudah produksi”, (hasil wawancara pada 23 Maret 2022). Hal tersebut dilakukan karena Mumubutikue Medan sangat memperhatikan aspek kebersihan, hal tersebut juga selalu dilaksanakan sebelum proses produksi.

d. **Product Processing (Proses Produksi)**

Proses produksi adalah memasak bahan mentah menjadi makanan yang siap untuk dikonsumsi konsumen. Sebagaimana pernyataan berikut ini, “Kalau produksi biasanya itu saya selalu perhatikan waktu produksi, kebersihan, dan proses pengolahan bahan baku sehingga menjadi kue”, (hasil wawancara pada 23 Maret 2022). Terkait pernyataan narasumber tersebut *Management halal supply chain* pada proses produksi di Mumubutikue Medan mencakup waktu produksi, kebersihan, pengolahan bahan baku, berikut ini terkait penjelasan proses produksi Mumubutikue Medan:

4. **Halal Logistics Service Outbound (Layanan Logistik Halal)**

Halal logistics service outbound adalah proses yang berkaitan dengan penyimpanan, produk akhir, dan informasi terkait mengenai produksi untuk pengguna terakhir atau konsumen. Proses ini mencakup *storage* (penyimpanan) *warehouse* (gudang) dan *transportation* (transportasi). Untuk itu kegiatan *halal supply chain management* terkait proses akhir produksi di Mumubutikue Medan adalah sebagai berikut:

a. **Storage (Penyimpanan)**

Setelah melewati beberapa proses produksi selanjutnya masuk ke tahap penyimpanan, namun sebelum ke tahap penyimpanan Mumubutikue melakukan penyajian atau pengemasan

produk sebagaimana pernyataan berikut ini. “setelah proses produksi biasanya kita ke tempat pengemasan atau penyajian lalu kemudian kita simpan di steling khusus untuk produk Mumubutikue dek”, (hasil wawancara pada 23 Maret 2022).

Proses penyajian makanan di Mumubutikue sudah sesuai dengan syariat islam yaitu bersih dan tidak terkontaminasi zat haram hal ini terbukti dengan ruangan penyajian dan pengemasan makanan yang sangat bersih rapi dan tidak adanya zat haram dari yang peneliti amati. Hal tersebut juga dikuatkan dengan pernyataan berikut ini, “InshaaAllah sesuai dek karna saya selalu perhatikan kebersihan dan kualitas produknya apakah layak dikonsumsi atau tidak” (hasil wawancara pada 23 Maret 2022).

Kemudian penyajian makanan juga dikemas dengan menggunakan bahan yang berkualitas baik, sebagaimana pernyataan berikut ini, “Setelah produk ditempat pengemasan kemudian kita lanjut packing kue nya sesuai request customer ya, karena mereka ada yang minta pakai tampa kemudian di hias, ada juga yang minta di packing kaya biasanya. Nah untuk pengemasan makanan itu saya selalu menggunakan bahan pengemasan yang baik untuk makanan seperti mika, aluminium foil, kotak, itu semua saya selalu pilih kualitas yang terbaik untuk mengemas produk Mumubutikue” (hasil wawancara pada 23 Maret 2022).

Setelah semua proses penyajian atau pengemasan selanjutnya produk Mumubutikue disimpan di steling khusus produk Mumubutikue sebagaimana pernyataan berikut ini, “Setelah itu baru semua produk dibawa ke steling tempat penyimpanan khusus produk Mumubutikue dek” (hasil wawancara pada 23 Maret 2022). Dalam proses akhir penyimpanan, Mumubutikue sangat menerapkan syariat islam yaitu bersih dan tidak terkontaminasi zat haram, Mumubutikue juga memastikan apakah produk tersebut layak di konsumsi atau tidak

b. Warehouse (Gudang)

Mumubutikue tidak memiliki gudang khusus untuk penyimpanan, sebagaimana pernyataan berikut ini “Gaada dek, seperti yang saya bilang tadi saya masih produksi sesuai orderan masuk saja jadi gaada barang yang tersisa atau tersimpan dalam kapasitas yang banyak” (hasil wawancara pada 23 Maret 2022). Dikarenakan Mumubutikue masih UKM jadi belum memiliki gudang penyimpanan.

c. Transportasi (Pengambilan Makanan oleh Konsumen)

Setelah proses penyajian dan pengemasan selesai selanjutnya kue disiapkan untuk pengangkutan oleh konsumen, biasanya konsumen sendiri yang mengambil ke tempat produksi Mumubutikue. Sebagaimana pernyataan berikut ini, “Gaada dek karna saya masih UKM jadi untuk kue yang udah siap para customer langsung mengambil di Mumubutikue” (hasil wawancara pada 23 Maret 2022). Konsumen mengambil orderan ke Mumubutikue menggunakan transportasi pribadi, karena Mumubutikue tidak ada transportasi khusus untuk proses distribusi. Mumubutikue juga membatasi pemasaran pada hari raya kebesaran non Muslim seperti tidak melakukan produksi pada saat hari raya kebesaran non Muslim, sebagaimana pernyataan berikut ini, “iya dek Alhamdulillah, tapi saya juga membatasi produksi untuk non muslim dan juga pada hari raya kebesaran non muslim saya libur produksi”. “Saya nanya dulu kepentingannya untuk apa, misal ada yang mau beli untuk partangiangan kami menolak cari alasan yang tidak menyinggung, tapi kalo non muslim beli untuk sodara nya yang sakit kami terima, atau kalo mau kasih kue ke orang tuanya atau ke temen nya yang jauh kami terima” (hasil wawancara pada 23 Maret 2022). Sebagai wujud keimanan kepada Allah, Mumubutikue membatasi produksi untuk konsumen yang non muslim diacara tertentu agar apa yang dihasilkan oleh usaha Mumubutikue membawa keberkahan bagi pemiliknya dan para pekerja.

5. Customer (Pelanggan)

Makanan yang telah melewati proses produksi disajikan dan dikemas kepada *customer* untuk dikonsumsi. Peneliti melakukan wawancara kepada *customer* untuk mengetahui apakah pelanggan yakin dengan proses halal yang dilakukan Mumubutikue dalam mengolah makanan. Peran pelanggan sangat penting dalam proses *halal supply chain management*. Halal pada pelanggan dapat dilihat dari segi keyakinan dan kebersihan sebagai berikut:

a. Keyakinan Customer Atas Makanan Halal

Ketika melakukan wawancara kepada *customer* hasil dari wawancara menunjukkan bahwa *customer* yakin dengan kehalalan produk di Mumubutikue, sebagaimana pernyataan berikut ini, “Yakin kak, karna saya liat tempatnya bersih terus juga wangi” (hasil wawancara pada 23 Maret 2022 sumber informasi dari konsumen yang bernama Ibu Pita). “Yakin dek, karna disini sangat nerapin kebersihan juga kan” (hasil wawancara pada 23 Maret 2022 sumber informasi dari konsumen yang bernama Pak Beni). Berdasarkan beberapa informasi dari konsumen mereka yakin dengan proses produksi Mumubutikue bahwa kondisi makanan yang disediakan bersih, tidak mengandung bahan yang haram seperti lemak babi, alcohol, dan citarasa makanan baik dan enak.

b. Kondisi Kebersihan

Kebersihan juga salah satu faktor terpenting dalam *halal supply chain management*, bisa dilihat dalam proses produksi dan distribusi Mumubutikue sangat menerapkan kebersihan seperti tempat penyimpanan yang harus dibersihkan tiga kali seminggu, para pekerja harus dalam keadaan sudah mandi dan bersih, para pekerja wajib menggunakan sarung tangan, tidak boleh menggunakan aksesoris, tidak boleh menggunakan HP, dan tidak boleh banyak berbicara agar proses produksi berjalan maksimal. Kemudian tempat memproduksi dan distribusi makanan juga bersih tidak berdebu dan disekeliling tempat tidak ada hewan haram yang mengelilingi, Hal ini mencerminkan bahwa Mumubutikue menerapkan kebersihan yang baik dan halal bagi *customer*.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil uraian yang telah dipaparkan terkait Analisis Implementasi *Management Halal Supply Chain* di Mumubutikue Medan, dapat ditarik kesimpulan bahwasanya pelaksanaan *Management Halal Supply Chain* di Mumubutikue Medan dilaksanakan dengan baik dan sesuai dengan aturan syariah diantaranya adalah tidak ada zat haram seperti alcohol, lemak babi dan hal haram lainnya, kemudian tidak adanya penyimpanan bahan baku dalam kapasitas banyak yang dapat menyebabkan mubazir apabila masa kadaluarsanya habis sebelum digunakan, Mumubutikue hanya membeli bahan baku sesuai kebutuhan dan permintaan konsumen saja untuk di produksi sehingga bahan baku yang disimpan masih fresh dan bagus. Seluruh alat dan tempat yang digunakan untuk kegiatan produksi dan distribusi terjamin kebersihannya. Dan sejauh ini tidak ada kendala terkait proses produksi. Penelitian ini menunjukkan bahwa halal bukan hanya sekedar labelisasi saja melainkan halal adalah suatu proses produk dari mulai hulu hingga ke hilir terjamin kehalalannya. dan sertifikat halal mulai dari tahun 2019 sesuai dengan ketentuan undang-undang No.33 tahun 2014 dimana mulai tahun 2019 tersebut menjadi keharusan bahwa setiap produk makanan harus sudah bersertifikat halal yang akan dilakukan oleh kemenag. Dan akan dilaksanakan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

SARAN

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan, pembahasan, serta kesimpulan yang telah dikemukakan, penulis mencoba memberikan saran ke pemilik Mumubutikue agar sertifikat halal Mumubutikue segera di upgrade ke BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) karena sejak tahun 2019 setiap produk makanan harus sudah bersertifikat halal yang dilakukan oleh kemenag. Sertifikasi halal akan dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang berdiri pada tanggal 11 oktober 2017, yang bekerjasama dengan MUI sebagai auditor terhadap produk yang didaftarkan, dan Lembaga Pemeriksa Halal yang berwenang melakukan pemeriksaan atau pengujian kehalalannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Muchtar, 'Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal', *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah*, 16.2 (2016), 291–306 <<https://doi.org/10.15408/ajis.v16i2.4459>>
- Arif, Muhammad, *Supply Chain Management* (Yogyakarta: Deepublish, 2018)
- Dkk, Nurul Imani Kurniawan, *Manajemen Rantai Pasok Untuk Peningkatan Ketahanan Dan Keamanan Pangan* (Surabaya: CV. Jakad Media Publishing, 2020)
- Harahap, Sunarji, 'Pengantar Manajemen' (Medan: FEBI UINSU PRESS, 2016), p. h.13
- Hartati, Ralang, 'Peran Negara Dalam Pelaksanaan Jaminan Produk Halal', *Jurnal Hukum*, Vol.10.No.1 (2019), h.1
- Hasibuan, Abdurrozzaq, *Manajemen Logistik Dan Supply Chain Manajemen* (Yayasan Kita Menulis, 2021)
- Ilman, S A, P R Silalahi, and ..., 'Pengaruh Sertifikasi Halal MUI Pada Produk J. CO DONUTS Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Kasus Mahasiswa Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam ...)', *JIKEM: Jurnal Ilmu ...*, 2.1 (2022), 111–20 <<https://ummaspul.e-journal.id/JKM/article/download/2843/816>>
- Lestari, Annio Indah, *Pengantar Manajemen* (Medan: FEBI UINSU PRESS, 2019)
- Luthfi Parinduri, Dkk, *Manajemen Operasional: Teori Dan Strategi* (Yayasan Kita Menulis, 2020)
- Warella, Samuel Y, *Manajemen Rantai Pasok* (Yayasan Kita Menulis, 2021)