

KESIAPAN IMPLEMENTASI HALAL *SUPPLY CHAIN* PADA PELAKU USAHA MAKANAN

Asti Nurhayati Nurjaman^{1*}, Muhammad Hasanuddin²

^{1,2} UIN Sunan Gunung Djati Bandung

INFO ARTIKEL

Artikel History:

Diterima 4 Juli 2026

Revisi 18 Juli 2026

Disetujui 14 Agustus 2026

Publish 28 Agustus 2026

Keyword:

Industri Halal, Manajemen Rantai Pasok Halal, Manajemen Rantai Nilai Halal, Sertifikasi Halal

* Corresponding author

e-mail: astinur96@gmail.com
muhammadhasanuddin@uinsgd.ac.id

ABSTRACT

The enactment of mandatory halal certification for all food and beverage products marks a significant milestone in Indonesia's ambition to become a global halal industrial hub. This study aims to examine the paradigm shift in halal product assurance, moving from mere compliance with physical substance to the implementation of a comprehensive Halal Supply Chain Management (HSCM) ecosystem. The method employed in this study is a literature review and descriptive analysis of the regulatory framework and halal value chain theory. The results indicate that halal product assurance has evolved into an essential instrument of Islamic Corporate Governance, aimed at protecting consumer welfare in accordance with Maqashid Sharia principles. The discussion emphasizes that successful implementation depends heavily on the consistency of food entrepreneurs in maintaining the integrity of the halal value chain, starting from raw material selection to processing and final service to consumers. This study concludes that strengthening the HSCM ecosystem is the primary key for the food processing industry to meet regulatory standards while enhancing competitiveness in the global market.

Page: 105 – 120

Al-Idarah : Jurnal Manajemen dan Bisnis Islam

Abstrak: Penetapan regulasi wajib sertifikasi halal bagi seluruh produk makanan dan minuman menandai langkah besar Indonesia menuju pusat industri halal dunia. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji transformasi paradigma jaminan produk halal, dari sekadar pemenuhan aspek zat ke arah penerapan ekosistem Halal Supply Chain Management (HSCM) yang menyeluruh. Metode yang digunakan dalam kajian ini adalah studi pustaka dan analisis deskriptif terhadap kerangka regulasi serta teori rantai nilai halal. Hasil analisis menunjukkan bahwa jaminan produk halal kini telah berevolusi menjadi instrumen Tata Kelola Syariah (Islamic Corporate Governance) yang esensial untuk menjaga kemaslabatan konsumen sesuai prinsip Maqashid Syariah. Pembahasan dalam artikel ini menekankan bahwa keberhasilan implementasi tersebut sangat bergantung pada konsistensi pengusaha makanan dalam menjaga integritas rantai nilai, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian akhir kepada konsumen. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penguatan ekosistem HSCM merupakan kunci utama bagi industri pengolahan makanan untuk memenuhi standar regulasi sekaligus meningkatkan daya saing di pasar global.

Kata kunci: Industri Halal, Manajemen Rantai Pasok Halal, Manajemen Rantai Nilai Halal, Sertifikasi Halal

PENDAHULUAN

Industri kuliner kontemporer terus berkembang pesat melalui pemanfaatan sumber daya alam yang bervariasi serta penerapan teknologi pengolahan pangan yang mutakhir. Tren global menunjukkan adanya kompetisi antarnegara maju untuk mendominasi pasar halal dunia, yang diwujudkan melalui penyediaan label halal, pengembangan destinasi wisata ramah muslim, hingga pembentukan pusat logistik (halal hub) (Hasanah, Miftahul dan Fahrud, 2020). Salah satu manifestasi nyata dari keseriusan ini adalah penyelenggaraan Japan Halal Expo pada tahun 2015, yang menandai bahwa isu halal telah menjadi perhatian strategis internasional.

Di tingkat domestik, komitmen Pemerintah Indonesia ditegaskan melalui pengesahan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) serta berdirinya Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) pada tahun 2017 di bawah Kementerian Agama RI (Indiharwati, Arum, 2025). Regulasi ini hadir sebagai instrumen hukum yang mendesak untuk menjamin kepastian status halal sebuah produk. Dalam konteks ini, urgensi aspek halal mencakup seluruh ekosistem rantai pasok, mulai dari tahapan produksi hingga ke tangan konsumen akhir, yang melibatkan sinkronisasi peran antara produsen, penyedia jasa logistik, distributor, hingga pelaku ritel (Adinugraha, 2025).

Ambisi Indonesia untuk bertransformasi menjadi poros industri halal global secara formal didorong oleh mandat sertifikasi halal pada seluruh lini produk pangan. Dari perspektif ekonomi Islam, urgensi jaminan halal telah melampaui simbolisme religius; ia merupakan manifestasi tata kelola syariah (*Islamic Corporate Governance*) yang berorientasi pada perlindungan konsumen selaras dengan prinsip *maqashid syariah* (Hasanah, Miftahul dan Fahrud, 2020). Dinamika ini memicu reposisi fundamental, di mana fokus jaminan tidak lagi terbatas pada kehalalan bahan baku secara fisik semata (*product-based*), melainkan telah merambah pada integrasi Ekosistem Halal *Supply Chain Management* (Halal SCM) yang menjamin integritas halal di setiap titik aktivitas, mulai dari hulu pengadaan hingga produk diterima oleh konsumen akhir (Kristiana, 2020). Hal ini karena Halal supply chain merupakan kunci dalam menerapkan prinsip halal tersebut, yang cakupannya dimulai dari proses pengadaan bahan baku, teknik pengolahan, metode pengemasan hingga tahap penyajian produk akhir sehingga menjadi suatu produk industri pangan yang halal (Dwiputrantri, 2020). Oleh karena itu, para pelaku usaha di bidang makanan berkewajiban untuk memberikan perhatian penuh pada setiap titik dalam rantai nilai halal yang secara

sistematis dimulai dari seleksi bahan mentah hingga produk tersebut siap disajikan kepada konsumen (Isnaeni, 2020).

Namun, implementasi Halal SCM di tingkat industri hilir acapkali menghadapi tantangan sosiologis dan manajerial yang unik. Seperti mayoritas rumah makan yang dimiliki oleh pelaku usaha Muslim yang secara substantif telah menjalankan operasional murni halal—tanpa adanya risiko kontaminasi produk non-halal (babi atau alkohol) di lingkungan usahanya. Meski demikian, kepatuhan substansial ini sering kali tidak berbanding lurus dengan kepatuhan administratif. Fenomena ini menciptakan asimetri informasi antara keyakinan internal pengusaha dengan kebutuhan validasi formal yang dituntut oleh regulator melalui Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

Secara teoretis, literatur global sering kali menyoroti tantangan Halal SCM pada aspek pemisahan fisik zat haram (*segregation*). Akan tetapi, pada entitas yang sudah murni halal, tantangan utama bergeser pada aspek integritas sistem, keterlacakan (*traceability*) bahan baku dari pasar tradisional, dan beban biaya kepatuhan (*compliance cost*). Selain itu, peran Penyelia Halal dalam struktur internal rumah makan sering kali tereduksi menjadi sekadar formalitas administratif karena adanya konflik kepentingan sebagai bagian dari manajemen usaha.

Kesenjangan antara teori Halal SCM dan praktik lapangan ini menjadi celah penelitian yang signifikan namun masih kurang terdokumentasi secara empiris dalam konteks usaha kuliner skala menengah di daerah. Sebagian besar studi Halal SCM yang ada berfokus pada industri pengolahan pangan berskala besar atau pada isu segregasi fisik produk halal atau non-halal, sementara tantangan spesifik pelaku usaha kuliner muslim, yakni keterlacakan dari pasar tradisional, konflik kepentingan penyelia halal, dan beban *compliance cost* belum mendapatkan perhatian yang memadai (Kristiana, Indrasari & Giyanti, 2020).

Berangkat dari latar belakang tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk: (1) memotret secara empiris implementasi Halal SCM berlangsung pada usaha kuliner bersertifikat BPJPH. Maka artikel ini bertujuan untuk membedah model Halal SCM yang ditemukan dalam *Systematic Literature Review* (SLR). Hasil dari artikel ini diharapkan dapat memberikan rekonstruksi model pengawasan yang lebih adaptif dalam Halal SCM bagi pelaku usaha kuliner di daerah dalam mendukung akselerasi ekosistem halal nasional.

KAJIAN TEORI

Konsep Jaminan Produk Halal dan Regulasi di Indonesia

Implementasi jaminan produk halal di Indonesia telah mengalami transformasi paradigma yang sangat signifikan, terutama sejak beralihnya sistem sertifikasi dari yang semula bersifat sukarela (*voluntary*) menjadi sebuah kewajiban hukum (*mandatory*). Landasan yuridis utama dari perubahan besar ini dikukuhkan melalui pengesahan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) yang mengamanatkan bahwa seluruh produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal (Indiharwati, 2025). Kebijakan ini tidak sekadar mengatur aspek legalitas administratif formal belata, melainkan dirancang sebagai instrumen perlindungan hukum yang komprehensif bagi konsumen Muslim guna memastikan ketenteraman batin dalam mengonsumsi produk pangan. Pemerintah kemudian membentuk Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) di bawah naungan Kementerian Agama RI untuk mengambil alih otoritas penerbitan sertifikat dan standardisasi halal yang sebelumnya dikelola secara eksklusif oleh lembaga swadaya masyarakat (Adinugraha, 2025). Melalui penguatan regulasi ini, negara hadir untuk menata ekosistem industri pangan nasional agar memiliki ketertelusuran yang jelas dan keabsahan syariat yang valid. Pengawasan yang ketat dan tersistem di bawah payung hukum formal ini diharapkan mampu meminimalisasi asimetri informasi antara produsen pangan dan masyarakat luas yang membutuhkan kepastian status kehalalan produk.

Teori Halal Supply Chain Management (HSCM)

Dalam diskursus industri halal modern, konsep kehalalan suatu produk makanan tidak lagi dipandang secara sempit hanya pada aspek pengujian zat fisik akhir komoditas tersebut secara mandiri (*product-based isolation*). Sebaliknya, jaminan kehalalan sejati menuntut sebuah integrasi sistemik yang dikenal sebagai *Halal Supply Chain Management* (HSCM) yang mengelola seluruh pergerakan material dari hulu hingga ke hilir. Konsep ini didefinisikan sebagai manajemen jaringan distribusi dan penanganan logistik yang mencakup pengadaan bahan baku, penyimpanan, pemrosesan, pengemasan, pengangkutan, hingga penyajian produk akhir agar seluruh fasenya selaras dengan koridor hukum Islam (Bahrudin et al., 2011). Inti dari pelaksanaan manajemen rantai pasok halal ini adalah memastikan interaktivitas fungsional yang ketat dan terstruktur dengan tujuan memperpanjang jaminan kepatuhan syariah dari titik awal sumber daya alam hingga ke meja makan pembeli (Tieman et al., 2012). Melalui pendekatan rantai pasok terpadu ini, potensi risiko kontaminasi silang

antara bahan makanan halal dan non-halal dapat dideteksi dini serta dicegah pada setiap operasional logistik. Dengan demikian, penerapan ekosistem manajemen rantai pasok halal bertindak sebagai jaminan kualitas holistik (*holistic quality assurance*) yang melindungi integritas spiritual dan fisik produk pangan secara simultan.

Integritas Rantai Nilai Halal (*Halal Value Chain*)

Prinsip dasar yang melandasi operasionalisasi manajemen rantai pasok yang patuh syariah tidak hanya berfokus pada efisiensi pergerakan barang, tetapi juga bertumpu pada konsep *halalan toyyiban* yang mengedayakan kebaikan mutu. Seluruh proses yang terjadi di sepanjang mata rantai nilai wajib merefleksikan nilai-nilai kesucian, kebersihan, keselamatan, dan kesehatan yang komprehensif bagi kemaslahatan umat manusia (Omar et al., 2012). Untuk mencapai level integritas yang kokoh tersebut, pengusaha di industri pengolahan makanan berkewajiban memberikan perhatian penuh pada setiap titik kritis yang dinamis, mulai dari seleksi bahan mentah, formulasi bumbu tambahan, hingga produk siap dihidangkan (Isnaeni, 2020). Kompleksitas penanganan ini semakin meningkat ketika sebuah entitas bisnis harus mengelola logistik di lingkungan pasar yang bersifat majemuk, di mana produk halal dan non-halal berpotensi besar berada dalam satu ekosistem distribusi yang sama. Oleh sebab itu, mekanisme pemisahan fisik secara ketat (*segregation*) dan kemampuan pelacakan riwayat bahan pangan (*traceability*) menjadi instrumen manajerial utama untuk memuaskan ekspektasi konsumen (Zulfakar et al., 2014). Penjagaan rantai nilai secara konsisten ini pada akhirnya akan membentuk reputasi merek yang kredibel serta menumbuhkan loyalitas pelanggan yang tinggi di pasar produk kuliner syariah.

Tata Kelola Syariah dan Perlindungan Konsumen

Penerapan sistem jaminan produk halal di tingkat korporasi maupun unit usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) sejatinya merupakan manifestasi konkret dari prinsip *Islamic Corporate Governance* (Tata Kelola Perusahaan Syariah). Jaminan kepatuhan halal ini telah berevolusi dari sekadar instrumen pemasaran komersial menjadi sebuah tanggung jawab moral dan spiritual yang berorientasi pada perlindungan konsumen sesuai esensi ketetapan agama (Hasanah & Fahrudin, 2020). Jika ditinjau dari perspektif hukum ekonomi Islam, pemenuhan standar kehalalan pangan merupakan bagian tidak terpisahkan dari upaya mewujudkan kemaslahatan publik yang selaras dengan cita-cita luhur prinsip *Maqashid Syariah*, khususnya dalam aspek menjaga jiwa (*hifz an-nafs*) dan menjaga agama (*hifz ad-din*). Implementasi tata kelola yang berbasis nilai religius ini mengarahkan para pelaku bisnis kuliner untuk mengedepankan prinsip transparansi, kejujuran, dan akuntabilitas

dalam menginformasikan seluruh kandungan zat makanan kepada publik. Kepatuhan operasional ini diwujudkan melalui pengangkatan Penyelia Halal internal yang kompeten untuk mengawasi kepatuhan proses produksi secara harian di lingkungan perusahaan (Kristiana et al., 2020). Melalui pengawasan internal yang berintegritas tersebut, perusahaan tidak hanya mematuhi regulasi negara tetapi juga berkontribusi aktif dalam memelihara ekosistem konsumsi yang aman, sehat, dan berkah bagi masyarakat.

Komponen Pendukung dan Efisiensi Bisnis Halal

Keberhasilan adopsi model manajemen rantai pasok halal di lapangan sangat dipengaruhi oleh kesiapan komponen-komponen pendukung yang bertindak sebagai penggerak utama (*supply chain enablers*). Komponen operasional ini melibatkan integrasi lintas fungsi yang mencakup standardisasi aktivitas pergudangan, kebijakan pengadaan strategis, sistem transportasi khusus, manajemen persediaan yang akurat, serta pengawasan administrasi keuangan (Nghah et al., 2014). Selain aspek logistik fisik, komitmen penuh dari manajemen puncak beserta penyediaan pelatihan intensif bagi sumber daya manusia merupakan pilar krusial untuk meminimalkan terjadinya kesalahan kerja akibat faktor kelalaian manusia (*human error*). Di era modern saat ini, penguatan fondasi rantai pasok tersebut semakin dioptimalkan melalui pemanfaatan platform teknologi digital seperti sistem *Enterprise Resource Planning* (ERP), pemasaran digital *e-commerce*, serta pemanfaatan analisis data virtual (Hassan et al., 2017). Modernisasi sistem pengawasan berbasis digital ini terbukti mampu memangkas biaya operasional, mempercepat penanganan administratif sertifikasi, serta mendongkrak efisiensi bisnis secara menyeluruh. Dengan mengolaborasikan kesiapan infrastruktur logistik dan kecanggihan teknologi informasi, para pelaku usaha kuliner nasional akan memiliki daya saing kompetitif yang tinggi untuk merambah pasar halal global yang semakin dinamis.

METODE

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif dengan rancangan studi kasus (*single case study*) yang bersifat deskriptif analitis melalui metode studi pustaka (*library research*), yang dilakukan dengan menghimpun serta menelaah berbagai literatur relevan untuk membedah dinamika Halal *Supply Chain Management* (Halal SCM). Sejalan dengan pandangan Surakhmad (1989), penggunaan metode ini bertujuan untuk memotret fenomena integrasi prinsip syariah ke dalam rantai pasok secara sistematis dan rasional.

Dalam konteks pengkajian skema Halal SCM tersebut, terdapat peranan krusial sesuai dengan teori Arikunto (2002), di mana peneliti dituntut memiliki cukup kapabilitas untuk menangkap detail setiap alur—mulai dari kebijakan hingga evaluasi kinerja, dan menjelaskannya secara mendalam. Hasil penelitian ini kemudian disajikan dalam bentuk deskripsi naratif yang komprehensif, sehingga pembaca dapat memahami bagaimana standar kehalalan dapat dijaga secara konsisten di seluruh tahapan pada rantai pasok.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Halal *Supply Chain Management*

Menurut Tieman, Ghazali, dan Van De Vorst (2012), Halal *Supply Chain Management* (Halal SCM) didefinisikan sebagai sistem yang terorganisir secara ketat dan terstruktur guna memastikan seluruh tahapan produksi selaras dengan prinsip serta nilai-nilai Islam. Sejalan dengan aspek operasionalnya, Zhang (2012) menekankan bahwa esensi dari manajemen rantai pasok adalah menciptakan keseimbangan antara permintaan dan penawaran agar tercipta efisiensi serta efektivitas di setiap lini. Integrasi kedua pandangan ini dipertegas oleh Heizer (2017), yang menyatakan bahwa tujuan fundamental dari Halal SCM bukan sekadar mengejar keunggulan kompetitif suatu produk, melainkan juga untuk memaksimalkan kepastian bahwa nilai kehalalan komoditas tersebut terjaga sepenuhnya hingga ke tangan konsumen.

Tabel 1 berikut menunjukkan definisi halal *supply chain management* (Halal SCM) dari pendapat beberapa ahli.

Tabel 1. Definisi Halal *Supply Chain Management*

Referensi	Definisi
Bahrudin <i>et al.</i> (2011)	Halal SCM adalah proses manajemen terhadap pemasokan, distribusi, penyimpanan, dan pengelolaan material, hasil ternak hewan, serta persediaan bahan setengah jadi baik untuk makanan maupun bukan makanan dengan informasi dan <i>flow</i> dokumentasi terkait melalui organisasi yang sesuai dengan Syariat untuk menjamin kehalalan produk sampai ke tangan konsumen.
Tieman <i>et al.</i> (2012)	Halal SCM merupakan manajemen jaringan halal dengan tujuan untuk memperpanjang jaminan halal dari sumberdaya sampai

ke pembeli sehingga kehalalan produk terjamin.

- Omar *et al.* (2012) Halal SCM diartikan bahwa proses yang terjadi sepanjang seluruh rantai pasok harus halal dan *toyyib*.
- Zulfakar *et al.* (2014) Halal SCM merupakan proses penanganan produk makanan halal dari supplier sampai pada pembeli, dimana melibatkan pihak-pihak yang berbeda, tempat yang berbeda, dan dalam waktu bersamaan juga melibatkan penanganan produk nonhalal dengan tujuan untuk memuaskan kebutuhan konsumen baik konsumen produk halal dan non-halal.
- Ngah *et al.* (2014) Halal SCM adalah integrasi proses bisnis dan aktivitas yang mencakup bidang pergudangan, proses *sourcing*, transportasi, pengelolaan produk, manajemen persediaan, dan manajemen lain mulai dari bahan mentah sampai dengan produk dikonsumsi dengan berlandaskan hukum Islam yang dikenal dengan Syariah.

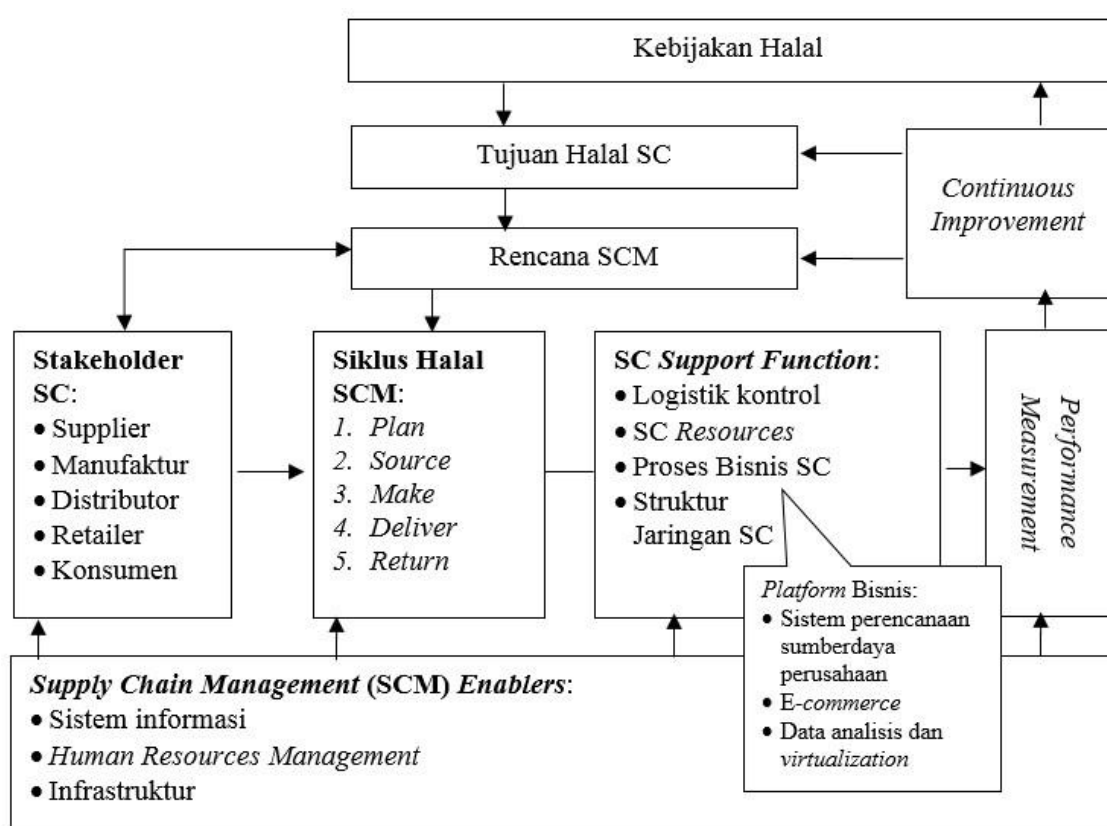
Maka Halal SCM dapat didefinisikan sebagai pengelolaan menyeluruh terhadap proses penanganan produk, mulai dari pengadaan bahan baku dari pemasok hingga produk jadi sampai ke tangan konsumen, dengan memastikan seluruh tahapannya berlandaskan pada hukum syariat guna menjamin integritas kehalalannya. Dalam studi ini, penyusunan model Halal SCM dilakukan dengan mengadaptasi berbagai kerangka kerja SCM yang telah ada. Perbandingan antara model-model SCM tersebut dirangkum dalam Tabel 2 untuk menunjukkan perbedaan serta landasan pengembangan model yang digunakan.

Tabel 2. Perbandingan Model *Supply Chain Management* (SCM)

Referensi	Struktur Model SCM
Tieman <i>et al.</i> (2012)	Kebijakan halal, tujuan halal SC, kontrol logistik, SC <i>resources</i> , proses bisnis SC, struktur jaringan SC, kinerja halal SC, produk, dan pasar (<i>market</i>).

- Du Toit & Vlok (2014) Strategi SC, rencana SCM, stakeholder SC, SC *life-cycle activities*, SC *support functions*, SCM *enablers*, pengukuran kinerja (*performance measurement*), dan *continuous improvement*.
- Hassan *et al.* (2017) Strategi *pre-implementation*, stakeholder halal SCM, siklus halal SCM, platform bisnis, strategi *post-implementation*, dan *continuous quality monitoring*.

Adapun Gambar 1 di bawah menunjukkan model *halal supply chain* adaptasi dari Hassan *et al.* (2017), dan Tieman *et al.* (2012).



Perumusan Strategi dan Kebijakan (Alur Atas)

Proses manajemen dimulai dari penetapan Kebijakan Halal oleh manajemen puncak yang kemudian diturunkan menjadi Tujuan Halal SC yang terukur. Berdasarkan tujuan tersebut, disusunlah Rencana SCM sebagai strategi operasional untuk memastikan seluruh integrasi prinsip syariah berjalan sistematis. Menurut Tieman, (2012), kebijakan dan rencana ini krusial karena manajemen rantai pasok halal merupakan sistem terkontrol yang harus terstruktur sesuai standar nilai-nilai keislaman sejak tahap perencanaan awal.

Penerapan sistem halal sangat bergantung pada Kebijakan Halal yang berfungsi sebagai fondasi utama. Kesuksesan implementasi standar ini pada sektor usaha makanan sangat ditentukan oleh sejauh mana komitmen manajemen puncak dalam mengawal seluruh prosesnya (Ahmad et al., 2016; Din & Daud, 2014; Jais, 2016; Khan et al., 2018; Talib et al., 2014; Zulfakar et al., 2014). Menurut Khan et al. (2018), dukungan yang kuat dari jajaran pimpinan akan memberikan dorongan bagi seluruh elemen organisasi untuk mematuhi regulasi yang telah ditetapkan. Dengan adanya kebijakan halal yang tegas, setiap usaha makanan memiliki panduan operasional yang terukur dan jelas, mulai dari pemilahan bahan baku hingga pengolahan menjadi produk akhir yang siap dikonsumsi.

Sinergi Stakeholder dan Siklus Operasional (Alur Tengah)

Rencana tersebut melibatkan kolaborasi seluruh Stakeholder SC, mulai dari pemasok bahan baku (*supplier*), pabrik pengolahan (*manufactur*), penyalur (*distributor*), penjual eceran (*retailer*), hingga sampai ke tangan konsumen akhir. Interaksi ini dijalankan melalui Siklus Halal SCM yang terdiri dari lima tahap utama, yaitu:

1. Semua dimulai dari perencanaan (*Plan*) yang matang,
2. Dilanjutkan dengan pengadaan bahan baku yang terjamin sumbernya (*Source*),
3. Proses produksi yang bebas kontaminasi (*Make*),
4. Pendistribusian yang memastikan pemisahan barang halal dan non-halal (*Deliver*),
5. Hingga penanganan jika terjadi pengembalian barang (*Return*).

Hal ini sejalan dengan pandangan Zhang (2012) yang menekankan bahwa misi utama manajemen rantai pasok adalah menyeimbangkan penawaran dan permintaan secara efektif. Dalam konteks halal, keseimbangan ini harus memastikan tidak ada titik lemah yang memungkinkan terjadinya kontaminasi di sepanjang siklus tersebut.

Fungsi Pendukung dan Digitalisasi (Alur Kanan)

Agar operasional berjalan lancar, diperlukan SC Support Function yang mencakup logistik kontrol dan pengaturan sumber daya, yang kini diperkuat oleh Platform Bisnis digital seperti ERP dan analisis data. Penggunaan teknologi ini mendukung ketercapaian tujuan yang disebutkan oleh Heizer (2017), yaitu untuk memaksimalkan dan menjamin kepastian kehalalan serta keunggulan suatu komoditas melalui pengawasan dan pelacakan data yang akurat di setiap lini pendukung.

Kontrol Logistik (*Logistics Control*)

Keberadaan standar dalam kebijakan halal memberikan kerangka kerja yang terukur bagi operasional rantai pasok pelaku usaha. Salah satu aspek krusial yang ditegaskan oleh

Din dan Daud (2014) adalah urgensi pemisahan antara bahan baku halal dan non-halal guna mencegah terjadinya kontaminasi silang. Selain itu, terciptanya sinergi yang baik antara pelaku usaha sebagai konsumen awal dan pemasok merupakan hubungan simbiosis mutualisme yang mampu meningkatkan kapasitas kedua belah pihak dalam memproduksi komoditas halal yang bernilai tinggi dan berkualitas (Din & Daud, 2014). Hubungan yang harmonis dengan pemasok juga menjadi strategi kunci dalam menjamin kontinuitas ketersediaan bahan baku (Akbarizan et al., 2018). Kerja sama yang erat ini tidak hanya menjamin kelancaran stok, tetapi juga menciptakan efisiensi waktu yang signifikan, baik dalam proses pemesanan maupun distribusi bahan baku ke lini produksi.

Supply Chain Resources

Sumber daya manusia memegang peranan sentral dalam keberhasilan implementasi kebijakan halal. Oleh karena itu, perusahaan wajib memberikan pelatihan intensif kepada karyawan mengenai prosedur dan standar kehalalan yang berlaku. Selain berfungsi untuk menjaga konsistensi komitmen organisasi, pelatihan tersebut juga bertujuan untuk mengasah keahlian dan kompetensi teknis staf (Din & Daud, 2014; Khan et al., 2018; Nor et al., 2016; Talib et al., 2014). Karyawan yang memiliki pemahaman mendalam cenderung menunjukkan tingkat produktivitas yang lebih tinggi dibandingkan mereka yang tidak mendapatkan pembekalan. Secara ekonomi, investasi pada pelatihan ini dapat meminimalisasi biaya operasional yang muncul akibat kesalahan manusia (human error), seperti produk yang tidak memenuhi standar atau pengulangan proses produksi akibat ketidaksesuaian prosedur halal.

Proses Bisnis SC (Supply Chain Business Processes)

Banyak pelaku usaha yang belum merasakan peningkatan profit signifikan pasca-sertifikasi halal akibat lemahnya administrasi keuangan dan tidak adanya Standard Operating Procedure (SOP) yang baku. Meskipun keduanya merupakan pilar krusial dalam bisnis, pada realitasnya masih banyak pelaku usaha yang mengabaikan pencatatan transaksi dan standarisasi kerja. Padahal, dokumentasi keuangan yang rapi berfungsi memberikan informasi transparan mengenai arus kas guna meminimalisasi risiko kesalahan hitung, sementara SOP berperan sebagai pemandu operasional yang efektif (Adisatriyo et al., 2019). Implementasi SOP terbukti mampu menekan angka kesalahan kerja sekaligus menciptakan efisiensi waktu yang lebih baik. Untuk mengoptimalkan hal tersebut, pelaku usaha makanan dapat mengadopsi berbagai platform bisnis digital. Menurut Hassan et al. (2017),

penggunaan sistem perencanaan sumber daya perusahaan (Enterprise Resource Planning), e-commerce, serta pemanfaatan analisis data dan virtualisasi merupakan wujud nyata dari implementasi proses bisnis fungsional yang dapat mendongkrak efisiensi secara menyeluruh.

Struktur Jaringan *Supply Chain*

Pembangunan struktur jaringan yang solid di antara para pemangku kepentingan—mulai dari pemasok, manufaktur, distributor, hingga peritel dan konsumen—merupakan aspek yang harus menjadi prioritas bagi pelaku usaha makanan (Tieman et al., 2012). Struktur konektivitas yang tertata dengan baik mampu mengoptimalkan efisiensi operasional, yang pada akhirnya berkontribusi langsung terhadap peningkatan profitabilitas. Selain mempermudah proses pemasaran produk, sinergi yang dijalin bersama mitra strategis melalui skema rantai pasok yang andal akan memperkuat kemampuan pelaku usaha dalam menjamin kepuasan pelanggan (Akbarizan et al., 2018). Tingkat kepuasan konsumen yang tinggi menjadi pemicu utama kenaikan volume penjualan, yang secara linier akan berdampak positif pada perolehan laba usaha yang lebih besar.

a. Fondasi Pendukung (Alur Bawah)

Seluruh struktur operasional ini berdiri di atas fondasi SCM Enablers, yakni sistem informasi, manajemen sumber daya manusia, dan infrastruktur yang mumpuni. Meskipun regulasi seperti UU No. 33 Tahun 2014 dan PP No. 31 Tahun 2019 belum mengatur teknis rantai pasok secara mendalam (sebagaimana dicatat oleh Institute for Halal Industry & System UGM), ketersediaan *enablers* yang kuat sangat menentukan keberhasilan implementasi sistem jaminan halal di lapangan.

b. Evaluasi dan Perbaikan Berkesinambungan (Alur Melingkar)

Alur terakhir melibatkan Performance Measurement dan Continuous Improvement untuk menjaga konsistensi mutu. Sebagaimana ditegaskan oleh Erwanto (2019), kebijakan yang tersusun seharusnya tidak sekadar mengelola rantai pasok secara teknis, tetapi lebih intensif pada pembentukan rantai nilai (*value chain*). Melalui evaluasi kinerja yang terus-menerus, sistem ini memastikan bahwa legitimasi halal memberikan manfaat nyata dan perlindungan yang signifikan bagi masyarakat luas.

c. Performance Measurement

Penerapan halal *supply chain model* tersebut tentu akan berdampak pada performansi pelaku usaha. Manzouri et al. (2014) serta Naude & Weiss (2011) dalam Akbarizan et al.

(2018) menunjukkan beberapa manfaat dan keuntungan yang diperoleh dalam mengintegrasikan strategi rantai pasok, yaitu:

- 1) Kepuasan pelanggan
- 2) Meningkatkan pendapatan
- 3) Menurunkan biaya
- 4) Pemanfaatan aset semakin tinggi
- 5) Usaha bisa semakin besar

Peluang dan tantangan Halal SCM di Indonesia

Implementasi manajemen rantai pasok halal di Indonesia memiliki prospek yang sangat menjanjikan, didorong oleh antusiasme masyarakat terhadap tren gaya hidup halal serta dominasi populasi muslim sebagai penduduk mayoritas. Dari aspek konsumsi, Indonesia menempati posisi sebagai pasar produk halal terbesar di dunia, khususnya pada sektor pangan yang nilai transaksinya mencapai USD155 miliar (Amelia, 2023). Akselerasi industri ini semakin diperkuat oleh dukungan pemerintah melalui pembentukan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sebagai bentuk implementasi dari Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. Lembaga yang resmi disahkan pada 27 Oktober 2017 di bawah naungan Kementerian Agama ini memegang mandat penuh dalam mengatur standarisasi halal di tanah air (Kementerian Agama RI, 2017).

Kehadiran BPJPH telah mereformasi tata kelola jaminan produk halal di Indonesia, yang semula bersifat sukarela kini bertransformasi menjadi sebuah kewajiban regulasi. Langkah strategis ini diambil guna memastikan perlindungan atas hak-hak konsumen muslim serta memberikan nilai tambah bagi daya saing industri halal nasional. Transformasi kebijakan ini diharapkan dapat menciptakan standar keamanan konsumsi yang lebih kokoh dan transparan (Aziz et al., 2019).

Besarnya potensi industri ini juga tercermin dari dinamika sektor pangan halal, mengingat konsumsi makanan halal merupakan kebutuhan fundamental sekaligus hak bagi setiap muslim. Mengingat demografi Indonesia yang didominasi umat Islam, pangsa pasar makanan halal menjadi peluang bisnis yang sangat menjanjikan. Berdasarkan data dari State of Global Islamic Economy Report (2019), masyarakat Indonesia mengalokasikan dana sedikitnya USD173 miliar untuk konsumsi pangan halal. Fakta ini semakin mempertegas kedudukan Indonesia sebagai pusat pasar makanan dan minuman halal global yang paling berpengaruh di dunia (Global Islamic Economy, 2019).

Meskipun peluang terbuka lebar, upaya mewujudkan manajemen rantai pasok halal yang komprehensif di Indonesia masih menemui berbagai hambatan. Pencapaian cita-cita ini memerlukan sinergi yang kuat antara pelaku usaha, pemangku kebijakan, pengawas, hingga konsumen untuk memaksimalkan kontribusi industri halal terhadap ekonomi nasional. Menurut analisis tantangan sektoral, implementasi sistem ini masih terkendala oleh beberapa faktor krusial (Prabowo et al., 2020), yaitu:

- a. Ruang lingkup sertifikasi halal saat ini masih cenderung terbatas pada hasil produk akhir dan belum mencakup pengawasan menyeluruh dari hulu ke hilir, mulai dari aspek logistik hingga ke tangan pengguna akhir.
- b. Belum meratanya kepemilikan sertifikat halal di kalangan produsen akibat masih minimnya sosialisasi dan edukasi dari instansi terkait.
- c. Kerangka hukum dalam UU No. 33 Tahun 2014 dinilai belum memberikan tekanan kewajiban yang bersifat mengikat secara menyeluruh bagi seluruh sektor industri.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kajian terhadap dinamika jaminan produk halal di Indonesia, dapat disimpulkan bahwa implementasi kewajiban sertifikasi halal sesuai amanat UU No. 33 Tahun 2014 telah memicu transformasi paradigma yang fundamental dalam industri pengolahan makanan. Jaminan produk halal kini bukan lagi sekadar pemenuhan label keagamaan secara simbolis, melainkan telah berintegrasi menjadi instrumen Tata Kelola Syariah (*Islamic Corporate Governance*) yang strategis untuk menjamin kemaslahatan konsumen berdasarkan prinsip Maqashid Syariah.

Tujuan utama penelitian ini menegaskan bahwa kunci keberhasilan jaminan produk halal terletak pada penerapan ekosistem Halal Supply Chain Management (HSCM) yang menyeluruh dan berkesinambungan. Hal ini menuntut para pengusaha makanan untuk mengalihkan fokus dari sekadar aspek "halal secara zat" menuju pengawasan ketat pada setiap titik rantai nilai (*halal value chain*). Integritas sistem ini harus dimulai dari ketelitian dalam seleksi dan penyediaan bahan baku, konsistensi dalam proses pengolahan dan pengemasan, hingga tahap penyajian akhir di tangan konsumen. Dengan demikian, penguatan mata rantai pasok halal merupakan prasyarat mutlak bagi industri pangan nasional untuk meningkatkan standar kepatuhan regulasi sekaligus memperkuat daya saing kompetitif di tengah arus tren industri halal global yang semakin kompetitif.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbarizan, A., Lestari, F., Hertina, H., Zulkifli, Z., Murhayati, S., & Absor, M. (2018). *Bisnis Produk Halal Analisa Implementasi Rantai Pasok Produk Halal di Australia* (1st ed.; N. Hayani, ed.). Yogyakarta: Kalimedia.
- Amelia, M., Yafiz, M., & Harahap, M. I. (2023). Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management pada Bisnis Restoran. *Jurnal Intelektualita: Keislaman, Sosial dan Sains*, 12(2).
- Bahrudin, S. S. M., Illyas, M. I., & Desa, M. I. (2011). Tracking and Tracing Technology for Halal Product Integrity over the Supply Chain. *International Conference on Electrical Engineering and Informatics*, (July). Bandung.
- Din, R. C., & Daud, S. (2014). Critical Success Factors of MS1500:2009 Implementation. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 121(September 2012), 96–103. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1111>
- Dwiputranti, M. I. (2020). Pengembangan Model Bisnis Halal Logistik Transportasi Berbariskan Business Model Canvas (BMC). *Jurnal Politik Pos Indonesia*, Vol 15, No, 115–128.
- Giyanti, I., & Indrasari, A. (2018). Efisiensi Relatif UKM Sarung Goyor Menggunakan Integrasi Fuzzy dan Data Envelopment Analysis (DEA). *Jurnal Ilmiah Teknik Industri (JITI)*, 17(1), 83–90. <https://doi.org/10.23917/jiti.v17i1.6187>
- Giyanti, I., & Indrasari, A. (2019). Pemodelan Struktural Niat Implementasi Standar Halal
- Hasanah, M., & Fahrudin, A. R. (2020). Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) Dalam Perspektif Maqashid Syariah. *At-Tasharruf" Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Syariah"*, 2(2), 73-80.
- Hassan, W. A. W., Ahmad, R. M. T. R. L., Marjudi, S., Hamid, A., & Zainuddin, N. M. M. (2017).
- Isneni. (2020). Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan Studi Kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. *Jurnal UII*, 11. *Journal of Science and Technology*, 10(48), 1–9. <https://doi.org/10.17485/ijst/2017/v10i48/120774>
- Jurnal Optimasi Sistem Industri*, 18(2), 153–163. <https://doi.org/10.25077/josi.v18.n2.p153-163.2019>
- 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).
- Management. *Journal of Islamic Marketing (JIMA)*, 3(3), 217–243. <https://doi.org/10.1108/17590831211259727>
- Pengusaha UKM Pangan Berdasarkan Faktor Teknologi, Organisasi, dan Lingkungan. The Implementation Framework of Halal Supply Chain Management Systems. *Indian*
- Tieman, M. (2011). The Application of Halal in Supply Chain Management: in-Depth Interviews. *Journal of Islamic Marketing (JIMA)*, 2(2), 186–195. <https://doi.org/10.1108/17590831111139893>
- Tieman, M., Vorst, J. G. A. J. van der, & Ghazali, M. C. (2012). Principles in Halal Supply Chain
- Zulfakar, M. H., Anuar, M. M., & Ab Talib, M. S. (2014). Conceptual Framework on Halal Food Supply Chain Integrity Enhancement. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 121, 58–76.
- Indiharwati, Arum. 2025. *Manajemen Produk Halal: Dari Regulasi Hingga Digitalisasi*. Gresik: Penerbit Pilar.

Adinugraha, Sartika Hendri Hermawan, Mila. *Manajemen Halal: Konsep, Strategi, dan Penerapannya*. Kuningan: Goresan Pena.