

**ANALISIS HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT AYAM BROILER
DI KOTA AMBON**

Nahriah Latuconsina

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Ambon

Email: nahriah481@iainambon.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses halal *supply chain management* ayam broiler di Kota Ambon dan peran BPJPH dalam mengawasi distributor ayam broiler terpilih berlabel halal di Kota Ambon. Tipe penelitian ini adalah *field research* dengan metode kualitatif deskriptif. Subjek riset adalah BPJPH atau Satuan Tugas Layanan Sertifikasi Halal Provinsi Maluku dan distributor ayam broiler. Fokus penelitian adalah pada Pengawasan produk halal dari BPJPH atau Satuan Tugas Layanan Sertifikasi Halal Provinsi. Sementara teknik yang digunakan adalah observasi, wawancara, dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan, bahwa penerapan halal *supply chain management* di Pasar Mardika tidaklah berjalan seperti aturan yang seharusnya, karena beralihnya tugas dan fungsi Majelis Ulama Indonesia (MUI) ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sehingga hampir semua penjual ayam broiler tidak mengetahui fungsi dari BPJPH dan tidak mengetahui dan bertemu dengan pengawasan dari BPJPH atau Satuan Tugas Layanan Sertifikasi Halal Provinsi Maluku. Kurangnya pengawasan dari Satuan Tugas Layanan Jaminan Produk Halal Provinsi baik di distributor maupun di ritel atau pelaku usaha kecil di Pasar Mardika Kota Ambon. Selain Satuan Tugas Layanan Sertifikasi Halal Provinsi, pernyataan dari beberapa konsumen bahwa produk yang dikonsumsi pasti halal karena yang tampak dari penglihatannya berupa penampilan penjual dan kebersihan proses penjualan dan tidak begitu memperhatikan adanya bentuk jaminan halal berupa logo halal pada produk.

Kata kunci: halal supply chain management, BPJPH

ABSTRACT

This study aims to find out how the halal supply chain management process for broiler chickens in Ambon City and the role of BPJPH in supervising selected distributors of broiler chickens with a halal label in Ambon City. This research type is field research with a descriptive qualitative method. The research subjects were BPJPH or the Maluku Province Halal Certification Service Task Force and Broiler Chicken Distributors. The research focuses on the Supervision of halal products from BPJPH or the Provincial Halal Certification Service Task Force. While the techniques used were observation, interviews, and documentation. The results showed that the implementation of halal supply chain management in the Mardika market did not work as it should, due to the transfer of duties and functions of the Indonesian Ulema Council (MUI) to the Organizing Body for Halal Product

Guarantee (BPJPH). so almost all broiler chicken sellers do not know the function of BPJPH and do not know and have met with supervision from BPJPH or the Maluku Province Halal Certification Service Task Force. Lack of supervision from the Provincial Halal Product Assurance Service Task Force both at distributors and at retailers or small business actors in the Mardika market in Ambon city. In addition to the Provincial Halal Certification Service Task Force, statements from several consumers that the products consumed must be halal because what is evident from their eyes is the appearance of the seller and the cleanliness of the sales process and do not pay much attention to the existence of a form of halal guarantee in the form of a halal logo on the product. sales process and do not pay much attention to the existence of a form of halal guarantee in the form of a halal logo on the product.

Keyword: halal supply chain management, BPJP

Pendahuluan

Masalah yang muncul ketika rantai pasok (*supply chain*) makanan antara lain umur produk, kebersihan, dan tempat akhir produk tersebut. Manajemen rantai pasok atau *supplychain management*¹ sangat dibutuhkan sehingga penanganannya harus dipisahkan antara halal dan haram dalam menjamin kualitas proses dari hulu hingga hilir sebuah produk makanan. Terlebih dengan masih diterapkannya pembatasan mobilitas pada saat pandemi Covid-19,² maka ada kemungkinan *delay* dalam pengiriman dimana rantai pasok menjadi semakin rentan terdisrupsi yang bermuara pada kualitas produk dan hilangnya pendapatan.

Di lain pihak implikasi *halal supply chain management* masih terkendala beberapa hal seperti pelaksanaan sertifikat halal MUI baru sebatas proses produksi saja, belum menyentuh ke sisi pemasok, retailer, hingga pedagang eceran. Menyusul prosedur dan pendistribusian produk makanan halalpun perlu dijamin dalam pergudangan, pengepakan, ruang pendinginan, dan pengolahan. Penelitian Rd. Gaziola Anarki Fitrah mengungkapkan bahwa berdasarkan skema rantai pasok halal,³ Indonesia belum berada pada tingkatan rantai pasok halal karena BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) dalam hal ini merupakan badan yang berwenang memberikan sertifikat halal sejak Oktober 2019 lalu hanya sebatas mengeluarkan sertifikat halal pada produknya saja.

Sedangkan *halal supply chain* belum mencakup tahapan hirarki dalam menjamin kehalalan melalui penyimpanan produk setelah diproduksi, didistribusi

¹Mohd Imran Khan, Abid Haleem, and Shahbaz Khan, "Defining Halal Supply Chain Management," *Supply Chain Forum*, Vol. 19. No. 2, 2018.

²Dito Aditia Darma Nasution, Erlina Erlina, and Iskandar Muda, "Dampak Pandemi COVID-19 Terhadap Perekonomian Indonesia," *Jurnal Benefita*, Vol.5. No. 2, 2020, h. 212.

³Marco Tieman, "The Application of Halal in Supply Chain Management: In-Depth Interviews," *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 2, No. 2, 2011.

hingga penjualan produk ke tangan konsumen. Dalam skema evolusi halal Tieman,⁴ diijelaskan Negara Malaysia telah menyentuh tahap *halal supply chain*. Negara Malaysia menerapkan konsep *halal supplychain manajemen* berada jauh lebih maju daripada Negara Indonesia, dengan lembaga sertifikasi halalnya Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM).⁵ Mereka menerbitkan sertifikat halal meliputi produk dan aspek lain yang berhubungan dengan sistem logistik halal antara lain perusahaan kargo dan *halal supply chain*.

Salah satu sistem pengembangan industri halal saat ini yang dinilai efektif dan efisien adalah sistem halal *supply chain management (HSCM)*. Malaysia telah menerapkan halal *supply chain management (HSCM)*⁶ hingga membuat Malaysia mampu mengoptimalkan industri halalnya dengan luar biasa. Manajemen rantai pasokan halal umumnya mencakup empat kegiatan utama: pengadaan halal, manufaktur halal, distribusi halal, dan logistik halal. Dari penyediaan bahan baku, manufaktur, pengolahan, promosi dan pemasaran hingga produk akhir siap pakai konsumen diatur dengan Manajemen Rantai Pasokan Halal sesuai standar Halal.

Tujuan dari manajemen rantai pasokan adalah untuk mencapai biaya minimum dan tingkat layanan maksimum. Manajemen rantai pasokan mempertimbangkan semua fasilitas yang mempengaruhi produk yang diproduksi dan biaya yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Aktivitas ini mencakup aktivitas pembelian dan outsourcing serta fungsi lain yang meningkatkan hubungan antara pemasok dan dealer.⁷

Halal *supply chain* dinilai sangat tepat dan *competable* jika diterapkan di Indonesia. Sistem halal supply chain dapat dipadukan dengan integrated digital sistem untuk mempermudah pengimplementasian halal supply chain di Indonesia. Integrated digital sistem menggunakan prinsip efisiensi menggunakan penyatuan kawasan berbasis digital sehingga mampu menekan biaya serta memaksimalkan output dan income perusahaan.

Kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Masa berlaku sertifikat halal adalah dua tahun. Hal tersebut untuk menjaga konsistensi produksi produsen selama berlakunya sertifikat. Produk yang sudah memperoleh sertifikat halal wajib mencantumkan label halal pada kemasan. Label halal merupakan pencantuman tulisan atau pernyataan halal pada

⁴ *Ibid.*

⁵ Qurtubi; R. Abdul Jalal, "Pengembangan Logistik Halal Di Indonesia," *Seminar Nasional Mesin Dan Industri (SNMI XI) 2017: Riset Multidisiplin Untuk Menunjang Pengembangan Industri Nasional*, 27-29 April, 2017, h. 320-326.

⁶ Wan Azlan Wan Hassan and others, "The Perception on Halal Supply Chain Management Systems Implementation of SMEs in Selangor," *Indian Journal of Science and Technology*, Vol. 9, No. 34, 2016.

⁷ Adi Djoko Guritno, *Pengantar Manajemen Rantai Pasok (Supply Chain Management)*, (Bandung, 2010), h. 2.

kemasan produk untuk menunjukkan bahwa produk yang dimaksud berstatus sebagai produk halal.

Ayam merupakan produk hewani yang merupakan bahan baku utama yang memerlukan jaminan kehalalan di seluruh rantai pasok dari hulu hingga hilir. Tidak dapat disangkal bahwa ayam adalah makanan favorit tidak hanya untuk anak-anak tetapi juga untuk orang dewasa. Penduduk Kecamatan Sirimau Kota Ambon memiliki penduduk beragama Islam yang lebih tinggi dibandingkan dengan kecamatan lain di Kota Ambon.⁸

Observasi awal penelitian ini diketahui bahwa pedagang ayam broiler pada Pasar Mardikamenerima ayam *broiler* melalui dealer yang berbeda-beda. Tempat penjualan ayam potong tidak mengikuti aturan tata letak bangunan dan kurang memperhatikan higienitas atau kebersihan di tempat jualan di Pasar Mardika Kota Ambon. Adanya binatang pengerat seperti tikus dan ada serangga seperti kecoa dan lalat yang berkeliaran diatas ayam ketika pintu lemari es terbuka. Informasi dari pelanggan pasar tradisional dan pasar modern ditemukan adanya pertimbangan konsumen membeli ayam *broiler* berdasarkan kebersihan tempat, batas kadaluarsa, harga dan logo halal MUI.

Berdasarkan uraian di atas, tulisan ini bertujuan untuk menganalisis *halal supply chain management* ayam *broiler* serta sejauh mana pengawasan BPJPH pada produk bahan mentah dari produsen yang telah dilebelkan halal hingga distributor sampai pedagang eceran di Kota Ambon.

Metode Penelitian

Tipe penelitian ini adalah *field research* dengan metode kualitatif deskriptif. Subjek penelitian adalah BPJPH, distributor ayam broiler. Fokus subyek penelitian ini adalah manajemen rantai pasokan halal ayam broiler di Kota Ambon. Namun demikian, fokus penelitian adalah pada pengawasan produk halal dari BPJPH (indikator *halal supply chain management*). Sementara teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, dokumentasi.

Penelitian Relevan

Kajian Penelitian relevan tentang *halal supply chain management (HSCM)* ayam broiler di Kota Ambon. Resarch oleh Mohamed Syazwan Ab Talib, Abu Bakar Abdul

⁸ Sesuai data terakhir yang telah diupdate oleh badan pusat statistik pada 19 Mei 2020, bahwa jumlah penduduk Kota Ambon kecamatan Sirimau yang beragama Islam berjumlah 98.910 orang yang beragama Protestan sebanyak 54.462 dan beragama Katolik sebanyak 6.704 yang kemungkinan besar setiap tahun akan bertambah. Sumber: Kementrian Agama Kota Ambon. <https://ambonkota.bps.go.id/statictable/2020/05/19/165/jumlah-penduduk-menurut-kecamatan-dan-agama-yang-dianut-di-kota-ambon-2019.html>. Diakses padaa 17 Juni 2022, pukul 16.00 WIT.

Hamid, dan Mohd Hafiz Zulfakar berjudul “*Halal Supply Chain Critical Success Factors: A Literature Review*”. Penelitian ini bertujuan menemukan faktor penentu keberhasilan (CSF) dan mengungkap manajemen rantai pasok yang terintegrasi halal, sehingga sejalan dengan konsep dan teori. Kesimpulannya, berdasarkan literatur yang dibahas, terlihat jelas bahwa penggabungan Halal dan manajemen rantai pasokan relevan. Selain itu, konsep *Critical*.⁹

Critical Success Factors (CSF) menyesuaikan rantai pasok halal dengan rantai pasok konvensional yang dominan. Fokus penelitian bersumber pada literatur yang ada dan tidak memiliki bukti secara empiris.

Penelitian di atas, lebih fokus pada faktor penentu keberhasilan atau *Critical Success Factors* (CSF) terkait halal rantai pasokan makanan Berbeda dengan penulis, yang lebih menekankan pada manajemen halal rantai pasok dan fungsi dari BPJHP. Tentunya hasilnya akan berbeda.

Penelitian oleh Aan Supriyanto dengan judul “*Supply Chain Halal Management* (Studi Kasus Penerapan *Supply Chain Halal Management* Daging Ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya).” Metode yang digunakan adalah dokumentasi data dari observasi di pasar Asem dan Wonokromo, *interview* pemilik kandang, pemilik rumah potong ayam, eksekutor distribusi dan pengecer daging ayam, dan juga dari berbagai referensi yang merupakan teknik deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *supply chain halal management* di pasar wonokromo dan Pasar Asem walaupun mendapatkan sertifikasi halal dari MUI, namun beberapa pemilik usaha rumah potong ayam masih kurang antusias dalam melakukan pembuatan sertifikat halal. Dengan kata lain *Supply Chain Halal Management* tidak berpengaruh terhadap pedagang dan pembeli.¹⁰

Berbeda dengan ketiga penelitian di atas, khususnya penelitian oleh Aan Supriyanto, objek penelitian dan metodologi yang digunakan penulis berbeda sehingga hasil penelitianpun pasti berbeda apalagi penulis lebih menekankan pada proses manajemen halallantai pasok dan fungsi dari BPJHP.

Penelitian yang dilakukan Wahyuni et al., (2021) tentang “*Risiko Halal Pada Rantai Pasok Makanan Pada Masa Pandemi Covid-19*, menunjukkan ada beberapa faktor yang menjadi resiko dari perubahan halal menjadi non halal dimulai dari proses pengiriman barang, penyimpanan, proses penggunaan bahan pangan tambahan,

⁹Mohamed Syazwan Ab Talib, Abu Bakar Abdul Hamid, and Mohd Hafz Zulfakar, “Halal Supply Chain Critical Success Factors: A Literature Review,” *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 6 No.1, 2015.

¹⁰ Aan Supriyanto, “SUPPLY CHAIN HALAL MANAGEMENT (Studi Kasus Penerapan Supply Chain Halal Management Daging Ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya),” Skripsi, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Program Studi Manajemen. Surabaya 2019. h.86.

kurangnya pemahaman karyawan tentang ketentuan halal, dan bahan pengemas kerupuk tercampur produk non halal. Adanya kontaminasi di salah satu prosesnya menyebabkan produk yang halal menjadi non halal diproses berikutnya. Oleh karena itu diperlukan koordinasi di setiap proses tersebut guna menjamin kehalalan produk.

Teori Supply Chain

Saluran pemasaran menghubungkan pemasar dengan pembeli sasaran, rantai pasokan (*Supply Chain*) merangkaikan suatu saluran panjang yang membentang dari bahan mentah dan komponen hingga produk akhir akan dikirimkan ke pembeli akhir, sehingga *supply chain* menggambarkan sistem penciptaan nilai.¹¹

Supply chain atau rantai pasok yaitu jaringan perusahaan yang bekerja sama untuk mengembangkan produk dan mengirimkannya ke pengguna akhir. Perusahaan-perusahaan ini biasanya mencakup pemasok, produsen, distributor, toko atau pengecer, tetapi juga perusahaan pendukung seperti penyedia layanan logistik.¹² Rantai pasok merupakan keseluruhan aktivitas siklus hidup suatu produk, mulai dari pengadaan material bahan baku, proses manufaktur, penyaluran distribusi, pelayanan pelanggan sampai pada aktivitas daur ulang (Guide et al. 2003).¹³

Kotler juga menulis bahwa rantai pasokan (*Supply Chain*) adalah jaringan individu, perusahaan, sumber daya, aktivitas, dan teknologi yang digunakan untuk memproduksi dan menjual produk atau layanan. Rantai pasokan dimulai dengan pengiriman bahan baku dari pemasok ke produsen dan berakhir dengan pengiriman produk atau layanan akhir ke pengguna akhir.

Supply chain atau rantai pasok dimaksudkan agar pengembangan produk dapat terlaksana dengan baik melalui kerjasama antar jaringan perusahaan dari pengiriman awal barang hingga sampai pada akhir tujuan atau pengguna akhir.

Kegiatan-kegiatan pengelolaan rantai pasok dilakukan mulai dari pengadaan bahan baku, perencanaan kolaboratif, penyebaran informasi, pengiriman pesanan, penelusuran pesanan, layanan pasca penjualan, pengukuran kinerja perusahaan, hingga pengembangan produk terbaru.

Dalam melakukan manajemen rantai pasokan, terdapat 3 komponen yang kegiatan yang dilakukan.¹⁴ Ketiga sistem tersebut yaitu:

¹¹ Philip Kotler Ibid. h.16

¹² Pujawan, I., N., dan Mahendrawathi. (2010). *Supply Chain Management*, Edisi Kedua, Guna Widya, Surabaya. h.5

¹³ Wafiah Murniati, dkk. *Pengukuran Kinerja Supply Chain Pada Industri UKM Kerajinan (Studi Kasus: Industri Kerajinan Ketak Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat, Indonesia)*. *Journal Of Industrial Engineering Management (JIEM Volume 4.No 1 2019)*. Universitas Muslim Indonesia, Fakultas Teknologi Industri, Makassar. 2019, h. 2.

¹⁴Paoki, Kristina, "Analisis Manajemen Rantai Pasokan Pada Ponsel Samsung Di Samsung Center ITC Manado," *Jurnal Akuntansi*, Vol. 16, No. 4, 2016.

1. *Upstream supply chain*, yaitu pengelolaan perpindahan produk yang dilakukan antara perusahaan dengan vendor penyedia bahan baku.
2. *Downstream supply chain*, yaitu pendistribusian produk dari perusahaan ke konsumen. Biasanya, proses ini dilakukan langsung oleh perusahaan tanpa menggunakan jasa vendor penyetok barang.
3. *Internal supply chain*, yaitu pengelolaan ketersediaan bahan baku, pasokan bahan baku, serta proses pabrikasi yang dilakukan oleh sistem manajemen.

Segala aktivitas tersebut bertujuan untuk memastikan bahwa pemenuhan permintaan pasar bisa tercukupi, dengan melakukan mengintegrasikan perpindahan barang dengan para pihak terkait, baik dari pemasok, distributor, penyedia layanan pihak ketiga, maupun konsumen.

Proses Manajemen Rantai Pasokan

Supply Chain Management (SCM) adalah serangkaian kegiatan pengelolaan sebuah aktivitas rantai pasok yang meliputi koordinasi, penjadwalan, dan pengendalian terhadap pengadaan, produksi, persediaan dan pengiriman produk ataupun layanan jasa kepada pelanggan yang mencakup administrasi harian, operasi, logistik dan pengolahan informasi mulai dari *customer* hingga *supplier*. Pihak yang ikut serta adalah yang bertanggung jawab untuk memaksimalkan *customer value* dan dapat mencapai keunggulan kompetitif yang berkelanjutan dan efisien.

Manajemen rantai pasokan adalah pendekatan yang digunakan untuk lebih efektif mengintegrasikan berbagai organisasi pemasok, produsen, distributor, pengecer, dan pelanggan. Ini berarti bahwa barang diproduksi dalam jumlah yang tepat, pada waktu yang tepat dan di tempat yang tepat, dengan tujuan meminimalkan total biaya sistem dan mencapai tingkat layanan yang diinginkan.¹⁵

Pengertian manajemen rantai pasokan atau Supply chain Management adalah suatu rangkaian pendekatan yang digunakan untuk mengintegrasikan pemasok, produsen, gudang serta juga toko dengan secara efektif supaya persediaan barang itu dapat diproduksi serta juga didistribusi pada jumlah yang tepat, ke lokasi yang tepat, dan pada waktu yang tepat sehingga biaya keseluruhan sistem itu dapat diminimalisir selagi berusaha dapat memuaskan kebutuhan serta layanan.¹⁶

Menurut Heizer dan Rander, Supply Chain Management adalah kegiatan yang mengelola berbagai kegiatan atau membawa bahan baku menjadi produk setengah jadi atau produk jadi dan mengirimkan produk tersebut melalui sistem distribusi ke konsumen.¹⁷

¹⁵Sunil Chopra, *Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation*, 7th Edition | Pearson, Pearson, 2019.

¹⁶ Pankaj M. Madhani, "Supply Chain Management and Marketing Integration: Enhancing Customer Lifetime Value," *International Journal of Logistics Systems and Management*, Vol. 25, No. 4, 2016.

¹⁷ Kamola A. Mukhamedjanova, 'Concept of Supply Chain Management', *Journal of Critical Reviews*, Vol. 7, No. 2, 2020.

Manajemen rantai pasokan penting karena membantu mencapai berbagai tujuan bisnis. Misalnya, dengan mengontrol proses manufaktur, perusahaan dapat meningkatkan kualitas produk, mengurangi risiko penarikan kembali dan tuntutan hukum, serta membangun merek konsumen yang kuat. Pada saat yang sama, mengelola prosedur transportasi dapat meningkatkan layanan pelanggan dengan menghindari kemacetan yang mahal dan periode kelebihan persediaan. Secara keseluruhan, manajemen rantai pasokan menawarkan beberapa peluang kepada perusahaan untuk meningkatkan margin keuntungan mereka dan sangat penting bagi perusahaan dengan operasi internasional yang besar.¹⁸

Rantai pasokan telah ada sejak lama, tetapi akhir-akhir ini sebagian besar perusahaan melihatnya sebagai nilai tambah bagi operasi mereka. Dalam *Supply Chain Management*, manajer rantai pasokan mengoordinasikan logistik semua aspek rantai pasokan. Rantai pasokan terdiri dari lima bagian: (1) Rencana atau strategi, (2) Sumber (bahan baku atau layanan), (3) Manufaktur (fokus pada produktivitas dan efisiensi), (4) Pengiriman dan logistik, dan (5) Sistem pengembalian (untuk produk yang cacat atau tidak diinginkan).

Supply Chain Management (SCM) berakar pada logistik militer, yang memainkan peran penting dalam menang atau kalah perang. Teknologi logistik kemudian digunakan untuk kegiatan pengiriman barang, dengan kerjasama antara pengangkut dan antara perusahaan pengiriman barang dan gudang. Dengan munculnya teknologi informasi, ilmu logistik telah berkembang lebih cepat dan lebih efisien melalui komunikasi dan kolaborasi untuk mengurangi biaya produksi, meningkatkan kualitas, dan mengurangi kesalahan manusia.¹⁹

Munculnya *Supply Chain Management* di latar belakang oleh beberapa hal seperti kegiatan manajemen logistik dianggap tradisional dan kontroversial, tetapi tidak lagi relevan di zaman modern karena tidak menciptakan keunggulan kompetitif. Perkembangan lingkungan bisnis yang dinamis dan kemajuan teknologi yang semakin pesat menyebabkan persaingan yang semakin ketat. Perlu memproduksi produk berkualitas dengan harga kompetitif dan mengirimkan produk Anda dengan cepat dan tepat waktu. Ada kecenderungan kemitraan (*partnerships*) kerjasama antar perusahaan yang bertindak sinergis dan memiliki tujuan (*goals*) yang sama, saling percaya, dan perjanjian mengikat jangka panjang. Kecenderungan *outsourcing* (relokasi kegiatan). Mengalihkan beberapa aktivitas bisnis non-inti perusahaan Anda kepada pihak ketiga yang kompeten untuk membantu perusahaan Anda menjadi lebih efisien dan fokus pada bisnis inti (*core*). Persaingan tidak muncul antar perusahaan individu, tetapi antara jaringan perusahaan dan kebutuhan pelanggan yang dinamis.

Melihat latar belakang dan sejarah *Supply Chain Management* sehingga semakin berkembang, dapat dilihat perbedaan manajemen logistik lebih memprioritas pengelolaan arus barang dalam perusahaan. Meliputi kondisi perencanaan dan kerangka kerja serta informasi internal, sedangkan *Supply Chain Management* mengutamakan pengendalian arus barang antar perusahaan. Penekanan pada perencanaan terintegrasi, kondisi kerangka kerja, dan informasi antar perusahaan dari hulu (pemasok) hingga

¹⁸ Aan Supriyanto, *loc.cit.*, h. 48.

¹⁹ Lukman, *Supply Chain Management*, (Gowa: CV. Cahaya Bintang Cemerlang, 2021), h. h. 22.

hilir (pelanggan).

Halal Supply Chain Management

Halal Supply Chain Management adalah proses manajemen dalam perolehan, penyimpanan dan perolehan bahan, makanan dan non-makanan dan informasi terkait bersertadokumentasi yang dijalankan melalui organisasi sesuai dengan prinsip-prinsip umum hukumSyariah.

Dalam penelitian Ryan Riyadi mengutip BahrudinIllyas & Desa tahun 2011 menjelaskan Halal manajemen rantai pasok adalah sebagai "proses pengelolaan pengadaan, gerakan, penyimpanan dan penanganan bahan, bagian, ternak dan setengah jadi persediaan, makanan dan non-makanan, dan informasi terkait bersama-sama dengan dokumentasi mengalir melalui organisasi yang sesuai dengan umum prinsip-prinsip Hukum syariah."

Ryan juga mengutip dalam bukunya Tieman (2011) bahwa dasar halal SCM ditentukan oleh tiga sebab, yaitu: kontak langsung dengan yang haram (dilarang), risiko penularan, dan persepsi konsumen Muslim. Dalam normanya, bahaya didasarkan pada idiosinkrasi produk, seperti: produk kering versus produk basah dan produk curah. Pemahaman disandarkan pada persyaratan seperti mazhab, fatwa lokal, dan adat istiadat setempat.

Dalam jurnal yang ditulis Marco Tieman bahwa manajemen rantai pasokan halal dilandasi pada meninggalkan yang haram dengan kontak langsung, menanggulangi ancaman kontaminasi serta menegaskan persepsi konsumen Muslim sejalan dengan hal tersebut. Secara khusus, karakteristik produk dan pasar merupakan variabel penting dalam manajemen rantai pasokan rantai pasokan halal. *Halal Supply Chain Management* untuk produk makanan merupakan serangkaian kegiatan yang meliputi Koordinasi, penjadwalan dan pengendalian terhadap pengadaan, produksi, persediaan dan pengiriman produk ataupun layanan jasa kepada pelanggan yang mencakup administasi harian, operasi, logistik dan pengolahan informasi mulai dari pelanggan hingga ke pemasok.

Halal Supply Chain Management dapat didefinisikan sebagai sekumpulan aktifitas (dalam bentuk entitas atau fasilitas) yang terlibat dalam proses transformasi dan distribusi barang mulai dari bahan baku paling awal dari alam sampai produk jadi pada konsumen akhir. Ada beberapa aspek penting dalam *Halal Supply Chain Management* yang diadaptasidari beberapa peneliti yaitu: (1) Dukungan pemerintah, (2) Asset khusus, (3) Informasi teknologi, (4) Sumber daya manusia, dan (5) *Collaborative relationship*.

Kolaborasi atau integrasirantai pasokan sebagai "dua atau lebih perusahaan independen bekerja bersama untuk merencanakan dan melaksanakan operasi rantai pasokan dengan keberhasilan yang lebih besar dari pada ketika bertindak secara terpisah". Integrasi dan kolaborasi dianggap sebagai kegiatan utama dalam manajemen rantai pasokan. Kolaborasi rantai pasokan,. Sertifikasi halal. *Halal traceability* yaitu sebagai kemampuan untuk melacak dan mengikuti makanan, pakan, hewan atau zat penghasil makanan yang dimaksudkan untuk, atau diharapkan, dimasukkan ke dalam

makanan atau pakan, melalui semua tahap produksi, pemrosesan dan distribusi.

Supply chain terdiri dari perusahaan yang mengangkut bahan baku dari bumi atau alam, perusahaan yang mentransformasikan bahan baku menjadi bahan setengah jadi atau komponen, supplier bahan-bahan pendukung produk, perusahaan perakitan, distributor, dan retailer yang menjual barang tersebut ke konsumen akhir.

Dalam pelaksanaan *Halal Supply Chain*, kegiatan manajemen sangat dibutuhkan. *Halal Supply Chain Management* (HSCM) adalah kegiatan manajemen Rantai Pasokan Halal mulai dari titik asal ke titik konsumsi yang meliputi kegiatan pada pergudangan, sumber, transportasi, penanganan produk, inventaris manajemen, pengadaan dan manajemen pesanan yang harus mengikuti syariah Islam. Suatu usaha khususnya usaha kuliner penting untuk melaksanakan *Halal Supply Chain Management* (HSCM) tersebut karena HSCM bertujuan sebagai perencanaan, pengorganisasian, pemberian motivasi, juga pengawasan terkait segala sesuatu yang berkaitan terhadap rantai pasok.

Dengan adanya kewajiban produsen untuk mempertahankan status halal tersebut kegiatan Halal Supply Chain sangat dibutuhkan. HSCM merupakan kegiatan rantai pasokan halal yang harus mempertimbangkan semua elemen halal di antaranya keimanan, kepercayaan, kebersihan, keamanan, dan produk bebas kontaminasi zat yang haram.

Sejarah Sertifikasi Halal

Pembentukan BPJPH memiliki sejarah yang panjang. Pencatatan ini dimulai pada tanggal 6 Januari 1989 dengan berdirinya Lembaga Penelitian Pangan, Obat dan Kosmetika (LPPOM) di MUI. Setelah itu, MUI mengeluarkan label dan sertifikasi Halal. Dalam perkembangannya, sertifikasi Halal MUI telah diakui secara luas di berbagai belahan dunia dan dikenal paling ketat. Pada 1999, LPPOM-MUI bahkan memelopori berdirinya World Halal Council (WHC) yang dijadikan sebagai wadah bernaungnya lembaga-lembaga sertifikasi halal dunia.²⁰

Pelabelan halal pada pangan Indonesia digagas oleh Departemen Kesehatan sejak akhir tahun 1976, sebelum ada sertifikasi Halal yang dilakukan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) pada tahun 1989. Mulai tanggal 10 November 1976,²¹ semua makanan dan minuman yang mengandung babi atau turunannya harus mencantumkan tanda pengenal bahwa makanan tersebut mengandung babi. Hal itu tertuang dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 280/Men.Kes/Per/XI/76 yang mengatur tentang peredaran dan pelabelan pangan yang mengandung bahan asal babi.

Hampir satu dasawarsa kemudian pada 12 Agustus 1985, di antaranya diberi label ulang, awalnya diberi label "BERISI BABI" tetapi akhirnya diganti dengan

²⁰ <https://kemenag.go.id/read/menag-resmikan-badan-penyelenggara-jaminan-produk-halal-lpvlle> diakses pada 20 Oktober 2022

²¹ Jeanne Francoise, "Pemikiran Politik Islam Modern: Peran Majelis Ulama Indonesia," *The 1st UICIHSS (International Conference on Islamic Humanities and Social Sciences)*, Vol. 10, No. 2, 2017.

"HALAL". Pemerintah mengeluarkan Keputusan Bersama Nomor 42/Men.Kes/SKB/VIII/1985 dan Nomor 68 Tahun 1985 Menteri Kesehatan dan Menteri Agama tentang Pencantuman Karakter Halal Pada Label Pangan. Label dapat dicantumkan setelah produsen melaporkan komposisi produk dan cara pengolahannya kepada Kementerian Kesehatan (Depkes). Pengawasan dilakukan secara bersama-sama oleh Kementerian Kesehatan dan Kementerian Agama oleh Tim Penilai Registrasi Pangan Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Kementerian Kesehatan.²²

Pada tahun 1988, masyarakat dihebohkan dengan berita produk daging babi yang beredar di pasaran. Peneliti Universitas Brawijaya (UniBraw) melaporkan beberapa makanan dan minuman yang beredar di masyarakat mengandung babi. Penelitian dilakukan dengan mengamati produk yang diperdagangkan di pasar, supermarket dan toko kelontong. Sebanyak 34 komoditas dirinci, termasuk *shortening*, *lard* dan *gelatin*. *Shortening*, juga disebut margarin putih, adalah lemak plastik padat yang berasal dari lemak babi dan biasa digunakan dalam pembuatan kue,²³ lemak babi adalah lemak atau minyak babi, dan agar-agar adalah protein hewani yang berasal dari bagian tubuh babi,²⁴ menyebabkan kepanikan di masyarakat.

Beberapa upaya telah dilakukan untuk meredakan kepanikan dan mengembalikan kepercayaan publik. Salah satunya dilakukan oleh tim dari Kementerian Agama dan MUI. Beberapa perusahaan bahkan telah membuat serangkaian iklan yang menunjukkan bahwa produk mereka aman dan halal, bahkan ada yang menghabiskan Rp 340 juta untuk iklan.

Kejadian tersebut menyadarkan masyarakat dan pemerintah akan urgensi sertifikasi halal. Pada tahun 1988, Lembaga Evaluasi Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) didirikan untuk mengurangi kekhawatiran masyarakat tentang prevalensi lemak babi. Lembaga ini didirikan berdasarkan Keputusan MUI No. Kep./18/MUI/I/1989 tanggal 6 Januari 1989.²⁵ Tugas utamanya adalah memeriksa produk yang beredar dan melakukan sertifikasi halal. Dalam implementasinya, MUI mampu menerbitkan sertifikat halal pada 1994, lima tahun setelah LPPOM berdiri. Sertifikat ini diterbitkan berdasarkan hasil pemeriksaan yang dilakukan oleh LPPOM.²⁶

Setelah disetujui oleh Rapat Paripurna DPR-RI pada 25 September 2014, Rancangan Undang-Undang Jaminan Produk Halal (JPH) telah disahkan oleh Presiden

²² Hayun Durrotul Faridah, "Sertifikasi Halal Di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, Dan Implementasi," *Journal of Halal Product and Research*, Vol. 2, No. 2, 2019.

²³ Aminullah, "Kandungan Total Lipid Lemak Ayam Dan Babi Berdasarkan Perbedaan Jenis Metode Ekstraksi Lemak," *JURNAL AGRO INDUSTRI HALAL*, Vol. 4, No. 1, 2018.

²⁴ Lelya Hilda, "Pandangan Sains Terhadap Haramnya Lemak Babi," *J. Logaritma*, 1.01 (2013)

²⁵ Sheilla Chairunnisyah, "Peran Majelis Ulama Indonesia Dalam Menerbitkan Sertifikat Halal Pada Produk Makanan Dan Kosmetika," *Angewandte Chemie International Edition*, Vol. 3, No. 2, 2018.

²⁶ Faridah, *loc.cit.*.

RI ke-6, Susilo Bambang Yudhoyono, pada 17 Oktober 2014. Selanjutnya, pada hari yang sama, Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia (HAM) Kabinet Indonesia Bersatu (KIB) II Amir Syamsudin telah mengundang UU tersebut sebagai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014.

Dalam UU yang terdiri atas 68 pasal itu ditegaskan, bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Untuk itu, Pemerintah bertanggung jawab dalam menyelenggarakan Jaminan Produk Halal (JPH). Untuk melaksanakan penyelenggaraan JPH itu, menurut UU ini, dibentuk Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal ((BPJPH) yang berkedudukan di bawah dan bertanggung jawab kepada Menteri Agama. Dalam hal diperlukan, BPJPH dapat membentuk perwakilan di daerah. Dalam melaksanakan wewenang sebagaimana dimaksud, BPJPH bekerjasama dengan kementerian dan/atau lembaga terkait, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), dan Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Berdasarkan Undang-undang JPH, tujuan penyelenggaraan jaminan produk halal sendiri adalah untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk. Juga, untuk meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

Di Indonesia, ukuran atau standar halal merujuk pada sertifikasi halal MUI yang merupakan suatu fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Fatwa tertulis ini dikeluarkan dalam bentuk sertifikat. Dalam Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UUJPH) Pasal 1 menjelaskan bahwa sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI.

Untuk saat ini, produk yang belum melakukan sertifikasi tidak langsung terjerat oleh hukum. Namun akan diberi sosialisasi dan pembinaan serta diberi kesempatan mendaftarkan produknya untuk disertifikasi halal. Jadi, selama kurun waktu lima tahun ini akan dilakukan sertifikasi secara bertahap.²⁷

Mengenal Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

Kementerian Agama bertugas menerbitkan Jaminan Produk Halal sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 tentang Pelaksanaan Undang- Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Aku di sini. pengelolaan. Pelaksanaan pelaksanaan Jaminan Produk Halal dengan mengacu pada undang-undang dan PP dilakukan oleh BPJPH. BPJPH berwenang menerbitkan sertifikat halal untuk 4.444

²⁷ *Ibid.*

produk yang diimpor, diedarkan dan diperdagangkan di Indonesia.

Dalam melaksanakan mandatnya, BPJPH akan bekerja sama dengan kementerian dan/atau lembaga terkait, MUI dan LPH untuk mencapai tujuan pelaksanaan penjaminan produk halal. Produk dan peningkatan nilai tambah bagi pelaku ekonomi untuk memproduksi dan menjual produk halal. Industri halal Indonesia saat ini sedang berkembang pesat, menawarkan produk beraroma yang sesuai dengan keragaman budaya Indonesia, khususnya makanan dan minuman. Hal ini akan dipengaruhi oleh persepsi masyarakat akan perlunya sertifikasi halal pada produknya dan akan menjadi peluang bagi pelaku usaha untuk mengembangkan dan mendistribusikan produknya di wilayah Indonesia

Dalam struktur ekonomi, usaha mikro dan UKM merupakan segmen terbesar dari pelaku usaha yang juga memiliki dampak signifikan pada rantai nilai halal. Sertifikasi halal memerlukan perhatian dan dukungan karena sektor usaha mikro, kecil dan menengah secara langsung menggerakkan industri Halal. Untuk mendukung akses pelaku usaha dalam memperoleh layanan sertifikasi Halal, BPJPH memiliki Tata Kelola Halal - Pelaku usaha yang memiliki layanan sertifikasi dikembangkan, terutama untuk usaha mikro dan UKM. Sehubungan dengan proyek tersebut, BPJPH telah melakukan penyederhanaan sarana dan prasarana Kanwil Kemenag untuk memastikan pelayanan sertifikasi halal di wilayah terlaksana secara efektif dan efisien. Pelaksanaan layanan sertifikasi Halal yang efektif dan efisien memerlukan perubahan budaya kerja, oleh karena itu diperlukan standar layanan sertifikasi Halal.

Masa berlaku sertifikat halal adalah dua tahun. Hal tersebut untuk menjaga konsistensi produksi produsen selama berlakunya sertifikat. Produk yang sudah memperoleh sertifikat halal wajib mencantumkan label halal pada kemasan. Label halal merupakan pencantuman tulisan atau pernyataan halal pada kemasan produk untuk menunjukkan bahwa produk yang dimaksud berstatus sebagai produk halal.

Pelaksanaan Sertifikasi Halal

Mulai 17 Oktober 2019, sertifikasi halal wajib berdasarkan UU JPH akan dimulai. Sertifikasi dilaksanakan secara bertahap. Pada tahap awal ini, sertifikasi awalnya akan fokus pada makanan dan minuman. Setelah itu baru merambah kosmetik, farmasi dan alat kesehatan. Dalam lima tahun ke depan, BPJPH akan semakin gencar memberikan sosialisasi dan pembinaan kepada para pelaku usaha. Kami memberikan kesempatan kepada para pelaku usaha untuk memproses sertifikasi halal. Produk yang tidak bersertifikat halal tidak akan langsung dihukum, namun ada peluang untuk mengupayakan sertifikasi halal hingga 17 Oktober 2024.²⁸ Masa transisi lima tahun ini

²⁸ [CNN Indonesia] Kantor Berita CNN, 2019, <https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20191016203043-92-440143/kemenag-belum-hukumprodusen-yang-tak-urus-sertifikat-halal>

harus dimanfaatkan secara optimal untuk mempercepat sertifikasi halal semua produk yang beredar di tanah air. Khusus untuk usaha kecil dan menengah (UMKM), dimulai dengan sosialisasi. Selain penjangkauan, para pelaku juga memerlukan dukungan untuk membantu pemangku kepentingan bisnis mendaftarkan produk mereka untuk sertifikasi. Selain itu, pemerintah perlu mempercepat penyelesaian peralatan yang belum lengkap untuk pelaksanaan proses sertifikasi baru. Terkait penugasan sertifikasi, diharapkan detail yang lebih jelas akan segera terungkap. Iuran proporsional dan tidak akan menjadi beban bagi pengusaha mikro.²⁹

Pelaku Usaha yang memproduksi Produk dari Bahan yang berasal dari Bahan yang diharamkan dikecualikan dari mengajukan permohonan Sertifikat Halal dan wajib mencantumkan keterangan tidak halal pada Produk. Seluruh proses pengajuan hingga mendapatkan sertifikat halal ini berlangsung selama 21 hari kerja. Rinciannya 2 hari di BPJPH, 15 hari di LPH, 3 hari di MUI dan kemudian satu hari di BPJPH untuk proses penerbitan sertifikat halal rentang waktu ini terbilang jauh lebih cepat dibandingkan sebelumnya yang bisa memakan waktu hingga satu tahun. Para pelaku usaha bisa langsung mendaftarkan produk dengan mengakses link <https://ptsp.halal.go.id>. Seperti itu gambaran proses pendaftaran produk untuk mendapatkan legalitas halal dari BPJPH. Produk yang bisa diajukan sangat beragam, termasuk di dalamnya produk makanan, minuman, obat, kosmetik, bahkan produk kebutuhan sehari-hari.

Dalam rangka menjangkau Pelaku Usaha (PU) di seluruh Indonesia yang telah mendaftarkan produknya untuk sertifikasi Halal, BPJPH melalui Dirjen Kementerian Agama telah menunjuk Koordinator dan Satuan Tugas Halal Daerah untuk 34 provinsi di Indonesia. ditempatkan Kantor Wilayah Kementerian Agama dari setiap Propinsi masing-masing.

Pola sinergi Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Majelis Ulama Indonesia dalam sertifikasi halal yaitu:

- a. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) tidak bisa mengeluarkan Sertifikat Halal (SH) kalau tidak ada ketetapan halal (KH) dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui sidang fatwa.
- b. Ketetapan Halal (KH) adalah pemenuhan aspek hukum agama atau syariah Islam, sedangkan Sertifikat Halal (SH) adalah bentuk pengadministrasian hukum agama ke dalam hukum negara.
- c. Label Halal Halal Indonesia (LHI) bisa dicantumkan dalam kemasan produk setelah mendapat sertifikat halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Pelaku usaha yang bergerak dalam industri halal merupakan pemangku kepentingan utama. Dimana sebagian besar proses proses rantai pasok halal ada di

²⁹<https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6161140/proses-sertifikasi-halal-untuk-pelaku-usaha-tidak-sulit-begini-alurnya> diakses pada 20 Oktober 2022, pukul 22:00 WIT

pelaku usaha mulai dari penyiapan Sumber Daya Manusia (SDM) yang terlibat dalam sepanjang jalur rantai pasok, proses bisnis rantai pasok, serta pengukuran kinerja rantai pasok. Keberhasilan pelaku usaha dalam menerapkan rantai pasok halal, perlu memperhatikan beberapa elemen yaitu sumber daya manusia, pengadaan halal, manufaktur halal, halal logistik dan distribusi logistik umumnya didefinisikan sebagai transportasi dan distribusi barang dan jasa, pengemasan dan pelabelan halal, kontrol kualitas dan ketertelusuran halal, kinerja rantai pasokan halal.

Analisis dan Pembahasan Temuan

Rantai pasok ayam halal dimulai dari peternakan unggas dan rumah potong hewan, di mana ayam tersebut diangkat dan disimpan sebelum sampai ke pelanggan. Hal ini untuk memastikan bahwa Halal tidak hanya berlaku untuk produk dan makanan, tetapi untuk semua aktivitas rantai pasokan termasuk penanganan dan pengelolaan produk (manajemen inventaris dan penanganan material). Menurut Zulfakar semua komponen rantai pasokan, dari hulu ke hilir, harus memikul tanggung jawab individu dan terpadu untuk melindungi makanan halal dari kontaminasi silang yang disengaja atau tidak disengaja.³⁰

Mengulas kembali pemahaman tentang konsep Halal *Supply Chain Management (HSCM)* yaitu sekumpulan metode dan pendekatan guna meningkatkan integritas dan efisiensi antara pemasok, manufaktur, gudang dan toko sehingga barang dagangan dapat diproduksi dan didistribusikan dengan akurat baik dari sisi jumlah, lokasi maupun waktunya sesuai syara' yang ditetapkan.

Proses *halal supply chain management (HSCM)* ayam broiler

Dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti pelaku usaha berdagang sekitar tahun 2009-an. Modal awal dibawah Rp.20.000.000,- dengan harga/Kg Rp. 12.500,- hingga Rp. 18.000,- karena situasi ekonomi pada saat itu sehingga harga tersebut terbilang cukup mahal pada tahun tersebut.³¹ Harga cenderung mengalami kenaikan karena menyesuaikan adanya inflasi harga konsumsi. Harga daging ayam broiler pada hari besar keagamaan (seperti idul fitri, idhul adha, natal) terjadi kenaikan yang sangat mencolok dibandingkan dengan harga pada saat hari normal. Demikian juga dari tahun 2020-2021 harga ayam potong/Kg mengalami kenaikan karena pandemi menjadi Rp 37.000,- dari harga Rp 32.000,-/kg pada tahun 2019.³² Temuan dilapangan, resiko yang dihadapi oleh penjual Ayam Potong adalah barang yang diterima tidak sesuai dengan jadwal pemesanan dikarenakan keterlambatan

³⁰Mohd Hafiz Zulfakar, Marhani Mohamed Anuar, and Mohamed Syazwan Ab Talib, "Conceptual Framework on Halal Food Supply Chain Integrity Enhancement," *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, Vol. 121, 2014.

³¹ Wawancara Bpk Ayudin. 12 Juni 2021

³² Wawancara Bpk junaidi. 12 Juni 2021

jadwal pengiriman saat tiba di kota Ambon dari Surabaya selama masa pandemi. Selain keterlambatan penerimaan produk ayam broiler ini adanya pesaing ayam pedaging yang semakin banyak. Keuntungan yang di dapat selama ini dikarenakan konsumsi ayam pedaging oleh konsumen di kota Ambon tidak mempengaruhi jumlah ayam yang dijual selama pandemi, namun pasca pandemi. Akhir tahun 2021 harga ayam broiler atau beku di Pasar Mardika, Kota Ambon mengalami penurunan diakibatkan melimpahnya pasokan dari distributor.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah di lakukan peneliti, maka analisis data dan pembahasan tentang Halal *supply chain management* di kota Ambon yaitu, Kebijakan halal (*halal policy*) menjadi landasan dasar dalam penerapan halal. Komitmen top management dalam melaksanakan halal menentukan sukses atau tidak penerapan halal yang dilakukan.

Sesuai dengan teori Halal *supply chain management* yaitu proses manajemen dalam perolehan, penyimpanan dan perolehan bahan, makanan dan non-makanan dan informasi terkait beserta dokumentasi yang dijalankan melalui organisasi sesuai dengan prinsip-prinsip umum hukum Syariah. Kenyataan dilapangan bahwa para pelaku usaha tidak terlalu memperhatikan proses manajemen rantai pasok halal karena menurut mereka jika sudah ada logo halal maka sudah aman dijual dan dikonsumsi.

Peneliti dapat menyimpulkan dari beberapa pernyataan penjual Ayam Broiler di dua lokasi berbeda di kota Ambon bahwa dari kebiasaan yang sudah tertanam, pedagang tidak pernah tahu pada rantai pasok yang mana sudah di terapkan pada Pasar Mardika, akan tetapi para penjual hanya menjual ayam potong yang berlabel halal baik hanya tulisan hala saja dalam tulisan arab dan logo halal MUI.

Dari hasil wawancara yang mendalam peneliti menjabarkan bahwa penerapan halal *supply chain management* di Pasar Mardika tidaklah berjalan seperti yang diinginkan oleh BPJPH dikarenakan beberapa faktor yang salah satunya adalah beralihnya tugas dan fungsi Majelis Ulama Indonesia (MUI) ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dengan tujuan penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH) salah satunya memang untuk memberikan kepastian hukum akan jaminan halal atas produk kepada masyarakat sebagai konsumen. Ada dan tidaknya Manajemen rantai pasokan halal di pasar tersebut tidak memberi dampak terhadap para pelaku usaha dikarenakan para konsumen yang merupakan alur terakhir dari HSCM tidak mengetahui alur tersebut dan hanya peduli dengan keberadaan label halal pada kemasan produk. sehingga penerapan halal SCM tidaklah jauh berbeda dengan SCM Konvensional.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa para konsumen jarang memperhitungkan sertifikat halal pada produk Ayam Broiler ini karena merasa bahwa keberadaan lokasi para pelaku usaha berada pada lokasi muslim. Pernyataan yang di kemukakan Bapak Ayudin seorang penjual ayam broiler di Pasar Mardika yang sudah

berjualan hampir 13 tahun lamanya memperkuat bahwa penerapan manajemen rantai pasok di Pasar Mardika belum berjalan seperti mestinya tanpa ada pengawasan dari pihak BPOM dan BPJPH atau Dinas Kesehatan. Sehingga ada dan tidaknya logo halal MUI tidak ada dampak kepada penjual ayam broiler Pasar Mardika Kota Ambon.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa manajemen rantai Pasokan halal di Kota Ambon tidak terlalu diperhatikan karena tiga hal yaitu *pertama* kebiasaan konsumen untuk melihat kualitas produk ayam di lakukan secara langsung tidak berpatok pada logo halal sehingga kebiasaan ini begitu mempengaruhi terhadap penerapan halal *supply chain management*, *kedua* adalah perbandingan harga mempengaruhi dalam daya beli konsumen terhadap suatu barang dengan perbedaan harga dan kualitas yang sama membuat konsumen enggan untuk memperhitungkan kembali hal yang di tawarkan dan *ketiga* adalah jarak tempu melihat kebutuhan dan juga waktu jarak tempuh juga menjadi perhitungan pada masyarakat, para konsumen kebanyakan membeli ayam yang dekat dari tempat tinggal mereka.

Sejalan dengan hasil penelitian Supriyanto bahwa penerapan *supply chain halal management* di pasar wonokromo walaupun mendapatkan sertifikasi halal dari majelis ulama Indonesia (MUI), namun beberapa pemilik usaha rumah potong ayam dalam hal ini masih kurang antusias dalam melakukan pembuatan sertifikat halal. Sehingga di pasar ini penerapan supply chain halal manajemennya masih belum bisa memberikan dampak yang positif terhadap para pelaku *supply chain*. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti ditemukan bahwa proses *supply chain halal management* ayam broiler di Kota Ambon masih belum terpenuhi sepenuhnya karena proses rantai pasok walaupun sampai di penjual akan tetapi kehalalan dalam proses tersebut masih diragukan karena transportasi yang digunakan serta gudang dalam distribusi tersebut belum bisa dilihat bagaimana prosesnya karena terkendala izin dari pemilik dan pengelola distributor ayam broiler tersebut.

Peran Satuan Tugas Layanan Jamina Produk Halal Provinsi Maluku dalam Mengawasi Distributor Ayam Broiler.

Dalam rangka memberikan kemudahan, akses, dan kecepatan layanan sertifikasi halal kepada masyarakat, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) menerapkan simplifikasi proses layanan sertifikasi halal yang dapat ditempuh dengan menghubungi pemangku kepentingan usaha. Untuk efektifitas dan efisiensi pelayanan sebagaimana dimaksud, BPJPH memberikan Pelayanan Sertifikasi Halal Daerah kepada Koordinator dan Satuan tugas terkait dengan setiap Pelayanan Permohonan Sertifikasi Halal Daerah. Penguatan peran satuan tugas halal diharapkan tidak hanya berhenti pada layanan administrasi sertifikasi halal, tapi sekaligus menjadi jembatan atau katalisator dalam penyelenggaraan Jaminan Produk Halal. Peran Satuan Tugas Halal (Satgas) di daerah terbukti sangat strategis dalam percepatan pengenalan

sertifikasi Halal di daerah, khususnya bagi Pemilik Usaha Mikro dan Kecil (UMK). Peran ini harus diperkuat untuk membantu BPJPH dalam mengkoordinasikan urusan daerah. Satuan Tugas Layanan Sertifikasi Halal Daerah pada Tingkat Provinsi dan Kabupaten/Kota yang ditetapkan oleh Kepala Kantor Wilayah. Tim Satgas Sertifikasi Halal umumnya direkrut dari staf pada Seksi Bimas Islam atau Seksi Urais dan Pembinaan Syariah. Pelibatan anggota tim umumnya berdasarkan penunjukan Kakanwil Agama dengan mempertimbangkan kemampuan yang bersangkutan, atau yang biasa mengurus halal (sebelumnya di Urais ada pejabat seksi halal).

Terkait dengan tugas dari Satuan Tugas Layanan Sertifikasi Halal Daerah pada Kantor Wilayah Kota Ambon yaitu menerima pendaftaran, memeriksa kelengkapan dokumen, menyerahkan dokumen LPPOM MUI atau LPH lain, menerima dan memeriksa kelengkapan hasil pemeriksaan LPPOM MUI atau LPH lain, menyerahkan hasil pemeriksaan kehalalan produk ke MUI daerah dan meneruskan dokumen permohonan sertifikasi halal dari Pelaku Usaha Besar, Menengah, dan Ekspor ke BPJPH Pusat.

Melihat tugas dan tanggung jawab Satgas Layanan Sertifikasi Halal dan hasil temuan dilapangan bahwa Satgas Layanan Sertifikasi Halal hanya sekali melakukan pengawasan pada tahun 2021 pada retail ayam potong di daerah yang tidak termasuk dalam wilayah penelitian peneliti. Pengawasan yang dilakukan setelah dua orang anggota satgas Layanan Sertifikasi Halal mengikuti pelatihan pengawasan sertifikasi halal pada tahun tersebut. Kemudian menurut informan kunci dari penelitian ini, ibu Rosmin Tihuraa selaku Kepala Seksi Bina Urusn Agama Islam dan Bina Syariah Kantor Wilayah Kementerian Agama Provinsi Maluku mengatakan bahwa sejauh ini pengawasan untuk distributor belum pernah dilakukan. Karena yang difokuskan hanya usaha kecil mikro dan usaha lokal.

Hal ini diperkuat dengan hasil wawancara dengan para penjual ayam potong yang ada pada tabel 4.1 dapat dilihat bahwa sekalipun seluruh ayam potong telah memiliki label halal namun masih kurangnya pengawasan dari BPOM atau dinas terkait. Padahal salah satu fungsi dari BPOM adalah Pelaksanaan pemantauan, evaluasi, dan pelaporan di bidang pengawasan Obat dan Makanan.³³ Hal ini juga terkait fungsi BPOM tentang edukasi bagi para pedagang tentang berapa lama harus para pedagang menyimpan ayam potong hingga menjualnya ke konsumen.

Bila mengikuti rujukan *United States Department of Agriculture (USDA)* ayam segar akan tetap segar hingga dua hari di rak kulkas pada suhu 4 derajat Celcius. Di sisi lain, ayam yang dimasak pada suhu yang sama dapat disimpan selama 3-4 hari. Jika ayam diparut sebelum disimpan, umur simpan USDA berkurang menjadi 9 bulan. Hal ini karena bagian ayam sering disentuh saat proses pemotongan. Kontak ini bertindak

³³ <https://www.pom.go.id/new/view/direct/function> diakses pada tanggal 29 juni 2022

sebagai jembatan untuk bakteri dan kontaminan lainnya.

Terkait kepercayaan masyarakat Kota Ambon bahwa Ayam broiler atau ayam pedaging yang dijual pada beberapa penjual ayam potong merupakan produk halal dimana konsumen memiliki pendapatnya masing-masing ada yang beranggapan bahwa produknya halal dikarenakan tempat, proses pemotongan di lapak penjualan terlihat bersih, penjual menggunakan jilbab, lingkungan tempat berjualan merupakan lingkungan mayoritas Islam. Berdasarkan hasil wawancara yang telah dikemukakan sebelumnya juga menemukan bahwa semua sampel penelitian meyakini bahwa proses produksi yang terdapat pada Kota Ambon telah berjalan sesuai ketentuan syariah berdasarkan proses penjualan yang dilakukan, selain itu peneliti juga menemukan bahwa kurangnya kesadaran masyarakat terkait pentingnya logo halal MUI pada ayam potong di kemasan.

Hewan perekat dan serangga yang mengandung gluten dapat menjadi masalah bagi pedagang daging sapi dan unggas, yang juga dibuktikan dengan kurangnya pengawasan oleh departemen kesehatan. Kita perlu menjaga kesehatan tubuh untuk menopang kehidupan, terutama di masa pasca pandemi Covid-19 ini, perlu pengawasan pemerintah dan mengontrol penjual daging dan unggas di Kota Ambon.

Peran utama masyarakat dalam mengelola rantai pasok halal adalah konsumen. Selanjutnya, dengan mengacu pada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, LPH, masyarakat dapat mendirikan LPH (Lembaga Pemeriksa Halal), yang ketentuannya diatur dengan undang-undang dan peraturan pemerintah lainnya. Peran lain komunitas dalam rantai manajemen rantai pasokan halal adalah membentuk organisasi non-pemerintah atau komunitas untuk bekerja di sektor halal. Ini bertindak sebagai pengawas dan memberikan pendidikan umum tentang Halal kepada publik.

Kesimpulan

Penerapan halal *supply chain management* di Pasar Mardika tidaklah berjalan seperti aturan yang seharusnya dikarenakan beberapa faktor yang salah satunya adalah beralihnya tugas dan fungsi Majelis Ulama Indonesia (MUI) ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sehingga hampir semua penjual ayam broiler tidak mengetahui fungsi dari BPJPH dan tidak mengetahui dan bertemu dengan pengawasan dari BPJPH atau Satuan Tugas Layanan Sertifikasi Halal Provinsi Maluku atau dari BPPOM. Kemudian dalam mencapai biaya terendah dan tingkat layanan tertinggi, beberapa elemen tidak diterapkan seperti teori rantai pasokan: pemasok, pusat produksi, gudang, pusat distribusi, sistem transportasi, pengecer dan konsumen.

Kurangnya pengawasan dari Satuan Tugas Layanan Jaminan Produk Halal Provinsi baik di distributor maupun di ritel atau pelaku usaha kecil di Pasar Mardika kota Ambon. Selain Satuan Tugas Layanan Sertifikasi Halal Provinsi, pernyataan dari

beberapa konsumen bahwa produk yang dikonsumsi pasti halal karena yang tampak dari penglihatannya berupa penampilan penjual dan kebersihan proses penjualan dan tidak begitu memperhatikan adanya bentuk jaminan halal berupa logo halal pada produk

DAFTAR PUSTAKA

- Ab Talib, Mohamed Syazwan, dkk. "Halal supply chain critical success factors: a literature review," *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 6, No. 1, 2015.
- Aminullah. "Kandungan Total Lipid Lemak Ayam Dan Babi Berdasarkan Perbedaan Jenis Metode Ekstraksi Lemak," *Jurnal Agroindustri Halal*, Vol. 4, No.1, 2018.
- Badan Pusat Statistik Kota Ambon. <https://ambonkota.bps.go.id/statictable/2020/05/19/165/jumlah-penduduk-menurut-kecamatan-dan-agama-yang-dianut-di-kota-ambon-2019.html>. Diakses pada 17 Juni 2022
- Chopra, Sunil. "Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation, 7th Edition | Pearson," *Pearson*, 2019.
- Faridah, Hayyun Durrotul. "Sertifikasi Halal Di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, Dan Implementasi", *Journal of Halal Product and Research*, Vol. 2, No. 2, 2019.
- Hilda, Lelya. "Pandangan Sains terhadap Haramnya Lemak Babi," *Logaritma*, Vol. 1, No. 1, 2-23.
- <https://www.pom.go.id/new/view/direct/function> diakses pada tanggal 29 juni 2022
- <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6161140/proses-sertifikasi-halal-untuk-pelaku-usaha-tidak-sulit-begini-alurnya> diakses pada 20 Oktober 2022.
- <https://kemenag.go.id/read/menag-resmikan-badan-penyelenggara-jaminan-produk-halal-lpvle> diakses pada 20 Oktober 2022
- Khan, Mohd Imran, Abid Haleem, and Shahbaz Khan. "Defining Halal Supply Chain Management," *Supply Chain Forum*, Vol. 19. No. 2, 2018.
- Jalal, Qurtubi, "Pengembangan Logistik Halal Di Indonesia," Seminar Nasional Mesin Dan Industri (SNMI XI) 2017: Riset Multidisiplin Untuk Menunjang Pengembangan Industri Nasional, No. 27-29 April 2017.
- Madhani, Pankaj M. "Supply Chain Management and Marketing Integration: Enhancing Customer Lifetime Value," *International Journal of Logistics Systems and Management*, Vol. 25, No. 4, 2016.
- Murniati, Wafiah, Wahyu Ismail Kurnia dan Sela Handayani, "Pengukuran Kinerja Supply Chain Pada Industri Ukm Kerajinan (Studi Kasus: Industri Kerajinan Ketak Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat, Indonesia)," *Journal Of Industrial Engineering Management (JIEM)*, Vol. 4. No. 1, 2019.

- Mukhamedjanova, Kamola A. "Concept of Supply Chain Management," *Journal of Critical Reviews*, Vol. 7, No. 2, 2020.
- Paoki, Kristina, "Analisis Manajemen Rantai Pasokan Pada Ponsel Samsung Di Samsung Center ITC Manado," *Jurnal Akuntansi*, Vol. 16, No. 4, 2016.
- Pujawan, I., N., dan Mahendrawathi ER. *Supply Chain Management*. Ed. 2, Surabaya: Guna Widya, 2010.
- Tieman, Marco. *The application of Halal in supply chain management: in-depth interviews*, 2011. <https://doi.org/10.1108/17590831111139893>
- Supriyanto, Aan. SUPPLY CHAIN HALAL MANAGEMENT (Studi Kasus Penerapan Supply Chain Halal Management Daging Ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya). Skripsi. Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Program Studi Manajemen. Surabaya 2019.
- Zulfakar, Mohd Hafiz, Marhani Mohamed Anuar, and Mohamed Syazwan Ab Talib. "Conceptual Framework on Halal Food Supply Chain Integrity Enhancement," *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, Vol. 121, 2014