

Analisis Penerapan Halal Supply Chain Management dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen UMKM Al-Izza

Nurul Hidayat¹, Noer Ayu Komang Kathy Saputri², Khammada Qurratu A'yuni³

^{1,2,3}Program Studi S1 Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Borneo Tarakan
nurul.hidayat8910@gmail.com¹, ayuabel9@gmail.com²,
khammadqurratu220@gmail.com³

ABSTRACT

This article aims to analyze the application of Halal Supply Chain Management in increasing consumer confidence in UMKM Al-Izza products. The research method carried out is descriptive research with a qualitative approach. Data was collected through interviews with UMKM owners and consumers, as well as direct observation at production sites. This study concludes The implementation of halal supply chain management in UMKM Al-Izza includes a series of activities involving the provision of materials, including the stage of direct purchase of goods and storage of goods. The next step includes production activities that involve taking materials from storage warehouses, product production processes, and continued with distribution activities that include delivering products to sales locations and sales processes. Islamic consumers who consume UMKM Al-Izza products argue that halal products are very important, especially for Muslims, related to the belief that the products sold by UMKM Al-Izza are halal products because of clean sales places, clean safe production sites avoid haram substances, neat packaging and there are halal compositions and logos, and the ingredients used, and also Muslim-majority neighborhoods

Keywords : Halal Supply Chain Management, UMKM, Halal Products, Consumer Confidence, Certification Halal.

ABSTRAK

Artikel ini bertujuan untuk menganalisis penerapan Halal Supply Chain Management dalam meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk UMKM Al-Izza. Metode penelitian yang dilakukan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Data dikumpulkan melalui wawancara dengan pemilik UMKM dan konsumen, serta observasi langsung di lokasi produksi. Kajian ini menyimpulkan Implementasi manajemen rantai pasok halal di UMKM Al-Izza mencakup serangkaian kegiatan yang melibatkan penyediaan bahan, termasuk tahap pembelian barang langsung dan penyimpanan barang. Langkah selanjutnya mencakup kegiatan produksi yang melibatkan pengambilan bahan dari gudang penyimpanan, proses produksi produk, dan dilanjutkan dengan kegiatan distribusi yang mencakup pengantaran produk ke lokasi penjualan serta proses penjualan. Konsumen islam yang mengkonsumsi produk UMKM Al-Izza berpendapat bahwa produk halal sangatlah penting terutama bagi umat yang beragama islam, terkait kepercayaan bahwa produk yang dijual UMKM Al-Izza merupakan produk halal ialah dikarenakan tempat penjualan yang bersih, tempat produksi yang aman bersih terhindar dari zat haram, kemasan yang rapi dan terdapat komposisi dan logo halal, dan bahan-bahan yang digunakan, dan juga lingkungan yang mayoritas muslim.

Kata kunci: Halal Supply Chain Management, UMKM, Produk Halal, Kepercayaan Konsumen, Sertifikasi Halal.

PENDAHULUAN

Permintaan terhadap produk halal di dunia semakin hari semakin meningkat. Sesuai dengan fakta bahwa jumlah penduduk Muslim di dunia yang semakin besar. Berdasarkan data Majelis Global, jumlah penduduk Muslim global pada 2012 sebanyak 1,8 miliar jiwa, pada 2030 diproyeksikan jumlah penduduk Muslim dunia mencapai 2,2 miliar jiwa. Menurut (Thomson Reuters, 2015) memperkirakan pada 2019 pasar makanan halal bernilai USD2,537 miliar (21 persen dari pengeluaran global), pasar kosmetik halal menjadi USD73 miliar (6,78 persen dari pengeluaran global), dan kebutuhan personal yang halal yaitu USD103 miliar. Dalam bidang konsumsi, di negara Indonesia menempati peringkat pertama sebagai konsumen terbesar produk halal pada sektor makanan dan minuman sebesar USD155 miliar

Satria Sakti Ganda Guna (2023) mengatakan Indonesia sebagai negara dengan mayoritas beragama Islam sudah seharusnya mempunyai kewajiban dalam menjamin kehalalan setiap produk yang dikonsumsi oleh masyarakatnya untuk menjamin rasa aman dan nyaman dalam memilih produk apapun serta untuk menjalankan setiap perintah agama. Maka dalam hal ini pemerintah sebagai pemegang kekuasaan di Indonesia harus memperhatikan setiap produk makanan, produk yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat wajib bersifat halal dengan mendapatkan sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia, kecuali barang yang memang berasal dari bahan yang haram.

Seiring dengan hal tersebut penyediaan produk halal menjadi hal yang sangat penting. Konsumen tidak hanya menginginkan produk halal saja melainkan juga halal pada proses pembuatan atau penyiapan produk. Proses penyediaan barang mentah, pengolahan, pengemasan dan pengiriman suatu produk sampai akhirnya diterima konsumen juga harus menjamin kehalalan produk. Hal ini membuat kita perlu menyadari pentingnya konsep manajemen rantai pasok halal (Halal Supply Chain Management). Tieman (2014) dalam konsepnya menyebutkan halal dalam rantai pasok berarti kegiatan keseluruhan entitas yang terlibat sepanjang rantai pasok dari hulu ke hilir menerapkan konsep yang sesuai syariat Islam, dimulai dari pemilihan pemasok, proses produksi, penyimpanan, sampai dengan distribusi (memisahkan penyimpanan dan pengiriman produk halal agar terhindar dari kontaminasi zat-zat yang tidak halal).

Industri pengolahan makanan halal menjadi isu penting di Indonesia. Seiring semakin berkembangnya dunia f&b dan semakin bertambah banyaknya orang membuka usaha kuliner sekaligus berkembang teknologi yang semakin pesat memberikan tantangan dalam menjamin kualitas kehalalan suatu produk. Pemerintah melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menegaskan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Sejalan dengan itu semua industry pengolahan makanan di Indonesia, mulai dari industri berskala kecil seperti industri rumah tangga hingga industri berskala besar seperti pabrik pabrik besar harus menjamin kehalalan produk

yang diperdagangkannya. Manajemen rantai pasok halal merupakan kunci dalam menerapkan prinsip halal tersebut. Proses penyediaan bahan, pemrosesan, pengemasan, dan penyajian yang tercakup dalam proses rantai pasok menjadi ukuran halalnya suatu produk khususnya produk pangan hasil pengolahan suatu industri makanan.

Peneliti akan melakukan penelitian ini pada objek terkait yang melaksanakan halal supply chain management pada industri pengolahan makanan, dengan melakukan observasi dan wawancara langsung pada objek yang diteliti. Peneliti akan melaksanakan penelitian pada suatu usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) yang telah bersertifikasi halal di kota Tarakan. Untuk objek yang akan peneliti pilih ialah UMKM Al-Izza kota Tarakan. Penulis hanya memilih satu objek pada penelitian ini dengan maksud agar peneliti bisa lebih fokus terhadap objek yang diteliti terkait implementasi halal supply chain management pada UMKM di kota Tarakan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian yang dilakukan dengan peninjauan langsung di lapangan, dengan melakukan metode penelitian kualitatif seperti adanya wawancara, pengamatan, dan melihat penelitian terdahulu, yang dimana data-data hasil metode tersebut dijadikan landasan penelitian yang bisa di cek keabsahannya yang terdapat di lapangan dengan berkaitan objek penelitian ini. Penelitian ini dilakukan dengan desain penelitian kualitatif deskriptif, Konsep dasar penelitian kualitatif istilah-istilah penelitian kualitatif merupakan penelitian untuk mengeksplorasi dan memahami makna yang oleh sejumlah individu atau kelompok orang dianggap berasal dari masalah social atau kemanusiaan (Creswell, 2009:4).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Objek Penelitian

Sejarah Perusahaan

Pada tahun 2011, UMKM Al-Izza berdiri di Kota Tarakan, dengan Ibu Supatmi sebagai pemilik usahanya. Ia memulai usaha ini sebagai respons terhadap biaya hidup yang tinggi di Kota Tarakan, dengan tujuan utama membantu suaminya meningkatkan pendapatan keluarga. Seiring berjalannya waktu, produk Bu Supatmi mendapatkan banyak peminat, sehingga mereka berhasil menarik 10 karyawan. Namun, saat ini, Bu Supatmi hanya memiliki satu karyawan, karena beberapa di antara karyawan lainnya memilih untuk membuka usaha serupa.

Selama tujuh tahun pertama, Ibu Supatmi menghadapi sedikit kendala, yang utamanya terkait dengan biaya pengiriman yang tinggi saat produknya dikirim ke luar kota. Namun, situasi berubah drastis saat pandemi COVID-19 melanda. Selama dua tahun terakhir, usaha Ibu Supatmi hampir sepenuhnya terhenti karena pesanan produk menurun drastis, bahkan hampir mencapai 90%, dan produksinya mengalami

penurunan yang signifikan dibandingkan dengan masa sebelum pandemi. Pandemi menjadi tantangan besar yang menghantui kelangsungan usaha Al-Izza.

Walaupun menghadapi berbagai kendala, semangat dan tekad Ibu Supatmi untuk menjalankan usaha tidak pernah pudar. Beliau terus berupaya untuk menemukan solusi demi mengatasi kendala-kendala ini agar usahanya dapat bertahan dan tetap memberikan dukungan finansial bagi keluarganya.

Gambaran Umum UMKM Al-Izza



Gambar 1 Sertifikat Halal UMKM Al-Izza

UMKM Al-Izza merupakan usaha di bidang pengolahan pangan hasil perikanan yang menawarkan tiga produk makanan unggulan: kuku macan amplang bandeng, keripik ikan pepija, dan keripik ikan seruyuk sungai. Produk-produk dari UMKM ini menjadi daya tarik bagi banyak konsumen karena kualitas rasa yang lezat dan variasi rasa yang beragam, yang dapat disesuaikan dengan preferensi pelanggan.

Lokasi UMKM Al-Izza

UMKM Al-Izza berlokasi di JL. Tk Nusa Indah, Kelurahan Kampung Empat, Kecamatan Tarakan Timur, Kota Tarakan, Kalimantan Utara

Logo Usaha



Gambar 2 Logo Usaha Al-Izza

Gambar diatas merupakan logo usaha dari UMKM AL-IZZA, yang mana gambar tersebut tertulis kalimat AL--IZZA sebagai lambang nama usaha dan melambangkan arti mulia.

Pelaksanaan Halal Supply Chain Management

Dalam berjalannya kegiatan produksi di suatu industri pangan di Indonesia terdapat adanya beberapa tahapan kegiatan diantaranya penyediaan bahan produk, kegiatan produksi, dan kegiatan distribusi. 3 Tahapan ini lah yang mencakup pelaksanaan halal supply chain management kemudian dilengkapi adanya proses koordinasi, penjadwalan, dan pengendalian terhadap pengadaan, produksi, persediaan, dan pendistribusian produk hingga ke tangan konsumen.

Berikut ini adalah gambaran dari tahapan kegiatan dari pelaksanaan halal supply chain management pada UMKM Al-Izza berdasarkan hasil kegiatan wawancara dan observasi langsung pada lokasi usaha :



Gambar 3 proses HSCAM UMKM Al-Izza

Terkait gambar di atas merupakan tahapan dalam halal supply chain management yang dijalankan oleh Al-Izza. Dari hasil penelitian yang dilaksanakan apa yang dilakukan oleh UMKM Al-Izza telah sesuai dengan ketentuan syariat islam, yang tepatnya produk dari UMKM Al-Izza merupakan produk yang mengandung zat-zat halal hingga dari cara penyediaan hingga proses pengelolaannya. Dinyatakan halal karena sebelumnya dilakukan nya pengelolaan akan ada pengecekan alat distribusi yang di gunakan supplier kita seperti pengantaran bahan yang akan di olah, kemudian pengecekan kehalalan bahan-bahan yang di gunakan yang dimulai dari bahan utama, tambahan ataupun bahan penolong lainnya yang nantinya akan disimpan di gudang penyimpanan atau lemari pendingin, setiap peralatan dan perlengkapan yang di gunakan akan dibersihkan sebelum digunakan, gudang tempat penyimpanan bahan dan gudang produk UMKM Al-Izza juga dipisahkan. Selain itu selama dilakukan nya observasi penulis sama sekali tidak mendapati bahan-bahan yang tidak sesuai syariat islam seperti

terkadung babi, anjing, minuman keras, dan bahan keras lainnya. Kemudian halal produksi ini dilakukan sesuai dengan ketentuan syariat islam.

Terdapat tiga kegiatan terkait halal supply chain management pada UMKM Al-Izza. Yakni kegiatan penyediaan bahan, produksi, dan distribusi. Dimana tahapan pertama kegiatan penyediaan bahan meliputi kegiatan pembelian barang langsung dan penyimpanan bahan. Kemudian tahapan kedua produksi merupakan kegiatan pengelolaan ini menggunakan proses penggunaan bahan dan alat produksi, dari bahan mentah menjadi produk siap jadi yang nantinya sampai ke tangan konsumen. Masuk tahap ketiga distribusi yakni kegiatan penyaluran produk ke konsumen seperti penyalur produk UMKM Al-izza ke berbagai toko kegiatan ini meliputi kebersihan alat distribusi dan bahan kemasan produk. Berikut merupakan penjelasan dari kegiatan tersebut :

Kegiatan Penyediaan Bahan

Kegiatan penyediaan bahan adalah kegiatan yang dilakukan dalam proses pembuatan produk yakni menyiapkan segala aspek bahan mentah kemudian di olah menjadi bahan setengah jadi kemudian menjadi produk siap jadi. Tahapan ini merupakan salah satu tahapan terpenting dalam UMKM Al-Izza terkait halal supply chain management karena harus memastikan segala sesuatu yang ada di setiap proses ini sesuai dengan ketentuan syariat islam.

1. Pemesanan Bahan

Halal supply chain management terkait proses pemesanan bahan pada UMKM Al-Izza, proses ini meliputi aspek bahan baku, supplier dan aspek transaksi, penyediaan bahan baku dilakukan dengan memesan bahan baku pada produsen toko SR dan toko Srimarindo horeca.

A. Aspek Bahan

Bahan-bahan yang digunakan UMKM Al-Izza untuk memproduksi produk menggunakan bahan terpilih yang sudah terjamin dan memiliki logo halal dan sudah sesuai ketentuan syariat islam. Bahan-bahan yang digunakan sebagai berikut :

1) Ikan Bandeng Tanpa Duri

Ikan bandeng tanpa duri adalah bahan utama yang digunakan dalam memproduksi kuku macan amplang bandeng, pilihan utama jatuh pada ikan bandeng terkait dari lokasi nya yang memungkinkan banyak nelayan yang memasarkan ikan bandeng dan pemisahan dengan durinya banyak juga adanya tambak ikan bandeng. Serta ikan bandeng ini memiliki tekstur daging yang tebal dan pipih. Ikan bandeng megandung gizi yakni adalah protein, lemak, energi, kalsium, fosfor, vitamin B, zat besi.

2) Ikan Seruyuk

Ikan seruyuk atau lebih sering dikenal ikan teri tak lain dari ikan bandeng ikan seruyuk juga digunakan untuk bahan utama dari produk keripik ikan seruyuk dari UMKM Al-Izza. Ikan seruyuk yang teksturnya kecil tak kalah dengan kandungan gizi yang

dimiliki nya seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin B3, dan mineral nya tak kalah signifikan

3) Ikan Pepija

Ikan pepija atau nomel merupakan bahan utama dari keripik ikan pepija dari UMKM Al-Izza. Ikan pepija juga termasuk salah satu olahan khas Tarakan yang banyak di konsumsi oleh masyarakat. Ikan pepija ini memiliki tekstur pipih dan tipis, ikan pepija juga mengandung protein, zat besi, fosfor, kalsium, dan vitamin B1. Itulah mengapa UMKM Al-izza memilih ikan pepija sebagai olahan cemilan sehat.

4) Tepung

Tepung merupakan partikel padat berasal dari biji gandum dengan tekstur halus, disini tepung yang digunakan untuk produksi menggunakan dua jenis tepung yakni tepung tapioka dan tepung beras, berikut ini penjelasan mengenai kedua tepung yang digunakan UMKM Al-Izza

a) Tepung Tapioka

Tepung tapioka adalah tepung pati yang diolah/diekstrak dari umbi singkong, kandungan utama dari tepung tapioka ini ialah karbohidrat dengan kadar rendah protein, lemak jenuh, dan sodium, beserta kandungan vitamin dan mineral nya.

b) Tepung Beras

Tepung beras adalah tepung yang dibuat dari beras yang ditumbuk atau digiling. Tepung beras tidak sama dengan tepung pati (tapioka) dibuat dengan merendam beras dalam larutan alkali. Kandungan utama karbohidrat memiliki protein rendah, dan memiliki mineral dan vitamin yang tidaklah signifikan.

5) Telur Ayam

Telur ayam memiliki banyak kandungan nutrisi seperti asam amino, lemak, vitamin serta luetin. Protein pada telur lebih baik di banding dengan protein yang di kandung ikan maupun daging. Telur sebagai bahan utama untuk pembuatan adonan yang nantinya akan ditambahkan bahan utama dan bahan tambahan lainnya.

6) Minyak Goreng

Minyak goreng adalah bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida yang berasal dari bahan nabati dengan tanpa perubahan kimiawi. Yang nantinya akan digunakan untuk menggoreng dari produk UMKM Al-Izza. Minyak goreng yang digunakan bermerek sunco produksi PT. Musim Mas.

7) Gula

Gula adalah suatu karbohidrat sederhana yang menjadi sumber energi, gula sebagai sukrosa diperoleh dari nira, tebu, aren. Gula digunakan sebagai bahan tambahan untuk menambahkan cita rasa. Gula yang digunakan bermerek ROSE BRAND produksi PT. Adi Karya Gemilang.

8) Garam

Garam adalah sekumpulan senyawa kimia dengan komponen utama nya natrium klorida (NaCl) sama saja dengan garam dapur. Garam digunakan untuk menambah cita

rasa yang alami ke dalam produk. Garam yang digunakan bermerek garam cap Kapal produksi PT. Susanti Megah.

9) Penyedap rasa

Penyedap rasa adalah bahan tambahan yang memberikan rasa pada bahan tertentu, sehingga dapat mendapatkan rasa manis, asam, gurih dan sebagainya, penyedap rasa yang digunakan bermerek Royco produksi PT. Unilever Indonesia Tbk.

10) Bumbu Tambahan

Bumbu tambahan lainnya ini berupa bumbu untuk marinasi sama halnya dengan penyedap rasa, namun lebih kuat rasa dengan rempah-rempah yang terkandung dengan instan. Bumbu tambahan yang digunakan bermerek Desaku produksi PT. Motasa Indonesia.

11) Soda Kue

Soda kue atau sering dikenal baking soda dibutuhkan sebagai pengembang adonan, yang dikarenakan mengandung zat ragi kimia yang dapat membuat adonan mengembang. Soda kue digunakan untuk adonan amplang produk UMKM Al-izza. Soda kue yang digunakan bermerek Kepo e-Koepoes produksi PT. Gunacipta Multirasa.



Gambar 4 Produk Bahan Yang Digunakan UMKM Al-Izza

No	Nama Bahan	Nomor SH
1	Rose Brand	00230067141113
2	Sunco	00080020130402
3	Desaku	07060013240312
4	royco	00060046730108
5	Koepoe-koepoe	00070056771110
6	Cap kapal	07160060680619

Tabel 1 Daftar Gambar Yang Digunakan UMKM Al-Izza

B. Aspek Supplier

Untuk memenuhi kebutuhan penyediaan bahan produk, UMKM Al-Izza memenuhi kebutuhan penyediaannya dengan adanya kerja sama dengan orang-orang dan beberapa toko yang dimana menerapkan kehalalan terhadap produknya sebagai berikut :

a) Supplier yang bekerja sama dengan UMKM Al-Izza harus memiliki izin usaha yang jelas dari pemerintah, dan menyalurkan bahan-bahan yang terjamin kehalalannya.

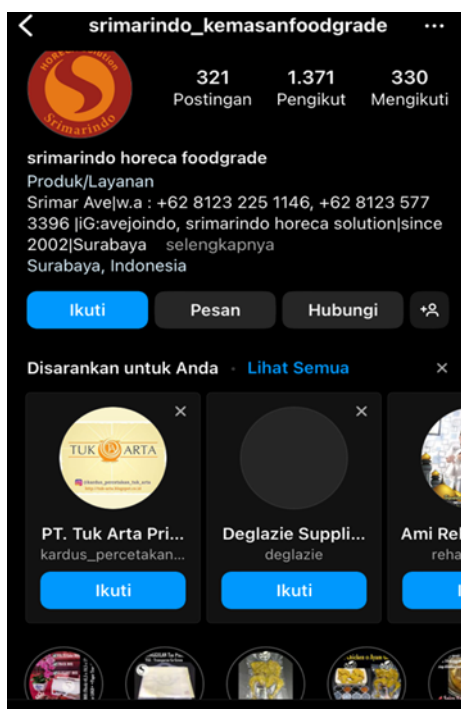
b) Supplier yang bekerja sama dengan UMKM Al-Izza harus dipastikan memproduksi ataupun menyediakan yang terjamin kualitasnya.

c) UMKM Al-Izza mengambil barang yang mana supplier memberikan penentuan harga yang sesuai dengan nilai keuntungan untuk kedua pihak.

Supplier yang dituju ini seperti penyediaan bahan baku ikan-ikan an diambil dari para nelayan yang ada dan menyediakan ikan bandeng tanpa duri, ikan seruyuk, ikan pepijah yang berlokasi kan di juwata laut. Kemudian supplier untuk penyedia bahan bantuan dan bahan tambahan yang pertama ada toko SR. Toko SR baru berada di Jl. Karang Anyar, Kecamatan Tarakan Barat, Kota Tarakan, Kalimantan Utara. Kemudian, yang ke dua ada toko srimarindo horeca foodgrade merupakan toko yang menyediakan kemasan yang berlokasikan Surabaya.



Gambar 5 Toko SR



Gambar 6 Kemasan

C. Apek Transaksi

Kegiatan transaksi yang dilakukan UMKM Al-Izza dalam memperoleh bahan ialah dilakukan sesuai prinsip syariah. Dimana terdapat perjanjian jual beli yang sah antara pihak Al-Izza dengan pihak supplier, sistem pembelian bahan yang dilakukan UMKM Al-Izza untuk memperoleh bahan-bahan ialah langsung mendatangi toko SR dan menyetok bahan-bahan seperti tepung tapioka, tepung beras, minyak, gula, soda kue, garam. Selebihnya jika masih ada yang belum terbeli, UMKM Al-Izza membeli di toko terdekat. Pembayaran yang dilakukan para supplier pun langsung di lunasi. Pembayaran di lakukan secara transparansi dengan metode cash.

2. Penerimaan Bahan Dari Supplier

Untuk menjalankan proses halal supply chain management UMKM Al-Izza melakukan beberapa hal sebagai berikut :

A. Pemeriksaan Alat Distribusi Supplier

Tindakan pemeriksaan alat distribusi supplier ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui apakah alat distribusi supplier bersih dan untuk terhindari dari kontaminasi zat haram.

B. Pemeriksaan Bahan Yang Dipesan dan Bahan Yang Diperoleh

Tindakan pemeriksaan bahan yang dipesan dan bahan yang diperoleh dilakukan dengan tujuan memastikan apakah sudah sesuai dengan daftar dari bahan-bahan yang dipesan agar menerima proses penerimaan barang yang jujur, dan tidak terdapat peluang untuk Tindakan curang sehingga saat penerimaan tidak adanya kelebihan

ataupun kekurangan dari barang yang dipesan, dan jika apabila terdapat kelebihan dari barang yang dipesan maka UMKM Al-Izza akan mengembalikan barang tersebut serta jika ada kekurangan barang yang dipesan maka UMKM Al-Izza akan meminta Kembali sesuai yang ada di daftar pesanan.

C. Pemeriksaan Kualitas Bahan

Tindakan pemeriksaan kualitas bahan ini dilakukan secara detail dengan tujuan untuk pemeriksaan bahwa barang yang dipesan dalam keadaan bagus, bersih dan sangat berkualitas tinggi dan tidak terdapat cacat, tidak bersih. Bahan yang bagus atau yang berkualitas bisa di lihat dari kemasan nya bebas dari hama, dalam keadaan bagus, tidak ada kerusakan. Bila ada kerusakan maka barang itu akan dikembalikan kepada supplier nya. Dan tidak lain juga untuk memeriksa bahwa barang yang dipesan terdapat sertifikat halal, serta pemeriksaan tanggal pemakaian atau tanggal kadaluarsa dari pihak UMKM untuk memastikan bahan yang di gunakan aman dan siap di olah dan dikonsumsi.

D. Penyimpanan Bahan

Setelah dilakukan nya pemeriksaan kualitas bahan kemudian akan dilakukan nya pendistribusian bahan ketempat penyimpanan, proses distribusi ini dilakukan dalam keadaan bersih, ruangan yang digunakan dalam penyimpanan bahan juga dalam keadaan bersih dan bebas dari kotoran yang mengandung zat haram. Kegiatan ini selalu dilakukan dengan jadwal pemeriksaan tanggal pemakaian atau tanggal kadaluarsa dari bahan yang akan di olah. Hal ini jelas terbukti setelah dilakukan nya produksi produk adanya pembersihan rumah produksi beserta alat produksi setelah selesai. Setiap bahan yang masuk lebih awal maka akan digunakan lebih awal dalam memproduksi produk, dimana juga terdapat pencatatan alur masuk dan keluar bahan yang digunakan untuk menghindari Tindakan kecurangan. Dan perlu diketahui bahwa UMKM Al-Izza hanya menyetok bahan utama seperti ikan bandeng tanpa duri, ikan seruyuk dan ikan pepijah di lemari pendingin serta penyetokan bahan bantuan seperti tepung, gula, garam, dan minyak goreng, serta bahan lainnya jika masih tersisa akan di simpan pada toples.



Gambar 7 Lemari pendingin



Gambar 8 Gudang penyimpanan

Kegiatan Produksi

Kegiatan produksi merupakan proses pengolahan produk yang mana proses produksi harus dilakukan sesuai dengan ketentuan syariat islam. Untuk menjalankan penerapan halal supply chain management proses produksi pada UMKM Al- Izza meliputi kegiatan berikut :

1) Proses Pengambilan Bahan Dari Gudang Penyimpanan

Proses pengambilan bahan-bahan dengan sesuai prinsip syariat islam yang dimana dengan kejujuran, yakni mengambil bahan di tempat penyimpanan stok sesuai dengan masuk nya bahan-bahan pertama kali di beli. Kemudian sisa-sisa bahan tambahan dan bahan bantuan seperti telur, gula, garam, royco, bumbu penyedap rasa

disimpan didalam tempat bersih dan aman terhindar dari hal-hal yang mengandung zat haram. Terbukti setelah hasil observasi jelas tidak terlihat satupun dari kebersihan dan barang dari hal-hal yang berkaitan dengan zat haram. Sebelum dilakukannya proses pengolahan produksi dilakukannya pemeriksaan terkait bahan melihat dari segi kemasan dan isi apakah layak digunakan. Selain itu, kegiatan proses produksi saat memakai bahan seperti tepung, gula, garam, selalu menggunakan sendok yang terlebih dahulu dibersihkan sebelum pemakaian.

2) Proses Memproduksi Produk

Proses produksi yang dilakukan pada UMKM Al-Izza dilakukan oleh sang pemilik sendiri dan juga di bantu dengan rekannya. Dan setiap produksi sesuai estimasi yang dimana jika tidak habis akan disimpan ke gudang penyimpanan produk kemudian akan dipasarkan keluar daerah. Gudang penyimpanan produk ini beda dengan gudang penyimpanan bahan yang dimana tempat penyimpanan produk ini khusus untuk berbagai produk yang disimpan sebagai stok dan juga sebagai tempat packing yang akan di kirimkan ke luar daerah. Kemudian akan di cek satu persatu dari produk tersebut apakah layak jika Kembali di pasarkan atau tidak. Sebelum melakukan proses produksi akan terdapat kegiatan sebagai berikut :

A. Memastikan Kebersihan Alat Yang Digunakan

Sebelum dilakukannya proses produksi akan dilakukan pemeriksaan kebersihan apakah peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan benar-benar bersih dan jauh dari zat haram, yang dimana peralatan dan perlengkapan ini bersih dan tidak pernah digunakan dan terkontaminasi dari zat haram dari sebelum proses produksi. Cara pembersihan peralatan dan perlengkapan setelah produksi menggunakan sabun pembersih yang digunakan ialah mama lemon yang telah bersertifikat halal.

B. Metode Produksi

Proses produksi dari UMKM Al-Izza adalah proses pengolahan ikan bandeng tanpa duri yang nanti nya akan diolah menjadi kuku macan ampalang bandeng, yang dimana sebelum proses produksi akan dilakukan pemeriksaan kebersihan dari bahan, peralatan dan perlengkapan yang dilakukan oleh pemilik Al-Izza. Berikut merupakan tahapan yang dilakukan dalam proses produksi pada UMKM Al-Izza :

- a) Pemilik usaha dan rekan melakukan Tindakan pengecekan agar bahan yang dibutuhkan bersih, aman dan tidak terkontaminasi dari kadungan zat haram seperti darah, kotoran hewan, bangkai, babi, anjing, khamr dan zat haram lainnya yang bisa menyebabkan ketidak halalan pada bahan dan produk yang diproduksi.
- b) Proses produksi ini dilakukan sesuai (sop) yang ada sejak awal yang ditentukan oleh sang pemilik usaha di awal proses produksi pemilik UMKM memeriksa bahan-bahan yang akan diolah ini sudah sesuai dan tersertifikasi logo halal, dan dalam keadaan bagus agar terhindar dari pemakaian bahan yang tidak sesuai dan sudah lewat dari tanggal pemakaian, dalam pemakaian telur akan digunakan telur yang saat awal produksi masih tersisa dan juga diperiksa apakah telur itu masih layak pakai.

Kemudian dalam proses telur ini akan di pecahkan diwadah kemudian ditambahkan ikan bandeng fillet tanpa duri kemudian baru soda kue, gula, garam, royco, bumbu Desaku, minyak goreng dan air. Kemudian nanti akan ditambahkan bawang putih halus setelah itu tepung tapioca dan adonan diuleni sampai kalis, jika adonan kering tambahkan air sedikit.



Gambar 9 Pencampuran bahan utama dan bahan tambahan

- c) Pembentukan adonan ini dilakukan dengan menggunakan sarung tangan untuk terhindari dari kotoran dan untuk menjaga kebersihan selama proses produksi adonan ini dibagi berapa bagian adonan kemudian di ulen memanjang, kemudian jika sudah akan di potong persegi Panjang dengan ukuran kecil, setelah itu adonan yang sudah potong-potong ke dalam minyak dingin. Tujuannya agar saat di goreng adonan ini tidak menempel satu sama lain.
- d) Penggorengan adonan diatas minyak yang dimana minyak yang digunakan adalah minyak baru, setelah itu minyak dipanaskan dengan api sedang Ketika minyak sudah panas kemudian masukkan amplang kemudian tunggu amplang mengembang dan bewarna kekuningan setelah itu di tiriskan hingga dingin.



Gambar 10 Penggorengan

Proses Distribusi

Proses Distribusi merupakan proses penyaluran produk dari produsen ke konsumen, dengan terkait halal supply chain management pada proses distribusi UMKM Al-Izza terdiri dari beberapa kegiatan :

A. Mengantarkan Produk Ke Lokasi Penjualan Produk

proses distribusi yang dilakukan oleh UMKM Al-Izza ini menggunakan alat transportasi menggunakan motor yang dilengkapi sebuah tempat buatan dari kayu dan dilengkapi saluminium serupa box yang nantinya ini digunakan untuk mengantar produk UMKM Al-Izza, yang dimana box itu sangat terlindungi dari cuaca panas dan hujan untuk menjaga kebersihan dan kelayakan produk yang akan di antar ke pelanggan dan yang akan ditempatkan beberapa toko di juwata laut. Alat distribusi yang digunakan juga bukan alat yang pernah digunakan untuk mengangkut bahab-bahan ataupun zat yang mengandung kotoran, bangkai, darah, dan zat haram lainnya.



Gambar 4.12 Alat Transportasi

B. Proses Penjualan Produk

Sebelum produk diberikan ke pelanggan produk terlebih dahulu melalui beberapa tahapan proses diantaranya sebagai berikut :

- 1) Pemesanan dan pengambilan pesanan akan dilakukan di rumah yang dibuka pukul 11.00 siang.
- 2) Kemudian ada juga penjualan keluar kota yang dilakukan oleh UMKM Al-Izza dengan menggunakan jasa layanan lion parcel.

Kepercayaan Konsumen

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan 10 orang konsumen yang dipilih secara acak dengan syarat konsumen tersebut merupakan orang beragama islam dan melakukan pembelian produk pada UMKM Al-Izza. Hasil wawancara tersebut terkait kesan yang mereka miliki setelah mengkonsumsi produk yang di produksi UMKM Al-Izza ialah produk tersebut enak memiliki rasa gurih, renyah, memiliki cemilan ikan yang bervariasi, dengan terkemas rapih dan menarik juga harganya murah. Kemudian pertanyaan mengenai pentingnya apakah sudah tersertifikat halal dan jaminan halal bagi para konsumen dianggap sangat penting dimana mereka sangat mementingkan dari jaminan halalnya. Produk halal juga akan dianggap sangat mempengaruhi kesehatan mereka yang mengkonsumsi nya serta ditakutkan terdapat campuran zat-zat kimia yang mengandung zat haram yang tidak baik dan dapat mengganggu kesehatan mereka. Pertanyaan selanjutnya terkait alasan mereka membeli karena produk ini memiliki rasa yang enak dan juga sebagai cemilan dirumah, oleh-oleh yang akan di bagikan keluarga dan teman.

Terkait kepercayaan bahwa produk yang dijual UMKM Al-Izza merupakan produk halal ialah dikarenakan tempat penjualan yang bersih, tempat produksi yang aman bersih terhindar dari zat haram, kemasan yang rapi dan terdapat komposisi dan logo halal, dan bahan-bahan yang digunakan, dan juga lingkungan yang mayoritas muslim. Berdasarkan hasil wawancara peneliti menemukan bahwa semua sampel penelitian meyakini proses produksi yang terdapat UMKM Al-Izza telah berjalan sesuai ketentuan syariah berdasarkan proses penjualan yang dilakukan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan analisis dan pembahasan hasil penelitian yang telah disajikan sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa analisis penerapan halal supply chain management dalam meningkatkan kesadaran masyarakat pada UMKM AL-IZZA sebagai berikut :

1. Implementasi manajemen rantai pasok halal di UMKM AL-IZZA mencakup serangkaian kegiatan yang melibatkan penyediaan bahan, termasuk tahap pembelian barang langsung dan penyimpanan barang. Langkah selanjutnya mencakup kegiatan produksi yang melibatkan pengambilan bahan dari gudang

penyimpanan, proses produksi produk, dan dilanjutkan dengan kegiatan distribusi yang mencakup pengantaran produk ke lokasi penjualan serta proses penjualan.

2. Konsumen islam yang mengkonsumsi produk UMKM AL-IZZA berpendapat bahwa produk halal sangatlah penting terutama bagi umat yang beragama islam, terkait kepercayaan bahwa produk yang dijual UMKM Al-Izza merupakan produk halal ialah dikarenakan tempat penjualan yang bersih, tempat produksi yang aman bersih terhindar dari zat haram, kemasan yang rapi dan terdapat komposisi dan logo halal, dan bahan-bahan yang digunakan, dan juga lingkungan yang mayoritas muslim.

berdasarkan hasil observasi langsung yang dilakukan peneliti di rumah produksi UMKM Al-Izza pembahasan dan kesimpulan yang telah disampaikan, penulis mencoba untuk memberikan beberapa saran yakni sebagai berikut :

1. Terkait SOP pada UMKM Al-Izza hanya sebatas SOP yang dikeluarkan melalui kata-kata saja dari sang pemilik, tidak ada standar oprasional yang berupa tulisan atau sebuah gambar sehingga kegiatan yang dilakukan sang pemilik terkait penyediaan dan peroses pengolahan dilakukan secara otodidak. Oleh karena itu perlu adanya SOP yang terstruktur yang bila di turunkan kepada pihak lain akan tetap sama cita rasa dan kualitas nya.
2. Berdasarkan SOP pemeriksaan bahan utama yakni ikan bandeng tanpa duri, ikan seruyuk, ikan pepijah setelah hasil observai bahwa ketiga jenis ikan itu belum diketahui apakah sudah sesuai dengan syariat yang ditentukan. Oleh karena itu, supplier bahan baku ikan ini diharapkan adanya surat izin usaha terhadap penjualan ikan nya.
3. Berdasarkan hasil observasi peneliti bahwa kurangnya kesadaran masyarakat terhadap logo halal pada suatu produk yang dikonsumsi, peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian terkait penerapan halal supply chain management yang lebih luas, juga terhadap pengaruh logo halal terhadap kesadaran masyarakat, keputusan pembelian produk masih sangat kurang khusus nya di Kota Tarakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Faisal, 2022 "Analisis Penerapan Halal Supply Chain Management Dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen (Studi UMKM Paguntaka Food), Universitas Borneo Tarakan
- Aisyah Isnaeni, 2020 "Implementasi Halal Suppply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan" (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta), Universitas Islam Indonesia Yogyakarta, <https://dspace.uui.ac.id/bitstream/handle/123456789/23796/16423138%20Aisyah%20Isnaeni.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Dr. Nursapia Harahap, M.A (2020) "Penelitian kualitatif" Medan, Sumatera utara. Wal ashri Publishing

- Creswell, John W. 2009. *Research Design (Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif dan Mixed)*. Yogyakarta:
- Sugiyono, (2017) *Metode Penelitian Bisnis Pendekatan Kuantitan Kulineri Kombinasi, dan R&D*. Penerbit CV. Alfabeta: Bandung
- Indartono, Setyabudi (2016) *PENGANTAR MANAJEMEN: Character Inside*. Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta. ISBN 978-602-72667-2-8
- Arifin, Ridwan. "Legal Analysis of Halal Product Guarantee for Development of Small and Medium Enterprises (SMEs) Business in Indonesia." *Jurnal Hukum Islam*, 2020
- Nida Husnia Zahro. "Insentif Halal Produk Terhadap Konsumsi Makanan Dan Minuman Dalam Industri Kreatif." *Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Keuangan Syariah* vol 2. No 1 2020
- Pradesyah, R. & Khairunnisa, A. (2018). Analysis of the application of the MUI fatwa on halal tourism: A case study of the Medam Syariah hotel. *Intiqad: Jurnal Agama dan Pendidikan Islam*, 10(2), 334-348.
- Priyadi, U. P. (2016). *Islamic tourism prospects and developments... Yogyakarta, Indonesia: UPP STIM YKPN*.
- Muchtar Ali. "KONSEP MAKANAN HALAL DALAM TINJAUAN SYARIAH DAN TANGGUNG JAWAB PRODUK ATAS PRODUSEN INDUSTRI HALAL." *Jurnal Ilmu Syariah* 2016
- Djati, Pantji (2004). Pentingnya Karyawan Dalam Pembentukan Kepercayaan Konsumen Dalam Pensahaan Jasa, *Jurnal Marketing dan Kewirausahaan*. Vol.6, No.2, September, pl14-12
- Candra Gunawan dan Pantja Djati. "Pengaruh Personal Selling, Celebrity, Endorser Dan Trust Terhadap Keputusan Pembelian Produk MI1 Global." *Jurnal Ilmiah Bisnis, Pasar Modal, dan UMKM* vol 1. No 1 2018
- Meliana, Sulistiono dan Budi Setiawan. "Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Kpercayaan Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian." *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan* 2013
- Satria Sakti Ganda Guna, 2023 "ANALISIS HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT PADA USAHA KULINER AYAM BAKAR TALIWANG DI RUMAH MAKAN DAN LESEHAN TALIWANG KANIA CAKRANEGARA KOTA MATARAM", UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MATARAM.