

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri makanan halal merupakan pasar yang berkembang pesat di seluruh dunia dan diperkirakan akan terus berkembang di tahun-tahun mendatang(Izhar Ariff Mohd Kashim et al., 2022). Indonesia, sebagai pemimpin pasar halal global, menunjukkan posisi yang sangat strategis, terutama dalam industri makanan halal, dengan pangsa pasar mencapai 13% dari total konsumsi makanan halal dunia(Nadha, 2021). Sumbangsih Indonesia terhadap ekonomi halal juga sangat signifikan, dengan proyeksi kontribusi sebesar USD 5,1 miliar terhadap PDB nasional, yang berasal dari ekspor produk halal, peningkatan investasi asing, serta pengurangan impor (Indonesia Halal Markets, 2021). Menurut *State of the Global Islamic Economy Report 2023*, Indonesia berhasil naik ke peringkat ketiga dalam perkembangan ekonomi halal global(State of the Global Islamic Economy Report, 2023). Selain itu, Indonesia merupakan konsumen terbesar pasar halal dunia, dengan pengeluaran mencapai USD 184 miliar pada tahun 2020 dan diproyeksikan meningkat menjadi USD 281,6 miliar pada tahun 2025. Dengan pangsa 11,34% dari total pengeluaran halal global, Indonesia memimpin dalam konsumsi pasar halal dunia(Indonesia Halal Markets, 2021). Prestasi ini seharusnya dapat memperkuat posisi Indonesia sebagai pusat produksi halal global. Namun, pengelolaan yang kurang optimal serta keterbatasan kapasitas sumber daya manusia dalam menerapkan praktik produksi halal masih menjadi tantangan yang perlu diatasi(Waluyo, 2024).

Tata kelola yang efektif pasca sertifikasi halal sangat penting untuk memastikan bahwa produk yang telah disertifikasi terus memenuhi standar halal, serta untuk mengawasi penerapan kebijakan dan prosedur secara konsisten di seluruh proses produksi dan distribusi. Prinsip tata kelola, seperti transparansi, akuntabilitas, tanggung jawab, dan kepatuhan, memainkan peran penting dalam menjaga kepercayaan konsumen dan keberlanjutan sistem halal di semua lini (Bachtiar et al., 2024; Safian et al., 2020). Namun, banyak di antara Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang menghadapi kesulitan dalam mempertahankan konsistensi dan keberlanjutan standar halal, serta dalam memahami dan menerapkan sistem ini secara konsisten (Alam & Samhuri, 2021). Berbagai hambatan yang dihadapi oleh UMKM dalam memenuhi standar sertifikasi halal mencakup kurangnya pengetahuan, kendala keuangan, infrastruktur yang terbatas, prosedur yang rumit dan memakan waktu, serta tantangan dalam hal tata kelola yang harus diikuti (Md Rodzi et al., 2023). Proses sertifikasi halal sendiri mencakup berbagai tahapan, termasuk inspeksi di tempat, kepatuhan terhadap hukum Islam dalam tahap persiapan, pemrosesan, dan penyimpanan, serta pemenuhan standar praktik manufaktur yang baik dan praktik higienis yang baik (A. N. Ahmad et al., 2018). Proses ini menjadi penting karena bertujuan untuk melindungi konsumen Muslim, dengan memberikan jaminan bahwa produk yang mereka konsumsi sesuai dengan ajaran agama mereka (Fathoni et al., 2023; Masyhuri & Risdiyanti, 2022).

Tantangan dalam implementasi tata kelola halal pasca sertifikasi dapat dilihat dari beberapa kasus pelanggaran yang terjadi di Indonesia. Salah satu kasus yang menonjol adalah pencabutan sertifikat halal produk jus buah Nabidz oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) akibat ditemukannya manipulasi

data oleh pelaku usaha dan pendamping proses produk halal (PPH). Dalam kasus ini, PPH tidak melakukan verifikasi sesuai prosedur meskipun mengetahui bahwa produk melalui proses fermentasi yang memerlukan uji laboratorium (Pamuji, 2023). Kasus serupa juga terjadi pada produk Roti Okko, di mana BPJPH mencabut sertifikat halal setelah ditemukan pelanggaran terhadap Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), termasuk ketidaksesuaian bahan baku dan pencantuman label halal pada varian produk yang tidak terdaftar dalam sertifikat (Badan Pengurus Jaminan Produk Halal, 2024). Kasus-kasus ini menunjukkan pentingnya pengawasan berkelanjutan dan penerapan prinsip tata kelola yang efektif dalam menjaga integritas sertifikasi halal, serta menegaskan bahwa tantangan tidak hanya terletak pada proses mendapatkan sertifikasi, tetapi juga pada konsistensi penerapan standar halal pasca sertifikasi.

Berbagai penelitian sebelumnya telah membahas mengenai tantangan yang dihadapi perusahaan dalam menjaga kepatuhan terhadap prinsip-prinsip halal setelah memperoleh sertifikasi. Menurut Safiani et al. (2020), salah satu masalah utama yang dihadapi oleh perusahaan adalah kurangnya mekanisme tata kelola internal yang memastikan kepatuhan berkelanjutan terhadap prinsip-prinsip syariah setelah mendapatkan sertifikasi halal (Safian et al., 2020). Penelitian lain yang dilakukan oleh Noordin dkk. (2009) mengungkapkan bahwa sistem tata kelola halal di Malaysia masih dihadapkan pada kompleksitas regulasi, terutama terkait otoritas antara pemerintah pusat dan negara bagian, yang menyebabkan kebingungan dan ketidakpastian dalam penerapan sertifikasi halal. Dalam konteks ini, perusahaan sering kali fokus pada pemenuhan persyaratan sertifikasi saja, tanpa memastikan adanya sistem tata kelola yang komprehensif untuk menjaga standar halal secara berkelanjutan (Noordin et al., 2009). Selain itu, penelitian yang

dilakukan oleh Halim dkk. (2024) terhadap UKM di Malaysia mengidentifikasi laporan ketidaksesuaian yang umum terjadi pasca sertifikasi, terutama terkait pelatihan staf, dokumentasi, dan kebersihan (Abdul Halim et al., 2024). Di sisi lain, studi di Maladewa menekankan pentingnya keberlanjutan sistem jaminan halal melalui pengawasan internal yang ketat setelah sertifikat diberikan, terutama pada sektor perikanan (Muneeza & Mustapha, 2021).

Berdasarkan berbagai temuan dan tantangan yang telah diuraikan, terlihat bahwa kunci tata kelola pasca-sertifikasi halal memegang peranan krusial dalam menjaga keberlanjutan standar halal di tengah perkembangan pesat industri halal global. Dalam konteks Indonesia, khususnya pada pelaku usaha makanan seperti steak di Surabaya, tantangan tata kelola menjadi semakin relevan. Pemilihan pelaku usaha UMKM steak sebagai subjek penelitian didasarkan pada tingginya risiko kontaminasi dalam rantai pasok daging serta kompleksitas proses pengolahannya (Keputusan Menteri Agama, 2020). UMKM dipilih sebagai fokus penelitian mengingat posisinya yang strategis sebagai penggerak ekonomi nasional, namun seringkali menghadapi keterbatasan sumber daya dan pengetahuan dalam menerapkan sistem jaminan halal yang komprehensif pasca sertifikasi. Kunci tata kelola, seperti transparansi, akuntabilitas, dan tanggung jawab menjadi landasan penting dalam memastikan implementasi sistem halal yang berkelanjutan. Transparansi menjadi fondasi penting dalam membangun kepercayaan konsumen dan memudahkan pengawasan oleh pihak berwenang. Akuntabilitas diperlukan untuk memastikan kejelasan fungsi dan tanggung jawab dalam implementasi sistem jaminan halal. Sementara itu, tanggung jawab menekankan pada komitmen pelaku usaha dalam mematuhi standar dan regulasi yang berlaku. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis

penerapan kunci tata kelola-transparansi, akuntabilitas, dan tanggung jawab dalam sistem jaminan produk halal pasca-sertifikasi pada pelaku usaha steak di Surabaya, dengan pendekatan kualitatif, untuk memberikan rekomendasi strategis dalam mendukung keberlanjutan sistem jaminan halal.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian adalah:

1. Bagaimana implementasi tata kelola sistem jaminan produk halal pasca sertifikasi pada pelaku usaha steak di Surabaya berdasarkan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan tanggung jawab?
2. Apa saja tantangan yang dihadapi oleh pelaku usaha steak di Surabaya dalam mempertahankan kepatuhan terhadap standar halal setelah memperoleh sertifikasi?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Menganalisis implementasi tata kelola sistem jaminan produk halal pasca sertifikasi pada pelaku usaha steak di Surabaya berdasarkan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan tanggung jawab.
2. Mengidentifikasi kendala-kendala yang dihadapi oleh pelaku usaha steak di Surabaya dalam mempertahankan kepatuhan terhadap standar halal setelah memperoleh sertifikasi.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat Teoritis :

1. Menambah wawasan dan literatur dalam bidang tata kelola halal, khususnya terkait penerapan kunci tata kelola pasca-sertifikasi dalam industri makanan.
2. Memberikan kontribusi terhadap pengembangan kajian akademik mengenai keberlanjutan sistem jaminan halal dalam sektor UMKM makanan, dengan fokus pada pelaku usaha steak.
3. Mendukung penguatan teori tata kelola dan sertifikasi halal melalui pendekatan kualitatif yang mendalam, yang dapat dijadikan dasar untuk penelitian lanjutan di masa mendatang.

Manfaat Praktis :

1. Memberikan panduan kepada pelaku usaha steak di Surabaya dalam menerapkan kunci tata kelola yang efektif untuk menjaga kepatuhan terhadap standar halal pasca-sertifikasi.
2. Memberikan masukan kepada lembaga sertifikasi halal terkait strategi yang dapat diterapkan untuk mendukung pelaku usaha dalam mempertahankan standar halal secara berkelanjutan.
3. Membantu pembuat kebijakan dalam merancang program dan regulasi yang mendukung UMKM dalam mengatasi kendala tata kelola halal pasca-sertifikasi.
4. Menjadi referensi bagi pelaku industri makanan lain untuk meningkatkan efektivitas tata kelola halal mereka.