

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri pengolahan makanan menghasilkan berbagai macam produk dengan dua jenis pengolahan yaitu makanan halal atau haram. Setiap orang dapat memilih untuk mengonsumsi produk tersebut. Industri pengolahan makanan adalah salah satu bidang penting yang berkontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi negara, ketahanan pangan, dan kesejahteraan masyarakat. Makanan sangat penting bagi pertumbuhan lapangan kerja, terutama bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM)¹.

Mengingat mayoritas penduduk Indonesia adalah Muslim maka produk makanan yang diproduksi oleh industri harus memenuhi standar keamanan, kebersihan, dan kehalalan. Masalah kehalalan menjadi perhatian, terutama dalam rantai pasok makanan. Sistem rantai pasok halal (HSC) menjadi semakin penting karena globalisasi dan kesadaran konsumen Muslim akan pentingnya mengonsumsi produk halal. Sistem manajemen rantai pasok halal menjamin kehalalan produk dari hulu ke hilir, mulai dari pengadaan bahan baku,

¹ Yolanda Ruchiyani, Nurbaiti, and Siti Aisyah, "Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Mumubutikue Medan)," *Economic and Business Management International Journal* 5, no. 2 (2023): 67.

pembuatan, penyimpanan, pengemasan, hingga pengiriman produk ke pelanggan².

Sistem ini dirancang untuk menjaga kepercayaan pelanggan Muslim dan memastikan bahwa barang yang mereka beli halal dari segi bahan dan proses produksi serta distribusi. Implementasi rantai pasokan halal tidak hanya menekankan pada aspek bahan. Sistem ini dirancang untuk menjaga kepercayaan konsumen Muslim dengan memastikan bahwa produk yang mereka konsumsi tidak hanya halal dari sisi bahan, tetapi juga dari proses produksi hingga distribusinya³.

Penerapan rantai pasok halal mencakup tidak hanya aspek hukum Islam tetapi juga unsur manajemen dan logistik. Proses ini melibatkan pengawasan ketat untuk mencegah kemungkinan kontaminasi dengan produk non-halal, penggunaan alat yang bersih dan steril, serta pemisahan tempat penyimpanan dan sarana transportasi antara produk halal dan non-halal. Implementasi sistem ini secara efektif dapat meningkatkan nilai jual serta daya saing produk halal di pasar lokal maupun global⁴.

Halal *Supply Chain* adalah merupakan sistem manajemen rantai pasok yang memastikan kehalalan produk dari hulu ke hilir,

² Naufan Ahda Isnanjodi and Mariyah Ulfah, "Analisis Literatur Terhadap Prinsip Halalan Thayyiban Dalam Rantai Pasok Makanan," *Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah* 10, no. 4 (2025).

³ Lestari and Annio Indah, *Pengantar Manajemen* (Medan: FEBI UINSU PRESS, 2019).

⁴ F. Pahriansyah, F., Khairul, U. K., & Fitmawati, "Analisi Implementasi Halal Supply Chain Pada Industri Pengelolaan Makanan" (Institut Agama Islam Negeri Curup, 2025).

meliputi seluruh proses mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, pengemasan hingga distribusi ke tangan konsumen⁵. Halal *Supply Chain Management* mengacu pada penerapan prinsip-prinsip syariah Islam dalam seluruh aktivitas rantai pasok, mulai dari pemilihan pemasok, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi. Setiap tahap dalam rantai ini harus menjaga pemisahan produk halal dari yang non-halal untuk menghindari risiko kontaminasi⁶.

Proses ini dimulai dari awal produksi hingga produk makanan siap dikonsumsi oleh masyarakat sebagai konsumen akhir. Dengan menerapkan prinsip halal dari hulu hingga hilir, perusahaan dapat memastikan bahwa produk yang didistribusikan benar-benar sesuai dengan standar halal. Penerapan manajemen rantai pasok ini juga berkontribusi pada peningkatan kepuasan konsumen terhadap produk yang mereka konsumsi⁷.

Mengonsumsi makanan halal adalah keharusan yang diajarkan agama Islam kepada kita. Alasan mengapa kita harus menjaga dan mengonsumsi makanan halal sudah pasti mengandung berbagai maksud dan manfaat. Dengan alasan yang bersifat lahir menjaga

⁵ Arif and Muhammad, *Supply Chain Management* (Yogyakarta: Deepublish, 2018).

⁶ Auliya Hayyu Ratnaningtyas, "Analisis Kinerja Halal Supply Chain Management Di Restoran Ayam Goreng Chicken Crush Menggunakan Metode Supplychain Operation Reference (Scor) 12. 0" (Universitas Islam Indonesiayogyakarta, N.D.).

⁷ Yolanda Ruchiyani, Nurbaiti, and Aisyah, "Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Mumbutikue Medan)."

keseimbangan dan kesehatan tubuh, juga mengandung hikmah-hikmah batin yang tidak semuanya dapat di sentuh akal manusia. Makanan halal yang di konsumsi akan tumbuh dan berkembang menjadi daging bersama dengan meningkatnya kualitas baik lahir maupun batin⁸. Sistem ini bertujuan untuk menjaga kepercayaan konsumen Muslim dan memastikan bahwa produk yang mereka konsumsi tidak hanya halal dari sisi bahan, tetapi juga dari segi proses dan distribusi. Sejalan dengan hal tersebut, pengelolaan petis ikan di Desa Tlontoraja, Kabupaten Pamekasan perlu dilakukan secara terencana dan terstandar, mengingat produk ini merupakan salah satu olahan hasil perikanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat dan memiliki peran penting dalam perekonomian lokal⁹.

Pengelolaan yang dimaksud mencakup seluruh tahapan produksi, mulai dari pengadaan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, hingga pendistribusian produk kepada konsumen. Penerapan prinsip kehalalan pada setiap tahapan tersebut menjadi sangat krusial untuk menjamin keamanan, mutu, dan kehalalan produk petis ikan. Petis merupakan salah satu bahan pangan tradisional asli Madura yang memiliki rasa, aroma, dan tekstur yang khas. Bahan pangan ini seringkali dibuat sebagai bumbu masakan oleh masyarakat.

⁸ Mufid and Muhammad Nuzul, "Analisis Penerapan Halal Supply Chain Management Dan Karakter Konsumen Terhadap Perilaku Pembelian Daging Ayam Di Kota Lhokseumawe" (Universitas Malikussaleh, 2022).

⁹ Sri Utami and Muna Nailly El, "Halal Supply Chain Dan Percepatan Perolehan Sertiikasi Halal Produk Pelaku Usaha Makanan Skala Mikro Kecil Meneengah AFC Di Jombang," *QOSIM : Jurnal Pendidikan, Sosial & Humaniora* 3, no. 3 (2025): 44.

Petis sudah terkenal dan tentunya sangat disukai oleh masyarakat khususnya masyarakat Madura. Selain cita rasa yang khas dan unik petis juga mempunyai nilai gizi cukup tinggi, Berbagai macam makanan yang dibuat dengan bumbu petis¹⁰.

Produk petis ikan laut dipilih sebagai objek penelitian karena merupakan salah satu produk pangan tradisional unggulan Madura yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan dikonsumsi secara luas oleh masyarakat. Meskipun bahan baku utama petis berasal dari ikan yang pada dasarnya halal, proses produksinya melibatkan berbagai tahapan rantai pasok yang berpotensi memengaruhi status kehalalan produk, mulai dari pengadaan bahan baku tambahan, proses pengolahan, penyimpanan, pengemasan, hingga distribusi. Selain itu, sebagian besar usaha petis ikan di Desa Tlontoraja masih dikelola dalam skala UMKM dengan sistem produksi yang cenderung tradisional, sehingga penerapan prinsip Halal *Supply Chain* belum banyak dikaji secara mendalam. Kondisi ini menjadikan petis ikan sebagai objek yang relevan untuk dianalisis guna mengetahui sejauh mana prinsip halal diterapkan pada seluruh rantai pasok produk.¹¹

¹⁰ Wasilatur Rohmah, Trischa Relanda Putra, and Eni Sri Rahayu Ningsih, "Analisis Faktor –Faktor Penghambat Penerapan Sertifikasi Halal Petis Rojoro(Studi Kasus Di Desa Klampis Barat Kecamatan Klampis Kabupaten Bangkalan)," *JISEF: Journal Of International Sharia Economics and Financial* 3, no. 2 (2024).

¹¹ Wasilatur Rohmah, Trischa Relanda Putra, and Eni Sri Rahayu Ningsih, "Analisis Faktor-Faktor Penghambat Penerapan Sertifikasi Halal Petis Rojoro (Studi Kasus Di Desa Klampis Barat Kecamatan Klampis Kabupaten Bangkalan)," *JISEF: Journal of International Sharia Economics and Financial* 3, no. 2 (2024).

Pada proses Halal *Supply Chain* proses produksi menjadi tahapan yang paling rentan terhadap terjadinya kontaminasi halal karena pada tahap ini terjadi kontak langsung antara bahan baku, bahan tambahan, peralatan produksi, dan tenaga kerja. Penggunaan bahan tambahan yang tidak memiliki kejelasan status halal, penggunaan peralatan yang tidak dibersihkan dengan baik, serta penerapan sanitasi yang kurang optimal dapat mengakibatkan terjadinya kontaminasi yang memengaruhi kehalalan produk. Selain itu, karena sebagian besar usaha petis ikan di Desa Tlontoraja masih dikelola secara tradisional dan berskala UMKM, pengawasan terhadap standar halal pada proses produksi sering kali belum dilakukan secara menyeluruh.¹²

Urgensi penelitian ini semakin penting karena petis ikan merupakan produk yang menjadi identitas kuliner daerah dan memiliki potensi untuk memperluas pasar, baik di tingkat regional maupun nasional. Di tengah meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap jaminan produk halal, kepercayaan konsumen tidak hanya ditentukan oleh kehalalan bahan baku, tetapi juga oleh proses pengelolaan produk secara menyeluruh. Oleh karena itu, analisis implementasi Halal *Supply Chain* pada industri petis ikan laut diperlukan untuk memastikan terjaganya integritas halal produk, meningkatkan daya

¹² Mutia Sari, Sugianto, and Muhammad Lathief Ilhamy Nasution, “Risk Analysis in Halal Supply Chain Management Activities on Aceh Noodle Products (Case Study: Mie Aceh Razali),” *Jurnal Ekonomi Syariah Indonesia (JESI)* 13, no. 2 (2023).

saing usaha, serta mendukung pengembangan industri pangan halal berbasis kearifan lokal secara berkelanjutan.

Penelitian mengenai halal *supply chain* telah banyak dilakukan, namun sebagian besar kajian sebelumnya masih berfokus pada industri pangan modern dan perusahaan berskala besar, seperti industri daging, unggas, serta produk olahan pabrikan, Sementara kajian pada industri pangan tradisional berbasis hasil laut masih terbatas. Oleh karena itu, keterbaruan penelitian ini terletak pada analisis implementasi halal *supply chain* pada industri pengolahan petis ikan laut berskala kecil dan tradisional di Desa Tlontoraja, Kabupaten Pamekasan. Urgensi penelitian ini penting untuk dilakukan guna memperoleh gambaran empiris mengenai implementasi halal *supply chain* pada industri pengolahan petis ikan laut di Kabupaten Pamekasan. Dengan demikian, pengelolaan petis ikan yang berlandaskan prinsip halal diharapkan mampu meningkatkan kepercayaan konsumen, memberikan perlindungan bagi masyarakat, serta mendukung pengembangan produk unggulan daerah Kabupaten Pamekasan secara berkelanjutan¹³.

Pengelolaan petis ikan di Desa Tlontoraja, Kabupaten Pamekasan sudah berkembang dan dilakukan oleh banyak orang, baik secara kecil-kecilan maupun dalam bentuk usaha mikro, kecil, maupun menengah. Meski begitu, minat masyarakat terhadap produk petis ikan ini belum

¹³ Luthfiana Kariim, Fitri Eka Aliyanti, and Yudha Mauluddin, "The Implementation of Halal Supply Chain Management on Processed Meat Products in Yogyakarta," *Journal of Islamic Economics Lariba* 8, no. 1 (2022): 32.

sama rata di seluruh daerah di Desa Tlontoraja, Kabupaten Pamekasan. Hal ini terlihat dari fakta bahwa keinginan masyarakat untuk membeli petis ikan lebih besar pada salah satu wilayah tertentu yaitu Kecamatan Pasean. Situasi seperti ini menunjukkan adanya ketidakseimbangan dalam preferensi konsumen antar daerah, yang mungkin disebabkan oleh perbedaan kualitas produk, cara pengelolaan, maupun tingkat kepercayaan masyarakat terhadap proses produksi petis ikan. Ketidakmerataan minat ini menjadi isu penting dalam penelitian, karena menunjukkan bahwa pengelolaan petis ikan di Desa Tlontoraja, Kabupaten Pamekasan belum bisa menarik minat dan membangun kepercayaan konsumen secara merata. Oleh karena itu, diperlukan analisis mendalam untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang membuat masyarakat lebih tertarik pada petis ikan dari Desa Tlontoraja, Kabupaten Pamekasan dibandingkan wilayah lain, terutama dari segi pengelolaan dan penerapan prinsip rantai pasok halal.

Berdasarkan pemaparan dari latar belakang diatas maka peneliti untuk melakukan penelitian dengan judul "**Analisis Implementasi Halal *Supply Chain* Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus: Petis Ikan Laut) Di Desa Tlontoraja Kabupaten Pamekasan** " Tujuan penelitian ini adalah menganalisis implementasi *halal supply chain* pada industri pengolahan makanan, khususnya pada produk petis ikan laut di Kabupaten Pamekasan.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, beberapa permasalahan yang dapat diidentifikasi dalam implementasi Halal *Supply Chain* pada industri pengolahan petis ikan laut di Desa Tlontoraja, Kabupaten Pamekasan adalah sebagai berikut:

- a. Rendahnya pemahaman pelaku industri, khususnya UMKM, terhadap prinsip-prinsip halal *supply chain* dan persyaratan Sistem Jaminan Halal (SJH) atau HAS 23000.
- b. Proses produksi yang masih bersifat tradisional dan belum sepenuhnya memenuhi standar halal dan higienitas, sehingga berpotensi menimbulkan kontaminasi silang.
- c. Keterbatasan fasilitas, pendampingan, dan dukungan teknis dari instansi terkait dalam penerapan Halal *Supply Chain*.

C. Pembatasan Masalah

Agar penelitian lebih terarah dan fokus, maka ruang lingkup penelitian ini dibatasi pada hal-hal berikut:

1. Penelitian hanya berfokus pada pelaku usaha pengolahan petis ikan laut yang beroperasi di Desa Tlontoraja, Kabupaten Pamekasan.
2. Aspek yang dikaji terbatas pada tahapan utama halal *supply chain*, yaitu: pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, pengemasan, dan distribusi.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana proses implementasi halal *supply chain* pada industri pengolahan petis ikan laut di Kabupaten Pamekasan?
- b. Faktor-faktor apa saja yang menjadi hambatan dalam penerapan halal *supply chain* pada industri pengolahan petis ikan laut di Kabupaten Pamekasan?

E. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan arah yang jelas terhadap proses penelitian yang dilakukan dalam pelaksanaan penelitian agar sesuai dengan permasalahan yang dikaji. Adapun tujuan penelitian ini yaitu:

- a. Untuk menganalisis proses implementasi halal *supply chain* pada industri pengolahan petis ikan laut di Kabupaten Pamekasan, yang mencakup tahapan pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi produk.
- b. Untuk mengidentifikasi dan menganalisis faktor-faktor yang menjadi hambatan dalam penerapan halal *supply chain* pada industri pengolahan petis ikan laut di Kabupaten Pamekasan.

2. Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian merupakan manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan, baik secara teoritis maupun praktis. Adapun kegunaan penelitian ini yaitu:

- a. Secara teoretis, penelitian ini diharapkan dapat menambah dan memperkaya khazanah keilmuan, khususnya dalam bidang ekonomi syariah, manajemen rantai pasok, dan industri pangan halal.
- b. Secara praktis, penelitian ini diharapkan bagi pelaku usaha memberikan pemahaman dan gambaran mengenai pentingnya penerapan halal *supply chain* secara menyeluruh dalam pengelolaan industri pengolahan petis ikan laut,

F. Kajian Pustaka

Untuk melakukan penelusuran penelitian ini maka, peneliti melakukan pengkajian pada penelitian terdahulu yang mempunyai kaitan dan perbedaan dengan penelitian yang ditulis dan dikaji. Adapun persamaan dan perbedaan dari penelitian terdahulu sebagai berikut:

- a. Jurnal Nika Yulia Dewi, Dkk (2023) “Analisis Pelaksanaan Jaminan Halal Dalam Meningkatkan Daya Saing Umk Petis Ikan Hsn Di Desa Konang Kabupaten Pamekasan” hasil studi ini menunjukkan bahwa produk UMKM petis ikan memiliki potensi yang besar untuk memperkuat produk dipasar dengan menggunakan teori daya saing competitive advantage dengan menggunakan

beberapa indikator melalui sertifikasi halal. Dengan hal ini, akan meningkatkan kepercayaan konsumen akan produk petis ikan. penelitian ini sama- sama mengkaji produk petis ikan UMKM di Kabupaten Pamekasan serta menekankan pentingnya kehalalan produk dalam meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing. Persamaannya terletak pada pandangan bahwa sertifikasi halal berperan strategis dalam memperkuat posisi produk di pasar. Perbedaannya, penelitian Nika Yulia Dewi, dkk. lebih berfokus pada sertifikasi halal sebagai indikator *competitive advantage*, sedangkan penelitian ini menekankan implementasi Halal *Supply Chain Management* secara menyeluruh dari hulu hingga hilir untuk menjaga konsistensi kehalalan produk dan kepercayaan konsumen¹⁴.

- b. Jurnal Dhita Andini, dkk (2025) “Peran Stakeholder dalam Halal *Supply Chain* Produk Petis dan Terasi”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh pemangku kepentingan mempunyai peran dalam menjaga halal, kebersihan, dan kualitas produk sepanjang Halal Rantai Pasokan dari hulu hingga hilir. Penelitian ini memiliki persamaan dalam menekankan pentingnya penerapan Halal *Supply Chain* dari hulu hingga hilir pada produk petis, khususnya dalam menjaga kehalalan, kebersihan, dan kualitas

¹⁴ Nika Yulia Dewi, Ahmad Makhtum, and Universitas Trunojoyo Madura, “Analisis Pelaksanaan Jaminan Halal Dalam Meningkatkan Daya Saing Umk Petis Ikan Hsn Di Desa Konang Kabupaten Pamekasan” 2, no. 10 (2024).

produk, serta sama- sama menegaskan bahwa konsistensi penerapan prinsip halal sepanjang rantai pasok berperan penting dalam membangun kepercayaan konsumen. Namun, perbedaannya terletak pada fokus kajian, di mana penelitian Dhita Andini, dkk. lebih menitikberatkan pada peran dan keterlibatan para stakeholder dalam menjaga keberlangsungan halal *supply chain* produk petis dan terasi, sedangkan penelitian ini berfokus pada analisis implementasi Halal *Supply Chain Management* secara operasional pada industri pengolahan petis ikan laut, termasuk tahapan pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, pengemasan, dan distribusi, serta mengidentifikasi hambatan yang dihadapi pelaku usaha dalam penerapannya di Kabupaten Pamekasan¹⁵.

- c. Jurnal Nishfi Lailatul (2022) Implementasi Halal *Supply Chain* Management Pada Bisnis Pangan”. Hasil penelitian bahwasanya makanan yang baik merupakan makanan yang halal, baik dalam pemilihan bahan, produksi, distribusi, maupun dalam penjualannya. Terutama yang beragama Islam harus sangat berhati-hati dalam memilih makanan. Penelitian ini memiliki persamaan dalam menekankan bahwa makanan yang baik adalah makanan yang halal serta pentingnya penerapan prinsip halal pada seluruh tahapan rantai pasok, mulai dari pemilihan bahan, proses produksi,

¹⁵ Dhita Andini et al., “Peran Stakeholder Dalam Halal Supply Chain Produk Petis Dan Terasi” 4 (2025): 295–322.

distribusi, hingga penjualan, terutama bagi konsumen Muslim yang dituntut untuk berhati-hati dalam memilih makanan. Kedua penelitian sama-sama menegaskan bahwa kehalalan tidak hanya dilihat dari bahan, tetapi juga dari proses pengelolaan dan penyaluran produk. Namun, perbedaannya terletak pada fokus kajian, di mana penelitian Nishfi Lailatul (2022) bersifat umum dan normatif pada bisnis pangan secara luas dengan penekanan pada kesadaran konsumen Muslim, sedangkan penelitian ini secara khusus menganalisis implementasi *Halal Supply Chain Management* pada industri pengolahan petis ikan laut di Kabupaten Pamekasan dengan pendekatan operasional dari hulu hingga hilir, termasuk identifikasi hambatan penerapannya dalam praktik UMKM¹⁶.

- d. Skripsi Aisyah Isnaeni (2020) “Implementasi *Halal Supply Chain Management* pada Pengelolaan Makanan (Studi kasus: Restoran Taman Priangsewu Yogyakarta). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan *manajemen* yang dilaksanakan Restoran Taman Priangsewu Yogyakarta telah sesuai dengan parameter prinsip *management* oleh peneliti terdahulu dan berjalan baik sesuai syariah islam. Kegiatan *management* tersebut dibagi menjadi empat kelompok utama yaitu kegiatan proses persiapan produksi, proses

¹⁶ Nishfi Lailatul Maknunah Rifdianti Rahma and Suhulil Amal, “*Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Bisnis Pangan*,” *Page 1 Print ISSN: 2685-6778 Online ISSN: 2722-8460 Volume 3 Nomor 1 Juni 2020 IQTISODINA: Jurnal Ekonomi Syariah Dan Hukum Islam* 3, no. 1 (2020).

produksi, proses distribusi, dan konsumsi. Penelitian ini memiliki persamaan dalam mengkaji penerapan Halal *Supply Chain Management* pada pengelolaan makanan dengan menekankan pentingnya kesesuaian proses manajemen dengan prinsip syariah Islam dari tahap awal hingga produk dikonsumsi. Keduanya sama-sama melihat bahwa penerapan halal *supply chain* yang terstruktur, mulai dari persiapan produksi, proses produksi, distribusi, hingga konsumsi, berperan penting dalam menjaga kehalalan produk dan kepercayaan konsumen. Namun, perbedaannya terletak pada konteks dan fokus kajian, di mana penelitian Aisya Isnaeni (2020) berfokus pada sektor jasa makanan yaitu restoran dengan analisis kesesuaian praktik manajemen terhadap parameter manajemen syariah yang telah berjalan dengan baik, sedangkan penelitian ini berfokus pada industri pengolahan petis ikan laut di Kabupaten Pamekasan dengan penekanan pada implementasi halal *supply chain* secara operasional pada UMKM, termasuk pengadaan bahan baku, produksi, penyimpanan, pengemasan, distribusi, serta identifikasi hambatan dalam penerapannya di lapangan¹⁷.

- e. Skripsi Wufron Rofiqi 2024 dengan judul “Analisis Kelayakan Bisnis Pada Usaha Petis Ibu Atun Di Desa Lembung Barat

¹⁷ Aisya Isnaeni, “Implementasi Halal Supply Chain Managent Pada Pengelolaan Makanan (Studi Kasus: Restoran Taman Priangsewu Yogyakarta)” (universitas islam Indonesia Yogyakarta, 2020).

Kecamatan Lenteng Kabupaten Sumenep Madura”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan usaha petis ikan memiliki potensi ekonomi yang cukup baik dan layak untuk dikembangkan. Hasil analisis kelayakan bisnis menunjukkan bahwa usaha petis tersebut mampu menghasilkan keuntungan yang stabil dengan struktur biaya produksi yang relatif efisien. Penelitian ini memiliki persamaan pada objek kajian yang sama, yaitu usaha pengolahan petis ikan sebagai bagian dari aktivitas UMKM di wilayah Madura, serta sama-sama melihat bahwa usaha petis ikan memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan. Keduanya juga menempatkan petis ikan sebagai produk lokal yang berkontribusi terhadap perekonomian masyarakat. Namun, perbedaannya terletak pada fokus dan pendekatan penelitian, di mana penelitian Wufron Rofiqi (2024) lebih menitikberatkan pada analisis kelayakan bisnis yang menilai aspek ekonomi, keuntungan, dan efisiensi biaya produksi usaha petis ikan, sedangkan penelitian ini berfokus pada analisis implementasi halal *supply chain management*, yaitu bagaimana prinsip halal diterapkan secara menyeluruh dari pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, pengemasan, hingga distribusi, serta implikasinya terhadap kepercayaan konsumen

Muslim, sehingga penelitian ini lebih menekankan aspek kehalalan dan manajemen rantai pasok dibandingkan aspek finansial usaha¹⁸.

G. Sistematika Pembahasan

Sistematika Pembahasan Untuk memudahkan pembaca dalam pembahasan skripsi ini penulis menyusun sistematika sebagai berikut:

BAB 1 PENDAHULUAN: Pendahuluan berisi sebagai pengantar dari penulisan skripsi secara keseluruhan. Terdiri dari latar belakang, identifikasi masalah, pembatasan masalah, rumusan masalah, tujuan dan kegunaan Penelitian, kajian pustaka dan sistematika pembahasan.

BAB II KERANGKA TEORITIK: Bab ini berisi uraian teori-teori dan konsep-konsep yang menjadi dasar pembahasan penelitian, mencakup Konsep Halal dalam Islam, Pengertian *Supply Chain Management*, Halal *Supply Chain Management* dan Tujuan Halal *Supply Chain Management*

BAB III METODE PENELITIAN: Bab ini memaparkan metode penelitian yang digunakan oleh penulis, meliputi jenis penelitian, pendekatan penelitian, sumber data, serta teknik analisis data yang dipakai untuk memperoleh hasil penelitian secara sistematis dan terukur.

¹⁸ Wufron Rofiqi, "Analisis Kelayakan Bisnis Pada Usaha Petis Ibu Atun Di Desa Lembung Barat Kecamatan Lenteng Kabupaten Sumenep Madura" (Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam November 2024, 2024).

BAB IV HASIL PEMBAHASAN: Bab ini menyajikan hasil penelitian lapangan yang diperoleh dari industri pengolahan petis ikan laut di Kabupaten Pamekasan. Pembahasan meliputi gambaran umum lokasi penelitian, profil pelaku usaha petis ikan laut, serta hasil analisis implementasi halai *supply chain* pada setiap tahapan rantai pasok.

BAB V PENUTUP: Bab ini merupakan jawaban yang sah kesimpulan dalam pokok permasalahan yang telah diterapkan dan dianalisis sebelumnya. Dalam bab ini juga disertakan saran yang bermanfaat untuk penelitian berikutnya.