

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang memiliki populasi Muslim terbesar di seluruh dunia. Umat Muslim pada saat ini di perkirakan mencapai 207 juta orang, sebagian besar menganut islam aliran Suni. Jumlah yang besar ini mengimplikasikan bahwa sekitar 13% dari umat Muslim di seluruh dunia tinggal di Indonesia dan juga mengimpikasikan bahwa mayoritas populasi penduduk di Indonesia memeluk agama islam.¹

Islam adalah agama yang sempurna yang merupakan wahyu berintikan tauhid atau keesaan Tuhan yang diturunkan oleh Allah SWT kepada Nabi Muhammad Saw. Agama islam merupakan suatu sistem keyakinan dan tata-ketentuan yang mengatur segala perikehidupan dan penghidupan asasi manusia dalam berbagai hubungan: dengan Tuhan, sesama manusia, dan alam lainnya. Pada garis besarnya ajaran agama islam terdiri atas akidah, syariat dan akhlak..² dan setiap aktivitas manusia dalam islam tentu memiliki aturan-aturan tersendiri yang berdasarkan al-Quran dan Hadis, sebagaimana dalam konsumsi.

Dalam ajaran Islam, baik makanan maupun minuman yang di konsumsi oleh umat Islam tidaklah bebas namun harus efektif, yakni halal

¹ “Sejarah Islam di Indonesia”, dalam <http://www.indonesia-investments.com>, diakses tanggal 08 Januari 2020.

² Misbahuddin Jamal, ” Konsep Al-Islam dalam Al-Qur’an,” *Jurnal Al-Ulum*, Vol. 11, No. 2, Desember 2011, 287.

sesuai petunjuk Allah dalam al-Qur'an dan penjelasan Nabi Muhammad saw dalam hadis, serta baik (*T{ayyib*) atau sehat.³ Dalam al-Qur'an disebutkan kata *T{a'am* yang menjelaskan tentang makanan dan yang seasal dengannya terulang 48 kali, sedangkan kata *sharab* yakni tentang makanan dan yang terkait dengannya terdapat 38 ayat al-Qur'an yang menyebutkannya.⁴

Makanan dan minuman adalah kebutuhan utama bagi manusia dalam hidupnya. Sebab dengan makan menghilangkan lapar untuk kelanjutan hidup dan kesanggupan bekerja untuk menunaikan kewajiban. al-Qur'an telah memberikan keterangan, bahwa semua kebutuhan manusia telah tersedia di muka bumi, baik makanan untuk manusia maupun untuk hewan. Selain itu dalam al-Qur'an telah di jelaskan untuk memakan yang halal dan baik (*T{ayyib*) dengan tidak berlebihan atau melampaui batas. Halal dalam hal mencari, mengambil, maupun mengumpulkan, dan baik untuk kesehatan jasmani, akal dan pikiran.⁵ Sebagaimana telah di jelaskan dalam Q.S. al-Baqarah [2]:57:⁶

وَمَا ظَلَمْنَاهُ عَلَىٰ شَيْءٍ وَلَا كَانُوا أَنفُسَهُمْ يَظْلِمُونَ (٥٧)

“Dan kami naungi kamu dengan awan, dan kami turunkan kepadamu “manna” dan “salwa” makanlah dari makanan yang baik-baik yang telah kami berikan kepadamu; dan tidaklah mereka menganiaya kami; akan tetapi merekalah yang menganiaya diri mereka sendiri”.

³ Huzaemah Tahldo Yanggo, “Makanan dan Minuman Dalam Perspektif Hukum Islam,” Jurnal Tahkim, Vol.IX No.2, Desember 2013, 2.

⁴ Ibid., 3-4.

⁵ Ibid., 4.

⁶ Al-Qur'an Terjemahan Mushaf Aisyah, QS al-Baqarah, (57), 8.

Sebagaimana juga di jelaskan dalam Q.S. Al-Baqarah [2]:168.⁷

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ (١٦٨)

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”.

Ayat 168 al-Baqarah tersebut di atas menerangkan, bahwa Allah memerintahkan manusia untuk memakan makanan yang halal lagi baik. Maksud penyebutan kata “*halalan*” dalam ayat ini adalah menjelaskan kesalahan orang musyrik Mekah yang telah mengharamkan berbagai kenikmatan yang sebenarnya tidak di haramkan Allah. Ayat ini membatalkan keharaman beberapa makanan tertentu yang mereka haramkan sendiri atas diri mereka dan menghalalkan makanan-makanan yang tidak baik yang di haramkan oleh Allah.

Dengan demikian, ketika berbicara tentang makanan tentu tidak kalah penting bagaimana memproduksi dalam suatu makanan yang halal. Sebab, produksi, distribusi, dan konsumsi merupakan satu rangkaian kegiatan ekonomi yang tidak bisa dipisahkan. Ketiganya tersebut saling memengaruhi, namun harus diakui produksi merupakan titik pangkal dari suatu kegiatan.⁸

Produksi adalah menambah kegunaan (nilai guna) suatu barang, apabila kegunaan suatu barang bertambah maka memberikan manfaat baru atau lebih dari bentuk semula. Dalam memproduksi membutuhkan faktor-

⁷ Ibid., (168). 25.

⁸ Mustafa Edwin Nasution, dkk, *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*, ed.1. cet. Ke-3 (Jakarta: Kencana, 2010), 101.

faktor produksi , yaitu alat dan sarana untuk melakukan proses produksi. Selain itu, juga terdapat tenaga kerja, modal, sumber daya alam, dan skill/teknologi.⁹ Dalam pandangan konvensional produksi dapat dilihat dari tiga hal, yaitu: apa yang diproduksi, bagaimana memproduksinya, dan untuk siapa barang/jasa diproduksi. Cara pandang tersebut untuk memastikan bahwa kegiatan produksi cukup layak untuk mencapai skala ekonomi.¹⁰

Sedangkan dalam pandangan islam, produksi di deskripsikan dengan istilah-istilah yang lebih luas. al-Qur'an menekankan manfaat dari barang yang diproduksi.¹¹ Produksi menurut islam yaitu melakukan eksplorasi alam semesta dengan tujuan memakmurkan bumi maupun melakukan pekerjaan atau usaha atau kegiatan produksi. Islam mewajibkan setiap umatnya untuk mencari rezeki atau pendapatan untuk kelangsungan hidup, memperoleh kemudahan, dan sarana mendapatkan rezeki.¹² Produksi dalam islam semata-mata tidak hanya mementingkan atau memaksimalkan keuntungan dunia, tetapi lebih memaksimalkan keuntungan di akhirat. Tujuan dari produksi dalam islam menurut Nejatullah, yaitu memenuhi kebutuhan diri secara wajar, memenuhi kebutuhan masyarakat keperluan masa depan, keperluan kegenerasi akan datang, dan pelayanan terhadap masyarakat. Dalam pandangannya ketika produsen bertindak adil dan membawa kebajikan bagi masyarakat maka produsen tersebut telah bertindak sesuai dengan islam.¹³

⁹ Muhammad, *Ekonomi Mikro Dalam Perspektif Islam*, cet. ke-1 (Yogyakarta, 2004), 255.

¹⁰ Mustafa Edwin Nasution, dkk, *Pengenalan Eksklusif...*, 101.

¹¹ Isnaini Harahap, dkk, *Hadis-Hadis Ekonomi*, ed. 1, cet. ke-1 (Jakarta: Kencana, 2015), 49.

¹² *Ibid.*, 51.

¹³ *Ibid.*, 55.

Dalam hadis mengajarkan bahwa dalam rangka mengelola sumber daya untuk tujuan produksi, maka dianjurkan untuk bekerjasama dengan seseorang yang memiliki keahlian di bidang tersebut. Karena produksi merupakan poros aktivitas ekonomi. Sehingga tidak mungkin distribusi maupun konsumsi dapat dilakukan tanpa melalui proses produksi.¹⁴ Dalam islam produksi halal dikatakan benar-benar halal ketika sudah ada jaminan halal baik dari BPJPH maupun dari MUI.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal atau yang sering di sebut dengan BPJPH adalah jaminan produk halal (UU No. 33 tahun 2014) memperkuat dan mengatur berbagai regulasi halal yang selama ini tersebar di berbagai peraturan perundang-undangan. UUJPH juga dapat disebut sebagai payung hukum bagi peraturan produk halal. Dalam UU ini tidak hanya mencakup aspek obat, makanan, dan kosmetik, namun lebih luas dari itu seperti produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta baranggunaan yang di pakai, ataupun yang di dimanfaatkan oleh masyarakat.¹⁵

Selain itu, peraturan untuk kehalalan produknya yaitu dari hulu ke hilir. Proses produk yang halal yaitu rangkaian kegiatan menjamin kehalalan produk di mulai dari penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Rangkaian kegiatan tersebut bertujuan untuk menjamin kehalalan suatu produk serta memberikan keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsmsi dan menggunakan produk. Hal ini juga

¹⁴ *Ibid.*, 56.

¹⁵ May Lim Charity, "Jaminan Produk Halal Di Indonesia (*Halal Products Guarantee In Indonesia*)", *Jurnal Legislasi Indonesia*, Vol. 14 NO. 01 - Maret 2017, 105.

dapat meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produknya.¹⁶

Sebelum berlakunya Undang-undang No. 33 Tahun 2014, kehalalan suatu produk di tandai berdasarkan sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI.¹⁷ Sertifikasi halal adalah surat keterangan yang di keluarkan oleh MUI (Majelis Ulama Indonesia) pusat atau propinsi atas kehalalannya suatu produk yang di produksi oleh perusahaan baik makanan, minuman, obat-obatan, maupun kosmetik, yang nantinya akan di nyatakan halal oleh pihak LPPOM MUI setelah di teliti.¹⁸

Sertifikasi halal memiliki beberapa fungsi baik bagi konsumen maupun bagi produsen. Bagi konsumen fungsi yang *pertama*, terlindunginya konsumen muslim dari mengonsumsi pangan, obat-obatan, dan kosmetik yang tidak halal. *Kedua*, konsumen akan merasakan kenyamanan dan tenang. *Ketiga*, akan memberikan kepastian dan perlindungan hukum.¹⁹

Sedangkan fungsi bagi produsen sertifikasi halal memiliki beberapa peran penting. Yang *pertama*, sebagai pertanggung jawaban produsen terhadap konsumen muslim. *Kedua*, meningkatkan kepercayaan dan kepuasan konsumen. *Ketiga*, meningkatkan citra dan daya saing perusahaan. *Keempat*, meningkatkan pemasaran produk dan memperluas jaringan pemasaran.

¹⁶ *Ibid.*

¹⁷ Syafrida, "Sertifikat Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Memberi Perlindungan Dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim", *Jurnal Hukum*, Vol. 7 No.2. 165.

¹⁸ Sofyan Hasan, "Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan," *Jurnal Dinamika Hukum*, Vol. 14, No. 2, Mei 2014, 230.

¹⁹ *Ibid.*

Kelima, memberikan keuntungan pada produsen dengan meningkatkan daya saing serta omzet produksi dan penjualan produk perusahaan.²⁰

Perusahaan yang ingin mengajukan sertifikasi halal harus mempersiapkan jaminan halal yang di keluarkan oleh LPPOM MUI yang merujuk pada buku panduan penyusunan sistem jaminan halal. Dengan demikian pihak LPPOM MUI akan mengangkat seorang atau tim auditor halal internal yang bertanggung jawab menjamin pelaksanaan produk halal serta Menanda tangani kesedian untuk diinspeksi secara mendadak tanpa pemberitahuan sebelumnya oleh LPPOM MUI.²¹ Namun saat ini, sertifikasi halal pada perusahaan terutama pada IKM maupun UKM khususnya di Jawa Timur cukup rendah.

Jawa Timur (Jatim) untuk forum Industri Kecil dan Menengah (IKM) mencatat jumlah IKM yang sudah memiliki label halal pada produknya mencapai 45% dari total 3.000-an IKM di Jawa Timur. Oscar mengatakan bahwa jumlah IKM Jawa Timur mengalami pertumbuhan pada 3 tahun terakhir. Yang awalnya 340 IKM kini sudah mencapai 3.000 IKM. Dan jumlah IKM berlabel halal tersebut masih sangat sedikit karena banyaknya para pelaku industri yang tergolong musiman dalam membuat produk. Ketika misalnya produknya tidak laku di pasaran, mereka mereka membuat produk

²⁰ *Ibid.*

²¹ Syafrida, "Sertifikat Halal Pada Produk Makanan....". 165.

baru lagi sehingga tidak berlebel halal serta biayanya yang cukup tinggi untuk tersertifikasi halal pada IKM.²²

IKM (Industri Kecil Menengah) adalah suatu bentuk usaha atau pengolahan dari bahan mentah atau barang setengah jadi sampai menjadi barang jadi. Guna untuk meningkatkan nilai tambah dengan memperoleh keuntungan dari hasil industri. Industri kecil dan menengah ini merupakan salah satu tumpuan pemerintah terutama setelah terjadinya krisis ekonomi pada saat beberapa tahun yang lalu dalam menciptakan lapangan kerja baru. Sebagai gambaran, sektor IKM dalam output nasional (PDRB) pada tahun 2000 hanya 56,7 persen dan dalam ekspor non migas hanya 15 persen, namun IKM memberikan kontribusi sebanyak 99 persen dalam jumlah badan usaha di Indonesia serta memiliki andil sebanyak 99,6 persen dalam penyerapan tenaga kerja.²³

Sedangkan UKM (Usaha Kecil Menengah) masuk dalam pengelompokan jenis usaha seperti industri dan perdagangan. Usaha Kecil Menengah (UKM) adalah salah satu jenis usaha perorangan, yang mana badan usahanya tidak berbadan hukum maupun badan usaha yang berbadan hukum. Badan usaha ini selain berdiri sendiri, bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki.²⁴ Dalam arti yang lain, UKM (Usaha Kecil Menengah) ialah suatu bentuk usaha rumah tangga dan usaha kecil yang

²² Peni Widarti, “ 45% IKM Jatim Sudah Berlebel Halal”, dalam <https://surabaya.bisnis.com/read/20181123/532/862717/45-ikm-jatim-sudah-berlebel-halal>, diakses tanggal 27 Januari 2020.

²³ Etty Puji Lestari, “Penguatan Ekonomi Industri Kecil Dan Menengah Melalui Platform Klaster Industri”, *Jurnal Organisasi dan Manajemen*, Vol.6, No. 2, September 2010, 146.

²⁴ Moh. Munir, “Peran Usaha Kecil dan Menengah (Ukm) Dalam Penciptaan Lapangan Kerja Baru”, *Jurnal Modernisasi*, Vol 1, No. 2, Juni 2005, 121.

mempunyai jumlah pegawai antara 1-19 orang. Sedangkan usaha menengah mempunyai pegawai atau tenaga kerja antara 20-99 orang (BPS, 2004). Dan UKM ini merupakan salah satu bentuk usaha yang dapat bertahan dalam krisis ekonomi yang pernah terjadi di Indonesia.²⁵

Rendahnya sertifikasi halal pada UKM maupun IKM ini karena sumber daya yang terbatas mengenai standart, dan kerumitan dalam prosesnya menjadi penghalang bagi banyak UKM maupun IKM, serta kurangnya kesadaran bagi pelaku atau produsen bahkan masyarakat terhadap pentingnya labelisasi halal pada suatu produk, baik makanan maupun minuman. Masyarakat menganggap semua produk dianggap halal, hal ini menyebabkan sertifikasi halal tidak memiliki keunggulan yang kompetitif dibandingkan dengan produk lain yang belum memiliki sertifikasi halal. Maka dari itu, pentingnya masyarakat maupun produsen memahami tentang labelisasi halal pada suatu produk, terutama dalam memproduksi suatu makanan maupun minuman halal.

Dalam konteks industri untuk memproduksi suatu makanan halal dan minuman halal haruslah memperhatikan nilai kehalalan suatu produk, mulai dari bahan baku hingga produk jadi yang siap di konsumsi. Sehingga sangat di perlukan penerapan manajemen rantai nilai halal atau di sebut dengan *halal value chain* dalam proses produksi untuk menjamin kualitas kehalalan produk. Proses yang di lakukan harus berlangsung dari hulu hingga hilir, dan harus

²⁵ Jaidan Jauhari, "Upaya Pengembangan Usaha Kecil Dan Menengah (Ukm) Dengan Memanfaatkan E-Commerce", *Jurnal Sistem Informasi (JSI)*, Vol. 2, No. 1, April 2010, 160.

membedakan dan memisahkan antara yang halal dengan yang tidak halal. sehingga masyarakat dapat dengan mudah membedakan keduanya.²⁶

Dengan rantai nilai halal atau *halal value chain*, maka harapan akan standar mutu, kualitas, pelayanan produk halal menjadi kenyataan. Semuanya terintegrasi mulai dari *input*, produksi, distribusi, pemasaran, dan konsumsi. Produk makanan dalam inputnya harus terjamin halalnya. Kemudian nilai kehalalan produk harus tetap terjaga saat dalam proses pengolahan bahan baku sampai hasil akhir produk.²⁷

Seperti halnya UD. Sarina yang telah lama memiliki sertifikasi halal dan libelisasi halal pada kemasan produknya yakni sejak pada tahun 2010. UD Sarina ini merupakan satu-satunya IKM Kerupuk Amplang yang memiliki label halal resmi dari MUI pada saat itu jika di bandingkan dengan beberapa IKM kerupuk amplang yang ada di sekitar IKM tersebut. Namun kurangnya kesadaran produsen untuk memperpanjang sertifikasi halal yang dimilikinya tersebut untuk menjamin bahwa produk yang diproduksi tersebut halal dan masih memenuhi kriteria dari MUI.

Maka dengan hal ini, penulis tertarik untuk melakukan penelitian khususnya mengenai tentang *Halal Value Chain* di UD. Sarina dalam proses produksi kerupuk amplang untuk menjamin kehalalan suatu produk tersebut dengan judul **“Analisis Manajemen *Halal Value Chain* Pada IKM Krupuk Amplang (Studi Kasus UD. Sarina_ Kertasada Sumenep)”**.

²⁶ Kementrian Perencanaan Pembangunan Nasional/Badan Perencanaan Pembangunan Nasional, *Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024* (Jakarta: PT Zahir Syariah Indonesia, 2018), 56.

²⁷ *Ibid.*

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana *Halal Value Chain* pada IKM Kerupuk Amplang di UD Sarina Kertasada Sumenep?

C. Tujuan dan Kegunaan

1. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini dengan berdasarkan rumusan masalah adalah untuk mengetahui bagaimana *Halal Value Chain* pada IKM Kerupuk Amplang di UD Sarina Kertasada Sumenep.

2. Kegunaan Penelitian

a. Pihak Masyarakat

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi sumbangan pemikiran serta memberikan gambaran positif pengetahuan dan kesadaran akan pentingnya labelisasi halal dalam produk bagi konsumen maupun produsen terutama dalam memproduksi makanan maupun minuman halal.

b. Pihak Penulis

Dapat menambah pengetahuan serta memperluas pengetahuan tentang produksi makanan halal dalam islam khususnya pada IKM Krupuk Amplang di UD. Sarina Kertasada_Sumenep.

c. Pihak Universitas

Sebagai sumbang pemikiran dan khazanah ilmu pengetahuan, serta hasil penelitian ini diharapkan agar bisa menjadi informasi tambahan

dalam memproduksi makanan halal serta menjadi literatur-literatur pendukung dan referensi bagi mahasiswa ekonomi syariah.

D. Kajian Pustaka

1. Penelitian pada skripsi mahasiswa Prodi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar dengan judul “*Value Chain Analisis Berdasarkan Prinsip Syariah Dalam Mewujudkan Good corporate Governance (Studi Pada Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Cabang Makassar)*”. Persamaan penelitian tersebut dengan penelitian ini yaitu penelitian tersebut menganalisis bagaimana penerapan operasional *value chain* berdasarkan prinsip syariah, dan penelitian ini meneliti bagaimana manajemen operasional *halal value chain*. Sedangkan untuk perbedaan penelitian tersebut dengan penelitian ini adalah penelitian tersebut meneliti pada objek rumah makan ayam bakar yang belum memiliki sertifikasi halal. Sedangkan penelitian ini pada objek sebuah produksi IKM yang sudah tersertifikasi halal.
2. Penelitian pada jurnal Mahasiswa dan Dosen Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak dengan judul “Analisis Rantai Nilai (*Value Chain*) Kerupuk Lidah Buaya (*Alovera*) Pada Ukm I Sun Vera Di Kota Pontianak”. Persamaan pada penelitian tersebut dengan penelitian ini yaitu penelitian tersebut meneliti bagaimana operasional produksi suatu UKM Kerupuk Lidah Buaya, dan untuk penelitian ini yaitu bagaimana operasional produksi pada IKM Krupuk Amplang. Sedangkan untuk perbedaannya, penelitian tersebut meneliti bagaimana *value chain* pada

operasional produksinya tanpa berdasarkan prinsip syariah dan UKM tersebut juga tidak memiliki tersertifikasi halal, serta bagaimana industri dapat meningkatkan nilai tambah (*Value added*) bagi pelanggan dan mengoptimalkan biaya yang dikeluarkan. Sedangkan untuk penelitian ini yaitu meneliti bagaimana *halal value chain* pada operasional produksi UKM yang sudah memiliki sertifikasi halal.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika yang digunakan dalam proposal skripsi ini adalah:

BAB I : PENDAHULUAN, bab ini menjelaskan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, sistematika penulisan dan kajian pustaka

BAB II: LANDASAN TEORI, bab ini berisi penjelasan teori-teori yang digunakan dalam penelitian ini, tujuannya sebagai landasan untuk pembahasan dan pemecahan masalah. Dalam bab ini penulis menjelaskan tentang teori produksi dalam islam, teori halal dan standarisasi halal, *halal value chain*, serta Industri Kecil dan Menengah (IKM).

BAB III: METODE PENELITIAN, bab ini menjelaskan metode yang digunakan dalam penelitian ini seperti jenis penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, teknik analisa data, dan uji keabsahan data.

BAB VI: HASIL PENELITIAN: Berisi tentang hasil penelitian yang merupakan uraian dari objek penelitian, pembahasan dari hasil penelitian yang digunakan untuk menjawab permasalahan dalam bab pendahuluan.

BAB V: PENUTUP: berisi tentang kesimpulan dan saran. Berupa pernyataan singkat dari hasil penelitian.