

**ANALISIS IMPLEMENTASI *HALAL SUPPLY CHAIN*
PADA INDUSTRI PENGELOLAAN MAKANAN**

(Studi Kasus Tempat Produksi Tempe

Di F.Trikoyo Musi Rawas)

SKRIPSI

Diajukan Untuk memenuhi Syarat-Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)
Dalam Ilmu Ekonomi Syariah



OLEH :

Freggi Pahriansyah
NIM. 21681020

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS SYARIAH DAN EKONOMI ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) CURUP**

2025

Hal : Pengajuan Skripsi

Kepada

Yth. Rektor IAIN Curup

di-

Curup

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Setelah mengadakan pemeriksaan dan perbaikan maka kami berpendapat bahwa

skripsi saudara **Freggi Pahriansyah** , Nim **21681020** mahasiswa IAIN Curup yang berjudul "**ANALISIS IMPLEMENTASI HALAL SUPPLY CHAIN PADA INDUSTRI PENGELOLAAN MAKANAN (STUDI KASUS TEMPAT PRODUKSI TEMPE DI F. TRIKOYO MUSI RAWAS)**" , Sudah dapat diajukan dalam sidang Munaqasyah Prodi Ekonomi Syariah, Institut Agama Islam Negeri Curup.

Demikian permohonan ini kami ajukan, Terima Kasih.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh .

Pembimbing I



Khairul Umam Khudhori , M.E.I
NIP. 199007252018011001

Pembimbing II



Fitmawati , M.E
NIDN . 2024038902

PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Freggi Pahriansyah
Nim : 21681020
Fakultas : Syariah Dan Ekonomi Islam
Program Studi : Ekonomi Syariah
Judul : Analisis Implementasi *Halal Supply Chain* Pada Industri Pengelolaan Makanan (Studi Kasus Tempat Produksi Tempe Di F.Trikoyo Muli Rawas)

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan penulis juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis diajukan dalam naskah ini dan disebutkan dalam referensi.

Apabila dikemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, saya bersedia menerima hukuman atau sanksi-sanksi sesuai peraturan yang berlaku. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, semoga dapat dipergunakan seperlunya.

Curup, Agustus 2025



Penulis

Freggi Pahriansyah
Nim. 21681020



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) CURUP
FAKULTAS SYARI'AH DAN EKONOMI ISLAM**

Jalan Dr. A.K. Gani No. 01 Kotak Pos 108 Telp. (0732) 21010-21759 Fax 21010 Kode Pos 39119
Website : iaincurup.ac.id, Faks Mail : Fakultasyariah@ekonomiislam@gmail.com

PENGESAHAN SKRIPSI MAHASISWA

Nomor : 304In.34/F.S/I/PP.00.9/09/2025

Nama : Freggi Pahriansyah
NIM : 21681020
Fakultas : Syari'ah Dan Ekonomi Islam
Prodi : Ekonomi Syariah
Judul : Analisis Implementasi *Halal Supply Chain* Pada Industri
Pengelolaan Makanan (Studi Kasus Tempat Produksi Tempe Di
F.Trikoyo Musi Rawas)

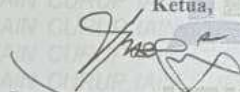
Telah dimunaqasyahkan dalam sidang terbuka Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup,
pada:

Hari/Tanggal : Kamis, 21 Agustus 2025
Pukul : 13.30 s/d 15.00 WIB
Tempat : Ruang 3 Gedung Fakultas Syari'ah Dan Ekonomi Islam IAIN
Curup

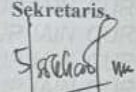
Dan telah diterima untuk melengka sebagai syarat-syarat guna memperoleh gelar Sarjana
Ekonomi (S.E) dalam bidang Ilmu Ekonomi Syari'ah.

TIM PENGUJI

Ketua,


Dr. Mabrusyah, S.Pd.I, S.IPL, M.HI
NIP. 198008182002121003

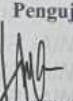
Sekretaris,


Seteha, M.E
NIPK. 199310062025212019

Penguji I,


Noprizal, M.Ag
NIP. 197711052009011007

Penguji II,


Harianto Wijaya M., M.E
NIPK. 199007202023211024

Mengesahkan
Dekan Fakultas Syariah Dan Ekonomi Islam


Dr. Ngadri, M.Ag
NIP. 196902061995031001

SISTEM TRANSLITERASI ARAB – LATIN

Transliterasi kata-kata Arab yang dipakai dalam penyusunan skripsi ini berpedoman pada Surat Keputusan Bersama Departemen Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia tertanggal 22 Januari 1988 Nomor 157/1987 dan 0593/1987.

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	Tidakdilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba'	B	Be
ت	Ta'	T	Te
ث	Tsa'	Ts	Es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ha	H	Ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kha	Ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Zal	Z	zet (dengan titik di atas)
ر	Ra'	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	Es dan ye
ص	Shad	Sh	Es (dengan titik di bawah)
ض	Dhad	Dh	De (dengan titik di bawah)
ط	Ta'	T	Te (dengan titik di bawah)
ظ	Za	Z	Zet (dengan titik di bawah)
ع	'Ain	..'	Koma terbalik di atas
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa'	F	Ef
ق	Qaf	Q	Qi
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Waw	W	We
ه	Ha'	H	Ha
ء	Hamzah	..'	Apostrof
ي	Ya'	Y	Ye

A. Konsonan Tunggal

مؤلفين	Ditulis	Muta'addidah
--------	---------	--------------

عدة	Ditulis	'iddah
-----	---------	--------

B. Konsonan Rangkap Karena Syaddah Ditulis Rangkap

C. Ta' marbutah Di Akhir Kata

1. Bila dimatikan tulis h

هبة	Ditulis	Hikmah
جزية	Ditulis	Jizyah

(

ketentuan ini tidak diperlukan kata-kata arab yang sudah terserap kedalam bahasa indonesia, seperti zakat, shalat, dan sebagainya, kecuali bila dikehendaki lafal aslinya).

2. Bila diikuti dengan kata sandang "al" serta bacaan kedua itu terpisah ditulis dengan h ditulis t.

كرمة الولاة	Ditulis	Karamah al-aulia'
-------------	---------	-------------------

3. Bila ta' marbutah hidup atau dengan harakat, fatha, kasrah, dan damma ditulis t

زكاة الفطر	Ditulis	Zakat al-fitr
------------	---------	---------------

.....	Fathah	Ditulis	A
.....	Kasrah	Ditulis	I
.....	Dhammah	Ditulis	U

D. Vokal Pendek

E. Vokal Panjang

1.	Fattahah + Alif جاهلية	Ditulis Ditulis	A Jahiliyah
2.	Fathah + Ya'mati يسعى	Ditulis Ditulis	A Tansa
3.	Kasrah + Ya'mati كريم	Ditulis Ditulis	I Karim
4.	Dhammah + Wawu mati فروض	Ditulis Ditulis	U Furu

F. Vokal Rangkap

1.	Fattahah + Ya' mati بينكم	Ditulis Ditulis	Ai <i>Bainakum</i>
2.	Fattahah + Wawu mati قول	Ditulis Ditulis	Au <i>Qaul</i>

G. Vokal Pendek Yang Berurutan Dalam Satu Kata

Dipisahkan Dengan Apostrof

أنتم	Ditulis	<i>a'antum</i>
أعدت	Ditulis	<i>u'iddat</i>
لئن شكرتم	Ditulis	<i>la'in syakatum</i>

H. Kata Dandang Alif + Lam

1. Bila diikuti huruf qamariyyah

القرآن	Ditulis	<i>al-Quran</i>
القياس	Ditulis	<i>al-Qiyas</i>

2. Bila diikuti huruf syamsiyyah ditulis dengan menggunakan huruf syamsiyyah yang mengikutinya, serta menghilangkan huruf l (el)nya.

السماء	ditulis	<i>as-Sama'</i>
الشمس	ditulis	<i>asy-Syams</i>

I. Penulisan Kata-Kata Dalam Rangkaian Kalimat

Ditulis menurut bunyi atau pengucapannya

ذوي الفروض	Ditulis	<i>Zawi al-furud</i>
أهل السنة	Ditulis	<i>Ahl as-Sunnah</i>

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatulahi Wabarakatuh

Alhamdulillah hirabbil'alamiin, puji syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya berupa kesehatan, kesempatan, kekuatan, dan kemudahan sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan judul: **Analilis Implementasi Halal Supply Chain Pada Industri Pengelolaan Makanan (Study Kasus Tempat Produksi Tempe Di F.Trikoyo Musi Rawas)**

Shalawat serta salam semoga selalu tercurahkan kepada kekasih Allah yakni baginda Nabi Muhammad SAW, semoga dengan bershalawat kita akan mendapat syafa'at beliau di yaumul akhir. Aamiin Ya Rabbal'alamiin. Dalam proses penyusunan skripsi ini peneliti banyak mendapat bantuan, saran dan informasi yang peneliti sangat butuhkan dalam penyusunan skripsi yang peneliti lakukan, sehingga penelitian dapat terselesaikan. Untuk itu peneliti ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. Idi Warsah, M. Pd.I, Selaku Rektor Institut Agama Islam Negri (IAIN) Curup.
2. Dr. Ngadri, M. Ag selaku Dekan Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam.
3. Fitmawati, M.E selaku ketua prodi Ekonomi Syariah.
4. Mega Ilhamiwati, M.A selaku dosen penasehat akademik yang selalu memberikan nasihat serta arahnya khususnya dalam proses akademik.
5. Khairul Umam Khudhori, M.E.I sebagai pembimbing I yang telah banyak membimbing peneliti dan mengarahkan peneliti dalam penulisan skripsi ini.
6. Fitmawati, M.E selaku pembimbing II yang telah mengarahkan dan memberikan saran terbaik dalam penulisan skripsi ini.
7. Seluruh dosen Fakultas Syari'ah dan Ekonomi Islam yang telah sabar dalam memberikan ilmu pengetahuannya kepada kami.

8. Pemerintah Desa dan Pemilik Usaha tempe di F.Trikoyo yang telah memberikan izin kepada peneliti untuk melakukan penelitian hingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
9. Semua pihak informan yang telah sudi direpotkan oleh peneliti dan bersedia memberikan informasi yang peneliti cari dalam penelitian ini.
10. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi yang mohon maaf tidak bisa disebutkan satu persatu.

Terima kasih atas segala bantuan yang diberikan serta kebaikan semua pihak dalam penyelesaian penyusunan skripsi ini. Peneliti telah berusaha semaksimal mungkin dalam penulisan skripsi ini, maka dari itu peneliti sangat mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak yang sifatnya dapat membangun, sehingga dapat memperbaiki yang kurang pas serta dapat meningkatkan kualitas karya-karya selanjutnya. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Curup, Agustus 2025

Freggi Pahriansyah
NIM .21681020

MOTTO

***Berhenti Bertanya ,Berhenti Marah,
Cobalah Terima , Pulihlah
Tanpa Menyalahkan Keadaan .***

(Freggi Pahriansyah)

PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirobbil'alamin....

Sujud syukurku kupersembahkan kepadamu Tuhan yang Maha Agung, Maha Tinggi, Maha Adil, dan Maha Penyayang, atas takdirmu telah kau jadikan aku manusia yang senantiasa berfikir, berilmu, beriman, dan sabar dalam menjalani kehidupan ini. Semoga keberhasilan ini menjadi salah satu langkah awal bagiku untuk meraih cita-cita besarku. Terima kasih untukmu. Kupersembahkan karya kecil ini untuk:

1. Allah SWT, sembah sujudku pada-Mu yang telah melimpahkan Rahmat dan Nikmat kepadaku hingga saat ini .
2. Kedua orang tua ku tercinta, Ayah (Nofri) dan Ibu (Lisnawati) adalah pilar dalam kehidupanku. Segala yang telah kalian berikan dan ajarkan merupakan dasar dari semua yang aku capai hari ini. Setiap tetes keringat, setiap doa yang kalian panjatkan, dan setiap nasihat yang kalian berikan telah membentuk diriku menjadi sekarang. Kalian selalu memberikan semangat dan motivasi, bahkan ketika aku sendiri ragu. Skripsi ini bukan hanya tentang pencapaian akademik, tetapi juga tentang penghargaan atas segala pengorbanan dan cinta yang telah kalian berikan. Semoga karya inidapat membuat kalian bangga dan bahagia, seperti halnya aku bangga dan bersyukur memiliki orang tua seperti kalian.
3. Saudara kandung ku verli satria dan Arka romdhan saputra terimakasih adik adik ku berkat kalian juga lah mengapa aku harus terus melangkah, senyuman kalian dan tawa canda kalian menjadikan aku tetap berdiri

4. Keluarga besar, kepada kakek , nenek, bibik dan mamang yang telah memberikan dukungan, motivasi, dan semangat dalam langkah perjalanan hidupku, terima kasih atas kebaikan hati dan kasih sayang yang kalian berikan. Setiap doa dan ucapan selalu memberikan kekuatan tambahan dalam menghadapi setiap tantangan.
5. Bapak dan Ibu dosen yang mengajar di kampus IAIN Curup, terimakasih atas dedikasi dan ilmu yang kalian sampaikan ,semoga menjadi keberkahan dan ladang pahala yang tak terhingga .
6. Teman Baik , Erlina juwita Istigfaroh terimakasih atas support dan doanya,semoga kebaikan mu menjadi keberkahan yang akan datang.
7. Peneliti mempersembahkan skripsi ini spesial untuk orang yang selalu bertanya “kapan wisuda?” dan “kapan skripsimu selesai?”. Wisuda hanyalah bentuk seremonial akhir setelah melewati beberapa proses, terlambat lulus atau tidak lulus tepat waktu bukanlah sebuah kejahatan dan bukanlah sebuah aib. Alangkah kerdilnya jika kecerdasan seseorang diukur dari siapa yang paling cepat wisuda. Bukankah sebaik-baiknya skripsi adalah skripsi yang diselesaikan, entah itu tepat waktu maupun tidak.

ABSTRAK

Freggi Pahriansyah Nim . 21681020 “ **Analisi Implementasi *Halal Supply Chain* Pada Industri Pengelolaan Makanan (Studi Kasus Tempat Produksi Tempe Di.F Trikoyo Musi Rawas)** ” Skripsi , Program Studi Ekonomi Syariah .

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi *halal supply chain* pada industri pengolahan tempe di Desa F. Trikoyo, Kecamatan Tugumulyo, Kabupaten Musi Rawas. Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus. Data diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi terhadap Tempe Suhendri sebagai objek utama yang telah bersertifikat halal, serta Omah Tempe MW sebagai pembanding yang belum tersertifikasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Tempe Suhendri telah menerapkan prinsip *halal supply chain* pada beberapa aspek, seperti penggunaan bahan baku dari pemasok tetap, pemisahan alat produksi, dan menjaga kebersihan proses produksi. Namun, implementasi belum sepenuhnya optimal karena belum adanya SOP halal tertulis, pelatihan tenaga kerja, serta label halal pada kemasan.

Kendala yang dihadapi meliputi kurangnya pemahaman terhadap prinsip kehalalan, terbatasnya fasilitas produksi, dan belum maksimalnya pemanfaatan sertifikat halal. Omah Tempe MW belum menerapkan prinsip *halal supply chain* karena keterbatasan informasi dan belum adanya dorongan untuk mengurus sertifikasi. Penelitian ini merekomendasikan perlunya pelatihan halal rutin, penyusunan SOP, serta sinergi dengan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) guna memperkuat implementasi *halal supply chain* di tingkat usaha mikro dan kecil.

Kata Kunci: *Halal Supply Chain, Tempe, Sertifikasi Halal, Umkm, Studi Kasus*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN	iv
KATA PENGANTAR.....	vii
MOTTO	ix
PERSEMBAHAN.....	xi
ABSTRAK	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang.....	1
B. Batasan masalah.....	9
C. Rumusan masalah	9
D. Tujuan Penelitian.	10
E. Manfaat penelitian.....	10
F. Riview Kajian literatur	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	19
A. Landasa Teori	19
1. Halal Supply Chain	19
2. Indusrti Pengelolaan Makanan	29
3. Kepatuhan Syariah	37

B. Kerangka Berfikir	39
BAB III. METODE PENELITIAN	41
1. Jenis Penelitian	41
2. Pendekatan Penelitian	42
3. Lokasi Penelitian	43
4. Sumber Data	44
5. Metode Pengumpulan Data	45
6. Tehnik Analisis Data	47
BAB IV. TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	49
A. Gambar objek wilaya penelitian	49
B. Temuan hasil penelitian	50
C. Pembahasan Hasil Penelitian	61
BAB V. PENUTUP.....	68
A. Kesimpulan	71
B. Saran	72

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Perbandingan Proses Produksi Tempe Berdasarkan Prinsip <i>Halal Supply Chain</i>	8
Tabel 2.1 Kerangka Alur pikir	39

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri pengolahan makanan merupakan salah satu sektor strategis yang memiliki kontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi nasional, ketahanan pangan, dan kesejahteraan masyarakat.¹ Di Indonesia, peran industri makanan sangat signifikan, baik dari sisi penyediaan bahan pangan sehari-hari maupun dari segi penciptaan lapangan kerja, terutama di sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM).

Produk makanan yang diproduksi oleh industri ini harus memenuhi standar keamanan, kebersihan, dan kehalalan, mengingat mayoritas penduduk Indonesia adalah Muslim.² Oleh karena itu, isu kehalalan menjadi perhatian utama dalam sistem rantai pasok makanan. Dalam konteks globalisasi dan meningkatnya kesadaran konsumen Muslim akan pentingnya konsumsi produk halal, penerapan sistem *halal supply chain* (HSC) menjadi semakin relevan.³

Halal Supply Chain adalah merupakan sistem manajemen rantai pasok yang memastikan kehalalan produk dari hulu ke hilir, meliputi seluruh proses mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, pengemasan,

¹ Siti Amalia dkk., “Analisis Pengaruh Sektor Industri Pangan terhadap Pertumbuhan Ekonomi di Indonesia Tahun 2001–2022,” *Welfare: Jurnal Ilmu Ekonomi* 4, no. 1 (Mei 2023): 31–41, <http://jurnal.unsil.ac.id/index.php/welfare>.

² Siti Nur Azizah, M. Adib Sifa, dan H. Khoirul Putro, “Implementasi Etika Bisnis Islam dalam Produksi Usaha Jamur Tiram di Desa Sokogrenjeng Kecamatan Kenduruan Kabupaten Tuban,” *JPSDa: Jurnal Perbankan Syariah Darussalam* 4, no. 2 (2024): 191–208.

³ Dilafruz Gafarova, “Innovation Policy of the Republic of Uzbekistan: Achievements and Prospects,” *Journal of Multidisciplinary Sciences and Innovations* 1, no. 2 (2025): 165–167.

hingga distribusi ke tangan konsumen.⁴ 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. Penerapan *halal supply chain* tidak hanya menekankan pada aspek fiqhiyyah, tetapi juga menyangkut aspek manajerial dan logistik.⁵ Hal ini mencakup prosedur pengawasan terhadap kemungkinan kontaminasi silang dengan produk non-halal, penggunaan peralatan khusus yang bersih dan tidak tercemar, serta pemisahan ruang penyimpanan dan transportasi antara produk halal dan non-halal.⁶

Keberhasilan implementasi sistem ini akan meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk halal, baik di pasar domestik maupun internasional. Di Indonesia, urgensi penguatan sistem *halal supply chain* diperkuat melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), yang mewajibkan setiap produk yang beredar untuk memperoleh sertifikasi halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) pemanfaatannya.⁷ Dalam Islam, konsep halal tidak hanya berkaitan dengan substansi suatu produk, tetapi juga mencakup cara memperoleh dan memprosesnya. Prinsip ini ditegaskan oleh Allah SWT dalam Surah Al-Baqarah ayat 168.

⁴ Marco Tieman, Jack G. A. J. van der Vorst, dan Maznah Che Ghazali, "Principles in Halal Supply Chain Management," *Journal of Islamic Marketing* 3, no. 3 (2012): 217–243.

⁵ Darlin Rizki dkk., "Best Practice Halal Integrity Management in the Logistic Chain Scheme: Analysis of Opportunities and Challenges," *Journal of Islamic Economic Laws* 6, no. 1 (2023): 13–29.

⁶ Dewi A. Kurniawati dan Achmad Cakravastia, "A Review of Halal Supply Chain Research: Sustainability and Operations Research Perspective," *Cleaner Logistics and Supply Chain* 6 (2023): 100096.

⁷ Maria A. Hosanna dan Surya A. Nugroho, "Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal terhadap Pendaftaran Sertifikat Halal pada Produk Makanan," *Jurnal Hukum Adigama* 1, no. 1 (2018): 511–534, <https://journal.untar.ac.id/index.php/adigama/article/view/2606>

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

Artinya: "Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu". (Qs. Al-Baqarah: 168).⁸

Ayat ini memberikan arahan yang jelas bahwa makanan yang dikonsumsi harus memenuhi dua syarat : halal dan thayyib. Konsep ini menjadi pijakan utama dalam pengembangan sistem *halal supply chain*, di mana setiap tahap, mulai dari bahan baku hingga distribusi, harus memenuhi ketentuan syariat. Oleh karena itu, implementasi *halal supply chain* menjadi tidak hanya tanggung jawab individu sebagai konsumen, tetapi juga kewajiban kolektif para pelaku industri makanan untuk memastikan proses produksinya sesuai dengan ketentuan agama.

Namun, meskipun regulasi telah disahkan dan lembaga pelaksana telah dibentuk, pelaksanaan *halal supply chain* di lapangan masih menghadapi berbagai kendala, terutama di sektor UMKM. Banyak pelaku usaha kecil belum memiliki pemahaman yang memadai mengenai konsep dan prinsip *halal supply chain*. Mereka sering kali beranggapan bahwa kehalalan hanya ditentukan dari bahan baku, tanpa memperhatikan aspek lain dalam proses produksi dan distribusi. Rendahnya akses informasi, terbatasnya dukungan teknis, serta minimnya pelatihan dan pendampingan menjadi hambatan utama dalam implementasi sistem ini. Oleh karena itu, diperlukan analisis yang komprehensif terhadap implementasi *halal supply chain* untuk

⁸ Departemen Agama Republik Indonesia, Al-Qur'an dan Terjemahannya (Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an, 2019), Q.S. Al-Baqarah [2]:168.

mengidentifikasi tantangan, peluang, serta strategi yang dapat diterapkan dalam meningkatkan efektivitas dan efisiensi sistem rantai pasok halal di industri pengelolaan makanan.⁹

Penelitian ini dibangun atas beberapa asumsi dasar terkait rantai pasok halal. Pertama, rantai pasok halal bersifat menyeluruh dari hulu hingga hilir, sehingga apabila salah satu tahap tidak sesuai syariah maka integritas produk dapat terganggu. Kedua, pelaku usaha mikro, khususnya di pedesaan, masih menghadapi keterbatasan pengetahuan, fasilitas, dan akses informasi dalam penerapan *halal supply chain*. Ketiga, sertifikasi halal tidak otomatis menjamin implementasi prinsip *halal supply chain* secara konsisten di lapangan. Keempat, keberlangsungan rantai pasok halal berimplikasi pada tingkat kepercayaan konsumen, di mana preferensi cenderung diberikan kepada produk dengan sistem yang transparan dan sesuai syariah.¹⁰

Industri makanan merupakan sektor yang mencakup seluruh aktivitas yang berkaitan dengan pengolahan bahan pangan mentah menjadi produk makanan siap konsumsi, baik dalam skala rumah tangga, UMKM, hingga industri besar. Proses dalam industri ini meliputi pemilihan bahan baku, pengolahan, pengemasan, distribusi, hingga pemasaran produk.¹¹ Salah satu industri makanan tradisional yang cukup potensial namun masih menghadapi

⁹ Muhammad Khalilur Rahman dkk., “Operation of Halal Supply Chain Management: Challenges, Opportunities, and Strategies,” *dalam Islamic Operations Management: Theories and Applications*, disunting oleh Rafikul Islam, Suhaiza Zailani, dan Selim Ahmed (London: Routledge, 2024), 176–187.

¹⁰ Eko M. Astiwaru, “*Wajib Halal 2024 untuk UMKM Pangan: Kesiapan dan Strategi Adaptasi*,” *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi* 6, no. 2 (2024): 1369–1384.

¹¹ Lilis Ika W. Rahayu, “Pengaruh Good Corporate Governance dan Leverage terhadap Nilai Perusahaan (Studi Kasus Perusahaan Manufaktur yang Terdaftar pada LQ45 Tahun 2018–2022)” (Disertasi Doktor, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Merdeka Malang, 2024), 122.

tantangan dalam penerapan *halal supply chain* adalah industri pengolahan tempe. Tempe merupakan makanan khas Indonesia yang berasal dari fermentasi kedelai menggunakan kapang *Rhizopus* spp. Proses pembuatan tempe melibatkan berbagai tahapan yang kompleks, mulai dari pemilihan kedelai, perendaman, perebusan, fermentasi, hingga pengemasan dan distribusi. Setiap tahapan ini harus diawasi agar tidak terjadi pelanggaran terhadap prinsip kehalalan. Meskipun bahan dasar tempe berasal dari tumbuhan yang halal, proses produksinya tetap memiliki potensi tercemar unsur najis atau non-halal jika tidak dikelola dengan baik. Penelitian ini berfokus pada analisis implementasi *halal supply chain* pada industri pengolahan tempe di Desa F. Trikoyo, Kecamatan Tugumulyo, Kabupaten Musi Rawas, Provinsi Sumatera Selatan. Desa ini memiliki produsen tempe lokal yang menjadi bagian penting dalam pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat sekitar.

Menurut hasil penelitian Aan Supriyanto penerapan *supply chain halal management* daging ayam di pasar wonokromo dan pasar asem surabaya dengan adanya dua pasar tersebut kurang memuaskan kepada penduduk surabaya yang mayoritasnya adalah muslim. tidak mempengaruhi terhadap penerapan *supply cahin halal manajemant* masyarakat masih masih bertahan dengan kebiasaan yang sudah ada mulai dulu.¹² Penelitian serupa oleh Fauzan Aziz yang menyatakan didapatkan bahwa penerapan *Halal Supply Chain* (Y) secara keseluruhan memiliki skor rata-rata sebesar 92% yaitu masuk kategori sangat baik berdasarkan garis kontinum. Dari 5 butir instrumen pada item

¹² 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, 2019), 1–87, <http://digilib.uinsby.ac.id/36548>

pernyataan bahan yang digunakan halal memiliki skro tertinggi yaitu sebesar 95% dan skro terendahnya adalah sebesar 87% pada item pernyataan Adanya pemisahan transportasi antara produk halal dan non halal. Sedangkan, faktor Keberhasilan *Halal Supply Chain* (X) berpengaruh positif dan signifikan terhadap Penerapan Halal Supply Chain (Y) pada Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung, dengan kontribusi sebesar 63,8% dan sisanya sebesar 36,2% dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini.¹³ Dari beberapa hasil penelitian terdahulu, peneliti belum menemukan penelitian yang sama yang meneliti tentang analisis implementasi *halal supply chain* pada industri pengelolaan makanan (studi kasus tempat produksi tempe di F.trikoyo Musi Rawas).

Berdasarkan observasi awal ,peneliti melakukan wawancara semi-terstruktur dengan pelaku usaha . menyatakan kualitas kedelai sebagai bahan baku utama ,sering kali mempengaruhi tempe yang dihasilkan .Keterbatasan dalam pengendalian kualitas kedelai yang diterima dari pemasok menjadi tantangan, karena tidak semua kedelai memiliki mutu yang konsisten. Selain itu, faktor teknis dalam proses fermentasi juga menjadi hambatan karena suhu dan kelembapan yang tidak terkontrol dengan baik dapat mempengaruhi hasil akhir tempe, menyebabkan tekstur dan rasa yang bervariasi .¹⁴ Pengelola juga mengungkapkan bahwa walaupun sudah telah bersertifikat halal pemahaman mengenai prinsip *halal supply chain* masih belum mengerti baik oleh pemilik

¹³ Fauzan Aziz, Retno Setyorini, dan Yulia Nur Hasanah, “Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung,” Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam 7, no. 1 (2021): 293–301, <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1936>

¹⁴ Suhendri, Pengelola Tempat Produksi Tempe, wawancara, 17 Februari 2025.

usaha maupun tenaga kerjanya, mereka hanya sebatas mengetahui barang halal dan di cuci bersih sudah cukup.¹⁵ Hasil wawancara tersebut memberikan gambaran tentang tantangan yang dihadapi dalam menjaga kualitas produk dan kurangnya pemahaman serta bagaimana implementasi *halal supply chain* dapat membantu dalam memastikan produk tetap dalam standar halal, meskipun Masih terdapat kesenjangan antara pemenuhan dokumen sertifikasi dengan praktik di lapangan.

Sebagai bahan perbandingan, peneliti juga melakukan pengamatan terhadap produsen tempe lain, yaitu Omah Tempe MW, yang hingga saat ini belum memiliki sertifikat halal. Produsen ini masih menggunakan bahan baku dan alat produksi yang diperoleh dari pasar umum tanpa jaminan halal. Selain itu, proses produksi dilakukan dengan cara tradisional tanpa memperhatikan standar sanitasi atau prosedur pemisahan produk halal dan non-halal. Keterbatasan informasi, sumber daya, serta ketidaksiapan dalam mengikuti prosedur sertifikasi menjadi alasan utama belum diterapkannya sistem halal secara utuh. Penempatan Omah Tempe MW dalam penelitian ini hanya sebagai pembanding, bukan sebagai objek utama kajian, guna memberikan gambaran kontras tentang penerapan prinsip *halal supply chain* di tingkat UMKM.

Perbedaan status sertifikasi ini berimplikasi langsung terhadap persepsi dan tingkat kepercayaan konsumen. Produk tempe yang telah bersertifikat halal cenderung lebih mudah diterima oleh pasar, khususnya pasar modern dan konsumen Muslim yang memprioritaskan aspek kehalalan dalam gaya hidup

¹⁵ Zakaria Efendi dan Irwan Abdullah, "Expressing Sexuality: Case Studies of Female Students in Yogyakarta," ETNOSIA: Jurnal Etnografi Indonesia 9, no. 2 (2024): 154–166, <https://doi.org/10.31947/etnosia.v9i2.36561>

mereka. Produk ini juga memiliki daya saing yang lebih tinggi dalam aspek kualitas, keamanan pangan, serta keberkahan usaha, karena dianggap lebih. Oleh karena itu, analisis terhadap implementasi *halal supply chain* (rantai pasok halal) dalam sektor produksi tempe menjadi hal yang sangat penting dan relevan.

Berdasarkan data awal tersebut, peneliti menyusun tabel perbandingan berdasarkan indikator-indikator *halal supply chain* sebagaimana dijelaskan oleh Tieman dan Zulfakar et al. yang meliputi aspek bahan baku, proses produksi, alat, lingkungan, hingga pengemasan dan tenaga kerja. Hal ini menjadi pijakan penting untuk menggambarkan sejauh mana prinsip kehalalan di implementasikan dalam praktik usaha sehari-hari.

Tabel 1. Perbandingan Proses Produksi Tempe Berdasarkan Prinsip *Halal Supply Chain*

Aspek	Tempe Om Suhendri (Bersertifikat Halal)	Omah Tempe MW (Belum Bersertifikat Halal)
Pemilihan Bahan Baku	Kedelai halal tersertifikasi , bebas kontaminasi	Menggunakan kedelai tanpa memastikan label halal
Proses produksi	Ada prosedur kerja sederhana sesuai arahan sertifikasi halal	Proses tradisional tanpa prosedur tertulis
Sanitasi & Kebersihan	Lingkungan produksi relatif bersih, alat terpisah	Kebersihan kurang terjaga, alat bercampur
Sertifikasi/Legalitas	Sudah memiliki sertifikat halal BPJPH	Belum memiliki sertifikat halal

Perbandingan tersebut memperlihatkan adanya kesenjangan mendasar antara produsen bersertifikat halal dan yang belum, baik dari sisi bahan baku, proses, maupun legalitas. Hal ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal belum sepenuhnya sejalan dengan praktik *halal supply chain di lapangan*, sehingga

penting untuk diteliti lebih mendalam bagaimana implementasi serta kendala yang dihadapi oleh pelaku UMKM.

Melihat permasalahan tersebut peneliti tertarik untuk meneliti secara mendalam kegiatan atau perilaku yang dilakukan oleh pelaku produksi tempe dalam konteks penerapan *halal supply chain*. Maka peneliti mengangkat judul. ***Analisis Implementasi Halal Supply Chain pada Industri Pengelolaan Makanan (Studi Kasus Tempat Produksi Tempe di F.Trikoyo Musi Rawas)***

B. Batasan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, terdapat berbagai aspek yang dapat diteliti. Namun, mengingat keterbatasan sumber daya yang dimiliki peneliti dan untuk menjaga fokus penelitian agar tidak menyimpang dari topik utama, maka penelitian ini dibatasi hanya pada dua UMKM pengolahan tempe di Desa F. Trikoyo, Kecamatan Tugumulyo, Kabupaten Musi Rawas, yaitu Tempe Suhendri sebagai objek utama yang telah memperoleh sertifikat halal dan Omah Tempe MW sebagai pembanding yang belum memiliki sertifikat halal. Fokus penelitian diarahkan pada implementasi *halal supply chain* yang mencakup pemilihan bahan baku, proses produksi, dan distribusi produk tempe.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembahasan yang ada pada latar belakang, maka identifikasi masalah tentang Analisis Implementasi *Halal Supply Chain* pada Industri Pengelolaan Makanan (Studi Kasus Tempat Produksi Tempe di F.Trikoyo Musi Rawas)

1. Bagaimana implementasi *halal supply chain* dalam industri pengolahan tempe di F. Trikoyo, Musi Rawas?

2. Apa saja kendala yang dihadapi oleh produsen tempe dalam menerapkan standar *halal supplychain*?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian rumusan masalah tersebut di atas, maka penelitian ini memiliki beberapa tujuan, antara lain:

1. Untuk implementasi *halal supply chain* dalam industri pengolahan tempe di F. Trikoyo, Musi Rawas.
2. Untuk mendeskripsikan kendala yang dihadapi oleh produsen tempe dalam menerapkan standar *halal supply chain*.

E. Manfaat penelitian

Dari tujuan penelitian yang telah dikemukakan di atas, penelitian ini dapat digunakan untuk berbagai tujuan, antara lain:

1. Secara teoritis

Penelitian ini diharapkan bermanfaat dalam memajukan ilmu pengetahuan dengan memberikan ide atau memperkaya konsep dan teori terkait *halal supply chain*, serta meningkatkan efisiensi dan efektivitas dengan tetap menjaga keseimbangan berbagai tujuan. Penelitian ini juga secara khusus diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran para pelaku dalam menerapkan *halal supplychain*.

2. Secara praktis

- a. Diharapkan dapat memberikan kontribusi pemikiran tentang pentingnya penerapan implementasi *halal supply chain* dalam industri pengolahan tempe di F. Trikoyo, Musi Rawas.

- b. Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dalam melakukan penelitian mengenai implementasi *halal supply chain* dalam industri makanan.
- c. Penelitian ini diharapkan bermanfaat dan dapat memberikan bahan masukan kepada pelaku atau produsen tempe di F. Trikoyo, Musi Rawas.

F. Review Kajian Terdahulu

Kajian literatur atau dalam bahasa inggris *literature review* adalah suatu penelitian tentang kepustakaan bersumber dari buku-buku, jurnal dan sumber terbitan lainnya yang mana berkaitan dengan suatu topik dalam penelitian dan juga agar dapat menghasilkan suatu tulisan yang berhubungan dengan satu topik tertentu.¹⁶

1. Fauzan Aziz, Jurnal “Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung”.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif yang melibatkan 94 UMKM Makanan di kota Bandung sebagai objek penelitian. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar faktor keberhasilan, penerapan, dan seberapa besar pengaruh *halal supply chain* di pelaku UMKM Makanan di kota Bandung. Hasil penelitian dalam penelitian ini didapatkan bahwa variabel Faktor Keberhasilan *Halal Supply Chain* (X) secara keseluruhan memiliki skor rata-rata sebesar 89% yaitu masuk dalam kategori sangat baik berdasarkan garis kontinum. Dari

¹⁶ Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D (Bandung: Alfabeta, 2017), 83.

18 butir instrumen pada item Pernyataan. Adanya lembaga sertifikasi halal yang disediakan pemerintah memiliki skor tertinggi yaitu sebesar 93% dan skor terendahnya adalah sebesar 83% pada item pernyataan Seluruh karyawan berpengalaman dalam penerapan *halal supply chain*. Selanjutnya, variabel Penerapan *Halal Supply Chain* (Y) secara keseluruhan memiliki skor rata-rata sebesar 92% yaitu masuk kategori sangat baik berdasarkan garis kontinum. Dari 5 butir instrumen pada item pernyataan Bahan yang digunakan halal memiliki skor tertinggi yaitu sebesar 95% dan skor terendahnya adalah sebesar 87% pada item pernyataan Adanya pemisahan transportasi antara produk halal dan non halal. Sedangkan, faktor Keberhasilan *Halal Supply Chain* (X) berpengaruh positif dan signifikan terhadap Penerapan *Halal Supply Chain* (Y) pada Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung, dengan kontribusi sebesar 63,8% dan sisanya sebesar 36,2% dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini.¹⁷

Adapun perbedaan Penelitian Fauzan Aziz menggunakan pendekatan kuantitatif dengan mengukur variabel faktor keberhasilan dan penerapan halal supply chain pada pelaku UMKM makanan di Kota Bandung. Fokusnya lebih kepada angka dan skor hasil survei yang menggambarkan tingkat pemahaman serta pelaksanaan *halal supply chain* berdasarkan persepsi responden. Penelitian tersebut bersifat makro karena melibatkan 94 UMKM, dan hasilnya dianalisis menggunakan data statistik, tanpa

¹⁷ Fauzan Aziz, Retno Setyorini, dan Yulia Nur Hasanah, “Analisis *Halal Supply Chain* pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung,” *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 7, no. 1 (2021): 293–301, <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1936>.

menggali secara mendalam bagaimana praktik *halal supply chain* dilakukan secara nyata di lapangan. Berbeda dengan peneliti menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus, yang fokus pada implementasi nyata *halal supply chain* dalam industri pengolahan tempe di F. Trikoyo, Musi Rawas. Peneliti menggali data secara langsung melalui observasi dan wawancara dengan pelaku usaha tempe. Selain itu, peneliti juga membandingkan dua produsen tempe, yaitu yang sudah bersertifikat halal dan yang belum, untuk menunjukkan perbedaan nyata dalam praktik produksi dan distribusi. Dengan demikian, peneliti memberikan gambaran yang lebih mendalam dan kontekstual tentang tantangan dan praktik *halal supply chain* di sektor mikro yang sangat spesifik.

2. Miftahul Hasanah, Jurnal” Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) Dalam Perspektif Maqashid Syariah”.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan jenis penelitian pustaka (*library research*). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui, mengamati, dan mendeskripsikan bagaimana penerapan konsep *halal supply chain management* di Indonesia melalui analisis PEST (politik, ekonomi, sosial, dan teknologi) serta perspektif Maqashid Syariah. Hal ini mengingatkan bahwa konsep *halal supply chain management* atau lebih dikenal dengan rantai pasok halal menjadi salah satu standar pemenuhan produk halal. Pentingnya rantai pasok halal merupakan suatu keharusan dan kewajiban sebagai seorang muslim sebagai bentuk kepatuhan syariah (*syariah compliance*) seorang hamba kepada

tuhannya. Oleh sebab itu, rantai pasok halal sangat penting untuk dapat diterapkan di Indonesia. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan konsep *halal supply chain* management di Indonesia sangat potensial dan sangat mungkin untuk diterapkan secara komprehensif, namun masih terdapat faktor- faktor yang mengambat pelaksanaannya yaitu :

- a. Minimnya pemahaman masyarakat akan pentingnya rantai pasok halal untuk menjamin keamanan dan kehalalan suatu produk,
- b. Pengawasan pemerintah terhadap jaminan produk halal masih pada tataran produsen saja belum mencakup proses dari hulu kehilir.¹⁸

Adapun perbedaan Penelitian Miftahul Hasanah merupakan penelitian pustaka (library research) yang menelaah *halal supply chain* secara teoritis dalam perspektif Maqashid Syariah dan menggunakan analisis PEST (politik, ekonomi, sosial, dan teknologi). Penelitiannya tidak melibatkan objek lapangan secara langsung, melainkan hanya menelaah literatur yang sudah ada. Hasilnya bersifat normatif dan memberikan rekomendasi umum tentang pentingnya penerapan *halal supply chain* di Indonesia berdasarkan prinsip-prinsip syariah. Sementara itu, peneliti meneliti secara empiris di lapangan, dengan mengkaji langsung praktik *halal supply chain* di tempat produksi tempe. Peneliti tidak hanya membahas aspek normatif, tetapi juga melihat bagaimana prinsip-prinsip halal diterapkan secara riil oleh pelaku usaha kecil. Penelitian ini menggambarkan bagaimana keterbatasan pengetahuan, fasilitas, dan sumber

¹⁸ Miftahul Hasanah dan Abd. Rohman Fahrudin, “*Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) dalam Perspektif Maqashid Syariah*,” *At-Tasharruf: Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Syariah* 2, no. 2 (2020): 73–80, <https://doi.org/10.32528/at.v2i2.5424>.

daya mempengaruhi tingkat kepatuhan terhadap standar halal. Dengan demikian, penelitian saya lebih menekankan pada aspek praktis dari implementasi *halal supply chain* dalam konteks lokal dan usaha mikro.

3. Nahriah Latuconsina, Jurnal "Analisis Halal Supply Chain Management Ayam Broiler Di Kota Ambon."

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode Lapangan (*Field Research*) dan metode kualitatif deskriptif dengan melakukan wawancara, observasi. 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. 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.¹⁹

Adapun perbedaan Penelitian Nahriah Latuconsina berfokus pada pengawasan halal terhadap distribusi ayam broiler di Kota Ambon. Penelitiannya menyoroti lemahnya peran BPJPH dalam mengawasi produk halal serta rendahnya kesadaran pedagang pasar tentang pentingnya sertifikasi halal. Penelitian ini lebih menekankan pada aspek kelembagaan dan kelemahan dalam pengawasan, bukan pada proses produksi secara langsung. Sedangkan peneliti, fokus utama adalah pada proses produksi tempe, mulai dari pemilihan bahan baku hingga tahap distribusi, dan bagaimana pelaku usaha menerapkan prinsip halal dalam setiap tahapan tersebut. Peneliti juga mengkaji secara spesifik perbedaan penerapan antara produsen yang telah memiliki sertifikat halal dengan yang belum. Selain itu, penelitian saya juga menyoroti faktor internal pelaku usaha seperti kurangnya edukasi, keterbatasan biaya, serta kendala dalam pemasaran. Hal ini memberikan perspektif yang lebih mendalam mengenai implementasi *halal supply chain* dalam usaha skala kecil di daerah yang belum banyak diteliti sebelumnya.

¹⁹ Nahriah Latuconsina, "Analisis Halal Supply Chain Management Ayam Broiler di Kota Ambon," Tahkim 20, no. 1 (Juni 2024): 152–172, <https://jurnal.iainambon.ac.id/index.php/THK/article/view/8071>.

4. AanSupriyanto,G03215001,Skripsi“*SupplyChain alal Management*

(Studi Kasus Penerapan Supply Chain Halal Management Daging AyamdiPasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya)” UIN Sunan Ampel Surabaya

Metode yang digunakan dalam penulisan skripsi ini adalah menggunakan metode kualitatif deskriptif yang mana pengumpulan datanya melalui observasi di pasar Asem dan Wonokromo, wawancara dengan pemilik kandang, pelaku distributor, pemilik rumah potong ayam, dan pengecer daging ayam, dan pengambilan dari beberapa referensi yang ada.Hasilnya penerapan *halal supply chain management* daging ayam di pasar wonokromo dan pasar asem surabaya dengan adanya dua pasar tersebut kurang memuaskan kepada penduduk surabaya yang mayoritasnya adalah muslim. tidak mempengaruhi terhadap penerapan *supply cahin halal manajemant* masyarakat masih masih bertahan dengan kebiasaan yang sudah ada mulai dulu .²⁰

Adapu perbedaan Penelitian Aan Supriyanto merupakan studi kasus penerapan *supply chain halal* pada produk daging ayam di dua pasar tradisional di Surabaya, yaitu Pasar Wonokromo dan Pasar Asem. Fokus penelitiannya adalah pada perilaku konsumen dan pelaku pasar yang masih bertahan dengan kebiasaan lama dan kurang memperhatikan sertifikasi halal, meskipun berada di lingkungan masyarakat mayoritas Muslim. Penelitian tersebut lebih menyoroti aspek konsumsi dan budaya pasar tradisional. Sebaliknya, peneliti lebih terfokus pada sisi produsen dan proses produksi makanan, yaitu tempe, yang merupakan

²⁰ Aan Supriyanto, *Supply Chain Halal Management (Studi Kasus Penerapan Supply Chain Halal Management Daging Ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya)*, Skripsi S1, UIN Sunan Ampel Surabaya, 2019, <https://digilib.uinsa.ac.id/36548/>.

makanan khas Indonesia. Peneliti menggali bagaimana para pelaku usaha menghadapi tantangan dalam menerapkan standar halal mulai dari pemilihan bahan baku, penggunaan alat produksi, hingga distribusi. Peneliti juga melakukan perbandingan antara produsen tempe yang telah memiliki sertifikat halal dan yang belum untuk menggambarkan dampaknya terhadap kepercayaan konsumen dan akses pasar.

5. Dewi, A. Kurniawati, dan Achmad Cakravastia "A Review of Halal Supply Chain Research: Sustainability and Operations Research Perspective".

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi literatur sistematis dengan cara mengkaji berbagai artikel dan publikasi ilmiah mengenai halal supply chain dari perspektif keberlanjutan (*sustainability*) dan riset operasi. Penelitian ini menekankan bahwa halal supply chain tidak hanya terbatas pada proses memastikan produk sesuai standar halal, tetapi juga berkaitan erat dengan efisiensi rantai pasok, pemeliharaan kualitas, serta penerapan prinsip keberlanjutan dalam setiap aktivitasnya. Dalam kajiannya, Dewi, Kurniawati, dan Cakravastia menyoroti bahwa implementasi halal supply chain akan lebih kuat apabila dipadukan dengan pendekatan keberlanjutan, misalnya dalam penggunaan bahan baku yang ramah lingkungan, efisiensi distribusi untuk mengurangi emisi, serta pemanfaatan teknologi operasi yang mendukung transparansi rantai pasok. Hasil penelitian mereka menegaskan bahwa integrasi aspek keberlanjutan dan riset operasi dapat meningkatkan daya saing industri halal di tingkat global, karena konsumen tidak hanya menuntut produk halal, tetapi juga menaruh perhatian pada aspek etis, ramah lingkungan, dan

berkelanjutan dari produk yang dikonsumsi.²¹

Adapun Perbedaan penelitian ini dengan penelitian penulis terletak pada cakupan dan pendekatan penelitian. Penelitian Dewi, Kurniawati, dan Cakravastia lebih bersifat konseptual dan komprehensif karena berangkat dari tinjauan pustaka secara luas terhadap berbagai studi halal supply chain di level global, sehingga menghasilkan pemetaan arah riset dan strategi penguatan daya saing industri halal. Sementara itu, penelitian penulis menggunakan pendekatan studi kasus kualitatif yang bersifat lebih praktis dan kontekstual, dengan fokus pada implementasi halal supply chain di industri pengolahan makanan tradisional, yakni produsen tempe di Musi Rawas. Dengan demikian, penelitian Dewi, Kurniawati, dan Cakravastia memberikan kontribusi dalam bentuk kerangka konseptual dan gambaran makro, sedangkan penelitian penulis berkontribusi dalam bentuk bukti empiris yang mendalam pada tataran mikro, khususnya di level UMKM pangan tradisional.

²¹ Dewi A. Kurniawati dan Achmad Cakravastia, "A Review of Halal Supply Chain Research: Sustainability and Operations Research Perspective," *Cleaner Logistics and Supply Chain* 6 (2023): 100096. <https://doi.org/10.1016/j.clscn.2023.100096>

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. LANDASAN TEORI

1. *Halal Supply Chain*

a. Pengertian *Halal Supply Chain*

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), halal berarti sesuatu yang diperbolehkan menurut hukum Islam, sedangkan rantai pasok adalah jaringan kegiatan yang mencakup pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi produk ke tangan konsumen.¹

Menurut Marco Tieman (2011) *halal supply chain* adalah sebagai sistem manajemen rantai pasok yang menjamin integritas halal produk dari hulu hingga hilir.² Prinsipnya mencakup sistem jaminan halal, pemisahan produk halal dan non-halal, serta keterlacakan produk. Sementara itu, Menurut Mohd H. Zulfakar dkk. (2014) menjelaskan bahwa *halal supply chain* sangat ditentukan oleh pengendalian titik kritis halal serta pencegahan kontaminasi silang.³ Dengan demikian, kehalalan produk tidak hanya ditentukan oleh sertifikat halal, melainkan juga oleh konsistensi pengendalian di seluruh rantai pasok.

Penelitian ini menggunakan teori *halal supply chain* menurut Tieman sebagai kerangka analisis utama. Teori ini dipilih karena penelitian berfokus

¹ Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Daring, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia, diakses 21 April 2025, <https://kbbi.kemdikbud.go.id>

² Marco Tieman, "The Application of Halal in Supply Chain Management: In-Depth Interview," *Journal of Islamic Marketing* 2, no. 2 (2011): 112–123.

³ Mohd H. Zulfakar, Mohd M. Anuar, dan Mohamed Syazwan Ab Talib, "Conceptual Framework on Halal Food Supply Chain Integrity Enhancement," *Procedia – Social and Behavioral Sciences* 121 (2014): 58–67.

pada proses produksi tempe yang secara bahan baku sudah halal, namun masih berpotensi menghadapi risiko kontaminasi pada tahap pengolahan, penyimpanan, dan distribusi. Kerangka Tieman relevan karena menekankan bahwa kehalalan harus dijaga melalui sistem manajerial yang menyeluruh, bukan sekadar pada produk akhir. Adapun indikator *halal supply chain* menurut Tieman yang dipakai dalam penelitian ini meliputi:

1. Bahan baku halal : memastikan seluruh bahan (kedelai, ragi, air, dan bahan tambahan lain) terjamin halal.
2. Proses produksi halal : peralatan produksi bersih, higienis, serta bebas dari potensi kontaminasi silang.
3. Penyimpanan dan pengemasan halal : produk jadi disimpan secara higienis, dipisahkan dari produk non-halal, dan dikemas dengan bahan yang halal.
4. Distribusi halal: proses transportasi dan pergudangan menjamin produk halal tidak bercampur dengan produk non-halal.
5. Pengendalian dan sertifikasi halal : adanya SOP, audit internal, pelatihan tenaga kerja, serta sertifikat halal dari lembaga berwenang.

Kelima indikator ini menjadi tolok ukur dalam menganalisis implementasi *halal supply chain* pada industri pengolahan tempe di Desa F. Trikoyo, baik pada produsen yang sudah memiliki sertifikat halal (Tempe Suhendri) maupun pada produsen yang belum memiliki sertifikat (Omah Tempe MW).

b. Tujuan Dan Penting nya *Halal Supply Chain*

Penerapan *halal supply chain* memiliki tujuan strategis dalam menjamin bahwa seluruh aktivitas rantai pasok mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, penyimpanan, hingga distribusi berjalan sesuai dengan prinsip dan ketentuan syariah Islam.⁴ Tujuan utama dari sistem ini adalah untuk menjaga kehalalan produk secara menyeluruh (end-to-end halal assurance), tidak hanya pada komposisi bahan, tetapi juga pada proses dan logistik yang terlibat. Hal ini menjadi penting mengingat kehalalan suatu produk tidak dapat dipisahkan dari bagaimana produk tersebut ditangani, diproses, dan dikirimkan kepada konsumen. Dalam konteks industri, implementasi *halal supply chain* juga berperan penting dalam membangun kepercayaan konsumen, meningkatkan citra perusahaan, serta memperluas akses pasar, khususnya di negara-negara dengan mayoritas penduduk Muslim dan kawasan yang memiliki regulasi ketat terhadap produk halal⁵ prinsip dalam seluruh tahapan *halal supply chain* tidak hanya mencerminkan kepatuhan terhadap hukum Islam, tetapi juga menjadi bentuk komitmen perusahaan terhadap kualitas, transparansi, dan etika bisnis. Dengan meningkatnya kesadaran global terhadap isu-isu kehalalan, keamanan pangan, dan keberlanjutan, maka pentingnya penerapan *halal supply chain* menjadi semakin relevan, baik dari sisi

⁴ Nur F. M. Zain dkk., "Halal Supply Chain Industrial Park Conceptual Model," *International Journal of Health Sciences* 3 (2022): 2477–85.

⁵ Vina Aprilia dkk. "Bab 4: Pangan fermentasi." *Dalam Pangan Berbasis Fermentasi*, ed. Annisa Ammalia Kiti, 45–62. Yogyakarta: Nuta Media, 2021.

keagamaan maupun sebagai strategi bisnis yang kompetitif dalam menghadapi pasar global yang semakin kompleks dan dinamis.⁶

c. Faktor Faktor Yang Mempengaruhi *Analisis Halal Suppl Chain* (HSC)

mencakup berbagai faktor yang mempengaruhi bagaimana produk halal diproses, disimpan, dan didistribusikan dengan cara yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariah Islam.

1) Faktor Internal

a) Kepatuhan terhadap Prinsip Syariah: perusahaan yang berusaha menjalankan rantai pasokan halal harus mematuhi hukum Islam di setiap tahapan rantai pasokan, mulai dari pengadaan bahan, produksi, hingga distribusi.⁷

b) Standar Internal dan Sertifikasi Halal: perusahaan harus memastikan bahwa standar sertifikasi halal yang telah ditetapkan digunakan selama seluruh proses produksi, penyimpanan, dan distribusi; ini merupakan bagian dari sistem manajemen mutu internal.⁸

c) Manajemen Logistik Halal: desain logistik halal (seperti menjaga produk halal dan non-halal terpisah) adalah kebijakan internal perusahaan untuk memastikan bahwa produk tetap halal selama penyimpanan dan distribusi.⁹

⁶ Syafruddin E. Hidayat, Adi Rafiki, dan Muhammad D. T. P. Nasution, "Halal Industry's Response to a Current and Post-COVID-19 Landscape and Lessons from the Past," *Journal of Islamic Marketing* 13, no. 9 (2022): 1843–1857.

⁷ Marco Tieman, "The Application of Halal in Supply Chain Management: In-Depth Interviews," *Journal of Islamic Marketing* 2, no. 2 (2011): 186–195.

⁸ A. H. Ngah, Y. Zainuddin, dan R. Thurasamy, "Adoption of Halal Supply Chain among Malaysian Halal Manufacturers: An Exploratory Study," *Procedia – Social and Behavioral Sciences* 129 (2014): 388–395.

⁹ Kevin Bonne dan Wim Verbeke, "Religious Values Informing Halal Meat Production and

d) Penggunaan Sistem Informasi dan Teknologi Pelacakan: memanfaatkan sistem informasi dan teknologi pelacakan merupakan komponen strategi internal untuk menjamin transparansi dan keterlacakan proses halal.¹⁰

2) Faktor Eksternal

a) Kesadaran dan Preferensi Pelanggan: karena kesadaran masyarakat muslim tentang pentingnya produk halal, produsen dan distributor dipaksa untuk mengikuti prinsip halal secara teratur.¹¹

b) Regulasi dan Kebijakan Pemerintah: regulasi halal pemerintah, baik nasional maupun internasional, memengaruhi manajemen rantai pasokan dan meningkatkan kebutuhan perusahaan untuk mematuhi hukum dan standar halal di seluruh dunia.¹²

3) Faktor Lingkungan

Faktor lingkungan dalam *halal supply chain* mencakup pengelolaan limbah, efisiensi energi dan air, penggunaan kemasan ramah lingkungan, serta pengurangan emisi transportasi. Seluruh aspek ini harus selaras dengan prinsip halal, di mana produk tidak hanya bersih dan bebas dari unsur haram, tetapi juga diproses secara bertanggung jawab terhadap

the Control and Delivery of Halal Credence Quality,” *Agriculture and Human Values* 25, no. 1 (2008): 35–47.

¹⁰ John Lever dan Mara Miele, “The Growth of Halal Meat Markets in Europe: An Exploration of the Supply Side Theory of Religion,” *Journal of Rural Studies* 28, no. 4 (2012): 528–537.

¹¹ A. M. Saifudin, S. N. Othman, dan E. M. Elias, “Exploring in Setting a Model for Islamic Supply Chain in Malaysia,” *International Review of Management and Marketing* 7, no. 1 (2017): 95–102.

¹² Titin Nurhayati dan Hendar, “Halal Certification, Trust and Purchase Intention: A Study on Halal Food in Indonesia,” *Journal of Islamic Marketing* 11, no. 1 (2020): 17–29, <https://doi.org/10.1108/JIMA-03-2018-0057>

lingkungan sesuai konsep halalan thayyiban.¹³

e. Indikator implementasi halal *supply chain*

Menurut Tieman *halal supply chain* adalah sistem pengelolaan rantai pasok yang memastikan kehalalan produk dari hulu ke hilir, mulai dari sumber bahan baku, proses produksi, penyimpanan, pengemasan, hingga distribusi, dengan menjaga integritas dan menghindari kontaminasi dengan bahan haram atau najis, adapun indikator implementasi halal *supply chain* biasanya meliputi.¹⁴

1. Pemilihan bahan baku halal

Pemilihan bahan baku halal adalah proses memastikan bahwa semua bahan yang digunakan dalam produksi makanan, minuman, kosmetik, obat-obatan, atau produk lainnya berasal dari sumber yang halal dan tidak tercampur dengan unsur haram atau najis, sesuai dengan prinsip syariat Islam.

Menurut Tieman, dalam *halal supply chain*, tahap awal seperti sourcing pengadaan bahan baku harus dijaga agar tidak ada pelanggaran terhadap prinsip halal. Pemilihan bahan baku yang tidak sesuai akan berpengaruh pada kehalalan produk akhir.¹⁵

konteks industri makanan, seperti pengolahan tempe, pemilihan bahan baku halal mencakup:

¹³ Ahmad Hasan dan R. Suciati, "Pengaruh Label Halal dan Kemasan terhadap Minat Beli Konsumen," *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam* 3, no. 1 (2017): 45–53.

¹⁴ Muhammad N. R. Al Arif, *Analisis Pengaruh Industri Halal terhadap Pertumbuhan Ekonomi Indonesia 2013–2021* (Skripsi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, UIN Jakarta, 2021).

¹⁵ Titin Nurhayati dan Hendar, "The Roles of Halal Certification and Marketing in Halal Purchase Intention: Insights from Indonesia," *Journal of Islamic Marketing* 10, no. 3 (2019): 813–828, <https://doi.org/10.1108/JIMA-01-2018-0005>

- a. Memastikan bahan seperti kedelai, ragi tempe, dan bahan tambahan lainnya memiliki sertifikasi halal atau terbukti berasal dari sumber yang halal.
- b. Menghindari bahan yang berasal dari hewan yang tidak disembelih secara syar'i, alkohol, atau zat lain yang dilarang dalam Islam.
- c. Memastikan proses pengolahan awal bahan baku juga tidak terkontaminasi dengan bahan yang haram atau najis.

2. Proses produksi halal

Proses produksi halal adalah seluruh rangkaian kegiatan pengolahan suatu produk mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, penggunaan peralatan, penyimpanan, hingga pengemasan yang dilakukan sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam, serta bebas dari bahan haram dan najis, tanpa terjadi kontaminasi silang selama proses berlangsung.

Menurut Nurhayati dan Hendar Proses Produk Halal adalah sistem yang mencakup seluruh aktivitas dari hulu ke hilir yang berkaitan dengan produksi produk halal, yang melibatkan pengawasan ketat terhadap bahan, alat, serta sistem manajemen mutu halal Proses ini mencakup: Pemilihan bahan baku, Pengolahan/pemasakan, Penggunaan peralatan produksi, Penyimpanan dan Pengemasan Distribusi .¹⁶

3. Penyimpanan dan pengemasan halal

Penyimpanan dan pengemasan halal adalah dua tahapan penting dalam proses produksi halal yang bertujuan menjaga kehalalan,

¹⁶ Ahmad Abdullah dan M. Majid, "Halal Control System in Halal Food Supply Chain: A Review," *International Journal of Supply Chain Management* 5, no. 4 (2016): 1–6.

kebersihan, dan kualitas produk hingga sampai ke tangan konsumen.

Menurut Hasan dan Suciati Pengemasan halal merupakan proses pelabelan, pembungkusan, atau pengepakan produk dengan bahan yang tidak mengandung unsur haram dan tidak membahayakan kesehatan, serta mampu menjaga kualitas dan kehalalan produk hingga dikonsumsi¹⁷

Menurut Mulyono Penyimpanan halal adalah proses menyimpan bahan baku atau produk jadi dalam kondisi lingkungan yang terkendali dan bersih, tanpa risiko kontaminasi dari zat haram atau najis, termasuk dari tempat penyimpanan lain yang tidak halal. pemilihan penyimpanan dan pengemasan produk halal mencakup:

- a Tidak terkontaminasi bahan najis atau haram
- b Menggunakan wadah, tempat, dan kemasan yang bersih
- c Tidak disimpan atau dikemas bersama produk haram,
- d Tidak menggunakan bahan kemasan yang berasal dari unsur haram.¹⁸

4. Distribusi produk halal

Distribusi produk halal adalah proses penyaluran atau pengiriman produk halal dari produsen hingga ke tangan konsumen akhir dengan cara yang sesuai dengan prinsip dan hukum Islam. Distribusi ini mencakup transportasi, pergudangan, pengepakan ulang, serta penanganan logistik

¹⁷ Wahyu Nurjaman, D. N. Pandhya, G. S. Aldebaran, dan R. B. Buzzardy, “Peran Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) dalam Peningkatan Kualitas Berbahasa dalam Pendidikan,” *Semantik: Jurnal Riset Ilmu Pendidikan, Bahasa dan Budaya* 2, no. 2 (2024): 230–237.

¹⁸ Ruslan Kasim dan S. A. Dahlan, “Pelatihan Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Proses Produksi Selai Pisang di Desa Bulotalangi Kecamatan Bulotalangi Timur,” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian* 3, no. 1 (2024).

lainnya yang harus bebas dari kontaminasi bahan haram dan najis.

Menurut Nurhayati dan Hendar Distribusi halal merupakan bagian dari sistem jaminan halal yang harus dikendalikan dengan baik agar tidak terjadi pencampuran antara produk halal dan non-halal selama proses distribusi. Distribusi produk halal mencakup:

- a Transportasi halal
- b Gudang terpisah
- c Pelabelan yang jelas
- d Perlindungan dari kontaminasi¹⁹

5. Pengendalian dan sertifikat halal

Pengendalian halal adalah proses pengawasan dan penjaminan yang dilakukan secara berkelanjutan untuk memastikan bahwa seluruh tahapan produksi, mulai dari bahan baku hingga distribusi, berjalan sesuai dengan standar halal. Tujuannya adalah agar tidak terjadi kontaminasi dengan bahan haram atau najis, serta menjamin konsistensi produk halal dalam jangka panjang.

Menurut Abdullah & Majid Pengendalian halal adalah sistem audit dan pemantauan berkelanjutan untuk memastikan kehalalan produk, mulai dari pemasok bahan mentah hingga produk akhir yang dijual di pasar. Pengendalian produk halal mencakup: ²⁰

- a Bahan baku harus halal dan bersertifikat

¹⁹ Peter J. Fellows, "Food Biotechnology," dalam *Food Processing Technology: Principles and Practice*, 5th ed. (Cambridge: Woodhead Publishing, 2022), 135–158.

²⁰ D. T. H. Sihombing, "Bab 4: Proses Pengolahan Pangan," dalam *Pengantar Teknologi Pangan* (Jakarta: Bumi Aksara, 2007), 45.

- b Proses produksi bebas dari najis/haram
- c Alat dan tempat bersih dan suci
- d Karyawan terlatih dalam prosedur halal.
- e Pengemasan & distribusi terjaga dari kontaminasi.
- f Audit & dokumentasi dilakukan secara rutin.

2. Industri Pengelolaan Makanan

a. Pengertian Industri Pengelolaan Makanan

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), industri berarti kegiatan mengolah atau memproses barang dengan menggunakan sarana dan peralatan tertentu, sedangkan makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan dan memberikan energi bagi tubuh.²¹ Maka, industri pengolahan makanan dapat dipahami sebagai kegiatan produksi yang mengubah bahan mentah menjadi produk pangan siap konsumsi dengan memperhatikan aspek kualitas, kebersihan, dan keamanan.

Menurut ahli, Fellows (2009) menjelaskan bahwa industri pengolahan makanan merupakan rangkaian aktivitas mulai dari pemilihan bahan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, hingga distribusi dengan tujuan menghasilkan produk yang aman, bernilai gizi, dan sesuai standar mutu.²² Sementara itu, Menurut Sunarti (2018) menegaskan bahwa keberhasilan industri makanan ditentukan oleh penerapan prinsip sanitasi,

²¹ *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (KBBI) Daring, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia, diakses 21 April 2025, <https://kbbi.kemdikbud.go.id>

²² John Smith, "Food Packaging Technology," *dalam Food Processing Technology: Principles and Practice*, ed. P. J. Fellows (Cambridge: Woodhead Publishing, 2009), 45–60.

pengendalian mutu, serta sistem manajemen keamanan pangan.²³

Dalam penelitian ini, teori industri pengolahan makanan digunakan sebagai dasar pendukung analisis. Teori ini penting karena penerapan *halal supply chain* tidak dapat berjalan tanpa adanya standar higienitas dan keamanan pangan. Dengan teori ini, peneliti dapat menilai sejauh mana praktik produksi tempe di Desa F. Trikoyo memenuhi kaidah kebersihan dan keamanan pangan sebagai prasyarat terjaganya kehalalan.

Indikator yang digunakan mengacu pada standar industri pengolahan makanan, yaitu:

1. Kebersihan dan sanitasi lingkungan produksi.
2. Peralatan produksi yang higienis dan sesuai standar.
3. Penanganan bahan baku (penyimpanan, pencegahan kontaminasi).
4. Proses produksi yang terkendali (suhu, waktu, tahapan).
5. Pengemasan dan penyimpanan sesuai standar keamanan pangan.
6. Distribusi yang menjamin mutu produk tetap terjaga.

Dengan demikian, teori industri pengolahan makanan berfungsi melengkapi analisis *halal supply chain* dengan memberikan tolak ukur teknis terkait kebersihan, keamanan, dan kualitas produk pangan.

b. Indikator pengelolaan makanan

²³ Ahmad Zaky, "Sanitasi dan Higiene Industri Pangan," dalam *Manajemen Industri Pangan*, ed. Sunarti (Yogyakarta: Andi Offset, 2018), 45–60.

Menurut Sunarti Pengelolaan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian makanan yang memenuhi standar gizi, cita rasa, dan sanitasi adapun indikator pengelolaan makanan biasanya meliputi

1.Kebersihan dan sanitasi produksi

Kebersihan dan sanitasi produksi adalah upaya dan prosedur dalam proses produksi pangan atau produk lainnya untuk menjaga lingkungan kerja, peralatan, bahan, dan tenaga kerja agar bebas dari kotoran, mikroorganisme berbahaya, dan zat-zat yang dapat mencemari produk. Tujuannya adalah untuk menjamin keamanan, mutu, dan kesehatan konsumen.

Menurut Sihombing Kebersihan dan sanitasi adalah tindakan pengendalian terhadap faktor lingkungan dalam proses produksi makanan yang dapat menimbulkan penyakit atau pencemaran terhadap makanan.kebersihan dan sanitasi mencakup:

- a Kebersihan lingkungan kerja, seperti lantai, dinding, dan area produksi.
- b Kebersihan alat dan mesin produksi, agar bebas dari kontaminasi.
- c Kebersihan bahan baku, seperti mencuci dan menyimpan dengan benar.
- d Kebersihan tenaga kerja (personal hygiene), seperti mencuci tangan dan memakai pakaian kerja bersih.
- e Pengelolaan limbah dan sampah, agar tidak mencemari area

produksi.

- f Pencegahan kontaminasi silang, baik dari mikroba, bahan kimia, atau hewan.²⁴

2. Penanganan bahan baku

Penanganan bahan baku adalah proses mengelola bahan mentah sejak diterima hingga digunakan dalam proses produksi, dengan tujuan menjaga kualitas, keamanan, kebersihan, dan (dalam konteks halal) kehalalan bahan tersebut. Penanganan yang baik akan mencegah kerusakan, kontaminasi, dan hilangnya nilai gizi atau mutu bahan.

Menurut Sihombing Penanganan bahan baku mencakup proses penerimaan, penyortiran, pencucian, dan penyimpanan bahan makanan agar aman dan layak untuk diolah, serta bebas dari cemaran fisik, kimia, dan mikrobiologis. penanganan bahan baku mencakup:

- a. Penerimaan bahan Memeriksa kondisi dan kelengkapan dokumen (termasuk sertifikat halal jika diperlukan).
- b. Penyortiran Memisahkan bahan yang rusak, tercemar, atau tidak layak pakai.
- c. Pencucian Membersihkan bahan dari kotoran, debu, dan kontaminan.
- d. Penyimpanan Menyimpan bahan sesuai suhu dan kondisi yang tepat agar tidak rusak.
- e. Pengawasan mutu Menjaga agar bahan tetap segar, aman, dan

²⁴ C. A. Nwankwo dan M. I. Kanyangale, "The Evolution from Pre-Academic Marketing Thought to the New Paradigm of Entrepreneurial Marketing," *Academy of Strategic Management Journal* 21, no. 2 (2022): 1–15.

sesuai standar.²⁵

3. Proses produksi yang higienis dan aman

Proses produksi yang higienis dan aman adalah rangkaian kegiatan pengolahan makanan atau produk lainnya yang dilakukan dengan cara yang bersih, bebas dari kontaminasi (fisik, kimia, dan biologis), serta mematuhi standar sanitasi dan keamanan pangan.

Menurut Winarno "Proses produksi yang higienis adalah pengolahan makanan dalam kondisi bersih untuk mencegah kontaminasi silang dan mempertahankan mutu serta keamanan pangan." Proses produksi yang higienis dan aman mencakup:

- a Menggunakan bahan baku yang bersih dan aman.
- b Proses pengolahan dilakukan di lingkungan bersih dan tertutup.
- c Tenaga kerja menjaga kebersihan diri (personal hygiene).
- d Alat dan mesin dibersihkan secara rutin.
- e Produk disimpan dan dikemas dengan cara yang mencegah kontaminasi.²⁶

4. Penyimpanan produk

Penyimpanan produk adalah kegiatan menyimpan barang atau produk setelah proses produksi agar kualitas, keamanan, dan nilai guna produk tetap terjaga sampai produk tersebut siap untuk didistribusikan atau dikonsumsi.

Penyimpanan yang baik mencegah kerusakan fisik, kimia, maupun

²⁵ George R. Terry, "Introduction to Management," dalam *Principles of Management*, ed. George R. Terry (Homewood, IL: Richard D. Irwin Inc., 2006), 1–20.

²⁶ Codex Alimentarius Commission (FAO/WHO), *General Principles of Food Hygiene: CXC 1-1969, Rev. 2020 (Rome: FAO/WHO, 2020)*, <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cb6066en>

mikrobiologis pada produk.

Menurut Ginting Penyimpanan produk adalah proses mempertahankan kondisi fisik dan kualitas produk setelah produksi hingga sampai ke tangan konsumen. Penyimpanan produk ini mencakup:

- a Mengatur suhu dan kelembapan sesuai kebutuhan produk.
- b Menjaga kebersihan dan sanitasi tempat penyimpanan.
- c Menata produk dengan rapi untuk mencegah kerusakan.
- d Melakukan pengawasan dan pemeriksaan produk secara berkala.
- e Mengamankan produk dari pencurian dan kontaminasi.
- f Mencatat semua aktivitas penyimpanan secara teratur.²⁷

5. Pengemasan dan labeling

Pengemasan adalah proses membungkus produk untuk melindungi, menjaga kualitas, memudahkan penyimpanan dan distribusi, serta menarik konsumen. Pelabelan adalah pemberian informasi penting pada kemasan produk, seperti bahan, tanggal kadaluarsa, cara penggunaan, dan sertifikasi, untuk membantu konsumen mengenali dan memilih produk dengan tepat.

Menurut Kotler dan Keller pengemasan dan pelabelan merupakan dua elemen penting dalam pemasaran produk yang saling berkaitan. Pengemasan berfungsi melindungi produk sekaligus menarik perhatian konsumen, sedangkan pelabelan memberikan informasi penting mengenai produk tersebut, seperti bahan, cara penggunaan, dan tanggal kadaluarsa, sehingga konsumen dapat membuat keputusan pembelian yang

²⁷ Asyraf W. Dusuki dkk., "Maqasid al-Shari'ah, Maslahah, and Corporate Social Responsibility," *American Journal of Islam and Society* 41, no. 1 (2024): 10–35, <https://doi.org/10.35632/ajis.v41i1.3417>

tepat.pengemasan dan pelebelaan ini mencakup: ²⁸

- a. Pengemasan melindungi produk agar tetap aman dan terjaga kualitasnya.
- b. Pengemasan juga berfungsi menarik perhatian konsumen.
- c. Pelabelan memberikan informasi penting seperti bahan, cara penggunaan, dan tanggal kadaluarsa.
- d. Pelabelan membantu konsumen mengenali dan memilih produk dengan benar.
- e. Pengemasan dan pelabelan saling melengkapi dalam menjaga kualitas produk dan mendukung pemasaran.

6.Distribusi produk

Distribusi produk adalah proses atau kegiatan menyalurkan produk dari produsen ke konsumen akhir melalui berbagai saluran agar produk tersebut dapat tersedia di tempat dan waktu yang tepat.

Menurut Kotler dan Keller Distribusi produk adalah serangkaian aktivitas yang diperlukan untuk memindahkan produk dari produsen ke konsumen, termasuk pengangkutan, penyimpanan, dan penyaluran.

Distribusi produk ini mencakup:

- a Pengangkutan (Transportasi): Memindahkan produk dari produsen ke konsumen atau pengecer.
- b Penyimpanan: Menyimpan produk sementara sebelum dikirim atau dijual.

²⁸ Indah Hendriyani dkk., “Pengemasan dan Pelabelan Produk Turunan Jamur Tiram Berupa Kaldu di Desa Giri Mukti Kabupaten Penajam Paser Utara,” Ekalaya: *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia* 2, no. 3 (2023): 531–540.

- c Pemilihan saluran distribusi: Menentukan jalur penyaluran (langsung atau tidak langsung).
- d Penanganan produk: Menjaga produk agar tidak rusak selama proses distribusi.
- e Koordinasi dan pengelolaan logistik: Mengatur jadwal, jumlah, dan rute distribusi secara efisien.
- f Dokumentasi dan pelacakan: Mencatat alur distribusi dan memastikan produk sampai ke tujuan dengan benar.²⁹

7. Pengawasan dan evaluasi rutin

Pengawasan dan evaluasi rutin adalah proses pemantauan dan penilaian yang dilakukan secara berkala untuk memastikan bahwa kegiatan, proses, atau program berjalan sesuai dengan standar, rencana, dan tujuan yang telah ditetapkan. Tujuannya adalah untuk menemukan penyimpangan, melakukan perbaikan, serta meningkatkan efisiensi dan efektivitas kinerja.

Menurut George R. Terry “Pengawasan adalah suatu proses untuk menentukan apa yang telah dicapai, menilai, dan mengambil tindakan korektif bila diperlukan agar hasil sesuai dengan rencana.pengawasan dan evaluasi rutin ini mencakup:

a. Pemantauan Kegiatan

Mengawasi proses kerja secara berkala untuk memastikan berjalan sesuai standar.

²⁹ Chukwuemeka A. Nwankwo and Michael I. Kanyangale, “The Evolution from Pre-Academic Marketing Thought to the New Paradigm of Entrepreneurial Marketing,” *Academy of Strategic Management Journal* 21, no. 2 (2022): 1–15. <https://www.abacademies.org/articles/the-evolution-from-preacademic-marketing-thought-to-the-new-paradigm-of-entrepreneurial-marketing-12604.html>

b. Pemeriksaan Kinerja

Menilai hasil pekerjaan atau output dari suatu proses berdasarkan indikator yang telah ditentukan.

c. Identifikasi Masalah atau Penyimpangan

Mendeteksi adanya kesalahan, ketidaksesuaian, atau hambatan dalam pelaksanaan kegiatan.

d. Tindakan Korektif

Mengambil langkah perbaikan terhadap penyimpangan yang ditemukan.

e. Peningkatan Mutu dan Efisiensi

Memberikan masukan atau rekomendasi untuk meningkatkan kualitas dan efektivitas proses kerja.

f. Pelaporan dan Dokumentasi

Mencatat hasil pengawasan dan evaluasi sebagai bahan pertimbangan manajemen.³⁰

3. Teori Kepatuhan Syariah (*Shariah Compliance Theory*)

a. Pengertian Kepatuhan Syariah

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) , Kata kepatuhan diartikan sebagai hal taat atau ,ketaatan . sedangkan syariah adalah hukum agama yang bersumber dari Al-Qur'an dan Hadis yang mengatur seluruh sendi kehidupan umat Islam. Kepatuhan syariah (*shariah*

³⁰ G. R. Terry, "Bab 6: Pengawasan (Controlling)," dalam *Principles of Management* (Homewood, IL: R. D. Irwin, 1986), 205.

compliance) merupakan prinsip dasar dalam sistem ekonomi Islam yang mengatur seluruh aspek kehidupan, termasuk dalam kegiatan ekonomi, bisnis, dan perdagangan.³¹

Menurut seorang ahli bernama Dusuki dan Abdullah, kepatuhan syariah adalah komitmen menyeluruh terhadap prinsip-prinsip Islam dalam setiap aspek kehidupan, termasuk ekonomi dan bisnis, yang mencakup kepatuhan terhadap substansi, proses, dan tujuan yang sesuai dengan syariat. Mereka menyatakan bahwa kepatuhan syariah bukan hanya soal legalitas formal terhadap aturan fikih, tetapi juga mencakup integritas moral dan spiritual dalam mencapai masalah (kemaslahatan umum) serta keadilan sosial.³²

Dusuki dan Abdullah menjelaskan bahwa kepatuhan syariah dalam konteks ekonomi melibatkan tiga aspek utama, yaitu:

1. Kehalalan substansi (halal substance): memastikan bahwa produk atau layanan tidak mengandung unsur yang diharamkan oleh syariat.
2. Proses yang sesuai syariah (halal process): seluruh aktivitas dan prosedur harus dilakukan secara halal dan etis, termasuk sumber daya, alat produksi, dan perilaku pelaku usaha.
3. Tujuan yang maslahat (halal objective): orientasi bisnis tidak hanya mengejar keuntungan, tetapi juga memberikan manfaat sosial,

³¹ E. U. Atmajaya dkk., "Kepatuhan Syariah (Syariah Compliance) Pada Lembaga Keuangan Mikro Syariah," *Journal of Economics and Business* 2, no. 1 (2024): 133-143.

³² A. W. Dusuki dan N. I. Abdullah, "Maqasid al-Shariah, Maslahah, and Corporate Social Responsibility," *American Journal of Islamic Social Sciences* 24, no. 1 (2007): 25.

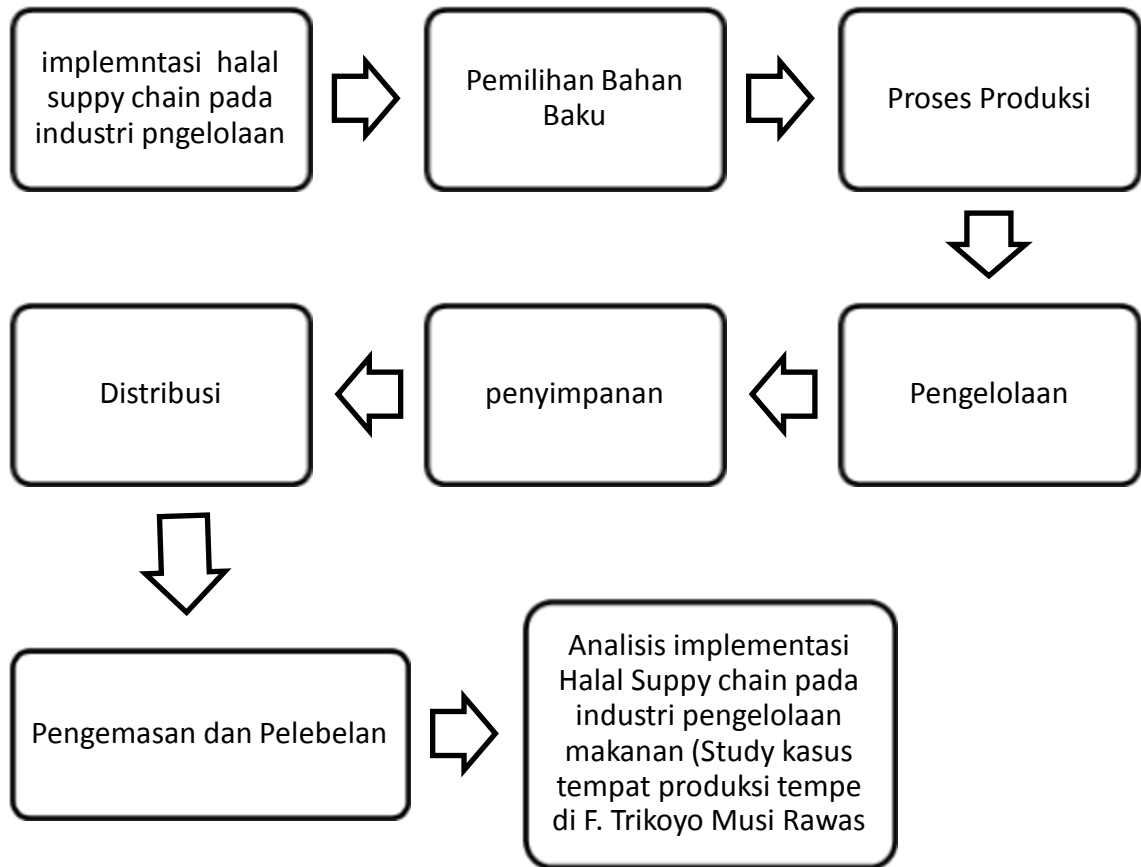
menjaga keseimbangan, dan tidak merugikan pihak lain.

Dengan demikian, teori kepatuhan syariah menjadi dasar normatif yang melengkapi teori *halal supply chain* (aspek teknis) dan teori industri pengolahan makanan (aspek higienitas). Kombinasi ketiganya memungkinkan analisis yang komprehensif mengenai penerapan *halal supply chain* pada industri tempe di Desa F. Trikoyo.

B. Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran Analisis Implementasi *Halal Supply Chain* pada Industri Pengelolaan Makanan (Studi Kasus Tempat Produksi Tempe di F. Trikoyo Musi Rawas). Industri makanan memiliki peran penting dalam menyediakan produk yang aman dan sesuai dengan prinsip halal, khususnya di Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduk Muslim. *Halal supply chain* menjadi aspek krusial dalam industri pengolahan makanan karena mencakup seluruh proses rantai pasok mulai dari pengadaan bahan baku, produksi, penyimpanan, distribusi, hingga pemasaran. Dalam industri pengolahan tempe, aspek kehalalan tidak hanya ditentukan oleh bahan baku yang digunakan, tetapi juga oleh proses produksi, peralatan, serta lingkungan produksi yang harus terhindar dari kontaminasi haram.

Kerangka Alur Pikir



Gambar2.1 Kerangka Pemikiran

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

1. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif, yaitu bertujuan untuk menggambarkan suatu objek, fenomena, atau populasi tertentu secara mendetail. Penelitian deskriptif adalah pengambilan data secara nyata sesuai dengan fakta yang ada, yang bertujuan untuk menggali informasi secara detail dengan langsung datang ke tempat penelitian untuk melukiskan fenomena yang terjadi pada saat itu. Penelitian deskriptif merupakan metode penelitian yang berusaha menggambarkan dan menginterpretasi sesuai dengan apa adanya.¹ Penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati.

Penelitian ini bersifat deskriptif, yang berarti penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan suatu objek atau fenomena secara mendalam guna memperoleh pemahaman yang lebih jelas mengenai karakteristiknya.² Penelitian ini dilakukan tanpa memengaruhi atau memanipulasi variabel yang diteliti, sehingga hasil yang diperoleh mencerminkan kondisi sebenarnya di lapangan. Penelitian ini merupakan

¹ Sukardi, "Bab 2: Metode Penelitian Kualitatif," dalam *Metodologi Penelitian Pendidikan* (Jakarta: PT Bumi Aksara, 2021), 15.

² Sugiyono, "Bab 2: Pendekatan Penelitian Kuantitatif," dalam *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Bandung: Alfabeta, 2020), 22.

penelitian lapangan yang dilakukan di Desa F.trikoyo Musi Rawas pada industri pengelolaan makanan tempe yang akan meneliti mengenai analisis implementasi *halal supply chain* pada industri pengelolaan makanan (studi kasus tempat produksi tempe) . Pada umumnya alasan menggunakan metode penelitian kualitatif karena, permasalahan yang belum jelas, holistik, kompleks, dinamis dan penuh makna sehingga tidak mungkin data pada situasi sosial tersebut menggunakan metode penelitian kuantitatif.³

2. Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian studi kasus yang dilakukan di tempat produksi tempe, yang beralamat di F.Trikoyo Kabupaten Musi Rawas. Penelitian kualitatif (*qualitative research*) adalah suatu penelitian yang ditujukan untuk mendiskripsikan dan menganalisis fenomena, peristiwa, aktifitas sosial, sikap, kepercayaan, persepsi, pemikiran orang secara individu maupun kelompok.⁴ Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain, secara holistic, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan

³ Sugiyono, "Bab 3: Pendekatan Penelitian Kualitatif," dalam *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi (Mixed Methods)* (Bandung: Alfabeta, 2020), 45.

⁴ T. Wulandari dkk., "Deskripsi Mendalam untuk Memastikan Keteralihan Temuan Penelitian Kualitatif," *Jurnal Literasiologi* 11, no. 2 (2024).

bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah.⁵

Penelitian kualitatif ini juga dikatakan sebagai penelitian lapangan (*field research*), yang dalam hal ini peneliti menggunakan jenis penelitian deskriptif yaitu penelitian yang dimaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian. Penelitian kualitatif deskriptif yaitu prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan pelaku yang diamati.⁶

Alasan peneliti memilih desain penelitian deskriptif kualitatif karena peneliti ingin mendeskripsikan keadaan yang akan diamati di lapangan dengan lebih spesifik, transparan, dan mendalam.⁷ Studi kasus adalah suatu inkuiri empiris yang menyelidiki fenomena di dalam konteks kehidupan nyata, batas antara fenomena dan konteks tidak terlihat jelas, dan multi sumber bukti dimanfaatkan. Penelitian ini digunakan untuk menyelidiki fenomena secara nyata tentang segala sesuatu yang berkaitan dengan analisis implementasi *halal supply chain* pada industri pengelolaan makanan Tempe di F.Trikoyo Musi Rawas

3. Lokasi Penelitian

⁵ L. J. Maleong, "Bab 1: Pendahuluan Penelitian Kualitatif," dalam *Metode Penelitian Kualitatif* (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2007), 1–10.

⁶ Ika Lathifah, "Strategi Pembelajaran Pendidikan Agama Islam pada Anak Tunarungu dan Tuna Grahita di Sekolah Luar Biasa Negeri Musi Rawas," *Al-Bahtsu: Jurnal Penelitian Pendidikan Islam* 3, no. 1 (2018): 37–48, <https://ejournal.uinfasbengkulu.ac.id/index.php/albahtsu/article/view/1304>

⁷ Christina Coleman, Karen J. Colorafi, and Bronwynne Evans, "Qualitative Descriptive Methods in Health Science Research," *Journal of the Academy of Research in Health Sciences* 1, no. 1 (2020): 1–8, <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC7586301>

Penelitian ini bertempat desa F.Trikoyo, Kecamatan Tugumulyo, Kabupaten Musi Rawas, Provinsi Sumatera Selatan.

4. Sumber data

Sumber data adalah segala sesuatu yang dapat memberikan informasi mengenai data. Berdasarkan sumbernya, data dibedakan menjadi dua jenis, yaitu data primer dan data sekunder.⁸ Sumber data utama didapatkan melalui tutur lisan dan juga tindakan dari para subjek yakni orang-orang yang di wawancarai dan diamati dengan melakukan pencatatan baik tertulis maupun dengan direkam video/audio tapes, foto atau juga dapat berupa film. Dalam penelitian ini, penulis memanfaatkan sumber data primer dan juga data sekunder.

- a. Data primer yaitu data yang dibuat oleh peneliti untuk maksud khusus menyelesaikan permasalahan yang sedang ditanganinya. Data dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung melalui proses wawancara dari sumber pertama atau tempat objek penelitian dilakukan. Dalam penelitian ini menggunakan sumber data primer yang bersumber dari produsen di tempat produksi tempe.
- b. Data sekunder adalah jenis data yang diperoleh melalui cara yang tidak langsung. Dimana data sekunder telah disiapkan oleh pihak- pihak tertentu, institusi/lembaga terkait, ataupun

⁸ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Bandung: Alfabeta, 2009), 45–70.

hasil dari penelitian sebelumnya.⁹ yaitu data pendukung yang diperoleh dari perpustakaan dan kitab yang berhubungan dengan permasalahan yang diteliti.

5. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah langkah terpenting dalam penelitian karena tujuan penelitian adalah mengumpulkan data. Akibatnya, peneliti menggunakan berbagai pendekatan pengumpulan data, yang termasuk diantaranya yaitu:¹⁰

a. Observasi

Observasi adalah suatu teknik atau cara pengumpulan data dengan jalan mengadakan pengamatan terhadap kegiatan yang sedang berlangsung.¹¹ Observasi dalam penelitian ini menggunakan metode observasi partisipan, di mana peneliti terlibat langsung dalam proses produksi tempe di F. Trikoyo, Musi Rawas. Tujuannya untuk memperoleh data langsung mengenai penerapan prinsip halal pada setiap tahapan rantai pasok, mulai dari bahan baku, produksi, hingga distribusi.

b. Wawancara

⁹ Muhammad Darwin et al., *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif* (Bandung: CV Media Sains Indonesia, 2021), 152.

¹⁰ Tjipto Subadi, *Metode Penelitian Kualitatif* (Surakarta: Muhammadiyah University Press, 2006), 43.

¹¹ Nana Syaodih Sukma Dianta, *Metode Penelitian Pendidikan, Cet I*, (Jakarta: Remaja Rosda Karya, 1997), Hlm. 219

Wawancara (*interview*) merupakan salah satu teknik pengumpulan informasi yang dilakukan dengan cara mengadakan tanya jawab, baik, secara langsung maupun tidak langsung.¹² Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara terstruktur dan tidak terstruktur kepada subjek penelitian, baik dalam situasi formal maupun informal, untuk melengkapi data yang dibutuhkan.

c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah salah satu metode pengumpulan data kualitatif dengan melihat atau menganalisis dokumen-dokumen yang dibuat oleh subjek sendiri atau oleh orang lain oleh subjek. Dokumentasi merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan peneliti kualitatif untuk mendapatkan gambaran dari sudut pandang subjek melalui suatu media tertulis dan dokumen lainnya yang ditulis atau dibuat langsung oleh subjek yang bersangkutan.¹³ Dengan metode ini, peneliti mengumpulkan data dari dokumen yang sudah ada, sehingga peneliti dapat memperoleh catatan-catatan yang berhubungan dengan penelitian. Dokumentasi ini dilakukan untuk mendapatkan data-data

¹² Suharsimi Arikunto, "Bab 3: Pelaksanaan dan Pengendalian Penelitian," dalam *Manajemen Penelitian* (Jakarta: Rineka Cipta, 2005), 36–60.

¹³ Haris Herdiansyah, "Bab 3: Perumusan Masalah dan Tujuan Penelitian," dalam *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Jakarta: Salemba Humanika, 2010), 36–50.

yang belum didapatkan melalui observasi dan wawancara.

6. Teknik Analisa data

Berdasarkan pada tujuan penelitian yang akan dicapai, maka dimulai dengan menelaah seluruh data yang sudah tersedia dari berbagai sumber yaitu observasi, wawancara, dokumentasi, dan triangulasi dengan mengadakan reduksi data, yaitu data-data yang diperoleh di lapangan dirangkum dengan memilih hal-hal yang pokok serta disusun lebih sistematis sehingga mudah dikendalikan.¹⁴ Langkah-langkah penulis dalam menganalisis data adalah dengan cara sebagai berikut:

a. Reduksi data

Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya dan membuang yang tidak perlu. Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data, dan mencarinya bila diperlukan.

b. Penyajian data

Penyajian data (*display*) adalah menyajikan data dengan mengubah data menjadi lebih sistematis yang

¹⁴ Sugiyono, "Bab 3: Perumusan Masalah dan Tujuan Penelitian," dalam *Metode Penelitian Pendidikan*, Cet. 10 (Bandung: Alfabeta, 2010), 47.

telah direduksi sehingga terlihat sosoknya yang lebih utuh. Data dapat disajikan dalam bentuk deskripsi singkat, bagan, hubungan kategori, diagram alur, dan alat bantu visual lainnya. Dengan mendisplaykan data, maka akan mempermudah untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami.

c. Penarikan kesimpulan

Dalam menarik kesimpulan, data informasi yang tersusun pada bentuk yang terpola pada penyajian data. Hasilnya, temuan penelitian ini dapat memberikan jawaban atas pertanyaan penelitian. Namun ada kemungkinan hal ini tidak terjadi karena kesimpulan awal hanya bersifat sementara dan akan berubah jika tidak ditemukan bukti yang kuat untuk mendukung langkah pengumpulan data selanjutnya. Kesimpulan ini diharapkan untuk menemukan temuan baru yang sebelumnya belum pernah ada.

BAB IV

TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Objektif Wilayah Penelitian

1. Profil Usaha Produksi Tempe Suhendri

Tempe Suhendri merupakan usaha rumahan yang bergerak di bidang pengolahan tempe dan berlokasi di Jl. Jenderal Sudirman, Desa F.Trikoyo, Kecamatan Tugumulyo, Kabupaten Musi Rawas, Sumatera Selatan. Usaha ini dikelola oleh Bapak Suhendri dengan bantuan empat orang pekerja, dan telah memiliki sertifikat halal. Produksi dilakukan setiap hari , Senin hingga Minggu dengan distribusi ke pasar sekitar.

2. Sejarah Usaha Tempe Suhendri

Usaha produksi tempe yang saat ini dikenal dengan nama Tempe Suhendri berawal pada tahun 2015. Pada masa itu, usaha ini dirintis oleh orang tua Bapak Suhendri sebagai bentuk inisiatif keluarga untuk menciptakan sumber penghasilan tambahan melalui pengolahan makanan tradisional. Dengan peralatan sederhana dan produksi dalam skala kecil, tempe yang dihasilkan hanya dipasarkan di sekitar lingkungan Desa F. Trikoyo, Kecamatan Tugumulyo, Kabupaten Musi Rawas.

Meskipun masih bersifat rumahan, usaha ini mulai mendapatkan perhatian dari masyarakat karena kualitas tempe yang dihasilkan dinilai enak, bersih, dan harganya terjangkau. Peminat pun semakin bertambah dari waktu ke waktu. Melihat potensi usaha ini cukup menjanjikan, keluarga mulai mengembangkan produksi secara perlahan, baik dari segi

jumlah, proses, maupun distribusi. Pada tahun-tahun berikutnya, pengelolaan usaha ini secara bertahap diserahkan kepada anak dari pemilik pertama, yaitu Suhendri. Sejak saat itu, beliau mulai melakukan pembenahan dari berbagai aspek, mulai dari pengadaan bahan baku yang lebih berkualitas, penataan proses produksi, hingga peningkatan kebersihan lingkungan kerja. Komitmen terhadap kualitas dan kebersihan menjadikan usaha ini mampu bersaing dengan produsen lain, bahkan kemudian berhasil memperoleh sertifikat halal, yang menjadi nilai tambah dalam pemasaran produk di kalangan konsumen Muslim. Dengan semangat meneruskan usaha keluarga dan menjaga warisan usaha orang tuanya, Suhendri terus mengembangkan produksi tempe secara mandiri. Hingga saat ini, Tempe Suhendri tetap menjadi salah satu produsen tempe lokal yang aktif melayani kebutuhan pasar di wilayah Tugumulyo dan sekitarnya.

B. Temuan Hasil Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi *halal supply chain* pada industri pengolahan tempe di Desa F. Trikoyo, Kecamatan Tugumulyo, Kabupaten Musi Rawas. Data dikumpulkan melalui wawancara dan dokumentasi terhadap pemilik dan pekerja pada usaha Tempe Suhendri yang telah memiliki sertifikat halal. Temuan lapangan disusun berdasarkan indikator dalam *halal supply chain*, yaitu: Pemilihan Bahan Baku, Proses Produksi, Pengemasan dan Distribusi, Sertifikasi Halal, serta Kendala Implementasi.

1. Implementasi *halal supply chain* pada usaha tempe Suhendri

a. Pemilihan bahan baku

pemilihan bahan baku dalam *halal supply chain* harus memperhatikan status kehalalan bahan tersebut, asal bahan, dan sumber pemasoknya. Semua bahan baku yang digunakan harus terhindar dari unsur haram dan najis, serta sebisa mungkin disertai dengan label atau sertifikat halal.¹

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik dan pekerja usaha tempe Suhendri, diperoleh informasi bahwa bahan baku utama yang digunakan dalam proses produksi tempe terdiri dari kedelai, ragi tempe, dan air bersih. Wawancara dengan suhendri (pemilik usaha) Mengatakan Bahwa :²

“ bahan utama yang kami pakai dalam produksi tempe ini ya kedelai impor sama ragi tempe. Untuk kedelai, kami ambil dari pemasok tetap di Lubuklinggau, dan biasanya di kemasannya sudah ada label halal, jadi kami lebih tenang memakainya. Kami memang sudah langganan cukup lama, jadi tahu kualitas dan keamanannya. Kalau ragi, kami beli yang sudah dalam bentuk kemasan juga, dari agen di Pasar Tugumulyo. Walaupun ragi itu belum ada label halal di kemasannya, tapi karena kemasan rapi dan selama ini nggak pernah ada masalah, jadi kami tetap pakai. Air yang kami gunakan dari sumur sendiri, tapi sudah disaring dulu sebelum dipakai buat produksi. Semua bahan itu kami jaga sebisa mungkin supaya bersih dan aman, walaupun memang belum semua ada bukti tertulis soal kehalalannya. Yang penting kami ambil dari tempat yang jelas dan udah dipercaya.”

¹ M. D. M. Sirajuddin, “The Objective of Halal Supply Chain: Merging the Shariah Perspective and the Industrial Requirements,” *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences* 14, no. 12 (2024): 3878–3896.

² Suhendri , pemilik usaha , wawancara pada tanggal 16 Juli 2025 , pukul 09 : 00 WIB

Wawancara dengan Bagus aji (pekerja) Mengatakan Bahwa : ³

“Aku ngerti nek bahan utamane kedelai karo ragi. Tapi soal halal opo ora, aku kurang paham. Pokoke nek barange resik lan wis biasa dienggo, yo tak enggo wae. Biasane kabeh bahan kuwi wis disiapke karo Pak Suhendri.”

Dapat disimpulkan ke bahasa indonesia wawancara dengan bagus aji: (Saya tahu kalau bahan utamanya kedelai dan ragi. Tapi soal halal atau tidak, saya kurang paham. Pokoknya selama barangnya bersih dan biasa dipakai, ya kami pakai. Biasanya semua bahan itu sudah disiapkan sama Pak Suhendri.)

Dari hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa proses pemilihan bahan baku di usaha tempe Suhendri secara umum sudah menggunakan bahan yang berasal dari sumber yang tetap dan terpercaya. Namun, kesadaran serta pemahaman terhadap pentingnya label atau sertifikat halal, terutama dari sisi pekerja, masih sangat terbatas. Pemilik usaha mengandalkan pengalaman dan kepercayaan terhadap pemasok, tetapi belum melakukan verifikasi secara formal terhadap kehalalan bahan. Hal ini menunjukkan bahwa aspek kepatuhan terhadap prinsip *halal supply chain* dalam tahap pemilihan bahan baku masih perlu ditingkatkan, terutama dalam hal edukasi pekerja dan dokumentasi kehalalan bahan.

a. Proses Produksi

Produksi halal merujuk pada keseluruhan proses manufaktur yang

³ Bagus Aji , pekerja di tempat usaha tempe , wawancara pada tanggal 16 juli 2025 , pukul 12 : 00 WIB

memastikan bahwa produk disiapkan, diproses, dikemas, dan didistribusikan sesuai dengan hukum pangan Islam. Proses ini menuntut adanya pemisahan dari bahan non-halal, kebersihan, serta Traceability (keterlacakan) adalah kemampuan untuk menelusuri asal-usul bahan baku, proses produksi, hingga distribusi produk guna memastikan kehalalannya terjaga di setiap tahap di seluruh rantai pasok. ⁴ Wawancara dengan Suhendri (pemilik usaha) Mengatakan Bahwa : ⁵

“produksi tempe di tempat usaha Suhendri dilakukan secara manual dan bertahap, dimulai dari pencucian kedelai hingga proses fermentasi. Pertama kedelai di cuci sebanyak 2 kali selanjutnya direndam semalaman, lalu dibersihkan dan direbus. Setelah itu didinginkan dan dicampur ragi. Terakhir dibungkus dan dibiarkan fermentasi selama dua hari. Semua proses kami lakukan di tempat yang sama dan tidak dicampur dengan produk lain. Terkait alat-alat produksi, Suhendri menjelaskan bahwa semua peralatan seperti dandang, tampah, wadah plastik, dan alat pencampur digunakan khusus untuk produksi tempe dan rutin dibersihkan. Alat-alat kami pakai khusus buat tempe saja, dan kami pastikan bersih setiap hari. Setelah digunakan langsung dicuci pakai sabun dan air bersih. Kami juga jemur alat-alatnya supaya kering. Dari sisi proses fermentasi, Suhendri mengklaim bahwa fermentasi dilakukan secara alami dengan waktu tertentu dan tidak menggunakan bahan tambahan lain selain ragi: “ Kami fermentasi alami. Dua malam tempe sudah jadi. Tempatnya juga bersih dan kami pisahkan dari bahan lain ” Namun, pengawasan terhadap potensi pencampuran dengan unsur najis/haram belum dilakukan secara ketat karena keterbatasan pemahaman dan tidak adanya prosedur tertulis.”

Wawancara dengan Bagus aji (pekerja) Mengatakan Bahwa : ⁶

“ Kita kuwi nyambut gawe adhedhasar kebiasaan sing wis ana saka jaman mbiyèn, dadi ora ana sing anyar-anyar tenan. Kabeh

⁴ Tieman, M. (2020). *Measuring corporate halal reputation: A corporate halal reputation index and research propositions*. Journal of Islamic marketing, 11(3), 591-601.

⁵ Suhendri , pemilik usaha , wawancara pada tanggal 16 Juli 2025 , pukul 09 : 00 WIB

⁶ Bagus Aji , pekerja di tempat usaha tempe , wawancara pada tanggal 16 juli 2025 , pukul 12 : 00 WIB

proses dikerjaké manut cara utawa piwulange para pekerja sing luwih senior, tanpa ana pandhuan tulisan utawa pelatihan resmi sing dadi pegangan. Yen babagan kebersihan, yo dijaga sak bisane, miturut pemahamané awake dhewe. Pokoké nek panggonan lan piranti katon resik, wis dianggep cukup kanggo digunakaké, Nanging nganti saiki, durung tau ana arahan khusus utawa pelatihan sing nerangaké babagan penerapan prinsip halal, apamanèh bab Standar Operasional Prosedur (SOP) halal. Mula saka kuwi, sejatiné kita pancèn durung ngerti cetha kados pundi aturan halal sing kudune ditrapaké ing pakaryan saben dina.”

Dapat disimpulkan ke bahasa indonesia wawancara dengan bagus aji : (Kami bekerja berdasarkan kebiasaan yang sudah ada sejak dulu, Semua proses dikerjakan sesuai dengan apa yang telah diajarkan oleh pekerja yang lebih senior, tanpa ada panduan tertulis atau pelatihan resmi. Kalau soal kebersihan, ya kami jaga semampunya bagi kami, selama tempat dan alat terlihat bersih, maka sudah dianggap cukup. Namun, kami belum pernah mendapatkan pengarahan khusus atau pelatihan terkait penerapan prinsip halal, apalagi mengenai Standar Operasional Prosedur (SOP) halal. Jadi, kami sebenarnya tidak tahu secara pasti seperti apa ketentuan halal yang seharusnya diterapkan dalam pekerjaan kami sehari-hari.

Wawancara dengan Ibu Tuti (pekerja), yang bertugas di bagian pencucian dan perebusan kedelai ,Mengatakan Bahwa : ⁷

“ Durung tau ana pelatihan halal, sih. Sing penting piranti resik, banyu uga resik, kuwi thok sing tak ngerti. Kabeh dilakoni kaya biasane wae . ”

Dapat disimpulkan ke bahasa indonesia wawancara dengan ibu tuti

⁷ Tuti , pekerja di tempat usaha tempe , wawancara pada tanggal 16 juli 2025 , pukul 14 : 00 WIB

bahwa : (belum pernah ada pelatihan halal sih. yang penting alat bersih, air bersih, itu aja yang saya tahu. semua dilakukan seperti biasanya).

Dapat disimpulkan bahwa proses produksi tempe di usaha Suhendri telah mengikuti praktik sanitasi yang baik dan menjaga kebersihan, tetapi belum sepenuhnya terstandarisasi sesuai prinsip *halal supply chain*, terutama dalam hal dokumentasi SOP halal dan pelatihan pekerja.

b. Pengemasan dan Distribusi

Tahapan pengemasan dan distribusi merupakan bagian penting dalam rantai pasok halal karena berhubungan langsung dengan aspek kebersihan, higienitas, dan potensi kontaminasi.⁸ Wawancara Dengan Suhendri (Pemilik Usaha) Mengatakan Bahwa : ⁹

“ Proses pengemasan tempe di usaha saya dilakukan secara manual menggunakan plastik bening, Kami Untuk plastik, beli dari toko grosir. Proses pengemasan dilakukan langsung setelah fermentasi selesai ,pengemasan ini dilakukan oleh pekerja tanpa adanya ruang khusus, tetapi dilakukan di area yang bersih dan tidak terkontaminasi, Mengenai jaminan kebersihan dan kehalalan saat pengemasan, saya mengakui bahwa belum ada standar tertulis, tetapi menjaga kebersihan menjadi prioritas utama secara praktik, Belum ada SOP tertulis soal halal di bagian pengemasan, tapi kami berusaha jaga kebersihan. Alat dan meja dibersihkan tiap hari, dan pekerja juga tahu harus cuci tangan sebelum kerja ,Distribusi produk tempe dilakukan dengan menggunakan kendaraan roda dua milik pribadi atau pelanggan yang mengambil langsung. Tidak ada kendaraan khusus atau tempat penyimpanan yang didesain untuk menjaga status kehalalan secara formal. Biasanya tempe langsung dikirim pakai motor. Kalau pelanggan

⁸ Z. Talib, S. Zailani, and Y. Zainuddin, “Conceptualizations on the Dimensions for Halal Orientation for Food Manufacturers: A Study in the Context of Malaysia,” *Pakistan Journal of Social Sciences* 7, no. 2 (2010): 56–61.

⁹ Suhendri , pemilik usaha , wawancara pada tanggal 16 Juli 2025 , pukul 09 : 00 WIB

besar, mereka datang ambil sendiri. Kami pakai keranjang plastik, dan pastikan bersih. Tapi memang belum ada label halal di kemasan.”

Wawancara dengan Ibu Warsi (pekerja) yang bertugas di bagian ini, Mengatakan Bahwa : ¹⁰

“ Proses ngemas tempe biasané ditindakake langsung ing lantai area kerja, karo nggelar terpal luwih dhisik kanggo alas supaya tempe ora nyentuh langsung karo lantai lan tetep terjaga resiké. Plastik pembungkus uga wis disiapké luwih dhisik, supaya proses bisa mlaku luwih cepet lan efisien. Yen lantai katon reged, biasané disik resikné dhisik nganggo kain resik sadurunge miwiti proses ngemas. Nanging tekan saiki durung nduwé ruangan khusus sing tenan-tenan difungsiké kanggo kegiatan ngemas. Kabeh isih ditindakake ing panggonan produksi sing padha, kanthi cara prasaja lan manut kahanan sing ana. Babagan kehalalan, aku pribadi durung tau nampa pelatihan utawa penjelasan khusus ngenani standar halal ing proses ngemas. Sing tak paham sak iki, nek panggonané resik, pirantiné resik, lan bahan sing dienggo uga resik, kuwi wis dianggep cukup. Kabeh proses iki ditindakake adhedhasar pengalaman saben dina lan kebiasaan sing diwariské saka pekerja sadurungé, tanpa ana pedoman tulisan utawa bimbingan saka pihak njaba.”

Dapat disimpulkan ke bahasa indonesia wawancara dengan ibu Warsi bahwa : (Proses pengemasan tempe biasanya kami lakukan langsung di lantai area kerja, dengan terlebih dahulu menggelar terpal sebagai alas agar tempe tidak bersentuhan langsung dengan lantai dan tetap terjaga kebersihannya. Kami juga menyiapkan plastik pembungkus sebelumnya, sehingga proses bisa berjalan lebih cepat dan efisien. Jika lantai terlihat kotor, kami biasanya membersihkannya terlebih dahulu dengan dilap menggunakan kain bersih sebelum memulai proses pengemasan. Namun, sampai saat ini kami belum memiliki ruangan

¹⁰ Warsi , pekerja di tempat usaha tempe ,wawancara pada tanggal 16 Juli 2025 , pukul 16 : 00 WIB

husus yang secara khusus difungsikan untuk kegiatan pengemasan. Semua masih dilakukan di tempat produksi yang sama secara sederhana dan menyesuaikan kondisi yang ada. Terkait aspek kehalalan, saya pribadi belum pernah mendapatkan pelatihan atau penjelasan secara khusus mengenai standar halal dalam pengemasan. Yang saya pahami selama ini, selama tempatnya bersih, alatnya bersih, dan bahan yang digunakan juga bersih, maka dianggap sudah cukup. Kami menjalankan semua proses berdasarkan pengalaman sehari-hari dan kebiasaan yang diwariskan dari pekerja sebelumnya tanpa pedoman tertulis atau bimbingan dari pihak luar). Wawancara dengan Ibu Lina (pekerja) yang bekerja juga di bagian pengemasan Mengatakan Bahwa : ¹¹

“ Biasané proses ngemas tempe kuwi diawali karo nggelar terpal luwih dhisik, supaya tempe ora langsung nyentuh lantai lan tetep resik. Plastik pembungkus uga wis disiapké sadurungé, dadi proses bisa mlaku luwih cepet lan luwih gampang. Yen lantai katon reged, biasané dibersihké dhisik nganggo kain resik sadurungé miwiti kerja. Nanging nganti saiki pancèn durung ana panggonan khusus sing ditemokaké kanggo kegiatan ngemas, kabeh isih ditindakake ing papan produksi sing padha. Babagan kehalalan, aku pribadi durung nate nampa pelatihan utawa arahan khusus ngenani standar halal kanggo proses pengemasan. Sing tak pahami nganti saiki, nek panggonané resik, pirantiné resik, lan bahan sing digunakaké uga resik, kuwi wis dianggep cukup. ”

Dapat disimpulkan ke bahasa indonesia wawancara dengan ibu Lina bahwa : (Biasanya kami gelar terpal dulu biar nggak langsung kena lantai. Plastik pelindung juga udah disiapkan. Kalau lantainya kotor,

¹¹ Lina , pekerja di tempat usaha tempe ,wawancara pada tanggal 17 Juli 2025 , pukul 12 : 40 WIB

biasanya kami bersihin dulu sebelum mulai kerja. Tapi memang belum ada tempat khusus buat pengepakan. Soal halal sih, saya belum pernah dikasih pelatihan. Yang penting bersih aja, itu yang saya tahu).

Dapat disimpulkan bahwa tahap pengemasan dan distribusi pada usaha tempe Suhendri belum menerapkan standar halal secara menyeluruh, terutama dalam hal penggunaan bahan kemasan bersertifikat halal, ruang pengemasan yang steril, serta kendaraan distribusi khusus. Namun, praktik kebersihan dasar telah diterapkan secara konsisten oleh pemilik dan pekerja. Aspek ini menjadi catatan penting dalam upaya peningkatan implementasi *halal supply chain* yang lebih baik dan sesuai prinsip syariah.

c. Sertifikasi Halal

Usaha tempe Suhendri di F. Trikoyo telah memiliki sertifikat halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui proses sertifikasi yang difasilitasi oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Sertifikasi ini menjadi bentuk pengakuan bahwa produk tempe yang dihasilkan telah memenuhi ketentuan kehalalan sesuai dengan syariat Islam.

Wawancara Dengan Suhendri (Pemilik usaha) Mengatakan Bahwa : ¹²

“ sertifikat halal diperoleh beberapa waktu lalu melalui proses pengajuan yang difasilitasi oleh dinas terkait , Saya ikut program

¹² Suhendri , pemilik usaha ,wawancara pada tanggal 16 Juli 2025 , pukul 09: 00 WIB

dari dinas waktu itu, dibantu untuk mengurus sertifikat halal. Sudah keluar sertifikat dari MUI, dan saya simpan untuk jaga-jaga kalau ada pemeriksaan atau pertanyaan dari pembeli, Memang belum kami tempel label halal di kemasan. Karena tempe kami biasa langsung dijual ke pasar dan warung, belum pakai kemasan khusus. Tapi kalau ada pembeli yang tanya, saya tunjukkan saja sertifikatnya, Alhamdulillah udah halal, tapi untuk label kemasan belum kami cetak. Soalnya masih produksi rumahan, dan kami belum tahu cara cetak label halal yang benar sesuai aturan.”

Dapat disimpulkan bahwa meskipun usaha tempe Suhendri telah memiliki sertifikat halal, namun pemahaman terhadap pentingnya penguatan implementasi baik melalui pelabelan halal di kemasan maupun pembekalan pemahaman kepada pekerja masih perlu ditingkatkan. Sertifikasi halal tidak cukup hanya menjadi dokumen administratif, tetapi harus menjadi bagian dari proses bisnis yang diterapkan secara menyeluruh dalam aktivitas produksi dan distribusi. Tempe Suhendri telah memperoleh sertifikat halal dari BPJPH. Sertifikasi ini menjadi langkah awal dalam penerapan prinsip *halal supply chain*, terutama dalam aspek pemilihan bahan baku, pemisahan alat produksi, serta peningkatan kebersihan selama proses produksi. Meskipun pelaksanaan belum sepenuhnya optimal dan belum disertai pelatihan formal bagi tenaga kerja, keberadaan sertifikat halal telah mendorong pelaku usaha untuk menjaga kehalalan dan kualitas produk secara lebih sistematis.

Untuk memberikan gambaran yang lebih menyeluruh terhadap dampak keberadaan sertifikat halal terhadap implementasi *halal supply chain*, peneliti juga melakukan observasi dan wawancara terhadap Omah Tempe MW, sebuah usaha tempe rumahan di desa tetangga yang hingga

kini belum memiliki sertifikasi halal. Tidak seperti Tempe Suhendri, Omah Tempe MW masih menjalankan proses produksi secara konvensional tanpa rujukan terhadap standar *halal supply chain*.

Wawancara Dengan Winarto (Pemilik Omah Tempe MW)

Mengatakan Bahwa : ¹³

“ Sakdurungé iki durung tau ngurus sertifikat halal merga durung ngerti proseduré lan uga durung rumangsa kuwi perlu banget. Kita durung nduwé sertifikat halal, soale durung ngerti carané lan uga durung ana sing njaluk. Bahan kedelai biasané tuku nang pasar, raga uga saka pasar. Sakdurungé ora tau ana masalah, produksi uga ditindakake neng omah, lan nek arep ngurus kuwi mbutuhaké biaya lan ruwet, luwih-luwih aku dhewe durung ngerti. Tempe sing tak gawek pancèn rada kurang maksimal dibandingaké karo tempe liyane, mungkin saka segi bahan. Nanging merga sing tuku akeh, yo tetep laris terus didol.”

Dapat disimpulkan ke bahasa indonesia wawancara dengan Winarto bahwa : (selama ini belum pernah mengurus sertifikasi halal karena belum mengetahui prosedurnya dan belum merasa hal tersebut mendesak. Kami belum punya sertifikat halal, soalnya belum tahu caranya dan belum ada yang minta juga. Bahan kedelai biasa beli di pasar, raga juga dari pasar . Selama ini nggak pernah ada masalah, Produksi juga di rumah dan kalok mau ngurus itu perlu biaya dan ribet apalagi saya ngga ngerti , tempe kami memang agak kurang maksimal dibanding tempe lain mungkin dari segi bahan , tetapi karna peminat nya bnyak,dijual tetap laku terus).

¹³ Winarto , pemilik usaha Omah tempe ,wawancara pada tanggal 17 Juli 2025 , pukul 09: 00 WIB

Wawancara dengan Rio (pekerja) Mengatakan Bahwa : ¹⁴

“ Aku durung tau nampa pelatihan bab kehalalan. Soal halal kuwi, nganti saiki durung tau ana sing nerangké. Mula aku nyambut gawe yo mung kaya biasané wae, manut kebiasaan sing wis ana.”

Dapat disimpulkan ke bahasa indonesia wawancara dengan Rio bahwa : (Saya belum pernah mendapatkan pelatihan mengenai kehalalan soal halal, belum pernah ada yang jelasin. Saya kerja kayak biasa aja).

Berdasarkan hasil temuan ini, terlihat adanya perbedaan signifikan antara usaha yang telah bersertifikat halal dengan yang belum. Sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai pengakuan administratif, tetapi juga menjadi penggerak awal bagi pelaku UMKM untuk mulai menyesuaikan proses produksinya dengan prinsip *halal supply chain* secara bertahap. Hal ini sejalan dengan pendapat Tieman dan Zulfakar yang menekankan bahwa keberadaan sistem dan pengawasan halal formal akan meningkatkan integritas rantai pasok dari hulu ke hilir.

2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam penerapan *halal supply chain* pada industri pengolahan tempe di F. Trikoyo Musi Rawas?

Meskipun usaha tempe Suhendri telah memperoleh sertifikat halal, namun dalam praktik di lapangan masih ditemukan berbagai kendala yang menghambat penerapan *halal supply chain* secara menyeluruh dan berkelanjutan. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik dan para pekerja, terdapat beberapa faktor penghambat utama sebagai berikut:

¹⁴ Rio , pekerja di omah tempe ,wawancara pada tanggal 17Juli 2025 , pukul 10: 00 WIB

a. Keterbatasan pengetahuan pekerja tentang *halal supply chain*

Salah satu kendala paling mendasar adalah minimnya pemahaman pekerja terhadap prinsip *halal supply chain*, baik dari aspek bahan baku, proses produksi, pengemasan dan distribusi hingga sertifikasi halal . Pekerja cenderung hanya mengandalkan pengalaman kerja dan kebiasaan, tanpa memahami detail prosedur halal secara konseptual.

Wawancara dengan Bagus Aji (pekerja) bagian produksi, mengatakan Bahwa : ¹⁵

“ Aku durung paham bab ranté halal kuwi koyo ngapa. Pokoké nyambut gawe sing resik, manut kebiasaan wae. Aku wong awam sing adoh saka pendhidhikan. ”

Dapat disimpulkan ke bahasa indonesia wawancara dengan Bagus aji bahwa : (Saya belum paham soal rantai halal itu seperti apa. Pokoknya kerja bersih, ikuti yang biasa aja , saya orang awam yang jauh dari pendidikan.)

Hal serupa juga diungkapkan oleh Ibu Tuti : ¹⁶

“ Durung tau ana pelatihan halal, Kita nyambut gawe manut pengalaman lan arahan saka sing nduwèni usaha ” .

Dapat disimpulkan ke bahasa indonesia wawancara dengan Ibu Tuti bahwa : (Belum pernah ada pelatihan halal. Kami kerja sesuai pengalaman dan arahan dari pemilik).

Minimnya pelatihan internal menjadi hambatan dalam mewujudkan

¹⁵ Bagus Aji , pekerja di tempat usaha tempe , wawancara pada tanggal 16 juli 2025 , pukul 12 : 00 WIB

¹⁶ Tuti , pekerja di tempat usaha tempe , wawancara pada tanggal 16 juli 2025 , pukul 14 : 00 WIB

sistem *halal supply chain* yang konsisten. Padahal, dalam konsep *halal supply chain*, setiap pihak yang terlibat harus memiliki pemahaman yang baik terhadap proses dan potensi titik kritis kehalalan produk.

b. Tidak Adanya SOP Halal Tertulis di Tempat Produksi

Tidak adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) tertulis yang berorientasi pada prinsip halal. Meskipun praktik kebersihan sudah diterapkan, namun tidak didukung dengan panduan atau dokumen kerja resmi yang mengatur langkah-langkah produksi sesuai standar halal.

Wawancara Dengan Suhendri (Pemilik Usaha) Mengatakan Bahwa : ¹⁷

“ Kami memang belum punya SOP tertulis khusus soal halal. Semua dijalankan berdasarkan kebiasaan dan pengalaman.”

Ketiadaan SOP ini berpotensi menimbulkan inkonsistensi praktik di lapangan, terutama saat terjadi pergantian pekerja, peningkatan produksi, atau inspeksi dari lembaga terkait.

c. Tidak Maksimalnya Pemanfaatan Sertifikat Halal dan Label Kemasan

Meskipun sertifikat halal telah dimiliki, label halal belum dicantumkan pada kemasan produk, sehingga konsumen tidak langsung mengetahui status kehalalan produk dari kemasan yang mereka beli. Ini menjadi kendala dari sisi komunikasi produk halal kepada pasar.

Wawancara Dengan Suhendri (Pemilik Usaha) Mengatakan Bahwa : ¹⁸

“ Kami belum cetak label halal di kemasan. Karena dijual langsung, biasanya pelanggan sudah tahu dari mulut ke mulut saja.”

¹⁷ Suhendri , pemilik usaha , wawancara pada tanggal 16 Juli 2025 , pukul 09 : 00 WIB

¹⁸ Suhendri , pemilik usaha , wawancara pada tanggal 16 Juli 2025 , pukul 09 : 00 WIB

Padahal, label halal adalah bagian penting dari jaminan mutu dan transparansi dalam sistem halal supply chain, yang seharusnya memperkuat posisi produk di pasar, khususnya pasar muslim.

d. Kendala Biaya dan Fasilitas Penunjang

Implementasi *halal supply chain* secara utuh membutuhkan biaya tambahan untuk dokumentasi, pelatihan, fasilitas pengemasan, distribusi khusus, dan inspeksi berkala. Hal ini menjadi tantangan tersendiri bagi usaha mikro seperti milik Suhendri. Wawancara dengan Suhendri (pemilik usaha) Mengatakan Bahwa : ¹⁹

“ Untuk pelatihan atau kemasan khusus, kami masih belum bisa. Biayanya belum tentu terjangkau untuk usaha kecil seperti kami.”

Tidak adanya ruang khusus pengemasan, tempat penyimpanan steril, atau kendaraan distribusi yang didedikasikan hanya untuk produk halal, menjadi kendala struktural yang belum teratasi.

e. Kurangnya Pendampingan dan Sosialisasi dari Lembaga Terkait

Pemilik usaha menyatakan bahwa meskipun pernah difasilitasi untuk memperoleh sertifikat halal, namun setelahnya tidak adapendampingan lanjutan atau pelatihan untuk penguatan sistem halal secara menyeluruh. Wawancara dengan Suhendri (pemilik usaha) Mengatakan Bahwa : ²⁰

“ Waktu awal dibantu dinas buat urus sertifikat. Tapi setelah itu belum ada lagi pelatihan atau sosialisasi tentang cara mempertahankan sistem halalnya.”

Kondisi ini membuat pelaku usaha cenderung berjalan sendiri tanpa

¹⁹ Suhendri , pemilik usaha , wawancara pada tanggal 16 Juli 2025 , pukul 09 : 00 WIB

²⁰ Suhendri , pemilik usaha , wawancara pada tanggal 16 Juli 2025 , pukul 09 : 00 WIB

arahan, sehingga sistem halal tidak berkembang secara berkelanjutan. Pembahasan Hasil Penelitian.

C. Pembahasan Hasil Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi *halal supply chain* serta kendala yang dihadapi dalam penerapannya pada industri pengolahan tempe di Desa F. Trikoyo, Kecamatan Tugumulyo, Kabupaten Musi Rawas, ada pun pembahasan masing masing :

1. Implementasi *Halal Supply Chain*

Implementasi *halal supply chain* pada industri pengolahan tempe di Desa F. Trikoyo Musi Rawas dapat ditinjau dari beberapa aspek penting, yaitu pemilihan bahan baku, proses produksi, penggunaan alat dan lingkungan produksi, pengemasan dan penyimpanan, distribusi, serta tenaga kerja. Setiap aspek ini menjadi indikator utama dalam memastikan integritas halal sebagaimana dikemukakan oleh Tieman (2011) bahwa *halal supply chain* harus menjamin kehalalan produk dari hulu hingga hilir.²¹

a. Pemilihan Bahan Baku

Tempe Suhendri sebagai produsen bersertifikat halal lebih selektif dalam memilih bahan dengan menggunakan kedelai impor dari pemasok tetap. Kedelai yang digunakan relatif seragam, bersih, dan diperhatikan kehalalannya sehingga menunjukkan

²¹Marco Tieman, Jack G. A. J. van der Vorst, dan Maznah Che Ghazali, "Principles in Halal Supply Chain Management," *Journal of Islamic Marketing* 3, no. 3 (2012): 217–243.

adanya kesadaran produsen dalam menjaga kehalalan produk sejak awal proses produksi. Sebaliknya, Omah Tempe MW sebagai produsen yang belum bersertifikat halal masih menggunakan kedelai dari pasar tradisional dengan pertimbangan utama harga dan ketersediaan, tanpa melihat kehalalan produk maupun sertifikasi dari pemasok.

Menurut Tieman (2011),²² pemilihan bahan baku halal merupakan fondasi dari *halal supply chain*, karena apabila bahan baku tidak jelas kehalalannya maka produk akhir juga dapat diragukan status halalnya. Dari perspektif kepatuhan syariah (Dusuki & Abdullah),²³ praktik Tempe Suhendri mencerminkan perhatian terhadap substansi halal, yaitu memastikan bahwa bahan yang digunakan benar-benar halal, sementara Omah Tempe MW belum memperhatikan aspek ini sehingga menimbulkan keraguan bagi konsumen. Selain itu, teori industri pengolahan makanan (Fellows)²⁴ menekankan pentingnya higienitas dan kualitas bahan baku karena sangat memengaruhi mutu produk akhir. Temuan di lapangan membuktikan bahwa kedelai yang tidak seragam pada Omah Tempe MW berdampak pada tekstur, rasa, serta daya tahan tempe, sehingga baik aspek mutu maupun aspek halal belum

²² Marco Tieman, "The Application of Halal in Supply Chain Management: In-Depth Interviews," *Journal of Islamic Marketing* 2, no. 2 (2011): 112–130, <https://doi.org/10.1108/17590831111139893>

²³ Asyraf Wajdi Dusuki and Nurdianawati Irwani Abdullah, "Maqasid al-Shari'ah, Masalah, and Corporate Social Responsibility," *The American Journal of Islamic Social Sciences* 24, no. 1 (2007): 25–45, <https://doi.org/10.35632/ajis.v24i1.455>

²⁴ Peter J. Fellows, *Food Processing Technology: Principles and Practice*, 3rd ed. (Boca Raton, FL: CRC Press, 2009), 152.

terpenuhi secara optimal.

b. Proses Produksi

Proses produksi tempe di UMKM Tempe Suhendri dilakukan melalui beberapa tahap yang teratur, mulai dari bahan baku hingga produk akhir. Tahapannya adalah sebagai berikut:

1. Pencucian Kedelai

Kedelai yang akan digunakan terlebih dahulu dicuci bersih dengan air mengalir. Proses pencucian ini bertujuan untuk menghilangkan kotoran, debu, dan benda asing yang menempel pada kedelai.

2. Perendaman Kedelai

Setelah dicuci, kedelai direndam dengan air bersih selama 8–12 jam. Perendaman berfungsi untuk melunakkan kedelai serta memudahkan proses pengupasan kulit ari.

3. Perebusan Kedelai

Kedelai yang sudah direndam kemudian direbus hingga setengah matang. Perebusan bertujuan untuk melunakkan kedelai lebih lanjut, menghentikan pertumbuhan mikroba yang tidak diinginkan, serta mempersiapkan kedelai untuk proses fermentasi.

4. Pendinginan Kedelai

Setelah perebusan, kedelai ditiriskan lalu didinginkan.

Pendinginan dilakukan agar suhu kedelai turun sehingga aman untuk dicampur dengan ragi tanpa merusak mikroorganisme ragi. Pada tahap ini juga dilakukan pengupasan kulit ari.

5. Penambahan Ragi

Kedelai yang sudah dingin kemudian ditaburi ragi tempe (*Rhizopus sp.*) secara merata. Ragi inilah yang memicu proses fermentasi sehingga kedelai berubah menjadi tempe.

6. Pengemasan

Kedelai yang telah dicampur ragi dimasukkan ke dalam plastik bening yang telah dilubangi kecil-kecil untuk sirkulasi udara. Lubang tersebut membantu pertumbuhan jamur tempe.

7. Fermentasi / Pemeraman

Setelah dikemas, kedelai diperam selama 24–48 jam pada suhu ruang. Proses ini membuat jamur tumbuh sehingga kedelai menyatu menjadi tempe dengan tekstur padat dan berwarna putih.

8. Produk Akhir

Tahap terakhir adalah tempe yang sudah jadi dan siap dipasarkan. Tempe yang baik memiliki tekstur padat, warna putih merata, dan aroma khas tempe.

Setiap tahap memperhatikan aspek kebersihan, misalnya penggunaan wadah terpisah, air mengalir, dan peralatan khusus hanya untuk produksi tempe. Proses ini menunjukkan kepatuhan

terhadap prinsip *halal supply chain* karena mampu mencegah kontaminasi silang.

Berbeda dengan Omah Tempe MW, proses produksi masih bersifat tradisional. Peralatan yang digunakan tidak dikhususkan hanya untuk tempe, air yang dipakai berasal dari sumur tanpa pengawasan kebersihan, serta proses perendaman dilakukan di wadah seadanya. Hal ini menimbulkan potensi terjadinya kontaminasi dan tidak sesuai dengan prinsip halal.

c. Alat dan Lingkungan Produksi

Suhendri menggunakan alat produksi khusus yang dipisahkan dari keperluan lain, serta menjaga lingkungan produksi agar tetap bersih, rapi, dan terorganisir. Kebersihan ini menjadi bagian penting dalam menjaga kesucian produk.

Sementara itu, Omah Tempe MW menggunakan alat produksi secara bergantian dengan kebutuhan rumah tangga dan tidak memiliki standar kebersihan yang jelas. Lingkungan produksi cenderung seadanya dan berpotensi menimbulkan kontaminasi.

d. Pengemasan dan Penyimpanan

Pada Suhendri, tempe dikemas menggunakan plastik bening berlubang kecil dan Penyimpanan produk dilakukan dengan memperhatikan kebersihan wadah dan pemisahan dari bahan lain.

Sedangkan Omah Tempe MW masih menggunakan plastik seadanya tanpa memastikan kebersihan atau kesesuaian dengan

standar halal. Penyimpanan produk dilakukan sederhana tanpa pemisahan yang jelas.

e. Distribusi Distribusi

Produk tempe Suhendri dilakukan ke pasar tradisional maupun pedagang eceran dengan memperhatikan kebersihan sarana transportasi serta memastikan produk tidak bercampur dengan bahan lain yang berpotensi najis. Praktik ini mencerminkan prinsip halal supply chain dalam tahap hilir.

Sebaliknya, Omah Tempe MW mendistribusikan produk secara sederhana tanpa adanya kontrol terhadap kebersihan maupun pemisahan dengan produk lain, sehingga tidak sesuai dengan standar *halal supply chain*.

f. Tenaga Kerja

Pada usaha Suhendri, tenaga kerja dibekali pemahaman dasar mengenai kebersihan dan pentingnya menjaga standar halal, meskipun belum ada pelatihan formal dan SOP tertulis. Pekerja juga menggunakan pelindung sederhana seperti sarung tangan.

Sedangkan pada Omah Tempe MW, tenaga kerja belum memahami prinsip *halal supply chain*. Pekerja tidak menggunakan pelindung khusus dan hanya mengandalkan kebiasaan turun-temurun dalam mengolah tempe.

2. Kendala yang dihadapi produsen tempe dalam menerapkan standar *halal supply chain*

Keberlangsungan sistem *halal supply chain* pada usaha Tempe Suhendri masih terhambat oleh berbagai faktor internal dan eksternal yang saling terkait. Secara internal, keterbatasan pemahaman pelaku dan pekerja terhadap prinsip *halal supply chain* menyebabkan minimnya perhatian terhadap titik kritis halal, serta tidak adanya inisiatif dalam membentuk sistem kerja halal yang terdokumentasi. Tidak tersedianya pelatihan atau bimbingan teknis dari lembaga terkait juga menjadi penyebab stagnasi dalam penguatan sistem halal. Di sisi lain, keterbatasan sumber daya seperti fasilitas produksi, logistik halal, dan biaya operasional menyebabkan pelaku usaha kesulitan untuk mengadopsi standar halal secara menyeluruh. Lemahnya pengawasan dan kurangnya monitoring dari otoritas halal turut memperparah kondisi ini. Keseluruhan faktor tersebut menunjukkan bahwa *pelaksanaan halal supply chain* yang berkelanjutan masih memerlukan dukungan sistemik dan regulatif, agar UMKM tidak hanya memenuhi aspek legalitas halal, tetapi juga mampu menjaganya secara konsisten dan menyeluruh.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dengan pendekatan kualitatif deskriptif, oleh peneliti dapat diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Implementasi *halal supply chain* pada usaha Tempe Suhendri di F. Trikoyo Musi Rawas Berdasarkan hasil penelitian, implementasi *halal supply chain* pada usaha Tempe Suhendri di F. Trikoyo belum berjalan sepenuhnya dan masih bersifat sebagian (partial compliance). Proses *halal supply chain* meliputi lima tahap, yaitu: pemilihan bahan baku halal, proses produksi yang higienis, pengemasan yang bersih, distribusi yang menjaga kehalalan, serta pengawasan dan sertifikasi halal. Tempe Suhendri sudah menggunakan bahan baku dari pemasok yang dipercaya dan menjaga kebersihan produksi, namun belum ada verifikasi formal kehalalan bahan, belum tersedia SOP halal, pekerja belum mendapat pelatihan, kemasan belum berlabel halal, dan distribusi belum sesuai standar. Oleh karena itu, usaha ini perlu memperbaiki prosedur internal agar seluruh tahapan rantai pasok sesuai dengan prinsip halal.
2. Kendala utama dalam penerapan *halal supply chain* berasal dari minimnya pemahaman pelaku dan pekerja terhadap prinsip halal, ketiadaan SOP tertulis, serta keterbatasan fasilitas, biaya, dan dukungan kelembagaan. Selain itu, kurangnya pendampingan dari lembaga terkait menyebabkan

sistem halal belum diterapkan secara konsisten dan berkelanjutan.

B. Saran

1. Peneliti selanjutnya disarankan untuk memperluas objek dan lokasi penelitian guna memperoleh gambaran yang lebih representatif. Pendekatan mixed methods dapat digunakan untuk menghasilkan analisis yang lebih komprehensif. Selain itu, penting untuk mengkaji peran lembaga terkait dalam penguatan implementasi *halal supply chain*.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan acuan bagi pemilik usaha dalam memperkuat penerapan *halal supply chain* secara terstruktur, mulai dari standar operasional, pengawasan proses, hingga distribusi. Langkah ini penting untuk meningkatkan kepatuhan syariah dan daya saing usaha di Musi Rawas.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Anton, M., dan M. Moeliono. Kamus Besar Bahasa Indonesia, Edisi IV. Jakarta: Balai Pustaka, 2016.
- Arikunto, Suharsimi. Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta, 2010.
- Fellows, Peter J. Food Processing Technology: Principles and Practice. 5th ed. Cambridge: Woodhead Publishing, 2022.
- Sandi, Republik Indonesia. Geografi: Untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Penerbit Sandi, 2015.
- Subadi. Metode Penelitian Kualitatif. Surakarta: UNS Press, 2017.
- Sugiyono. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta, 2018.
- Sunaryo. Manajemen Logistik dan Distribusi. Jakarta: Erlangga, 2008.
- Terry, George R. Principles of Management. Homewood, IL: Richard D. Irwin Inc., 2006.
- Winarno, F. G. Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2004.
- Sihombing, D. T. H. Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta: Bumi Aksara, 2007.

Jurnal

- Abdullah, Ahmad, dan M. Majid. "Halal Control System in Halal Food Supply Chain: A Review." *International Journal of Supply Chain Management* 5, no. 4 (2016): 1–6.
- Alfauziah, N. "Pengaruh Implementasi Sistem Jaminan Halal terhadap Kinerja UMKM Pangan." *Jurnal Halal Studies* 4, no. 2 (2021): 112–125.
- Aprilia, Vina, M. Apriyanto, L. Fangohoi, D. F. Diba, S. H. Prayitno, Nurhayati, dan D. A. Sari. *Pangan Berbasis Fermentasi*. Jakarta: Penerbit Tidak Disebutkan, 2021.

- Bonne, Kevin, dan Wim Verbeke. "Religious Values Informing Halal Meat Production and the Control and Delivery of Halal Credence Quality." *Agriculture and Human Values* 25, no. 1 (2008): 35–47.
- Cahyanto, Teguh, Nurhayati, N. A. Tahta, Y. Kulsum, A. Fadillah, dan N. Windayani. "Ensuring Halal Compliance in the Leather Industry: Standards, Practices, and Certification." Dalam *Implementing Halal Principles and Regulations in Business Governance*, 105–132. Hershey, PA: IGI Global Scientific Publishing, 2025.
- Dewi, A. Kurniawati, dan Achmad Cakravastia. "A Review of Halal Supply Chain Research: Sustainability and Operations Research Perspective." *Cleaner Logistics and Supply Chain* 6 (2023): 100096.
- Hidayat, Syafruddin E., Adi Rafiki, dan Muhammad D. T. P. Nasution. "Halal Industry's Response to a Current and Post-COVID-19 Landscape and Lessons from the Past." *Journal of Islamic Marketing* 13, no. 9 (2022): 1843–1857.
- Lever, John, dan Mara Miele. "The Growth of Halal Meat Markets in Europe: An Exploration of the Supply Side Theory of Religion." *Journal of Rural Studies* 28, no. 4 (2012): 528–537.
- Ngah, A. H., Y. Zainuddin, dan R. Thurasamy. "Adoption of Halal Supply Chain among Malaysian Halal Manufacturers: An Exploratory Study." *Procedia – Social and Behavioral Sciences* 129 (2014): 388–395.
- Nur F. M. Zain, H. S. Jaafar, I. Ibrahim, I. A. Halin, dan H. Othman. "Halal Supply Chain Industrial Park Conceptual Model." *International Journal of Health Sciences* 3 (2022): 2477–2485.
- Nurhayati, Titin, dan Hendar. "The Roles of Halal Certification and Marketing in Halal Purchase Intention: Insights from Indonesia." *Journal of Islamic Marketing* 10, no. 3 (2019): 813–828. <https://doi.org/10.1108/JIMA-01-2018-0005>.
- Nurhayati, Titin, dan Hendar. "Halal Certification, Trust and Purchase Intention: A Study on Halal Food in Indonesia." *Journal of Islamic Marketing* 11, no. 1 (2020): 17–29. <https://doi.org/10.1108/JIMA-03-2018-0057>.

- Saifudin, A. M., S. N. Othman, dan E. M. Elias. "Exploring in Setting a Model for Islamic Supply Chain in Malaysia." *International Review of Management and Marketing* 7, no. 1 (2017): 95–102.
- Talib, Mohamed Syazwan Ab, Abdul B. Abdul Hamid, dan Mohd H. Zulfakar. "Halal Supply Chain Critical Success Factors: A Literature Review." *Journal of Islamic Marketing* 6, no. 1 (2015): 44–71.
- Tieman, Marco. "The Application of Halal in Supply Chain Management: In-Depth Interviews." *Journal of Islamic Marketing* 2, no. 2 (2011): 186–195.
- Tieman, Marco, Jack G. A. J. van der Vorst, dan Maznah Che Ghazali. "Principles in Halal Supply Chain Management." *Journal of Islamic Marketing* 3, no. 3 (2012): 217–243.
- Zulfakar, Mohd H., M. M. Anuar, dan Mohamed Syazwan Ab Talib. "Conceptual Framework on Halal Food Supply Chain Integrity Enhancement." *Procedia – Social and Behavioral Sciences* 121 (2014): 58–67.

Skripsi

- Al Arif, Muhammad N. R. Analisis Pengaruh Industri Halal terhadap Pertumbuhan Ekonomi Indonesia 2013–2021. Skripsi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, UIN Jakarta, 2021.

Website

- LPPOM MUI. Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM–MUI. Jakarta: LPPOM-MUI, 2008.

Wawancara

- Suhendri, Wawancara, Maret Pukul 09.00 Wib 2025
Omah Tempe, Wawancara, Maret Pukul 15.00 Wib 2025

L

A

M

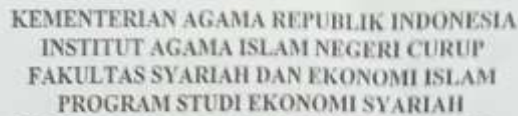
P

I

R

A

N



Hasil berita acara yang sudah ditandatangani oleh kedua pembimbing silahkan difotocopy sebagai arsip peserta dan yang asli diserahkan ke Fakultas Syaria'ah & Ekonomi Islam / Pengawas untuk penerbitan SK Pembimbing Skripsi dengan melampirkan perbaikan skripsi BAB I yang sudah disetujui / ACC oleh kedua pembimbing.



IAIN CURUP

**SURAT KEPUTUSAN
DEKAN FAKULTAS SYARIAH DAN EKONOMI ISLAM
Nomor : 169 Tahun 2025**

**Tentang
PENUNJUKAN PEMBIMBING I DAN PEMBIMBING II
PENULISAN SKRIPSI**

DEKAN FAKULTAS SYARIAH DAN EKONOMI ISLAM INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI CURUP

- Menimbang : 1. bahwa untuk kelancaran penulisan skripsi mahasiswa perlu ditunjuk Dosen Pembimbing I dan II yang bertanggung jawab dalam penyelesaian penulisan yang dimaksud;
- Mengingat : 1. Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
3. Undang-undang Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen;
4. Peraturan pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan;
5. Peraturan pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
6. Peraturan Presiden Nomor 24 Tahun 2018 tentang IAIN Curup;
7. Keputusan Menteri Agama RI Nomor: B.11/3/2022, tanggal 18 April 2022 tentang Pengangkatan Rektor Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup Periode 2022-2026;
8. Surat Keputusan Rektor IAIN Curup Atas nama Menteri Agama RI Nomor : 0318/In.34/2/KP.07.6/05/2022 tentang Penetapan Dekan Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup.

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : Menunjuk saudara:
- Pertama : 1. Khairul Umam Khudhori, M.E.I NIP.19900725 201801 1 001
2. Fitmawati, M.E. NIDN. 2024018902

Dosen Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup masing-masing sebagai Pembimbing I dan Pembimbing II dalam penulisan skripsi mahasiswa:

NAMA : Freggi Pahriansyah

NIM : 21681029

PRODI/FAKULTAS : Ekonomi Syariah (ES) /Syaria'ah dan Ekonomi Islam

JUDUL SKRIPSI : Analisis Implementasi *Halal Supply Chain* Pada Industri Pengelolaan Makanan (Studi Kasus Tempat Produksi Tempe di F. Trikoyo Musi Rawas)

- Kedua : Kepada yang bersangkutan diberi honorarium sesuai dengan peraturan yang berlaku;
- Ketiga : Keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan dan berakhir setelah skripsi tersebut dinyatakan sah oleh IAIN Curup atau masa bimbingan telah mencapai satu tahun sejak SK ini ditetapkan;
- Keempat : Ujian skripsi dilakukan setelah melaksanakan proses bimbingan minimal tiga bulan semenjak SK ini ditetapkan
- Kelima : Segala sesuatu akan diubah sebagaimana mestinya apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dan kesalahan.
- Keenam : Surat Keputusan ini disampaikan kepada yang bersangkutan untuk diketahui dan dilaksanakan.

Ditetapkan di : CURUP

Pada tanggal : 15 Mei 2025

Dekan,

Dr. Ngadri, M. Ag.

NIP. 19690206 199503 1 001

- Tertutup : 1. Pembimbing I dan II
2. Mahasiswa IAIN Curup
3. Kepala KEMH IAIN Curup
4. Kepala Perpustakaan IAIN Curup
5. Yang bersangkutan
6. Arsip



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI CURUP
FAKULTAS SYARIAH DAN EKONOMI ISLAM

Jl. Dr. A.K. Gani Kotak Pos 108 Telp. (0732) 21010-7003044 Fax (0732) 21010 Curup 39119
Website/facebook: Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam IAIN Curup Email: fakultas_sci@iaincurup.ac.id

Nomor : *Sc2*/In.34/FS/PP.00.9/07/2025
Lamp : Proposal dan Instrumen
Hal : *Rekomendasi Izin Penelitian*

Curup, 02 Juli 2025

Kepada Yth,
Kepala Desa F.Trikoyo,Kecamatan Tugu Mulyo

Di-
Tempat

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Dalam rangka penyusunan skripsi strata satu (S1) pada Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup.

Nama : Freggi Pahriansyah
Nomor Induk Mahasiswa : 21681020
Program Studi : Ekonomi Syari'ah (ES)
Fakultas : Syari'ah dan Ekonomi Islam
Judul Skripsi : Analisis Implementasi Halal Supply Chain Pada Industri Pengelolaan Makanan
(Studi Kasus Tempat Produksi Tempe Di F.Trikoyo Musi Rawas)
Waktu Penelitian : 2 Juli 2025 s/d 2 Oktober 2025
Tempat Penelitian : Desa F.Trikoyo,Kecamatan Tugu Mulyo,Kab.Musi Rawas
Mohon kiranya, Bapak/Ibu berkenan memberikan izin penelitian kepada mahasiswa yang bersangkutan.

Demikian surat rekomendasi izin penelitian ini kami sampaikan, atas kerjasama dan izinnya diucapkan terimakasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Dekan

Dr. Ngadri, M. Ag.
NIP. 19690206 199503 1 001



PEMERINTAH KABUPATEN MUSI RAWAS
KECAMATAN TUGUMULYO
DESA F. TRIKOYO

Alamat : Jl. Pangreh Walisongo Desa F. Trikoyo Kecamatan Tugumulyo Kode Pos 31662

SURAT KETERANGAN

Nomor : 474/ 243/ F / VII / 2025

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Mujio
Jabatan : Kepala Desa
Alamat : Desa Trikoyo, Kab. Musi rawas

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Freggi Pahriansyah
Nim : 21681020
Program Studi : Ekonomi Syariah
Fakultas : Syari'ah Dan Ekonomi Islam

Yang bersangkutan telah selesai melakukan penelitian di Desa Trikoyo untuk memperoleh data dalam penyusunan tugas akhir (skripsi) yang berjudul "Analisis implementasi hulu *supply chain* pada industri pengelolaan makanan (studi kasus tempat produksi tempe di Desa Trikoyo Kab. Musi Rawas).

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan semestinya.

Dikeluarkan di : F. Trikoyo

Pada Tanggal : 21 Juli 2025

Kepala Desa Trikoyo



INSTRUMEN WAWANCARA

Analisis implementasi *halal supply chain* Pada industri pengelolaan makanan (studi kasus tempat produksi tempe Di f.trikoyo musi rawas)

Indikator Responden

Nama :

Umur :

Jenis kelamin :

Jabatan/Peran di Usaha:

Lama Bekerja:

Pernah Mengikuti Pelatihan Halal: Ya / Tidak

Variabel	Indikator	Pertanyaan Wawancara
Pemilihan Bahan Baku	Jenis bahan baku	• Apa saja bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan tempe di sini?
	Asal bahan	• Dari mana bahan seperti kedelai dan ragi diperoleh? Apakah dari pemasok tetap?
	Sertifikasi halal	• Apakah bahan-bahan tersebut memiliki label atau sertifikat halal? Bagaimana cara memastikannya?
	Pemahaman halal	• Sejauh mana Anda memahami pentingnya bahan baku yang halal dalam produksi tempe?

Proses Produksi	Alur produksi	Bisa dijelaskan bagaimana alur produksi tempe dari awal hingga selesai?
	Alat produksi	Apakah alat-alat produksi digunakan khusus untuk tempe saja atau juga untuk produk lain? Bagaimana proses pencuciannya?
	Sanitasi dan kebersihan	Apa prosedur yang diterapkan untuk menjaga kebersihan tempat produksi dan alat-alatnya?
	SOP halal	Apakah ada SOP (prosedur tetap) atau pelatihan terkait proses halal? Bila ada, apakah semua pekerja memahaminya?
	Fermentasi halal	Bagaimana proses fermentasi dilakukan? Apakah ada pengawasan untuk menjaga tidak tercampur unsur najis/haram?
	Kepatuhan syariah	Apakah seluruh proses produksi menurut Anda sudah sesuai dengan prinsip syariah Islam?

Pengemasan dan Distribusi	Bahan kemasan	• Bagaimana proses pengemasan produk dilakukan? Apakah ada jaminan kebersihan dan kehalalan?
	Proses pengemasan	• Bagaimana cara mengemas tempe agar tetap bersih dan aman dari kontaminasi?
	Transportasi halal	• Bagaimana cara produk tempe didistribusikan? Apakah kendaraan dan tempat penyimpanan bersih dan khusus untuk tempe saja?
	Alur distribusi	• Bagaimana pendapat anda mengenai penerapan sertifikasi halal untuk meningkatkan penjualan produk?
pemahaman Sertifikasi Halal	Kesadaran sertifikasi	Bagaimana pandangan Anda terhadap pentingnya memiliki sertifikat halal?
	Proses perolehan	Bagaimana proses mendapatkan sertifikat halal? Apakah ada tantangan tertentu saat mengurusnya?

Kendala Implementasi	Pengetahuan	Apa kendala terbesar dalam memahami dan menerapkan prinsip <i>halal supply chain</i> ?
	SDM & biaya	Apakah Anda merasa terbatas dari sisi tenaga kerja atau biaya dalam menerapkan sistem halal sepenuhnya?

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Yang Bertanda Tangan Dibawah Ini :

Nama : *Suhendri*
Jabatan : *Pemilik Usaha*

Menerangkan bahwa dengan sebenarnya :

Nama : Freggi Pahriansyah
Nim : 21681020
Fakultas : Syariah Dan Ekonomi Islam
Prodi : Ekonomi Syariah

Telah mengadakan wawancara dalam rangka dalam menyelesaikan skripsi yang berjudul

Analisis Implementasi Halal Supply Chain Pada Industri Pengelolaan Makanan (Studi Kasus Tempat Produksi Tempe Di F.Trikoyo Musi Rawas)

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya .

Curup

2025

Mengetahui

Responden

Suhendri
.....
Suhendri

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Yang Bertanda Tangan Di bawah Ini :

Nama : *Bagus Aji*
Jabatan : *Pekerja*

Menerangkan bahwa dengan sebenarnya :

Nama : Freggi Pahlansyah
Nim : 21681020
Fakultas : Syariah Dan Ekonomi Islam
Prodi : Ekonomi Syariah

Telah mengadakan wawancara dalam rangka dalam menyelesaikan skripsi yang berjudul

Analisis Implementasi Halal Supply Chain Pada Industri Pengelolaan Makanan (Studi Kasus Tempat Produksi Tempe Di E.Trikoyo Musi Rawas)

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya .

Curup 2025

Mengetahui

Responden

Bh
Bagus Aji

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Yang Bertanda Tangan Dibawah Ini :

Nama : *Tuti*
Jabatan : *Pekerja*

Menerangkan bahwa dengan sebenarnya :

Nama : *Freggi Pahriansyah*
Nim : *21681020*
Fakultas : *Syariah Dan Ekonomi Islam*
Prodi : *Ekonomi Syariah*

Telah mengadakan wawancara dalam rangka dalam menyelesaikan skripsi yang berjudul

Analisis Implementasi Halal Supply Chain Pada Industri Pengelolaan Makanan (Studi Kasus Tempat Produksi Tempe Di F.Trikoyo Musi Rawas)

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya .

Curup 2025

Mengetahui

Responden

Tuti
.....

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Yang Bertanda Tangan Dibawah Ini :

Nama : warsi
Jabatan : Pekerja

Menerangkan bahwa dengan sebenarnya :

Nama : Freggi Pahriansyah
Nim : 21681020
Fakultas : Syariah Dan Ekonomi Islam
Prodi : Ekonomi Syariah

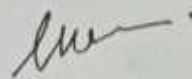
Telah mengadakan wawancara dalam rangka dalam menyelesaikan skripsi yang berjudul

Analisis Implementasi Halal Supply Chain Pada Industri Pengelolaan Makanan (Studi Kasus Tempat Produksi Tempe Di F.Trikoyo Musi Rawas)

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya .

Curup 2025

Mengetahui
Responden



warsi

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Yang Bertanda Tangan Dibawah Ini :

Nama : Lina
Jabatan : Pekerja

Menerangkan bahwa dengan sebenarnya :

Nama : Freggi Pahriansyah
Nim : 21681020
Fakultas : Syariah Dan Ekonomi Islam
Prodi : Ekonomi Syariah

Telah mengadakan wawancara dalam rangka dalam menyelesaikan skripsi yang berjudul

Analisis Implementasi Halal Supply Chain Pada Industri Pengelolaan Makanan (Studi Kasus Tempat Produksi Tempe Di F.Trikoyo Mesi Rawas)

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya .

Curup 2025

Mengetahui
Responden


Lina



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI CURUP

Jalan AK Gani No. 01 Kotak Pos 108 Telp. (0732) 21010-21759 Fax. 21010
Homepage: <http://www.iaincurup.ac.id> Email: admin@iaincurup.ac.id Kode Pos 39119

KARTU BIMBINGAN SKRIPSI

NAMA	Freghi - Pehrhan Syah
NIM	21.06.102.0
PROGRAM STUDI	Ekonomi Syariah
FAKULTAS	Syariah dan Ekonomi Islam
PEMBIMBING I	Khoirul Ummah Khudhori, M.E.I
PEMBIMBING II	Fit Ma Wati, M.E.
JUDUL SKRIPSI	Analisa Implementasi Model Supply Chain pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus: tempat produksi tempo di F. Trinoya Musi Rawas)
MULAI BIMBINGAN	
AKHIR BIMBINGAN	

NO	TANGGAL	MATERI BIMBINGAN	PARAF
			PEMBIMBING II
1.	06/05	Revisi latar belakang	
2.	08/05	Revisi bab 1.2.3	
3.	09/05	Sistem Penjualan dan dari	
4.	14/05	Acc bab 1.2 lanjut perbaikan bab 3	
5.	17/05	Acc bab 3	
6.	24/05	Revisi Instrumen Wawancara	
7.	02/06	Acc Instrumen Wawancara	
8.	01/07	Revisi bab 4	
9.	22/07	Revisi bab 4 di analisis	
10.	03/08	Acc bab 4 lanjut kesimpulan	
11.	21/08	Acc Bab 1 & 5	
12.			

KAMI BERPENDAPAT BAHWA SKRIPSI INI
SUDAH DAPAT DIAJUKAN UJIAN SKRIPSI IAIN
CURUP

CURUP, 01 - April 2025

PEMBIMBING I,

Khoirul Ummah Khudhori, M.E.I
NIP.1970 0725 2018 01/001

PEMBIMBING II,

Fit Ma Wati, M.E.
NIP.1989 03 29 2025 21 2008



Dokumentasi Wawawancara



Dokumentasi Wawancara



PENCUCIAN KEDELAI



PERENDAMAN KEDELAI



PEREBUSAN KEDELAI



PENDINGINAN & PENAMBAHAN RAGI



FERMENTASI KEDELAI



PRODUK JADI /TEMPE SIAP JUAL

BIODATA PENULIS



Freggi Pahriansyah , Lahir Dan Besar Di Desa Noman, Kec . Rupit , Kab. Musi Rawasutara Pada Tanggal 05 Maret 2003. Merupakan Putra Pertama Dari Bapak Nofri Dan Ibu Lisnawati, Yang Terdiri Dari 3 Bersaudara. Saudara Kandung Yakni Adik Pertama Yang Bernama Verli Satria Dan Adik Bungsu (Ke 3) Yang Bernama Arka Romadhan Saputra.

Menempuh Pendidikan Pertama Di Sekolah Dasar (SD) Negeri 2 Noman Dan Dinyatakan Lulus Pada Tahun 2015, Dilanjutkan Menempuh Pendidikan Di Sekolah Menengah Pertama (Mts) Almadani Noman Dan Selesai Ditahun 2018, Dan Melanjutkan Pendidikan Di Sekolah Menengah Awal (SMA) Negeri Noman Dan Dinyatakan Lulus Pada Tahun 2021, Melanjutkan Pendidikan Di Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup, Mengambil Fakulas Syariah Dan Ekonomi Islam Dan Memilih Program Studi Ekonomi Syariah (Es) Dan Menyelesaikan Pendidikan Pada Tahun 2025 Dengan Judul Skripsi "*Analisis Implementasi Halal Supply Chain* Pada Industri Pengelolaan Makanan (Studi Kasus Tempat Produksi Tempe Di F.Trikoyo Musi Rawas) "