

**ANALISIS HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT DENGAN
MENGUNAKAN MODEL SUPPLY CHAIN OPERATION REFERENCE
(SCOR) PADA RUMAH MAKAN D’KREEZPEE PURWOSARI,
PASURUAN**

Nur Maisaroh¹, Alimatul Farida², Abdillah Mundir³, Ifdlolul Maghfur⁴

Universitas Yudharta Pasuruan

Email: nmaisaroh75@gmail.com¹, farida@yudharta.ac.id²,
abdillahmundir@yudharta.ac.id³, ifdhol@yudharta.ac.id⁴

Abstract

Halal is an important aspect of the Muslim population in carrying out their lives. Consuming halal products is certainly an obligation for all Muslims in the world. One form of halal product is the existence of a halal certificate and logo on a product, in which halal products are not only limited to looking clean but also need to know the process of implementing halal supply chain management throughout the production process, starting from the process of providing raw materials, processing, packaging and distribution carried out during the supply chain process to create halal dimensions for a product. The purpose of this study is to find out how the process of halal supply chain management is carried out at the D’kreezpee restaurant. The implementation of halal supply chain management at the D’kreezpee restaurant consists of four activities: first, the production preparation process, second, the production process, third, the distribution process, and finally, consumption activities.

Keywords: Halal, Management, Halal Supply Chain

Abstrak

Halal menjadi aspek penting penduduk Muslim dalam menjalankan kehidupannya. Mengonsumsi produk halal tentu menjadi kewajiban bagi semua umat Muslim di dunia. Salah satu bentuk produk halal ialah adanya sertifikat dan logo halal pada suatu produk, yang mana produk halal tidak hanya sebatas tampak bersih namun juga perlu mengetahui proses penerapan halal supply chain management sepanjang proses produksi, mulai dari proses penyediaan bahan baku, pemrosesan, pengemasan dan pendistribusian yang dilakukan selama proses rantai pasok untuk menciptakan ukuran halal suatu produk. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana proses manajemen rantai pasok halal yang dilakukan di rumah makan D’kreezpee. Pelaksanaan halal supply chain management pada rumah makan D’kreezpee terdiri dari empat kegiatan: Pertama, proses persiapan produksi, Kedua, proses produksi, Ketiga, proses distribusi, Keempat, kegiatan konsumsi.

Kata Kunci: Halal, Manajemen, Halal Supply Chain

A. Pendahuluan

Permintaan terhadap produk halal di Indonesia semakin meningkat, sesuai dengan fakta bahwa jumlah penduduk Muslim di Indonesia yang semakin besar.

Dengan jumlah penduduk muslim sebesar 87,2% dari total penduduk Indonesia yang berjumlah 267 juta jiwa. Begitu juga permintaan produk halal di lingkungan pondok pesantren, dengan jumlah santri yang mencapai ribuan dengan berlatar belakang agama Islam, pasti sangat membutuhkan produk halal, karena pada agama Islam seorang Muslim harus mengonsumsi makanan halal, dan tidak diperbolehkan mengonsumsi makanan yang haram, sesuai dengan yang dianjurkan dalam Al-Qur'an Surat QS. Al-Baqarah:168

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

“Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata” (Kementerian Agama, 2020) (QS. Al-Baqarah: 168).

Sedangkan di dalam Al-Qur'an QS. Al-Maidah Ayat 3 juga ditegaskan bahwa makanan dan minuman yang diharamkan adalah bangkai, darah, babi dan daging hewan yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah Swt, serta khamr atau minuman yang memabukkan.

Bagi orang Muslim, halal merupakan hal yang sangat penting untuk keberlangsungan hidup. Mengonsumsi makanan halal hukumnya wajib bagi seorang Muslim. Halal sendiri berarti segala sesuatu yang diizinkan oleh syariat untuk dikonsumsi, utamanya yang berkaitan dengan makanan dan minuman. Bagi konsumen Non Muslim, makanan atau produk halal sering dianggap sebagai makanan dengan standar kualitas tertinggi (Sayekti, 2014).

Kesadaran konsumen Muslim akan pentingnya kehalalan suatu produk yang semakin meningkat, terutama dalam soal makanan, dapat mempengaruhi keputusan pembelian pelanggan terhadap suatu produk. Hal ini membuat produsen harus berupaya memberikan keyakinan kepada konsumen bahwa produk yang dijual terjamin halal untuk mempengaruhi keputusan pembelian.

Seiring dengan itu, menyediakan produk yang halal menjadi sangat penting. Pelanggan tidak hanya menginginkan produk halal saja, tetapi mereka juga menginginkan halal pada proses pembuatan juga, mulai dari bahan yang digunakan, pengolahan, pengemasan, dan pengiriman produk sampai ke tangan konsumen. Hal ini membuat kita sadar betapa pentingnya konsep manajemen rantai pasok halal. Manajemen rantai pasok halal merupakan kegiatan yang mencakup semua intensitas yang terlibat sepanjang rantai pasokan dari hulu ke

hilir, menerapkan konsep yang sesuai dengan syariat Islam, mulai dari pemilihan pemasok, proses produksi, penyimpanan, hingga proses distribusi (Isnaeni, 2020).

Dalam sektor bisnis makanan halal pada saat ini sedang menghadapi permasalahan mengenai rendahnya jaminan kehalalan akan rantai pasokan akibat tingginya ancaman terjadinya kontaminasi zat haram ketika dalam proses rantai pasok, termasuk pertanian, pabrik makanan, rumah makan, logistik, maupun jaringan retail tersebut sebagian besar dimiliki oleh Negara dan perusahaan Non-Muslim.

Dengan adanya transparansi rantai pasokan halal dalam suatu perusahaan, pelanggan dapat menemukan hasil dari proses produksi dengan menerapkan kegiatan rantai pasokan berbasis halal pada setiap proses dalam membuat produk dari hulu sampai ke hilir. Manajemen rantai pasok halal merupakan sebuah kunci bagi keberhasilan suatu sektor usaha halal dalam menerapkan prinsip halal yang seutuhnya dan benar-benar menjamin kehalalan dari produk yang ditawarkannya (Isnaeni, 2020).

Rantai pasok halal bertujuan untuk mengelola aliran material atau bahan baku, aliran informasi, aliran modal dan mengelola aliran distribusi sampai kepada konsumen. Di industri makanan halal penanganan rantai pasok sangat penting untuk produksi makanan, halalannya tidak akan ada artinya jika kehalalan dan kebersihan makanan tidak dijaga selama proses pengiriman dari sumber pasokan ke konsumen akhir, dengan adanya jaminan produk halal, konsumen dapat merasa aman dan nyaman saat mengonsumsi makanan yang sudah terjamin kehalalannya (Peristiwo, 2019).

Dari pemaparan di atas, dengan melihat kondisi disini yang semuanya beragama Islam dan sebagian besar adalah santri, maka makanan halal menjadi sangat dibutuhkan untuk kesehariannya, tidak hanya pada produk halal saja melainkan juga halal pada proses pembuatan maupun penyiapan produk tersebut, maka penulis disini tertarik untuk mengkaji atau meneliti terkait pelaksanaan *Management Halal Supply Chain* yang ada pada rumah makan disekitar Ponpes sebagai objek penelitian.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aktivitas rantai pasok (*supply chain*) dalam proses pengolahan makanan di rumah makan D'kreezpee dan untuk

mengimplementasikan kegiatan rantai pasok yang terjadi kedalam model SCOR.

B. Landasan Teori

1. Teori Manajemen

Kata “manajemen” berasal dari kata Perancis kuno “*management*”, yang mengacu pada praktek perencanaan dan pelaksanaan tugas. Manajemen adalah proses mengatur sesuatu sehingga sekelompok orang atau organisasi bekerja sama untuk menggunakan sumber daya yang mereka miliki untuk mencapai tujuan perusahaan (Ri, 2019). Ada beberapa kegiatan yang harus dilakukan dalam manajemen, seperti perencanaan, organisasi, pengarahan, dan pengawasan kegiatan, untuk menciptakan dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan dengan bantuan sumber daya manusia dan sumber daya lainnya (Hasibuan, 2016). Kegiatan tersebut merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dan saling terkait, oleh karena itu manajemen disebut sebagai sistem.

Menurut Oey Liang Lee, “manajemen adalah ilmu dan seni mengatur, mengkoordinasikan, mengarahkan dan mengendalikan sumber daya yang ada untuk mencapai tujuan yang ditentukan” (Hasibuan, 2016). Dengan demikian, maka manajemen mengacu pada suatu proses mengkoordinasikan dan menyusun kegiatan-kegiatan yang dilakukan secara efisien dan efektif, kegiatan ini diperlukan untuk memastikan bahwa mereka sejalan dengan tujuan organisasi. Dapat disimpulkan bahwasannya Manajemen mengandung unsur sebagai berikut:

- a. Manajemen sebagai seni
- b. Manajemen sebagai proses, usaha, atau aktifitas
- c. Manajemen menggunakan berbagai sumber dan faktor produksi yang tersedia dengan cara efektif dan efisien
- d. Adanya tujuan-tujuan yang telah ditetapkan.

2. Halal

Kata halal diambil dari bahasa Arab yang berasal dari kata *halla*, *yahillu* yang artinya mengurai, melepaskan. Menurut etimologinya, istilah “halal” mengacu pada tindakan yang sah karena tidak dibatasi atau tidak terbatas oleh hukum (Adinugraha & Sartika, 2019). Kata “halal” sering digunakan pada makanan dan minuman yang dapat diterima untuk dikonsumsi sesuai dengan Syariah Islam. Setiap orang beriman diwajibkan oleh Allah untuk mematuhi

perintah untuk memakan makanan, dan minuman yang halal. Seperti yang dijelaskan dalam QS. Al-Baqarah Ayat 168:

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

“Wahai manusia, makanlah dari (makanan) yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan, Karena Sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu”.

3. Teori Rantai Pasokan (*Supply Chain*)

Rantai Pasokan (*Supply Chain*) merupakan suatu kegiatan yang berkaitan dengan aliran dan transformasi barang dan jasa dari tahap pembelian bahan baku hingga pengiriman barang selesai ke tangan konsumen (Tamuntuan, 2013).

Rantai pasok adalah sekumpulan aktivitas dan keputusan yang saling terkait untuk mengintegrasikan secara efektif pemasok, produsen, gudang, layanan transportasi, ritel, dan pelanggan, mulai dari dari tahap pembelian bahan baku hingga pengiriman barang selesai ke tangan konsumen. Dengan demikian barang dan jasa dapat di distribusikan dalam jumlah, waktu dan lokasi yang tepat untuk meminimalisir biaya demi memenuhi kebutuhan konsumen, terdapat tiga komponen dalam rantai pasokan, yaitu:

- a. Rantai pasokan hulu (*upstream supply chain*), meliputi berbagai aktivitas yang melibatkan perusahaan dengan para penyalur, antara lain berupa pembelian bahan baku dan bahan pendamping.
- b. Rantai pasokan internal (*internal supply chain*), meliputi semua proses masuknya barang ke gudang sampai dengan proses produksi. Kegiatan utamanya meliputi produksi dan pengendalian persediaan.
- c. Rantai pasokan hilir (*downstream supply chain*), meliputi semua aktivitas yang melibatkan pengiriman produk kepada pelanggan. Fokus utama kegiatannya adalah distribusi, pergudangan, transportasi dan pelayanan (J. Rachbini, 2019).

4. *Halal Supply Chain Management* (Manajemen rantai pasokan Halal)

Halal Supply Chain Management dapat didefinisikan sebagai proses bisnis untuk melayani pelanggan dengan lebih baik dengan menyediakan produk, layanan dan informasi sesuai dengan Syariah Islam (Abdullah et al., 2018). Bisa diartikan bahwasannya *Halal Supply Chain Management* merupakan kegiatan dimana halal menjadi hal yang wajib disetiap tahap rantai pasokan, mulai dari titik

asal hingga titik konsumsi, yang meliputi kegiatan pada penyimpanan, pembelian, transportasi, pengolahan produk, manajemen persediaan, pengadaan dan manajemen pesanan yang harus mengikuti syariah Islam (Omar & Jaafar, 2011).

5. SCOR (*Supply Chain Operations Reference*)

SCOR merupakan model yang menggambarkan proses bisnis yang terkait dengan pemenuhan permintaan pelanggan, yang meliputi beberapa kegiatan diantaranya yaitu: rencana, sumber, pembuatan, pengiriman, dan pengembalian. Model SCOR dikembangkan dengan tujuan untuk menggambarkan aktivitas bisnis *supply chain* yang terkait dengan kepuasan pelanggan (Dilla & Fathurohman, 2021).

Pada model SCOR, Proses bisnis perusahaan dibagi menjadi enam proses yaitu *plan* (P), *source* (S), *make* (M), *delivery* (D), *return* (R) dan *enable* (E). Untuk mengurangi dampak potensial yang dapat mempengaruhi lingkungan sekitar perlu untuk melakukan sub-proses untuk setiap langkah. Berikut ini penjelasan dari setiap prosedur:

- a. *Plan* merupakan langkah pertama yang diimplementasikan di seluruh rantai pasokan. Perencanaan strategis dan koordinasi pada tahap ini sangat diperlukan.
- b. *Source process* yang mencakup pemilihan pemasok, negosiasi dan pembelian, berfokus pada akuisisi bahan baku.
- c. *Make process* merupakan proses pembuatan produk, termasuk kegiatan Perencanaan, jadwal dan kontrol kualitas untuk produksi.
- d. *Deliver process* merupakan proses untuk memenuhi permintaan pelanggan, meliputi pengelolaan pesanan, transportasi dan distribusi.
- e. *Return process* merupakan kegiatan pengembalian produk karena berbagai alasan seperti cacat, penarikan, atau ketidakpuasan konsumen, diproses melalui prosedur pengembalian.
- f. *Enable process* merupakan kegiatan menganalisis kemungkinan-kemungkinan apa saja yang akan terjadi mulai dari proses awal ataupun tahap perencanaan sampai dengan produk sampai ditangan konsumen (Mutaqin & Sutandi, 2020).

C. Metodologi Penelitian

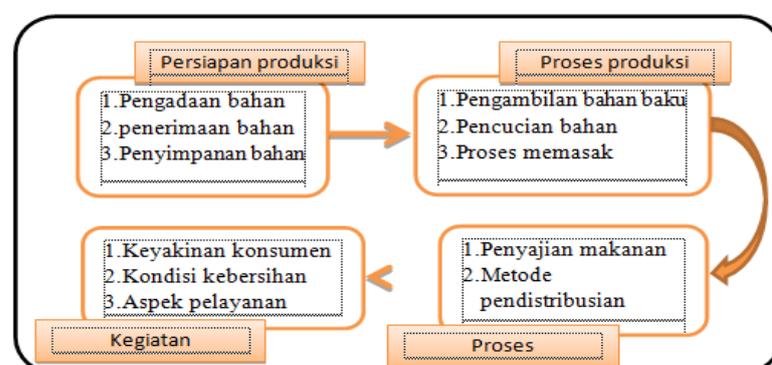
Penelitian ini disusun menggunakan pendekatan kualitatif yang digunakan untuk meneliti kondisi objek yang alamiah dengan jenis penelitian deskriptif. Langkah penelitian diawali dengan menyusun rancangan penelitian, meninjau kondisi lapangan, mengurus perizinan, kemudian saat di lapangan dilakukan pengumpulan data melalui beberapa kegiatan seperti wawancara, dokumentasi dan observasi atau mengamati objek penelitian, kemudian pada tahap akhir, hasil penelitian disajikan dalam bentuk teks narasi hasil.

D. Hasil dan Pembahasan

1. Implementasi *Halal Supply Chain Management* di Rumah Makanan D'kreezpee Purwosari

Halal SCM adalah proses manajemen atau pengaturan untuk pemasok, distribusi, penyimpanan dan pengolahan bahan, hasil ternak hewan, serta persediaan bahan setengah jadi baik untuk makanan maupun bukan makanan dengan informasi yang terkait dan dokumentasi melalui organisasi yang sesuai dengan syariat, untuk memastikan bahwa produk samapai ke tangan konsumen dengan keadaan halal (Kristiana et al., 2020).

Pada proses memproduksi makanan, *Halal supply chain management* sangat dibutuhkan, karena dengan menggunakan HSCM kehalalan produk makanan dapat terjamin, dengan memperhatikan aliran cara memproduksi makanan, mulai dari cara mendapatkan bahan, proses produksi, hingga proses distribusi. Berdasarkan wawancara, pengamatan dan dokumentasi, peneliti menyimpulkan proses manajemen rantai pasokan halal di rumah makan D'kreezpee Purwosari dalam bentuk gambar seperti berikut:



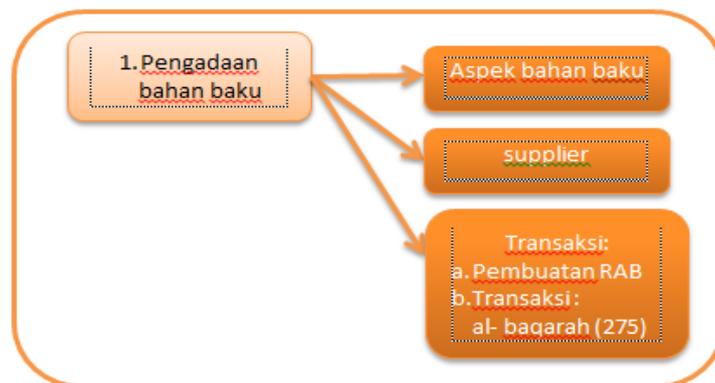
Gambar 1. Proses HSCM pada Rumah Makan D'kreezpee

Sebuah gambaran keseluruhan proses bisnis dan produksi rumah makan D'kreezpee ditunjukkan dalam gambar di atas. Menurut temuan penelitian, proses bisnis yang dilaksanakan di rumah makan D'kreezpee sesuai dengan syariat Islam, dan barang yang diproduksi merupakan barang yang halal, halal zatnya serta halal prosesnya. Terdapat empat kegiatan utama yang dilaksanakan di rumah makan D'kreezpee terkait manajemen produksi atau *management halal supply chain*. Empat kegiatan utama tersebut yaitu kegiatan proses persiapan produksi, proses produksi, proses distribusi dan konsumsi.

a. Kegiatan Persiapan Produksi

Kegiatan persiapan produksi merupakan kegiatan dalam rangka mempersiapkan segala kebutuhan ataupun segala sesuatu yang berkaitan dengan aktivitas produksi. Kegiatan ini sangat penting untuk dilaksanakan, dikarenakan ini langkah awal untuk karyawan memproduksi suatu produk, juga untuk mengurangi suatu resiko, dengan adanya persiapan yang matang dapat mempermudah karyawan untuk melakukan step selanjutnya. Proses persiapan produksi di rumah makan D'kreezpee terdiri dari tiga kegiatan, diantaranya adalah:

- 1) Pengadaan bahan baku pada rumah makan D'kreezpee meliputi tiga bidang, termasuk yang berkaitan dengan bahan mentah, pemasok dan transaksi, seperti yang ditunjukkan dalam gambar di bawah ini:



Gambar 2. Pengadaan Bahan Baku

a) Aspek Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan oleh rumah makan D'kreezpee untuk memproduksi makanan dan minuman merupakan bahan baku yang telah terjamin kehalalannya, karena tidak ditemukannya bahan yang bersifat

haram dalam proses penelitian, seperti daging babi, anjing, atau alkohol. Berikut bahan yang digunakan oleh rumah makan D'kreezpee:

Tabel 1. Bahan Baku yang Digunakan Rumah Makan D'kreezpee

No	Nama Bahan Baku
1.	Tepung
2.	Bumbu tepung
3.	Air
4.	Minyak padat
5.	Minyak goreng
6.	Ayam

b) *Supplier*

Aspek *supplier* yang ada pada rumah makan D'kreezpee ini semua dari pusat, dikarenakan rumah makan D'kreezpee ini menggunakan sistem *franchise*. Sistem *franchise* sendiri yaitu bentuk kerja sama bisnis dengan perusahaan yang memiliki merek dagang, produk, atau sistem operasi. Kerja sama ini didelegasikan ke pihak kedua, yang memiliki hak hukum untuk pemakaian merek, barang dan model bisnis untuk menjalankan sebuah usaha.

Pada aspek *supplier* ini, rumah makan D'kreezpee pusat menjalin hubungan kerja sama dengan dua pihak, di antaranya: *supplier* ayam, CV. Wahana Sejahtera Foods dan *supplier* bumbu, Sogil Group. Pihak yang menjalin kerjasama dengan rumah makan D'kreezpee sudah terjamin kehalalannya, jadi aspek *supplier* pada rumah makan D'kreezpee pusat sesuai dengan syariat Islam.

c) Transaksi

Transaksi adalah bentuk kerjasama antara pembeli dan penjual, sebagai bentuk pengikat adanya pertukaran barang, ataupun jasa. Pada proses transaksi ini rumah makan D'kreezpee mempunyai dua proses:

i) Pembuatan RAB

Pembuatan RAB ini dibutuhkan dikarenakan pemesanan bahan disesuaikan dengan kebutuhan, dengan adanya pembuatan RAB maka karyawan dapat memperkirakan banyaknya biaya yang akan dikeluarkan dan dibutuhkan oleh perusahaan.

Pada rumah makan D'kreezpee penyusunan RAB dilakukan secara jujur dengan mencantumkan bahan yang dibeli dengan harga yang didapat, ini dilakukan untuk meminimalisir kecurangan, dan memprioritaskan kejujuran.

ii) Transaksi Jual Beli

Proses pembelian bahan baku yang dilakukan oleh pihak D'kreezpee Pandean kepada pihak D'kreezpee pusat menerapkan akad jual beli secara langsung. Bahan baku yang dibutuhkan oleh D'kreezpee Pandean dipesan secara langsung kepada pihak D'kreezpee pusat. Pembayaran pesanan dilakukan setelah barang sampai di rumah makan D'kreezpee, pembayaran dilakukan sesuai dengan prinsip Islam, pembayaran dilakukan secara langsung (*cash*) oleh rumah makan D'kreezpee dan apabila terjadi hutang piutang, maka transaksi hutang piutang tersebut sesuai dengan prinsip syariah dengan tidak adanya unsur bunga atau riba. Dengan berdasarkan pada Al-Qur'an bahwasannya semua transaksi disyaratkan harus bebas dari segala unsur riba, sebagaimana firman Allah SWT:

الَّذِينَ يَأْكُلُونَ الرِّبَا لَا يَقُومُونَ إِلَّا كَمَا يَقُومُ الَّذِي يَتَخَبَّطُهُ الشَّيْطَانُ مِنَ الْمَسِّ ذَلِكَ بِأَنَّهُمْ
 قَالُوا إِنَّمَا الْبَيْعُ مِثْلَ الرِّبَا وَأَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ الرِّبَا فَمَنْ جَاءَهُ مَوْعِظَةٌ مِنْ رَبِّهِ فَانْتَهَى
 فَلَهُ مَا سَلَفَ وَأَمْرُهُ إِلَى اللَّهِ وَمَنْ عَادَ فَأُولَئِكَ أَصْحَابُ النَّارِ هُمْ فِيهَا خَالِدُونَ ﴿٢٧٥﴾

“Orang-orang yang memakan (bertransaksi dengan) riba tidak dapat berdiri, kecuali seperti orang yang berdiri sempoyongan karena kesurupan setan. Demikian itu terjadi karena mereka berkata bahwa jual beli itu sama dengan riba. Padahal, Allah telah menghalalkan jual beli dan mengharamkan riba. Siapa pun yang telah sampai kepadanya peringatan dari Tuhannya (menyangkut riba), lalu dia berhenti sehingga apa yang telah diperolehnya dahulu menjadi miliknya dan urusannya (terserah) kepada Allah. Siapa yang mengulangi (transaksi riba), mereka itulah penghuni neraka. Mereka kekal di dalamnya. (Kementerian Agama, 2020) (Terjemahan Q.S. al-Baqarah (2): 275).

b. Proses Penerimaan Barang dari *Supplier*

Pada rumah makan D'kreezpee ada empat kegiatan, terkait penerimaan barang dari *supplier*, diantaranya:



Gambar 3. Proses Penerimaan Barang

1) Menyiapkan Peralatan Untuk Proses Penerimaan Bahan

Pada proses penerimaan barang, rumah makan D'kreezpee menyediakan alat ukur berupa timbangan, dan menyiapkan wadah bahan berupa baskom ataupun keranjang. Proses ini dilakukan untuk melakukan pengukuran dan menyiapkan tempat terhadap barang yang datang.

2) *Cross Chek* Barang Sesuai RAB

Dilakukannya *cross chek* untuk menyesuaikan barang yang dipesan dengan bahan yang datang, dan dari proses *cross chek* ini mencerminkan proses penerimaan barang sesuai dengan prinsip kejujuran, dan dengan adanya ini akan meminimalisir kecurangan dan manipulasi. Sesuai yang ada pada Al-Qur'an bahwasannya Allah Swt memerintahkan untuk senantiasa menjaga kepercayaan dalam semua transaksi, terutama dalam hal yang berkaitan dengan timbangan atau ukuran. Allah SWT berfirman:

وَأَوْفُوا الْكَيْلَ إِذَا كَلْتُمْ وَزِنُوا بِالْقِسْطِ الْمُسْتَقِيمِ ذَلِكَ خَيْرٌ وَأَحْسَنُ تَأْوِيلًا ﴿١٧٥﴾

“Sempurnakanlah takaran apabila kamu menakar dan timbanglah dengan timbangan yang benar. Itulah yang paling baik dan paling bagus akibatnya”. (Kementerian Agama, 2020) (Terjemahan Q.S. al-Isra' (17): 35).

Dan diterangkan juga dalam Al-Qur'an bahwasannya Allah Swt memberikan peringatan keras terhadap para pelaku transaksi yang melakukan tipuan dan kecurangan, sebagaimana firmanNya:

وَيْلٌ لِّلْمُطَفِّفِينَ ﴿١٦١﴾ الَّذِينَ إِذَا اكْتَالُوا عَلَى النَّاسِ يَسْتَوْفُونَ ﴿١٦٢﴾ وَإِذَا كَالُوهُمْ أَوْ وَزَنُوهُمْ يُخْسِرُونَ ﴿١٦٣﴾

“Celakalah orang-orang yang curang (dalam menakar dan menimbang). Mereka adalah orang-orang yang apabila menerima takaran dari orang lain, mereka minta dipenuhi. Sebaliknya, apabila mereka menakar atau

menimbang untuk orang lain, mereka kurangi". (Kementerian Agama, 2020) (Terjemahan Q.S. al-Mutaffifin (83): 1-3).

3) Pengecekan Kualitas Bahan

Pada proses ini rumah makan D'kreezpee melakukan pengecekan terhadap bahan yang datang, pengecekan ini meliputi kualitas bahan, tanggal kadaluarsa, maupun kehalalan akan bahan yang akan dipergunakan. Karena pada dasarnya kualitas bahan sangat penting dilakukan karena untuk menjaga cita rasa makanan, serta untuk menjamin kehalalan suatu produk.

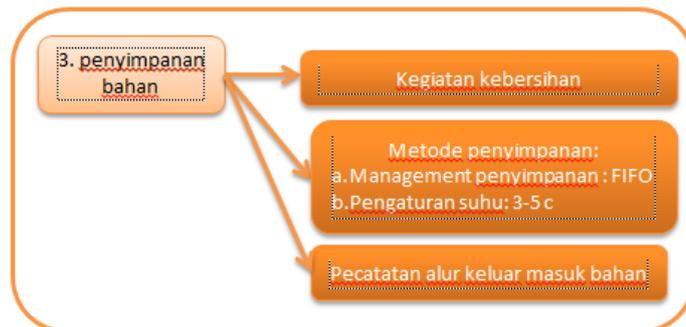
4) Penyaluran Bahan ke Tempat Penyimpanan

Unuk penyimpanan bahan baku di rumah makan D'kreezpee dibagi menjadi 2 tempat:

- a) Untuk bahan kering, semisal bumbu ataupun bahan pelengkap yang sifatnya tidak gampang membusuk didistribusikan di gudang.
- b) Untuk bahan utama, yaitu ayam disimpan di *freezer*, hal ini dilakukan untuk menghindari terjadinya pembusukan bahan makanan.

5) Penyimpanan Bahan Baku Produksi

Pada tahapan penyimpanan bahan baku di rumah makan D'kreezpee ada beberapa kegiatan seperti yang tertera pada gambar berikut, diantaranya adalah:



Gambar 4. Proses Penyimpanan Bahan Baku

a) Kegiatan Kebersihan

Karyawan D'kreezpee sangat menjaga kebersihan dan kerapian rumah makan, seperti yang ditunjukkan pada kegiatannya, bahwa mereka secara konsisten membersihkan dan merapikan rumah makan. Ini dilakukan untuk mencegah adanya hama dan untuk melindungi kualitas pasokan makanan di gudang dari kerusakan yang diakibatkan oleh tikus, semut, kecoa dan hama lainnya.

b) Metode Penyimpanan

Untuk metode penyimpanan bahan baku, rumah makan D'kreezpee mempunyai 2 pengaturan, diantaranya adalah: *Pertama*, Management penyimpanan, dilakukan di rumah makan D'kreezpee menggunakan metode FIFO (First In First Out). Metode FIFO merupakan metode penyimpanan yang menggunakan prinsip yang pertama masuk maka itu yang dikeluarkan awal, metode ini dilakukan agar bahan yang disimpan tidak mengalami kerusakan atau pembusukan. *Kedua*, Pengaturan suhu, penyimpanan bahan baku pada rumah makan D'kreezpee terjaga kualitas suhu udaranya sehingga bahan baku tidak mudah rusak atau busuk, karena ketika bahan baku sudah busuk maka akan menjadi haram untuk dikonsumsi. Untuk mempertahankan kualitas makanan dan mencegah kerugian bisnis, maka bahan baku dalam bentuk minuman dingin disimpan pada suhu 10-15° C, sedangkan bahan baku ayam harus disimpan di suhu 3-5° C.

c) Pencatatan Alur Keluar Masuk Bahan Makanan

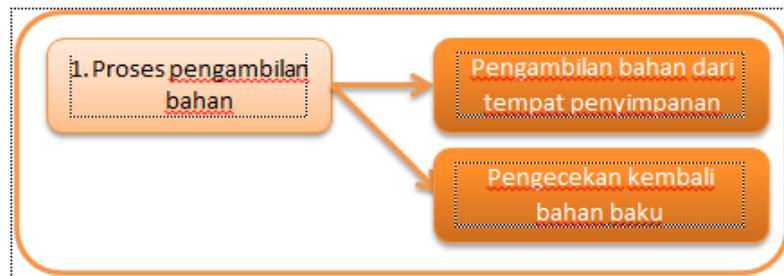
Kegiatan pencatatan alur keluar masuk bahan baku pada penyimpanan rumah makan D'kreezpee dilaksanakan secara rutin setiap hari guna untuk mengetahui banyaknya bahan-bahan yang masih ada, dan dari sini juga karyawan bisa membuat RAB untuk pemesanan bahan baku yang dibutuhkan serta menghindari kehabisan bahan baku.

c. Proses Produksi

Proses produksi adalah proses mengubah bahan mentah menjadi bahan jadi yang siap untuk dikonsumsi. Pada proses produksi terdapat tiga kegiatan, di antaranya:

1) Proses Pengambilan Bahan Baku

Pada proses pengambilan bahan baku ada 2 tahap yang dilakukan:



Gambar 5. Proses Pengambilan Bahan Baku

a) Proses Pengambilan Bahan Baku dari Tempat Penyimpanan

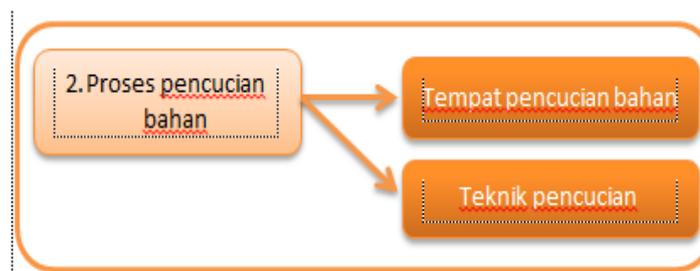
Pekerja harus mengenakan pakaian bersih dan sarung tangan saat mengambil bahan untuk mencegah kontaminasi bahan baku dari keringat karyawan.

b) Pengecekan Kembali Bahan Baku

Karyawan memeriksa ulang bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi. Aktivitas pemeriksaan ulang bahan baku dilakukan untuk menjaga kualitas produk yang akan dijual, semisal jika ditemukan bahan tersebut rusak, kadaluarsa, ataupun busuk maka bahan tersebut dibuang ke sampah.

2) Proses Pencucian Bahan

Aktivitas yang terkait dengan manajemen rantai pasokan halal yang mencakup prosedur mencuci makanan dapat ditinjau dari berbagai aspek, termasuk:



Gambar 6. Proses Pencucian Bahan

a) Tempat Pencucian

Untuk standar manajemen pasok halal, bahwa tempat pencucian bahan atau barang yang akan dipakai harus dalam keadaan bersih. Di rumah makan D'kreezpee tempat pencuciannya menggunakan keran air, guna untuk

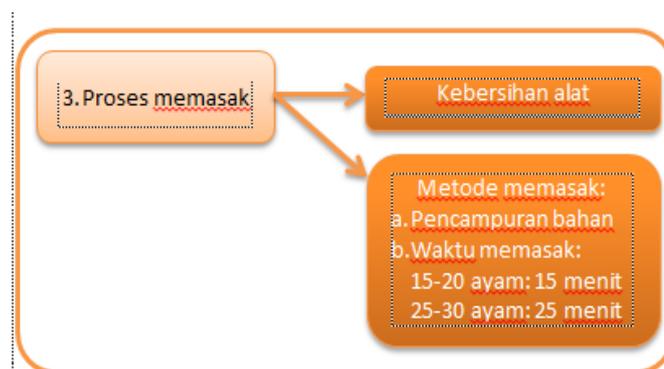
mempermudah pencucian dan menjaga kesucian, dengan aliran air yang bersih juga mengalir.

b) Teknik Pencucian

Untuk teknik pencucian bahan baku, karyawan mencuci bahan baku beberapa kali untuk menghilangkan kotoran yang menempel, dan bahan baku menjadi bersih serta tidak terkontaminasi zat apapun yang akan menyebabkan bahan baku menjadi haram. Air yang digunakan untuk mencuci bahan baku merupakan air yang mengalir deras dan bersih.

3) Proses Memasak

Kegiatan memasak di dapur rumah makan D'kreezpee dilakukan ketika awal jam buka, dan setelah matang maka di taruh di etalase guna untuk memperlihatkan stok yang ada, juga untuk menjaga produk tetap higienis, dan untuk menjaga suhu produk agar tetap hangat. Proses *halal supply chain* dalam tahap memasak di rumah makan D'kreezpee di antaranya:



Gambar 7. Kegiatan Proses Memasak

a) Memastikan Kebersihan Alat Masak

Sebelum memasak, para karyawan memastikan bahwa alat yang akan digunakan untuk memasak adalah alat yang bersih. Sesuai dengan aturan Islam bahwa semua alat yang digunakan harus bersih dan terbebas dari kontaminasi zat haram. Pembersihan alat masak dilakukan dengan mencuci menggunakan bahan pembersih yang sehat dan halal seperti *sunlight*.

b) Metode Memasak

Berikut merupakan tahapan memasak, di antaranya adalah: *Pertama*, Proses memasak (pencampuran bahan), proses memasak dilakukan dengan pencampuran bahan makanan. Dalam tahap pencampuran bahan ini, para

karyawan memastikan bahwa semua bahan yang digunakan adalah halal, serta tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan oleh agama Islam, seperti: daging babi, khamr, ataupun bangkai, dan bahan-bahan yang dipakai oleh rumah makan D'kreezpee telah memiliki sertifikasi halal, serta merupakan bahan yang bagus, tidak rusak dan belum kadaluarsa. *Kedua*, Waktu memasak, proses memasak di rumah makan D'kreezpee dilakukan dalam waktu yang terukur agar menghindari ketidakmatangan ataupun kekosongan bahan makanan.

d. Proses Distribusi.

Distribusi merupakan suatu kegiatan menyalurkan atau mendistribusikan barang dan jasa dari produsen ke konsumen. Kegiatan *halal supply chain management* terkait proses produksi di rumah makan D'kreezpee dibagi menjadi dua aspek sebagai berikut:



Gambar 8. Proses Distribusi

1) Penyajian Makanan

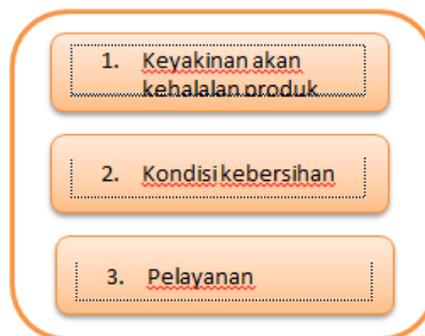
Di rumah makan D'kreezpee, penyajian menu makanan dan minuman dilakukan dengan baik dan rapi, serta alat makannya sudah terjamin bersih. Makanan disajikan dan dikemas dengan keadaan yang sudah terjamin higienis, dan pada tahap penyajian, makanan bebas dari zat haram, seperti daging babi, anjing, darah, dan alkohol. Di rumah makan D'kreezpee, ada beberapa macam model kemasan untuk membungkus produk makanan. Untuk pemesanan nasi dan ikannya, maka memakai kotak makan yang terbuat dari karton dengan bertuliskan D'kreezpee, sedangkan untuk pemesanan ikannya saja maka memakai wadah yang terbuat dari kertas, dan untuk olahan menu baru *Rice bowl* dikemas menggunakan tempat yang berbentuk seperti mangkuk berbahan sterofom yang kemudian ditutup.

2) Metode Pendistribusian

Proses distribusi dilakukan secara efisien. Karyawan sangat peduli dengan kebersihan makanan yang disajikan, kebersihan alat makan, kehalalan produk dan prosedur layanan. Pada metode pendistribusian rumah makan D'kreezpee melayani pemesanan secara langsung maupun online, tetapi pada saat ini pemesanan secara online hanya bisa dengan WhatsApp, ataupun SMS, sedangkan untuk aplikasi Gojek, Gofood, ataupun Shopee Food masih belum ada.

e. Kegiatan Konsumsi oleh Konsumen

Proses HSCM mencakup peran yang signifikan bagi pelanggan. Penting bagi pelanggan untuk meyakini bahwa makanan yang mereka makan memang benar-benar halal sebelum mengonsumsinya. Halal pada proses konsumsi ditinjau dari beberapa aspek sebagai berikut:



Gambar 9. Kegiatan Konsumsi

1) Keyakinan Konsumen atas Makanan Halal

Pada penilaian keyakinan kehalalan produk, bahwa konsumen yakin akan kehalalan produk D'kreezpee, karena kondisi makanan yang disediakan bersih, tidak mengandung bahan yang haram, sudah bersertifikat halal, dan lebih diperkuat lagi dari aspek latar belakang pemilik warung.

2) Kondisi Kebersihan

Rumah makan D'kreezpee menyediakan lingkungan makan yang higienis tanpa kotoran hewan ataupun sejenisnya, ruang makan yang tidak berdebu dan pelanggan memiliki akses untuk mencuci tangan. Dari keadaan lingkungan yang seperti itu, maka pelanggan dapat yakin bahwa rumah makan D'kreezpee mempraktikkan kebersihan yang tepat dan halal.

3) Aspek Pelayanan

Langkah penting dalam proses konsumsi adalah pelayanan. Pelayanan yang baik dan sopan yang sesuai dengan Syariah Islam adalah sebuah pelayanan yang diinginkan oleh setiap pelanggan. Rumah makan D'kreezpee menawarkan layanan yang baik, sopan dan ramah. Setiap karyawan menggunakan Bahasa yang sopan ketika berbicara dengan pelanggan dan tidak pernah ada karyawan yang menggunakan nada suara yang keras.

2. Analisis *Supply Chain Operation Reference* pada Rumah Makan D'kreezpee Pandean

Metode *Supply Chain Operation Reference* (SCOR) merupakan metode untuk menyusun strategi rantai pasok hingga akhirnya sampai ke tangan konsumen dan bisa dikonsumsi. *Supply Chain Operational Reference* (SCOR) sendiri didefinisikan sebagai model yang menggambarkan proses bisnis yang diperlukan untuk memenuhi permintaan konsumen, mulai dari perencanaan, pembuatan, pengiriman, dan pengembalian. Terdapat 5 variabel dalam metode SCOR yaitu *plan*, *source*, *make*, *deliver*, dan *return* (Dilla & Fathurohman, 2021).

a. *Plan* (Perencanaan)

Pada pengaplikasian proses perencanaan, rumah makan D'kreezpee mempunyai kegiatan yang sudah direncanakan dalam rantai pasok untuk kelanjutan pada step selanjutnya, hal ini dibuktikan dengan adanya perencanaan anggaran belanja (perencanaan pembelanjaan bahan pada rumah makan D'kreezpee pusat), perencanaan kerja sama pada pihak *supplier*, dan dengan adanya perencanaan *supplier* cadangan jika ada kendala dari pihak pusat rumah makan D'kreezpee.

b. *Source* (Sumber)

Proses ini berkaitan dengan sumber daya operasional yang ada pada rumah makan D'kreezpee Pandean dalam mengoptimalkan proses *halal supply chain management* dengan adanya kerja sama dengan *supplier* yang sudah bersertifikat halal, dan dalam pengoptimalan pesanan pembelian, penerimaan dan penyimpanan, agar dalam proses tersebut terjamin kehalalannya, tidak ada bahan atau zat yang tercampur pada bahan yang akan

digunakan dalam proses pembuatan produk makanan. Pada pengaplikasian kegiatan *source* rumah makan D'kreezpee melakukan beberapa kegiatan:

- 1) Proses awal, dengan adanya proses pengadaan bahan, dimana pada proses ini rumah makan D'kreezpee melakukan pesanan bahan pada rumah makan D'kreezpee pusat dengan membuat RAB agar bahan yang dipesan sesuai dengan kebutuhan, dan pada proses pemesanan ini D'kreezpee pusat menjalin hubungan kerja sama dengan 2 pihak di antaranya: *supplier* ayam, CV. Wahana Sejahtera Foods dan *supplier* bumbu, Sogil Group. Pihak yang menjalin kerjasama dengan rumah makan D'kreezpee sudah terjamin kehalalannya, jadi aspek *supplier* pada rumah makan D'kreezpee pusat sesuai dengan syariat Islam.
- 2) Pada proses kedua yakni transaksi, transaksi yang dilakukan pihak D'kreezpee pandean kepada pihak D'kreezpee pusat dilakukan secara langsung (*cash*), pihak D'kreezpee pusat melakukan transaksi dengan pihak *supplier* dengan melakukan transaksi secara transfer. Pada proses transaksi ini pihak D'kreezpee tidak melakukan transaksi yang dilarang oleh agama, dengan menghindari riba, sebagaimana yang telah ada pada firman Allah SWT surat al-Baqarah ayat 275.
- 3) Proses penerimaan, pada proses ini kegiatan yang dilakukan oleh rumah makan D'kreezpee pandean yakni *cross check* bahan untuk penyesuaian bahan yang datang dengan bahan yang dipesan, disesuaikan dengan RAB, dan dilanjutkan dengan kegiatan pengecekan kualitas bahan. Hal ini dilakukan untuk menghindari bahan yang sudah tidak layak pakai, dengan melihat kualitas bahan, tanggal kadaluarsa, maupun kehalalan bahan yang datang dari *supplier*.
- 4) Penyimpanan bahan, pada proses ini bahan utama yakni ayam diletakan pada *freezer* dengan pengaturan suhu antara 3°C-5°C, dan pada proses ini rumah makan D'kreezpee menerapkan metode FIFO (*first in first out*) dalam artian bahan yang pertama masuk dalam gudang maka bahan tersebut yang pertama digunakan atau dikeluarkan dari gudang atau tempat penyimpanan.

c. *Make* (Cara Pembuatan)

Proses pembuatan merupakan proses pengolahan dari bahan mentah menjadi bahan jadi dan siap untuk dikonsumsi. Pada proses ini rumah makan D'kreezpee mempunyai 3 tahapan:

- 1) Proses pengambilan bahan baku, pada proses ini dilakukan pengecekan kembali bahan baku yang akan digunakan, kegiatan ini dilakukan untuk menghindari bahan baku yang sudah tidak layak digunakan, dan untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan agar sesuai dengan kriteria, dan dengan adanya pengecekan ini karyawan bisa memastikan bahan yang bagus, dan bisa memastikan kehalalan bahan yang akan digunakan.
- 2) Proses pencucian, dengan melakukan kegiatan mencuci bahan dan alat yang akan digunakan dapat memastikan kebersihan bahan dan menghindarkan bahan baku dari kenajisan, dengan memastikan kesucian bahan yang akan digunakan, dan dapat memastikan kehalalan produk yang akan diperjual belikan.
- 3) Pada proses memasak ini ada 2 tahapan, yang pertama proses pencampuran bahan. Dengan mencampurkan semua bahan yang sudah disiapkan dan memastikan bahan yang digunakan sesuai dengan kriteria dan tidak menggunakan bahan yang haram. Pada tahap kedua yakni proses penggorengan, dengan menetapkan pengaturan waktu yang digunakan disesuaikan dengan jumlah unit yang digoreng. Proses ini digunakan untuk menghindari kegosongan, dan menghindari ketidak matangan pada produk yang akan dihasilkan.

d. *Deliver* (Pengiriman)

Proses pengiriman di sini menggambarkan aktivitas yang terkait pengiriman, dan pemenuhan pesanan pelanggan pada rumah makan D'kreezpee pandean, sebagai berikut:

- 1) Pada proses penyajian makanan, terdapat macam-macam penyajian makanan. Jika dimakan ditempat maka penyajiannya menggunakan piring, serta alat makan lainnya. Jika dibawa pulang maka dari rumah makan D'kreezpee menyediakan box untuk pengemasan nasi dan ikannya, dan

untuk pengemasan ikannya saja rumah makan D'kreezpee menyediakan wadah yang terbuat dari kertas bertuliskan D'kreezpee.

2) Untuk proses pemesanan ada 2 macam yaitu secara offline dan online. Pada pemesanan secara online disini hanya menggunakan aplikasi WhatsApp, dan SMS, sedangkan untuk aplikasi seperti Gojek, Gofood, ataupun Shopee Food masih belum ada.

e. *Return* (Pengembalian)

Return merupakan proses pengembalian produk yang ada pada konsumen untuk dikembalikan kepada produsen. Pada tempat makan D'kreezpee pandean sampai sejauh ini dalam proses return masih belum ada konsumen yang melakukan hal tersebut.

f. *Enable* (kemungkinan)

Pada kegiatan *enable* ini kita menganalisis kemungkinan-kemungkinan apa saja yang akan terjadi mulai dari proses awal ataupun tahap perencanaan sampai dengan produk sampai ditangan konsumen. Pada tahap ini manajemen resiko sangat diperlukan, dikarenakan dengan adanya kemungkinan-kemungkinan yang terjadi membuat karyawan harus menganalisis atau menanggulangi perkara yang akan terjadi dikemudian hari.

Pada tahap ini karyawan D'kreezpee dalam menanggulangi telatnya pengiriman bahan dari pusat yang berakibat habisnya bahan baku yang ada pada rumah makan D'kreezpee Pandean, membuat karyawan D'kreezpee melakukan kerja sama antara pihak lain, dengan mengambil bahan baku dari *supplier* cadangan, dengan memperhatikan dari sisi perizinan usaha, sertifikasi halal, ataupun cara bertransaksinya.

Karena pada proses *halal supply chain management* tidak hanya melihat dari bahan bakunya saja yang harus halal, akan tetapi juga dilihat dari proses bagaimana cara untuk mendapatkan bahan yang dibutuhkan, cara bertransaksi dengan *supplier*, tata cara pendistribusian dari *supplier* dan juga profil perusahaan *supplier*, karyawan harus jeli dalam memilih *supplier*, dengan mencari *supplier* yang sudah dapat izin pengoprasian perusahaan dan mendapatkan sertifikasi halal itu dapat menjamin kehalalan pada suatu produk yang dihasilkan.

E. Kesimpulan

1. Penerapan *Halal Supply Chain Management* pada rumah makan D'kreezpee meliputi kegiatan persiapan produksi yang terdiri dari proses pengadaan bahan, penerimaan bahan, dan proses penyimpanan bahan. Kemudian dilanjutkan dengan kegiatan produksi meliputi proses pengambilan bahan dari gudang penyimpanan, pencucian bahan dan proses produksi produk, dilanjutkan dengan kegiatan distribusi meliputi proses penyajian makanan dan metode pendistribusian. Tahap terakhir yakni kegiatan konsumsi meliputi keyakinan konsumen akan halalnya suatu produk makanan, kondisi kebersihan, dan dilihat juga dari aspek pelayanan karyawan.
2. Penerapan *Halal Supply Chain Management* yang diterapkan pada rumah makan D'kreezpee sesuai dengan syariat Islam, dengan menggunakan bahan-bahan yang sudah bersertifikat halal, ataupun sudah mendapatkan nomor BPOM dan setiap peralatan maupun perlengkapan yang digunakan dipastikan tidak pernah digunakan untuk memproses bahan-bahan yang tidak halal seperti bangkai, darah, daging babi, khamr, dan bahan haram lainnya.
3. Konsumen yang mengkonsumsi produk rumah makan D'kreezpee berpendapat bahwa produk yang dimakan merupakan produk halal, dikarenakan dengan adanya logo halal yang tertera pada kemasan rumah makan D'kreezpee, serta dilihat dari tingkat kebersihan warung, dan dilihat dari latar belakang pemilik warung yang merupakan cucu dari kyai pengasuh Pondok Pesantren Ngalah.

Daftar Pustaka

- Abdullah, R., Sabar, R., & Mustafar, M. 2018. Green Halal Supply Chain in Malaysian Halal Food Companies: A Conceptual Framework. *International Journal of Supply Chain Management*. 7 (5), 502–510.
- Adinugraha, H. H., & Sartika, M. 2019. Halal Lifestyle di Indonesia. *An-Nisbah: Jurnal Ekonomi Syariah*. 5(2). <https://doi.org/10.21274/an.2019.5.2.layout>
- Dilla, Z. U., & Fathurohman, M. S. 2021. Implementasi Halal Traceability Supply Chain dengan Model Supply Chain Operation Reference (SCOR) Industri Makanan Halal. *Jurnal Ekonomi Syariah Teori dan Terapan*. 8 (5), 617. <https://doi.org/10.20473/vol8iss20215pp617-629>
- Hasibuan, M. S. 2016. *Manajemen Dasar Pengertian dan Masalah*. Cetakan Ke 7. In Jakarta: Bumi Aksara.

- Isnaeni, A. 2020. *Implementasi Halal Supply Chain Management pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)*. UII.
- J. Rachbini, W. 2019. Supply Chain Management dan Kinerja Perusahaan. *Journal of Business & Banking*. 7 (1). <https://doi.org/10.14414/jbb.v7i1.1463>
- Kementerian Agama. 2020. Qur'an Kemenag. In *Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an* (p. 282).
- Kristiana, B. V., Indrasari, A., & Giyanti, I. 2020. Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*. 19 (2), 113–120. <https://doi.org/10.20961/performa.19.2.46379>
- Mutaqin, J. Z., & Sutandi, S. 2020. Pengukuran Kinerja Supply Chain dengan Pendekatan Metode SCOR (Supply Chain Operations Reference) Studi Kasus di PT XYZ. *Jurnal Logistik Indonesia*. 5 (1), 13–23. <https://doi.org/10.31334/logistik.v5i1.1181>
- Omar, E. N., & Jaafar, H. S. 2011. Halal Supply Chain in the Food Industry - A Conceptual Model. *ISBEIA 2011 - 2011 IEEE Symposium on Business, Engineering and Industrial Applications*, 384–389. <https://doi.org/10.1109/ISBEIA.2011.6088842>
- Peristiwo, H. 2019. Indonesian Halal Food Industry: Development, Opportunities and Challenges on Halal Supply Chains. *Journal of Islamic Studies and Humanities*. 4 (2), 218–245. <https://doi.org/10.21580/jish.42.5228>
- Ri, M. K. 2019. *Manajemen dan Eksekutif*. *Ayan*. 8 (5), 55.
- Sayekti, N. W. 2014. Jaminan Produk Halal dalam Perspektif Kelembagaan. *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik*. Vol. 5 No. (November), 193–209. <http://id.portalgaruda.org/?ref=author&mod=profile&id=583667>