

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Secara global, umat Muslim merupakan segmen konsumen dengan laju pertumbuhan paling cepat di dunia. Estimasi demografis global, umat Islam diperkirakan berjumlah sekitar 2,0-2,04 miliar jiwa, atau kurang lebih sekitar satu perempat dari total populasi dunia (Center, 2025). Hal ini menunjukkan bahwa Islam merupakan agama dengan proporsi yang sangat signifikan di tingkat global. Rasyidin, (2025) menyatakan Jumlah ini diperkirakan akan terus meningkat hingga mencapai sekitar 2,8 miliar jiwa pada tahun 2050, atau setara dengan hampir sepertiga populasi global, yang mayoritasnya berada di wilayah Asia Pasifik. Meskipun belum seluruh konsumen Muslim secara konsisten mengonsumsi produk halal, tingkat kesadaran mereka terhadap nilai-nilai keagamaan menunjukkan kecenderungan yang terus meningkat. Peningkatan ini turut dipengaruhi oleh semakin mudahnya akses terhadap informasi mengenai perkembangan tren halal dari berbagai negara. Informasi terkait produk yang ramah bagi konsumen Muslim umumnya berasal dari negara-negara seperti Uni Emirat Arab, Malaysia, dan Indonesia, di mana pencantuman label halal telah menjadi kewajiban serta berfungsi sebagai indikator utama kesesuaian produk dengan prinsip-prinsip Islam.

Perkembangan sektor ekonomi syariah ini semakin pesat di buktikan setelah DinarStandard yang merupakan perusahaan riset, strategi, dan penasihat manajemen (konsultan) global di dalam artikelnya yang menyatakan bahwa lembaga internasional Thomson Reuters merilis data mengenai besarnya potensi konsumsi masyarakat Muslim terhadap berbagai produk (Newswire, 2023). Data tersebut menunjukkan adanya peningkatan yang cukup signifikan dalam daya beli umat Muslim di tingkat global, sehingga turut memengaruhi perkembangan dan dinamika perekonomian dunia. Global pasar makanan halal diproyeksikan tumbuh sangat pesat nilai pasar makanan halal dunia diperkirakan mencapai USD 2,583,18 miliar atau setara dengan 43 triliun pada 2027.

Berdasarkan *State of the Global Islamic Economy Report* edisi terbaru, yang di laporkan oleh Hasanudin, (2025) bahwa total pengeluaran konsumen Muslim di seluruh dunia untuk berbagai sektor termasuk makanan, farmasi, kosmetik, fesyen, perjalanan dan media/rekreasi pada tahun 2021 diperkirakan mencapai sekitar USD 2,0 triliun dan meningkat menjadi USD 2,43 triliun pada tahun 2023 dan tercatat pengeluaran konsumen terhadap makanan halal sebesar USD 1,43 triliun dolar yang artinya 50% dari total pengeluaran konsumen di dunia ada pada sektor makanan halal. Hui, (2024) menyatakan pengeluaran untuk makanan halal diperkirakan akan terus meningkat hingga mencapai sekitar USD 1,89 triliun pada tahun 2027, dengan pertumbuhan tahunan sekitar CAGR 6,1 % dari tahun-tahun sebelumnya.

Indonesia sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia menurut Wafa, (2025) di lansir dari artikel *good stats* per 3 Maret 2025, jumlah penduduk Muslim di Indonesia mencapai 244,7 juta jiwa dari total populasi 281,3 juta dan berdasarkan data sensus penduduk yang dirilis oleh Badan Pusat Statistik (BPS 2020), sekitar 87,2 % penduduk Indonesia beragama Islam atau sekitar 235,62 juta jiwa dari total populasi 270,2 juta jiwa. Sementara data kependudukan per Semester I 2024 menunjukkan bahwa mayoritas penduduk Indonesia masih Muslim dengan persentase sekitar 87,08 %, atau sekitar 245,97 juta jiwa.

Menurut Badan Pusat Statistik penyediaan makanan dan minuman di Indonesia pada tahun 2023 berjumlah 4,85 juta usaha, meningkat sekitar 21,13% dibanding tahun 2016 sebesar 4,01 juta usaha dan 14,55% merupakan usaha penyediaan makanan minuman keliling, dan 3,48 % merupakan usaha jasa boga. Menurut BPS, dari jumlah tersebut terdapat 1,592,318 IKM makanan & minuman tetapi hanya 1,134,425 yang sudah bersertifikat halal, sementara 487,893 (11%) belum tersertifikasi halal.

Berdasarkan kondisi tersebut, tingginya jumlah populasi Muslim serta meningkatnya nilai konsumsi makanan halal, baik secara global maupun nasional, menunjukkan bahwa aspek kehalalan tidak lagi dipandang semata sebagai pemenuhan aspek religius, melainkan telah menjadi bagian dari sistem ekonomi dan industri yang kompleks. Dalam konteks industri makanan modern, khususnya produk makanan olahan seperti *Frozen food*, jaminan kehalalan tidak hanya ditentukan oleh hasil akhir produk, tetapi juga oleh seluruh rangkaian proses yang

terlibat sejak pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi kepada konsumen. Hal ini menegaskan pentingnya penerapan konsep halal *Value chain*, yaitu suatu pendekatan yang memastikan nilai-nilai kehalalan terintegrasi secara menyeluruh pada setiap tahapan aktivitas bisnis, bukan sekadar pada aspek sertifikasi produk akhir.

Kehalalan merupakan faktor utama dalam menentukan pilihan terhadap produk makanan. Bagi umat Islam, memastikan kehalalan dalam setiap konsumsi menjadi sebuah kewajiban sebagai bentuk kepatuhan kepada Allah SWT. Hal ini sebagaimana ditegaskan dalam Al-Qur'an Surah An-Nahl ayat 114:

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ... ١١٤

Artinya: “Makanlah sebagian apa yang telah Allah anugerahkan kepadamu sebagai (rezeki) yang halal lagi baik dan syukurilah nikmat Allah jika kamu hanya menyembah kepada-Nya.”

Didalam ayat ini memerintahkan untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang halal dan baik (*Halalan thayyiban*). Theosofi & Yanti, (2023) menyatakan bahwa konsumsi yang memenuhi unsur halal dan baik tersebut diyakini tidak hanya berpengaruh terhadap kualitas kesehatan, tetapi juga terhadap kebersihan hati yang berdampak pada perilaku individu. Di Indonesia, ketersediaan makanan halal tergolong melimpah, terutama di daerah yang mayoritas penduduknya beragama Islam.

Dalam ajaran Islam, persoalan halal dan haram menempati posisi yang sangat penting karena berkaitan langsung dengan keberkahan hidup seorang Muslim. Rasulullah SAW menegaskan bahwa perkara halal dan haram telah dijelaskan secara terang, sebagaimana dalam hadis yang diriwayatkan oleh Imam Bukhari dan Muslim:

إِنَّ الْحَلَالَ بَيِّنٌ وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيِّنٌ، وَبَيْنَهُمَا أُمُورٌ مُشْتَبِهَاتٌ، لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ، فَمَنْ

اتَّقَى الشُّبُهَاتِ فَقَدْ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعِرْضِهِ

Artinya: *“Sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas, dan di antara keduanya terdapat perkara-perkara yang samar (syubhat) yang kebanyakan manusia tidak mengetahui (hukum)-Nya. Barangsiapa yang menghindari perkara syubhat (samar-samar), maka ia telah membersihkan agama dan kehormatannya.” (HR. Bukhari & Muslim)*

Hadis ini menunjukkan bahwa setiap Muslim dituntut untuk berhati-hati dalam memilih apa yang dikonsumsi, tidak hanya melihat dari tampilan luarnya saja, tetapi juga memperhatikan proses dan cara memperolehnya. Oleh karena itu, Mahmud, (2017) menyatakan konsep kehalalan dalam Islam tidak cukup dipahami secara sederhana, melainkan harus dilihat secara menyeluruh dari berbagai aspek.

Menurut Widodo, (2024) Kehalalan tidak lagi dipahami sebatas pada bahan baku yang digunakan, tetapi mencakup seluruh tahapan proses produksi,

mulai dari pengadaan bahan, pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga produk sampai ke tangan konsumen. Dengan demikian mengatakan bahwa jaminan halal menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari sistem industri pangan di Indonesia.

Febriyanti, (2023) menyatakan bahwa sebagai bentuk komitmen negara dalam melindungi hak konsumen terhadap produk halal, pemerintah telah mengesahkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Melalui regulasi ini, seluruh produk yang beredar di Indonesia, termasuk makanan dan minuman, diwajibkan untuk memiliki sertifikat halal. Kebijakan tersebut bertujuan untuk memberikan perlindungan, rasa aman, serta kepastian hukum bagi masyarakat dalam mengonsumsi produk yang sesuai dengan prinsip kehalalan.

Keberadaan sertifikat halal tidak hanya berfungsi sebagai legitimasi administratif, tetapi juga mencerminkan tanggung jawab pelaku usaha dalam menjaga kehalalan produknya secara berkelanjutan. Hal ini menuntut pelaku usaha untuk menerapkan sebuah sistem yang mampu menjamin kehalalan produk secara menyeluruh, tidak hanya pada saat proses sertifikasi berlangsung, tetapi juga dalam aktivitas produksi sehari-hari.

Konsep halal *value chain* merupakan pengembangan dari konsep *value chain* konvensional yang diintegrasikan dengan prinsip-prinsip syariah Islam. Menurut Fawa'id, (2022) *Value chain* sendiri dipahami sebagai rangkaian aktivitas terstruktur yang dilakukan oleh suatu perusahaan mulai dari penyediaan input, proses produksi, distribusi, pemasaran, hingga produk diterima oleh

konsumen akhir. Dalam perspektif ekonomi syariah, seluruh rangkaian aktivitas tersebut tidak hanya bertujuan menciptakan nilai ekonomi, tetapi juga harus mencerminkan nilai kepatuhan terhadap ketentuan halal dan *thayyib*.

Marifat & Hasbi, (2025) mengatakan bahwa halal *Value chain* didefinisikan sebagai suatu ekosistem bisnis halal yang mencakup seluruh proses hulu hingga hilir, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi, pemasaran, hingga konsumsi akhir, yang seluruhnya harus terjamin kehalalannya dan terhindar dari unsur haram, najis, serta praktik yang bertentangan dengan prinsip syariah. Dengan demikian, halal *Value chain* tidak hanya berfokus pada kehalalan produk akhir, tetapi juga pada kehalalan proses dan sistem yang melingkupinya.

Beberapa penelitian menegaskan bahwa penerapan halal *value chain* menuntut adanya integrasi dan pengendalian yang ketat pada setiap titik kritis (*critical control points*) dalam rantai nilai. Ariyanti, (2023) menyatakan bahwa halal *value chain* mencakup aktivitas utama seperti logistik masuk (pengadaan bahan baku halal), proses operasi atau produksi yang sesuai syariah, logistik keluar, pemasaran, penjualan, serta pelayanan kepada konsumen. Seluruh aktivitas tersebut harus didukung oleh sistem manajemen halal yang terdokumentasi dengan baik untuk menjamin konsistensi kehalalan produk.

Konsep halal *value chain* tidak hanya memandang kehalalan sebagai persoalan teknis dalam alur distribusi produk, melainkan sebagai proses penciptaan nilai (*value creation*) yang terintegrasi dengan prinsip-prinsip syariah

dalam keseluruhan aktivitas bisnis. Esfandiari & Al-Fatih, (2022) menyatakan bahwa halal *value chain* menempatkan nilai kehalalan sebagai fondasi utama dalam pengambilan keputusan usaha, mulai dari perencanaan produk, pemilihan strategi bisnis, pengelolaan sumber daya manusia, hingga hubungan dengan konsumen dan pemangku kepentingan lainnya. Dengan demikian, kehalalan dipahami sebagai nilai etis dan institusional, bukan sekadar atribut produk.

Dalam perspektif halal *value chain* /Hasanah dan Syafii, (2023) menyatakan setiap aktivitas dalam rantai nilai memiliki fungsi untuk menciptakan dan menjaga nilai halal secara berkelanjutan. Pada tahap hulu, nilai halal diwujudkan melalui komitmen pelaku usaha dalam memilih bahan baku yang tidak hanya halal secara hukum, tetapi juga diperoleh melalui proses yang transparan dan dapat ditelusuri (*traceability*). Pada tahap produksi, nilai halal tercermin dalam penerapan budaya kerja halal, kepatuhan terhadap SOP halal, serta kesadaran sumber daya manusia terhadap tanggung jawab syariah dalam setiap aktivitas produksi. Nilai ini tidak dapat tercapai hanya melalui sertifikasi, tetapi memerlukan internalisasi nilai halal dalam praktik kerja sehari-hari.

Hassan & Hanif, (2017) menyatakan bahwa halal *value chain* juga menekankan pentingnya sistem pengendalian dan pembelajaran organisasi. Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dalam konteks halal *value chain* tidak diposisikan semata sebagai dokumen administratif, melainkan sebagai instrumen pengelolaan nilai halal yang dinamis. Pembaruan dokumen, audit *internal* halal, serta pelatihan berkelanjutan menjadi sarana untuk menjaga konsistensi nilai halal

ketika terjadi perubahan bahan baku, proses produksi, maupun struktur organisasi. Hal ini menunjukkan bahwa halal *value chain* menuntut adanya tanggung jawab berkelanjutan (*continuous halal assurance*), bukan kepatuhan sesaat.

Dalam konteks produk makanan *frozen food*, halal *value chain* berperan dalam menciptakan nilai kepercayaan (*trust value*) bagi konsumen. Talib & Hamid, (2014) menyatakan bahwa produk *frozen food* memiliki karakteristik kompleks yang berpotensi menimbulkan titik kritis halal, seperti penggunaan bahan tambahan pangan, proses pembekuan, dan penyimpanan jangka panjang. Oleh karena itu, penerapan halal *value chain* tidak hanya berfungsi untuk mencegah kontaminasi non-halal, tetapi juga untuk membangun persepsi bahwa seluruh proses bisnis dijalankan secara amanah, profesional, dan bertanggung jawab sesuai prinsip syariah. Nilai kepercayaan inilah yang menjadi keunggulan kompetitif utama dalam industri halal modern.

Dalam kerangka halal *value chain*, halal *supply chain* dipahami sebagai salah satu komponen pendukung yang berperan dalam menjaga kehalalan produk dari sisi aliran barang dan logistik. Tieman, (2011) mengatakan halal *supply chain* berfokus pada pengelolaan proses hulu ke hilir, meliputi pengadaan bahan baku halal, penyimpanan, transportasi, serta distribusi produk kepada konsumen akhir agar terhindar dari kontaminasi unsur non-halal. Dengan kata lain, halal *supply chain* menekankan aspek teknis dan operasional dalam menjamin integritas kehalalan produk selama proses distribusi.

Meskipun memiliki peran penting, halal *supply chain* memiliki cakupan yang lebih terbatas dibandingkan halal *Value chain*. Menurut Talib & Hamid, (2014) halal *supply chain* cenderung menitikberatkan pada pengendalian fisik produk dan pemisahan logistik, sementara halal *value chain* mencakup dimensi yang lebih luas, termasuk pengelolaan nilai halal dalam proses produksi, sistem organisasi, budaya kerja, pengambilan keputusan manajerial, serta interaksi dengan konsumen dan pemangku kepentingan lainnya. Oleh karena itu, penerapan halal *supply chain* tanpa didukung kerangka halal *value chain* yang komprehensif berpotensi menghasilkan kepatuhan halal yang bersifat parsial dan administratif.

Dalam konteks produk makanan *frozen food*, halal *supply chain* berperan penting dalam menjaga kehalalan pada tahap pengadaan bahan baku, proses pembuatan, penyimpanan dingin dan distribusi produk. Namun, tantangan kehalalan pada produk *frozen food* tidak hanya muncul pada tahap distribusi saja, melainkan juga pada perubahan bahan baku, penggunaan bahan tambahan pangan, konsistensi penerapan SOP halal, serta pembaruan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Kondisi ini menunjukkan bahwa halal *supply chain* perlu ditempatkan sebagai bagian integral dari halal *value chain* agar jaminan kehalalan produk dapat terjaga secara menyeluruh dan berkelanjutan.

Dalam konteks industri pangan, khususnya produk makanan *frozen food*, konsep halal *value chain* menjadi semakin krusial mengingat karakteristik produk yang melibatkan banyak tahapan proses, penggunaan bahan tambahan pangan, serta teknologi pengolahan dan penyimpanan beku. Setiap tahapan tersebut

berpotensi menimbulkan risiko ketidaksesuaian halal apabila tidak dikelola secara sistematis. Oleh karena itu, penerapan halal *value chain* pada produk *frozen food* tidak hanya berkaitan dengan bahan baku utama, tetapi juga mencakup bahan penolong, alat produksi, proses pembekuan, penyimpanan dingin, hingga distribusi produk ke konsumen.

Halal *value chain* juga berfungsi sebagai sarana penciptaan nilai tambah (*value added*) bagi pelaku usaha. Produk yang dihasilkan melalui rantai nilai halal yang terjaga tidak hanya memberikan jaminan kehalalan bagi konsumen Muslim, tetapi juga meningkatkan kepercayaan pasar, daya saing usaha, serta keberlanjutan bisnis dalam jangka panjang. Dengan demikian, halal *value chain* tidak sekadar menjadi kewajiban regulatif, melainkan strategi bisnis berbasis nilai syariah yang mampu mendukung pengembangan industri halal secara berkelanjutan.

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) merupakan sebuah sistem yang dirancang untuk memastikan bahwa setiap produk yang diproduksi, diproses, disimpan, dan didistribusikan sesuai dengan persyaratan kehalalan yang telah ditetapkan. SJPH bertujuan untuk memastikan bahwa produk tetap halal selama sertifikat halal masih berlaku. Hal ini penting terutama bagi produk yang memiliki rangkaian produksi yang panjang atau melibatkan rantai pasokan yang kompleks. Dengan adanya SJPH, risiko kontaminasi atau pelanggaran prinsip halal bisa diminimalisir sehingga produk tetap terjamin kehalalannya.

Secara regulatif, penerapan SJPH di Indonesia diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, serta peraturan turunan yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Dalam ketentuan tersebut, setiap pelaku usaha yang telah memperoleh sertifikat halal diwajibkan untuk menerapkan SJPH sebagai bentuk tanggung jawab dalam menjaga konsistensi kehalalan produknya. Hal ini menunjukkan bahwa sertifikat halal bukan sekadar dokumen administratif, melainkan hasil dari penerapan sistem pengelolaan halal yang berkelanjutan.

SJPH mencakup beberapa elemen utama, antara lain kebijakan halal, tim manajemen halal, pengendalian bahan, proses produksi halal, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur (*traceability*), penanganan produk tidak memenuhi kriteria halal, audit internal halal, serta kaji ulang manajemen. Seluruh elemen tersebut dirancang untuk memastikan bahwa setiap potensi risiko ketidaksesuaian halal dapat diidentifikasi, dikendalikan, dan diperbaiki secara sistematis. Dengan demikian, SJPH berfungsi sebagai mekanisme pengendalian internal yang mendukung penerapan halal secara menyeluruh dalam suatu usaha.

Dalam konteks halal *value chain*, SJPH memiliki peran strategis sebagai penghubung antara konsep nilai halal dan praktik operasional di lapangan. SJPH tidak hanya berfungsi sebagai alat dokumentasi, tetapi juga sebagai sarana internalisasi nilai halal dalam budaya organisasi dan aktivitas bisnis. Melalui penerapan SJPH, pelaku usaha dituntut untuk memiliki komitmen yang berkelanjutan terhadap prinsip halal, termasuk dalam menghadapi perubahan

bahan baku, pemasok, proses produksi, maupun teknologi yang digunakan. Oleh karena itu, keberhasilan penerapan halal *value chain* sangat bergantung pada sejauh mana SJPH dijalankan secara konsisten dan adaptif.

Industri *Frozen food* Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang sangat potensial, dengan nilai pasar mencapai miliaran dolar dan terus meningkat setiap tahun seiring dengan perubahan gaya hidup konsumen yang semakin mengutamakan kenyamanan dan efisiensi dalam memilih makanan siap saji. Menurut Mordor *Intelligence Report* pasar makanan beku di Indonesia diperkirakan mencapai sekitar USD 3,38 miliar pada 2025 dan diproyeksikan bertumbuh signifikan di tahun-tahun berikutnya dengan permintaan tinggi terhadap produk *ready-to-cook* dan *ready-to-eat* yang praktis bagi masyarakat urban modern. Di tengah dinamika ini, peluang bagi produk makanan khas lokal seperti cuanki warisan kuliner Bandung yang digemari banyak kalangan untuk dikembangkan dalam bentuk *frozen food* menjadi semakin nyata. Tidak hanya menjawab kebutuhan konsumen akan cita rasa tradisional yang mudah disajikan, tetapi juga membuka ruang inovasi usaha di sektor *foodpreneur* berbasis UMKM Bandung. Dengan memanfaatkan tren pasar *frozen food* dan kekayaan cita rasa lokal, pengembangan *frozen* cuanki dapat menjadi strategi bisnis yang menjembatani nilai budaya kuliner Bandung dengan tuntutan pasar makanan modern yang praktis.

Sebagai bagian dari industri pangan nasional, sektor makanan dan minuman menunjukkan kontribusi yang signifikan terhadap perekonomian

Indonesia. Menurut Statistik Penyediaan Makanan dan Minuman Indonesia dari Badan Pusat Statistik (BPS), jumlah unit usaha di sektor ini mencapai 4,85 juta pada tahun 2023, meningkat sekitar 21,13% dibanding tahun 2016. Dari jumlah tersebut, sekitar 1,59 juta unit merupakan IKM makanan & minuman, namun hanya sekitar 1,13 juta yang telah memiliki sertifikasi halal, sementara sekitar 487 ribu unit usaha ($\pm 11\%$) belum tersertifikasi halal (BPS, 2023; Antara News, 2023). Kondisi ini mencerminkan bahwa meskipun industri makanan & minuman, termasuk produk *frozen food*, memiliki potensi besar, masih terdapat kesenjangan dalam pemenuhan persyaratan halal yang perlu dikaji.

Dalam industri *frozen food*, kategori produk berdasarkan Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) menunjukkan bahwa berbagai jenis produk pangan beku telah menjadi bagian dari struktur usaha formal nasional. Misalnya, produk olahan daging dan unggas termasuk dalam KBLI 10130 (nugget, sosis, bakso), produk pembekuan buah dan sayuran dalam KBLI 10314, produk olahan es krim dalam KBLI 10531, serta produk roti dan kue dalam KBLI 10710. Selain itu, terdapat pula kategori makanan siap saji beku seperti siomay dan dimsum yang berkembang seiring preferensi konsumen terhadap produk yang praktis dan tahan simpan.

Frozen food atau pangan olahan beku merupakan produk pangan yang diproses dan disimpan pada suhu beku untuk mempertahankan mutu serta memperpanjang masa simpan. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang

Keamanan Pangan, setiap produk pangan olahan wajib memenuhi standar keamanan, mutu, dan perizinan yang berlaku. Secara umum, *Frozen food* dapat diklasifikasikan berdasarkan jenis bahan baku dan karakteristik produknya. Pertama, produk olahan berbasis daging dan unggas, seperti nugget, sosis, bakso, dan berbagai makanan siap olah berbahan dasar protein hewani. Kedua, produk pembekuan buah dan sayuran, yang diproses melalui metode pembekuan untuk menjaga kesegaran serta memperpanjang masa simpan. Ketiga, produk olahan berbasis susu seperti es krim dan turunannya. Keempat, produk roti dan kue beku seperti pizza, donat, dan produk *bakery* lainnya yang dirancang untuk memudahkan penyajian. Selain itu, terdapat pula kategori makanan siap saji beku seperti siomay, dimsum, dan produk sejenis yang umumnya hanya memerlukan pemanasan ulang sebelum dikonsumsi.

Selain berdasarkan jenis produk, *frozen food* juga dapat dibedakan dari aspek perizinan dan masa simpan. Produk yang diproduksi secara massal dan memiliki masa simpan relatif panjang umumnya memerlukan izin edar resmi dari otoritas pengawas pangan. Sementara itu, produk skala rumah tangga dengan produksi terbatas biasanya menggunakan izin usaha pangan industri rumah tangga sesuai ketentuan yang berlaku.

Klasifikasi umum ini menunjukkan bahwa *frozen food* mencakup beragam jenis produk dengan tingkat kompleksitas proses yang berbeda-beda, sehingga pengelolaan keamanan dan kehalalannya memerlukan perhatian yang sistematis.

Tren permintaan terhadap berbagai kategori produk *frozen food* terutama yang berbasis olahan daging menunjukkan bahwa segmen ini merupakan salah satu yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat urban Indonesia. Pertumbuhan konsumsi tersebut juga mempertegas urgensi kajian terhadap penerapan halal *value chain*, khususnya pada produk yang memiliki proses pemrosesan dan penyimpanan kompleks seperti Cuanki Cuban. Kompleksitas tersebut menuntut sistem pengendalian yang kuat agar kehalalan produk tidak hanya terpenuhi secara administratif, tetapi juga konsisten dijalankan dalam praktik operasional usaha.

A'yuni & Kurniawan, (2022) menyatakan bahwa kompleksitas dalam pengelolaan bahan ini menyebabkan risiko terjadinya pelanggaran kehalalan menjadi lebih besar apabila tidak disertai dengan sistem pengawasan yang optimal.

Salah satu produk *frozen food* yang cukup diminati oleh masyarakat adalah cuanki. Cuanki merupakan makanan olahan khas Bandung yang berbahan dasar daging dan tepung, serta dalam proses pembuatannya melibatkan berbagai tahapan pengolahan. Setiap tahapan tersebut berpotensi menjadi titik kritis halal apabila tidak dikendalikan secara ketat sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Cuanki Cuban merupakan salah satu pelaku usaha *frozen food* yang telah mengantongi sertifikat halal resmi. Kepemilikan sertifikat ini menunjukkan bahwa secara administratif produk yang dihasilkan telah dinyatakan memenuhi standar kehalalan berdasarkan hasil audit lembaga berwenang. Sertifikasi halal

tersebut tentu menjadi nilai tambah dalam membangun kepercayaan konsumen terhadap produk yang dipasarkan.

Cuanki Cuban sebagai salah satu pelaku usaha *frozen food* yang telah memiliki sertifikat halal secara administratif menunjukkan komitmen awal terhadap pemenuhan standar kehalalan produk. Namun demikian, dalam praktik usaha sehari-hari, potensi terjadinya variasi kondisi operasional, seperti perubahan ketersediaan bahan baku, dinamika proses produksi, serta keterlibatan sumber daya manusia dengan tingkat pemahaman yang beragam, menuntut adanya sistem pengelolaan halal yang mampu menjaga konsistensi penerapan halal *value chain*. Kondisi ini menunjukkan bahwa kepemilikan sertifikat halal perlu diimbangi dengan penerapan sistem yang berjalan secara berkelanjutan dalam seluruh aktivitas usaha.

Pada produk makanan olahan, khususnya *frozen food*, kompleksitas proses produksi dan penggunaan berbagai jenis bahan baku serta bahan tambahan pangan menjadikan risiko ketidaksesuaian halal semakin tinggi apabila tidak dikelola secara sistematis. Setiap tahapan dalam rantai nilai memiliki titik kritis halal yang memerlukan pengawasan dan pengendalian yang berkelanjutan. Oleh karena itu, pemetaan dan pemahaman terhadap penerapan halal *value chain* secara menyeluruh menjadi langkah penting untuk memastikan bahwa kehalalan produk tidak hanya terjaga secara administratif, tetapi juga terimplementasi dalam praktik operasional sehari-hari.

Dalam hal ini, keberadaan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) memiliki peran strategis sebagai instrumen pengendalian untuk memastikan konsistensi penerapan halal *value chain*. SJPH tidak hanya berfungsi sebagai persyaratan administratif dalam proses sertifikasi halal, tetapi juga diharapkan mampu menjadi sistem yang aktif dalam mengawasi, mengendalikan, dan mengevaluasi praktik kehalalan pada setiap tahapan produksi. Namun demikian, sejauh mana SJPH telah berfungsi secara efektif dalam mendukung penerapan halal *value chain* dalam praktik operasional sehari-hari masih memerlukan kajian yang lebih mendalam.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini menjadi penting untuk dilakukan guna menganalisis penerapan halal *value chain* pada produk makanan *frozen food* Cuanki Cuban secara menyeluruh, mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi konsistensi penerapannya, serta menelaah peran SJPH dalam menjaga keberlanjutan jaminan kehalalan produk. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran yang komprehensif mengenai kesesuaian antara standar halal yang telah ditetapkan dengan praktik nyata yang dijalankan di lapangan.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang penelitian, dapat dipahami bahwa meskipun produk Cuanki Cuban telah memiliki sertifikat halal, dalam praktik

operasional sehari-hari masih ditemukan sejumlah kendala dalam penerapan halal *value chain*:

1. Belum terdapat gambaran yang komprehensif mengenai bagaimana penerapan halal *value chain* dijalankan pada setiap tahapan aktivitas usaha *frozen food*, mulai dari pengadaan bahan baku hingga distribusi produk. Sehingga kebaruan penelitian ini terletak pada penyajian gambaran menyeluruh mengenai penerapan halal *value chain* pada usaha *frozen food* skala UMKM, dengan menekankan analisis terhadap konsistensi implementasi di setiap tahapan produksi serta perumusan rekomendasi penguatan sistem halal berbasis kondisi riil lapangan.
2. Belum diketahui secara jelas faktor-faktor yang memengaruhi konsistensi penerapan halal *value chain* pada produk *frozen food* Cuanki Cuban dalam praktik operasional sehari-hari.
3. Peran Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dalam mendukung dan menjaga konsistensi penerapan halal *value chain* pada produk *frozen food* Cuanki Cuban dalam praktik usaha masih memerlukan kajian lebih lanjut.

C. Batasan Masalah

Agar penelitian ini lebih terarah dan tidak melebar dari tujuan yang telah ditetapkan, maka batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini dibatasi pada analisis penerapan halal *value chain* pada produk makanan *frozen food* Cuanki Cuban, yang meliputi tahapan pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, dan distribusi produk.
2. Kajian penelitian ini difokuskan pada faktor-faktor yang mempengaruhi konsistensi penerapan halal *value chain*, termasuk peran sumber daya manusia, sistem pengelolaan halal, serta penerapan prosedur internal yang luas.
3. Pembahasan penelitian ini dibatasi pada peran Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sebagai mekanisme pengendalian internal dalam mendukung penerapan halal *value chain*.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses halal *value chain* pada produk makanan *frozen food* Cuanki Cuban pada setiap tahapan aktivitas usaha, mulai dari pengadaan bahan baku hingga distribusi produk?
2. Bagaimana peran Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dalam menjaga konsistensi penerapan halal *value chain* pada produk *Frozen food* Cuanki Cuban, khususnya dalam praktik produksi sehari-hari?
3. Apa saja faktor-faktor yang memengaruhi belum optimalnya konsistensi penerapan halal *value chain* pada produk *frozen food* Cuanki Cuban dalam praktik operasional sehari-hari?

E. Tujuan Penelitian

1. Untuk mendeskripsikan proses halal *value chain* pada produk makanan *frozen food* Cuanki Cuban pada setiap tahapan aktivitas usaha, mulai dari pengadaan bahan baku hingga distribusi produk.
2. Untuk mendeskripsikan peran Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dalam mendukung dan menjaga konsistensi penerapan halal *value chain* pada produk *frozen food* Cuanki Cuban.
3. Untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi konsistensi penerapan halal *value chain* pada produk *frozen food* Cuanki Cuban dalam praktik operasional sehari-hari.

F. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Akademis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang ekonomi syariah dan manajemen halal, terutama yang berkaitan dengan penerapan *halal value chain* pada sektor UMKM makanan *frozen food*. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi akademik bagi peneliti selanjutnya yang ingin mengkaji topik serupa, baik dengan cakupan yang lebih luas maupun dengan pendekatan yang berbeda. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan mampu memperkaya kajian praktis mengenai bagaimana konsep *halal value chain* diterapkan secara nyata di lapangan, tidak hanya dalam kondisi ideal, tetapi

juga dalam situasi yang penuh tantangan. Dengan demikian, penelitian ini dapat berperan sebagai penghubung antara teori dan praktik dalam penerapan sistem jaminan halal pada usaha makanan berbasis UMKM.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Pengusaha

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara langsung bagi pengusaha, khususnya pelaku usaha Cuanki Cuban, dalam meningkatkan kesadaran akan pentingnya penerapan *halal value chain* secara menyeluruh dan berkelanjutan. Melalui hasil analisis yang dilakukan, pengusaha diharapkan dapat mengenali secara lebih jelas titik-titik kritis dalam proses produksi yang masih perlu diperbaiki, baik yang berkaitan dengan bahan baku, proses produksi, dokumentasi, maupun sistem penyimpanan dan distribusi. Temuan serta rekomendasi yang dihasilkan dalam penelitian ini diharapkan mampu menjadi dasar bagi pengusaha untuk melakukan perbaikan sistem secara bertahap. Dengan demikian, kehalalan produk dapat lebih terjaga secara konsisten, kepercayaan konsumen semakin meningkat, serta keberlangsungan dan daya saing usaha

b. Bagi Regulator

Bagi regulator, seperti BPJPH dan lembaga terkait lainnya, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dalam

meningkatkan efektivitas pengawasan serta penyempurnaan standar penerapan halal di lapangan. Temuan dalam penelitian ini dapat memberikan gambaran yang lebih nyata mengenai berbagai tantangan yang dihadapi oleh pelaku UMKM dalam menjaga konsistensi halal setelah memperoleh sertifikat halal. Melalui informasi tersebut, regulator diharapkan dapat merumuskan kebijakan, program pembinaan, serta sistem pengawasan yang lebih responsif dan sesuai dengan kondisi riil pelaku usaha. Hal ini menjadi penting agar regulasi yang diterapkan tidak hanya bersifat administratif, tetapi juga mampu mendorong peningkatan kualitas penerapan halal secara nyata dan berkelanjutan.

c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan awal dan pijakan penting bagi peneliti selanjutnya yang ingin mengkaji topik serupa, khususnya terkait penerapan *halal value chain* pada produk makanan UMKM. Hasil temuan, ruang lingkup analisis, serta keterbatasan yang dihadapi dalam penelitian ini dapat membantu peneliti selanjutnya untuk memperluas perspektif kajian, mengembangkan metode penelitian yang lebih komprehensif, serta menggali variabel-variabel baru yang belum dibahas secara mendalam. Selain itu, penelitian ini juga dapat menjadi dasar untuk melakukan studi komparatif pada berbagai jenis produk, model bisnis, atau wilayah yang berbeda, sehingga menghasilkan pemahaman yang lebih luas mengenai praktik *halal value chain* di sektor

H. Sistematika Penulisan Skripsi

Skripsi ini disusun dalam lima bab yang saling berkaitan. Bab I berisi pendahuluan yang meliputi latar belakang, identifikasi dan batasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta sistematika penulis. Bab II memuat landasan teori dan kajian pustaka yang berkaitan dengan konsep halal, Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), halal *value chain*, serta penelitian terdahulu. Bab III menjelaskan metode penelitian yang mencakup jenis dan pendekatan penelitian, lokasi dan subjek penelitian, teknik pengumpulan data, teknik analisis data, serta keabsahan data. Bab IV menyajikan hasil penelitian dan pembahasan mengenai penerapan *halal value chain* pada produk *frozen food* Cuanki Cuban. Bab V merupakan penutup yang berisi kesimpulan dan rekomendasi penelitian.