

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Selama dua dekade terakhir, industri halal global telah mengalami pertumbuhan yang signifikan, khususnya pada sektor pangan dan minuman. Fenomena tersebut menempatkan Indonesia, sebagai negara dengan jumlah populasi Muslim terbesar di dunia, pada posisi strategis yang berpotensi menjadikannya pusat pengembangan sekaligus penggerak utama pertumbuhan ekosistem industri halal di tingkat global. Namun demikian, besarnya jumlah konsumen Muslim tidak secara otomatis menjadikan Indonesia unggul dalam sistem pengelolaan rantai pasok halal. Tantangan yang paling mendasar sesungguhnya terletak pada bagaimana menjamin integritas kehalalan produk secara utuh dan berkesinambungan, mulai dari tahap perolehan bahan baku hingga produk tersebut sampai ke tangan konsumen akhir. Dalam konteks ini, kehalalan tidak cukup dipahami hanya sebagai status sertifikasi produk, melainkan harus mencakup seluruh proses distribusi, penyimpanan, pengolahan, dan penanganan produk di sepanjang rantai pasok.¹

Industri halal kini tumbuh menjadi salah satu sektor dengan laju perkembangan tercepat secara global. Berdasarkan catatan State of the Global Islamic Economy Report (2021), belanja

¹ Regenstein, Chaudry, and Regenstein, "*The Kosher and Halal Food Laws*." Handbook on Islam and economic life. 2014. Hal. 175-194

konsumen Muslim dunia untuk produk-produk halal tercatat sebesar USD 1,9 triliun pada 2024 dan diproyeksikan naik menjadi USD 2,8 triliun pada 2025. Tren peningkatan ini utamanya dipicu oleh faktor demografi, naiknya daya beli kelas menengah Muslim, serta menguatnya kesadaran akan gaya hidup halal (halal lifestyle) yang kini merambah tidak hanya sektor pangan, tetapi juga fesyen, pariwisata, farmasi, kosmetik, dan keuangan².

Dalam konteks makanan halal, *Global Islamic Economy Indicator* melaporkan bahwa sektor makanan menyumbang pangsa terbesar, yakni sekitar 58% dari total pengeluaran halal global³. Bahkan, Halal Food Market Report (2022) memproyeksikan nilai pasar makanan halal global akan menembus USD 2,04 triliun pada tahun 2027, dengan tingkat pertumbuhan tahunan majemuk (CAGR) sebesar 7,3%. Lonjakan permintaan ini membawa implikasi besar terhadap keharusan pelaku industri untuk memastikan keaslian halal (halal authenticity) produk yang mereka hasilkan.

Seiring dengan berkembangnya teknologi, konsumen global semakin menuntut transparansi. Beberapa penelitian mengindikasikan bahwa peningkatan jumlah konsumen Muslim, seiring dengan bertambahnya populasi dan menguatnya daya beli mereka, menjadi faktor pendorong meningkatnya permintaan pasar

² <https://www.dinarstandard.com/post/state-of-the-global-islamic-economy-report-2020-2021>.

³ <https://salaamgateway.com/reports/state-of-the-global-islamic-economy-202021-report-executive-summary-in-bahasa-indonesia>.

halal secara global⁴. Temuan serupa juga dilaporkan oleh *Riaz & Chaudry (2022)* yang menegaskan pentingnya halal traceability sebagai faktor penentu kepercayaan konsumen, terutama pasca beberapa skandal makanan halal palsu yang sempat mengguncang pasar Eropa dan Australia⁵.

Sebagai negara dengan jumlah populasi Muslim terbesar di dunia, Indonesia memiliki potensi yang sangat besar untuk mengembangkan industri halal. Berdasarkan data KNEKS (2018), konsumsi produk halal di Indonesia menyumbang lebih dari Rp 3.000 triliun terhadap PDB nasional⁶. Laporan *Indonesia Halal Markets Report* (2022) bahkan memproyeksikan bahwa industri halal dapat meningkatkan PDB Indonesia sebesar USD 5,1 miliar per tahun, apabila ekosistem halal nasional dikembangkan secara terintegrasi⁷.

Namun demikian, berdasarkan data BPJPH, hingga akhir tahun 2023 baru sekitar 13% dari keseluruhan pelaku usaha di Indonesia yang telah mengantongi sertifikat halal, dan mayoritas di antaranya merupakan usaha berskala besar. Sementara itu, para pelaku UMKM masih menghadapi sejumlah kendala dalam proses sertifikasi halal, terutama menyangkut aspek pembiayaan, minimnya pemahaman teknis terhadap prosedur sertifikasi, serta

⁴ Shalihin et al., Exploring the Factors Influencing Halal Practice Adoption in the Food Supply Chain: A Qualitative Study.

⁵ Riaz and Chaudry, *Handbook of Halal Food Production*.

⁶ “Komite Nasional Keuangan Syariah 2018.”

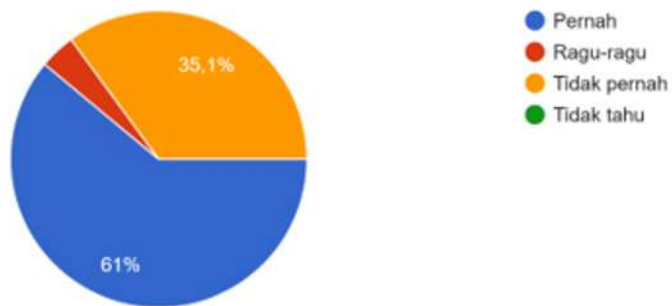
⁷ “ReportIndonesiaHalal2021_2022.”

terbatasnya kemampuan dalam menerapkan sistem penelusuran (*traceability*) yang memadai.

Bandung dikenal sebagai kota kuliner dengan perkembangan industri makanan yang sangat pesat. Berdasarkan data BPS Kota Bandung, jumlah rumah makan dan kafe mengalami lonjakan signifikan, dari 1.448 unit pada tahun 2020 menjadi 9.121 unit pada tahun 2024, seiring dengan berkembangnya sektor pariwisata dan meningkatnya laju urbanisasi.

Namun, fakta di lapangan menunjukkan bahwa aspek kehalalan rumah makan di Bandung masih menyisakan banyak persoalan. Berdasarkan survei pendahuluan peneliti pada 12 rumah makan dengan 424 responden, terungkap bahwa 61% responden masih meragukan kehalalan makanan yang mereka konsumsi, sedangkan hanya 16,9% yang pernah menanyakan asal-usul bahan baku. Ketidakpastian ini muncul karena tidak adanya sistem *traceability* yang jelas, sehingga konsumen tidak memiliki akses terhadap informasi rantai pasok.

Berdasarkan penelitian pendahuluan, dapat dilihat grafik keraguan responden akan kehalalan rumah makan seperti yang terlihat dalam gambar berikut :



Gbr. 1.1 Grafik Keraguan Responden

Menurut gambar di atas, dari 424 orang responden yang diteliti, sebanyak 61 % pernah menanyakan akan kehalalan makanan di tempat mereka makan. Rasa penasaran yang berangkat dari rasa ragu. Mereka ragu-ragu dari mana sumber makanan yang diperoleh rumah makan tersebut. Bagaimana cara memperolehnya, cara mengolahnya, dan banyak pertanyaan lain di benak mereka.

Dalam Islam, konsumsi makanan halal merupakan manifestasi ketaatan seorang Muslim terhadap ketentuan syariat. Prinsip konsumsi tersebut bersumber dari perintah Al-Qur'an yang mewajibkan umat Islam untuk mengonsumsi makanan yang halal lagi baik (ḥalālān ṭayyiban), sebagaimana ditegaskan Allah SWT dalam QS. Al-Mā'idah ayat 88.

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ
مُؤْمِنُونَ

“Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu...”⁸

Ayat tersebut menegaskan bahwa konsep halal tidak terbatas pada status kehalalan suatu produk dari sisi material semata, melainkan juga mencakup dimensi spiritual, etika, serta tanggung jawab moral yang harus diwujudkan dalam seluruh proses produksi hingga distribusi.. Oleh sebab itu, sistem halal modern tidak dapat dilepaskan dari kebutuhan akan transparansi, akuntabilitas, dan keterlacakan (*traceability*) dalam seluruh aktivitas *supply chain*.

Tingginya kompleksitas rantai pasok pada industri pangan modern menjadikan risiko kontaminasi halal semakin sulit untuk dikendalikan. Penggunaan bahan tambahan, bahan turunan hewani, enzim, emulsifier, pelumas mesin, hingga proses distribusi lintas pemasok berpotensi menyebabkan terjadinya pencampuran antara bahan halal dan non-halal tanpa disadari pelaku usaha.⁹ Risiko ini semakin tinggi pada sektor rumah makan karena sebagian besar pengawasan halal masih terfokus pada sertifikasi produk akhir, sementara pengawasan terhadap alur distribusi bahan baku, penyimpanan, dan pengolahan belum dilakukan secara sistematis. Akibatnya, sertifikat halal kerap kali hanya berfungsi sebagai simbol administratif semata, tanpa sepenuhnya

⁸ Iyus Kurnia, *Al Quran Dan Tafsir Ringkas*. Cordoba. 2017

⁹ Susilo, Maulani, dan Tp, “*Pangan Halal Prinsip, Proses, Dan Jaminan Kualitas*.” Greenbook Publisher. Hal. 6-7

mampu menjamin terjaganya integritas halal di sepanjang rantai pasok.

Dalam konteks tersebut, penerapan Halal Supply Chain Management (HSCM) menjadi kebutuhan yang kian mendesak bagi industri pangan. HSCM merupakan sistem pengelolaan rantai pasok yang dirancang untuk menjaga dan menjamin kehalalan produk secara berkelanjutan, melalui penerapan prinsip-prinsip syariah pada setiap tahapan rantai pasok—mulai dari pengadaan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, transportasi, hingga distribusi produk kepada konsume.¹⁰ Konsep ini memandang seluruh pelaku rantai pasok sebagai bagian yang saling terkait dalam satu sistem jaminan halal yang terintegrasi. Dengan demikian, kegagalan pada satu titik proses dapat berdampak terhadap batalnya integritas halal produk secara keseluruhan.¹¹

Penerapan halal *traceability* menjadi instrumen penting dalam mendukung implementasi HSCM. Penerapan sistem *traceability* memungkinkan perusahaan untuk melacak riwayat dan pergerakan produk mulai dari tahap pengadaan bahan baku, proses pengolahan, hingga distribusi kepada konsumen, sehingga transparansi, akurasi, dan integritas informasi di sepanjang rantai pasok dapat terjamin.¹² Sistem ini juga menjadi sarana mitigasi

¹⁰ Azwar, Nasrullah bin Sapa, and Cut Muthiadin, “Manajemen Rantai Pasok Halal Di Indonesia: Analisis SWOT Dan Implikasi Strategis.” Jurnal Bidang Muamalah dan Ekonomi Islam, 5(2), 2025

¹¹ Azwar, Nasrullah bin Sapa, and Cut Muthiadin.

¹² Siregar and Zahradika, *Halal Traceability System (HTS) Untuk Integrasi Halal Meat Supply Chain (HMSC) Terhadap Proses Industri Daging*

risiko terhadap kemungkinan kontaminasi silang, kesalahan distribusi, maupun penggunaan bahan yang tidak memenuhi standar halal. Selain berperan dalam mendukung keterlacakan produk di sepanjang rantai pasok, *traceability* juga berkontribusi dalam meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap integritas produk halal, melalui penyediaan informasi yang transparan mengenai asal-usul, proses produksi, dan status kehalalan produk—terlebih di tengah semakin tingginya kesadaran masyarakat Muslim akan keamanan dan kepastian produk yang mereka konsumsi.¹³

Meskipun demikian, penerapan sistem halal *traceability* di Indonesia hingga kini masih menghadapi berbagai tantangan dalam pelaksanaannya. Sebagian besar pelaku usaha rumah makan belum memiliki sistem dokumentasi maupun pengukuran kinerja rantai pasok yang terstandarisasi. Aspek manajemen pemasok, dokumentasi bahan baku, pengawasan proses produksi, hingga pemantauan distribusi produk masih dilakukan secara parsial dan bersifat manual, sehingga menghambat integrasi informasi serta menurunkan efektivitas sistem ketertelusuran (*traceability*) dalam rantai pasok halal. Kondisi ini menyebabkan lemahnya sistem pengendalian halal serta tingginya ketergantungan terhadap

Ayam Pada Rumah Potong Hewan. Agroindustrial technology journal. Vol.7. 2023

¹³ Raihan Yahya Ismail dkk., “Strategi Meningkatkan Daya Saing Produk Halal Di Pasar Global: Membangun Ekosistem Digital Dan Integritas Rantai Nilai.” *Al Mudayanah: Journal of Islamic Economics and Finance* Vol. 2 No. 1 (2026)

pemeriksaan administratif semata. Oleh karena itu, diperlukan suatu kerangka operasional yang mampu memetakan seluruh aktivitas *supply chain* secara terukur, sistematis, dan terintegrasi.

Sebagai salah satu kerangka kerja yang telah diakui secara luas dalam pengukuran kinerja rantai pasok, Supply Chain Operations Reference (SCOR) menyediakan standar untuk menganalisis, memetakan, dan mengevaluasi keseluruhan aktivitas dalam rantai pasok. Model ini mengklasifikasikan aktivitas rantai pasok ke dalam enam proses utama, yakni Plan, Source, Transform, Order, Fulfill, dan Return, sehingga pengukuran kinerja dapat dilakukan secara sistematis, terintegrasi, dan menyeluruh.¹⁴ Keunggulan SCOR terletak pada kemampuannya memetakan seluruh aktivitas operasional secara komprehensif, sekaligus menyediakan indikator pengukuran kinerja yang tersusun secara terstruktur. Dalam konteks halal traceability, model ini memungkinkan teridentifikasinya titik-titik kritis halal pada setiap tahapan rantai pasok, sehingga proses pengendaliannya dapat dilaksanakan secara lebih sistematis dan objektif.¹⁵

Namun demikian, penggunaan model SCOR saja belum cukup untuk menentukan prioritas strategis dalam pengelolaan halal *traceability*. Proses pengambilan keputusan dalam sistem rantai pasok halal melibatkan sejumlah variabel yang saling terkait

¹⁴ APICS, *APICS Supply Chain Operations Reference Model SCOR*. 2017

¹⁵ Wahyuniardi, Syarwani, and Anggani, "Pengukuran Kinerja Supply Chain Dengan Pendekatan Supply Chain Operation References (SCOR)." *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, No. 2. 2017.

dan saling memengaruhi satu sama lain, sehingga diperlukan suatu metode yang mampu mengukur serta menentukan tingkat kepentingan setiap kriteria secara objektif. Dalam penelitian ini, metode Analytic Hierarchy Process (AHP) dipilih karena kemampuannya menguraikan permasalahan yang kompleks dan bersifat multikriteria ke dalam sebuah struktur hierarki yang sistematis. Melalui pendekatan tersebut, penentuan bobot prioritas pada setiap kriteria dapat dilakukan secara lebih rasional, konsisten, dan terukur, sehingga mampu mendukung terwujudnya proses pengambilan keputusan yang lebih akurat.¹⁶ Integrasi antara model SCOR dan metode AHP memungkinkan pengukuran kinerja rantai pasok dapat dilakukan secara lebih komprehensif, objektif, dan akurat melalui pembobotan prioritas strategis pada setiap proses dan indikator yang dievaluasi, sehingga menghasilkan dasar pengambilan keputusan yang lebih efektif.¹⁷

Meskipun integrasi SCOR dan AHP telah banyak diterapkan dalam berbagai penelitian mengenai halal supply chain, terdapat persoalan epistemik mendasar yang hingga kini belum terjawab dalam literatur-literatur sebelumnya. Metode AHP bersifat kompensatori, yaitu kelemahan pada satu aspek masih dapat ditutupi oleh keunggulan pada aspek lainnya melalui

¹⁶ Narti, dkk., “Pengambilan Keputusan Memilih Sekolah Dengan Metode AHP.” *Jurnal Informatika*, No.1. 2019

¹⁷ Putra, Helia, and Faisol, “Measuring Performance of Halal Supply Chain Using Analytical Hierarchy Process (AHP) and Supply Chain Operations Reference (SCOR) 12.0 Approach: A Case Study.” *Conference on Broad Exposure to Science and Technology 2021 (BEST 2021)*. Hal. 360-367.2022.

mekanisme agregasi skor. Pendekatan ini problematik apabila diterapkan dalam sistem jaminan halal. Dalam perspektif *fiqh* Islam, keberadaan satu unsur haram tidak dapat dikompensasi oleh keunggulan aspek lainnya. Produk yang mengandung unsur haram tetap tidak dapat dinilai halal meskipun memiliki kualitas operasional yang tinggi. Dengan demikian, logika kompensatori dalam AHP konvensional bertentangan secara fundamental dengan prinsip halal yang bersifat absolut dan non-kompromistis.¹⁸

Selain itu, kompleksitas kehalalan tidak hanya mencakup aspek material dari bahan baku, melainkan juga menyangkut proses, potensi kontaminasi, penyimpanan, distribusi, hingga dimensi etis dan spiritual dalam operasional bisnis. Realitas tersebut menegaskan bahwa sistem halal tidak dapat direduksi semata-mata menjadi angka kuantitatif, tanpa mempertimbangkan nilai-nilai normatif syariah yang melandasinya. Oleh sebab itu, diperlukan pendekatan baru yang mampu memisahkan antara verifikasi kehalalan absolut dengan pengukuran performa operasional yang bersifat relatif.

Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini mengusulkan model Halal Gate–AHP–SCOR (HGAHP-SCOR) sebagai kerangka integratif dalam sistem halal traceability supply chain. Model ini dirancang melalui dua lapisan keputusan. Lapisan pertama berupa Halal Gate, yaitu mekanisme verifikasi halal yang

¹⁸ Sarasi, Yunizar, and Satmoko, "Evaluation of Halal Supply Chain Management's Performance in Culinary Enterprises." *Journal of Educational and Cultural Studies*. Vol 2. 2023.

bersifat absolut dan *non-compensatory*. Produk atau proses yang tidak memenuhi syarat halal akan otomatis tereliminasi tanpa dapat dikompensasi oleh skor kinerja lainnya. Lapisan kedua menggunakan pendekatan SCOR dan AHP untuk mengukur tingkat efektivitas, efisiensi, dan prioritas kinerja *traceability* secara operasional.

Secara teoretis, penelitian ini tidak hanya mengintegrasikan konsep *Supply Chain Management* dengan metode pengambilan keputusan multikriteria dalam pengukuran kinerja rantai pasok halal, tetapi juga menjadikan *Maqāṣid al-Sharī'ah* sebagai *grand theory* yang memberikan landasan filosofis dan normatif bagi keseluruhan sistem *halal traceability*. Berdasarkan perspektif *maqāṣid al-sharī'ah*, tujuan fundamental syariat bukan sekadar menetapkan hukum, melainkan mewujudkan kemaslahatan umat melalui perlindungan terhadap lima kebutuhan primer (*al-ḍarūriyyāt al-khams*), yaitu agama (*ḥifẓ al-dīn*), jiwa (*ḥifẓ al-nafs*), akal (*ḥifẓ al-'aql*), keturunan (*ḥifẓ al-nasl*), dan harta (*ḥifẓ al-māl*).¹⁹ Berdasarkan perspektif *maqāṣid al-sharī'ah*, implementasi *traceability* tidak hanya bertujuan memastikan keterlacakan produk secara teknis, tetapi juga mewujudkan kemaslahatan melalui perlindungan hak konsumen serta pemeliharaan integritas sistem ekonomi syariah.

¹⁹ Auda, *Maqasid Al-Shariah as Philosophy of Islamic Law: A Systems Approach*. International Institute of Islamic Thought (IIIT). 2008. Hal. 2-9

Penelitian ini tidak hanya berupaya menghasilkan model pengukuran kinerja halal *supply chain*, tetapi juga menawarkan rekonstruksi epistemologis terhadap sistem pengambilan keputusan halal yang selama ini masih didominasi pendekatan kuantitatif-kompensatori. Melalui pengembangan model HGAHP-SCOR, penelitian ini memberikan kontribusi teoretis terhadap pengembangan *halal supply chain management* yang berlandaskan *maqāsid al-sharī'ah*. Kontribusi tersebut diwujudkan melalui pemisahan yang tegas antara proses verifikasi kehalalan yang bersifat absolut dengan menggunakan logika non-kompensatori (*Halal Gate*) dan proses pengukuran kinerja *halal traceability* yang bersifat relatif melalui pendekatan *Analytic Hierarchy Process* (AHP). Selain memperkaya pengembangan konseptual dalam bidang manajemen rantai pasok halal, model ini juga menawarkan kontribusi praktis sebagai kerangka pengambilan keputusan yang dapat dimanfaatkan oleh pelaku industri makanan, regulator, serta lembaga penyelenggara sertifikasi halal di Indonesia. Adanya pengintegrasian enam kriteria halal normatif (penyembelihan syariah, produksi halal, dll.) sebagai filter wajib sebelum penilaian AHP dilakukan.

B. Rumusan Masalah

Permasalahan yang muncul dalam rantai pasok industri makanan memerlukan analisis mendalam melalui integrasi antara pengukuran proses operasional dan teknik pengambilan keputusan

multikriteria. Melalui pendekatan terpadu ini, diharapkan solusi yang dihasilkan dapat bersifat aplikatif, efisien dan berkelanjutan bagi sektor industri kuliner. Berikut ini adalah rumusan masalah yang diambil dalam penelitian ini :

1. Bagaimana integrasi nilai-nilai *Maqāṣid al-Sharī'ah* dalam operasional rantai pasok halal di rumah makan tersebut diwujudkan dengan menempatkan teori ini sebagai *grand theory* atau fondasi normatif yang membingkai seluruh elemen implementasi *halal traceability*?
2. Bagaimana tingkat penerapan *system halal traceability supply chain operational reference (SCOR)* pada industry rumah makan di kota Bandung?
3. Kriteria dan sub kriteria apa saja yang menjadi prioritas utama dalam pengelolaan *halal traceability supply chain* berdasarkan analisis SCOR-AHP dan bagaimana bobot prioritas tersebut dapat menjadi dasar pengambilan keputusan strategis?
4. Bagaimana rancangan rekomendasi strategis untuk meningkatkan implementasi *halal traceability supply chain* pada rumah makan di kota Bandung?
5. Bagaimana model *Halal Gate*–AHP–SCOR (HGAHP-SCOR) dapat dirancang sebagai kerangka keputusan dua lapis yang memisahkan verifikasi kehalalan absolut dari pengukuran kinerja *traceability*, dan bagaimana model ini mengatasi keterbatasan inheren metode AHP konvensional dalam konteks sistem jaminan halal?

C. Tujuan Penelitian

Sejalan dengan maksud penelitian, tujuan penelitian ini adalah untuk:

1. Menganalisis integrasi nilai-nilai *Maqāṣid al-Sharī'ah* dalam operasional rantai pasok halal pada rumah makan dengan menempatkannya sebagai *grand theory* yang membingkai implementasi sistem *halal traceability supply chain*.
2. Mengevaluasi tingkat implementasi *halal traceability supply chain* berdasarkan kerangka *Supply Chain Operations Reference (SCOR)* pada industri rumah makan di Kota Bandung untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, dan titik kritis kehalalan pada setiap proses rantai pasok.
3. Menganalisis dan menetapkan prioritas kriteria serta subkriteria dalam pengelolaan *halal traceability supply chain* melalui integrasi metode SCOR dan *Analytic Hierarchy Process (AHP)* sebagai dasar pengambilan keputusan strategis.
4. Merumuskan rekomendasi strategis untuk meningkatkan implementasi *halal traceability supply chain* pada rumah makan di Kota Bandung berdasarkan hasil analisis SCOR dan AHP.
5. Mengembangkan model Halal Gate–AHP–SCOR (HGAHP-SCOR) sebagai kerangka pengambilan keputusan dua lapis yang memisahkan verifikasi kehalalan absolut berbasis logika *non-compensatory* dari pengukuran kinerja operasional

berbasis SCOR–AHP, sehingga mampu mengatasi keterbatasan metode AHP konvensional dalam sistem jaminan halal.

D. Manfaat Hasil Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- a. Penelitian ini bisa memberi sumbangan bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang pengelolaan rantai pasok halal di sektor rumah makan. Selama ini, pembahasan tentang *halal traceability* lebih sering dilakukan pada industri besar atau pabrik. Melalui penelitian ini, diharapkan muncul gambaran nyata kondisi di lapangan, khususnya di rumah makan yang menjadi tempat makan sehari-hari masyarakat.
- b. Selain itu, penelitian ini ingin memperkenalkan cara menggabungkan model SCOR dan metode AHP untuk membantu pelaku usaha memahami proses kerja mereka sekaligus memutuskan mana hal-hal penting yang harus lebih dulu dibenahi. Pengetahuan ini bisa menjadi dasar atau model bagi penelitian-penelitian lain di masa depan.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi pemilik atau pengelola rumah makan, agar lebih memahami kondisi sebenarnya mengenai penerapan halal *traceability* di tempat usaha mereka, termasuk apa saja hambatan yang sering muncul, dan langkah apa yang sebaiknya dilakukan agar pengelolaan kehalalan produk lebih baik dan meyakinkan konsumen.

- b. Bagi lembaga sertifikasi halal seperti MUI atau BPJPH, maupun konsultan bisnis, agar punya bahan acuan yang lebih nyata ketika mendampingi para pelaku usaha rumah makan dalam mengurus sertifikasi halal atau memperbaiki sistem pengelolaan kehalalan di tempat usaha.
- c. Bagi pemerintah daerah Kota Bandung, khususnya dinas yang menangani bidang pariwisata, perdagangan, dan kesehatan, sebagai masukan untuk membuat kebijakan pembinaan atau pengawasan yang lebih tepat sasaran. Apalagi menjelang kebijakan wajib sertifikasi halal yang akan segera diberlakukan.

E. Pembatasan Masalah

Penelitian ini secara khusus membatasi objek telusur pada produk hewani, yaitu kategori unggas (termasuk ayam beserta turunannya) dan daging (termasuk *seafood*), yang digunakan sebagai bahan baku utama pada rumah makan yang menjadi lokasi penelitian. Bahan baku di luar kategori tersebut, seperti minyak, sayur-mayur, dan bumbu, tidak ditelusuri maupun ditabulasi secara khusus dalam penelitian ini, karena akan memperluas cakupan penelitian secara signifikan dan mengurangi kedalaman analisis pada kategori produk yang menjadi fokus utama.

Dengan pembatasan ini, penelitian tidak dimaksudkan untuk mengklaim tercapainya sistem halal traceability supply chain atas seluruh aktivitas dan seluruh kategori bahan baku yang digunakan oleh rumah makan, melainkan secara spesifik pada proses

traceability, scoring, dan Analytic Hierarchy Process (AHP) dengan menggunakan model Supply Chain Operations Reference (SCOR) untuk kategori produk daging dan unggas.

F. Kerangka Pemikiran

1. *Grand Theory* : Teori Masalah

Teori *Maqāṣid al-Sharī'ah* dipilih sebagai *grand theory* dalam penelitian ini atas tiga pertimbangan utama: *Pertama*, secara ontologis, *halal traceability* bukan sekadar proses teknis melainkan kewajiban syariah — sehingga landasan normatifnya harus bersumber dari filsafat hukum Islam. *Kedua*, *Maqāṣid al-Sharī'ah* berperan sebagai kerangka teoritis integratif yang mengaitkan pendekatan teknis berbasis SCOR dan AHP dengan tujuan esensial syariah. Dengan demikian, pengukuran kinerja dan pengambilan keputusan dalam sistem *halal traceability* tidak hanya berorientasi pada efektivitas operasional, tetapi juga pada perlindungan agama (*ḥifẓ al-dīn*), jiwa (*ḥifẓ al-nafs*), dan harta (*ḥifẓ al-māl*). *Ketiga*, teori ini digunakan secara operasional sebagai filter normatif dalam penyusunan kriteria *Halal Gate*, yakni enam dimensi kehalalan yang mencerminkan penjagaan *maqāṣid* secara langsung.

Dalam perspektif industri makanan halal, *Maqāṣid al-Sharī'ah* berperan sebagai kerangka teoritis dan normatif yang mengarahkan perilaku individu, sekaligus menjadi dasar dalam merancang dan mengelola sistem sosial maupun aktivitas ekonomi

agar selaras dengan tujuan syariah, yaitu mewujudkan kemaslahatan dan mencegah kemudharatan. Teori ini menempatkan perlindungan terhadap lima kebutuhan pokok manusia sebagai tujuan utama yang melandasi seluruh hukum dan ketentuan syariat, yakni:

- (1) *Hifẓ al-Dīn* (memelihara agama),
- (2) *Hifẓ al-Nafs* (memelihara jiwa),
- (3) *Hifẓ al-‘Aql* (memelihara akal),
- (4) *Hifẓ al-Nasl* (memelihara keturunan), dan
- (5) *Hifẓ al-Māl* (memelihara harta).

Konsep *Maqāṣid al-Sharī‘ah* diposisikan sebagai grand theory yang membingkai seluruh elemen dalam implementasi *halal traceability* pada rantai pasok makanan.²⁰ Dalam kerangka teori hukum Islam kontemporer, *maqāṣid al-sharī‘ah* diposisikan sebagai tujuan utama yang menjadi ruh dan orientasi seluruh ketentuan syariat. Jasser Auda menjelaskan bahwa konsep ini merujuk pada berbagai tujuan, sasaran, serta maksud-maksud luhur yang mendasari penetapan hukum Islam. Melalui pendekatan *maqāṣid al-sharī‘ah*, syariat dipahami tidak hanya sebagai seperangkat ketentuan hukum yang bersifat legal-formal, tetapi juga sebagai sistem normatif yang diarahkan untuk mewujudkan kemaslahatan, melindungi kepentingan dasar manusia, serta menciptakan kesejahteraan yang berkelanjutan. Konsep ini menunjukkan bahwa setiap ketentuan syariah memiliki orientasi

²⁰ Auda.

pada kemaslahatan manusia dan pencegahan kerusakan. Oleh karena itu, dalam konteks sistem rantai pasok halal (*halal supply chain*), *maqāṣid al-sharī'ah* dapat dijadikan sebagai kerangka teori utama (*grand theory*) untuk menjelaskan pentingnya transparansi, kejelasan sumber produk, serta integritas proses produksi dan distribusi. Implementasi *halal traceability* tidak terbatas pada fungsi teknis sebagai alat pengendalian rantai pasok, melainkan juga memiliki dimensi normatif yang mendukung realisasi *maqāṣid al-sharī'ah*. Melalui sistem ini, prinsip-prinsip perlindungan terhadap agama (*ḥifẓ al-dīn*), jiwa (*ḥifẓ al-nafs*), dan harta (*ḥifẓ al-māl*) dapat diwujudkan secara lebih efektif dalam pengelolaan rantai pasok makanan halal.

Menurut Imām al-Ghazālī, sebagaimana dikutip oleh Ihsan Satrya Azhar, *maṣlaḥah* merupakan fondasi filosofis yang menjadi inti dari *maqāṣid al-sharī'ah*. Berdasarkan prinsip tersebut, seluruh ketentuan syariat diarahkan untuk merealisasikan kemaslahatan (*jalb al-maṣāliḥ*) dan mencegah terjadinya kerusakan (*dar' al-mafāsid*). Penjelasan mengenai konsep tersebut dapat ditemukan dalam kitab *al-Mustasfā min 'Ilm al-Uṣūl* sebagai berikut:

Maṣlaḥah pada hakikatnya merupakan segala upaya yang diarahkan untuk mewujudkan dan menjaga tujuan utama syariat. Tujuan tersebut terletak pada perlindungan lima kebutuhan dasar manusia, yaitu agama (*ḥifẓ al-dīn*), jiwa (*ḥifẓ al-nafs*), akal (*ḥifẓ al-'aql*), keturunan (*ḥifẓ al-nasl*), dan harta (*ḥifẓ al-māl*). Dengan demikian, setiap instrumen, kebijakan, maupun sistem yang

mampu menjamin terpeliharanya agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta dapat dikategorikan sebagai bentuk *maṣlahah* yang sesuai dengan tujuan *maqāṣid al-sharī'ah* serta memiliki dasar legitimasi dalam syariat²¹. Menurut al-Ghazālī, suatu kemaslahatan dapat dikategorikan sebagai *al-maṣlahah al-mu'tabarah* apabila sejalan dengan ketentuan *nash*, memiliki manfaat yang bersifat umum, serta mendukung pencapaian tujuan-tujuan syariat (*maqāṣid al-sharī'ah*). Berdasarkan kerangka *maqāṣid al-sharī'ah*, penerapan sistem *halal traceability* yang menjamin terpeliharanya integritas halal pada setiap tahapan rantai pasok—mulai dari pengadaan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga produk diterima oleh konsumen—merupakan bentuk implementasi *maṣlahah* yang selaras dengan tujuan dan prinsip-prinsip syariat. Kalimat ini akan semakin kuat apabila dikaitkan dengan fungsi *halal traceability* sebagai instrumen untuk memastikan terjaganya kehalalan produk secara berkelanjutan pada setiap mata rantai pasok.

Adapun integrasi *Maqāṣid al-Sharī'ah* dalam *Halal Traceability Supply Chain* dapat dipetakan ke dalam tujuan *maqāṣid* berikut:

²¹ Ihsan Satrya Azhar, "Relasi Maslahat Mursalah Dengan Maqoshid Syari'ah Dalam Penetapan Hukum Fikih." Jurnal Tazkiya. 2020

Tabel 1.1 Integrasi *Maqasid al Shari'ah* dalam Halal *Traceability Supply Chain*

Komponen <i>Maqāṣid</i>	Proses SCOR yang Dominan	Contoh Indikator Penelitian
<i>Ḥifẓ al-Dīn</i>	<i>Source, Transform</i>	Sertifikat halal pemasok, pemisahan bahan halal dan non halal, audit halal
<i>Ḥifẓ al-Nafs</i>	<i>Source, Transform, Fulfill</i>	Kebersihan dapur, suhu penyimpanan, kualitas bahan baku
<i>Ḥifẓ al-'Aql</i>	<i>Plan, Order, Fulfill</i>	Kelengkapan informasi produk, dokumentasi traceability, transparansi pemasok
<i>Ḥifẓ al-Nasl</i>	<i>Transform, Fulfill</i>	SOP halal, pelatihan karyawan, pencegahan kontaminasi silang
<i>Ḥifẓ al-Māl</i>	<i>Plan, Source, Order</i>	Validitas sertifikat halal, keaslian bahan baku, akurasi dokumen pembelian

Sumber : Data diolah

Dalam hal menjadikan *maqāṣid al-sharī'ah* sebagai *grand theory*, maka:

- *Halal traceability* tidak hanya menjadi alat kontrol mutu, tetapi juga manifestasi etika dan tanggung jawab syariah.
- Model SCOR berfungsi sebagai kerangka operasional, sementara AHP sebagai alat analisis pengambilan keputusan, keduanya bergerak dalam kerangka nilai *maqāṣid*.

Dengan mengintegrasikan pendekatan teknis yang diwakili oleh model SCOR dan AHP dengan prinsip-prinsip *maqāṣid al-sharī'ah*, penelitian ini menghasilkan kerangka HGAHP-SCOR yang tidak hanya memiliki dasar metodologis yang kuat, tetapi juga sejalan dengan tujuan syariah dan nilai-nilai Islam. Melalui pendekatan tersebut, kebutuhan akan sistem *supply chain* halal yang mampu mewujudkan kemaslahatan (*maṣlahah*) dan keberlanjutan dapat diakomodasi secara lebih komprehensif.²² Industri halal adalah kegiatan pengolahan barang atau jasa yang menggunakan sumber daya, peralatan, dan proses pengolahan yang diizinkan oleh syariat Islam. Sejalan dengan Al Quran surat Al Maidah ayat 88 yang berbunyi²³:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ
مُؤْمِنُونَ

"Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya".

²² Dusuki and Bouheraoua, "The Framework of Maqasid Al-Shari'ah and Its Implication for Islamic Finance. ICR Journal, 2 (2), 316–336."

²³ Iyus Kurnia, *Al Quran Dan Tafsir Ringkas*. Cordoba. 2017

Di Indonesia, sistem jaminan produk halal memperoleh dasar hukum melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Seiring perkembangan kebijakan nasional, regulasi tersebut diperbarui melalui Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, yang mewajibkan pelaku usaha mikro dan kecil untuk menjamin bahwa seluruh produk olahan yang diproduksi telah memiliki sertifikasi halal sebagai bagian dari strategi nasional dalam membangun ekosistem halal yang terintegrasi, berdaya saing, dan memberikan kepastian bagi konsumen. Pengelolaan sumber daya industri halal harus tepat guna, berkelanjutan dan menganut keseimbangan dalam bisnis. Sejalan dengan itu, kita tahu ada sebuah hadits yang berbunyi :

لَا يَدْخُلُ الْجَنَّةَ لَحْمٌ نَبَتَ مِنَ السُّحْتِ، وَكُلُّ لَحْمٍ نَبَتَ مِنَ السُّحْتِ كَانَتْ
النَّارُ أَوْلَى بِهِ

الراوي: جابر بن عبدالله • الألباني، هداية الرواة (٢٧٠٣) • إسناده
صحيح • أخرجه أحمد (١٤٤٤١)، والحاكم (٧١٦٣)، وعبد بن حميد
(١١٣٦) بلفظه مطوّلًا.

“Tidak akan masuk surga daging yang tumbuh dari sesuatu yang haram (*suhṭ*). Dan setiap daging yang tumbuh dari sesuatu yang haram, maka nerakalah yang lebih berhak baginya.”(HR. Ahmad, al-Hakim, dan ‘Abd bin Humaid – dinyatakan *sahih* oleh al-Albani).²⁴

²⁴ ‘Ujrah, *Al-Mu’jam Al-Kabir*, Jilid 19 (Musnad Ka’ab Bin ‘Ujrah) No. Hadits 444, Cetakan Dar Ihya’ At-Turats.

Merujuk dari isi hadits di atas, kita perlu memelihara asupan makanan yang masuk kedalam perut kita, agar terhindar dari api neraka. Makna dari hadits ini ada beberapa, diantaranya :

a. Larangan konsumsi harta haram

Hadits ini menegaskan bahwa makanan atau harta yang diperoleh dari jalan haram (*suhṭ*), seperti hasil riba, suap, korupsi, manipulasi, atau barang yang jelas-jelas diharamkan, akan berdampak pada diri seseorang.

b. Pengaruh makanan terhadap jiwa dan amal

Daging yang tumbuh dari makanan haram berarti tubuh manusia dipelihara dari sesuatu yang tidak diridai Allah. Akibatnya, amal ibadahnya sulit diterima, dan hati menjadi keras.

c. Konsekuensi *ukhrawi*

Ancaman dalam hadits ini sangat berat: Pesan yang terkandung dalam hadis ini menunjukkan bahwa konsumsi dan pemanfaatan harta haram memiliki implikasi moral dan eskatologis yang serius, sehingga seseorang yang kehidupannya ditopang oleh harta tersebut terancam kehilangan hak atas surga dan lebih berpotensi memperoleh siksa neraka. Ini menunjukkan betapa pentingnya menjauhi sumber rezeki yang batil.

d. Korelasi dengan *maqāṣid al-syarī'ah*

Berdasarkan perspektif *maqāṣid al-sharī'ah*, pemeliharaan agama (*ḥifẓ al-dīn*) dan harta (*ḥifẓ al-māl*) diwujudkan melalui

kepatuhan terhadap prinsip kehalalan dalam konsumsi maupun perolehan rezeki. Oleh sebab itu, umat Islam dituntut untuk mengonsumsi yang halal dan menghindari segala sesuatu yang syubhat maupun haram. Rezeki yang bersumber dari hal-hal yang halal tidak hanya memberikan manfaat material, tetapi juga menjadi sarana untuk memperoleh keberkahan hidup, kemaslahatan, dan keselamatan di dunia serta di akhirat.

2. Middle Range Theory : Supply Chain Management

Produktivitas, efisiensi, dan optimalisasi pemanfaatan sistem produksi merupakan determinan utama yang memengaruhi daya saing suatu perusahaan dalam menghadapi perkembangan ekonomi global yang semakin dinamis. Di tengah meningkatnya intensitas persaingan, pelaku industri menyadari bahwa peningkatan kinerja yang hanya berorientasi pada proses internal perusahaan tidak lagi memadai untuk menghasilkan produk yang berkualitas, memiliki harga yang kompetitif, serta mampu menjangkau konsumen secara tepat waktu. Oleh karena itu, pencapaian tujuan tersebut memerlukan sinergi seluruh aktor dalam jaringan rantai pasok, mulai dari pemasok (*supplier*) yang menyediakan dan mengelola bahan baku, produsen yang melakukan proses pengolahan atau manufaktur, hingga distributor yang bertanggung jawab menyalurkan produk kepada konsumen akhir. Kesadaran akan pentingnya integrasi antaraktor dalam proses bisnis tersebut kemudian mendorong lahirnya konsep

Supply Chain Management (SCM) pada dekade 1990-an sebagai pendekatan yang mengelola dan mengoordinasikan seluruh aktivitas dalam rantai pasok secara terpadu.²⁵

Supply Chain Management (SCM) merupakan pendekatan manajerial yang mengintegrasikan pengelolaan arus material, informasi, dan keuangan secara menyeluruh di sepanjang rantai pasok, mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, dan distribusi hingga produk diterima oleh konsumen akhir. Pendekatan ini menjadi fondasi penting bagi penerapan *halal traceability* karena memungkinkan koordinasi dan pengendalian setiap tahapan untuk menjaga kualitas, keamanan, serta integritas halal produk. Melalui pendekatan ini, kebutuhan pelanggan diupayakan dapat dipenuhi secara optimal melalui serangkaian proses yang mencakup perencanaan (*planning*), pengadaan (*sourcing*), produksi (*manufacturing*), distribusi (*delivery*), dan pengembalian (*return*).

Supply Chain Management (SCM) merupakan pendekatan manajerial yang menekankan integrasi dan sinkronisasi seluruh aktivitas dalam rantai pasok melalui pengelolaan aliran material, informasi, dan keuangan secara terpadu. Pengelolaan tersebut berlangsung sejak proses pengadaan bahan baku oleh pemasok, dilanjutkan dengan kegiatan produksi, penyimpanan, dan distribusi, hingga produk diterima oleh konsumen akhir. Penerapan

²⁵ I Nyoman Pujawan & Mahendrawathi ER, *Supply Chain Management*.

SCM bertujuan menciptakan nilai tambah, meningkatkan efisiensi operasional, serta memenuhi kebutuhan pelanggan secara efektif. Dalam implementasinya, SCM dijalankan melalui proses-proses utama yang meliputi perencanaan (*plan*), pengadaan (*source*), produksi (*make/transform*), distribusi atau pemenuhan pesanan (*deliver/fulfill*), dan pengembalian (*return*). Seluruh proses tersebut menjadi dasar pengelolaan rantai pasok yang terintegrasi dan selanjutnya menjadi landasan dalam penerapan model SCOR serta pengembangan sistem *Halal Traceability Supply Chain*.

Dalam model *Supply Chain Management* (SCM), proses *planning* merupakan aktivitas awal yang berfungsi sebagai dasar koordinasi seluruh proses rantai pasok. Tahap ini mencakup analisis pasar, peramalan permintaan, serta penyusunan rencana operasional yang menjadi acuan bagi proses *source*, *transform*, *fulfill*, dan *return*, sehingga seluruh aktivitas rantai pasok dapat berjalan secara efektif dan terintegrasi. Sebagai ilustrasi, perusahaan harus melakukan analisis terhadap perkembangan pasar, perubahan preferensi konsumen, serta tren industri sebagai dasar dalam menentukan jenis produk dan kapasitas produksi yang optimal. Dalam konteks industri makanan halal, proses ini juga harus mempertimbangkan ketersediaan bahan baku halal dan kemampuan rantai pasok dalam menjaga integritas halal produk. Proses tersebut umumnya didukung oleh pemanfaatan data historis dan berbagai metode analisis statistik guna menghasilkan proyeksi permintaan yang lebih akurat. Selain faktor internal, perusahaan

juga perlu mempertimbangkan berbagai faktor eksternal, seperti kondisi perekonomian, perubahan kebijakan atau regulasi, serta dinamika persaingan pasar yang berpotensi memengaruhi tingkat permintaan. Perencanaan yang efektif, komprehensif, dan berbasis data memungkinkan perusahaan mengelola persediaan secara optimal sehingga risiko kelebihan maupun kekurangan stok dapat diminimalkan. Selain mengurangi potensi kerugian finansial, perencanaan yang baik juga meningkatkan efisiensi, keandalan, dan keberlanjutan rantai pasok. Dalam konteks *Halal Traceability Supply Chain*, perencanaan tersebut turut mendukung ketersediaan bahan baku halal serta menjaga kontinuitas integritas halal pada setiap tahapan rantai pasok.

Setelah tahap perencanaan, proses berikutnya adalah pengadaan (*sourcing*), yaitu serangkaian kegiatan yang berkaitan dengan pemilihan dan perolehan bahan baku serta komponen yang diperlukan dalam kegiatan produksi. Pada tahap pengadaan (*source*), perusahaan perlu melakukan evaluasi dan pemilihan pemasok berdasarkan kemampuan mereka dalam menyediakan bahan yang memenuhi kebutuhan operasional. Penilaian tidak hanya mencakup aspek harga, kualitas, kuantitas, dan ketepatan waktu pengiriman, tetapi juga kepatuhan terhadap persyaratan halal, sehingga integritas produk dapat terjaga sejak awal rantai pasok. Dalam konteks rantai pasok halal, proses pengadaan juga harus mempertimbangkan jaminan kehalalan bahan baku dan kepatuhan pemasok terhadap standar halal yang berlaku guna

menjaga integritas produk sepanjang rantai pasok. Sebagai bagian dari proses *source* dalam model SCOR, perusahaan industri makanan perlu memastikan bahwa bahan baku yang diperoleh memenuhi persyaratan kualitas, keamanan, dan kehalalan. Proses pemilihan pemasok tidak cukup didasarkan pada pertimbangan harga, tetapi juga harus mempertimbangkan konsistensi mutu, kapasitas pasokan, ketepatan waktu pengiriman, serta kepatuhan terhadap standar halal. Kemitraan strategis yang dibangun secara berkelanjutan dengan pemasok akan meningkatkan keandalan rantai pasok, menjamin kontinuitas pasokan bahan baku, serta mendukung terpeliharanya integritas halal di sepanjang rantai pasok. Salah satu bentuk implementasi strategi pengadaan adalah menjalin kontrak kerja sama jangka panjang dengan pemasok yang memenuhi persyaratan operasional dan standar halal. Melalui kontrak tersebut, perusahaan tidak hanya memperoleh harga yang lebih kompetitif dan kepastian pasokan bahan baku, tetapi juga dapat menjaga konsistensi mutu serta integritas halal bahan baku yang digunakan dalam proses produksi..

Setelah bahan baku diperoleh, tahap berikutnya adalah produksi. Dalam kerangka *Supply Chain Management* dan model SCOR, proses *transform* atau produksi merupakan tahapan yang mengolah bahan baku menjadi produk jadi melalui serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai tambah. Pada industri makanan halal, proses ini tidak hanya berorientasi pada peningkatan kualitas dan efisiensi produksi, tetapi juga pada pemeliharaan integritas

halal agar produk yang dihasilkan memenuhi persyaratan syariah sebelum didistribusikan kepada konsumen. Dalam tahap ini, perusahaan harus memastikan bahwa proses produksi efisien dan efektif. Misalnya, perusahaan manufaktur harus menggunakan teknologi terbaru untuk meningkatkan produktivitas dan mengurangi limbah.

Setelah produk selesai diproduksi, tahap distribusi menjadi fokus utama. Dalam kerangka *Supply Chain Management* dan model SCOR, proses distribusi (*fulfill*) merupakan tahapan yang mencakup aktivitas penyaluran produk dari fasilitas produksi hingga diterima oleh konsumen akhir. Tujuan utama proses ini adalah memastikan produk tersedia secara tepat waktu, efisien, dan sesuai dengan permintaan pasar. Untuk mencapai tujuan tersebut, perusahaan perlu menentukan saluran distribusi yang paling efektif, baik melalui distribusi langsung, distributor, pengecer, maupun *platform e-commerce*. Dalam konteks industri makanan halal, proses distribusi tidak hanya berorientasi pada kecepatan dan efisiensi, tetapi juga pada pemeliharaan kualitas, keamanan, dan integritas halal produk selama proses penyimpanan, pengangkutan, dan penyerahan kepada konsumen. Di samping itu, perusahaan harus memberikan perhatian terhadap pengelolaan logistik yang mencakup aktivitas transportasi dan penyimpanan barang untuk menjamin ketepatan waktu pengiriman kepada konsumen.

Tahap pengembalian merupakan aspek yang sering diabaikan dalam SCM, tetapi sangat penting. Pengembalian

(*return*) merupakan rangkaian proses yang mengelola arus balik produk dari konsumen kepada perusahaan sebagai akibat dari cacat produk, ketidaksesuaian spesifikasi, ketidakpuasan pelanggan, maupun berbagai faktor lain yang memerlukan penanganan lebih lanjut oleh perusahaan. Perusahaan harus memiliki kebijakan pengembalian yang jelas dan mudah dipahami oleh konsumen. Selain itu, pengembalian barang juga memberikan kesempatan bagi perusahaan untuk menganalisis penyebab pengembalian dan melakukan perbaikan pada produk atau layanan mereka.

Secara keseluruhan, SCM merupakan sistem pengelolaan rantai pasok yang bersifat terintegrasi dan dinamis, di mana setiap proses saling berhubungan serta memengaruhi kinerja sistem secara keseluruhan. Seluruh tahapan, mulai dari *plan*, *source*, *transform*, *fulfill*, hingga *return*, berperan dalam menjamin kelancaran aliran produk dari pemasok hingga konsumen. Dalam penelitian ini, integrasi proses-proses tersebut menjadi landasan bagi penerapan sistem *Halal Traceability Supply Chain* melalui model HGAHP-SCOR untuk memastikan tidak hanya efisiensi operasional, tetapi juga terpeliharanya integritas halal di sepanjang rantai pasok. Oleh karena itu, pengelolaan yang optimal terhadap setiap elemen dalam SCM dapat membantu perusahaan meningkatkan kualitas layanan dan kepuasan pelanggan, menekan biaya operasional, serta menciptakan keunggulan kompetitif.

Supply Chain Management (SCM) merupakan pendekatan manajerial yang mengintegrasikan seluruh aktivitas dalam rantai

pasok, tidak hanya pada aspek pengelolaan aliran barang, tetapi juga pada proses perencanaan, pengadaan, transformasi, pemenuhan pesanan, dan pengelolaan pengembalian produk. Keterkaitan antar tahapan tersebut menuntut adanya koordinasi yang terpadu serta dukungan teknologi informasi dan analisis data untuk meningkatkan efisiensi, efektivitas, dan kualitas pengambilan keputusan. Dalam penelitian ini, integrasi tersebut menjadi dasar pengembangan model HGAHP-SCOR, yang mengombinasikan aspek kinerja operasional dengan pemenuhan persyaratan halal. Dengan demikian, sistem rantai pasok tidak hanya mampu menghasilkan efisiensi operasional, tetapi juga menjamin keterlacakan dan integritas halal produk dari hulu hingga hilir.

Produk halal memiliki nilai yang sangat penting bagi konsumen Muslim karena berkaitan langsung dengan pemenuhan kebutuhan sekaligus pelaksanaan ajaran agama, khususnya pada produk makanan dan minuman. Seiring dengan meningkatnya kompleksitas industri pangan pada era disrupsi, jaminan kehalalan tidak cukup hanya dipastikan pada bahan baku, tetapi harus mencakup seluruh tahapan rantai pasok, mulai dari pengadaan, proses transformasi, penyimpanan, distribusi, hingga produk diterima oleh konsumen. Kondisi tersebut menuntut perusahaan untuk menerapkan *Halal Supply Chain Management* (HSCM) secara terpadu agar setiap aktivitas dalam rantai pasok dapat dikendalikan, sehingga keterlacakan (*traceability*), transparansi,

dan integritas halal produk tetap terjaga pada setiap tahapan proses²⁶.

Produk halal memiliki signifikansi yang tinggi dalam kehidupan umat Muslim karena berkaitan langsung dengan pelaksanaan prinsip-prinsip syariat Islam dalam aktivitas konsumsi dan penggunaan berbagai produk. Kehalalan suatu produk tidak hanya diwujudkan melalui keberadaan sertifikasi atau label halal pada makanan dan minuman, tetapi juga ditentukan oleh pemenuhan persyaratan halal pada seluruh tahapan rantai pasok, mulai dari pengadaan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga produk diterima oleh konsumen. Dengan demikian, integritas halal harus dijaga secara konsisten di setiap proses, bukan hanya pada produk akhirnya. Pada sektor makanan dan minuman, kehalalan produk ditentukan berdasarkan pemenuhan persyaratan syariat Islam yang mencakup seluruh tahapan produksi. Persyaratan tersebut meliputi penggunaan bahan baku yang telah memenuhi standar kehalalan, penerapan proses pengolahan yang sesuai dengan ketentuan syariah, serta pengendalian setiap tahapan proses untuk memastikan integritas halal tetap terpelihara hingga produk siap didistribusikan kepada konsumen. Di era disrupsi yang kita hadapi saat ini, di mana teknologi dan inovasi terus berkembang dengan pesat, penting bagi

²⁶ Cupian*a, Vita Sarasib, “Pengukuran Kinerja Halal SCM Dengan Metode SCOR, AHP.” *Journal of Educational and Cultural Studies*. 2023

kita untuk mengevaluasi dan memahami lebih dalam mengenai bagaimana produk halal diproduksi dan didistribusikan.

Salah satu aspek krusial dalam menjamin kehalalan suatu produk adalah penggunaan bahan baku yang memenuhi ketentuan syariat Islam, karena bahan tersebut menjadi dasar dalam penentuan status halal produk yang dihasilkan. Misalnya, dalam industri makanan, penggunaan daging hewan yang halal adalah hal yang mutlak. Namun, tidak hanya itu; kita juga harus memastikan bahwa bahan tambahan seperti pengawet, pewarna, dan perasa yang digunakan dalam produk tersebut juga memenuhi standar kehalalan. Beberapa produk makanan olahan mungkin menggunakan gelatin sebagai bahan pengikat, namun gelatin yang digunakan dalam produk halal harus berasal dari sumber yang terjamin kehalalannya, termasuk hewan yang disembelih sesuai dengan ketentuan dan tata cara yang ditetapkan oleh syariat Islam, sehingga integritas kehalalan produk dapat tetap terjaga. Jika tidak, produk tersebut tidak dapat dianggap halal meskipun tampaknya memenuhi kriteria lainnya. Oleh karena itu, produsen perlu menerapkan audit bahan baku secara sistematis guna memastikan bahwa seluruh bahan yang digunakan telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan, termasuk aspek kualitas, keamanan, dan kehalalan produk.

Selain penggunaan bahan baku, tahapan produksi merupakan unsur yang sangat menentukan status kehalalan suatu produk. Proses produksi mencakup serangkaian kegiatan yang dimulai dari

pemilihan bahan, pengolahan, hingga pengemasan produk. Setiap tahapan tersebut harus dilaksanakan dengan tetap menjaga prinsip kebersihan serta memenuhi ketentuan syariah. Sebagai contoh, pada proses penyembelihan hewan, pelaksanaannya wajib mengikuti aturan Islam, yaitu dilakukan oleh seorang Muslim yang memenuhi syarat dan dengan tata cara yang sesuai ketentuan syariat. Apabila penyembelihan dilakukan secara tidak benar, maka daging yang dihasilkan tidak dapat dikategorikan sebagai halal. Selain itu, dalam tahap pengolahan, seluruh peralatan yang digunakan harus terjamin kebersihannya serta terbebas dari kontaminasi bahan yang diharamkan. Kondisi ini menegaskan pentingnya penerapan standar halal yang ketat dan konsisten pada setiap tahap produksi guna memastikan bahwa produk yang diterima konsumen benar-benar memenuhi persyaratan kehalalan.

Distribusi produk halal juga merupakan aspek yang tidak boleh diabaikan. Sistem rantai pasok yang efektif harus mampu menjamin bahwa produk halal tetap terpisah dari produk non-halal sepanjang proses distribusi, sehingga kehalalannya tetap terjaga hingga sampai kepada konsumen. Misalnya, jika produk halal disimpan di gudang yang sama dengan produk non-halal, ada kemungkinan terjadinya kontaminasi. Oleh sebab itu, perusahaan perlu mengimplementasikan sistem manajemen rantai pasok yang terintegrasi dan efektif, termasuk memberikan edukasi serta pelatihan kepada karyawan mengenai pentingnya menjaga integritas kehalalan produk.

Kehalalan suatu produk tidak hanya diukur dari keberadaan label atau sertifikasi halal, tetapi juga dari konsistensi penerapan persyaratan halal pada seluruh tahapan rantai pasok, mulai dari pengadaan bahan baku, proses transformasi, penyimpanan, distribusi, hingga produk diterima oleh konsumen. Seiring dengan meningkatnya kompleksitas industri pada era disrupsi, penerapan *Halal Supply Chain Management* (HSCM) menjadi semakin penting sebagai pendekatan yang mampu menjamin keterlacakan (*traceability*), transparansi, serta terpeliharanya integritas halal pada setiap aktivitas dalam rantai pasok. Melalui pelaksanaan audit bahan baku, pengendalian kebersihan selama proses produksi, serta pengelolaan distribusi yang terjamin, perusahaan dapat menjaga integritas kehalalan produk yang dipasarkan. Selain itu, pemanfaatan teknologi digital yang didukung oleh pemahaman terhadap perilaku konsumen memungkinkan perusahaan meningkatkan kecepatan dan ketepatan dalam merespons dinamika pasar. Dalam konteks *Halal Traceability Supply Chain*, teknologi juga berperan dalam memperkuat keterlacakan (*traceability*), meningkatkan transparansi informasi, serta mendukung pengambilan keputusan yang lebih efektif untuk menjaga integritas halal di sepanjang rantai pasok. Dengan pendekatan tersebut, industri halal memiliki peluang untuk terus tumbuh, sekaligus memberikan manfaat yang lebih luas bagi masyarakat Muslim maupun masyarakat secara keseluruhan.

3. Applied Theory : Model SCOR dan AHP

Penelitian ini bertujuan mengevaluasi tingkat kinerja *Halal Supply Chain* pada rumah makan di Kota Bandung sebagai dasar untuk mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan pada setiap atribut kinerja, sehingga dapat dirumuskan rekomendasi perbaikan yang tepat.. Pengukuran kinerja perusahaan tidak hanya mencerminkan tingkat pencapaian atau prestasi kerja organisasi, tetapi juga menggambarkan hasil yang diperoleh dari pelaksanaan berbagai aktivitas operasional. Seluruh aktivitas dalam rantai pasok tersebut memerlukan pengelolaan berbagai sumber daya, termasuk tenaga kerja, waktu, biaya, teknologi, dan informasi, yang dialokasikan secara terencana selama periode tertentu untuk mencapai tujuan operasional. Dalam konteks *Halal Traceability Supply Chain*, pengelolaan sumber daya tersebut juga diarahkan untuk menjamin efisiensi proses sekaligus menjaga keterlacakan (*traceability*) dan integritas halal pada setiap tahapan rantai pasok..

Model *Supply Chain Operations Reference* (SCOR) merupakan kerangka kerja standar yang dikembangkan oleh *Supply Chain Council* (SCC) untuk mengukur, mengevaluasi, dan meningkatkan kinerja rantai pasok secara menyeluruh. Model ini menyediakan pendekatan terstruktur dalam menilai berbagai atribut kinerja, seperti keandalan, responsivitas, fleksibilitas, biaya, dan pengelolaan aset, yang diterapkan pada proses *plan*, *source*, *transform*, *fulfill*, dan *return*. Dengan kerangka tersebut, organisasi dapat mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan setiap

proses rantai pasok sebagai dasar penyusunan strategi peningkatan kinerja. Dalam penelitian ini, model SCOR menjadi landasan operasional yang selanjutnya diintegrasikan dengan konsep *Halal Traceability* dan metode AHP dalam pengembangan model HGAHP-SCOR. Sebagai suatu model referensi, SCOR dibangun berdasarkan tiga pilar utama yang menjadi landasan dalam pengukuran, analisis, dan perbaikan kinerja rantai pasok²⁷:

- a. **Pemodelan proses** merupakan kerangka acuan yang digunakan untuk mengidentifikasi, memetakan, dan merepresentasikan setiap proses dalam rantai pasok secara sistematis. Dengan pendekatan ini, hubungan antartahapan proses menjadi lebih mudah dipahami, dianalisis, dan dievaluasi sebagai dasar peningkatan kinerja serta pengembangan sistem *Halal Traceability Supply Chain*.
- b. **Pengukuran kinerja** merupakan kerangka acuan yang digunakan untuk mengevaluasi tingkat kinerja rantai pasok perusahaan melalui indikator dan atribut kinerja yang terstandarisasi. Hasil pengukuran tersebut menjadi dasar untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, serta peluang perbaikan dalam rangka meningkatkan efektivitas, efisiensi, dan keandalan rantai pasok, termasuk dalam menjaga integritas *Halal Traceability Supply Chain*.

²⁷ Aries Susanty Rizqi Rahmawati Chotimah*, *Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Menggunakan Metode SCOR Dan AHP Pada Unit Pengantongan Pupuk Urea PT. Dwimatama Multikarsa Semarang*'.

c. **Penerapan *best practices*** merupakan acuan dalam mengidentifikasi dan mengimplementasikan praktik-praktik terbaik yang relevan dengan karakteristik perusahaan untuk meningkatkan efektivitas, efisiensi, dan keandalan rantai pasok. Dalam konteks *Halal Traceability Supply Chain*, praktik terbaik tersebut juga diarahkan untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal, meningkatkan keterlacakan (*traceability*), serta menjaga integritas halal pada setiap tahapan rantai pasok.

Model *Supply Chain Operations Reference* (SCOR) merupakan kerangka referensi yang mengintegrasikan berbagai komponen rantai pasok melalui enam proses manajemen utama, yaitu *Plan, Source, Transform, Order, Fulfill*, dan *Return*. Keenam proses tersebut berfungsi sebagai fondasi dalam memetakan, menganalisis, dan mengevaluasi aktivitas rantai pasok secara terstruktur, sehingga model SCOR dapat diterapkan pada berbagai konfigurasi rantai pasok, baik yang sederhana maupun yang kompleks. Dalam penelitian ini, kerangka tersebut menjadi dasar untuk mengintegrasikan aspek kinerja operasional dengan sistem *Halal Traceability*. Fleksibilitas model ini memungkinkan penerapannya pada beragam karakteristik rantai pasok di berbagai sektor. SCOR juga telah diakui sebagai kerangka kerja yang dapat menggambarkan kondisi rantai pasok secara menyeluruh, sehingga hasil evaluasinya dapat dijadikan dasar dalam merancang langkah-langkah perbaikan yang berorientasi pada peningkatan kinerja

secara berkelanjutan, baik untuk proyek berskala global maupun proyek yang bersifat spesifik pada suatu lokasi tertentu.²⁸

Model SCOR dikembangkan sebagai kerangka kerja yang memberikan pendekatan sistematis dalam memahami, memetakan, dan mengelola rantai pasok. Struktur model ini terdiri atas enam proses utama, yaitu *Plan*, *Source*, *Transform*, *Order*, *Fulfill*, dan *Return*, yang saling terintegrasi untuk mendukung pengukuran, evaluasi, dan peningkatan kinerja rantai pasok. Setiap bagian dari model ini memiliki peran penting yang saling terkait dan berkontribusi pada efisiensi serta efektivitas keseluruhan rantai pasokan. Dalam pembahasan ini, akan digali lebih dalam setiap komponen dari model SCOR, memberikan contoh konkret, serta menganalisis bagaimana model ini dapat diterapkan dalam berbagai konteks, baik proyek global maupun lokal.

Model *Supply Chain Operations Reference* (SCOR) terdiri atas enam proses utama yang saling terintegrasi, yaitu *Plan*, *Source*, *Transform*, *Order*, *Fulfill*, dan *Return*. Masing-masing proses memiliki fungsi yang berbeda, tetapi saling melengkapi dalam mendukung pengelolaan rantai pasok secara efektif dan efisien. Pemahaman terhadap setiap proses tersebut memungkinkan organisasi mengidentifikasi peluang peningkatan kinerja sekaligus memperkuat koordinasi antaraktivitas dalam rantai pasok.

²⁸ Siregar and Zahratika, *Halal Traceability System (HTS) Untuk Integrasi Halal Meat Supply Chain (HMSC) Terhadap Proses Industri Daging Ayam Pada Rumah Potong Hewan*.

1. *Plan*

Tahap *Plan* merupakan proses awal yang berfokus pada penyusunan strategi untuk memenuhi kebutuhan pelanggan secara efektif dan efisien. Pada tahap ini perusahaan melakukan perencanaan dengan mempertimbangkan berbagai faktor, seperti proyeksi permintaan pasar, kapasitas produksi, ketersediaan sumber daya, serta kemampuan operasional. Sebagai ilustrasi, perusahaan elektronik yang akan meluncurkan produk baru perlu melakukan analisis pasar untuk memperkirakan tingkat permintaan, menentukan kapasitas produksi yang diperlukan, serta memastikan seluruh komponen pendukung tersedia sesuai jadwal produksi.

2. *Source*

Tahap *Source* berkaitan dengan kegiatan pengadaan bahan baku dan komponen yang dibutuhkan dalam proses produksi. Aktivitas pada tahap ini tidak hanya mencakup pemilihan pemasok, tetapi juga negosiasi kontrak, pengaturan harga, serta pengelolaan hubungan kemitraan dengan pemasok. Selain itu, perusahaan perlu mengevaluasi kualitas, keandalan, dan kapasitas pemasok serta menyiapkan strategi mitigasi risiko untuk mengantisipasi gangguan pasokan agar keberlangsungan produksi tetap terjamin.

3. *Transform*

Proses *Transform* merupakan tahapan yang mengubah bahan baku menjadi produk jadi melalui serangkaian aktivitas produksi.

Tahap ini meliputi perencanaan produksi, pengendalian mutu, pengelolaan tenaga kerja, serta pengawasan terhadap seluruh proses operasional. Dalam industri makanan, misalnya, proses *Transform* tidak hanya berfokus pada pengolahan produk, tetapi juga mencakup pengujian untuk memastikan bahwa produk memenuhi standar keamanan pangan dan kualitas yang telah ditetapkan. Penerapan praktik produksi yang baik akan meningkatkan efisiensi, mengurangi pemborosan, serta menghasilkan produk yang sesuai dengan kebutuhan pelanggan.

4. Order

Tahap *Order* berkaitan dengan seluruh aktivitas yang berhubungan dengan pemesanan produk oleh pelanggan. Aktivitas tersebut mencakup pengelolaan informasi pesanan, metode pembayaran, harga, lokasi pengiriman, status pemenuhan pesanan, serta data lain yang diperlukan untuk memastikan proses transaksi berlangsung secara akurat dan efisien.

5. Fulfill

Setelah proses produksi selesai, tahapan berikutnya adalah *Fulfill*, yaitu proses pemenuhan pesanan melalui kegiatan pengemasan, penyimpanan, pengiriman, serta pengelolaan persediaan hingga produk diterima oleh pelanggan. Dalam lingkungan *e-commerce*, misalnya, perusahaan harus memastikan bahwa produk dikemas dengan baik dan dikirim sesuai jadwal agar kepuasan pelanggan tetap terjaga. Ketepatan waktu pengiriman serta kondisi produk yang diterima pelanggan menjadi faktor

penting dalam membangun loyalitas pelanggan dan menjaga reputasi perusahaan.

6. *Return*

Tahap *Return* mencakup seluruh aktivitas yang berkaitan dengan pengembalian produk dari pelanggan kepada perusahaan. Meskipun sering dipandang sebagai proses pendukung, pengelolaan pengembalian produk memiliki peran penting dalam menjaga kepuasan pelanggan sekaligus mengendalikan biaya operasional. Oleh karena itu, perusahaan perlu menetapkan kebijakan pengembalian yang jelas, prosedur yang mudah dipahami pelanggan, serta sistem pengelolaan persediaan yang efektif agar dampak finansial akibat pengembalian produk dapat diminimalkan. Selain itu, informasi yang diperoleh dari proses *Return* dapat dimanfaatkan sebagai bahan evaluasi untuk meningkatkan kualitas produk dan proses operasional perusahaan.

Secara keseluruhan, model SCOR menyediakan kerangka kerja yang sistematis untuk memahami, memetakan, dan mengevaluasi seluruh aktivitas dalam rantai pasok. Melalui penerapan model ini, perusahaan dapat mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan, merumuskan strategi peningkatan kinerja, serta mengoptimalkan efektivitas dan efisiensi operasional. Fleksibilitas model SCOR juga memungkinkan penerapannya pada berbagai jenis organisasi dan tingkat kompleksitas rantai pasok, sehingga menjadikannya salah satu model yang banyak digunakan dalam pengelolaan rantai pasok modern.