

## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Industri halal saat ini menjadi peluang bisnis yang sedang berkembang di Indonesia. Mengingat besarnya jumlah konsumen produk halal di Indonesia yang dapat menumbuhkan potensi pengembangan industri halal untuk memasok permintaan konsumen baik dalam negeri maupun luar negeri.<sup>1</sup> Secara demografi, Indonesia merupakan negara dengan persentase penduduk beragama islam terbesar di dunia. Berdasarkan Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil (Dukcapil) Kementerian Dalam Negeri mencatat, jumlah penduduk Indonesia sebanyak 273,87 juta jiwa pada 31 Desember 2021. Dengan jumlah 238,09 juta jiwa atau 86,93% penduduk Indonesia yang tercatat beragama Islam pada akhir 2021. Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan bahwa mayoritas penduduk di Indonesia adalah muslim.<sup>2</sup>

Kesadaran masyarakat Indonesia terhadap produk halal terus meningkat dari tahun ke tahun. Hal ini terbukti dari data naiknya permintaan sertifikasi halal sebesar 10.643 pelaku usaha ditahun 2022, dibandingkan pada tahun 2021 yang hanya sebanyak 8.333 pelaku usaha yang bersertifikasi halal.<sup>3</sup> Sertifikasi halal merupakan suatu pernyataan tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI), yang menyatakan bahwa suatu produk sesuai dengan syariat Islam.<sup>4</sup> Pemerintah pusat mulai memberikan perhatian yang serius dengan menetapkan regulasi hukum sebagai penjamin secara resmi dan diakui oleh negara, yang diharapkan dapat memberikan kepastian informasi, transparansi bagi pelaku usaha maupun konsumen produk halal, sekaligus mendorong pertumbuhan pasar industri halal di Indonesia.

---

<sup>1</sup> M. Guffar. Harahap, *Industri Halal di Indonesia* (Serang Banten: Sada Kurnia Pustaka, 2023), 23

<sup>2</sup> Viva Budy Kusnandar, 'Sebanyak 86,93% Penduduk Indonesia Beragama Islam Pada 31 Desember 2021', Databoks, 2022 <[https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/02/12/sebanyak-8693-penduduk-indonesia-beragama-islam-pada-31-desember-2021#:~:text=Terdapat 238%2C09 juta jiwa,beragama Islam pada akhir 2021](https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/02/12/sebanyak-8693-penduduk-indonesia-beragama-islam-pada-31-desember-2021#:~:text=Terdapat%20238%2C09%20juta%20jiwa,beragama%20Islam%20pada%20akhir%202021%2C>)> , Diakses pada tanggal 21 November 2023.

<sup>3</sup> Nora Maulana, "Potensi Pengembangan Industri Halal Indonesia Di Tengah Persaingan Halal Global" 8 (2022): 137.

<sup>4</sup> Diah Nimpuno, *Ayo Membuat Masakan & Kue dari Bahan Halal* (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2017), 142

Perkembangan zaman yang semakin maju dan meningkat membuat setiap manusia harus mampu memenuhi kebutuhan akan makanan yang bergizi untuk menjaga kesehatannya, hal ini memberikan peluang yang sangat besar untuk mendirikan usaha makanan atau kuliner halal di Indonesia. Sebagai seorang muslim, makanan dan minuman halal merupakan kebutuhan pokok yang harus terpenuhi. Dalam ajaran Islam dijelaskan bahwa ketika seorang muslim mengkonsumsi makanan haram maka akan berakibat pada perilaku dan sifatnya, membahayakan tubuh, serta dapat merusak kecerdasan akal, bahkan ibadah serta doa yang dilakukannya tidak akan diterima oleh Allah SWT. Oleh karena itu, wajib bagi seorang muslim untuk memperoleh segala sesuatu dengan halal.<sup>5</sup>

Halal dalam bahasa Arab berasal dari kata *halla-yahillu-halaalan* yang berarti diperbolehkan atau sah atau diizinkan. Konsep produk atau makanan halal saat ini sudah menjadi bahan diskusi dalam tingkatan global karena telah dianggap sebagai tolak ukur alternatif untuk jaminan keamanan, kebersihan, dan mutu. Bahkan makanan halal sudah mulai bisa diterima oleh konsumen dari agama lain, sehingga membuat ruang lingkup pemasarannya akan semakin meluas karena tidak hanya tertuju kepada konsumen yang muslim saja. Bagi seorang muslim, mengkonsumsi makanan yang halal berarti telah memenuhi ketentuan dalam syariat Islam, sedangkan bagi non-muslim makanan halal mempresentasikan simbol kebersihan, kualitas, dan keamanan karena diproduksi berlandaskan sistem manajemen prinsip halal.<sup>6</sup>

Makanan halal adalah makanan yang diperbolehkan atau halal dikonsumsi sesuai dengan aturan-aturan makanan yang sudah ditetapkan dalam agama Islam. Konsep makanan halal berhubungan mulai dari cara pengolahan, bahan-bahan yang digunakan, dan pemenuhan syarat-syarat yang telah ditentukan dalam al-Qur'an, hadist, ijma', dan qiyas.<sup>7</sup> Oleh karena itu, muslim diperintahkan untuk mengkonsumsi makanan halal dan menjauhi makanan yang haram seperti daging babi, bangkai, dan daging hewan yang

---

<sup>5</sup> Diny Duratul Ummah, "Penerapan Rantai Suplai Makanan Halal Pada Industri Pengolahan Kopi di Bedhag Kopi Roastery Jember" 1, no. November (2021): 12.

<sup>6</sup> Salmah Orbayinah, "Makanan dan Minuman yang Halal," suara 'aisyiyah, 2023, <https://suaraaisyiyah.id/makanan-dan-minuman-yang-halal/>. Diakses pada tanggal 21 November 2023

<sup>7</sup> Maksum, "Manfaat Memakan Makanan Halal," Fakultas Agama Islam, UMSU, 2023, <https://fai.umsu.ac.id/manfaat-memakan-makanan-halal/>. Diakses pada tanggal 22 November 2023

disembelih selain atas nama Allah. Selain makanan ada juga minuman haram yang tidak boleh dikonsumsi seperti minuman yang mengandung alkohol. Meskipun mengonsumsi makanan halal itu penting, namun harus dilakukan secara tepat dan tidak berlebihan. Pasalnya, jika mengonsumsi makanan dan minuman dalam jumlah berlebihan tidak bermanfaat bagi tubuh dan berpotensi memicu berkembangnya berbagai penyakit.<sup>8</sup>

Konsep Islam mengenai makanan halal pada dasarnya sama dengan konsep Islam dalam aspek lainnya yaitu fokus pada pemeliharaan kesehatan jasmani, rohani, dan juga akal. Makanan halal diperbolehkan karena diyakini memiliki efek positif bagi pikiran dan tubuh. Sebaliknya, mengonsumsi makanan haram dilarang karena dianggap dapat merugikan kesehatan jiwa dan raga. Allah memerintahkan seluruh umat Islam dalam berbagai ayat dalam al-Qur'an untuk mengonsumsi makanan halal dan menjauhi makanan haram. Selain itu, Allah juga mengarahkan setiap orang dalam ayat tertentu untuk makan secukupnya dan tidak berlebihan.<sup>9</sup>

Dengan besarnya permintaan produk halal baik dari pasar domestik maupun luar negeri membuat sektor industri makanan halal di Indonesia akan semakin berkembang dari tahun ke tahun. Hal ini tak lepas dari peran pemerintah dan institusi keuangan syariah untuk meningkatkan daya saing UMKM dalam industri makanan halal. Bank Syariah mempunyai peran yang cukup besar dalam pengembangan UMKM, bank syariah harus mampu menawarkan produk pembiayaan yang sesuai dengan kebutuhan, kompetitif, dan mudah diakses oleh pelaku industri makanan halal di kalangan UMKM.<sup>10</sup> UMKM yang bergerak disektor halal harus melakukan proses produksi yang sesuai dengan syariat Islam, oleh karena itu untuk meningkatkan kualitas dan penggunaan bahan produk halal, maka perlu menerapkan konsep *Halal Value Chain* (HVC) supaya semua makanan halal dapat terjamin kehalalannya mulai dari sumber bahan baku yang diperoleh, melalui proses produksi, hingga distribusi ke konsumen.<sup>11</sup>

---

<sup>8</sup> Adelya Desi Kusuma, Titis Sari ; Kurniawati, *Makanan Halal dan Thoyyib* (Malang: Universitas Brawijaya Press, 2021), 32

<sup>9</sup> Siti Zulaekah et al., "Halal dan Haram Makanan Dalam Islam," n.d., 25–35.

<sup>10</sup> Faqiatul Mariya Waharini dan Anissa Hakim Purwantini, "Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia" 9, no. 1 (2018): 1–13.

<sup>11</sup> Kharisya Ayu Effendi, Tanti Irawati Mukhlis, dan Oliver Hasan Padmanegara, "Analisis Transformasi Halal Awareness dan Teknologi Blockchain Terhadap Penguatan Halal Value Chain di Indonesia" 9, no. 03 (2023): 3275–87.

Berdasarkan pada Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024, strategi utamanya adalah memperkuat seluruh rantai nilai industri halal di Indonesia, mulai dari hulu hingga hilir. Penguatan rantai nilai halal atau *halal value chain* merupakan bagian integral dari strategi utama untuk mewujudkan Indonesia yang mandiri, sejahtera, dan beradab, dengan tujuan menjadi pusat ekonomi syariah terkemuka di dunia. Komite Nasional Keuangan Syariah (KKNS) membantu untuk memastikan semua kegiatan ekonomi syariah dapat berjalan dengan lancar dan berdedikasi mendukung realisasi tujuan tersebut dengan meningkatkan *halal value chain* melalui inisiatif strategis dan pengembangan kawasan industri halal.<sup>12</sup>

KKNS melalui Direktorat Pengembangan Ekonomi Syariah dan Industri Halal, mempunyai inisiatif untuk melaksanakan program Master Plan Industri Halal Indonesia (MPIHI) dengan tagline “Industri Halal Untuk Ekonomi Berkelanjutan” yang mencerminkan trend perekonomian global dan partisipasi Indonesia di masa depan. Maksud dan tujuan MPIHI ini menyeleraskan amanat Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) dan Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional (RPJPN). Selain itu, MPIHI juga sejalan dengan Materplan Ekonomi dan Keuangan Syariah Indonesia (MEKSI) 2019-2024, yang bertujuan untuk mendorong peningkatan nilai, lapangan kerja, investasi, dan industrialisasi di industri halal.<sup>13</sup>

*Halal Value Chain* (HVC) merupakan ekosistem atau rantai pasokan yang mencakup berbagai sektor industri baik hulu maupun hilir.<sup>14</sup><sup>15</sup> *Halue Value Chain* didasarkan pada menghindari kontrak langsung dengan haram, mengelola resiko kontaminasi, dan memastikan keselarasan dengan keyakinan konsumen muslim. *Halue Value Chain* adalah inisiatif industri komprehensif yang mencakup seluruh proses mulai dari input hingga konsumsi.<sup>17</sup> Saat

---

<sup>12</sup> Kementerian Perencanaan dan Pembangunan Nasional, “Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024,” 2024.

<sup>13</sup> “Master Plan Executive Summary,” 2023.

<sup>14</sup> Pesantren Bumpes et al., “Implementasi Halal Value Chain Badan Usaha Milik Pesantren (BUMPES) di Pondok Pesantren Terpadu Al Mumtaz Gunungkidul, Yogyakarta” 7, no. 1 (n.d.): 25–37.

<sup>15</sup> perencanaan And Nasional, “Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024.”

<sup>16</sup> Syamsul Hilal dan Moh Bahrudin, “Analisis Literasi Ekonomi Syariah dan Ekosistem Halal Value Chain Terhadap Perkembangan Ekonomi Syariah Pondok Pesantren di Provinsi Lampung” 8, no. 03 (2022): 2603–7.

<sup>17</sup> Intan Kusuma Pratiwi, “Halal Suplly Chain Management,” *cv. Alfa Press*, 2022, 20.

memproduksi produk halal, sangat penting untuk mempertimbangkan asupan bahan mentah dan metode pengolahannya. Dari bahan mentah awal hingga produk akhir yang dikonsumsi, sangat penting untuk menjaga status kehalalan suatu produk.<sup>18</sup>

Saat ini, industri makanan halal semakin berkembang pesat di Indonesia. Meningkatnya jumlah tempat makan dan kemajuan teknologi menimbulkan tantangan dalam menjaga kualitas produk mulai dari proses pembuatan sampai ke tangan konsumen. Sesuai dengan UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, produk halal dihasilkan melalui proses produk halal, yaitu rangkaian kegiatan (proses) untuk menjamin kehalalan produk, mencakup penyediaan bahan, pengelolaan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian.<sup>19</sup> Oleh karena itu, setiap pelaku usaha diharuskan mengupayakan makanan yang dijual kepada konsumen sudah terjamin kehalalannya, terutama pada pelaku usaha yang menggunakan daging sebagai bahan utamanya.

Daging menjadi sumber protein hewani yang paling disukai dikalangan masyarakat. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) selain mengkonsumsi daging ikan, masyarakat Indonesia juga banyak yang mengkonsumsi daging ayam dan daging sapi, tingkat konsumsi rata-rata daging ayam secara nasional mencapai 0,15 kg per kapita dalam satu minggu. Sedangkan, tingkat konsumsi daging sapi sedikit lebih rendah dengan mencapai rata-rata 0,01 kg per kapita per minggu. Hal ini membuat daging ayam dan daging sapi menjadi komoditas hewani yang sangat diperhatikan proses rantai pasok makanan dari hulu sampai ke hilir untuk menjamin kehalalannya.<sup>20</sup>

Di kabupaten Kudus, terdapat satu restoran yang menggunakan daging ayam dan daging sapi sebagai bahan utama dalam membuat makanan. Kudus merupakan sebuah wilayah kabupaten yang terletak di provinsi Jawa Tengah, Indonesia. Kota Kudus juga dikenal sebagai kota santri, karena terdapat banyak pondok pesantren yang terdapat di kabupaten Kudus. Pada abad pertengahan, kabupaten Kudus menjadi pusat perkembangan agama

---

<sup>18</sup> Effendi, Mukhlis, dan Padmanegara, "Analisis Transformasi Halal Awareness dan Teknologi Blockchain Terhadap Penguatan Halal Value Chain di Indonesia."

<sup>19</sup> "Master Plan Executive Summary." 2023

<sup>20</sup> Adi Ahdia, "Bukan Ayam, Ini Daging yang Paling Banyak Dikonsumsi Orang Indonesia," databoks, 2023, <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/05/25/bukan-ayam-ini-daging-yang-paling-banyak-dikonsumsi-orang-indonesia>. Diakses pada tanggal 25 November 2023

Islam, yang menunjukkan bahwa mayoritas penduduknya beragama Islam, sehingga akan lebih mengkonsumsi makanan halal daripada makanan yang non halal. Hal inilah yang menjadi alasan bagi restoran yang bernama Obonk Steak and Ribs untuk selalu memperhatikan kehalalan dari semua bahan yang digunakan, terutama pada bahan dari daging ayam dan daging sapi yang menjadi bahan utamanya.

Obonk Steak and Ribs merupakan sebuah restoran yang menyajikan berbagai macam menu, mulai dari aneka olahan nasi, mie, spaghetti, dan steak daging ayam dan daging sapi sebagai menu utama dari restoran ini. Disini juga menyajikan berbagai menu coffee dan jus buah yang masih segar. Restoran Obonk Steak and Ribs mulai berdiri sejak Mei pada tahun 2015 yang beralamat di jalan Pramuka No. 22D, Wergu Wetan, Kudus. Restoran ini memiliki persepsi dan pandangan baik dari sisi kehalalan makanan yang disajikan, hal itu lah yang menjadi salah satu faktor bagi restoran ini bisa bertahan sampai sekarang. Dengan menyakinkan konsumennya bahwa makanan yang dijual disini sudah terjamin kehalalannya merupakan salah satu strategi yang digunakan dengan menerapkan rantai makanan halal. Di kabupaten kudus sendiri masih terdapat beberapa restoran lainnya yang menyajikan steak dan berbagai menu yang hampir sama, namun persepsi masyarakat lebih dominan untuk memilih produk makanan dari restoran Obonk Steak and Ribs

Kholifatul Husna Asri dan Amin Ilyas beranggapan bahwa *halal value chain* merupakan suatu kegiatan produksi yang dapat dipastikan kehalalannya. Dalam penerapannya juga harus dilakukan evaluasi dan pengawasan mulai dari tahap awal perencanaan hingga pelaksanaan akhir. Industri halal tidak lagi hanya sekedar pelengkap pertumbuhan ekonomi suatu negara, namun kini sudah menjadi komponen penting dalam pembangunan perekonomiannya. Sehingga saat ini setiap industri penyedia produk atau jasa halal akan lebih dominan untuk menerapkan konsep *halal value chain* dalam pelaksanaannya, selain guna berpartisipasi dalam pembangunan ekonomi negara juga dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap industri tersebut.<sup>21</sup>

Berdasarkan atas hasil penelitian sebelumnya yang membahas industri umum yang ada di Indonesia, maka penelitian kali ini hanya terfokus pada satu industri yang ada di kota kudus yaitu pada restoran Obonk Steak and Ribs. Dalam penelitian ini akan

---

<sup>21</sup> Kholifatul Husna Asri dan Amin Ilyas, "Penguatan Ekosistem Halal Value Chain sebagai Pengembangan Industri Halal Menuju Era 5.0," *Alif* 1, no. 1 (2022): 37–47.

membahas bagaimana hubungan antara *Halal Food* dengan *Halal Value Chain* serta penerapan dari *Halal Value Chain* dalam restoran tersebut, sehingga dapat menarik minat para konsumen untuk datang dan mengonsumsi makanan yang ada di restoran Obonk Steak and Ribs.

Berdasarkan uraian latar belakang yang sudah dijelaskan, mengingat pentingnya untuk mempertimbangkan bagaimana peran lembaga bisnis restoran untuk pengembangan manajemen halal dengan menerapkan *halal value chain* dalam bisnis restoran. Oleh karena itu, peneliti akan membahas tentang “**Implementasi *Halal Value Chain* Dalam Usaha Restoran (Studi Kasus pada Usaha Restoran Obonk Steak and Ribs Kudus)**”

#### **B. Fokus Penelitian**

Fokus utama dalam penelitian ini adalah menganalisis implementasi *Halal Value Chain* dalam usaha restoran Obonk Steak and Ribs yang berada di jalan Pramuka No. 22D, Wergu Wetan, Kudus

#### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan fokus penelitian diatas, maka masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana hubungan *Halal Food* dengan *Halal Value Chain* dalam restoran Obonk Steak and Ribs Kudus.
2. Bagaimana Implementasi *Halal Value Chain* dalam restoran Obonk Steak and Ribs Kudus.

#### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui hubungan dari *Halal Food* dengan *Halal Value Chain* dalam restoran Obonk Steak and Ribs Kudus.
2. Untuk mengetahui Implementasi *Halal Value Chain* dalam restoran Obonk Steak and Ribs Kudus

#### **E. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat tidak hanya bagi penulis sendiri tetapi juga bagi orang lain. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis. Adapun manfaatnya sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis
  - a. Hasil penelitian ini dapat menjadi informasi dan referensi dalam penelitian selanjutnya.
  - b. Hasil penelitian ini dapat menjadi pengembangan ilmu pengetahuan
2. Manfaat Praktis
  - a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pengetahuan pengusaha tentang implementasi *Halal Value Chain* dalam usaha restorannya
  - b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat diterapkan bagi pengusaha dalam membangun *Halal Value Chain* dalam usaha restorannya

#### F. Sistematika Penulisan

Pada bagian awal ini terdiri halaman judul, halaman pengesahan, halaman pernyataan keaslian skripsi, halaman abstrak, halaman motto, halaman persembahan, halaman pedoman transliterasi arab-latin, halaman kata pengantar, halaman daftar isi, dan halaman daftar gambar.

Pada bagian isi yang terdiri dari lima bab, yaitu antara bab I dengan bab yang lain saling berhubungan, karena merupakan satu kesatuan yang utuh. Untuk mempermudah dalam pembahasan ini, peneliti membagi pembahasan dalam lima bab, yaitu:

##### **BAB I : PENDAHULUAN**

Pada bab ini terdiri dari latar belakang masalah, fokus penelitian, perumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, dan sistematika penulisan .

##### **BAB II : KAJIAN TEORI**

Pada bab ini membahas tentang teori-teori yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang sedang dikaji, penelitian terdahulu, kerangka berfikir, serta data pertanyaan penelitian

##### **BAB III : METODE PENELITIAN**

Pada bab ini berisi tentang jenis dan pendekatan penelitian, *setting* atau lokasi penelitian, subyek penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, pengujian keabsahan data, dan teknik analisis data.

##### **BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Pada bab ini menjelaskan tentang hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti mengenai gambaran objek penelitian, deskripsi data penelitian, dan analisis data penelitian.

**BAB V : PENUTUP**

Pada dalam bab ini berisi simpulan, saran-saran, dan kata penutup. Setelah penutup dibagian akhir dicantumkan daftar transkrip, lampiran-lampiran, dan biodata.

