

BAB I PENDAHULUAN

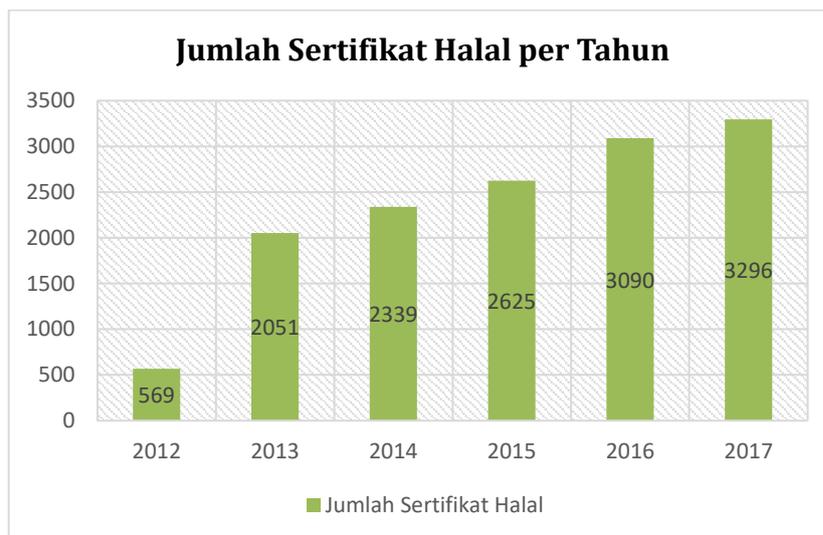
I.1 Latar Belakang

Industri sangat luas, dapat dalam lingkup makro dan mikro. Dalam usaha mikro adalah kumpulan perusahaan yang memproduksi barang yang homogen, atau barang yang memiliki sifat sangat erat. Dalam hal pendapatan cenderung pembentukan makro. Industri adalah kegiatan ekonomi yang menciptakan nilai tambah. Jadi industri ini dalam batas-batas mikro sebagai kumpulan perusahaan yang memproduksi barang-barang, sementara makro dapat membentuk pendapatan (Hasibuan, 2018). Pada saat ini industri makanan yang sedang berkembang adalah pasar industri halal, pasar industri halal dunia pada saat ini terus mengalami perkembangan dimana nilai ekspor produk halal dunia di tahun 2014 mencapai 1,1 triliun dolar AS dan ditargetkan mencapai 1,6 triliun dolar AS pada tahun 2018. Selain itu pertumbuhan nilai ekspor produk halal dari Indonesia pada tahun 2011 hingga 2014 meningkat sebanyak 11,17 persen. Dengan adanya perkembangan industri halal ini maka kementerian perindustrian akan membentuk kawasan industri halal sehingga dapat mendukung target Indonesia sebagai eksportir produk halal terbesar kelima di dunia (Perindustrian, 2018).

Tingginya pertumbuhan nilai ekspor produk halal dari Indonesia memunculkan berbagai potensi yang ada, terdapat 10 potensi bisnis halal yang terus berkembang di Indonesia yaitu sektor makanan, pendidikan, *fashion*, kosmetik, farmasi, media dan rekreasi, travel, seni budaya, perawatan kesehatan hingga industri keuangan syariah (Murtaji, 2018). Salah satu contoh produk di industri makanan halal di Indonesia adalah brownies, brownies merupakan salah satu produk dari industri makanan yang memiliki tekstur yang lembut dan padat, dengan kue yang memiliki warna coklat kehitaman dan memiliki rasa khas coklat (Suhardjito, 2006). Brownies sendiri merupakan makanan yang cukup populer di kalangan masyarakat khususnya di Jawa Barat. Dengan pertumbuhan masyarakat di Indonesia yang dapat dikatakan sangat tinggi berjumlah 237.641.326 jiwa merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pertumbuhan industri makanan yang ada. Indonesia juga merupakan negara yang berpenduduk muslim terbanyak didunia dengan penduduk

muslim saat ini adalah sebanyak 207.176.162 jiwa yang tersebar di berbagai provinsi yang ada di Indonesia (BADAN PUSAT STATISTIK, 2010).

Industri makanan tentunya perlu didukung oleh manajemen rantai pasok halal (Halal Supply Chain Management/HSCM). HSCM merupakan pengembangan dari manajemen rantai pasok yang konvensional yang bertujuan menjamin integritas halal yang dimulai dari bahan baku hingga titik pembelian oleh konsumen sehingga produk tersebut masih dalam keadaan halal dan aman untuk dikonsumsi (Tieman, 2011). Maka dari itu perlu diadakannya suatu birokrasi yang cukup ketat untuk persyaratan membuat makanan atau minuman dikatakan halal adalah dengan mendaftarkan makanan dan minuman kepada pihak yang dapat mengeluarkan sertifikat halal di Indonesia. Di Indonesia pihak yang berwenang untuk mengeluarkan sertifikat adalah Majelis Ulama Indonesia atau sering disingkat MUI.



Gambar I- 1 Jumlah Sertifikat Halal per Tahun di Indonesia

Tingginya pertumbuhan terhadap industri makanan di Indonesia juga menjadikan para pengusaha ataupun pembangun elemen terhadap perindustrian di bidang makanan dan minuman berlomba-lomba meningkatkan *customer satisfaction* dengan cara mendaftarkan produk mereka kepada MUI untuk meningkatkan kepercayaan dari pelanggan serta adanya regulasi Pasal 4 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikat halal. Dari data yang didapatkan dari Majelis Ulama Indonesia (MUI), Gambar I-1 menunjukkan bahwa daftar

sertifikat yang berhasil terdaftar di LPPOM (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetik) terus meningkat dari tahun 2012 hingga tahun 2017 sejumlah 3296 pada tahun 2017 (Majelis Ulama Indonesia, 2017).

UMKM Vannisa Brownies merupakan perusahaan menengah dimana perusahaan ini memproduksi brownies dengan berbagai varian rasa yang sudah terdapat di berbagai tempat yang ada di Bandung seperti di daerah cinunuk, bojongsong, ciwastra dan daerah lain yang terdapat di Bandung. Saat ini vannisa brownies sendiri sudah membuat 12 varian rasa yang berbeda-beda baik brownies kukus ataupun brownies bakar. Jumlah yang biasa di produksi oleh perusahaan pun berbeda baik *weekend*, *weekday*, ataupun hari-hari besar lainnya dimana jumlah yang diproduksi oleh perusahaan ini sekitar 1000 brownies setiap harinya yang dibagi menjadi beberapa varian rasa. Kegiatan pengadaan material dan distribusi produk vannisa brownies merupakan salah satu kegiatan utama perusahaan. Vannisa brownies sudah memiliki sertifikat halal, maka pengadaan dan juga distribusi di perusahaan ini pun sudah halal namun dalam perusahaan ini tidak terdapat sistem yang menjaga proses pengadaan dan juga distribusi halal setiap harinya sehingga pengadaan material dan distribusi produk tidak dapat terkontrol kehalalannya, maka diperlukan suatu sistem *monitoring* halal untuk proses pengadaan dan distribusi di perusahaan.

Sistem *Monitoring* pengadaan dan juga distribusi halal industri makanan di Indonesia sebenarnya sudah ditentukan dan sudah ditetapkan oleh LPPOM MUI dimana *monitoring* yang dilakukan adalah dengan melakukan audit Sistem Jaminan Halal (SJH) untuk perusahaan agar sertifikat halal yang sudah didapatkan tetap terjaga kehalalannya. Namun sistem *monitoring* yang ditetapkan oleh MUI ini masih dalam bentuk konvensional, oleh karena itu perlunya diadakan suatu sistem *monitoring* berbasis web bagi perusahaan agar dapat mengawasi dan mengontrol bahan material serta distribusi yang halal setiap harinya. Selain itu juga permasalahan yang muncul terkait produk halal diantaranya bagaimana menjamin integrasi produk halal di sepanjang rantai pasok (Tieman, 2011) .

Pada penelitian ini berfokus pada proses *procurement* dan distribusi di perusahaan, dalam penelitian ini juga akan membantu perusahaan dalam dibuatnya KPI halal

pada industri makanan halal atau biasa disebut dengan *Key Performance Indicator* menggunakan model SCOR (*Supply Chain Reference*) dan AHP (*Analytical Hierarchy Process*) alasan mengapa menggunakan model SCOR dikarenakan dengan model ini dapat mengukur kinerja pada rantai pasok dengan cara pemetaan aktifitas yang ada pada perusahaan dengan menggunakan bantuan metode AHP. *Key performance indicator* merupakan ukuran berskala dan kuantitatif. KPI juga digunakan untuk menentukan objektif yang terukur, melihat tren, dan mendukung pengambilan keputusan (Banerjee dan Buoti 2012).

Penelitian ini juga akan mengintegrasikan antara data, perhitungan performansi dan visualisasi setiap *key performance indikator* perusahaan khususnya pada bagian *procurement* dan distribusi, pada sistem ini berguna membantu perusahaan dalam sistem *monitoring* halal rantai pasok agar kedepannya dapat diketahui apakah kegiatan yang sedang berlangsung sesuai dengan perencanaan dan prosedur yang telah ditetapkan sebelumnya atau yang telah disepakati, dimana sistem ini mampu melakukan *monitoring* terhadap setiap metrik yang berhasil dirancang dalam bentuk *web-based*, dengan adanya *monitoring* ini dapat menampilkan metrik-metrik pada sistem pengukuran kinerja rantai pasok dalam bentuk grafik (Novar, 2018). Dengan adanya sistem *monitoring* pengadaan dan distribusi halal membantu perusahaan mengevaluasi dan mencapai target bisnis proses pengadaan material halal dan juga distribusi halal agar sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan oleh pemerintah melalui lembaga MUI atau Majelis Ulama Indonesia.

I.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, permasalahan yang dapat dirumuskan dalam studi ini yaitu:

1. Bagaimana perancangan sistem *monitoring* kinerja rantai pasok halal industri makanan pada bagian *procurement* dan distribusi berdasarkan metode AHP dengan menggunakan model SCOR dan ketetapan standar LPPOM MUI ?
2. Bagaimana integrasi halal SCM pada bagian *procurement* dan distribusi dengan bagian produksi dan *packaging* pada sistem *monitoring* di industri makanan ?

3. Bagaimana perancangan *interface* sistem monitoring untuk mengetahui kinerja halal SCM *procurement* dan distribusi pada industri makanan ?

I.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Merancang sistem *monitoring* kinerja rantai pasok halal industri makanan di bagian *procurement* dan distribusi berdasarkan metode AHP dengan menggunakan model SCOR dan ketetapan standar LPPOM MUI.
2. Mengintegrasikan sistem halal SCM antara bagian *procurement* dan distribusi dengan bagian produksi dan *packaging* pada sistem monitoring di industri makanan.
3. Membuat *interface* sistem monitoring untuk mengetahui kinerja halal SCM *procurement* dan distribusi pada industri makanan.

I.4 Batasan Penelitian

Adapun batasan-batasan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini hanya membahas kinerja halal pada bagian pengadaan dan distribusi di industri makanan.
2. Penelitian ini hanya membahas tentang pengukuran kinerja rantai pasok pada bagian pengadaan dan distribusi produk Brownies di Vannisa Bandung.
3. Penelitian ini tidak membahas perbaikan suatu proses yang buruk.

I.5 Manfaat Penelitian

1. Adapun manfaat penelitian bagi perusahaan adalah Membantu perusahaan dalam melakukan pengawasan kinerja proses pengadaan dan distribusi brownis sehari hari dan menjaga agar tetap terkontrol.
2. Manfaat penelitian bagi akademisi yaitu adanya sistem ERP halal *procurement* dan distribusi untuk indsutri makanan. Sehingga dapat menjadi referensi untuk pengembangan sistem ERP yang lebih lanjut.

I.6 Sistematika Penulisan

Penelitian ini diuraikan dengan sistematika penulisan sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab pendahuluan ini berisi mengenai latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Pada bab ini dijelaskan mengenai literatur yang relevan dengan permasalahan yang diteliti dan dibahas dan juga dari hasil-hasil penelitian terdahulu. Bagian kedua membahas mengenai hubungan antara konsep yang menjadi kajian penelitian dan uraian kontribusi penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini dijelaskan model konseptual yang membahas mengenai hubungan antar konsep yang menjadi kajian penelitian dan langkah-langkah penelitian secara rinci meliputi : tahap merumuskan masalah penelitian, merumuskan hipotesis mengembangkan model penelitian, mengidentifikasi dan melakukan operasiolisasi variabel penelitian, menyusun kuisisioner penelitian, merancang pengumpulan dan pengolahan data, melakukan uji instrumen, merancang analisis pengolahan data.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Pada bab ini dijelaskan tentang pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian serta pembahasan dalam menyelesaikan perumusan masalah dalam penelitian ini.

BAB V USER INTERFACE

Pada bab ini dijelaskan mengenai hasil pengolahan data pada bab sebelumnya yang ditampilkan dalam bentuk *interfacei*.

BAB VI KESIMPULAN

Bab ini membahas kesimpulan yang telah diperoleh dari penelitian yang telah dilakukan mengenai tujuan penelitian. Selain itu juga terdapat saran bagi perusahaan dan penelitian.