

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang Penelitian

Perkembangan sektor pangan di Indonesia saat ini diiringi dengan meningkatnya perhatian masyarakat terhadap kualitas, keamanan, dan transparansi produk pangan yang dikonsumsi. Dalam beberapa waktu terakhir, masyarakat dihadapkan pada maraknya kasus peredaran beras premium oplosan yang menjadi perhatian publik. Temuan pemerintah melalui Satgas pangan menunjukkan adanya percampuran beras kualitas medium dengan beras premium yang kemudian dipasarkan menggunakan label beras premium. Selain itu, ditemukan pula ketidaksesuaian mutu dan berat isi kemasan dengan informasi yang tercantum pada label produk. Kondisi tersebut menimbulkan keresahan masyarakat dan berdampak pada menurunnya tingkat kepercayaan konsumen terhadap produk beras premium yang beredar dipasaran.

Fenomena tersebut menunjukkan sistem pengawasan dan keterlacakan produk pada sektor penggilingan beras masih belum berjalan secara optimal. Padahal, keterlacakan produk merupakan salah satu aspek penting dalam menjaga kualitas, keamanan, dan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan yang dikonsumsi masyarakat. Dalam konteks industri halal, kondisi tersebut menjadi semakin penting untuk diperhatikan karena konsep halal tidak hanya berkaitan dengan status bahan baku tetapi juga seluruh proses

produksi, penyimpanan, pengemasan, hingga distribusi produk kepada konsumen.

(Widodo et al., 2024) berpendapat pemerintah Indonesia melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) menegaskan pentingnya penerapan *halal traceability* pada proses produksi pangan guna menjamin keterlacakan dalam menjaga kehalalan produk sampai diterima kepada konsumen. Hal ini dilakukan sebagai bentuk perlindungan konsumen dan upaya memperkuat sistem jaminan produk halal nasional. Penerapan *halal traceability* menjadi penting karena mampu mendukung transparansi proses produksi dan meningkatkan daya saing produk pangan di pasar.

Oleh karena itu, diperlukan suatu sistem yang mampu menjamin keterlacakan produk secara menyeluruh atau yang dikenal dengan *halal traceability*. (Dini Wahyuni & Nurul Arfidhila, 2019) sistem *halal traceability* berfungsi untuk memastikan bahwa setiap tahapan produksi dapat di telusuri secara jelas hingga mampu meminimalkan resiko pencampuran produk, kontaminasi, maupun ketidak sesuaian proses produksi yang dapat mempengaruhi kualitas dan kepercayaan konsumen terhadap produk.

Pada sektor penggilingan dan pengemasan beras premium penerapan *halal traceability* menjadi penting karena proses produksi melibatkan berbagai tahapan yang berpotensi menimbulkan ketidak sesuaian produk apabila tidak diawasi secara baik. Proses penerimaan gabah, penggilingan penyimpanan, pengemasan, hingga distribusi memerlukan sistem dokumentasi dan pengendalian yang jelas agar kualitas keterlacakan produk tetap terjaga.

Namun, pada akhirnya masih terdapat usaha penggilingan beras skala lokal yang belum menerapkan sistem keterlacakan secara optimal, baik dalam aspek pencatatan bahan baku, pengawasan, proses produksi, maupun dokumentasi distribusi produk.

Guna memperjelas kerangka penelitian ini, penulis melakukan tinjauan terhadap sejumlah literatur dan hasil riset terdahulu. Pertama, Penelitian yang dilakukan oleh (Nurhayati & Febrian, n.d.) yang berjudul Analisis Rantai Pasok (*Supply Chain*) Beras Solok Tantangan dan Peluang Pengembangan dalam Sistem Bisnis Syariah. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis peran teknologi dan informasi dalam mengoptimalkan rantai pasok beras solok serta menganalisis tantangan dan peluang pengembangannya dalam bisnis syariah. Kedua, penelitian yang dilakukan oleh (Saputra et al., n.d.2021) dengan judul “Analisis Strategi Berbasis Faktor Internal pada Produsen Beras Premium Berteknologi *Smart Farming*: Studi Kasus PT Agro Panca Unggul” bertujuan untuk menganalisis faktor internal yang mempengaruhi kinerja perusahaan produsen beras premium berbasis teknologi smart farming. Ketiga, penelitian yang dilakukan oleh Marliyah, dkk (2020) yang berjudul Implementasi *Traceability* Sistem dalam Menjamin Kehalalan Produk. Hasil penelitian menunjukkan sistem ketertelusuran terbukti meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap klaim halal. Keempat, penelitian yang dilakukan oleh (Fauzi, 2021) yang berjudul Penerapan Sistem Penjaminan Mutu pada Penggilingan Padi. Hasil penelitian menunjukkan standarisasi proses penggilingan sangat krusial untuk menjaga kemurnian produk. Kelima,

penelitian yang dilakukan oleh (Karmila Umar,2024) yang berjudul Analisis Rantai Pasok Beras Antar Pulau Pada Penggilingan Padi di Kabupaten Pinang. Hasil penelitian menunjukkan rantai pasok beras di penggilingan dimulai dari petani yang memasok ke penggilingan, kemudian penggiling menjual beras ke pedagang antar pulau, pedagang besar, dan pedagang eceran, serta langsung ke konsumen. Didalam setiap penggilingan, terdapat tiga aliran: aliran produk, aliran keuangan, dan aliran informasi.

Meskipun sudah banyak para ahli yang membahas penelitian seperti ini, persamaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya terletak pada fokus kajian yang sama- sama membahas sekor beras di bagian proses produksi, rantai pasok, sistema keterlacakan (*traceability*, serta upaya menjaga kualitas dan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan. Selain itu, peneliti terdahulu juga mengangkat konsep pengelolaan produk dalam perspektif syariah dan pentingnya pengendalian proses produksi. Namun demikian, penelitian ini memiliki beberapa perbedaan. Penelitian terdahulu cenderung berfokus pada analisis rantai pasok, strategi pengembangan usaha, penerapan sistem penjaminan mutu, maupun implementasi *traceability* secara umum. Sementara itu, penelitian ini secara khusus menitikberatkan pada analisis penerapan *halal traceability* pada sektor penggilingan dan pengemasan beras premium. Penelitian ini tidak hanya mengkaji alur penggilingan dan pengemasan, tetapi juga menelusuri bagaimana sistem keterlacakan halal diterapkan mulai dari penerimaan bahan baku, proses penggilingan, hingga pengemasan. Berdasarkan perbedaan tersebut, ditemukan adanya *research gap*

bahwa kajian mengenai *halal traceability* pada sektor penggilingan dan pengemasan beras premium masih relatif terbatas, khususnya pada skala usaha lokal. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengisi kesenjangan tersebut serta memberikan gambaran mengenai implementasi sistem keterlacakan halal dalam menjaga kualitas dan kepercayaan terhadap produk beras premium.

Berdasarkan kesenjangan tersebut, penelitian ini dilakukan untuk mengisi celah tersebut dengan memberikan gambaran mengenai bagaimana sistem keterlacakan halal dapat diupayakan meskipun tanpa payung sertifikasi formal, dalam rangka menjaga kualitas dan kepercayaan konsumen terhadap produk beras premium.

Kebaruan penelitian ini terletak pada pergeseran sudut pandang analisis, alih-alih menjadikan kepemilikan sertifikat halal sebagai indikator utama penerapan *halal traceability* sebagaimana lazim digunakan pada penelitian terdahulu, penelitian ini menganalisis bagaimana prinsip kehalalan tetap diupayakan dan ditelusuri melalui praktik operasional riil di lapangan, meliputi seleksi bahan baku, kebersihan proses produksi, pemisahan alat dan tempat produksi, pencatatan produksi, hingga kelengkapan informasi pada kemasan pada usaha penggilingan dan pengemasan beras premium yang belum memiliki sertifikat halal. Penelitian ini juga menggunakan pendekatan SCOR (*Supply Chain Operations Reference*) untuk mengidentifikasi dan mengevaluasi penerapan praktik-praktik tersebut pada setiap tahapan proses, mulai dari penerimaan bahan baku hingga distribusi produk. Dengan

demikian, penelitian ini memberikan kontribusi berupa gambaran empiris mengenai bagaimana jaminan halal dapat dibangun secara operasional pada usaha penggilingan beras skala lokal yang belum bersertifikat sebuah aspek yang relatif belum banyak diangkat dalam literatur halal *traceability* yang selama ini didominasi oleh studi pada industri bersertifikat.

Hal inilah yang mendorong penulis untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan judul "Analisis Penerapan Halal *Traceability* Pada Sektor Penggilingan dan Pengemasan Beras Premium Di UD. Kamal Lestari Desa Gambiran Kalisat".

1.2 Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan oleh penulis diatas, maka dapat ditarik beberapa permasalahan yang dapat dikemukakan. Adapun rumusan masalah yang akan dibahas yaitu:

1. Bagaimana prosedur penerapan halal *traceability* pada sektor penggilingan dan pengemasan beras premium di UD.Kamal Lesari ?
2. Bagaimana hambatan dan tantangan dalam mewujudkan *traceability* pada sektor penggilingan dan pengemasan beras premium di UD. Kamal Lestari?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian sendiri harus dijelaskan secara jelas dan singkat, sehingga tujuan penelitian dapat dinyatakan dengan terang serta jelas dan menerikan arah pada penelitian. Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan prosedur penerapan halal *traceability* sektor penggilingan dan pengemasan beras premium di UD. Kamal Lestari.
2. Medeskripsikan hambatan dan tantangan dalam mewujudkan transparansi pelacakan pada sektor penggilingan dan pengemasan beras premium di UD. Kamal Lestari.

1.4 Definisi Oprasional

1. Analisis adalah Proses penyelidikan atau evaluasi mendalam terhadap suatu keadaan atau fenomena untuk mengetahui fakta-fakta yang ada. Dalam penelitian ini, analisis dilakukan untuk mengevaluasi sejauh mana prosedur pelacakan halal telah di terapkan di UD. Kamal Lestari (Isnadjodi & Ulfah, n.d.)
2. *Halal traceability* adalah kemampuan suatu sistem dalam menelusuri riwayat, proses, dan lokasi produk pada setiap tahapan produksi guna memastikan produk tetap terjaga kehalalannya serta terhindar dari kontaminasi bahan haram maupun najis hingga sampai kepada konsumen. Dalam penelitian ini, halal *traceability* mencakup proses penelusuran bahan baku, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, dan distribusi.(Dilla & Fathurohman, 2021a)
3. Beras Premium adalah adalah jenis beras dengan kualitas tinggi yang dihasilkan melalui proses pengolahan dan pengawasan mutu tertentu sehingga memiliki kualitas fisik yang lebih baik dibandingkan beras biasa. Karakteristik beras premium meliputi tingkat kebersihan yang baik, warna

beras lebih cerah, kadar butir patah yang rendah, serta minim campuran menir maupun gabah. (Putra & Sinaga, n.d. 2021)

4. UD. Kamal Lestari adalah unit usaha yang menjadi objek dalam penelitian ini yang berlokasi di Desa Gambiran, Kecamatan Kalisat, Kabupaten Jember. Usaha ini bergerak dalam bidang produksi dan pengolahan beras premium yang dipasarkan kepada masyarakat.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Penelitian Secara Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya pada bidang manajemen halal dan sistem *halal traceability* pada sektor produksi pangan. Selain itu, penelitian ini juga dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan penerapan *halal traceability* pada produk beras premium. Penelitian ini diharapkan mampu menambah pemahaman mengenai proses pelacakan halal dalam menjaga kualitas, keamanan, dan kehalalan produk pada sektor produksi beras.

2. Manfaat Penelitian Secara Praktis Bagi Peneliti

1) Bagi Perusahaan/UD Kamal Lestari

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan bagi UD Kamal Lestari dalam meningkatkan penerapan *halal traceability* pada proses produksi beras premium sehingga dapat menjaga kualitas dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

2) Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman peneliti mengenai penerapan *halal traceability* pada sektor produksi beras premium serta penerapan teori yang telah diperoleh selama perkuliahan.

3) Bagi Akademisi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan referensi dan sumber informasi bagi mahasiswa atau peneliti lain yang ingin melakukan penelitian terkait *halal traceability*, khususnya pada sektor produksi pangan.

4) Bagi Masyarakat atau Konsumen

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pentingnya penerapan *halal traceability* dalam menjamin kehalalan dan kualitas produk beras premium yang dikonsumsi.

1.6 Ruang Lingkup Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di UD Kamal Lestari yang berlokasi di Desa Gambiran, Kecamatan Kalisat. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan karena UD Kamal Lestari merupakan salah satu usaha yang bergerak pada sektor produksi beras premium sehingga relevan dengan penelitian mengenai penerapan *halal traceability*.

2. Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah pihak-pihak yang terlibat langsung dalam proses produksi beras premium di UD. Kamal Lestari, seperti pemilik usaha,

tenaga kerja bagian produksi, tenaga kerja bagian logistik, serta pihak lain yang berkaitan dengan proses penerapan *halal traceability*.

3. Hal yang Akan Diteliti

Penelitian ini difokuskan pada analisis penerapan *halal traceability* pada sektor penggilingan beras premium di UD. Kamal Lestari. Adapun aspek yang akan diteliti meliputi:

- 1) Proses penerapan *halal traceability* pada penggilingan beras premium.
- 2) Hambatan dan tantangan dalam penerapan *halal traceability*.
- 3) Upaya yang dilakukan perusahaan dalam menjaga kehalalan dan kualitas produk beras.

