

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam ajaran atau hukum agama Islam ada beberapa hal yang sangat penting dan dipandang sebagai inti salah satunya adalah halal. Istilah kata halal berasal dari Bahasa Arab yang memiliki arti diperbolehkan, disahkan, diterima. Menurut Akin *et al.* (2020) halal adalah istilah kata dari agama Islam yang memiliki arti tidak terbatas atau diizinkan yang mana hal tersebut berdasarkan kitab suci Al-Qur'an dan dianggap sebagai firman dari Allah. Sekelompok orang yang memeluk agama Islam biasanya disebut dengan umat muslim. Bagi umat muslim halal juga bisa dianggap sebagai pusat keyakinan dan dipertimbangkan untuk umat muslim mengetahui apa saja informasi dasar tentang aturan-aturan dalam agama Islam. Menurut Rahman *et al.* (2015) kepopuleran konsep halal yang berkembang pesat ini dapat dihubungkan dengan semangat keagamaan serta keyakinan umat muslim bahwa halal itu lebih bersih, lebih sehat, dan lebih enak.

Konsep tentang halal ini mengalami peluasan pada berbagai bidang seperti bahan makanan, minuman, daging, kosmetik, produk untuk pembersihan, akomodasi, investasi, farmasi, bisnis, perbankan, pariwisata, dan bahkan gaya hidup orang. Menurut Rahman *et al.* (2015) kosmetik dan sektor perawatan untuk diri sendiri muncul sebagai salah satu pasar yang paling menonjol dan bahkan paling cepat mengalami perkembangan. Hal tersebut diperkuat dengan adanya data yang mengatakan bahwa pada tahun 2012, konsumen dari umat muslim telah menghabiskan \$26 miliar untuk mengkonsumsi kosmetik dan pengeluaran tersebut diperkirakan akan bertumbuh menjadi \$39 miliar pada tahun 2018 (Rahman *et al.*, 2015). Produk kosmetik halal sendiri adalah produk berasal dari bahan-bahan yang halal dan juga diproduksi sesuai dengan sistem kehalalan. Halal pada produk farmasi tidak hanya harus terbebas dari konstituen (bagian yang penting) haram, tetapi juga harus sebuah produk yang bagus seperti bersih, tidak terkontaminasi, dan juga diproduksi dengan proses dan prosedur yang sesuai dengan standar. Jadi produk farmasi yang dinilai tidak hanya dari segi kehalalannya saja tetapi juga harus dinilai bersih menurut syariat agama Islam. Menurut Aji *et al.* (2020) bahwa banyak dari negara non-Islam yang memahami bahwa pariwisata halal adalah strategi untuk bertemu dengan pengunjung muslim. Selain itu mereka juga menyadari bahwa ada potensi yang kuat dari pasar muslim yang jika dilewatkan sangatlah tidak bijaksana dalam dunia bisnis. Pariwisata halal yang dimaksudkan disini merujuk pada pelayanan yang

berlandaskan aturan islam seperti adanya rumah makan halal, hotel bersertifikat halal, tersedianya masjid di tempat umum, dan fasilitas lainnya yang merujuk pada aturan Islam.

Halal juga telah memasuki bidang ekonomi di dunia. Jika berbicara tentang ekonomi halal yang langsung terngiang di kepala pastilah tentang bisnis. Bisnis yang halal kini sudah biasa ditemui di mana pun. Salah satu bisnis halal yang tengah marak di masyarakat saat ini adalah bisnis makanan dan minuman. Karena makanan adalah salah satu hal pokok dalam kehidupan manusia. Makanan yang termasuk dalam kategori makanan halal adalah makanan yang bersih, bergizi, aman, tidak terkontaminasi baik dari bahan kimia mikrobiologi, fisik, ataupun hal berbahaya lainnya, dan tentunya makanan yang boleh dimakan. Makanan halal juga kini tidak dipandang sebelah mata lagi oleh orang non muslim karena mereka beranggapan bahwa makanan halal jauh lebih terjaga kebersihannya. Secinaro *et al.* (2020) menunjukkan bahwa konsumen dengan identitas keagamaan yang tidak beragama Islam memiliki korelasi yang positif dengan penilaian produk halal. Makanan bisa dikatakan halal tidak hanya dinilai dari bahan yang digunakan saja, tetapi dinilai dari seluruh prosesnya dari bahan mentah hingga ke penjualan. Selain itu, menurut Ali *et al.* (2014) menyatakan bahwa produsen makanan halal wajib hukumnya untuk menerapkan konsep thoyibban yang mana meliputi kualitas, nutrisi, kebersihan, dan pengiriman produk yang harus secara etis dikirim kepada konsumen. Dalam memproduksi makanan halal tentunya banyak faktor atau risiko yang perlu diperhatikan.

Menurut Ali *et al.* (2014) menyatakan bahwa ada enam dimensi terkait risiko integritas halal yang perlu diperhatikan yakni dari produksi, bahan baku, keamanan pangan, praktik *outsourcing*, layanan, dan juga logistik. Dari sisi produksi mungkin risiko yang perlu diperhatikan adalah adanya risiko terkontaminasinya peralatan yang akan digunakan untuk produksi. Lalu dari sisi bahan yang pastinya bahan tersebut haruslah boleh dikonsumsi, tidak terkontaminasi dengan produk atau bahan lainnya yang tidak mahal, dan juga bahan dalam keadaan yang baik dan bersih. Keamanan pangan yang dimaksudkan di sini adalah sertifikasi halal yang mana tidak adanya sertifikasi halal internasional sehingga suatu bahan atau produk yang bersertifikat halal di suatu negara atau suatu tempat belum tentu halal juga di negara lain atau tempat lain. Jika dari sisi praktik *outsourcing*, yang mana perusahaan lebih fokus untuk menurunkan biaya produksi, menjaga proses inti, dan juga mengalihkan proses yang dianggap kecil lainnya ke beberapa perusahaan penyedia layanan lain. Maka hal tersebut lah yang dapat meningkatkan risiko integritas halal karena perusahaan tidak lagi memiliki fokus pada proses dan kontrol. Hal tersebut juga dapat mempersulit perusahaan untuk melacak proses dari pengendalian kualitas. Terakhir, dari sisi logistik seperti yang telah disinggung sebelumnya bahwa produk halal tidak boleh terkontaminasi dengan produk non-halal. Hal tersebut bisa saja

terjadi apabila pada saat proses pengiriman produk tidak dibedakan antara produk halal dengan non-halal sehingga besar kemungkinan bahwa produk halal tersebut menjadi tidak halal. Banyak dari konsumen yang hanya menilai produk halal dari segi bahan dan cara mengolahnya saja, tetapi, tidak memperhatikan proses logistik dari produk halal tersebut. Padahal, seperti yang telah dijelaskan di atas bahwa proses logistik juga mempengaruhi halal dan tidaknya suatu produk tersebut. Dari hal tersebut dapat dilihat bahwa masyarakat tidak begitu memahami apa saja yang menjadi risiko kehalalan suatu produk. Oleh karena itu dibutuhkan suatu manajemen untuk mengatur risiko halal. Manajemen tersebut adalah manajemen risiko halal. Manajemen risiko halal adalah usaha mengurangi risiko halal dalam pelaksanaan teknis dan pengambilan keputusan teknis. Manajemen risiko halal juga dapat diartikan sebagai proses mengawasi, mengelola, dan mengambil keputusan untuk menghindari terjadinya ketidakhalalan

Beberapa tahun terakhir ini banyak sekali artikel yang mulai membahas konsep halal dari berbagai bidang, Bidang yang paling sering dibahas adalah tentang *halal risk* karena dalam menerapkan halal juga ada risiko-risiko yang harus diperhatikan. Selain itu juga, populasi muslim di dunia yang cukup banyak sehingga mulai menarik minat beberapa peneliti untuk membahasnya. Hal tersebutlah yang menyebabkan adanya penelitian tinjauan literatur untuk melihat dalam setahun ada berapa jurnal yang terbit yang membahas tentang *halal risk* atau segala sesuatu tentang halal. Dengan berbagai perspektif.

Seperti penelitian terdahulu yang telah dilakukan oleh Secinero *et al.* (2020) tentang *Halal food: structured literature review and research agenda*. Penelitian tersebut menggunakan metode tinjauan literatur terstruktur berdasarkan Massaro *et al.* (2016). Penelitian ini mengklasifikasikan jurnal berdasarkan area penelitian. Ada lima area penelitian yaitu; makanan halal dan peran sertifikasi, makanan dan kesadaran halal, makanan halal dalam manajemen pariwisata, dan yang terakhir makanan halal dan rantai pasok. Berdasarkan penelitian Noerdyah *et al.* (2020) tentang mitigasi risiko kesejahteraan hewan, kehalalan, dan keamanan rantai pasok industri daging ayam broiler skala menengah. Penelitian ini menggunakan metode penelitian *House of Risk 2* fase. Pada penelitian ini menunjukkan terdapat 38 kejadian risiko dan 27 agen risiko kesejahteraan hewan, kehalalan, dan keamanan pada rantai pasok industri daging ayam broiler skala menengah.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan membuktikan bahwa sedikit sekali *literatur review* yang membahas mengenai secara spesifik risiko halal pada rantai pasok pangan. Maka dari itu, penelitian ini dilakukan untuk meneliti risiko halal pada rantai pasok pangan sekaligus juga mengklasifikasikan jurnal berdasarkan tujuan penelitian. Penelitian ini dilakukan dengan metode *content analysis* yang mana digunakan untuk meresap informasi dari

artikel yang dipilih. Penelitian ini melakukan pengumpulan data dengan mengumpulkan artikel yang diterbitkan dalam *database scopus*. Selanjutnya akan dilakukan proses *cross tabulation* pada artikel dengan karakter-karakter yang ditemukan. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan celah penelitian dalam bidang manajemen risiko halal. Sehingga diharapkan penelitian ini dapat memberi usulan penelitian di bidang manajemen risiko halal.

1.2 Rumusan Masalah

1. Rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana celah penelitian di bidang manajemen risiko halal?
2. Bagaimana usulan penelitian dalam bidang manajemen risiko halal?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menemukan celah penelitian dalam bidang manajemen risiko halal.
2. Usulan penelitian dalam bidang manajemen risiko halal.

1.4 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan ini berisi tentang ringkasan bagaimana struktur isi penelitian dibangun dan juga dapat menjadi petunjuk untuk pembaca memahami alur laporan penelitian ini. Sistematika penulisan terdiri dari tujuh bab, yaitu:

BAB I: PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang uraian latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, dan yang terakhir adalah sistematika penulisan.

BAB II: DASAR TEORI

Bab ini berisi tentang penjelasan teori dasar dan pendukung yang dijadikan acuan untuk proses penelitian. Teori-teori tersebut diperoleh dari referensi buku, artikel jurnal, dan hasil penelitian yang sudah ada.

BAB III: METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tentang bagaimana langkah-langkah yang akan dilakukan dalam penelitian,

BAB IV: PEMBAHASAN DAN DISKUSI

Bab ini membahas pengelompokan artikel, *cross tabulation* hingga menemukan celah penelitian.

BAB V: PENUTUP

Bab ini akan menjawab rumusan masalah berdasarkan hasil temuan yang ada dan memberi saran untuk penelitian selanjutnya.