



# Application of Halal Food Supply Chain in Coffee Processing Industry in Bedhag Kopi Roastery Jember)

**Diny Duratul Ummah**

Student of the Sharia Economics Master Study Program, Postgraduate of UIN KHAS Jember, East Java, Indonesia

 <https://doi.org/10.55120/ijeslabs.v1i1.475>

## Abstract

*Halal certification aiming to provide legal certainty of the halalness of a product so that it can be reassuring for those who consume it. On another occasion, there were parties who cheated on fake halal label products due to the non-opening of the halal production process as a whole in the supply chain from upstream to downstream. Therefore, in maintaining the integrity of halal products, it is necessary to implement a halal food supply chain so that it creates confidence in every consumer who will consume the product, looking at the aspects of production preparation, production process, storage, distribution, until it finally reaches the hands of consumers. This type of research is a field research or case study with a qualitative approach, so this research looks for facts about the halal supply chain of coffee processing at Bedhag Kopi Jember. The types of data used in this study were interviews and observations regarding coffee processing in Bedhag Kopi Jember starting from the process of selecting coffee, grinding, roasting, packaging until the coffee reaches the consumer, while secondary data is taken from data related to the halal supply chain. in the form of related documents and books. The results of this study are that Bedhag Kopi as a food industry that has received halal certification from the MUI has implemented a halal supply chain from upstream to downstream. This is the basis for consumers to feel safe in consuming ground coffee from the production of Bedhag Kopi Jember.*

## Article Info

### Keywords:

*Supply Chain,  
Halal Food,  
Processed Coffee.*

\* E-mail address: [dinydurroh@gmail.com](mailto:dinydurroh@gmail.com)

**Articel Submitted** : 08 November 2021

**Revised** : 15 November 2021

**Accepted** : 25 November 2021

**Published** : 30 Desember 2021



# Penerapan Rantai Suplai Makanan Halal Pada Industri Pengolahan Kopi di Bedhag Kopi Roastery Jember

**Diny Duratul Ummah**

Mahasiswa Program Studi Magister Ekonomi Syariah, Pascasarjana UIN KHAS Jember, Jawa Timur, Indonesia

 <https://doi.org/10.55120/ijeslabs.v1i1.475>

## Abstrak

Sertifikasi halal bertujuan untuk memberikan kepastian hukum kehalalan suatu produk sehingga dapat menentramkan batin konsumen. Pada kesempatan lain terdapat pihak yang melakukan kecurangan terhadap label halal palsu disebabkan tidak terbukanya proses produksi halal secara menyeluruh dalam *supply chain* dari hulu sampai hilir. Oleh karena itu dalam menjaga integritas produk halal perlu dilakukan penerapan rantai suplai makanan halal sehingga menimbulkan keyakinan pada setiap konsumen yang akan mengkonsumsi produknya, melihat dari aspek persiapan produksi, proses produksi, penyimpanan, distribusi, hingga akhirnya sampai pada tangan konsumen. Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan atau studi kasus dengan pendekatan kualitatif, sehingga penelitian ini mencari fakta-fakta mengenai rantai suplai halal pengolahan kopi pada Bedhag Kopi Jember. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara dan observasi mengenai pengolahan kopi di Bedhag Kopi jember mulai dari proses pemilihan kopi, pengilingan, penyangraian, pengemasan hingga kopi sampai pada tangan konsumen sedangkan untuk data sekunder diambil dari data-data yang terkait dengan rantai suplai halal yang berupa dokumen dan buku-buku terkait. Hasil dari penelitian ini bahwa Bedhag Kopi sebagai suatu industri makanan yang telah mendapatkan sertifikasi halal dari MUI telah menerapkan halal rantai pasok halal dari hulu hingga hilir. Hal tersebut menjadi dasar bagi konsumen merasa aman dalam mengonsumsi kopi bubuk dari produksi Bedhag Kopi Jember.

## Informasi Artikel

### Kata kunci:

Rantai Suplai,  
Makanan Halal,  
Olahan Kopi.

\* Alamat email: [dinydurroh@gmail.com](mailto:dinydurroh@gmail.com)

Artikel diserahkan : 08 November 2021

Direvisi : 15 November 2021

Diterima : 25 November 2021

Dipublikasi : 30 Desember 2021

## Pendahuluan

Makan dan minuman halal merupakan kebutuhan pokok manusia. Sebagai seorang muslim menurut perintah Allah SWT kita dituntut untuk selalu mengkonsumsi makan halal dan *thayyib*, sebab dalam ajaran Islam dijelaskan bahwa ketika seorang muslim memakan makanan haram atau najis maka akan berakibat pada perilaku dan sifatnya, membahayakan tubuh dan dapat merusak kecerdasan akal, bahkan ibadah serta doa yang dilakukannya tidak akan diterima oleh Allah SWT.<sup>1</sup> Oleh karena itu meraih segala sesuatu dengan halal adalah kewajiban bagi seorang muslim.<sup>2</sup> Hal ini sebagaimana firman Allah dalam surat al-Maidah: 88 yang artinya: *Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.*<sup>3</sup>

Indonesia adalah negara dengan penduduk Muslim terbesar dunia. Berdasarkan data *Global Religious Futures* jumlah penduduk Indonesia pada tahun 2010 sebanyak 209,12 juta jiwa atau setara 87,17% dari total penduduk yang mencapai 239,89 juta jiwa. Dengan populasi penganut agama Islam sebesar 209,1 juta jiwa atau 87,2 persen dari total penduduk, persentase ini selaras dengan data dari Portal Informasi Indonesia yakni 87,2 persen.<sup>4</sup> Oleh sebab itu dengan banyaknya jumlah populasi Islam di Indonesia sangat wajar jika Indonesia adalah negara yang memiliki kepentingan besar terhadap Jaminan Produk Halal (JPH).<sup>5</sup>

Pemerintah perlu memberikan jaminan rasa aman bagi masyarakat dalam menjalankan kehidupan sesuai aturan agama yang dianutnya, salah satunya adalah pemerintah berkewajiban melindungi masyarakat dari berbagai macam makanan dan minuman yang diproduksi oleh industri pengolahan dan dipasarkan pada masyarakat yang tidak jelas status halal dan haramnya. Sesuai dengan pasal 29 UUD 1945 atas dasar ketuhanan. Pemerintah harus berupaya agar setiap lapis masyarakatnya mendapat jaminan atas amanat UU tersebut.

Melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal (UU-JPH) pemerintah mewajibkan setiap produsen demi kepastian hukum untuk mendaftarkan dan menguji setiap produknya guna mendapatkan sertifikat halal.<sup>6</sup> Keberadaan UU JPH tersebut selain akan bermanfaat bagi konsumen dalam menjamin rasa aman setiap kali menggunakan produk atau jasa, juga bermanfaat bagi produsen dalam memberikan panduan mengolah, memproses, memproduksi hingga akhirnya sampai pada tangan

---

<sup>1</sup> Murjani, Sistem Jaminan Produk Halal dan Thayib Di Indonesia: Tinjauan Yuridis dan Politis, *Fenomena*, 7 (2), (2015), 207.

<sup>2</sup> Muchtar Ali, Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk atas Produsen Industri Halal, *Ahkam Jurnal Ilmu Syariah*, 16 (2), (Juli 2016), 292.

<sup>3</sup> Al-Qur'an 5:88.

<sup>4</sup> Muhammad Syarif Hidayatullah, Sertifikasi dan Labelisasi Halal Pada Makanan dalam Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam), *Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam*, 11 (2), (Desember 2020), 252.

<sup>5</sup> Faqiatul Mariya Waharini & Anissa Hakim Purwantini, Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia, *Jurnal Muqtasid*, 9 (1), (2018), 3.

<sup>6</sup> Arif Rachman Eka Permata, Harapan dan Realitas Implementasi Regulasi Jaminan Produk Halal di Indonesia, *Dinar Jurnal Ekonomi & Keuangan Islam*, 6 (2), (Agustus 2019), 2.

konsumen.<sup>7</sup> Jaminan kepastian hukum halal hasil produksi dan perlindungan terhadap konsumen maupun produsen selain menjadi tanggung jawab pribadi dan ulama, juga menjadi tanggung jawab pemerintah yang dimanatkan kepada kementerian agama melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).<sup>8</sup> Selain itu, pemerintah telah mengeluarkan Peraturan pemerintah (PP) No. 31 Tahun 2019 tentang peraturan pelaksanaan UU No. 33 Tahun 2014. Aturan pelaksanaan tersebut berisikan tata cara penyelenggaraan jaminan produk halal yakni Lembaga Pemeriksa halal (LPH) sebagai petugas dalam mengaudit produk halal.<sup>9</sup>

Dalam industri pangan, bisnis kopi semakin menjamur di berbagai wilayah terutama Jember, semakin banyak bermuculan produk kopi disusul dengan membludaknya tempat semacam *cafeteria* tempat masyarakat berkumpul dengan teman dan kolega. Kopi kini tidak hanya lumrah dikonsumsi oleh orang tua seperti zaman dahulu, kini minum kopi sudah menjadi gaya hidup para milenial di Indonesia. Kopi merupakan minuman yang sangat populer, umumnya terdapat dua jenis kopi yang dikenal masyarakat yaitu *robusta* dan *arabika*. Status kehalalan dari sebuah kopi bubuk dapat kita lihat dari proses pengolahannya dilakukan serta apa saja campuran yang diberikan dalam proses sangrainya. *Bedhag Kopi Roastery* merupakan sebuah *home roasting* yang menghasilkan kopi bubuk dalam tiga varian rasa yaitu *arabika*, *liberika*, dan *robusta* yang dihasilkan dari biji kopi asli Jember. *Bedhag kopi* kini telah menjadi *supplier* dari beberapa *cafe* di Jember. Kopi merupakan minuman dari biji kopi yang telah diproses dari mulai disangrai sehingga dihaluskan menjadi bubuk kopi yang siap dikonsumsi.

Penelitian ini bertujuan menganalisis bagaimana rantai pasok *Bedhag kopi* sebagai UMKM yang telah mendapatkan fasilitas gratis diresmikan pada ajang ISEF ke 5 di Surabaya pada tahun 2018 yang dinisiasi oleh kantor perwakilan Jawa Timur dan LPPOM MUI. Dalam prosesnya dari hulu sampai hilir bagaimana *Bedhag Kopi* menerapkan rantai pasok halal yang menjadi standarisasi dari sertifikat halal itu sendiri mulai dari pemilihan pemasok biji kopi, proses produksi, penyimpanan, distribusi, serta sampai kopi tersebut sampai pada tangan konsumen.

## Tinjauan Literatur

### Industri Halal

Secara bahasa industri halal terdiri dari dua kata, yaitu industri dan halal. Sedangkan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) industri halal merupakan kegiatan memproses atau mengolah barang dengan menggunakan sarana dan peralatan, misalnya mesin. Sedangkan halal berarti diperbolehkan oleh syari'ah. Sehingga dapat diratikan industri halal merupakan kegiatan memproses atau mengolah suatu produk barang atau makanan menggunakan peralatan dan sarana yang diperbolehkan oleh syara'.<sup>10</sup> Kegiatan tersebut telah sesuai dengan yang dimanatkan oleh UU No. 33 Tahun 2014 bahwa setiap produk yang beredar di Indonesia harus sesuai dengan UU tersebut.

---

<sup>7</sup> May Lim Charity, Jaminan Produk Halal di Indonesia, *Jurnal Legislasi Indonesia*, 14 (1), (2017), 105.

<sup>8</sup> Bank Indonesia, *Ekosistem Industri Halal*, (Jakarta: Departemen Ekonomi dan Keuangan Syari'ah, 2020), 25.

<sup>9</sup> Sudjana, Pelindungan Konsumen terhadap Jaminan Produk Halal dalam Perspektif Sistem Hukum, *J-HES Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 4 (1), (Januari-Juni 2020), 37.

<sup>10</sup> Bank Indonesia, *Ekosistem Industri Halal*, 42.

Industri halal lahir atas besarnya kebutuhan konsumen muslim mengenai jaminan kehalalan suatu produk yang akan digunakan ataupun dikonsumsi langsung.<sup>11</sup> Hal tersebut akan terus berkembang seiring dengan kesadaran umat Islam akan pentingnya mengamalkan ajaran agama dalam lingkup lebih luas.<sup>12</sup> Produk halal adalah produk-produk yang dinyatakan halal sesuai dengan ketentuan syariat Islam.<sup>13</sup> Industri produk halal merupakan bagian dari ekonomi syariah yang dikembangkan pemerintah sejak sekitar tiga dasawarsa terakhir.<sup>14</sup> Sedangkan produk halal yang dimaksud bukan hanya makanan atau minuman yang dikonsumsi, akan tetapi juga meliputi setiap barang yang digunakan oleh konsumen.<sup>15</sup>

Dalam perkembangannya beberapa karakteristik muncul sebagai respon dari berkembangnya bisnis halal sebagai berikut:<sup>16</sup>

1. Dalam konsumsi maupun penggunaannya produk halal tidak hanya diperuntukkan bagi umat Islam akan tetapi dapat dikonsumsi umat selain Islam
2. Secara khusus bagi seorang muslim halal merupakan pemenuhan terhadap persyaratan keamanan dalam aspek religiusitas. Sedangkan bagi konsumen dan pelaku industri secara umum, halal merupakan pemenuhan persyaratan mutu, keamanan dan kesehatan dalam menggunakan maupun mengkonsumsi produknya.
3. Produk bersertifikat halal yang diperdagangkan adalah produk yang telah di audit kehalalannya
4. Pelaku bisnis halal dapat merupakan produsen dari muslim maupun non muslim selama dapat memenuhi standar halal yang mencakup 4 M, yaitu sumber daya manusia (*man*), bahan baku, *materials*, proses (*mechanism*), dan pembiayaan (*monetary*).

#### **Sertifikasi Halal pada Makanan**

Dalam kamus bahasa Indonesia makanan berarti segala yang boleh dimakan seperti panganan, lauk pauk dan kue-kue. Adapun minuman secara terminologi adalah sesuatu yang di minum, baik berupa air biasa maupun air baik melalui proses pengolahan yang sudah berubah warna dan rasanya. Menurut Peraturan Pemerintah RI Nomor 28 Tahun 2004 pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan dan minuman.<sup>17</sup>

---

<sup>11</sup> Muhammad Anwar Fathoni & Tasya Hadi Syahputri, Potret Industri Halal Indonesia: Peluang dan Tantangan, *JIEI: Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6 (03), (2020), 430.

<sup>12</sup> Ahmad Jamal & Juwaidah Sharifuddin, Perceived Value and Perceived Usefulness of Halal Labeling: The Role of Religion and Culture, *Journal of Business Research*, 68 (5), (May 2015), 933-941.

<sup>13</sup> Hanna Indi Dian Yunita, Studi Tentang Peluang dan Tantangan Industri Pangan Halal Terhadap Perekonomian di Indonesia, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB UB*, 6 (2), (2018), 9.

<sup>14</sup> Evita Farcha Kamila, Peran Industri Halal dalam Mendongkrak Pertumbuhan Ekonomi Indonesia di Era New Normal, *Jurnal Likuid*, 1 (1), (Juli 2020), 37.

<sup>15</sup> Anom Sigit Suryawana, Shuji Hisanoa & Joost Jongerden, Negotiating Halal: The Role of Non-religious Concerns in Shaping Halal Standards in Indonesia, *Journal of Rural Studies*, (2019), 4.

<sup>16</sup> Bank Indonesia, *Ekosistem Industri Halal*, 43.

<sup>17</sup> Evita Farcha Kamila, Peran Industri Halal, 12.

Sertifikasi halal MUI pada dasarnya merupakan bentuk perlindungan hak-hak konsumen lebih khususnya adalah konsumen muslim. Sertifikasi halal akan menunjukkan layak atau tidaknya suatu produk mendapat label halal MUI.<sup>18</sup> Penentuan sertifikasi halal akan diberikan setelah tim audi dalam hal ini LPPOM MUI, BPPOM, Dinas Kesehatan dan beberapa instansi terkait. Manfaat Sertifikasi Halal MUI pada dasarnya memiliki beberapa urgensi, selain kepentingan bagi konsumen, pelaku usaha, juga kepentingan bagi pemerintah sendiri dalam hal ini pemerintah daerah dan MUI itu sendiri.<sup>19</sup> Bagi konsumen sertifikasi halal akan memberikan rasa aman ketika mengkonsumsi atau menggunakan suatu produk. Sedangkan bagi produsen sertifikasi halal akan memberikan perlindungan ketika terdapat isu yang merugikan dan mematikan penjualan.<sup>20</sup>

Adapun ruang lingkup industri halal menurut UU No. 33 tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, adalah: makanan dan minuman, produk kimiawi, kosmetik, produk biologi, produk rekayasa genetik, barang yang digunakan atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sedangkan tahapan proses pemberian sertifikasi halal adalah sebagai berikut:<sup>21</sup>

1. Memahami Kriteria Sistem Jaminan Halal, perusahaan perlu memahami kriteria sistem jaminan halal (SJH) yang termuat dalam HAS 23000. LPPOM MUI menyediakan buku baik cetak atau elektronik seri HAS 23000 untuk perusahaan yang ingin memahami lebih dalam tentang persyaratan sertifikasi halal. Selain itu, perusahaan juga dapat mengikuti pelatihan yang diadakan lembaga pelatihan terkait SJH.
2. Sistem Jaminan Halal, setelah memahami kriteria sistem jaminan halal, perusahaan harus menerapkan SJH sebelum mendaftarkan produknya. Adapun kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) adalah: kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan baku, produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis untuk aktifitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, dan kaji ulang manajemen.
3. Melakukan pendaftaran sertifikasi halal (upload data), perusahaan perlu melakukan pendaftaran terlebih dahulu ke BPJPH untuk memperoleh surat pengantar yang nantinya diperlukan untuk pendaftaran sertifikasi halal ke LPPOM MUI. MUI akan menggelar sidang fatwa dalam menetapkan kehalalan produk paling lama 30 hari kerja sejak diterimanya hasil pemeriksaan dari BPJPH. Keputusan penetapan halal tersebut akan menjadi dasar penerbitan sertifikasi halal. Dan jika keputusan yang diberikan MUI menyatakan bahwa produk tersebut tidak halal maka BPJPH akan mengembalikan surat permohonan tersebut pada pelaku usaha. Dengan standarisasi tersebut diharapkan akan menghasilkan sertifikasi yang kredibel, akurat, dan cepat. Sertifikasi halal akan berlaku selama empat tahun sejak diterbitkan oleh BPJPH, berikutnya dapat melakukan pembaruan tiga bulan sebelum sertifikasi halal habis masa berlakunya.<sup>22</sup>

---

<sup>18</sup> Lokot Zein Nasution, Penguatan Industri Halal bagi Daya Saing Wilayah: Tantangan dan Agenda Kebijakan, *Journal of Regional Economics Indonesia*, 1 (2), (2020), 38

<sup>19</sup> Yuli Agustina, Heri Pratikto, Madzariatul Churiyah & Buyung Adi Dharma, Pentingnya Penyuluhan Sertifikasi Jaminan Produk Halal untuk Usaha Kecil Menengah (UKM), *Jurnal Graha Pengabdian*, 1 (2), (November 2019), 140.

<sup>20</sup> Elif Izberk-Bilgin & Cheryl C. Nakata, A New Look at Faith-Based Marketing: The Global Halal Market, *Business Horizons*, 59 (3), (May-June 2016), 285-292.

<sup>21</sup> <http://www.halalmui.org/mui14/main/page/prosedur-sertifikasi-halal-mui>

<sup>22</sup> Bank Indonesia, *Ekosistem Industri Halal*, 68

### Rantai Pasok Makanan Halal

Rantai pasok halal merupakan proses dari awal sebuah produk di dapatkan dari pemasok hingga pada akhirnya sampai pada konsumen.<sup>23</sup> Seiring dengan perkembangan rantai pasok halal saat ini adanya sistem penjaminan rantai pasok halal yang berjalan secara berlanjutan sangat dibutuhkan sehingga industri halal dapat berkembang hingga pada tingkat global.<sup>24</sup> Oleh sebab itu semua komponen dalam rantai pasok, dari hulu ke hilir, harus bisa dipertanggungjawabkan dan terintegrasi untuk melindungi produk makanan halal agar tidak terkontaminasi sesuatu yang dilarang, baik sengaja maupun tidak sengaja.<sup>25</sup> Beberapa hal yang berkaitan dengan industri makanan halal adalah: bahan baku halal, tata cara sumber bahan baku, proses dan distribusi, penyimpanan dan penyajian, serta pengepakan dan pelabelan.<sup>26</sup>

Produk halal merupakan produk pangan, obat, kosmetika, atau produk lain yang tidak mengandung unsur barang haram yang tidak boleh dikonsumsi atau digunakan oleh umat Islam baik itu menyangkut bahan baku, bahan tambahan, bahan bantu, serta bahan penolong yang diolah rekayasa genetika dan iradiasi yang pengolahannya dilakukan sesuai dengan syariat Islam.<sup>27</sup> Produk makanan halal yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syari'at Islam sebagai berikut:<sup>28</sup>

1. Tidak mengandung bagian atau benda yang dilarang memakannya oleh Islam atau tidak disembelih menurut ajaran Islam
2. Tidak mengandung sesuatu yang tergolong najis menurut ajaran Islam Tidak mengandung bahan penolong maupun bahan tambahan yang dilarang dalam Islam
3. Dalam proses, penyimpanan dan penghidangan tidak berdekatan atau bersentuhan dengan perkara yang disyaratkan diatas atau benda yang dihukumi najis dalam Islam.

Pengembangan industri pangan halal melalui *halal supply chain* dapat memberi jaminan rasa aman dan nyaman bagi konsumen dan produsen sebab proses tersebut akan menjamin ketelusuran bahan baku dengan baik, sehingga manfaat ekonomi yang dihasilkan jauh lebih besar. Aspek ketelusuran merupakan bagian penting dalam penentuan titik kehalalan produk makanan.<sup>29</sup> Oleh sebab itu memetakan semua penyadia bahan baku melalui pendekatan penguatan rantai pasok industri halal, dapat memastikan bahwa semua produk

<sup>23</sup> Anizah Zainuddina & Sariwati Mohd Shariff, Preferences for Halalan Toyriban Retail Supply Chain Certification: A Case of Hypermarket, Fifth International Conference on Marketing and Retailing (5TH INCOMaR) 2015, *Procedia Economics and Finance*, 37, (2016), 405-411.

<sup>24</sup> Hanini Ilyana Che Hashim & Sariwati Mohd Shariff, Halal Supply Chain Management Training: Issues And Challenges, Fifth International Conference on Marketing and Retailing (5TH INCOMaR) 2015, *Procedia Economics and Finance*, 37, (2016), 33-38.

<sup>25</sup> Tian Nur Ma'rifah, Pengembangan Kerangka Konseptual Model Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam di Kabupaten Ponorogo, *Jurnal Cemara*, 15 (2), (Nopember 2018), 31.

<sup>26</sup> Kamisah Supian, Cross-contamination in Processing, Packaging, Storage, and Transport in Halal Supply Chain, *Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition*, (2018), 310.

<sup>27</sup> Departemen Agama RI, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*, (Jakarta: Departemen Agama, 2003), 131.

<sup>28</sup> Depag RI, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*, 8.

<sup>29</sup> Kohilavani, Wan Nadiyah Wan Abdullah, Tajul Aris Yang, Saad Al-din Sifat, Wahidu Zzaman, Development of Safe Halal Food Management System (SHFMS), *Food Control*, 127, (September 2021), 108.

dikelola dengan standar halal sesuai dengan ketentuan syariah, hal tersebut merupakan pendekatan terbaik namun dengan tetap ada beberapa penyesuaian tergantung jenis industrinya.<sup>30</sup>

### Metode, Data, dan Analisis

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif<sup>31</sup> Sementara untuk jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan atau studi kasus yang mana pada pada penelitian ini mencari fakta-fakta mengenai rantai suplai halal pengolahan kopi pada Bedhag Kopi Jember, melihat Bedhag Kopi jember yang merupakan pemasok kopi bagi banyak café dijember dan yang telah tersertifikasi halal. Jenis data yang digunakan dalam penelitian empiris mengenai pengolahan kopi di Bedhag Kopi jember mulai dari proses pemilihan kopi, pengilingan, penyangraian, pengemasan hingga kopi sampai pada tangan konsumen sedangkan untuk data sekunder diambil dari data-data yang terkait dengan rantai suplai halal yang berupa dokumen dan buku-buku terkait.<sup>32</sup>

### Hasil dan Diskusi

#### Penerapan Rantai Suplai Makanan Halal pada Industri Pengolahan Kopi

Dalam kegiatan yang dilakukan oleh sebuah industri makanan yang sesuai dengan kegiatan *halal supply chain* hal pertama yang dilakukan adalah proses persiapan produksi, proses produksi hingga pada akhirnya sampai pada tangan konsumen. Dimana dari rangkaian proses pemilihan baku harus diperhatikan aspek kehalalannya baik dari aspek bahan baku yaitu kopi serta halal proses pembuatannya. Berikut empat kegiatan yang dilakukan oleh Bedhag Kopi sebagai UMKM yang menjalankan bisnisnya dalam pengolahan kopi biji hingga memasarkannya dalam bentuk bubuk kopi yang berkaitan dengan rantai pasok halal (*halal supply chain*):

#### 1. Persiapan produksi

Dalam menghasilkan sebuah produk hal pertama yang dilakukan adalah persiapan produksi dengan pemenuhan bahan baku. Dari hasil wawancara dengan Donny selaku *owner* dari Bedhag Kopi, bahwa biji kopi diperoleh dari kebun kopi di kebun Sukma Elang Jelbuk Jember. Kebun tersebut adalah milik Donny dan beberapa petani di sekitar kawasan tersebut. Dalam persiapan produksinya Bedhag kopi telah menjaga aspek kehalalan dan kebersihan sejak pertama pemetikan sesuai dengan ketentuan syari'ah. Dimana dalam proses awalnya adalah:

- a. Pemetikan yang dilakukan oleh petani yang telah dibina sebelumnya yang tergabung dalam Asosiasi Petani Kopi Rakyat Jember. Sejak tahun 2017 Donny telah mempelajari cara bertani kopi hingga memberikan binaan kepada petani sekitar kebunnya, sehingga para petani yang memetik kopi yang kemudian akan dipasok pada Bedhag Kopi telah memiliki keahlian.
- b. Sortasi biji kopi adalah pemilahan antara biji yang berwarna hijau dan merah
- c. Pengeringan dilakukan saat biji kopi belum terpisah dengan kulitnya, dalam proses pengeringan hal yang diinginkan adalah mengurangi kadar air pada kopi sehingga

---

<sup>30</sup> Mohd Helmi Ali & Norhidayah Suleiman, *Eleven Shades of Food Integrity: A Halal Supply Chain Perspective*, *Trends in Food Science & Technology*, 71, (2018), 216-224.

<sup>31</sup> Moh. Sidiq Priadana & Salahuddin Muis, *Metodologi Penelitian Ekonomi Dan Bisnis*, (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2009), 3.

<sup>32</sup> Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2018), 332.

mencapai tingkat kering yang diinginkan. pengeringan dilakukan sekitar dua minggu menggunakan sinar matahari.

- d. Pengupasan kulit buah dilakukan dengan mesin, pada tahapan ini proses pengupasan akan sempurna jika pengeringan biji kopi dilakukan dengan benar. Jika tahap pengeringan kurang maksimal maka pengupasan akan gagal sebab kadar air sangat berpengaruh, sehingga kopi akan pecah saat digiling.
- e. Pemilihan biji kopi yang telah dikupas kulitnya, yaitu penyortiran antara biji kopi yang berkualitas tinggi (utuh) dengan biji kopi yang hancur saat pengelupasan, kemudian sebelum kopi dikemas dan dikirim ke bedhag kopi kopi terlebih dahulu dibersihkan untuk menghidangkan kotorannya dan menyucikannya agar terhindar dari barang-barang najis.

Bedhag Kopi telah menerima biji kopi yang telah disortasi dan siap disangrai artinya petani yang melakukan pemetikan kopi dan penyortiran antara buah yang berbuah merah dan hijau, penggilingan kopi basah, penjemuran, serta pemisahan ampas kering dengan biji kopi.<sup>33</sup> Untuk mempertahankan cita rasa untuk kepentingan pemasaran kopi di Bedhag Kopi memang tidak sembarangan menerima kopi dari pemasok lain. Sebab perbedaan ketinggian dan ketinggian wilayah sudah akan berpengaruh terhadap cita rasa kopi yang dihasilkan. Karena ketika kopi berasal dari suatu wilayah yang sama maka konsistensi rasa bisa dipertahankan dengan baik. Setelah proses penyortiran selesai diproses oleh para petani selanjutnya biji kopi diserahkan kepada pak donny untuk diroasting, dari data diatas dapat kita lihat bahwa bahan baku kopi sudah jelas kehalalannya karena bahan bakunya didapat dari kebun milik owner bedhak kopi sendiri dan dari petani yang telah bekerjasama dengan bedhak kopi selain itu dalam proses pengolahan biji mentahnya pun telah melalui tahapan yang sangat ketat sehingga jelas kehalalannya.<sup>34</sup>

Gambar 1. Proses pemetikan kopi oleh petani



Gambar 2. Sortasi dan penjemuran



## 2. Proses Produksi

Dalam proses produksi Bedhag kopi menerima biji kopi yang telah di proses oleh petani dengan ketentuan sesuai dengan syariah dalam hal perolehan biji kopinya sampai pemilahan biji kopi kualitas baik dan jelek. Proses pengolahan biji kopi yang telah disortir oleh petani kemudian dikirim ke Bedhag Kopi yang berjarak sejauh 7 km yang kemudian dalam Bedhag Kopi, Donny yang akan mengolah kopi tersebut. Beberapa proses produksi yang dilakukan adalah:

<sup>33</sup> Donny Waluyo, wawancara, 8 Mei 2021

<sup>34</sup> Tian Nur Ma'rifah, *Pengembangan Kerangka Konseptual*, 13

- a. *Roasting* (penyangraian), dalam proses penerimaan biji kopi dari petani Dalam proses roasting ini Donny sengaja tidak memberi campuran apapun pada biji kopi tersebut baik berupa lemak mentega, gula, susu, emulsifier maupun krimer. Sebab Donny ingin mengenalkan kopi bubuk khas Jember dengan cita rasa asli tanpa campuran apapun. Untuk menjamin kepastian pembeli dalam proses roasting suhu kepanasan perlu diperhatikan, dalam proses penyangraian Bedhag Kopi menggunakan suhu medium *roast* dan *dark roast*. Dalam sekali sangrai mesin tersebut memuat biji kopi dengan kapasitas sebanyak 5 kg<sup>35</sup>
- b. Pendinginan, bertujuan mengurangi suhu biji kopi setelah di sangrai. Dalam proses pendinginan ini Donny tidak langsung menghaluskan akan tetapi mendinginkan selama semalam pada wadah nampam dalam ruangan produksi.
- c. Penghalusan, proses penghalusan biji kopi yang telah disangrai dilakukan dengan mesin penghalus dengan ukuran partikel yang sudah diatur dalam alat penghalus mesin. Pada Bedhag kopi sangat memperhatikan alatnya.

Menurut Donny proses *roasting* dengan tanpa bahan campuran telah mempermudah proses sertifikasi, sebab produk olahan kopi adalah bahan alami.<sup>36</sup> Pengolahan kopi pada Bedhag Kopi jember sampai proses produksi ini memiliki komponen pasokan dari hulu sampai ke hilir telah terintegrasi dengan baik dalam perlindungan makanan halal, artinya proses pengolahan kopi tidak terkontaminasi dengan bahan haram dan najis.<sup>37</sup>

Gambar 3. Mesin Roasting



Gambar 4. Mesin penghalus



### 3. Penyimpanan

Biji kopi yang akan di roasting sebanyak kebutuhan konsumen artinya biji kopi hasil panen tidak semuanya di roasting secara bersamaan. Sementara itu sebagian dari kopi yang belum di roasting disimpan dalam wadah karung khusus dan diletakkan dalam ruangan khusus di ruangan yang terjaga kelembabannya. Sebab jika disimpan dalam keadaan basah akan menimbulkan jamur yang akan merusak pada kualitas biji kopi.

### 4. Proses Distribusi

Proses distribusi merupakan kegiatan penyaluran barang hingga ke tangan konsumen. Dalam perjalannya proses distribusi Dalam perjalannya Bedhag kopi terus berupaya mengembangkan produksi mengingat permintaan konsumen semakin banyak,

<sup>35</sup> Donny Waluyo, wawancara, 8 Mei 2021

<sup>36</sup> Donny Waluyo, wawancara, 8 Mei 2021

<sup>37</sup> Tian Nur Ma'rifah, *Pengembangan Kerangka Konseptual*, 13

kini per-bulan produksi mencapai 30-50 kg mengingat Bedhag Kopi pemasarannya telah meluas hingga keluar negeri. Dalam proses pendistribusian Bedhag Kopi terdapat beberapa aspek:

a. Pengemasan

Tujuan utama dari pengemasan adalah agar mempertahankan cita rasa kopi dan mempermudah pemasaran sebab pada kemasan akan dicantumkan nama merk sertifikasi halal, izin produksi dan segala keterangan yang diperlukan konsumen. Bahan pengemas pada kopi Bedhag adalah menggunakan bungkus *aluminium foil flat botom*. Kemasan tersebut adalah kemasan yang kedap udara dan tidak tembus sinar sehingga produk tidak mengalami oksidasi. Setidaknya terdapat tiga fungsi pada label yaitu:<sup>38</sup>

- 1) Mengidentifikasi produk atau merk;
- 2) Menentukan kelas produk;
- 3) Menjelaskan produk tentang pembuatnya, kapan, dimana dan isi yang ada didalamnya.

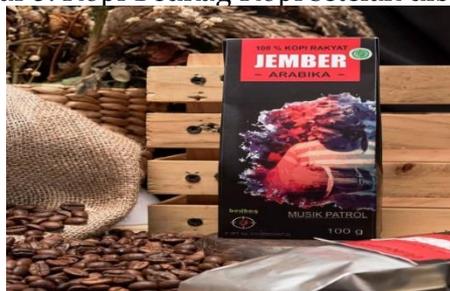
Informasi tentang *ingredient* perlu mendapatkan perhatian dari produsen dan konsumen pangan halal. Informasi tersebut akan memberikan tamhanan pengetahuan pada masyarakat tentang kejelasan *ingredient* yang halal maupun *subhat*.<sup>39</sup>

b. Pengiriman barang

Dalam proses pendistribusian utama Bedhag Kopi sebagai *supplier* tetap adalah pada cafe kawasan Jember seperti kota cinema, ombean, cafe medan, kedai 45, cafe daerah kampus, toko oleh-oleh primadona dan lain sebagainya. Dalam proses pengiriman barang biasanya melakukan dua metode:

- 1) Distribusi langsung, pihak konsumen membeli langsung ke lokasi Bedhag Kopi.
- 2) Distribusi dengan alat transportasi, yaitu pihak Bedhag Kopi menghantar kepada lokasi yang memesan kopi dengan biaya ongkir yang telah ditentukan.

Gambar 5. Kopi Bedhag Kopi setelah dibungkus



Rantai pasok makanan yang dilakukan di Bedhag Kopi Roastery Jember, mulai dari proses persiapan produksi, proses produksi, proses penyimpanan hingga distribusi sudah memenuhi standart halal, hal ini dapat memberikan jaminan rasa aman dan nyaman baik dari sisi produsen maupun konsumen. Kepastian kehalalan dengan adanya label halal<sup>40</sup> akan

<sup>38</sup> Tengku Putri Lindun Bulan, Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Sosis di Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang, *Jurnal Manajemen Keuangan*, 5 (1), (Mei 2016), 434.

<sup>39</sup> Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal, 17

<sup>40</sup> M. van der Spiegel, H.J. van der Fels-Klerx, P. Sterrenburg, S.M. van Ruth, I.M.J. Scholtens-Toma & E.J. Kok, Halal Assurance in Food Supply Chains: Verification of Halal Certificates Using Audits and Laboratory Analysis, *Trends in Food Science & Technology*, 27 (2), (October 2012), 109-119.

menjadi pertimbangan konsumen dalam memilih produk yang akan dibeli dan dikonsumsi. Bagaimanapun pertimbangan bernuansa keagamaan seperti kehalalan sebuah produk akan menjadi *value* tersendiri bagi konsumen dalam menentukan produk yang akan dibeli.<sup>41</sup>

Oleh sebab itu menurut hemat peneliti penerapan *halal supply chain* sangat urgen, hal ini didukung dengan tingginya minat masyarakat terhadap gaya hidup halal terutama di kawasan yang mayoritas penduduknya beragama Islam.<sup>42</sup> Dilihat dari segi konsumsi, Indonesia merupakan negara dengan konsumsi terbesar sebagai konsumen produk halal dunia. Potensi yang sangat besar ini dapat pula dilihat dari perkembangan pada sektor halal food karena makanan yang halal adalah hak dan kebutuhan dasar bagi umat Muslim.

Namun di sisi lain masih banyak tantangan yang dihadapi untuk tercapainya cita-cita penerapan rantai suplai makanan halal. Sinergitas dari seluruh pelaku industri, pembuat kebijakan, pengawas serta pengguna dapat segera merealisasikan peluang industri halal untuk perekonomian Indonesia yang lebih baik. Penerapan manajemen rantai suplai halal masih dihadapkan pada beberapa tantangan diantaranya: sertifikat halal MUI hanya terfokus pada produk akhir, bukan pada keseluruhan proses rantai pasok dari hulu kehilir, masih adanya produk yang belum tersertifikasi halal MUI karena minimnya sosialisasi, UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UUJPH) belum bersifat wajib dan berakibat mengikat bagi seluruh industri.<sup>43</sup>

### **Kesimpulan**

Proses rantai pasok halal yang diterapkan pada industri pengolahan kopi di Bedhag Kopi telah sesuai dengan undang-undang jaminan produk halal mulai dari pemetikan pengeringan, penggilingan biji, proses sortasi yang dilakukan oleh petani yang telah mendapatkan pembinaan. Sampai pada proses penyangraian penghalusan dan pengemasan semua telah sesuai dengan ketentuan pada undang-undang produk jaminan halal, hal tersebut yang melatar belakangi Bedhag Kopi mendapatkan sertifikasi halal dari MUI. Namun Penerapan manajemen rantai suplai halal masih dihadapkan pada beberapa tantangan diantaranya, sertifikat halal MUI hanya terfokus pada produk akhir bukan pada keseluruhan proses rantai pasok dari hulu kehilir, kurangnya sosialisasi tentang Jaminan Produk Halal (UUJPH) bagi seluruh industri dan belum bersifat wajib yang berakibat mengikat.

---

<sup>41</sup> MM Chaudry & MN Riaz, Safety of Food and Beverages: Halal Food Requirements, *Encyclopedia of Food Safety*, 3, (2014), 486-491.

<sup>42</sup> Jawad Alzeera, Ulrike Rieder & Khaled Abou Hadeeda, Rational and Practical Aspects of Halal and Tayyib in the Context of Food Safety, *Trends in Food Science & Technology*, 71, (January 2018), 264-267.

<sup>43</sup>Miftahul Hasanah & Abd. Rohman Fahrudin, Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) Dalam Perspektif Maqashid Syariah, *At-Tasharruf; Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Syariah*, 2 (2), (Oktober 2020), 78.

## Referensi

Al-Qur'an.

Ali, Mohd Helmi & Suleiman, Norhidayah. Eleven Shades of Food Integrity: A Halal Supply Chain Perspective. *Trends in Food Science & Technology*. 71. 2018.

Ali, Muchtar. Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk atas Produsen Industri Halal. *Ahkam Jurnal Ilmu Syariah*. 16 (2). Juli 2016.

Agustina, Yuli .et.al. Pentingnya Penyuluhan Sertifikasi Jaminan Produk Halal untuk Usaha Kecil Menengah (UKM). *Jurnal Graha Pengabdian*. 1 (2). November 2019.

Alzeera, Jawad. et.al. Rational and Practical Aspects of Halal and Tayyib in the Context of Food Safety. *Trends in Food Science & Technology*. 71. January 2018.

Bank Indonesia. *Ekosistem Industri Halal*. Jakarta: Departemen Ekonomi dan Keuangan Syari'ah. 2020.

Bulan, Tengku Putri Lindun. Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Sosis di Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang. *Jurnal Manajemen Keuangan*. 5 (1). Mei 2016.

Charity, May Lim. Jaminan Produk Halal di Indonesia. *Jurnal Legislasi Indonesia*. 14 (1). 2017.

Chaudry, MM & Riaz, MN. Safety of Food and Beverages: Halal Food Requirements. *Encyclopedia of Food Safety*. 3. 2014.

Departemen Agama RI, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*. Jakarta: Departemen Agama. 2003.

Fathoni, Muhammad Anwar & Syahputri, Tasya Hadi. Potret Industri Halal Indonesia: Peluang dan Tantangan. *JIEI: Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*. 6 (03). 2020.

Hasanah, Miftahul & Fahrudin, Abd. Rohman. Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) Dalam Perspektif Maqashid Syariah. *At-Tasharruf; Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Syariah*. 2 (2). Oktober 2020.

Hashim, Hanini Ilyana Che & Shariff, Sariwati Mohd. Halal Supply Chain Management Training: Issues And Challenges. Fifth International Conference on Marketing and Retailing (5TH INCOMaR) 2015. *Procedia Economics and Finance*. 37. 2016.

Hidayatullah, Muhammad Syarif. Sertifikasi dan Labelisasi Halal Pada Makanan dalam Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam). *Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam*. 11 (2). Desember 2020. 252.

Izberk-Bilgin, Elif & Nakata, Cheryl C. A New Look at Faith-Based Marketing: The Global Halal Market. *Business Horizons*. 59 (3). May-June 2016.

Jamal, Ahmad & Sharifuddin, Juwaidah. Perceived Value and Perceived Usefulness of Halal Labeling: The Role of Religion and Culture. *Journal of Business Research*. 68 (5). May 2015.

Kamila, Evita Farcha. Peran Industri Halal dalam Mendongkrak Pertumbuhan Ekonomi Indonesia di Era New Normal. *Jurnal Likuid*. 1 (1). Juli 2020.

- Kohilavani .et.al. Development of Safe Halal Food Management System (SHFMS). *Food Control*. 127. September 2021.
- Ma'rifah, Tian Nur. Pengembangan Kerangka Konseptual Model Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam di Kabupaten Ponorogo. *Jurnal Cemara*. 15 (2). Nopember 2018.
- Moleong, Lexy J. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya. 2018.
- Murjani. Sistem Jaminan Produk Halal dan Thayib Di Indonesia: Tinjauan Yuridis dan Politis. *Fenomena*. 7 (2). 2015.
- Nasution, Lokot Zein. Penguatan Industri Halal bagi Daya Saing Wilayah: Tantangan dan Agenda Kebijakan. *Journal of Regional Economics Indonesia*. 1 (2). 2020.
- Permata, Arif Rachman Eka. Harapan dan Realitas Implementasi Regulasi Jaminan Produk Halal di Indonesia. *Dinar: Jurnal Ekonomi & Keuangan Islam*. 6 (2). Agustus 2019.
- Priadana, Moh. Sidiq & Muis, Salahuddin. *Metodologi Penelitian Ekonomi Dan Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu. 2009.
- Spiegel, M. van der. et.al. Halal Assurance in Food Supply Chains: Verification of Halal Certificates Using Audits and Laboratory Analysis. *Trends in Food Science & Technology*. 27 (2). October 2012.
- Sudjana. Pelindungan Konsumen terhadap Jaminan Produk Halal dalam Perspektif Sistem Hukum. *J-HES Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*. 4 (1). Januari-Juni 2020.
- Supian, Kamisah. Cross-contamination in Processing, Packaging, Storage, and Transport in Halal Supply Chain. *Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition*. 2018.
- Suryawana, Anom Sigit .et.al. Negotiating Halal: The Role of Non-religious Concerns in Shaping Halal Standards in Indonesia. *Journal of Rural Studies*. 2019.
- Waharini, Faqiatul Mariya & Purwantini, Anissa Hakim. Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia. *Jurnal Muqtasid*. 9 (1). 2018.
- Yunita, Hanna Indi Dian. Studi Tentang Peluang dan Tantangan Industri Pangan Halal Terhadap Perekonomian di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB UB*. 6 (2). 2018.
- Zainuddina, Anizah & Shariff, Sariwati Mohd. Preferences for Halalan Toyyiban Retail Supply Chain Certification: A Case of Hypermarket. Fifth International Conference on Marketing and Retailing (5TH INCOMaR) 2015. *Procedia Economics and Finance*. 37. 2016.

<http://www.halalmui.org/mui14/main/page/prosedur-sertifikasi-halal-mui>