

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum UMKM di Kabupaten Sleman

Berdasarkan hasil rekapitulasi data UMKM Kabupaten Sleman dari Dinas Koperasi dan UKM memaparkan bahwa berdasarkan sektor usaha sampai dengan bulan Juli 2019 adalah sebagai berikut, pada hasil rekapitulasi telah dikelompokkan berdasarkan sektor usaha dengan skala usaha Mikro, Kecil dan Menengah yang terbagi dalam 14 sektor usaha diluar sektor pertanian, perkebunan, kebudayaan dan pariwisata. Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Sleman berikut uraian jumlah usaha yang dinaungi oleh dinas, pada sektor Agrobisnis pada skala usaha mikro sejumlah 1814 unit usaha, skala usaha kecil sejumlah 70 unit usaha, dan menengah 0 unit usaha dengan jumlah keseluruhan usaha pada sektor agrobisnis sebesar 1884 unit usaha.

Pada sektor Dagang Bahan Bangunan pada skala usaha mikro sejumlah 1413 unit usaha, skala kecil sejumlah 66 unit usaha, dan skala menengah sejumlah 2 unit usaha dengan jumlah keseluruhan usaha pada sektor dagang bahan bangunan sebesar 1481 unit usaha.

Pada sektor dagang fashion pada skala usaha mikro sejumlah 496 unit usaha, skala kecil 16 unit usaha, dan skala menengah 0 unit usaha, dengan jumlah keseluruhan usaha pada sektor dagang fashion sebesar 512 unit usaha.

Pada sektor dagang kuliner pada skala usaha mikro sejumlah 7444 unit usaha, skala kecil sejumlah 126 unit usaha, dan skala menengah sejumlah 3 unit usaha, dengan jumlah keseluruhan 7573 unit usaha.

Pada sektor industry bahan bangunan pada skala mikro sejumlah 45 unit usaha, skala kecil sejumlah 1 unit usaha, dan skala menengah sejumlah 0 unit usaha, dengan jumlah keseluruhan sebesar 46 unit usaha.

Pada industry Fashion pada skala mikro sejumlah 1243 unit usaha, skala kecil sejumlah 36 unit usaha, dan skala menengah sejumlah 0 unit usaha, dengan jumlah keseluruhan 1279 unit usaha. Pada sektor industry

kuliner pada sektor mikro sejumlah 2102, skala kecil 33 unit usaha dan skala menengah sejumlah 0 unit usaha dengan jumlah keseluruhan sebesar 2135 unit usaha.

Pada sektor industry lainnya pada skala mikro sejumlah 6439 unit usaha, skala kecil 12 unit usaha, dan skala menengah sejumlah 1 unit usaha, dengan jumlah keseluruhan sebesar 6452 unit usaha. Pada sektor jasa pada skala mikro sejumlah 5618 unit usaha, skala kecil sejumlah 151 unit usaha, skala menengah 5 unit usaha dengan jumlah keseluruhan sebesar 5774 unit usaha.

Pada sektor usaha kendaraan bermotor dan tidak bermotor pada skala mikro sejumlah 1237 unit usaha, skala kecil sejumlah 49 unit usaha, dan skala menengah sejumlah 6 unit usaha, dengan jumlah keseluruhan sebesar 1292 unit usaha. Pada sektor kerajinan pada skala usaha mikro sejumlah 2926 unit usaha, skala usaha kecil sejumlah 38 dan skala usaha menengah sejumlah 0 unit usaha dengan jumlah keseluruhan sebesar 2964 unit usaha.

Pada sektor usaha pendidikan pada skala usaha mikro sebesar 48 unit usaha, skala usaha kecil sebesar 1 unit usaha, dan skala menengah sebesar 0 unit usaha dengan jumlah keseluruhan sebesar 49 unit usaha. Pada sektor usaha perdagangan lainnya pada skala usaha mikro sejumlah 16.442 unit usaha, skala usaha kecil sejumlah 336 unit usaha, dan skala usaha menengah sejumlah 11 unit usaha, dengan jumlah keseluruhan sebesar 16.775 unit usaha. Dan yang terakhir pada sektor usaha teknologi dan informasi, skala usaha mikro sejumlah 443, skala usaha kecil sejumlah 7 unit usaha dan skala usaha menengah sejumlah 1 unit usaha dengan jumlah keseluruhan sebesar 451 unit usaha.

Dari pemaparan data rekapitulasi jumlah usaha mikro kecil dan menengah kabupaten sleman diatas maka dapat diketahui jumlah keseluruhan unit usaha dari masing-masing sektor dan skala usaha sebagai berikut, skala usaha mikro sebesar 47.410 unit usaha, skala usaha kecil sebesar 942 unit usaha dan skala usaha menengah sebesar 29 unit usaha dengan total keseluruhan sebesar 48.681 unit usah

B. Hasil Penelitian

1. Profil UKM Rosalia Snack

Rosalia Snack merupakan unit Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang berada dibawah nanungan Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Kabupaten Sleman DIY. Rosalia Snack berada di dusun Tegalrejo, Rt.02 Rw.03, Margerejo, Tempel, Sleman. Dimana lokasi tersebut ialah daerah dengan lahan kebun salak yang cukup luas, kebun salak menjadi salah satu ladang pekerjaan untuk masyarakat sekitar yaitu sebagai petani salak. Salak merupakan salah satu buah hasil pertanian yang banyak dihasilkan di Indonesia khususnya di Sleman, Yogyakarta. pada saat panen raya salak biasanya harga jual salak akan merosot karena kelebihan produksi sehingga banyak buah salak yang dibiarkan busuk, hal ini tentunya akan merugikan petani salak.

Untuk menyikapi permasalahan tersebut, pemerintah desa Margerejo mengadakan pelatihan pengolahan buah salak, yaitu berupa pembuatan produk manisan salak, egg roll salak, dan brownise salak. Pelatihan tersebut dilaksanakan pada bulan November 2014, yang kemudian di bentuk sebuah kelompok usaha kecil. Setelah dilaksanakannya pelatihan tersebut kemudian kelompok usaha tersebut melanjutkan dengan memproduksi produk olahan salak secara bersama-sama, akan tetapi kegiatan tersebut tidak berlangsung lama dikarenakan berbagai faktor, yang kemudian ibu Lia selaku owner Rosalia Snack, memutuskan untuk melanjutkan produksi tersebut secara mandiri.

Rosalia Snack, saat ini sudah mengalami perkembangan yaitu dengan bertambahnya produk olahan salak, yaitu dodol salak dan bolen salak. Pemasaran yang saat ini kian luas dan juga saat ini sudah bisa menerima pelatihan-pelatihan pembuatan olahan buah salak pada siswa siswa tingkat Sekolah Dasar hingga Sekolah Menengah Atas atau Kejuruan. Seiring berjalannya waktu Ibu Lia selaku owner juga memulai usaha di produk lain yaitu menerima cething makanan ringan ataupun makanan berat. Rosalia Snack berusaha terus berkembang meski dengan keterbatasan-keterbatasan

yang ada, termasuk dalam pendanaan ataupun tenaga (sumber daya manusia) yang masih terbatas. Dimana Rosalia Snack masih bergerak secara individu, atau belum memiliki karyawan, sehingga semua operasional masih dikendalikan oleh beliau Ibu Lia selaku Owner Rosalia Snack.

Analisis Rantai Pasok Halal Dalam Produksi

Halal Supply Chain atau rantai pasok halal yaitu sebuah system yang terdiri dari proses produksi, penyimpanan, pengiriman atau distribusi serta penjualan produk yang sesuai dengan kriteria syariah guna untuk memenuhi permintaan atas produk tersebut. Yang menjadi konsep dari penelitian ini ialah kinerja rantai pasok halal dalam produksi makanan olahan buah salak yaitu aktivitas dari awal pengadaan bahan baku, produksi barang setengah jadi hingga produk jadi, serta pengiriman sampai ke tangan pelanggan. Secara umum dalam halal supply chain terdapat empat aktivitas utama, yaitu : halal procurement, halal manufacturing, halal distribution dan halal logistic. Berikut merupakan analisis halal supply chain pada Rosalia Snack :

1) Manisan Salak

Manisan salak adalah bentuk olahan buah salak yang terdiri dari padatan daging buah salak dan cairan sirup yang mengandung gula. Fungsi gula sendiri adalah sekaligus pengawet dan pemberi rasa manis agar rasa sepat dari buah salak dapat diminimalkan, sehingga akan diperoleh rasa manis segar. Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan melalui wawancara dengan Ibu Lia Budhi selaku owner dari Rosalia Snack, berikut merupakan penjabaran aktivitas rantai pasok pada produksi manisan salak yang diterapkan pada Rosalia Snack yaitu sebagai berikut :

a) Halal Procurement (Pengadaan)

Halal procurement atau pengadaan produk halal merupakan proses pengadaan bahan baku halal yang terdiri dari keterlibatan dalam kegiatan yang berfokus untuk menjaga integritas halal sepanjang rantai pasokan.

Penilaian bahan baku halal tidak hanya dari zat produknya yang halal, melainkan sumber dan system pembayaran yang juga halal.

Pada Rosalia Snack berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Lia Budhi selaku owner memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengadaan bahan baku manisan salak, *“Untuk memproduksi manisan salak membutuhkan bahan-bahannya yaitu buah salak, gula pasir (gulaku), asam sentrat, air dan kapur sirih. Biasanya buah salak diperoleh dari hasil panen di kebun sendiri dan untuk bahan tambahan membelinya di pasar atau toko rsoti”*.

Dari hasil wawancara diatas perihal pengadaan bahan baku, ibu Lia menggunakan bahan-bahan yang tidak mengandung unsur haram, yaitu dengan penggunaan buah salak yang merupakan makanan halal, serta produk lain yang dibutuhkan seperti gula yang digunakan yaitu gulaku yang sudah tersertifikasi halal, juga dalam pengadaan bahan baku buah salak beliau mendapatkannya lebih dominan dari hasil panen di kebun sendiri, sehingga dalam hal pengadaan bahan baku beliau dapat dikategorikan telah memperhatikan kehalalan dari produk yang digunakan.

Dalam tahap pembayaran atas bahan baku, *“untuk system pembayaran secara tunai”*. Dari hasil wawancara diatas perihal cara pembayaran atas bahan baku, ibu Lia telah menerapkan pembayaran dengan tunai, dimana dalam pembayaran tunai beliau telah menerapkan cara pembayaran yang baik, yaitu tidak mengandung riba.

b) Halal Manufacturing (Pengolahan)

Halal manufacturing atau proses pengolahan halal merupakan proses transformasi bahan baku menjadi produk jadi dengan prosedur yang sesuai dengan standar halal. Proses pengolahan menjadi fase yang memiliki tingkat resiko penyebab ketidakhalalan paling tinggi, oleh karena itu perlu adanya penguatan penerapan system syariah pada internal perusahaan pengolahan. Pada Rosalia Snack berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Lia Budhi selaku owner memaparkan sebagai berikut :

Dalam persiapan proses produksi manisan salak, *“Proses produksi dimulai dengan persiapan bahan baku dan persiapan peralatan. Bahan baku yang perlu disiapkan untuk membuat manisan salak ialah buah salak, gula pasir, asam sentrat, kapur sirih dan air. Serta peralatan yang digunakan yaitu, panci stainless, kompor, spatula, dan peralatan lain jika dibutuhkan untuk merebus dan membuat sirup manisan.”*

Dari hasil wawancara diatas perihal persiapan produksi manisan salak maka dapat disimpulkan bahwa ibu Lia selaku owner telah menerapkan persiapan proses produksi dengan baik, yaitu dengan menyiapkan bahan baku serta peralatan yang digunakan dalam proses produksi dari bahan mentah menjadi produk jadi atau makanan olahan sudah melakukan tahap-tahap persiapan produksi dengan baik.

Dalam tahapan proses produksi manisan salak, *“proses produksi untuk membuat manisan salak dimulai dari mengupas buah salak, pemisahan daging salak dan biji, mengiris buah salak menjadi dua bagian, perendaman buah salak pada larutan air kapur sirih, setelah sekitar 5-10 menit perendaman dilanjutkan dengan pencucian dengan air mengalir, dan kemudian ditiriskan. Setelah itu masak air hingga mendidih, masukkan buah salak yang telah dicuci, rebus buah salak kurang lebih 5 menit dan ditutup rapat, kemudian angkat dan tiriskan.”* , *“untuk membuat sirup salak, yang perlu disiapkan yaitu rebus air hingga mendidih, kemudian masukkan gula dan tunggu hingga mendidih kembali, masukkan asam sentrat, sirup sudah jadi.”*

Dari hasil wawancara dan observasi diatas perihal tahapan produksi manisan salak, maka dapat disimpulkan bahwa ibu Lia selaku owner telah menyiapkan ataupun melakukan proses produksi dengan baik yaitu dengan melihat proses produksi dari peralatan yang digunakan bersih, tempat produksi yang bersih, dan juga tidak berkedatan maupun bercampur dengan benda yang mengandung unsur haram. Sehingga dalam tahap produksi dapat berjalan dengan baik dan bersih serta terhindar dari unsur

haram baik dari produk yang digunakan maupun lingkungan sekitar tempat produksi.

c) Halal Distribution

Halal distribution terdiri dari pengemasan dan wadah produk halal. Karakteristik utama dalam pengemasan produk halal adalah bahan pengemasan harus halal dan baik, pada Rosalia Snack berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Lia Budhi selaku owner memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengemasan produk manisan salak, *“Dalam packaging atau pengemasan produk manisan salak perlengkapan yang dibutuhkan yaitu cup kemasan manisan, plastik kemasan, stiker label dan sealer plastik.”*

Dari hasil wawancara dan observasi perihal pengemasan produk maka dapat disimpulkan bahwa perlengkapan packaging yang berupa cup kemasan plastik memiliki kualitas yang baik dimana kemasan tersebut dapat tahan panas dilihat dari proses netralisir yang mana dengan cara kemasan yang telah jadi akan di rebus kembali didalam air yang mendidih. Hal tersebut dilakukan untuk menjaga kualitas mutu atas produk makanan itu sendiri.

d) Halal Logistic

Halal logistic mencakup pengorganisasian, perlindungan dan indentifikasi produk dari bahan baku hingga sampai pada konsumen. status halal tidak hanya mempertimbangkan produknya saja, proses distribusi dan marketing juga termasuk dalam rantai pasok halal. Pada Rosalia Snack berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan ibu Lia Budhi selaku owner memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengorganisasian yang diterapkan, *“Awalnya menjalani usaha ini bersama-sama dengan kelompok KWT desa, akan tetapi selama beberapa bulan berjalan produksi, anggotanya tidak konsisten kadang bisa mengikuti produksi kadang tidak dan semakin hari semakin sedikit yang masih aktif di kelompok. Semenjak itu ibu Lia memutuskan untuk memproduksi sendiri hingga saat ini, hanya kadang dibantu tetangga jika*

ada pesanan yang bersamaan jadi tidak keburu kalau diproduksi sendiri semua.”

Berdasarkan hasil wawancara diatas perihal pengorganisasian yang diterapkan, ibu Lia masih menjalankan usaha nya sendiri yang dimulai dari persiapan bahan baku hingga produk jadi dan sampai pada distribusi ke konsumen masih di kendalikan sendiri, dengan demikian maka segala proses produksi lebih terkontrol karena hanya satu orang yang terlibat, sehingga untuk menjaga kualitas produkpun sudah cukup baik pengawasannya.

Dalam hal mempromosikan atau marketing, *“Selama ini melakukan promosi melalui pameran-pameran yang diadakan oleh pemerintah desa, kecamatan ataupun dari Disperindag dan DinKop & UKM, selain pameran juga biasanya promosi melalui whatsapp dan instagram.”*

Berdasarkan hasil wawancara diatas perihal promosi dan marketing, Rosalia Snack belum mengoptimalkan promosi yang diterapkan dimana promosi selama ini masih di lingkup yang masih minim, yaitu masih terbatas di orang-orang sekeliling dan belum merambah ke pasar online yang jauh lebih luas. Di instagram pun masih terbatas dalam hal promosi, belum ada target promosi yang diterapkan. Hal ini juga diakui oleh ibu Lia selaku owner sebagai salah satu kendala dari Rosalia Snack.

Dalam hal transportasi yang digunakan, *“Selama ini operasional masih menggunakan kendaraan pribadi, baik untuk pengadaan bahan baku hingga pendistribusian produk.”*

Berdasarkan hasil wawancara perihal transportasi, pada Rosalia Snack transportasi yang digunakan masih dengan kendaraan pribadi sehingga dalam hal ini penggunaan atas transportasi masih dalam lingkup transportasi pribadi.

Dalam hal perlindungan atas jaminan produk, *“Untuk jaminan atas produk layak dikonsumsi telah melakukan uji lab dari Dinas Kesehatan yaitu dengan nomor Dinkes.PIRT No.2063404011592-20, dan selalu*

memproduksi sesuai dengan SOP dan menjaga kualitas produk untuk dapat menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk .”

Berdasarkan hasil wawancara perihal perlindungan atas jaminan produk maka dapat disimpulkan bahwa, Rosalia Snack sudah melakukan upaya untuk menjamin produknya layak konsumsi yaitu dengan adanya uji lab dan penjagaan kualitas bahan baku yang digunakan, akan tetapi dalam hal ini Rosalia Snack masih belum mensertifikasikan kehalalan atas produk yang dihasilkan, berdasarkan wawancara mengenai sertifikasi halal ibu Lia menjelaskan *“Untuk sertifikasi halal masih belum mendaftarkan karena masih terkendala biaya maupun waktu, dan juga masih belum berani untuk menetapkan masa expired dari produk manisan salak.”*

2) **Egg Roll Salak**

Egg Roll Salak merupakan kue kering yang berbentuk gulungan memanjang. Egg roll memiliki banyak varian rasa, seperti egg roll keju, egg roll wijen, egg roll ubi ungu, dan lain sebagainya. Di Rosalia Snack telah diproduksi egg roll salak, dimana dalam bahan baku akan ditambahkan daging buah salak guna memberikan ciri khas yang berbeda dengan egg roll pada umumnya. Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan melalui wawancara dengan Ibu Lia Budhi selaku owner dari Rosalia Snack, berikut merupakan penjabaran aktivitas rantai pasok pada produksi egg roll salak yang diterapkan pada Rosalia Snack yaitu sebagai berikut :

a) Halal Procurement (Pengadaan)

Halal procurement atau pengadaan produk halal merupakan proses pengadaan bahan baku halal yang terdiri dari keterlibatan dalam kegiatan yang berfokus untuk menjaga integritas halal sepanjang rantai pasokan. Penilaian bahan baku halal tidak hanya dari zat produknya yang halal, melainkan sumber dan system pembayaran yang juga halal.

Pada Rosalia Snack berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Lia Budhi selaku owner memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengadaan bahan baku, *“Untuk memproduksi egg roll salak membutuhkan bahan-bahan sebagai berikut tepung terigu cakra, tepung sagu tani, susu bubuk full cream (dencow), baking powder, margarine simas, gula (gulaku) telur, ovalet, dan buah salak yang sudah direbus. Untuk belanja perlengkapan tersebut di pasar atau di toko roti, dan untuk buah salaknya menggunakan buah salak yang tidak digunakan untuk manisan, ketika membuat manisan maka bagian ujung runcingnya buah salak akan dipotong dan tidak digunakan untuk membuat manisan salak karena bagian yang runcing cenderung lebih lunak buahnya sehingga kurang cocok jika di buat manisan, maka potongan buah salak digunakan untuk membuat egg roll salak”*.

Dari hasil wawancara diatas perihal pengadaan bahan baku ibu Lia telah menerapkan penggunaan bahan baku yang baik dan memenuhi standar kualitas serta menggunakan bahan baku yang layak di konsumsi, sehingga dalam hal ini ibu Lia sudah memperhatikan akan kualitas bahan baku yang akan digunakan dalam mengolah produknya untuk mendapatkan hasil produk yang layak jual.

Dalam tahap pembayaran bahan baku, *“belanja untuk membeli bahan baku ataupun bahan pelengkap membayarnya secara langsung”*.

Dari hasil wawancara diatas perihal pembayaran bahan baku, dapat kita ketahui jika ibu Lia telah menerapkan pembayaran secara tunai, hal tersebut dilakukan untuk menghindari terjadinya kesalahpahaman yang dapat mengganggu proses transaksi, sehingga dapat dikatakan jika ibu Lia sudah cukup mengantisipasi hal-hal yang tidak diinginkan.

b) Halal Manufacturing (Pengolahan)

Halal manufacturing atau proses pengolahan halal merupakan proses transformasi bahan baku menjadi produk jadi dengan prosedur yang sesuai dengan standar halal. Proses pengolahan menjadi fase yang memiliki tingkat resiko penyebab ketidakhalalan paling tinggi, oleh karena itu perlu adanya penguatan penerapan system syariah pada internal perusahaan pengolahan. Pada Rosalia Snack berdasarkan hasil

wawancara dengan ibu Lia Budhi selaku owner memaparkan sebagai berikut :

Dalam proses persiapan produksi egg roll salak, *“proses produksi dimulai dengan mempersiapkan semua perlengkapan yang akan digunakan serta menyiapkan bahan baku yang dibutuhkan, untuk membuat egg roll salak bahan yang digunakan yaitu tepung terigu cakra, tepung sagu tani, susu bubuk full cream dencow, baking powder, gula, telur, ovalet dan buah salak yang sudah direbus dan dihaluskan. Dan perlengkapan yang digunakan diantaranya cetakan egg roll, kompor, mixer, panci, spatula, dan perlengkapan lain jika diperlukan.”*

Dari hasil wawancara diatas, perihal persiapan produksi egg roll maka dapat diketahui jika di Rosalia Snack sudah menerapkan upaya persiapan proses produksi dengan baik, yaitu dapat dilihat dari mulai persiapan bahan baku yang akan diperlukan hingga perlengkapan dan peralatan yang akan digunakan sudah disiapkan terlebih dahulu sebelum mulai proses produksi.

Dalam proses produksi egg roll salak, *“proses produksi untuk membuat egg roll ialah dengan menyiapkan semua bahan baku dan perlengkapan yang dibutuhkan, kemudian mulailah dengan mencampur telur, ovalet dan gula dengan mixer, setelah adonan tercampur rata lalu masukkan tepung sambil di ayak atau disaring supaya tepungnya akan lebih halus ketika bercampur dengan adonan, kemudian campurkan buah salak yang telah dihaluskan, serta masukkan margarine yang telah dicairkan. Setelah adonan siap, maka panaskan cetakan egg roll diatas kompor, kemudian tuang adonan sebanyak setengah sendok makan ke dalam cetakan, diamkan sampai agak kering, kemudian angkat dan gulung adonan yang sudah masak.”*

Dari hasil wawancara diatas, perihal proses produksi dalam pembuatan egg roll maka dapat kita ketahui bahwa di Rosalia Snack dalam proses produksi sudah dipersiapkan dengan baik yaitu dengan melihat proses produksi dari peralatan yang digunakan bersih, tempat

produksi yang bersih, dan juga tidak berkedatan maupun bercampur dengan benda yang mengandung unsur haram. Sehingga dalam tahap produksi dapat berjalan dengan baik dan bersih serta terhindar dari unsur haram baik dari produk yang digunakan maupun lingkungan sekitar tempat produksi.

c) Halal Distribution

Halal distribution terdiri dari pengemasan dan wadah produk halal. Karakteristik utama dalam pengemasan produk halal adalah bahan pengemasan harus halal dan baik, pada Rosalia Snack berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Lia Budhi selaku owner memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengemasan produk egg roll salak, *“untuk kemasan egg roll salak perlengkapannya yang dibutuhkan ada plastik kemasan dan box kemasan saja”*.

Dari hasil wawancara diatas perihal pengemasan produk maka dapat diketahui bahwa di Rosalia Snack dalam pengemasan produk egg roll menggunakan plastik kemasan dan kemudian dikemas kembali dalam box kemasan hal ini tentu dilakukan untuk tetap menjaga kualitas produk dan kebersihan juga, dimana produk tidak langsung dikemas dengan box, melainkan dikemas dalam plastik dahulu, selain menjaga kebersihan dan kualitas produk juga bermaksud supaya produk akan tetap tertata rapi dan menarik.

d) Halal Logistic

Halal logistic mencakup pengorganisasian, perlindungan dan indentifikasi produk dari bahan baku hingga sampai pada konsumen. status halal tidak hanya mempertimbangkan produknya saja, proses distribusi dan marketing juga termasuk dalam rantai pasok halal. Pada Rosalia Snack berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan ibu Lia Budhi selaku owner memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengorganisasian yang diterapkan, *“Awalnya saya menjalani usaha ini bersama-sama dengan kelompok KWT desa, akan*

tetapi selama beberapa bulan berjalan produksi, anggotanya tidak konsisten kadang bisa mengikuti produksi kadang tidak dan semakin hari semakin sedikit yang masih aktif di kelompok. Semenjak itu saya memutuskan untuk memproduksi sendiri hingga saat ini, hanya kadang dibantu tetangga jika ada pesanan yang bersamaan jadi tidak keburu kalau diproduksi sendiri semua.”

Dari hasil wawancara diatas perihal pengorganisasian yang telah diterapkan di Rosalia Snack maka dapat kita ketahui bahwa.....

Dalam hal mempromosikan atau marketing, “Selama ini saya melakukan promosi melalui pameran-pameran yang diadakan oleh pemerintah desa, kecamatan ataupun dari Disperindag dan DinKop & UKM, selain pameran saya juga biasanya promosi melalui whatsapp dan instagram.”

Berdasarkan hasil wawancara diatas perihal promosi dan marketing, Rosalia Snack belum mengoptimalkan promosi yang diterapkan dimana promosi selama ini masih di lingkup yang masih minim, yaitu masih terbatas di orang-orang sekeliling dan belum merambah ke pasar online yang jauh lebih luas. Di instagram pun masih terbatas dalam hal promosi, belum ada target promosi yang diterapkan. Hal ini juga diakui oleh ibu Lia selaku owner sebagai salah satu kendala dari Rosalia Snack.

Dalam hal transportasi yang digunakan, “Selama ini saya masih menggunakan kendaraan pribadi, baik untuk pengadaan bahan baku hingga pendistribusian produk.”

Berdasarkan hasil wawancara perihal transportasi, pada Rosalia Snack transportasi yang digunakan masih dengan kendaraan pribadi sehingga dalam hal ini kehalalan atas transportasi masih dapat dikendalikan karena dibawah pengawasan pribadi langsung.

Dalam hal perlindungan atas jaminan produk, *“Untuk jaminan atas produk layak dikonsumsi telah melakukan uji lab dari Dinas Kesehatan yaitu dengan nomor Dinkes.PIRT No.2063404011592-20, dan selalu*

memproduksi sesuai dengan SOP dan menjaga kualitas produk untuk dapat menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk saya.”

Berdasarkan hasil wawancara perihal perlindungan atas jaminan produk maka dapat disimpulkan bahwa, Rosalia Snack sudah melakukan upaya untuk menjamin produknya layak konsumsi yaitu dengan adanya uji lab dan penjagaan kualitas bahan baku yang digunakan, akan tetapi dalam hal ini Rosalia Snack masih belum mensertifikasikan kehalalan atas produk yang dihasilkan, berdasarkan wawancara mengenai sertifikasi halal ibu Lia menjelaskan *“Untuk sertifikasi halal masih belum mendaftarkan karena masih terkendala biaya maupun waktu”*.

3) Bollen Salak

Bollen merupakan kue tradisional yang diolah dengan perpaduan pisang yang dibalut dengan adonan kulit pastry. Akan tetapi saat ini boleh telah berkembang dengan banyaknya varian isi dari kue bolen, seperti isian pisang, keju, coklat, apel, dan lain sebagainya. Serupa dengan bolen yang diproduksi pada Rosalia Snack yaitu bolen dengan isian salak, dimana ini menjadi inovasi baru pada produk kue bolen.

a) Halal Procurement (Pengadaan)

Halal procurement atau pengadaan produk halal merupakan proses pengadaan bahan baku halal yang terdiri dari keterlibatan dalam kegiatan yang berfokus untuk menjaga integritas halal sepanjang rantai pasokan. Penilaian bahan baku halal tidak hanya dari zat produknya yang halal, melainkan sumber dan system pembayaran yang juga halal. Pada Rosalia Snack berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Lia Budhi selaku owner memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengadaan bahan baku, *“untuk memproduksi bollen bahan-bahan yang di perlukan yaitu tepung terigu cakra, maegarine blueband, gula pasir, air, dan buah salak. Biasanya membeli semua*

bahan-bahan yang diperlukan di toko roti, ataupun di pasar. Untuk membeli semua bahan dengan jumlah sesuai kebutuhan.”

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat kita ketahui bahwa di Rosalia Snack dalam pengadaan bahan baku tidak jauh berbeda dengan saat menyiapkan atau pengadaan bahan baku dari produk lain, dimana bahan baku yang digunakan tentu akan mempertimbangkan kualitas atas bahan baku, dan juga dengan cara pembelian bahan baku yang baik.

Dalam tahap pembayaran atas bahan baku, *“Biasanya jika membeli bahan baku ataupun bahan pelengkap bayar dengan tunai”*.

Dari hasil wawancara diatas perihal cara pembayaran atas bahan baku, ibu Lia telah menerapkan pembayaran dengan tunai, dimana dalam pembayaran tunai beliau telah menerapkan cara pembayaran yang baik, yaitu tidak mengandung riba.

b) Halal Manufacturing

Halal manufacturing atau proses pengolahan halal merupakan proses transformasi bahan baku menjadi produk jadi dengan prosedur yang sesuai dengan standar halal. Proses pengolahan menjadi fase yang memiliki tingkat resiko penyebab ketidakhalalan paling tinggi, oleh karena itu perlu adanya penguatan penerapan system syariah pada internal perusahaan pengolahan. Pada Rosalia Snack berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Lia Budhi selaku owner memaparkan sebagai berikut :

Dalam proses persiapan produksi, “kalau untuk persiapan proses produksi, dimulai dengan menyiapkan semua bahan dan peralatan yang akan digunakan dalam produksi, bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Bollen salak yaitu tepung terigu cakra, margarine atau blueband, gula pasir, air, dan buahh salak yang sudah dipotong kecil-kecil dan direbus. Sedangkan untuk peralatannya ada panci stainless, mixer, oven , kompor, dan peralatan lain jika dibutuhkan.”

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat diketahui bahwa, dalam proses persiapan produksi Rosalia Snack sudah menerapkan upaya persiapan proses produksi dengan baik, yaitu dapat dilihat dari mulai persiapan bahan baku yang akan diperlukan hingga perlengkapan dan peralatan yang akan digunakan sudah disiapkan terlebih dahulu sebelum mulai proses produksi.

Dalam proses produksi, *“untuk membuat bollen langkah awal kita akan membuat kulit, disini kulit bollen terdapat dua bagian, kita bagi menjadi kulit A (sebagai kulit luar) dan kulit B (sebagai kulit dalam), pertama kita membuat kulit A yaitu dengan mencampur 200gr tepung terigu, 75gr margarine blueband, 30gr gula pasir dan 80 ml air, di campur dengan mixer hingga adonan rata, kemudian membuat kulit B, untuk membuat kulit B cukup dengan 100gr tepung terigu dan 75gr margarine, dan di campur cukup dengan spatula, untuk kulit A dan B sama-sama diuleni hingga kalis. Kemudian setelah jadi masing-masing adonan, maka untuk membuat bollen selanjutnya siapkan sebagian kulit A dan B yang ditumpuk dan ditambahkan dengan isian topping yang diinginkan kemudia di lipat sesuai bentuk yang diinginkan, dan atasnya diolesi kuning telur kemudian ditambahkan topping sedikit untuk dapat membedakan isian nya topping apa. Setelah persiapan selesai kemudian bollen di panggang dengan oven selama 30menit.”*

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat kita ketahui bahwa dalam produksi bollen, dalam proses produksi sudah dipersiapkan dengan baik yaitu dengan melihat proses produksi dari peralatan yang digunakan bersih, tempat produksi yang bersih, dan juga tidak berkedatan maupun bercampur dengan benda yang mengandung unsur haram. Sehingga dalam tahap produksi dapat berjalan dengan baik dan bersih serta terhindar dari unsur haram baik dari produk yang digunakan maupun lingkungan sekitar tempat produksi.

c) Halal Distribution

Halal distribution terdiri dari pengemasan dan wadah produk halal. Karakteristik utama dalam pengemasan produk halal adalah bahan pengemasan harus halal dan baik, pada Rosalia Snack berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Lia Budhi selaku owner memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengemasan produk bollen salak, *“untuk kemas bollen salak perlengkapan yang dibutuhkan ada mika kemas saja, karena memang untuk kemas bollen sangat sederhana dan juga simple karena menggunakan mika kemas dan ditempel stiker label berupa label sudah ada label nama dan keterangan lainnya”*.

Dari hasil wawancara diatas perihal pengemasan produk maka dapat diketahui bahwa dalam packagingnya masih tergolong sederhana yaitu menggunakan mika kemas, dalam hal ini yang perlu diperhatikan ialah pada kerapatan tutup, dimana kemas harus benar benar tertutup rapat guna untuk tetap menjaga kebersihan dan kualitas produk.

d) Halal Logistic

Halal logistic mencakup pengorganisasian, perlindungan dan indentifikasi produk dari bahan baku hingga sampai pada konsumen. status halal tidak hanya mempertimbangkan produknya saja, proses distribusi dan marketing juga termasuk dalam rantai pasok halal. Pada Rosalia Snack berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan ibu Lia Budhi selaku owner memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengorganisasian yang diterapkan, *“Awalnya menjalani usaha ini bersama-sama dengan kelompok KWT desa, akan tetapi selama beberapa bulan berjalan produksi, anggotanya tidak konsisten kadang bisa mengikuti produksi kadang tidak dan semakin hari semakin sedikit yang masih aktif di kelompok. Semenjak itu saya memutuskan untuk memproduksi sendiri hingga saat ini, hanya*

kadang dibantu tetangga jika ada pesanan yang bersamaan jadi tidak keburu kalau diproduksi sendiri semua.”

Dari hasil wawancara diatas perihal pengorganisasian yang telah diterapkan di Rosalia Snack maka dapat kita ketahui bahwa di Rosalia Snack semua operasional usaha masih dikendalikan oleh Ibu Lia sendiri selaku owner dari Rosalia Snack.

Dalam hal mempromosikan atau marketing, *“Selama ini melakukan promosi melalui pameran-pameran yang diadakan oleh pemerintah desa, kecamatan ataupun dari Disperindag dan DinKop & UKM, selain pameran juga biasanya promosi melalui whatsapp dan instagram.”*

Berdasarkan hasil wawancara diatas perihal promosi dan marketing, Rosalia Snack belum mengoptimalkan promosi yang diterapkan dimana promosi selama ini masih di lingkup yang masih minim, yaitu masih terbatas di orang-orang sekeliling dan belum merambah ke pasar online yang jauh lebih luas. Di instagram pun masih terbatas dalam hal promosi, belum ada target promosi yang diterapkan. Hal ini juga diakui oleh ibu Lia selaku owner sebagai salah satu kendala dari Rosalia Snack.

Dalam hal transportasi yang digunakan, *“Selama ini masih menggunakan kendaraan pribadi, baik untuk pengadaan bahan baku hingga pendistribusian produk.”*

Berdasarkan hasil wawancara perihal transportasi, pada Rosalia Snack transportasi yang digunakan masih dengan kendaraan pribadi sehingga dalam hal ini kehalalan atas transportasi masih dapat dikendalikan karena dibawah pengawasan pribadi langsung.

Dalam hal perlindungan atas jaminan produk, *“Untuk jaminan atas produk layak dikonsumsi telah melakukan uji lab dari Dinas Kesehatan yaitu dengan nomor Dinkes.PIRT No.2063404011592-20, dan selalu memproduksi sesuai dengan SOP dan menjaga kualitas*

produk untuk dapat menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk.”

Berdasarkan hasil wawancara perihal perlindungan atas jaminan produk maka dapat disimpulkan bahwa, Rosalia Snack sudah melakukan upaya untuk menjamin produknya layak konsumsi yaitu dengan adanya uji lab dan penjagaan kualitas bahan baku yang digunakan, akan tetapi dalam hal ini Rosalia Snack masih belum mensertifikasikan kehalalan atas produk yang dihasilkan, berdasarkan wawancara mengenai sertifikasi halal ibu Lia menjelaskan *“Untuk sertifikasi halal masih belum mendaftarkan karena masih terkendala biaya maupun waktu”*.

Berdasarkan hasil analisis di atas pada Rosalia Snack telah dilakukan analisis rantai pasok halal guna untuk mengetahui bagaimana rantai pasok halal yang diterapkan dalam produksi makanan olahan buah salak di Rosalia Sanack, sehingga selanjutnya dapat kita ketahui bagaimana kesesuaian halal pada produksi yang diterapkan di Rosalia Snack dimana dalam mengukur kesesuaian halal dapat menggunakan kriteria makanan halal menurut syariat Islam diantaranya adalah kehalalan dzatnya, halal cara memperolehnya dan halal dalam memprosesnya, berdasarkan ketiga poin tersebut dapat kita ketahui sebagai berikut :

1. Halal Dzatnya

Makanan yang halal menurut dzatnya ialah makanan yang dari dasarnya sudah halal untuk dikonsumsi dan telah ditetapkan kehalalannya dalam Alqur'an dan Hadis.

Pada Rosalia Snack berdasarkan dengan yang sudah dipaparkan di atas dapat diketahui apa saja bahan-bahan yang digunakan dalam operasional produksinya. Yaitu bahan pokok, bahan tambahan, peralatan yang digunakan untuk mendukung proses produksi. Dari bahan pokok berdasarkan yang sudah peneliti ketahui bahwa penggunaan bahan pokoknya sudah

menggunakan bahan-bahan yang kualitasnya bagus, seperti halnya dalam pemilihan buah salak yaitu dengan salak segar, juga dalam penggunaan gula, di Rosalia Snack dalam produksinya menggunakan gula dengan merk *Gulaku* dimana gulaku merupakan merk gula yang sudah tersertifikasi halal, begitupun bahan-bahan yang lain seperti penggunaan tepung dengan tepung *Cakra*, margarinnya pakai *blueband*, serta bahan-bahan lain yang penulis perhatikan menggunakan bahan-bahan yang aman dikonsumsi.

2. Halal Cara Memperolehnya

Halal cara memperolehnya yaitu makanan yang diperoleh dengan cara yang baik dan sah. Makanan akan menjadi haram apabila cara memperolehnya dengan cara yang bathil karena itu bisa merugikan orang lain dan hal tersebut dilarang oleh syariat.

Pada Rosalia Snack berdasarkan dengan yang sudah dipaparkan di atas dapat diketahui cara memperoleh bahan-bahan yang dibutuhkan untuk produksi yaitu sudah didapat dengan cara yang baik, dimana dalam pengadaan bahan baku Rosalia Snack akan membelinya secukupnya untuk setiap produksi, sehingga pengadaannya tidak sampai numpuk untuk menghindari kerusakan produk, buah yang digunakan biasa didapat dari hasil panen sendiri, atau dibeli langsung dari petani atau tengkulak, hal tersebut dilakukan guna untuk mendapatkan buah yang masih segar dan bagus.

3. Halal Cara Mengolahnya

Halal cara mengolahnya yaitu makanan yang semula halal bisa menjadi haram apabila cara pengolahannya tidak sesuai dengan syariat agama. Banyak makanan yang asalnya halal, tetapi karena cara pengolahannya tidak benar menyebabkan makanan itu menjadi haram.

Pada Rosalia Snack, disetiap tahap pengolahan selalu diawali dengan persiapan bahan baku maupun peralatan yang digunakan. Hal tersebut dilakukan untuk memudahkan dalam berjalannya produksi, dimana semua yang dibutuhkan telah disiapkan. Dan untuk lingkungan sekitar tempat produksi, berdasarkan yang peneliti ketahui melalui observasi, Rosalia Snack belum memiliki tempat produksi khusus untuk produk nya, akan tetapi dalam lingkungan produksi di Rosalia Snack sudah terjaga kebersihannya, peralatan yang digunakan pun begitu bersih dan semua dipersiapkan dan diproduksi dengan baik, hal ini dapat dilihat dari seringnya Rosalia Snack menerima kunjungan study dari berbagai instansi sekolah, baik dari tingkat SD, SMP, SMA, hingga perguruan tinggi. Rosalia Snack sudah sering menerima kunjungan study, seperti adanya pelatihan pembuatan manisan salak, egg roll salak dan bollen salak. Hal tersebut menjadi keunggulan tersendiri pada Rosalia Snack.

2. *Profil UKM Sarisa Merapi*

Sarisa Merapi adalah usaha pengolahan salak yang dimulai karena prihatin dengan harga salak yang sangat rendah. Usaha ini dikelola oleh KWT Kemiri Edum, yang beralamat di Dusun Kemiri, Kel. Purwobinangun, Kec Pakem, Kab. Sleman. Pada bulan Desember 2016, yaitu masa panen raya salak sehingga harga salak anjlok dan mencapai harga 800 rupiah / kg, dengan melihat kondisi tersebut yang mana sebagian besar warga Kemiri bermatapencaharian petani salak, sehingga dengan anjloknya harga salak maka banyak petani salak yang merasa rugi dengan kondisi tersebut.

Kemudian kelompok wanita tani yang tergabung dalam KWT Kemiri Edum mencoba berinovasi untuk memanfaatkan salak yang kala itu jumlahnya melimpah supaya dapat menaikkan harga jual salak agar tidak terlalu merugikan petani. Dan pada awal mulanya kami membuat manisan salak, dan penjualan masih melalui by event seperti buka stand saat ada

pameran atau acara yang diadakan di daerah. Untuk event pertama yang ikut pameran di lapangan Deggung yang kala itu diadakan pameran salak dalam acara natal 2016, saya membawa 104pack manisan salak dan ternyata laris dan masyarakat banyak yang tertarik.

Berawal dari hal tersebut kemudian lebih sering mengikuti pameran-pameran yang diadakan dari pemerintah maupun dari organisasi tertentu. Kemudian mulai mengikuti pelatihan yang diadakan dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Sleman, yaitu pelatihan tentang sumber daya manusia (SDM), keuangan, pemasaran, marketing online dan packaging kemasan. Semakin kesini semakin berkembang dengan bertambahnya produk yang diproduksi yang awalnya hanya manisan salak bertahap menjadi produk olahan salak lainnya seperti, bakpia salak, sari salak, dodol salak, egg roll salak, dan lain sebagainya. Dan saat ini sarisa merapi sudah memilik 6 karyawan, dan juga pemasaran yang melalui reseller sudah lebih dari 100 anggota. Dengan produksi per bulan : manisan salak 22.000 cup, dodol salak 220 kg, sari salak 44.000 cup, bakpia salak 440 dus, egg roll salak 40 kg, eggroll enthik 40kg.

Analisis Rantai Pasok Halal Dalam Produksi

Halal Supply Chain atau rantai pasok halal yaitu sebuah system yang terdiri dari proses produksi, penyimpanan, pengiriman atau distribusi serta penjualan penjualan produk yang sesuai dengan kriteria syariah guna untuk memenuhi permintaan atas produk tersebut. Yang menjadi konsep dari penelitian ini ialah kinerja rantai pasok halal dalam produksi makanan olahan buah salak yaitu aktivitas dari awal pengadaan bahan baku, produksi barang setengah jadi hingga produk jadi, serta pengiriman sampai ke tangan pelanggan. Secara umum dalam halal supply chain terdapat empat aktivitas utama, yaitu : halal procurement, halal manufacturing, halal distribution dan halal logistic. Berikut merupakan analisis halal supply chain pada Sarisa Merapi :

1) Manisan Salak

Manisan salak merupakan bentuk olahan buah salak yang terdiri dari padatan daging buah dan cairan sirup yang mengandung gula. Fungsi gula sendiri adalah sekaligus sebagai pengawet dan pemberi rasa manis agar dapat menyamarkan rasa sepat dari buah salak, sehingga dapat memperoleh rasa manis segar. Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan melalui wawancara dengan Ibu Rini Handayani selaku manajer dari Sarisa Merapi, berikut merupakan penjabaran aktivitas rantai pasok pada produksi manisan salak yang diterapkan pada Sarisa Merapi yaitu sebagai berikut :

a. Halal Procurement

Halal procurement atau pengadaan produk halal merupakan proses pengadaan bahan baku halal yang terdiri dari keterlibatan dalam kegiatan yang berfokus untuk menjaga integritas halal sepanjang rantai pasokan. Penilaian bahan baku halal tidak hanya dari zat produknya yang halal, melainkan sumber dan system pembayaran yang juga halal.

Pada Sarisa Merapi berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Rini selaku manajer Sarisa Merapi memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengadaan bahan baku, *“Sarisa Merapi, untuk membuat manisan salak bahan yang diperlukan diantaranya salak segar dengan kematangan 70%, gula pasir murni, secang untuk pewarna, asam sintrat, natrium benzoat, selasih, kapur sirih, air dan garam. saya biasanya belanja bahan-bahan di pasar, tapi kalau untuk beli salaknya saya biasanya langsung ke petani atau tengkulak. Kecuali waktu masih panen raya jadi bisa dari kebun sendiri.”*

Dari hasil wawancara diatas perihal pengadaan bahan baku, Ibu Rini menggunakan bahan-bahan yang baik, yaitu dapat dilihat dengan penggunaan buah salak yang berkualitas bagus dan segar, guna mendapatkan tekstur salak yang enak dan kenyal. Juga dalam penggunaan bahan tambahan di Sarisa Merapi tidak ditemukan penggunaan bahan tambahan yang tidak diperbolehkan dalam produksi,

untuk bahan tambahan yang digunakan seperti pewarna yang digunakan yaitu dengan secang sebagai pewarna alaminya, dan penggunaan air kapur sirih untuk membantu menjaga warna buah agar tetap segar serta memberikan tekstur kenyal.

Dalam tahap pembayaran bahan baku, *“dalam tahap pembayaran bahan baku dibayar dengan tunai untuk memudahkan dalam penulisan laporan keuangan.”*

Dari hasil wawancara diatas perihal pembayaran bahan baku dapat kita ketahui jika ibu Rini telah menerapkan pembayaran secara tunai hal tersebut dilakukan untuk memudahkan dalam pengelolaan keuangan dan juga pembayaran secara tunai merupakan hal yang ditekankan dalam syariah dimana dengan pembayaran tunai maka akan dapat mengurangi transaksi yang mengandung ribawi.

b. Halal Manufacturing (Pengolahan)

Halal Manufacturing atau proses pengolahan halal merupakan proses transformasi bahan baku menjadi produk jadi dengan prosedur yang sesuai dengan standar halal. Proses pengolahan menjadi fase yang memiliki tingkat resiko penyebab ketidakhalalan paling tinggi, oleh karena itu perlu adanya penguatan penerapan system syariah pada internal perusahaan pengolahan. Pada Sarisa Merapi berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Rini selaku manajer dari Sarisa Merapi memaparkan sebagai berikut :

Dalam proses persiapan produksi manisan salak, *“siapkan semua bahan-bahan yang dibutuhkan, yaitu ada buah salak yang sudah dikupas dan dipisahkan dengan bijinya, bahan pelengkapanya gula, garam, asam sentrat, natrium bensoat, selasih, kapur sirih, secang dan air. Dan siapkan semua peralatan yang akan digunakan dalam produksi, seperti panci stainless, pisau, baskom, tirisan, kompor, dan peralatan lain yang mungkin dibutuhkan.”*

Dari hasil wawancara diatas dapat diketahui bahwa di sarisa merapi dalam produksinya telah menyiapkan proses produksi dengan baik,

yaitu dapat dilihat dari hasil observasi yang penulis lakukan dimana dalam proses persiapan produksi di sarisa merapi semua persiapan sudah terstruktur dimana setiap kali produksi sudah dengan jumlah yang banyak sehingga semua persiapan harus benar-benar disiapkan dengan baik, baik dari bahan baku, bahan tambahan, maupun peralatan yang akan digunakan.

Dalam proses produksi manisan salak, *“langkah pertama kupas buah salak terlebih dahulu, kemudian bersihkan selaputnya, dan potong buah salak menjadi dua bagian, setelah itu kemudian siapkan air yang dilarutkan kapur sirih dan garam gunanya untuk memberikan tekstur kenyal dan mempertahankan warnanya, buah salak direndam selama kurang lebih 30 menit. Kemudian bilas buah salak dengan air yang mengalir sebanyak dua kali agar salak benar-benar bersih. Setelah di bilas, siapkan air mendidih untuk merebus buah salaknya, sambil menunggu rebusan salak mendidih maka membuat sirup salaknya, yaitu dengan menyiapkan bahan sirup, gula, secang, asam sentrat, selasih, air. Didihkan air dan jika sudah mendidih maka masukkan bahan-bahan sirup secara berkala, dan tunggu hingga mendidih kembali. Jika kedua bahan yaitu buah salak yang direbus dan sirup sudah jadi maka bisa langsung ke tahap packaging.”*

Dari hasil wawancara di atas Sarisa Merapi sudah melalui proses produksi yang baik, dimana sarisa merapi memulainya dengan persiapan bahan baku dan perlengkapan yang digunakan, serta penggunaan bahan baku dengan bahan yang berkualitas sudah diterapkan di sarisa merapi, hal tersebut guna untuk mendapatkan hasil produk olahan yang berkualitas pula.

c. Halal Distribution

Halal distribution terdiri dari pengemasan dan wadah produk halal. Karakteristik utama dalam pengemasan produk halal adalah bahan pengemasan harus halal dan baik, pada Sarisa Merapi berdasarkan

hasil wawancara dengan ibu Rini selaku manajer memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengemasan produk manisan salak, *“untuk pengemasan atau packaging manisan salak yang perlu disiapkan ialah cup plastik, stiker label, dan sealer plastik, yaitu dengan memasukkan daging buah salak yang sudah di rebus tadi, dan kemudian ditambah dengan sirup manisannya, kemudian kemasan di tutup dengan mesin press atau sealer plastik. Setelah kemasan ditutup rapat kemudian kemasan tersebut akan di rebus kembali guna untuk mensterilisasi kemasan produk, setelah di rebus kemudian ditiriskan langsung di masukkan kedalam air dingin. Dan kemudian di tiriskan kembali dan di tempelkan stiker label”*.

Dari hasil wawancara diatas dapat kita ketahui bahwa dalam tahap pengemasan di Sarisan Merapi menggunakan langkah-langkah yang masih manual. Dan untuk kemasan yang digunakan pun sudah menggunakan kemasan cup dengan kualitas yang bagus, dimana dapat dilihat dari ketahanan panas saat direbus. Hal demikian sangat diperlukan untuk tetap menjaga kualitas produk yang dikemas.

d. Halal Logistik

Halal logistik mencakup pengorganisasian, perlindungan dan indentifikasi produk dari bahan baku hingga sampai pada konsumen. status halal tidak hanya mempertimbangkan produknya saja, proses distribusi dan marketing juga termasuk dalam rantai pasok halal. Pada Sarisa Merapi berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan ibu Rini Handayani selaku manajer memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengorganisasian yang diterapkan, *“Sarisa Merapi dikelola oleh kelompok KWT Kemiri Edum, dimana dulu anggotanya para ibu-ibu yang berlatarbelakang petani salak, dan saya disini sebagai manager operasional, saat ini juga sudah memiliki enam karyawan yang bekerja, dan untuk anggota kadang masih belum bisa semuanya hadir pada saat produksi sehingga lebih didominasi oleh karyawan*

untuk produksi setiap harinya, karena kan sudah banyak produksinya dan setiap hari terus produksi karena kita selalu menyediakan ready stok produk, baik itu manisan salak, bakpia salak, sari salak maupun dodol salak.”

Dari hasil wawancara diatas dapat kita ketahui bahwa di Sarisa Merapi pengorganisasiannya telah diterapkan yaitu dengan pembentukan anggota melalui KWT Kemiri Edum, akan tetapi hingga saat ini anggota yang masih aktif juga sudah tidak 100%, sehingga dalam pengorganisasian saat ini sudah didominasi oleh karyawan dalam produksinya dan dikendalikan oleh Ibu Rini selaku manager dari Sarisa Merapi.

Dalam mempromosikan atau marketing *“Untuk marketing, dulu awalnya hanya coba-coba bikin produk manisan salak yang pertama kalinya ikut pameran di lapangan Deggung, dan ternyata produk manisan salak banyak yang tertarik dan lumayan laku banyak saat itu. Kemudian saya sering mencari-cari event untuk ikut berjualan atau buat stand di event-event, jadi untuk marketingnya Sarisa Merapi lebih ke pemasaran langsung, mulut ke mulut, dan juga reseller, dulu juga pernah dengan cara menitipkan di toko oleh-oleh tetapi ternyata kurang menjanjikan dan lebih baik menjual sendiri secara langsung.”*

Berdasarkan hasil wawancara diatas maka dapat diketahui jika dalam tahap marketingnya di sarisa merapi masih pemasaran secara langsung atau belum merambah ke dunia online, karena pemasaran langsung dianggap lebih efektif dibanding dengan pemasaran online.

Dalam hal transportasi yang digunakan *“selama ini Sarisa Merapi untuk operasionalnya masih menggunakan pribadi, belum memiliki transportasi yang khusus untuk operasional Sarisa Merapi. Jadi masih dengan transportasi yang ada, ataupun menggunakan transportasi umum jika memang dibutuhkan.”*

Berdasarkan hasil wawancara diatas maka dapat diketahui jika di Sarisa Merapi untuk transportasinya masih menggunakan transportasi

pribadi atau belum memiliki sarana transportasi khusus operasional Sarisa Merapi.

Dalam hal perlindungan atas jaminan produk *“Untuk jaminan produk layak konsumsi kami Sarisa Merapi sudah melakukan upaya uji lab di DinKes, dan juga sudah melakukan sertifikasi halal MUI, jadi produk yang kami jual sudah memenuhi kriteria halal dan layak konsumsi.”*

Dari hasil wawancara perihal perlindungan atas jaminan produk diatas dapat diketahui bahwa di Sarisa Merapi telah melakukan uji lab di DinKes dan juga produk dari sarisa merapi telah tersertifikasi halal MUI.

2) Sari Salak

Sari buah salak merupakan minuman olahan dari rebusan buah salak yang selanjutnya akan ditambahkan bahan pelengkap sebagai perisa minuman sari buah salak. Berdasarkan penelitian yang sudah penulis lakukan melalui wawancara dengan Ibu Rini Handayani selaku manajer dari Sarisa Merapi, berikut merupakan penjabaran aktivitas rantai pasok pada produksi sari salak yang diterapkan pada Sarisa Merapi yaitu sebagai berikut :

a. Halal Procurement

Halal procurement atau pengadaan produk halal merupakan proses pengadaan bahan baku halal yang terdiri dari keterlibatan dalam kegiatan yang berfokus untuk menjaga integritas halal sepanjang rantai pasokan. Penilaian bahan baku halal tidak hanya dari zat produknya yang halal, melainkan sumber dan system pembayaran yang juga halal.

Pada Sarisa Merapi berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Rini selaku manajer Sarisa Merapi memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengadaan bahan baku, *“Sarisa Merapi, untuk membuat sari salak bahan yang diperlukan yaitu buah salak, gula, secang, natrium benzoat, dan asam sintrat. Biasanya untuk bahan-bahan nya belanja di pasar, tapi kalau untuk buah salaknya beli di petani atau tengkulak.”*

Berdasarkan hasil wawancara dapat kita ketahui bahwa di Sarisa Merapi dalam pengadaan bahan baku, sudah dengan prosedur yang baik yaitu menggunakan bahan-bahan yang layak dan aman dikonsumsi, serta tidak menggunakan bahan tambahan yang kurang baik seperti halnya pemanis buatan ataupun pengawet yang dapat membahayakan jika dikonsumsi.

Dalam tahap pembayaran bahan baku, *“kalau untuk belanja biasanya bayar secara langsung, karena itu kan memudahkan untuk mencatat pengeluaran harian jadi waktu buat laporan bulanan memudahkan kalau misal memang tidak ada utang piutang.”*

Dari hasil wawancara diatas perihal pembayaran bahan baku dapat kita ketahui jika ibu Rini telah menerapkan pembayaran secara tunai hal tersebut dilakukan untuk memudahkan dalam pengelolaan keuangan dan juga pembayaran secara tunai merupakan hal yang ditekankan dalam syariah dimana dengan pembayaran tunai maka akan dapat mengurangi transaksi yang mengandung ribawi.

b. Halal Manufacturing (Pengolahan)

Halal Manufacturing atau proses pengolahan halal merupakan proses transformasi bahan baku menjadi produk jadi dengan prosedur yang sesuai dengan standar halal. Proses pengolahan menjadi fase yang memiliki tingkat resiko penyebab ketidakhalalan paling tinggi, oleh karena itu perlu adanya penguatan penerapan system syariah pada internal perusahaan pengolahan. Pada Sarisa Merapi berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Rini selaku manajer dari Sarisa Merapi memaparkan sebagai berikut :

Dalam proses persiapan produksi sari salak, *“langkah awalnya persiapkan semua bahan baku yang akan digunakan untuk membuat sari salak, bahan untuk membuat sari salak persiapkan, buah salak, air, gula, secang, natrium benzoat, dan asam sentrat serta persiapkan peralatan yang akan digunakan dalam proses produksi seperti panci stainless, kompor, spatula, dan peralatan lain jika dibutuhkan.”*

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat diketahui bahwa di Sarisa Merapi, dapat persiapan bahan baku sudah dilakukan dengan baik dimulai dari persiapan bahan baku yang digunakan, kualitas bahan baku yang digunakan hingga peralatan yang akan digunakan sudah disiapkan dengan baik guna untuk mempermudah dalam produksi.

Dalam proses produksi sari salak, *“proses produksi untuk membuat sari salak, awalnya persiapkan bahan baku yang di butuhkan, dan selanjutnya didihkan air rebusan buah salak kemudian ditambahkan gulam secang, natrium benzoat, dan asam sentrat sebagai bahan tambahan untuk perisa sari buah salak, dan secang memberikan pewarna alami sehingga tidak perlu menggunakan pewarna makanan lainnya.”*

Dari hasil wawancara diatas dapat diketahui bahwa dalam proses pembuatan sari salak yaitu sangat sederhana dimana produk sari salak hanya perlu air dari rebusan buah salak yang kemudian akan diberikan rasa atau bahan tambahan lain guna memberikan rasa yang segar, enak dengan ciri rasa sepat yang terkandung dari buah salak.

c. Halal Distribution

Halal distribution terdiri dari pengemasan dan wadah produk halal. Karakteristik utama dalam pengemasan produk halal adalah bahan pengemasan harus halal dan baik, pada Sarisa Merapi berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Rini selaku manjer memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengemasan produk sari salak, *“untuk kemasn sari salak, yang perlu disiapkan untuk packaging yaitu cup plastik, sealer plastik, label dan plastik kemasn. Pertama tuangkan sari salak kedalam cup kemasn, dan kemudian di sealer guna untuk menutup kemasannya, kemudian pastikan kemasn tidak bocor, setelah semuanya selesai di cup in, selanjutnya didihkan air, jika sudah mendidih maka kemasn tadi di masak kedalam air mendidih tersebut guna untuk mensterilkan kemasn, setelah itu angkat dan tiriskan, kemudian jika kemasn sudah dingin dan kering maka di tempelkan label kemasn dan kemudian dimasukkan dalam plastik kemasn siap jual.”*

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat diketahui bahwa di sarisa merapi secara keseluruhan dalam pengemasan produk sudah baik yaitu dengan menggunakan cup plastik yang berkualitas, hal ini dapat dilihat dari ketahanan plastik ketika direbus air mendidih, sehingga di sarisa merapi dalam pengemasan produk sari salak sudah tergolong baik.

d. Halal Logistic

Halal logistic mencakup pengorganisasian, perlindungan dan indentifikasi produk dari bahan baku hingga sampai pada konsumen. status halal tidak hanya mempertimbangkan produknya saja, proses distribusi dan marketing juga termasuk dalam rantai pasok halal. Pada Sarisa Merapi berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan ibu Rini Handayani selaku manajer memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengorganisasian yang diterapkan, “Sarisa Merapi dikelola oleh kelompok KWT Kemiri Edum, dimana dulu anggotanya para ibu-ibu yang berlatarbelakang petani salak, dan saya disini sebagai manager operasional, saat ini juga sudah memiliki enam karyawan yang bekerja, dan untuk anggota kadang masih belum bisa semuanya hadir pada saat produksi sehingga lebih didominasi oleh karyawan untuk produksi setiap harinya, karena kan sudah banyak produksinya dan setiap hari terus produksi karena kita selalu menyediakan ready stok produk, baik itu manisan salak, bakpia salak, sari salak maupun dodol salak.”

Dari hasil wawancara diatas dapat kita ketahui bahwa di Sarisa Merapi pengorganisasiannya telah diterapkan yaitu dengan pembentukan anggota melalui KWT Kemiri Edum, akan tetapi hingga saat ini anggota yang masih aktif juga sudah tidak 100%, sehingga dalam pengorganisasian saat ini sudah didominasi oleh karyawan dalam produksinya dan dikendalikan oleh Ibu Rini selaku manager dari Sarisa Merapi.

Dalam mempromosikan atau marketing *“Untuk marketing, dulu awalnya hanya coba-coba bikin produk manisan salak yang pertama kalinya ikut pameran di lapangan Deggung, dan ternyata produk manisan salak banyak yang tertarik dan lumayan laku banyak saat itu.*

Kemudian saya sering mencari-cari event untuk ikut berjualan atau buat stand di event-event, jadi untuk marketingnya Sarisa Merapi lebih ke pemasaran langsung, mulut ke mulut, dan juga reseller, dulu juga pernah dengan cara menitipkan di toko oleh-oleh tetapi ternyata kurang menjanjikan dan lebih baik menjual sendiri secara langsung.”

Berdasarkan hasil wawancara diatas maka dapat diketahui jika dalam tahap marketingnya di sarisa merapi masih pemasaran secara langsung atau belum merambah ke dunia online, karena pemasaran langsung dianggap lebih efektif dibanding dengan pemasaran online.

Dalam hal transportasi yang digunakan “selama ini Sarisa Merapi untuk operasionalnya masih menggunakan pribadi, belum memiliki transportasi yang khusus untuk operasional Sarisa Merapi. Jadi masih dengan transportasi yang ada, ataupun menggunakan transportasi umum jika memang dibutuhkan.”

Berdasarkan hasil wawancara diatas maka dapat diketahui jika di Sarisa Merapi untuk transportasinya masih menggunakan transportasi pribadi atau belum memiliki sarana transportasi khusus operasional Sarisa Merapi.

Dalam hal perlindungan atas jaminan produk “Untuk jaminan produk layak konsumsi kami Sarisa Merapi sudah melakukan upaya uji lab di DinKes, dan juga sudah melakukan sertifikasi halal MUI, jadi produk yang kami jual sudah memenuhi kriteria halal dan layak konsumsi.”

Dari hasil wawancara perihal perlindungan atas jaminan produk diatas dapat diketahui bahwa di Sarisa Merapi telah melakukan uji lab di DinKes dan juga produk dari sarisa merapi telah tersertifikasi halal MUI.

3) Dodol Salak

Dodol salak merupakan makanan olahan yang memiliki tekstur kenyal serta ciri khas rasa manis dan legit, dodol merupakan makanan yang sudah dikenal banyak kalangan karena rasanya yang enak, juga dodol memiliki banyak varian rasa, salah satunya yaitu dodol salak. Berdasarkan penelitian

yang sudah penulis lakukan melalui wawancara dengan Ibu Rini Handayani selaku manajer dari Sarisa Merapi, berikut merupakan penjabaran aktivitas rantai pasok pada produksi sari salak yang diterapkan pada Sarisa Merapi yaitu sebagai berikut :

a. Halal Procurement (Pengadaan)

Halal procurement atau pengadaan produk halal merupakan proses pengadaan bahan baku halal yang terdiri dari keterlibatan dalam kegiatan yang berfokus untuk menjaga integritas halal sepanjang rantai pasokan. Penilaian bahan baku halal tidak hanya dari zat produknya yang halal, melainkan sumber dan system pembayaran yang juga halal.

Pada Sarisa Merapi berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Rini selaku manajer Sarisa Merapi memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengadaan bahan baku, *“untuk membuat dodol salak, bahan yang diperlukan ada buah salak, gula pasir, tepung beras, wijen, vanili dan kelapa. Biasanya saya belanja keperluan bahan-bahan di pasar dan untuk buah salaknya biasanya beli di tengkulak atau petani salak.”*

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat diketahui bahwa, bahan bahan yang digunakan untuk membuat dodol salak yaitu menggunakan bahan-bahan yang tidak berkualitas, begitupun di tempat produksi dimana tempat untuk produksinya tidak berdekatan dengan benda yang memungkinkan mengandung unsur haram, sehingga dalam produksi dodol salak ini di sarisa merapi sudah memperhatikan bagaimana produksi yang semestinya yang sesuai dengan syariat Islam.

Dalam tahap pembayaran atas bahan baku, *“biasanya belanja dengan membayar secara tunai.”*

Dari hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam metode pembayaran yang diterapkan di sarisa merapi sudah sesuai dengan yang dianjurkan dalam syariah yaitu dengan tunai.

b. Halal Manufacturing (Pengolahan)

Halal Manufacturing atau proses pengolahan halal merupakan proses transformasi bahan baku menjadi produk jadi dengan prosedur yang

sesuai dengan standar halal. Proses pengolahan menjadi fase yang memiliki tingkat resiko penyebab ketidakhalalan paling tinggi, oleh karena itu perlu adanya penguatan penerapan system syariah pada internal perusahaan pengolahan. Pada Sarisa Merapi berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Rini selaku manajer dari Sarisa Merapi memaparkan sebagai berikut :

Dalam persiapan proses produksi, *“proses produksi dimulai dengan persiapan bahan baku dan perlengkapan yang akan digunakan untuk produksi, kalau untuk produksi dodol salak hal yang perlu disiapkan yaitu dimulai dari bahan-bahan yang digunakan seperti buah salak, gula pasir, tepung beras, wijen, vanili dan kelapa untuk diambil santan segarnya. Dan untuk perlengkapan yang digunakan untuk membuat dodol, sudah menggunakan mesin pengaduk, sehingga lebih memudahkan dalam pembuatan dodol salak.”*

Berdasarkan hasil wawancara diatas, maka dapat diketahui bahwa dalam proses produksi dodol salak di sarisa merapi sudah menggunakan metode yang lebih modern yaitu dengan menggunakan mesin dan untuk bahan-bahannya juga tidak menggunakan bahan-bahan yang berbahaya ataupun bahan yang tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi.

Dalam tahap proses produksi, *“untuk membuat dodol salak pertama kita kupas buah salak dan hilangkan kulit arinya dan juga buang bijinya, kemudian kukus daging buah salak hingga lunak, jika sudah lunak angkat dan haluskan. Kemudian masak gula dan santan yang sudah disaring, masukkan buah salak yang telah dihaluskan kemudian tambahkan tepung beras, aduk sampai adonan mengental. Kemudian jika sudah masak maka tuang adonan dalam nampan kemudian di potong sesuai yang diinginkan.”*

Berdasarkan hasil wawancara diatas, dapat diketahui bahwa dalam proses produksi dodol salak di sarisa merapi sudah menggunakan mesin pengaduk dodol yang otomatis sehingga dalam pengolahannya lebih praktis.

c. Halal Distibution

Halal distribution terdiri dari pengemasan dan wadah produk halal. Karakteristik utama dalam pengemasan produk halal adalah bahan pengemasan harus halal dan baik, pada Sarisa Merapi berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Rini selaku manjer memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengemasan produk, “dodol yang sudah didinginkan dan dipotong-potong sesuai dengan ukuran jual kemudian dibungkus dengan plastik kemasan, dan kemudian disusun di dalam kotak kemasan yang sudah berlabel sehingga produk dodol salak sarisa merapi siap dipasarkan.”

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat diketahui bahwa, bahwa untuk pengemasan produk dodol salak cukup sederhana, yaitu dengan pengemasan plastik dan penyusunan dalam kotak kemasan. Hal tersebut sudah cukup baik untuk pengemasan dodol karena dengan kemasan yang tertutup dan rapi tetap menjaga kualitas dan kebersihan produk.

d. Halal Logistic

Halal logistic mencakup pengorganisasian, perlindungan dan indentifikasi produk dari bahan baku hingga sampai pada konsumen. status halal tidak hanya mempertimbangkan produknya saja, proses distribusi dan marketing juga termasuk dalam rantai pasok halal. Pada Sarisa Merapi berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan ibu Rini Handayani selaku manajer memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengorganisasian yang diterapkan, “Sarisa Merapi dikelola oleh kelompok KWT Kemiri Edum, dimana dulu anggotanya para ibu-ibu yang berlatarbelakang petani salak, dan saya disini sebagai manager operasional, saat ini juga sudah memiliki enam karyawan yang bekerja, dan untuk anggota kadang masih belum bisa semuanya hadir pada saat produksi sehingga lebih didominasi oleh karyawan untuk produksi setiap harinya, karena kan sudah banyak produksinya dan setiap hari terus

produksi karena kita selalu menyediakan ready stok produk, baik itu manisan salak, bakpia salak, sari salak maupun dodol salak.”

Dari hasil wawancara diatas dapat kita ketahui bahwa di Sarisa Merapi pengorganisasiannya telah diterapkan yaitu dengan pembentukan anggota melalui KWT Kemiri Edum, akan tetapi hingga saat ini anggota yang masih aktif juga sudah tidak 100%, sehingga dalam pengorganisasian saat ini sudah didominasi oleh karyawan dalam produksinya dan dikendalikan oleh Ibu Rini selaku manager dari Sarisa Merapi.

Dalam mempromosikan atau marketing *“Untuk marketing, dulu awalnya hanya coba-coba bikin produk manisan salak yang pertama kalinya ikut pameran di lapangan Denggung, dan ternyata produk manisan salak banyak yang tertarik dan lumayan laku banyak saat itu. Kemudian saya sering mencari-cari event untuk ikut berjualan atau buat stand di event-event, jadi untuk marketingnya Sarisa Merapi lebih ke pemasaran langsung, mulut ke mulut, dan juga reseller, dulu juga pernah dengan cara menitipkan di toko oleh-oleh tetapi ternyata kurang menjanjikan dan lebih baik menjual sendiri secara langsung.”*

Berdasarkan hasil wawancara diatas maka dapat diketahui jika dalam tahap marketingnya di sarisa merapi masih pemasaran secara langsung atau belum merambah ke dunia online, karena pemasaran langsung dianggap lebih efektif dibanding dengan pemasaran online.

Dalam hal transportasi yang digunakan *“selama ini Sarisa Merapi untuk operasionalnya masih menggunakan pribadi, belum memiliki transportasi yang khusus untuk operasional Sarisa Merapi. Jadi masih dengan transportasi yang ada, ataupun menggunakan transportasi umum jika memang dibutuhkan.”*

Berdasarkan hasil wawancara diatas maka dapat diketahui jika di Sarisa Merapi untuk transportasinya masih menggunakan transportasi pribadi atau belum memiliki sarana transportasi khusus operasional Sarisa Merapi.

Dalam hal perlindungan atas jaminan produk *“Untuk jaminan produk layak konsumsi kami Sarisa Merapi sudah melakukan upaya uji lab di DinKes, dan juga sudah melakukan sertifikasi halal MUI, jadi produk yang kami jual sudah memenuhi kriteria halal dan layak konsumsi.”*

Dari hasil wawancara perihal perlindungan atas jaminan produk diatas dapat diketahui bahwa di Sarisa Merapi telah melakukan uji lab di DinKes dan juga produk dari sarisa merapi telah tersertifikasi halal MUI.

4) **Bakpia Salak**

Bakpia merupakan makanan yang berasal dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung kemudian di panggang. Dan bakpia di sarisa merapi berbeda dari yang lainnya, yaitu berisi buah salak. Berdasarkan penelitian yang sudah penulis lakukan melalui wawancara dengan Ibu Rini Handayani selaku manajer dari Sarisa Merapi, berikut merupakan penjabaran aktivitas rantai pasok pada produksi sari salak yang diterapkan pada Sarisa Merapi yaitu sebagai berikut :

a. Halal Procurement (Pengadaan)

Halal procurement atau pengadaan produk halal merupakan proses pengadaan bahan baku halal yang terdiri dari keterlibatan dalam kegiatan yang berfokus untuk menjaga integritas halal sepanjang rantai pasokan. Penilaian bahan baku halal tidak hanya dari zat produknya yang halal, melainkan sumber dan system pembayaran yang juga halal. Pada Sarisa Merapi berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Rini selaku manajer Sarisa Merapi memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengadaan bahan baku, *“untuk membuat bakpia salak, bahan yang diperlukan yaitu dodol salak, tepung terigu, margarine, minyak, prum butter dan gula halus. Biasanya saya beli semua bahan-bahan dipasar, dan untuk isinnya menggunakan dodol salak.”*

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa, dalam produksi bakpia salak di sarisa merapi menggunakan bahan yang cukup sederhana yaitu dengan isian menggunakan dodol salak yang sudah jadi

dan untuk kulitnya menggunakan tepung terigu, sehingga dalam pengolahan bakpia juga menggunakan bahan tambahan seperti margarine, minyak, prun butter dan gula halus, berdasarkan observasi yang sudah dilakukan bahan-bahan yang digunakan menggunakan bahan yang sudah tersertifikasi halal.

Dalam tahap pembayaran atas bahan baku, *“saya biasanya belanja dengan membayar secara tunai, hal tersebut untuk menghindari hal-hal yang kurang berkenan baik untuk saya maupun ke pedagang sehingga lebih membiasakan belanja dengan cara bayar tunai.”*

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat diketahui bahwa di sarisa merapi selalu mengutamakan transaksi jual beli secara tunai, karena hal ini dianggap memudahkan dalam pembuatan laporan keuangan dan juga bentuk menghindari adanya masalah yang dapat ditimbulkan jika ada hutang piutang.

b. Halal Manufacturing (Pengolahan)

Halal Manufacturing atau proses pengolahan halal merupakan proses transformasi bahan baku menjadi produk jadi dengan prosedur yang sesuai dengan standar halal. Proses pengolahan menjadi fase yang memiliki tingkat resiko penyebab ketidakhalalan paling tinggi, oleh karena itu perlu adanya penguatan penerapan system syariah pada internal perusahaan pengolahan. Pada Sarisa Merapi berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Rini selaku manajer dari Sarisa Merapi memaparkan sebagai berikut :

“Dalam persiapan proses produksi, “untuk membuat bakpia bahan-bahan yang perlu disiapkan seperti dodol salak, tepung terigu, margarine, minyak, prun butter, dan gula halus.”

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa dalam proses persiapan produksi di sarisa merapi selalu mengutamakan persiapan akan bahan baku bahan bahan tambahan serta peralatan yang mungkin akan diperlukan. Hal ini menjadi salah satu tahapan dalam produksi yang penting karena dengan adanya persiapan maka produksi diharapkan berjalan dengan lancar, juga dalam produksi jika sudah dilakukan

persiapan maka kita dapat mengetahui atau mengantisipasi bahan apa yang sekiranya kurang serta memastikan bahan-bahan yang digunakan menggunakan bahan-bahan yang berkualitas.

Dalam tahap proses produksi bakpia salak, *“untuk membuat bakpia salak peralatan yang perlu disiapkan yaitu ada Loyang, pisau dan oven. Kemudian bahan-bahan yang dibutuhkan ialah dodol salak untuk isian, tepung terigu, margarine, minyak, prum butter, gula halus. Langkah awal membuat kulit bakpia, masukkan terigu, minyak goreng, gula halus, garam, dan air kedalam Loyang, kemudian campur dan uleni hingga kalis. Untuk membuat pelapis masukkan terigu, mentega dan minyak goreng, aduk hingga rata. Setelah semua bahan adonan sudah jadi, kemudian memulai membuat bakpia, iris kulit bakpia sesuai ukuran bakpia yang diinginkan lalu lebarkan kan beri sedikit adonan pelapis kemudian di lipat dan lebarkan kembali, setelah itu masukkan isian dodol salak kemudia di bentuk sesuai keinginan. Masak bakpia dengan oven sampai terlihat kecoklatan.”*

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat diketahui bahwa dalam proses produksi bakpia masih dengan cara yang tradisional dimana adonan masih dibuat secara manual sehingga dalam hal ini menjadi perhatian penting untuk tetap menjaga kualitas produk dan ke higienisannya.

c. Halal Distribution

Halal distribution terdiri dari pengemasan dan wadah produk halal. Karakteristik utama dalam pengemasan produk halal adalah bahan pengemasan harus halal dan baik, pada Sarisa Merapi berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Rini selaku manajer memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengemasan produk, *“dalam pengemasan produk bakpia salak di sarisa merapi menggunakan box kemasan, yang sudah memiliki print label sarisa merapi.”*

Dari hasil wawancara diatas dapat diketahui bahwa dalam pengemasan bakpia salak dari sarisa merapi masih cukup sederhana yaitu dengan menggubakan box kemasan, akan tetapi akan lebih baiknya jika sebelum

dikemas dalam box diberikan plastik kemasan terlebih dahulu untuk tetap menjaga kualitas kebersihan produk.

d. Halal Logistic

Halal logistic mencakup pengorganisasian, perlindungan dan indentifikasi produk dari bahan baku hingga sampai pada konsumen. status halal tidak hanya mempertimbangkan produknya saja, proses distribusi dan marketing juga termasuk dalam rantai pasok halal. Pada Sarisa Merapi berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan ibu Rini Handayani selaku manajer memaparkan sebagai berikut :

Dalam pengorganisasian yang diterapkan, *“Sarisa Merapi dikelola oleh kelompok KWT Kemiri Edum, dimana dulu anggotanya para ibu-ibu yang berlatarbelakang petani salak, dan saya disini sebagai manager operasional, saat ini juga sudah memiliki enam karyawan yang bekerja, dan untuk anggota kadang masih belum bisa semuanya hadir pada saat produksi sehingga lebih didominasi oleh karyawan untuk produksi setiap harinya, karena kan sudah banyak produksinya dan setiap hari terus produksi karena kita selalu menyediakan ready stok produk, baik itu manisan salak, bakpia salak, sari salak maupun dodol salak.”*

Dari hasil wawancara diatas dapat kita ketahui bahwa di Sarisa Merapi pengorganisasiannya telah diterapkan yaitu dengan pembentukan anggota melalui KWT Kemiri Edum, akan tetapi hingga saat ini anggota yang masih aktif juga sudah tidak 100%, sehingga dalam pengorganisasian saat ini sudah didominasi oleh karyawan dalam produksinya dan dikendalikan oleh Ibu Rini selaku manager dari Sarisa Merapi.

Dalam mempromosikan atau marketing *“Untuk marketing, dulu awalnya hanya coba-coba bikin produk manisan salak yang pertama kalinya ikut pameran di lapangan Denggung, dan ternyata produk manisan salak banyak yang tertarik dan lumayan laku banyak saat itu. Kemudian saya sering mencari-cari event untuk ikut berjualan atau buat stand di event-event, jadi untuk marketingnya Sarisa Merapi lebih ke*

pemasaran langsung, mulut ke mulut, dan juga reseller, dulu juga pernah dengan cara menitipkan di toko oleh-oleh tetapi ternyata kurang menjanjikan dan lebih baik menjual sendiri secara langsung.”

Berdasarkan hasil wawancara diatas maka dapat diketahui jika dalam tahap marketingnya di sarisa merapi masih pemasaran secara langsung atau belum merambah ke dunia online, karena pemasaran langsung dianggap lebih efektif dibanding dengan pemasaran online.

Dalam hal transportasi yang digunakan “selama ini Sarisa Merapi untuk operasionalnya masih menggunakan pribadi, belum memiliki transportasi yang khusus untuk operasional Sarisa Merapi. Jadi masih dengan transportasi yang ada, ataupun menggunakan transportasi umum jika memang dibutuhkan.”

Berdasarkan hasil wawancara diatas maka dapat diketahui jika di Sarisa Merapi untuk transportasinya masih menggunakan transportasi pribadi atau belum memiliki sarana transportasi khusus operasional Sarisa Merapi.

Dalam hal perlindungan atas jaminan produk “Untuk jaminan produk layak konsumsi kami Sarisa Merapi sudah melakukan upaya uji lab di DinKes, dan juga sudah melakukan sertifikasi halal MUI, jadi produk yang kami jual sudah memenuhi kriteria halal dan layak konsumsi.”

Dari hasil wawancara perihal perlindungan atas jaminan produk diatas dapat diketahui bahwa di Sarisa Merapi telah melakukan uji lab di DinKes dan juga produk dari sarisa merapi telah tersertifikasi halal MUI.

Pada Sarisa Merapi telah dilakukan analisis rantai pasok halal guna untuk mengetahui bagaimana rantai pasok halal yang diterapkan dalam produksi makanan olahan buah salak di Sarisa Merapi, sehingga selanjutnya dapat kita ketahui bagaimana kesesuaian halal pada produksi yang diterapkan di Sarisa Merapi dimana dalam mengukur kesesuaian halal dapat menggunakan kriteria makanan halal menurut syariat Islam diantaranya adalah kehalalan dzatnya, halal cara memperolehnya dan halal dalam memprosesnya, berdasarkan ketiga poin tersebut dapat kita ketahui sebagai berikut :

1. Halal Dzatnya

Makanan yang halal menurut dzatnya ialah makanan yang dari dasarnya sudah halal untuk dikonsumsi dan telah ditetapkan kehalalannya dalam Alqur'an dan Hadis.

Pada Sarisa Merapi berdasarkan dengan yang sudah dipaparkan di atas dapat diketahui apa saja bahan-bahan yang digunakan dalam operasional produksinya. Yaitu bahan pokok, bahan tambahan, peralatan yang digunakan untuk mendukung proses produksi. Dari bahan pokok berdasarkan yang sudah peneliti ketahui bahwa penggunaan bahan pokoknya sudah menggunakan bahan-bahan yang kualitasnya bagus, seperti halnya dalam pemilihan buah salak yaitu dengan salak segar, juga dalam penggunaan bahan-bahan lain yang penulis perhatikan menggunakan bahan-bahan yang aman dikonsumsi.

2. Halal Cara Memperolehnya

Halal cara memperolehnya yaitu makanan yang diperoleh dengan cara yang baik dan sah. Makanan akan menjadi haram apabila cara memperolehnya dengan cara yang bathil karena itu bisa merugikan orang lain dan hal tersebut dilarang oleh syariat.

Pada Sarisa Merapi berdasarkan dengan yang sudah dipaparkan di atas dapat diketahui cara memperoleh bahan-bahan yang dibutuhkan untuk produksi yaitu sudah didapat dengan cara yang baik, dimana dalam pengadaan bahan baku di Sarisa Merapi akan membelinya secukupnya untuk setiap produksi, sehingga pengadaannya tidak sampai numpuk untuk menghindari kerusakan produk, buah yang digunakan biasa didapat dari hasil panen sendiri, atau dibeli langsung dari petani atau tengkulak, hal tersebut dilakukan guna untuk mendapatkan buah yang masih segar dan bagus.

3. Halal Cara Mengolahnya

Halal cara mengolahnya yaitu makanan yang semula halal bisa menjadi haram apabila cara pengolahannya tidak sesuai dengan

syarait agama. Banyak makanan yang asalnya halal, tetapi karena cara pengolahannya tidak benar menyebabkan makanan itu menjadi haram.

Pada Sarisa Merapi, disetiap tahap pengolahan selalu diawali dengan persiapan bahan baku maupun peralatan yang digunakan. Hal tersebut dilakukan untuk memudahkan dalam berjalannya produksi, dimana semua yang dibutuhkan telah disiapkan. Dan untuk lingkungan sekitar tempat produksi, berdasarkan yang peneliti ketahui melalui observasi, Sarisa Merapi sudah memiliki tempat produksi khusus untuk produk nya tapi belum dalam kategori rumah produksi, serta dalam lingkungan produksi di Sarisa Merapi sudah terjaga kebersihannya, peralatan yang digunakan pun begitu bersih dan semua dipersiapkan dan diproduksi dengan baik, serta sudah menggunakan bebrapa peralatan modern sebagai penunjang proses produksi.

Berdasarkan pemaparan dari hasil penelitian di kedua tempat yaitu Rosalia Snack dan Sarisa Merapi dapat diketahui bahwa dalam ekonomi islam, perihal Halal Supply Chain pada produksi makanan olahan terdapat 4poin utama, yaitu Halal Procurement (Pengadaan), Halal Manufacturing (Pengolahan), Halal Distribution dan Halal Logistik.

Dalam **Halal Procurement** atau pengadaan bahan baku dapat diketahui bahwasannya dalam ekonomi islam, untuk mendapatkan suatu bahan baku harus dengan cara yang baik dan mengutamakan kualitas atau keamanan bahan baku yang digunakan sehingga produk layak konsumsi dan dapat dipasarkan dengan maksimal dikalangan masyarakat. Bahan baku yang berkualitas lah yang akan menjadi tolak ukur keberhasilan atas pengolahan produk itu sendiri, dimana jika dalam pengadaan bahan baku sudah dapat menggunakan bahan yang berkualitas dan aman dikonsumsi maka akan mendapatkan hasil olahan makanan yang berkualitas pula sehingga dapat memberikan income seperti yang diharapkan.

Dalam **Halal Manufacturing** atau pengolahan dapat diketahui bahwasannya dalam ekonomi islam perihal pengolahan produk sangat ditekankan untuk memproduksi produk yang bermanfaat, dan dalam proses pengolahan tidak melakukan hal-hal yang kurang baik seperti penimbunan bahan baku, pengurangan takaran, hingga penggunaan bahan bahan yang dapat membahayakan pihak lain atau konsumen, sehingga dalam pengolahan diharapkan dapat menerapkan sifat kejujuran dan tidak berlaku curang demi keuntungan pribadi. Seperti yang telah dijelaskan dalam surat QS.An-Nahl 68 yaitu:

وَأَوْحَىٰ رَبُّكَ إِلَى النَّحْلِ أَنِ اتَّخِذِي مِنَ الْجِبَالِ بُيُوتًا وَمِنَ الشَّجَرِ وَمِمَّا يَعْرِشُونَ

Artinya:

“Dan Tuhanmu mewahyukan kepada lebah. “Buatlah sarang-sarang di bukti-bukti, di pohon-pohon kayu, dan di tempat-tempat yang dibikin manusia.”

Dalam **Halal Distribution** dapat diketahui bahwasannya dalam ekonomi islam perihal kemasan makanan Islam menganjurkan mengonsumsi makanan yang baik lagi bersih, dimana untuk mendukung hal tersebut packanging atau kemasan yang baik sangat dibutuhkan guna untuk melindungi produk dari kontaminasi bakteri yang dapat merusak manfaat atas produk.

Seperti yang dijelaskan dalam QS.Al-Hasry ayat 7 yaitu

مَا أَفَاءَ اللَّهُ عَلَىٰ رَسُولِهِ مِنْ أَهْلِ الْقُرَىٰ فَلِلَّهِ وَلِلرَّسُولِ وَلِذِي الْقُرْبَىٰ وَالْيَتَامَىٰ
وَالْمَسَاكِينِ وَإِنَّ السَّبِيلِ كَيْ لَا يَكُونَ دُولَةً بَيْنَ الْأَغْنِيَاءِ مِنْكُمْ ۗ وَمَا آتَاكُمُ الرَّسُولُ فَخُذُوهُ
وَمَا نَهَاكُمُ عَنْهُ فَانْتَهُوا ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ ۚ إِنَّ اللَّهَ شَدِيدُ الْعِقَابِ

Artinya:

“Apa saja harta rampasan (fai-i) yang diberikan Allah kepada Rasul-Nya (dari harta benda) yang berasal dari penduduk kota-kota maka adalah untuk Allah, untuk Rasul, kaum kerabat anak-anak yatim, orang-orang kaya saja di antara kamu. Apa yang diberikan Rasul kepadamu, maka terimalah. Dan apa

yang dilarangnya bagimu maka tinggalkanlah. Dan bertakwalah kepada Allah sesungguhnya Allah amat keras hukumannya.”

Dalam **Halal Logistic** dapat diketahui bahwa dalam ekonomi islam semua produk yang digunakan harus sesuai dengan hukum syariah, tidak terkecuali dalam proses logistiknya, dengan demikian perlu adanya proses logistic yang menerapkan prinsip-prinsip syariah dalam pelaksanaannya. Prinsip utama dari halal logistic ialah memastikan pemisahan produk halal dan non halal. Dari seluruh supply chain, pihak penyedia jasa layanan logistic berperan penting dalam memastikan bahwa bahan mentah, bahan baku, pengemasan, penyimpanan dan transportasi produk halal telah dilakukan dengan benar sehingga tidak terkontaminasi dari produk non halal.

