

Analisis Supply Chain Operation Reference (SCOR) Models dalam Supply Chain Management Pengiriman Halal Food di Indonesia

Zaimah

Administrasi Bisnis Terapan, Manajemen dan Bisnis, Politeknik Negeri Batam
zaimah@polibatam.ac.id

Abstract: This study aims to analyze the implementation of supply chain management (SCM) in the distribution of halal products in Indonesia through a literature review based on the Halal Supply Chain and SCOR models. Using a descriptive qualitative approach, it examines the application of traceability, segregation, and halal certification across all stages of the supply chain. Although Law No. 33 of 2014 has been implemented, challenges remain in logistics infrastructure, industry awareness, and certification costs, especially for SMEs. The SCOR Model highlights the importance of planning, risk management, and the use of technologies such as blockchain and Internet of Things (IoT). A comparison with Malaysia indicates the need to strengthen infrastructure, regulations, and technology to improve the effectiveness of halal product distribution in Indonesia.

Keyword: halal supply chain; halal products; SCOR model; procurement; logistic.

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi manajemen rantai pasok (SCM) dalam distribusi produk halal di Indonesia melalui studi literatur berbasis model *Halal Supply Chain* dan *SCOR*. Dengan pendekatan kualitatif deskriptif, penelitian menelaah penerapan prinsip *traceability*, *segregation*, dan sertifikasi halal di seluruh tahap rantai pasok. Meskipun UU No. 33 Tahun 2014 telah diterapkan, masih terdapat tantangan dalam infrastruktur logistik, kesadaran industri, dan biaya sertifikasi, khususnya bagi UMKM. Evaluasi melalui SCOR Model menekankan pentingnya perencanaan, manajemen risiko, serta pemanfaatan teknologi seperti *blockchain* dan *Internet of Things* (IoT). Perbandingan dengan Malaysia menunjukkan perlunya penguatan infrastruktur, regulasi, dan teknologi untuk meningkatkan efektivitas distribusi produk halal di Indonesia

Kata kunci: halal supply chain; produk halal; SCOR model; pengadaan; logistik.

A. Pendahuluan

Islam merupakan agama dengan penganut terbanyak di dunia. Berdasarkan data dari *World Population Review* pada tahun 2020, jumlah muslim di dunia adalah sebanyak 2,05 miliar jiwa atau 26.01% dari total penduduk dunia. Data demografis menunjukkan bahwa mayoritas penduduk Muslim Indonesia saat ini mencapai 229,62 juta jiwa atau sekitar 87,2% dari total populasi Indonesia sebanyak 269,6 juta jiwa.¹ Jika diproyeksikan ke populasi Muslim dunia, pada tahun 2030 (23% populasi dunia) yang diperkirakan

mencapai 2,2 milyar, penduduk Muslim Indonesia telah menyumbang sekitar 13,1% dari seluruh umat Muslim di dunia.

Dengan banyaknya masyarakat Indonesia yang menganut agama Islam, tentunya mayoritas makanan yang dikonsumsi merupakan makanan yang halal. Hal ini bisa dilihat di berbagai penjual atau *supplier* makanan, lebih banyak menjual makanan halal dibandingkan dengan makanan non-halal. Perintah mengonsumsi makanan halal sendiri sudah jelas diterangkan dalam QS. al-Baqarah/2: 168 yang menjelaskan bahwa bagi orang-orang yang tidak mengonsumsi makanan yang halal sama halnya dengan perilaku atau perbuatan setan. Dijelaskan juga dalam QS. al-Maidah/5:88 yang menyatakan bahwa Allah telah memberikan rejeki berupa makanan halal yang dapat diperoleh di bumi untuk dimaksimalkan dengan baik. Secara garis besar, dua ayat ini menyatakan bahwa umat Islam hanya diperbolehkan untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik (*halalan thayyiba*).¹ Dua nash di atas juga menunjukkan bahwa perintah untuk mengonsumsi makanan yang halal sangat ditekankan dalam Islam. Halal secara wujudnya atau pun dari sisi cara memperolehnya. Karena makanan yang halal akan mendatangkan kebaikan serta kesehatan bagi tubuh. Oleh karena itu, Indonesia sebagai mayoritas masyarakatnya muslim membuat aturan terkait dengan kehalalan suatu produk.

Pemerintah Indonesia telah menerapkan Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU No. 33 Tahun 2014) yang mewajibkan sertifikasi halal bagi produk makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetik yang beredar di pasar domestik.² Sertifikasi halal ini diawasi oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) di bawah Kementerian Agama, yang bertanggung jawab atas regulasi dan pengawasan produk halal di Indonesia.³ Selain itu, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetik. Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) juga memiliki peran dalam menetapkan standar halal melalui HAS 23000, yang mencakup sistem jaminan halal dari hulu ke hilir. Standar ini mengatur aspek produksi, bahan baku, proses distribusi, hingga pengemasan agar tetap terjaga kehalalannya dan tidak mengalami kontaminasi silang dengan bahan non-halal (LPPOM MUI, 2022).

Namun, meskipun regulasi ini telah diterapkan, tantangan dalam implementasinya masih cukup besar, terutama dalam sektor logistik dan distribusi.⁴ Fakta di lapangan

¹ Wardani, Qisti Lativa, Munasib Munasib, and Atikah Proverawati. "The difference between knowledge and attitude of Jenderal Soedirman University students in consuming halal food." *AIP Conference Proceedings*. Vol. 2586. No. 1. AIP Publishing LLC, 2023, p. 050012.

² Tsaniyah, N. S., I. Nuraeni, Munasib, Atikah Proverawati, and I. S. Wahyurin. "Hubungan Pengetahuan Label Halal Dan Kesadaran Kesehatan Dengan Keputusan Pembelian Makanan Kemasan Halal Pada Santri Pondok Pesantren Al-Quran Al-Amin Pabuwaran, Purwokerto: The Relationship Between Halal Label Knowledge and Health Awareness With Halal Food Purchasing Decisions on Santri Pesantren Al-Quran Al-Amin Pabuwaran, Purwokerto". *JURNAL GIZI DAN KESEHATAN*, vol. 16, no. 1, Jan. 2024, pp. 11-22, doi:10.35473/jgk.v16i1.478.

³ Junita, Sukma, Indah Nuraeni, Munasib Munasib, Atikah Proverawati, & Gumintang Ratna Ramadhan. "The Relationship Between Perception of Halal Certification and Purchase Decision of Contemporary Drinks among Students of Jenderal Soedirman University." *Matan : Journal of Islam and Muslim Society* [Online], 7.1 (2025): 46-56.

⁴ Firdaus, F., & Safitri, W. Analisis halal supply chain serta pengaruhnya terhadap performance UMKM makanan di Kabupaten Bekasi. *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi)*, 9(4) (2023), pp. 1101–1112.

pemerintah masih menemukan perusahaan yang belum sepenuhnya memahami pentingnya pemisahan produk halal dan non-halal selama transportasi, serta masih terbatasnya infrastruktur yang mendukung logistik halal di Indonesia⁵. tujuan dari penelitian ini untuk menganalisa implementasi *Supply Chain Management* (SCM) dalam pengiriman *halal food* di Indonesia berdasarkan studi literatur (*literature review*) terhadap jurnal, buku, dan laporan terkait atau sering dikenal dengan kualitatif deskriptif. Dengan menggunakan pendekatan *Halal Supply Chain Model* penelitian ini akan mengidentifikasi prinsip-prinsip kehalalan dalam seluruh tahapan rantai pasok, termasuk proses pengiriman, penyimpanan, dan distribusi produk halal. Sedangkan, *SCOR Model* (*Supply Chain Operations Reference*) digunakan untuk menganalisis kinerja rantai pasok berdasarkan lima proses inti, yaitu: *Plan, Source, Make, Deliver*, dan *Return*, yang diadaptasikan ke dalam konteks pengelolaan *halal food*.⁶

Selain itu, penelitian ini juga akan mengkaji tantangan utama dalam distribusi *halal food*, serta mengevaluasi efektivitas regulasi yang telah diterapkan, termasuk Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU No. 33 Tahun 2014). Melalui analisis teoritis ini, diharapkan penelitian dapat memberikan pemahaman mendalam mengenai strategi optimasi logistik halal serta menyajikan rekomendasi berbasis literatur bagi pelaku industri, regulator, dan akademisi guna meningkatkan efektivitas pengelolaan rantai pasok *halal food* di Indonesia. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah *library research* dengan pendekatan kualitatif deskriptif. Pendekatan ini dipilih untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai pengelolaan *supply chain management* dalam pengiriman produk halal (*halal food*) di Indonesia dengan menganalisis berbagai sumber pustaka yang relevan.

B. Pemetaan Rantai Pasok dan Pengiriman *Halal food* di Indonesia

Pemetaan rantai pasok *halal food* di Indonesia adalah untuk pencegahan dini agar makanan yang dikonsumsi masyarakat sesuai standarisasi halal yang ditetapkan oleh otoritas terkait, seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Rantai pasok *halal food* di Indonesia terdiri dari beberapa tahapan utama, yaitu produksi, distribusi, dan konsumsi. Pada tahap produksi, produsen bertanggung jawab untuk memastikan bahwa bahan baku yang digunakan bersumber dari pemasok bersertifikasi halal. Proses produksi harus sesuai dengan prinsip *Halal Assurance System* (HAS), yang mencakup kebersihan peralatan, pemisahan bahan halal dan non-halal, serta kepatuhan terhadap regulasi halal.

Pemetaan rantai pasok *halal food* di Indonesia merupakan langkah penting untuk memastikan bahwa produk makanan yang dikonsumsi masyarakat memenuhi standar halal yang ditetapkan oleh otoritas terkait seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan Badan

⁵ Haque, M. G, *Perjalanan Manajemen Industri & Jaminan Produk Halal Indonesia*, (Sonpedia Publishing Indonesia, 2023)

⁶ Dilla, Z. U., & Fathurohman, M. S. (2021). Implementation of halal traceability supply chain with supply chain operation reference (SCOR) model for halal food industry. *Jurnal Ekonomi Syariah Teori Dan Terapan*, 8(5), 617-629

Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).⁷ Dalam rantai pasok halal sendiri terdapat beberapa faktor utama yang berperan, yaitu produsen, distributor, dan penyedia logistik, retailer, dan konsumen.⁸

Pada tahap pembuatan produk, produsen berhak memilih produk yang sudah memenuhi standart nasional halal guna untuk menimalisir keraguan dalam memilih produk yang diinginkan, karena didalam hukum islam khususnya produk makanan untuk konsumsi sehari-hari haram hukumnya, jika produk makanan yang kita konsumsi mengandung bahan baku seperti minyak babi atau hewan yang diharamkan dalam islam.

Setelah itu, pada tahap distribusi, dalam penyediaan produk yang dijual oleh distributor harus sudah memenuhi kriteria dari bahan yang akan digunakan, proses pembuatan produk yang akan dijual, kemudian kemasan produk yang sudah memenuhi standart nasional Indonesia (SNI) yang tidak membahayakan untuk kemasan produk dalam jangka waktu sebelum masa kadaluarsa produk tersebut, kemudian pendistribusian produk yang di jual ke konsumen. distributor wajib memisahkan produk yang mengandung bahan baku non halal dan produk yang halal agar tidak tercampur dalam pendistribusiannya kepada konsumen. Kendaraan dan gudang penyimpanan harus memenuhi standar *halal logistics*, termasuk pemisahan produk serta penggunaan teknologi seperti *cold chain logistics* untuk menjaga kualitas produk.

Selanjutnya, *retailer* memiliki peran penting dalam memastikan bahwa produk yang dijual telah memiliki sertifikasi halal dan memenuhi standar sesuai dengan Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU No. 33 Tahun 2014).⁹ Ada beberapa tahapan dan pengecekan lebih detail untuk mengetahui kehalalan suatu produk, mulai dari administrasi berupa komitmen tertulis untuk menyediakan produk halal, bahan baku, hingga proses produksi (fasilitas, prosedur, dan pengemasan).

Kemudian pada tahap terakhir yakni tahap konsumsi, produk halal harus sampai ke konsumen dalam kondisi tetap terjaga kehalalannya. Hal ini sangat berpengaruh kepada konsumen yang notabene mayoritas masyarakat Indonesia adalah Muslim. Sehingga, mengonsumsi produk halal sesuai dengan aturan agama sebuah keniscayaan dan wajib dilakukan.

Sedangkan, dalam *halal supply chain model* berfokus pada kehalalan produk dari hulu ke hilir dengan menerapkan *Halal Assurance System* (HAS). Menurut Faizulhaq yang membahas pengembangan model konseptual manajemen rantai pasok halal di Indonesia, model ini menekankan bahwa setiap tahapan dalam rantai pasok mulai dari pengadaan bahan baku, produksi, distribusi, hingga logistik harus memenuhi standar halal yang ditetapkan oleh otoritas terkait.¹⁰ Implementasi HAS di setiap tahapan sangat penting untuk menjaga integritas kehalalan produk serta meningkatkan kepercayaan konsumen

⁷ Sari, N. P., & Astuti, W, 'Tingkat literasi halal pada pelaku UMKM di Indonesia.' *Jurnal Balanca*, 19(1), (2022), pp. 112–123

⁸ Paramata, Adhayani Mentari, Achmad Abubakar, and Muhsin Mahfudz. "Urgensi Manajemen Rantai Pasok Bisnis Halal Perspektif Islam." *Oikos Nomos: Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis* 16.2 (2023), pp. 92-100.

⁹ Zakiyah, Amiroh Rona, Khairiah Elwardah, and Khozin Zaki. "Pengaruh Sertifikasi Halal Bagi Perkembangan Pelaku Usaha di Kota Bengkulu." *Economic Reviews Journal* 4.2 (2025), pp. 607-616.

¹⁰ Faizulhaq, A. M. Logistik dan Rantai Pasok Halal-Supply Chain Indonesia (SCI), (2024), pp. 67

Muslim terhadap produk yang dihasilkan. Beberapa aspek utama dalam model ini yaitu *sourcing*, *processing*, *storage*, *distribution*, regulasi halal antar Negara, kesadaran industri, keterbatasan infrastruktur, hingga biaya sertifikasi halal yang cukup tinggi.¹¹

Pertama, *sourcing* atau pengadaan bahan baku. Tahap ini merupakan gerbang utama dalam penentuan kehalalan suatu produk. Jika pada awalnya bahan tidak halal, maka akan menghasilkan produk yang tidak halal juga. Oleh karena itu, Dalam pemilihan bahan baku untuk produksi sebuah produk, perusahaan wajib mempunyai standarisasi untuk memastikan yang memiliki sertifikasi halal baik dengan didukung dokumen resmi. Untuk mendukung hal tersebut, sistem *traceability* diperlukan untuk melacak asal-usul bahan baku dan memastikan kehalalannya. Kedua, *processing* yaitu seluruh proses produksi harus memenuhi standar kehalalan, termasuk kebersihan alat produksi dan pemisahan antara bahan halal dan non-halal. Kebersihan merupakan bagian dari *thaharah* yang mana sangat diperintahkan dalam Islam dan bentuk manifestasi dari kesucian. Selain itu, terdapat tenaga kerja yang ikut andil dalam menjaga dan mempratikkan prinsip-prinsip kebersihan dan halal.

Ketiga, *Storage*. Gudang penyimpanan harus memiliki segregasi (pemisahan) antara produk halal dan non-halal. Selain pengadaan bahan baku dan proses, penyimpanan juga sangat penting dan menjadi titik vital dalam menjaga kualitas produk. Terlebih, bagi produk-produk yang membutuhkan penyimpanan ekstra seperti makanan frozen atau pun sejenisnya. Oleh karena itu, perlu adanya sistem penandaan yang jelas antara bahan halal dan non halal, atau bahkan terdapat gudang khusus agar mencegah adanya kontaminasi silang. Bisa menggunakan teknologi seperti *IoT (Internet of Things)* untuk memastikan kondisi produk tetap terjaga. Keempat, *distribution* yaitu memastikan kepada konsumen bahwa produk yang dibeli tidak kehilangan status kehalalannya. Hal ini bisa diantisipasi dengan penggunaan transportasi kendaraan bersertifikat halal dan menerapkan *cold chain logistics* untuk produk yang membutuhkan suhu terkontrol.

Kelima, regulasi halal antar negara. Regulasi halal antar negara berbeda-beda dan menjadi tantangan bagi industri *halal food* di Indonesia dalam menembus pasar global. Setiap negara mempunyai kriteria dan standar halal tersendiri, sehingga perlu adanya harmonisasi yang merata antar negara, khususnya di negara-negara yang meyoritas muslim atau memiliki komunitas muslim yang cukup besar seperti Malaysia, Arab, dan beberapa negara lainnya. Keenam, kesadaran industri terhadap *halal supply chain* masih rendah, sehingga menghambat implementasi yang optimal di berbagai sektor. Banyak pelaku industri, terutama UMKM, belum menyadari secara penuh tentang pentingnya rantai pasok halal secara menyeluruh. Mereka hanya fokus pada sertifikat produk akhir, tanpa menyadari tentang pentingnya setiap tahapan dari rantai pasok, mulai dari bahan baku, proses, hingga distribusi yang harus dijaga kehalalannya.

Ketujuh, keterbatasan infrastruktur logistik halal. Kurangnya gudang penyimpanan halal dan transportasi khusus halal menjadi kendala utama dalam pengelolaan rantai pasok halal. Di Indonesia sendiri, masih sedikit gudang penyimpanan yang secara spesifik dirancang dan mendapatkan sertifikasi halal dengan sistem regresi yang ketat. Sehingga,

¹¹ Syamil, A., Subawa, S., Budaya, I., Munizu, M., Darmayanti, N. L., Fahmi, M. A., ... & Dulame, I. M. (2023). *Manajemen Rantai Pasok*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.

memungkinkan produk-produk disimpan di fasilitas umum yang beresiko terkontaminasi. Delapan, biaya sertifikasi halal yang tinggi menjadi hambatan, khususnya bagi UMKM dengan keuntungan yang kecil untuk dapat bergabung dalam *halal supply chain* secara optimal. Sehingga, akan memperlambat implementasi supply chain secara menyeluruh di tingkat nasional.

C. Perbandingan *Supply Chain Management Halal food* antara Indonesia dan Malaysia

1. Infrastruktur dan Regulasi

Indonesia dan Malaysia memiliki pendekatan yang berbeda dalam pengaturan infrastruktur dan regulasi terkait industry halal. Di Indonesia, sertifikasi halal wajib telah diperkenalkan melalui badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang awalnya diatur oleh MUI (sebagai lembaga sertifikasi). Sehingga dalam proses perpindahan membutuhkan penyesuaian di berbagai lini, termasuk harmonisasi standar dan prosedur. Regulasi ini akan mulai berlaku pada Oktober 2024 untuk sektor makanan dan minuman, serta diperluas ke sektor kosmetik dan farmasi pada Tahun 2026. Indonesia lebih intens kepada sertifikasi makanan dan minuman, sehingga di sektor lain tertinggal. Terlebih lagi fokus para pelaku usaha hanya pada sertifikasi produk akhir, sedangkan di Malaysia penekanan sertifikasi mencakup seluruh rantai pasok.

Selain itu, pemerintah Indonesia juga berupaya mengembangkan Halal Industrial Estates (KIH) dan pelabuhan halal untuk mendukung rantai pasok halal yang lebih terintegrasi. Namun, karena infrastruktur yang terbatas maka rantai pasok halal belum terintegrasi sepenuhnya.

Sementara itu, Malaysia telah mengembangkan standar halal yang lebih matang yaitu dengan adanya *Halal Industry Development Corporation* (HDC) dan *Malaysian Standard for Halal Logistics* (MS2400: 2010).¹² Fungsi HDC bukan hanya sekedar sertifikasi halal, tetapi juga pengembangan SDM, riset dan inovasi, dan promosi kepada pihak luar akan perusahaan Malaysia agar dapat menembus internasional. Selain itu, fokus sertifikasi dilakukan secara komprehensif, mulai dari makanan, farmasi, kosmetik, logistik, pariwisata, dan lain-lain (sedangkan di Indonesia sektor kosmetik dan farmasi baru akan berjalan di tahun 2026). Selanjutnya, proses sertifikasi di Malaysia dikelola oleh lembaga otoritas tunggal yaitu Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) yang telah diakui secara internasional dan sudah diterapkan puluhan tahun, sehingga pengalaman lebih lama dan secara sistem sudah mapan.

Malaysian Standard for Halal Logistics (MS2400: 2010) adalah standar logistik halal pertama secara global.¹³ MS2400: 2010 memiliki tiga kategori yaitu pertama, MS2400-1 yang mensyaratkan kehalalan suatu produk dilihat dari transportasi atau distribution. Seperti kendaraan yang digunakan, prosedur pembersihan, dan lainnya. Kedua, MS2400-2 berkaitan dengan pergudangan dan aktivitas-aktivitas terkait. Seperti, segresi

¹² www.hkc.hdcglobal.com

¹³ Shariff, S., & Ahmad, N. (2019, May). Halal Logistics operations in MS2400 Standards: A literary review. In *Contemporary Management and Science Issues in the Halal Industry: Proceedings of the International Malaysia Halal Conference (IMHALAL)* (pp. 77-87). Singapore: Springer Singapore.

fisik antara produk halal dan non halal, kondisi penyimpanan, material, dan manajemen inventaris. Ketiga, MS2400-3 yaitu persyaratan untuk ritel produk halal yang meliputi display produk, penataan rak, hingga prosedur handling di toko.

2. Teknologi yang Digunakan

Dalam hal teknologi, Indonesia mulai mengadopsi inovasi seperti *blockchain* untuk meningkatkan transparansi dan pelacakan produk halal. Teknologi *Internet of Things (IoT)* juga digunakan dalam *cold chain logistics* untuk menjaga kualitas produk selama distribusi.¹⁴ Namun, penerapan teknologi ini masih terbatas pada beberapa perusahaan besar, sementara UMKM sering kali menghadapi kendala biaya dan kurangnya pengetahuan teknis. Hal ini menjadi tantangan tersendiri bagi Indonesia dalam memanfaatkan teknologi untuk meningkatkan efisiensi rantai pasok halal.

Di sisi lain, Malaysia lebih maju dalam penerapan teknologi digital untuk rantai pasok halal. HDC bekerja sama dengan Microsoft untuk menciptakan portal digital yang mempermudah proses sertifikasi halal. Selain itu, Malaysia telah mengintegrasikan teknologi *blockchain* ke dalam sistem logistik halal untuk memastikan ketelusuran dari hulu ke hilir, terutama dalam ekspor produk makanan halal ke pasar global. Penggunaan teknologi ini tidak hanya meningkatkan efisiensi operasional tetapi juga memperkuat posisi Malaysia sebagai pusat industri halal dunia.

3. Pendekatan Logistik Halal

Sistem logistik halal di Indonesia masih dalam tahap perkembangan dengan fokus pada pemisahan produk halal dan non-halal selama transportasi menggunakan kendaraan bersertifikat halal. Namun, infrastruktur logistik khusus halal di luar kota besar masih terbatas, sehingga menjadi tantangan bagi Indonesia dalam memperluas jangkauan distribusi produk halalnya secara nasional maupun internasional. Keterbatasan ini dapat menghambat potensi pasar yang luas bagi produk makanan halal Indonesia.¹⁵

Sebaliknya, Malaysia memiliki pendekatan logistik yang lebih terstruktur dengan penerapan MS2400: 2010 yang mewajibkan pemisahan fisik produk halal dari non-halal di semua tahap logistik. Negara ini juga memiliki penyedia layanan logistik pihak ketiga (3PL) yang khusus menangani produk halal. Sistem logistik ini didukung oleh infrastruktur modern seperti gudang berstandar halal dan jaringan distribusi internasional yang kuat, memungkinkan Malaysia untuk menjamin kualitas dan kehalalan produk selama proses distribusi.

4. Kolaborasi Multi-Sektor

Kolaborasi antara sektor publik dan swasta sangat penting dalam pengembangan ekosistem halal di kedua negara. Di Indonesia, pemerintah aktif mendorong kolaborasi tersebut. Namun, keterlibatan akademisi dan lembaga penelitian masih perlu ditingkatkan

¹⁴ Maryasa, Yeyet, and Utaminingsih Linarti. "Conceptual Model of Blockchain Technology for Chicken Meat Supply Chain in Yogyakarta City." *Sistemasi: Jurnal Sistem Informasi* 12.1 (2023), pp. 123-138.

¹⁵ Kurniawan, R. Sertifikasi halal produk impor di Indonesia. *Salam: Jurnal Sosial dan Budaya Syar-i*, 6(7), (2019), pp. 987-995.

untuk mendukung inovasi di sektor ini. Misalnya, di bidang riset dan pengembangan produk halal seperti menciptakan teknologi pemrosesan halal contohnya alat pembersihan yang efisien dan teruji kebersihannya, sistem kontaminasi produk non halal, dan metode pengawetan alami. Di bidang edukasi dan Pengembangan SDM Halal bisa dilakukan dengan integrasi kurikulum pendidikan halal yang relevan. Misalnya terdapat mata kuliah yang fokus pada produk atau industri halal seperti di bidang pangan, farmasi, kosmetik, dan pariwisata. Selain itu, mengadakan pelatihan atau workshop berbasis riset bagi pelaku usaha, auditor halal, atau pun regulator. Tujuannya yaitu untuk mengetahui kekurangan dan kelebihan dalam proses sertifikasi sehingga bisa dilakukan perbaikan dan pengembangan.

Banyak UMKM menghadapi kendala dalam berkolaborasi karena keterbatasan sumber daya, finansial dan teknis. Sedangkan, di Malaysia kolaborasi multi-sektor sudah melalui HDC, yang bekerja sama dengan universitas dan lembaga internasional dalam pengembangan standar global serta promosi produk halal Malaysia di pasar dunia. Sebelum MS2400:2010 di terbitkan atau dalam penyusunan draf awal, ada keterlibatan para ahli di bidang teknik, manajemen rantai pasok, hingga syari'ah, dari berbagai universitas untuk melakukan riset mengenai persyaratan syari'ah dalam logistik, riset pangan, farmasi dan lainnya. Ini menunjukkan bahwa kolaborasi multi-sektor mempunyai peran penting dalam menciptakan standar dan regulasi yang kuat. Selain itu, HDC terlibat dalam promosi produk halal Malaysia di pasar dunia karena fungsi HDC bukan hanya sekedar lembaga sertifikasi tetapi HDC memiliki mandat untuk aktif mempromosikan "halal Malaysia" sebagai bentuk dukungan kepada pelaku usaha untuk menembus pasar internasional.

5. Peluang Ekspor

Sebagai pasar makanan halal terbesar di dunia, Indonesia memiliki potensi besar untuk mengeksport produk makanan halalnya ke Timur Tengah dan Eropa. Namun, agar dapat bersaing secara efektif di pasar global, perlu ada penguatan regulasi agar sesuai dengan standar internasional seperti *Gulf Standards Organization (GSO)*. Selain itu, infrastruktur ekspor khusus halal juga perlu ditingkatkan untuk mendukung pertumbuhan ekspor.

Di sisi lain, Malaysia telah menjadi salah satu eksportir utama makanan halal ke negara-negara seperti Uni Emirat Arab dan Eropa berkat reputasinya sebagai pemimpin dalam sertifikasi dan manajemen rantai pasok halal.¹⁶ Keunggulan ini didukung oleh infrastruktur ekspor yang kuat serta pengakuan internasional terhadap standar sertifikasi JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia).

D. Evaluasi Efisiensi Distribusi *Halal food* dengan SCOR Model

Supply Chain Operations Reference (SCOR) Model adalah kerangka kerja yang berfungsi untuk menganalisis dan upaya meningkatkan efisiensi dalam rantai pasok,

¹⁶ Aula, A. M., R. N. Halim, and Saradiva Azzahra. "Industri Halal di Negara Berkembang dan Dominasi Malaysia atas Negara di Dalamnya." 2023,

termasuk pada distribusi *halal food*.¹⁷ Model ini membantu dalam mengidentifikasi, mengukur, dan mengoptimalkan proses distribusi agar lebih efektif. Evaluasi efisiensi distribusi *halal food* dengan SCOR Model bertujuan untuk memastikan bahwa produk halal dapat dikirimkan dapat tepat waktu, biaya yang optimal, serta tetap memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan. Dengan pendekatan ini, perusahaan dapat meningkatkan transparansi, keterlacakan (*traceability*), dan kepatuhan dalam seluruh proses distribusi, sehingga kualitas produk halal tetap terjaga hingga ke tangan konsumen.

SCOR Model menyediakan standar proses bisnis yang dapat digunakan oleh berbagai industri, dengan fokus pada lima proses utama.¹⁸ Pertama, *plan* (perencanaan). Pada tahap perencanaan, perusahaan harus merencanakan kebutuhan bahan baku halal dan mengembangkan sistem manajemen risiko kehalalan. Ini melibatkan analisis permintaan pasar dan perencanaan kapasitas untuk memastikan bahwa semua bahan baku yang diperlukan tersedia dan memenuhi standar halal.

Kedua, *source* (pengadaan). Dalam tahap *sourcing*, pemilihan pemasok halal yang telah terverifikasi menjadi kunci dalam menjaga kehalalan produk, di mana penggunaan sistem *traceability* sangat penting untuk memastikan kehalalan bahan baku yang digunakan. Ketiga, *make* (produksi). Pada tahap produksi (*make*), seluruh proses harus mematuhi standar halal yang ketat, termasuk kebersihan alat produksi dan pemisahan antara bahan halal dan non-halal dengan menerapkan sistem jaminan kualitas seperti *Halal Assurance System* (HAS).

Keempat, *deliver* (pengiriman). Ketika produk siap untuk didistribusikan (*deliver*), penerapan sistem logistik halal menjadi sangat penting untuk menjamin kehalalan produk hingga sampai ke konsumen, kendaraan dan fasilitas penyimpanan harus memenuhi standar *halal logistics* serta menggunakan teknologi seperti *cold chain logistics* untuk menjaga kualitas produk selama dalam transportasi. Teknologi seperti *blockchain* dapat digunakan untuk memastikan *traceability* produk halal secara transparan, sehingga konsumen dapat dengan mudah melacak asal-usul produk yang mereka konsumsi.¹⁹ Dengan menerapkan SCOR Model dalam manajemen rantai pasok *halal food*, perusahaan tidak hanya dapat meningkatkan efisiensi operasional, tetapi juga mengurangi risiko ketidaksesuaian standar halal, sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen melalui sistem *supply chain* yang lebih transparan dan terjamin kehalalannya.

Kelima, *return* (pengembalian). Manajemen pengembalian (*return*) produk halal yang rusak atau tidak sesuai spesifikasi harus dilakukan dengan memperhatikan prinsip kehalalan agar tidak mencemari produk lainnya. Bahkan, perlu adanya recall procedures atau menarik kembali produk-produk yang sudah dipasarkan jika benar-benar terbukti telah adanya pelanggaran sistem halal.

Model ini juga menyediakan metrik kinerja yang terstruktur untuk mengidentifikasi

¹⁷ Iskandar, Yelita Anggiane, et al. *Pengelolaan Kinerja Rantai Pasok dengan Pendekatan SCOR*. Penerbit Salemba, 2024, pp. 89

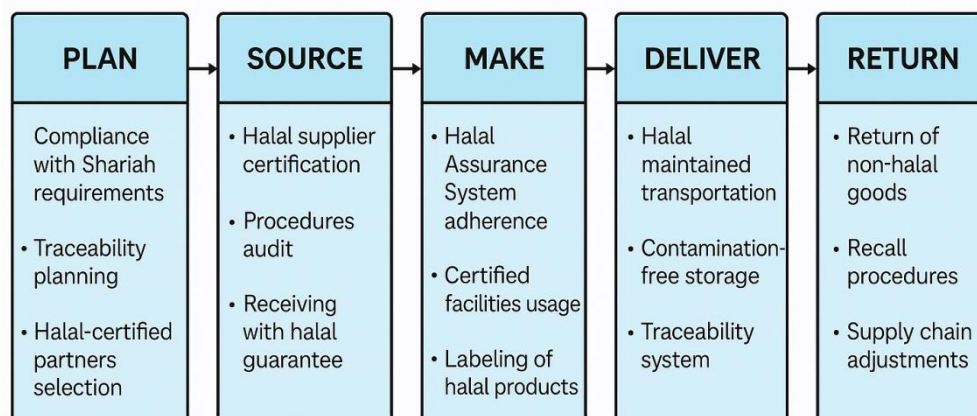
¹⁸ Syamil, A., Subawa, S., Budaya, I., Munizu, M., Darmayanti, N. L., Fahmi, M. A., ... & Dulame, I. M. *Manajemen Rantai Pasok*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia, 2023, pp. 183

¹⁹ Putri, D. A., & Santoso, B. Implementation of halal traceability supply chain using blockchain technology. *Neliti Journal of Supply Chain Management*, 5(1), (2020), pp. 23–31.

area-area yang membutuhkan perbaikan dan pengimplementasian strategi peningkatan kinerja rantai pasok secara menyeluruh. Sebagai contoh, penelitian oleh Danurwenda (2024)²⁰ menyebutkan bahwa *SCOR Model* amat bermanfaat dengan pendekatan terstruktur guna menganalisis sekaligus memperbaiki seluruh aspek operasional yang ada, serta memungkinkan perusahaan melakukan benchmarking dan mengadopsi praktik terbaik industri. Selain itu, *SCOR Model* juga telah digunakan dalam berbagai penelitian di Indonesia untuk mengukur dan mengevaluasi kinerja rantai pasok pada sektor pangan, termasuk dengan pendekatan *Analytical Hierarchy Process (AHP)* untuk penilaian performansi dan identifikasi perbaikan pada proses distribusi.

Dengan demikian, penerapan *SCOR Model* sangat relevan untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas distribusi *halal food*, karena mampu memetakan proses, mengidentifikasi kelemahan, dan memberikan rekomendasi perbaikan berbasis data serta standar internasional.

SCOR Model in Halal Food Distribution



E. Tantangan dan Solusi dalam *Supply Chain Management Halal food* di Indonesia

1. Tantangan dalam *Supply Chain Management Halal food* di Indonesia

Industri halal di Indonesia menghadapi sejumlah tantangan yang signifikan dalam pengembangan rantai pasok *halal food*. Salah satu tantangan utama adalah kurangnya infrastruktur yang memadai untuk mendukung sistem logistik halal. Meskipun sertifikasi halal wajib telah diperkenalkan melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), implementasi regulasi ini masih dianggap kurang optimal, terutama bagi pelaku usaha kecil dan menengah (UMKM) yang sering kali tidak memiliki sumber daya untuk memenuhi persyaratan tersebut.²¹ Selain itu, pemahaman masyarakat dan pelaku industri tentang pentingnya logistik halal sebagai bagian integral dari rantai pasok halal masih rendah. Banyak yang berfokus pada sertifikasi produk tanpa menyadari bahwa proses

²⁰ Putri, D. A., & Hasanah, A. N. Halal Supply Chain: Implementation and Challenges. *EABMIJ (Emerging Advances in Business, Management and Innovation Journal)*, 2(1), (2024), pp. 12-22.

²¹ Hidayat, T., & Fadillah, R. Proses sertifikasi halal dan implikasinya bagi UMKM. *Jurnal Masyrif*, 6(2) (2022), pp. 78-89

distribusi juga harus memenuhi standar kehalalan.

Tantangan lain yang dihadapi adalah ketergantungan pada bahan baku impor. Indonesia masih mengandalkan bahan baku halal dari luar negeri, yang dapat mempengaruhi biaya produksi dan daya saing produk di pasar global.²² Hal ini menjadi masalah krusial karena ketersediaan bahan baku halal yang berkualitas sangat penting untuk memastikan kehalalan produk akhir. Selain itu, belum adanya standarisasi dalam praktik logistik halal juga menjadi kendala,²³ di mana prosedur dan pengawasan sertifikasi antara lembaga seperti MUI dan BPJPH belum terintegrasi dengan baik.

Namun, meskipun terdapat berbagai tantangan, ada juga peluang signifikan bagi industri halal di Indonesia. Sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, Indonesia memiliki potensi besar untuk mengeksport produk halal ke pasar internasional, termasuk Timur Tengah dan Eropa. Peningkatan kesadaran konsumen global terhadap produk halal juga mendorong permintaan akan layanan rantai pasokan halal, menciptakan peluang bagi perusahaan untuk mengembangkan produk yang sesuai dengan standar internasional.

Pengembangan kawasan *halal logistics park* dan dukungan dari lembaga keuangan syariah dapat memperkuat ekosistem halal di Indonesia. Inisiatif ini dapat membantu UMKM dalam mendapatkan akses ke sumber daya yang diperlukan untuk memenuhi standar sertifikasi halal dan meningkatkan daya saing mereka di pasar global. Dengan semakin banyaknya investasi dalam infrastruktur dan teknologi, serta kolaborasi antara sektor publik dan swasta, Indonesia berpotensi untuk menjadi pemain utama dalam industri makanan halal global.

2. Solusi dalam *Supply Chain Management Halal food* di Indonesia

Industri halal di Indonesia memiliki potensi yang sangat besar untuk berkembang, terutama dengan meningkatnya permintaan global terhadap produk halal. Sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, Indonesia dapat memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah dan meningkatkan kualitas produk halal untuk bersaing di pasar internasional. Salah satu solusi untuk memaksimalkan peluang ini adalah dengan memperkuat infrastruktur dan sistem logistik halal. Pemerintah perlu berinvestasi dalam pembangunan *Halal Logistics Parks* yang dilengkapi dengan fasilitas penyimpanan dan distribusi yang memenuhi standar halal. Hal ini akan memudahkan produsen dalam mendistribusikan produk mereka secara efisien dan aman.

Selain itu, peningkatan literasi halal di kalangan pelaku usaha juga sangat penting. Program pelatihan dan edukasi mengenai standar kehalalan, sertifikasi, serta praktik terbaik dalam rantai pasok harus diperluas, terutama bagi UMKM yang sering kali menghadapi kendala dalam mengakses informasi dan sumber daya.²⁴ Dengan meningkatkan

²² Fauzan, M., & Lestari, D. Blockchain integration in halal supply chain: Opportunities and challenges. *Jurnal Riset Pendidikan dan Pembelajaran*, 15(2), . (2025). Pp. 55–65.

²³ Wahyuni, S., & Prabowo, H. Pengembangan sistem logistik halal berbasis teknologi di Indonesia. *Jurnal Human Resource*, 13(3), (2021), pp. 201–210

²⁴ Andriani, S., & Rahmawati, E. Tantangan standarisasi logistik halal di Indonesia. *Jurnal Manajemen Bisnis Transportasi dan Logistik*, 9(2), (2022).pp. 45–56.

pemahaman tentang pentingnya sertifikasi halal, pelaku usaha dapat lebih siap untuk memenuhi standar yang ditetapkan dan meningkatkan daya saing produk mereka di pasar global.

Teknologi juga memainkan peran penting dalam mengoptimalkan rantai pasok halal. Penggunaan teknologi digital seperti *blockchain* dapat membantu memastikan transparansi dan *traceability* produk halal dari hulu ke hilir. Implementasi sistem berbasis *IoT (Internet of Things)* dalam *cold chain logistics* dapat menjaga kualitas produk selama distribusi, sehingga konsumen mendapatkan produk yang terjamin kehalalannya. Dengan dukungan teknologi, industri halal Indonesia tidak hanya dapat memenuhi permintaan domestik tetapi juga berpeluang untuk menembus pasar internasional.

Peluang lain yang dapat dimanfaatkan adalah pengembangan sektor pariwisata halal.²⁵ Indonesia memiliki potensi besar untuk menarik wisatawan Muslim dengan menawarkan layanan wisata yang ramah syariah, termasuk hotel, restoran, dan fasilitas ibadah. Dengan mempromosikan pariwisata halal, Indonesia tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan dari sektor pariwisata tetapi juga memperkuat citra sebagai destinasi halal global. Secara keseluruhan, meskipun tantangan dalam pengembangan industri halal di Indonesia cukup besar, peluang yang ada jauh lebih menjanjikan. Dengan strategi yang tepat dan kolaborasi antara pemerintah, sektor swasta, serta akademisi, Indonesia dapat menjadi produsen dan eksportir utama produk halal di dunia. Langkah-langkah ini sejalan dengan pernyataan Kepala BPJPH, Haikal Hasan, yang menekankan pentingnya memperkuat ekosistem industri halal agar dapat mengambil peluang pasar yang sangat besar.

Tabel 1. Tantangan dan Peluang
Supply Chain Management Halal food di Indonesia

Tantangan	Peluang
1. Infrastruktur kurang memadai	1. Ekspor bahan baku atau produk halal
2. Kurangnya literasi logistik halal	2. Meningkatkan kualitas produk halal
3. Ketergantungan bahan baku halal berkualitas dari impor	3. Pariwisata halal

F. Simpulan

Pengelolaan *Supply Chain Management (SCM)* untuk produk halal di Indonesia masih menghadapi berbagai tantangan. Hambatan utama meliputi keterbatasan infrastruktur logistik halal, minimnya ketersediaan kendaraan dan fasilitas penyimpanan khusus halal, serta tingginya biaya proses sertifikasi, terutama bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), kurangnya literasi logistik halal, dan ketergantungan bahan

²⁵ Rahman, F., & Yuliana, M. Pengembangan pariwisata halal di Indonesia: Peluang dan tantangan. *Journal of Economics Research and Policy Studies*, 8(1) (2024), pp. 77–89

baku halal yang berkualitas secara impor.

Berdasarkan temuan tersebut, beberapa langkah strategis perlu segera diimplementasikan untuk memperkuat manajemen rantai pasok halal di Indonesia. Pengembangan infrastruktur logistik halal menjadi prioritas utama, dengan mendorong pembangunan *Halal Logistics Parks* yang dilengkapi fasilitas penyimpanan, transportasi, dan *cold chain* sesuai standar halal, terutama di kawasan sentra produksi dan konsumsi produk halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, S., & Rahmawati, E. Tantangan standarisasi logistik halal di Indonesia. *Jurnal Manajemen Bisnis Transportasi dan Logistik*, 9(2), (2022).pp. 45–56.
- Aula, A. M., R. N. Halim, and Saradiva Azzahra. "Industri Halal di Negara Berkembang dan Dominasi Malaysia atas Negara di Dalamnya." 2023,
- Dilla, Z. U., & Fathurohman, M. S. (2021). Implementation of halal traceability supply chain with supply chain operation reference (SCOR) model for halal food industry. *Jurnal Ekonomi Syariah Teori Dan Terapan*, 8(5), 617-629.
- Faizulhaq, A. M. *Logistik dan Rantai Pasok Halal. Supply Chain Indonesia (SCI)*, (2024), pp. 67
- Fauzan, M., & Lestari, D. Blockchain integration in halal supply chain: Opportunities and challenges. *Jurnal Riset Pendidikan dan Pembelajaran*, 15(2), (2025). Pp. 55–65.
- Firdaus, F., & Safitri, W. Analisis halal supply chain serta pengaruhnya terhadap performance UMKM makanan di Kabupaten Bekasi. *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi)*, 9(4) (2023), pp. 1101–1112.
- Haque, M. G, *Perjalanan Manajemen Industri & Jaminan Produk Halal Indonesia*, (Sonpedia Publishing Indonesia, 2023)
- Hidayat, T., & Fadillah, R. Proses sertifikasi halal dan implikasinya bagi UMKM. *Jurnal Masyrif*, 6(2) (2022), pp. 78–89.
- Iskandar, Yelita Anggiane, et al. *Pengelolaan Kinerja Rantai Pasok dengan Pendekatan SCOR*. Penerbit Salemba, 2024, pp. 89
- Junita, Sukma, Indah Nuraeni, Munasib Munasib, Atikah Proverawati, & Gumintang Ratna Ramadhan. " The Relationship Between Perception of Halal Certification and Purchase Decision of Contemporary Drinks among Students of Jenderal Soedirman University." *Matan : Journal of Islam and Muslim Society*, 7.1 (2025): 46-56.
- Kurniawan, R. Sertifikasi halal produk impor di Indonesia. *Salam: Jurnal Sosial dan Budaya Syar-i*, 6(7), (2019), pp. 987–995.
- Maryasa, Yeyet, and Utaminingsih Linarti. "Conceptual Model of Blockchain Technology for Chicken Meat Supply Chain in Yogyakarta City." *Sistemasi: Jurnal Sistem Informasi* 12.1 (2023), pp. 123-138.
- Paramata, Adhayani Mentari, Achmad Abubakar, and Muhsin Mahfudz. "Urgensi Manajemen Rantai Pasok Bisnis Halal Perspektif Islam." *Oikos Nomos: Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis* 16.2 (2023), pp. 92-100.
- Putri, D. A., & Hasanah, A. N. Halal Supply Chain: Implementation and Challenges. *EABMIJ (Emerging Advances in Business, Management and Innovation Journal)*, 2(1), (2024), pp. 12-22.

- Putri, D. A., & Santoso, B. Implementation of halal traceability supply chain using blockchain technology. *Neliti Journal of Supply Chain Management*, 5(1), (2020), pp. 23–31.
- Rahman, F., & Yuliana, M. Pengembangan pariwisata halal di Indonesia: Peluang dan tantangan. *Journal of Economics Research and Policy Studies*, 8(1) (2024), pp. 77–89.
- Tsaniyah, N. S., I. Nuraeni, Munasib, Atikah Proverawati, and I. S. Wahyurin. “Hubungan Pengetahuan Label Halal Dan Kesadaran Kesehatan Dengan Keputusan Pembelian Makanan Kemasan Halal Pada Santri Pondok Pesantren Al-Quran Al-Amin Pabuwaran, Purwokerto: The Relationship Between Halal Label Knowledge and Health Awareness With Halal Food Purchasing Decisions on Santri Pesantren Al-Quran Al-Amin Pabuwaran, Purwokerto”. *JURNAL GIZI DAN KESEHATAN*, vol. 16, no. 1, Jan. 2024, pp. 11-22,.
- Sari, N. P., & Astuti, W. Tingkat literasi halal pada pelaku UMKM di Indonesia. *Jurnal Balanca*, 19(1), (2022), pp. 112–123.
- Shariff, S., & Ahmad, N. (2019, May). Halal Logistics operations in MS2400 Standards: A literary review. In *Contemporary Management and Science Issues in the Halal Industry: Proceedings of the International Malaysia Halal Conference (IMHALAL)* (pp. 77-87). Singapore: Springer Singapore
- Syamil, A., Subawa, S., Budaya, I., Munizu, M., Darmayanti, N. L., Fahmi, M. A., ... & Dulame, I. M. (2023). *Manajemen Rantai Pasok*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Wahyuni, S., & Prabowo, H. Pengembangan sistem logistik halal berbasis teknologi di Indonesia. *Jurnal Human Resource*, 13(3), (2021), pp. 201–210.
- Wardani, Qisti Lativa, Munasib Munasib, and Atikah Proverawati. "The difference between knowledge and attitude of Jenderal Soedirman University students in consuming halal food." *AIP Conference Proceedings*. Vol. 2586. No. 1. AIP Publishing LLC, 2023, p. 050012.
- Zakiyah, Amiroh Rona, Khairiah Elwardah, and Khozin Zaki. "Pengaruh Sertifikasi Halal Bagi Perkembangan Pelaku Usaha di Kota Bengkulu." *Economic Reviews Journal* 4.2 (2025), pp. 607-616.