



Model *Halal Supply Chain* pada Produk Kopi

*Nikmatul Masruroh^{1, a}, Ahmad Fadli^{2, b}, Dina Ayu Safitrih^{3, c}

^{1,3}Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq, Jember, Jawa Timur, Indonesia

²Universitas PGRI Argopuro, Jember, Jawa Timur, Indonesia

Email: ^anikmatul.masruroh82@uinkhas.ac.id; ^bfadlimangli@gmail.com; ^cayusafitrih7@gmail.com

DOI:

<https://doi.org/10.46963/jam.v7i2.2191>

Cara Mensitasi Artikel ini:

Masruroh, N., Fadli, A., & Safitrih, D. A., (2024). Model halal supply chain pada produk kopi. *AL-Muqayyad*, 7(2), 109-125. <https://doi.org/10.46963/jam.v7i2.2191>

ABSTRACT

Keywords:

Halal supply chain, coffee, halal certification, critical points

Kata Kunci:

Rantai pasok halal, kopi, sertifikasi halal, titik kritis

Coffee is inherently a halal product, requiring no further scrutiny regarding its halal status in essence. However, from cultivation to distribution to consumers, there are critical points that necessitate further analysis. This study aims to: (1) explore the halal certification process for coffee products, and (2) develop a halal supply chain model for coffee products. A qualitative approach was employed, utilizing a case study method to provide an in-depth examination of a specific case within a particular location. The research object is Bulan Madu Coffee in Bondowoso Regency, with subjects selected through purposive sampling. Data collection was conducted using observation, interviews, and documentation, and analyzed through Miles and Huberman's flow model technique. Data validity was ensured through source and technique triangulation. The findings reveal that: (1) the halal certification process for Bulan Madu Coffee follows a regular system with tiered halal audits, and (2) the halal supply chain model implemented is a traceability model, which analyzes critical halal points from upstream to downstream. This model assures consumers that, despite being an SME product, Bulan Madu Coffee has obtained official halal certification and is overseen by halal supervisors.

ABSTRAK

Informasi Artikel:

Diterima:

21/08/2024

Direvisi:

02/11/2024

Disetujui:

06/11/2024

Diterbitkan

30/12/2024

*Corresponding

Author

nikmatul.masruroh82@uinkhas.ac.id

©Authors (2024)

under licensed [CC](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

[BY SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

Kopi merupakan produk yang secara zat telah memenuhi kriteria halal, sehingga tidak memerlukan pengujian lebih lanjut terkait aspek kehalalannya. Namun, pada tahap budidaya hingga distribusi kepada konsumen, terdapat titik kritis yang memerlukan analisis mendalam. Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengeksplorasi proses sertifikasi halal pada produk kopi, dan (2) mengembangkan model halal supply chain untuk produk kopi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus, yang memungkinkan pendalaman terhadap kasus spesifik di suatu lokasi. Objek penelitian adalah Kopi Bulan Madu di Kabupaten Bondowoso, dengan subjek yang dipilih secara purposive sampling. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, yang dianalisis menggunakan teknik flow model Miles dan Huberman. Keabsahan data diuji melalui triangulasi sumber dan teknik. Hasil penelitian menunjukkan: (1) proses sertifikasi halal pada Kopi Bulan Madu dilakukan melalui sistem reguler dengan penerapan audit halal bertingkat, dan (2) model halal supply chain yang diterapkan adalah model traceability, yang menganalisis titik kritis halal dari hulu ke hilir. Model ini memberikan jaminan kepercayaan kepada konsumen bahwa meskipun Kopi Bulan Madu merupakan produk UMKM, ia telah memiliki sertifikasi halal resmi serta pengawasan oleh penyelia halal.



PENDAHULUAN

Kajian tentang halal bukan menjadi kajian baru dalam bidang keilmuan Islam. Tema tentang halal mewarnai hampir di semua perhelatan keilmuan yang diselenggarakan oleh berbagai perguruan tinggi, baik dalam negeri maupun luar negeri. Sehingga, isu ini juga ditangkap oleh industri sebagai tindakan yang harus segera dilakukan. Khususnya dalam pengembangan UMKM di Indonesia yang cenderung hanya bersaing dalam tingkat lokal dan regional belum ke tingkat nasional maupun internasional. UMKM yang urgen untuk serius dalam mengkaji yaitu pada produk kopi, sebab meskipun produk ini halal secara dzatnya namun memiliki titik kritis dalam supply chain produk dari hulu ke hilir. Mulai dari proses pemanenan, pengeringan, sortasi hingga proses roasting dan pendistribusian, semuanya harus terbebas dari kontaminasi najis serta tercampur dari benda-benda yang diharamkan. Sehingga, produk kopi juga penting untuk disertifikasi halal.

Fakta lainnya bahwa minuman kopi juga memiliki titik kritis, mulai dari roasting, pengemasan, pencampuran dengan air mendidih sampai proses penyajian. Maka, UMKM yang bergerak pada industri kopi atau yang kita kenal dengan kafe, juga diharuskan memiliki sertifikasi halal agar tetap bisa eksis dalam menjalankan usahanya serta dipercaya oleh para konsumen. Apalagi saat ini, kopi menjadi salah satu produk yang digemari, bukan hanya di kalangan tua tetapi juga di kalangan muda khususnya Generasi Z. Sehingga, kopi menjadi industri yang menjanjikan di masa depan. Hal ini terjadi di Kabupaten Bondowoso, salah satu kabupaten dengan produktivitas kopi yang selalu meningkat setiap tahunnya seiring dengan peningkatan luas lahan perkebunan kopi rakyat. Berikut tabulasi produktivitas kopi di Bondowoso.

Tabel 1.1
Perkebunan Kopi Rakyat di Kabupaten Bondowoso

Tahun	Luas lahan (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Ha/Ton)
2018	12.798	8.670	1,49
2019	20.116	10.807	1,86
2020	18.289	10.167	1,79
2021	18.338	10.245	1,78

Sumber: (BPS, 2023)

Berdasarkan data pada tabel 1.2 dapat diperhatikan bahwa produktivitas kopi perkebunan rakyat di Kabupaten Bondowoso mengalami peningkatan setiap tahunnya karena adanya peningkatan luas lahan serta produksi. Pada tahun 2018 menunjukkan bahwa produktivitas perkebunan kopi rakyat hanya sebesar 1,49 ton/ha. Peningkatan luas lahan dan jumlah produksi mulai terjadi pada tahun 2019 mampu meningkatkan produktivitas hingga sebesar 1,86 ton/ha namun mengalami sedikit penurunan dari

tahun 2020 - 2021 yaitu sebesar 1,79 - 1,78 ton/ha (BPS, 2023). Penurunan tingkat produktivitas kopi rakyat di Kabupaten Bondowoso diakibatkan oleh faktor cuaca yang tidak menentu sehingga hal tersebut berdampak pada penurunan hasil hingga 30-40% dibandingkan tahun sebelumnya.

Kopi Bondowoso merupakan produk yang menjadi komoditas secara lokal, regional, dan nasional bahkan sampai peringkat ke 3 dalam hal rasa di seluruh dunia. Kopi ini diproduksi oleh sebuah UMKM bernama Bulan Madu memiliki *home roasting* kopi dengan dua varian rasa Arabika dan Robusta. Kopi ini dipasarkan secara eksklusif kepada para pejabat di Kabupaten Bondowoso, meskipun tidak menggunakan model pemasaran terbuka, produk kopi Bulan Madu mampu mengeksport produknya hingga ke mancanegara seperti Mesir, Arab Saudi, dan Turki. Artinya produk kopi ini sudah memiliki legalitas untuk bisa menembus pasar dunia, khususnya negara muslim. Salah satu legalitas yang harus dimiliki yaitu sertifikasi halal. Maka dari itu penelitian ini bertujuan mengeksplorasi proses sertifikasi halal yang ada pada produk kopi Bulan Madu dan *kedua*, membuat model *halal supply chain* pada produk kopi yang telah dilakukan oleh kopi Bulan Madu.

Penelitian terkait permasalahan *halal supply chain* sudah banyak dilakukan oleh peneliti sebelumnya, sebab tema ini menjadi banyak perhatian para peneliti, karena menjadi konsentrasi baru dalam perdagangan internasional. Sebagaimana penelitian yang dilakukan oleh Kurniawati D et.al (2023) yang membahas tentang review pada *halal supply chain* dengan menggunakan perspektif keberlanjutan dan operasional usaha (Kurniawati & Cakravastia, 2023). Penelitian Kurniawati D et. Al (2023) memiliki perbedaan dengan penelitian ini yang lebih focus pada *halal supply chain* kopi. Penelitian ini lebih pada menganalisis model dari *halal supply chain* pada kopi (Kurniawati & Cakravastia, 2023). Penelitian serupa juga dilakukan oleh Rusydiana A et.al (2023) membahas tentang analisis bibliometric tentang *halal supply chain* (Rusydiana et al., 2023). Penelitian Rusydiana A et.al (2023) tidak spesifik membahas tentang *halal supply chain* (Rusydiana et al., 2023). Sedangkan penelitian ini lebih terkonsentrasi pada model *halal supply chain* pada kopi. Pada tahun 2024, penelitian tentang *halal supply chain* semakin sering dibahas, salah satunya penelitian Haque A, Kabir S, Rahman M (2024) yang membahas terkait faktor-faktor yang mempengaruhi keberlanjutan dari manajemen *halal supply chain* dari sudut pandang Islam. Pembahasan yang berbeda dengan penelitian ini, karena penelitian lebih fokus pada *modelling halal supply chain* dari produk kopi yang selama ini sudah dianggap halal, namun ternyata masih memiliki titik kritis (Haque et al., 2024). Penelitian dari Rahman M, Akter S, Zailani S (2024) juga membahas mengenai operasional dari manajemen *halal supply chain* dilihat dari sisi tantangan, kesempatan dan strategi. Penelitian Rahman M, Akter S, Zailani S (2024), secara umum berbeda dengan penelitian ini, karena penelitian ini lebih fokus pada model *halal supply chain* produk kopi (Rahman et al., 2024). Sehingga, penelitian ini masih penting dilakukan guna untuk mengeksplorasi

dan *memodelling halal supply chain* kopi. Sebab, selama ini kopi merupakan produk halal secara *dzati*, sehingga dianggap bahwa kopi tidak perlu dilakukan sertifikasi halal. Maka, kajian ini menarik diperdalam untuk memaparkan terkait proses sertifikasi halal produk kopi dan model yang bisa dikembangkan, karena saat ini produk kopi menjadi industri yang menjanjikan.

METODE

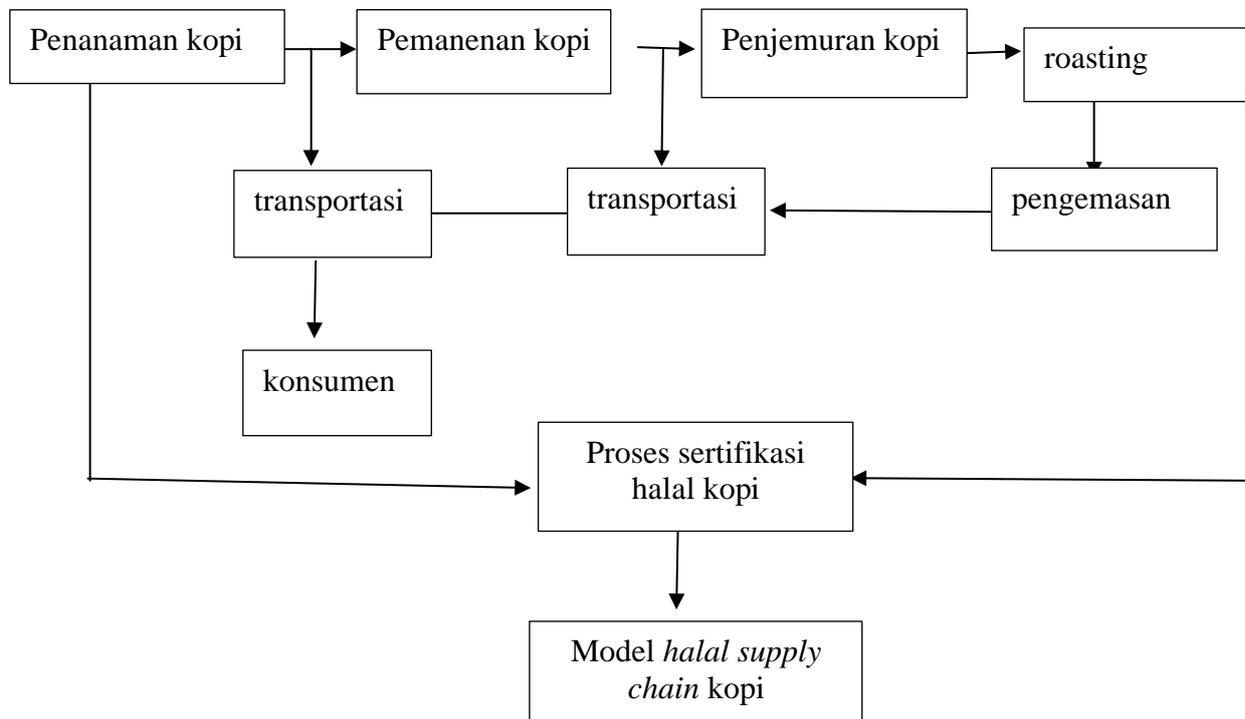
Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan kualitatif. Pemilihan pendekatan ini dilakukan karena penelitian ini dilakukan pada suatu objek yaitu Kopi Bulan Madu di Bondowoso, serta tujuan penelitian yang mengungkapkan fakta mendalam terkait dengan proses sertifikasi halal yang dilakukan oleh Kopi Bulan Madu. Dalam penelitian kualitatif, peneliti menggunakan perspektif emik dalam menggali data yang diinginkan (Creswell, 2003). Sehingga setelah melakukan penelitian data yang dikumpulkan dianalisis menjadi sebuah model dari *halal supply chain* produk kopi.

Jenis penelitian yang digunakan yaitu studi kasus, karena penelitian ini hanya spesifik membahas satu UMKM yaitu Bulan Madu. Studi kasus dilakukan karena permasalahan terkait dengan halal supply chain kopi ini spesifik yang terjadi di Bulan Madu (Chu, PH. and Chang, 2017). Pemilihan lokasi dilakukan, karena UMKM Kopi Bulan Madu sudah mampu memasarkan produknya hingga ke luar negeri seperti Mesir, Turki dan Arab. UMKM Bulan Madu juga melakukan sertifikasi halal dengan jalur regular yang notabene harus membayar kepada BPJPH sebagai biaya. Penelitian dilakukan selama kurang lebih satu tahun atau 12 bulan dengan mengambil subyek penelitian melalui teknik *purposive*, artinya peneliti memberikan kategori dalam memilih informan (Creswell, 2015). Kategori tersebut antara lain, orang yang mendirikan dan mengetahui tentang latar belakang UMKM Bulan Madu, para karyawan yang terlibat dalam proses produksi, *supplier* kopi Bulan Madu, penyelia halal dan konsumen dari produk kopi Bulan Madu.

Dalam penelitian ini, peneliti hadir sebagai orang yang melakukan kegiatan pengumpulan data mulai dari observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik observasi dilakukan dalam memperoleh data terkait proses *halal supply chain* yang terjadi di UMKM Bulan Madu, wawancara dilakukan untuk memperoleh terkait proses sertifikasi halal kopi serta penerapan *halal supply chain* kopi yang diterapkan oleh UMKM Bulan Madu, sedangkan dokumentasi dilakukan untuk mempelajari dokumen terkait dengan UMKM Bulan Madu seperti sertifikat halal yang dimiliki serta dokumen lain.

Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif menggunakan *flow model* Miles and Huberman (Miles & Huberman, 2014). Tahapan tersebut yaitu, pengumpulan data, reduksi data, penyajian data kemudian kesimpulan. Tahapan tersebut menghasilkan kerangka penelitian sebagai berikut:

Gambar 1
Kerangka Penelitian



Kerangka penelitian tersebut menggambarkan bahwa, model *halal supply chain* bisa diperoleh dengan proses sertifikasi halal pada produk kopi yang dilakukan bukan hanya pada *end product*, namun melalui alur mulai dari proses penyediaan kopi hingga sampai pada konsumen. Sebab, titik kritis terjadi dalam rangkaian *supply chain* tersebut. Agar memperoleh data yang valid, maka data dilakukan proses keabsahan data dengan triangulasi sumber, yaitu dalam melakukan wawancara tidak hanya satu atau dua narasumber, namun lebih dari tiga narasumber untuk mendapatkan informasi yang valid. Selain itu, menggunakan triangulasi teknik, yaitu pengumpulan data tidak hanya dilakukan dengan observasi, tetapi juga dengan wawancara dan dokumentasi. Peneliti melakukan croscek data bukan hanya pada satu informan namun pada beberapa informan di antaranya produsen kopi bulan madu, karyawan, *supplier* dan konsumen. Dalam menganalisis data yang diperoleh, penelitian ini menggunakan analisis deskriptif dengan tahapan reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Keabsahan data dicek dengan menggunakan triangulasi sumber dan triangulasi teknik. Triangulasi dengan melakukan cek kepada beberapa informan dan melalui berbagai teknik, baik wawancara, observasi dan dokumentasi (Harahap, 2021; Lisabella, 2013)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian yang sudah dilakukan menghasilkan temuan dan pembahasan sebagai berikut:

Proses Sertifikasi Halal Pada Produk Kopi

Dalam pengajuan sertifikat halal produk kopi sebenarnya hampir sama dengan sertifikasi produk yang lain. Syarat tersebut terdiri dari Surat permohonan sertifikat halal secara tertulis, dilanjut dengan melampirkan beberapa lampiran data usaha yang terdiri dari: KTP, KK, Keterangan domisili, Pas Foto 3x4, Nomor Induk Berusaha, Dokumen ijin lainnya (PIRT, No ML/MD/NIB), mencantumkan nama dan jenis produk, daftar produk, Proses pengolahan produk, Fasilitas produksi yang menyatakan bahwa produk tidak berasal dari babi dan turunannya, melampirkan: daftar produk yang digunakan, proses pengelolaan produk, lokasi, tempat dan alat yang digunakan dalam proses produksi. Begitu pun dengan syarat yang diajukan oleh produk kopi bulan. Pada produk kopi Bulan Madu juga demikian Pemilik Usaha (PU) menuliskan surat permohonan secara tertulis dan menyiapkan draf yang dibutuhkan seperti KTP, data bahan, foto-foto produk, alur produksi dan lain sebagainya sesuai dengan syarat draf PU yang dibutuhkan, tentunya PU mengajukan pengajuan sertifikasi halal didampingi oleh Proses Pendamping Halal (PPH) dan tidak ada biaya yang diperlukan karena dalam proses sertifikasi halal yang dilakukan di fasilitasi oleh PEMDA Bondowoso.

Setelah syarat terpenuhi, maka proses sertifikasi halal yang dilaksanakan yang tergabung dalam KHI (Komplikasi Hukum Islam) ada dua macam yang *pertama*, proses sertifikasi halal *self declare* adalah pernyataan status halal produk usaha mikro dan kecil oleh pelaku usaha itu sendiri yang *kedua*, proses sertifikasi halal reguler yaitu sesuai dengan Undang-undang Jaminan Produk Halal No. 33 Tahun 2014.

Produk kopi Bulan Madu merupakan salah satu produk kopi yang memiliki sertifikat halal reguler dengan artian tidak memiliki perubahan sesuai dengan UU No. 23 Tahun 2004, yang mana dalam proses sertifikasi halal pemilik produk kopi Bulan Madu mengajukan permohonan sertifikasi halal secara tertulis kepada BPJPH, dilanjut dengan pengujian kehalalan produk, setelah terbukti produk halal maka tim auditor menyampaikan hasil pemeriksaan serta dilanjut dengan penetapan halal produk, hal ini dijelaskan langsung oleh *owner* produk kopi Bulan Madu di Bondowoso pada saat peneliti melakukan penelitian.

Beberapa alasan mengapa produk kopi Bulan Madu mengambil jalan proses sertifikasi halal reguler dikarenakan jalan ini merupakan proses yang disarankan oleh pihak MUI, karena pada saat permohonan sertifikat halal produk kopi Bulan Madu masih belum ada sertifikasi halal *self declare*, proses sertifikasi halal tentunya menilai beberapa hal yang nantinya akan dilakukan penilain terkait izin, proses pembuatan sampai pengemasan, sampai dinyatakan bahwa produk yang diajukan benar-benar halal.

Proses sertifikasi halal reguler merupakan proses sertifikasi yang terkesan mudah bagi para petani kopi Bulan Madu, untuk mendapatkannya kita hanya perlu menjelaskan beberapa hal tentang produksi kopi Bulan Madu dari penanaman sampai pengemasan. Proses sertifikasi halal kopi Bulan Madu menggunakan sertifikasi halal reguler dengan alasan proses sertifikasi halal reguler sangat mudah untuk dilakukan serta alasan lain pada saat itu belum berlaku sertifikasi halal *self declare* dan serta

produk kopi Bulan Madu ini menggunakan sertifikasi halal reguler dikarenakan saran dari pihak MUI, dan proses sertifikasi halal reguler juga mudah dilaksanakan, prosesnya tidak memakan waktu yang sangat lama.

Proses sertifikasi halal reguler juga memiliki beberapa tahapan, setelah menyiapkan beberapa persyaratan pengajuan permohonan sertifikat halal produk kopi Bulan Madu. Tahapan pertama PU menyiapkan draf yang dibutuhkan seperti KTP, data bahan, foto produk, alur produksi dan lain sebagainya sesuai dengan syarat draf pelaku usaha yang dibutuhkan, tentunya pelaku usaha mengajukan pengajuan sertifikasi halal didampingi oleh Proses Pendamping Halal (PPH), PPH bertugas untuk menjamin kehalalan produk yang meliputi bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusiannya, penjualan sampai pendistribusian produk kopi Bulan Madu, jika sudah benar data datanya dan terbukti halal semua kehalalan produknya lalu data tersebut diverifikasi oleh pendamping PPH atas nama Muhlis, lalu dilanjut dengan menunggu verifikasi dari Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) pada kopi bulan menunggu verifikasi dari Kementerian Agama sebagai Lembaga yang bertugas sebagai LPH, setelah proses verifikasi dari LPH kemudian semua data pengajuan masuk ke komite fatwa untuk dilakukan sidang fatwa yang nantinya akan mendapat kejelasan dari pihak Komite Fatwa Produk Halal bahwa produk yang kita ajukan benar halal atau tidak melalui sidang Komite Fatwa, karena pada saat itu produk Kopi Bulan Madu terbukti halal maka setelah dilakukan sidang terbit Sertifikat Halal (SH) yang menyatakan bahwa Kopi Bulan Madu benar-benar halal.

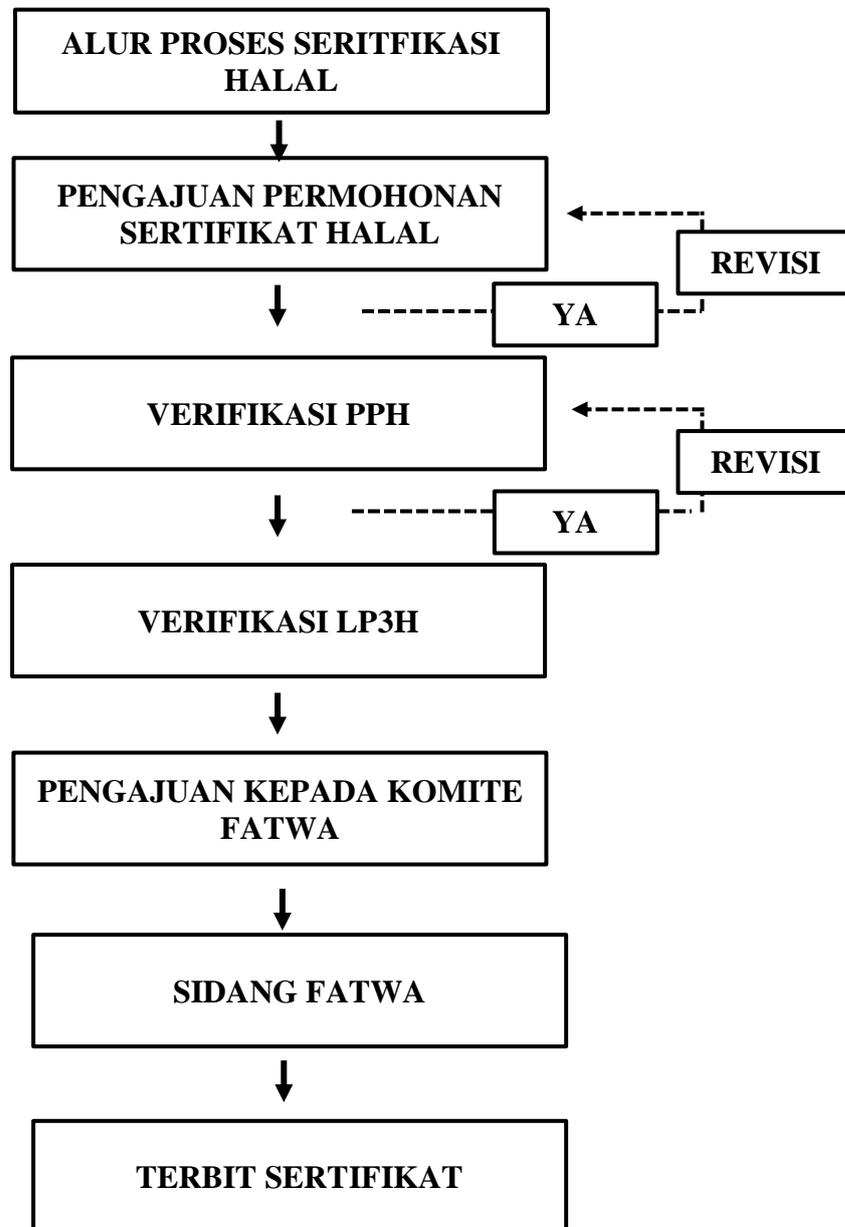
Kegiatan proses pengajuan sertifikat halal di atas juga dibenarkan oleh PPH kopi Bulan Madu yang membimbing proses pengajuan sertifikat halal kopi bulan, alur yang digunakan juga benar yakni menyiapkan draf PU, Verifikasi PPH, Verifikasi LPH, Masuk komite, sidang komite fatwa lalu setelah dinyatakan halal tinggal menunggu terbitnya sertifikat halal.

Setelah mendapat penjelasan dari PPH, LPH juga merupakan oknum yang memeriksa beberapa berkas secara detail lagi, mulai dari data-data produk seperti mengkroscek lebih detail seperti bahan baku produk, kebersihan produksi serta alat-alat produksi yang digunakan sebagai produksi,

Dari beberapa pernyataan di atas dapat disimpulkan bahwa dalam proses sertifikasi halal terdapat persyaratan-persyaratan yang harus di lengkapi untuk mendapatkan label halal seperti, KTP, KK, dan NIB. Selain harus melengkapi persyaratan tersebut produk juga harus bebas dari bebas dari bahan-bahan haram yang dilarang oleh agama, dilanjut dengan proses verifikasi dari PPH lanjut, menunggu jadwal audit, lalu dari LPH terjun ke lokasi langsung pada jadwal audit yang ditentukan, lalu semua data masuk ke komite fatwa untuk disidangkan, kemudian terbit sertifikat halal jika produk yang dinyatakan benar-benar halal.

Untuk lebih sederhananya proses sertifikasi halal akan digambarkan pada alur di bawah ini:

Gambar 2
Alur Proses Sertifikasi Halal



Sumber: Gambaran wawancara dengan PU Kopi Bulan Madu

Gambar 3
Proses Sertifikasi Halal Reguler Kopi Bulan Madu



Sumber: diolah

Proses sertifikasi halal kopi Bulan Madu menggunakan sertifikasi halal reguler dengan alasan proses sertifikasi halal reguler sangat mudah untuk dilakukan serta alasan lain pada saat itu belum berlaku sertifikasi halal self declare dan serta produk kopi Bulan Madu ini menggunakan sertifikasi halal reguler dikarenakan saran dari pihak MUI, dan proses sertifikasi halal reguler juga mudah dilaksanakan, prosesnya tidak memakan waktu yang sangat lama (Masruroh et al., 2023).

Model Halal Supply Chain Produk Kopi

Makanan yang halal adalah makanan yang diperbolehkan oleh syariat baik dari segi zatnya, cara memperolehnya, dan cara mengolahnya. Adapun makanan yang baik adalah makanan yang baik bagi kesehatan dan tidak membahayakan dirinya (Loussaief et al., 2024). Sedangkan haram adalah segala sesuatu yang dilarang oleh syariat untuk dikonsumsi, dan apabila tetap dikonsumsi akan mendapatkan dosa kecuali dalam keadaan terpaksa, serta banyak mudharatnya daripada hikmahnya (Tarannum et al., 2024). Makanan dikatakan halal paling tidak harus memenuhi tiga kriteria, yaitu :

Pertama; halal zatnya. Makanan yang halal menurut zatnya adalah makanan yang dari dasarnya halal untuk dikonsumsi, dan telah ditetapkan kehalalannya dalam Al-Qur'an dan Hadits (Xiong & Chia, 2024). Makanan yang halal menurut Al Qur'an dan Hadis ialah makanan atau minuman yang tidak mengandung beberapa zat yang berasal dari beberapa hal yang diharamkan oleh Islam, seperti babi dan semacamnya (Muhammed et al., 2019), begitu pun dengan produk kopi Bulan Madu dinyatakan halal. Produk kopi Bulan Madu ini juga dipastikan halal zatnya oleh owner kopi Bulan Madu karena telah mengaku melakukan penelitian langsung pada proses produksi penanaman kopi sampai pengemasan.

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa kopi yang diolah sudah bisa dikatakan halal zatnya karena kopi tersebut sudah benar dinyatakan tidak ada campuran

babi atau zat-zat haram lainnya, tidak bercampur dengan batu-batu yang kotor dan kopi tersebut sudah dicuci dengan sangat bersih sebelum proses pengolahan halal cara memperolehnya.

Kedua, halal cara memperolehnya. Makanan yang halal adalah makanan yang diperoleh dengan cara yang baik dan sah (Masruroh, 2020). Makanan akan menjadi haram apabila cara memperolehnya dengan jalan yang batil karena itu bisa merugikan orang lain dan dilarang oleh syariat (Masruroh & Fadli, 2022). Begitu pun dengan produk kopi Bulan Madu tentunya telah halal cara memperolehnya karena sudah dilakukan akad jual beli yang sah. Dari hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa pemilik produk kopi Bulan Madu sudah mengetahui bahwa suatu produk makanan atau minuman harus diperoleh dari cara yang halal, maka dipastikan cara memperoleh kopi Bulan Madu tentunya sudah dengan cara yang halal karena proses jual beli yang sah sebagaimana hal seperti contoh saat akan membeli suatu produk barang harus menggunakan uang yang halal. Makanan yang halal adalah makanan yang diperoleh dengan cara yang baik dan sah. Makanan akan menjadi haram apabila cara memperolehnya dengan jalan yang batil karena itu bisa merugikan orang lain dan dilarang oleh syariat. disimpulkan bahwa pemilik produk kopi Bulan Madu sudah mengetahui bahwa suatu produk makanan atau minuman harus diperoleh dari cara yang halal, seperti contoh saat akan membeli suatu produk barang harus menggunakan uang yang halal.

Ketiga; halal cara pengolahannya. Makanan yang semula halal akan menjadi haram apabila cara pengolahannya tidak sesuai dengan syariat agama (Masruroh & Shahrin, 2022). Banyak sekali makanan yang asalnya halal tetapi karena pengolahannya yang tidak benar menyebabkan makanan itu menjadi haram seperti anggur yang diolah menjadi minuman keras. Halal merupakan suatu tindakan, objek atau perilaku yang diizinkan, diperbolehkan, secara sah atau legal menurut ajaran Islam baik berhubungan dengan ibadah, muamalah maupun mu'asharah (Luthvita Nadila et al., 2023). Produsen wajib bertindak dan bertanggung jawab untuk mempertahankan status halal dari produk sesuai dengan persyaratan halal. Dengan adanya kewajiban produsen untuk mempertahankan status halal tersebut kegiatan Halal Supply Chain sangat dibutuhkan (Ali et al., 2022). Halal Supply Chain merupakan kegiatan rantai pasokan halal yang harus mempertimbangkan semua elemen halal diantaranya keimanan, kepercayaan, kebersihan, keamanan, dan produk bebas kontaminasi zat yang haram (Abdullah Abu Sayed et al., 2022). Begitu pun dengan proses produksi kopi Bulan Madu semuanya sudah dijamin halal karena pengolahan kopi ini diterapkan sesuai dengan kaidah kebersihan dan kesucian yang ada di agama Islam.

Dapat disimpulkan bahwa pemilik produk kopi Bulan Madu sudah mengetahui makanan yang diperjual belikan harus halal cara pengolahannya. Maksudnya setiap langkah dalam melakukan pengolahannya harus bersih baik dari lingkungan maupun dari alat-alat yang digunakannya. Halal Supply Chain merupakan kegiatan rantai

pasokan halal mulai dari titik asal ke titik konsumsi yang meliputi kegiatan pada pergudangan, sumber, transportasi, penanganan produk, inventaris manajemen, pengadaan dan manajemen pesanan yang harus mengikuti syariah Islam (Anggara et al., 2024). Halal didefinisikan sebagai standar kualitas digunakan dalam setiap aktivitas yang dilakukan oleh umat Islam (Ali et al., 2017). Sebagai seorang muslim memilih produk dan layanan halal sebagai bentuk kepatuhan terhadap hukum Syariah Islam. Umat Islam haruslah konsumsi yang “halal thoyyibah” (Yusoff et al., 2015). Halal itu harus bersih, suci dan dibuat mengikuti ketentuan syariat Islam, antara lain yang diharamkan adalah babi dan turunannya, darah dan turunannya, hewan yang disembelih tanpa menyebut nama Allah, bangkai, hewan liar, dan khamr. Oleh karena itu konsep ini melahirkan Halal Supply Chain pada industri pangan, menandakan bahwa nilai halal sangat memperhatikan produk dari hilir ke hulu, mulai dari bahan baku yang digunakan untuk membuat produk tersebut (Khan et al., 2018).

Halal Supply Chain pada Produk Kopi Bulan Madu

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan oleh penulis diketahui bahwa praktik penjualan kopi di Desa Sukosari Bondowoso tidak hanya satu bentuk penjualannya saja. Melainkan ada beberapa bentuk praktik penjualannya yang dilakukan oleh Petani Sukosari Bondowoso. Produk penanaman kopi Bulan Madu dari awal menanam sampai panen sekitar 1 sampai bulan tergantung cuaca dan musimnya, biasanya untuk tekstur tanah yang membuat produk kopi Bulan Madu tumbuh subur jika ditanam pada musim hujan. Penanaman kopi Bulan Madu juga sudah memenuhi standar pusat penelitian kopi dan kakao Indonesia (Puslitkoka), seperti cara memilih jenis kopinya, menyeleksi calon benih kopinya, proses penyemaian biji kopinya, lahan untuk ditanami kopinya bagaimana, sampai proses penyiraman dan panen semuanya sudah sesuai dengan standar Puslitkokao. perawatannya sudah mengikuti standar Pusat penelitian kopi dan Kakao (Puslitkoka) Indonesia. Begitu pun dengan proses panen yang dilakukan oleh petani kopi Bulan Madu dilakukan setahun sekali biasanya, dengan jenis kopi Robusta dan Arabika, jenis kopi ini tumbuh subur karena letak geografis lahannya serta dibuktikan memiliki cita rasa yang sangat khas, sehingga dalam hal ini produk kopi Bulan Madu mendapatkan sertifikat indikasi geografis (IG) dari kementerian Hukum dan HAM. Petani menjual kopinya selalu kering karena harganya lebih mahal daripada penjualan kopi basah.

Proses penanaman kopi Bulan Madu sudah sesuai dengan standar Puslitkoka dengan mendapatkan sertifikat dari Kementerian Hukum dan HAM, serta proses penjemuran hingga produksi kopi Bulan Madu sangatlah memperhatikan standar operasional (SOP), kehalalan cara memperolehnya dan senantiasa menjaga kualitas pada kopinya. Untuk lebih jelasnya berikut gambaran model halal supply chain Kopi Bulan Madu di Bondowoso:

Gambar 4
Model Halal Supply Chain



Sumber: Gambaran dari wawancara dengan PU Kopi Bulan Madu

Faktor-Faktor Penentu Halal Supply Chain

Pertama, Bahan Baku. Bahan baku adalah barang mentah yang belum mengalami proses pengolahan sama sekali yang dibeli untuk diolah menjadi bahan jadi atau produk yang akan dijual kepada konsumen. Sebagaimana biasanya produk kopi Bulan Madu merupakan produk kopi yang telah disortasi dengan baik, mulai penanaman sampai panen. Berdasarkan pemaparan dari pemilik produk kopi Bulan Madu tersebut yakni bahan baku yang dipilih merupakan bahan kopi dengan kualitas terbaik berdasarkan SNI serta penggunaan biji kopi pilihan yang di disortasi saat proses

panen dengan cara memetik biji kopi yang memiliki kematangan sempurna dengan ditandai warna kulit biji kopi ke merah-merahan. Cara panen petik merah sendiri memiliki kelebihan dan kualitas cita rasa biji kopi yang lebih baik daripada dipetik sekali panen atau campur yang biasanya sering dilakukan oleh Petani tradisional. Dari cara pemilihan bahan baku yang baik dengan menjaga kualitas bahan baku pada kopi Bulan Madu dapat memerikan cita rasa yang baik yang di sukai para konsumen sehingga mampu mengantarkan *brand* kopi Bulan Madu dikenal dan memiliki keistimewaan tersendiri di kalangan pecinta kopi.

Kedua, Proses Produksi

Proses produksi merupakan proses serangkaian pengolahan bahan baku menjadi barang jadi atau siap dipakai (Zubaidi, 2019). Proses produksi kopi Bulan Madu ini sangat terjaga pengolahannya mulai dari kebersihan produk, kebersihan tempat sampai kebersihan alat produksi kopi Bulan Madu, kopi Bulan Madu dilakukan melalui beberapa tahapan yakni *roasting*, pendinginan lalu penghalusan. Sebelum melalui proses *roasting*, pendinginan lalu penghalusan, produk kopi Bulan Madu sudah dipastikan kopi yang dipilih merupakan kopi steril dari kotoran dan hal-hal lain yang mengganggu rasa sehingga menciptakan rasa khas kopi Bulan Madu.

Berdasarkan pemaparan dari pemilik produk dan karyawan produk kopi Bulan Madu tersebut pada proses produksi tidak jauh berbeda dengan proses produksi kopi pada umumnya hanya saja proses tersebut selalu menjaga kebersihan dan sterilisasi baik pada alat dan bahan yang digunakan sebagai upaya mencegah terjadinya kontaminasi pada bahan baku saat proses produksi dilakukan, hal tersebut sangat berpengaruh baik pada kualitas cita rasa dan membuat produk lebih tahan lama meski tanpa pengawet sekalipun. Proses produksi kopi Bulan Madu maka didapatkan hasil penelitian bahwa kopi Bulan Madu sudah terjaga kebersihan serta kesuciannya dalam proses produksi mulai dari kebersihan produk, kebersihan tempat sampai pada kebersihan alat produksi.

Ketiga; Proses Packaging

Packaging (pengemasan) juga dapat diartikan suatu cara untuk menyampaikan barang kepada konsumen dalam keadaan terbaik dan menguntungkan. Kemasan mempunyai peran yang sangat penting karena akan selalu terkait dengan komoditi yang dikemas dan sekaligus merupakan nilai jual dan citra produk. Produk kopi Bulan Madu sudah di *packing* dengan sebagus mungkin, selain untuk menarik perhatian konsumen juga untuk menjaga kebersihan produk dengan dijaga melalui beberapa pengemasan yang aman.

Proses *packaging* yang dilakukan pada kopi Bulan Madu sangatlah diperhatikan dengan serius dan menggunakan kemasan pilihan untuk memberikan daya tarik pada konsumen sekaligus bertujuan menjaga kesegaran dan aroma kopi tetap baik sampai pada konsumen. Berdasarkan penyampaian dari pelanggan kopi Bulan Madu terlihat adanya kepuasan konsumen pada cara pengemasan produk, pelayanan yang dilakukan dalam membeli dan mengonsumsi kopi Bulan Madu tersebut.

Kopi Bulan Madu saat ini banyak menarik perhatian masyarakat karena cita rasa yang khas, pengemasan yang cantik sehingga dengan mudah konsumen mengenal kopi Bulan Madu yang juga dipastikan kehalalannya. Selain itu kebersihan dan kesucian produksi dari kopi Bulan Madu sudah diapresiasi oleh masyarakat. proses Packaging telah dilakukan dengan baik dengan tujuan dapat melindungi dan mengawetkan produk dari beberapa hal yang dapat merusak produk seperti sinar ultraviolet dan lain-lain. Serta manfaat dari wadah kemasan juga sebagai alat komunikasi dan juga informasi kepada konsumen secara tidak langsung konsumen akan paham tentang kopi Bulan Madu secara umum.

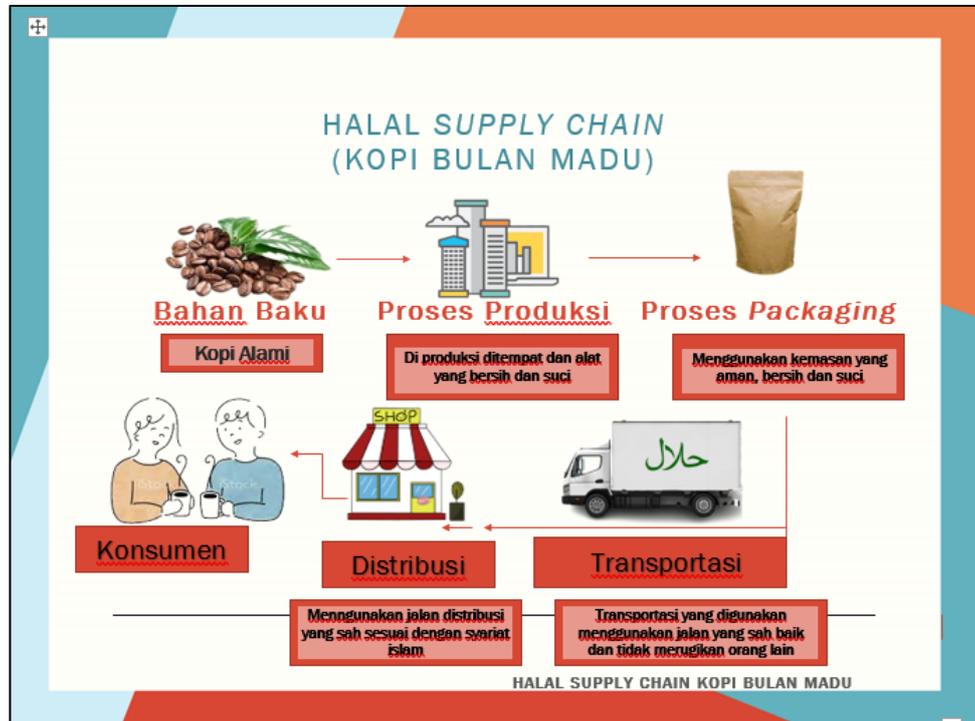
Keempat, Transportasi dan Distribusi

Transportasi dan distribusi merupakan satu kesatuan penghubung atau yang menghubungkan antara daerah produksi dengan pasar atau dapat dikatakan mendekatkan daerah produksi dan pasar atau bisa dikatakan menjembatani produsen dengan konsumen karena transportasi berperan sangat penting sebagai sarana penghubung antara beberapa pihak yang saling membutuhkan. Begitu pun dengan kopi Bulan Madu menggunakan motor atau mobil untuk mendistribusikan produk kopi Bulan Madu, tempat pendistribusian kopi Bulan Madu diantaranya adalah, kantor-kantor, dan juga saya melakukan penjualan langsung di rumah owner bisnis kopi Bulan Madu.

Produk kopi Bulan Madu tidak hanya dipasarkan melalui toko toko offline, produk ini juga dipasarkan melalui toko online kopi Bulan Madu. Transportasi yang digunakan menyesuaikan dengan banyak dan sedikitnya kopi-kopi yang akan dibawa, dan pendistribusian dilakukan kepada kantor-kantor dan juga membuka toko pribadi di tempat produksi serta melakukan penjualan secara *online* juga.

Jika dianalisis secara keseluruhan bahan baku yang digunakan untuk proses produksi kopi Bulan Madu yaitu kopi yang bagus yang memiliki kualitas yang baik dengan cara produksi yang dilakukan pada kopi Bulan Madu yang pertama yaitu *roasting*, pendinginan kemudian penghalusan. Proses pengemasan yang dilakukan yaitu kopi dikemas dalam kantung kertas yang bagus untuk menyekat minyak kopi yang dibuat khusus untuk menahan resapan minyak atau anti minyak dan transportasi yang digunakan yaitu sepeda motor dan mobil untuk mendistribusikan kopi-kopi yang sudah diproduksi. Agar lebih jelasnya akan dijelaskan secara sederhana akan beberapa hal yang berkaitan dengan proses produksi sebagaimana gambar berikut ini:

Gambar 5
Gambaran *Halal Supply Chain* Kopi Bulan Madu



Sumber: diolah

SIMPULAN

Penelitian ini memberikan temuan, bahwa *pertama*; proses sertifikasi halal pada kopi Bulan Madu dilaksanakan secara reguler, yaitu dengan mendaftarkan sertifikatnya kepada BPJPH. Sehingga proses dalam sertifikasi halal pada kopi Bulan Madu berjalan dengan detail serta cukup memakan waktu lama. *Kedua*, model *halal supply chain* yang ada pada sertifikasi kopi Bulan Madu lebih mengutamakan higienis proses penanaman kopi sampai pada proses penyajian kopi pada konsumen. Sehingga, dalam setiap *supply chain* kopi betul-betul ada nilai kehalalan dari setiap proses yang dilakukan. Sehingga, rekomendasi dari penelitian ini yaitu pemerintah lebih serius dalam mewujudkan *halal supply chain* di berbagai usaha, agar kepercayaan konsumen pada suatu produk semakin meningkat serta ekosistem halal segera terwujud di Indonesia.

REFERENSI

Abdullah Abu Sayed, M., Rezaul Karim, M., Muhammad Zia-Ul-Haq, H., Uzir Hossain Uzir, M., Nurul Islam Siddique, M., & Abdul Hamid, S. (2022). Halal Supply Chain Ecosystem in Malaysian context. *Specialusis Ugdyms / Special Education*, 2022 (43).

- Ali, M. H., Iranmanesh, M., Tan, K. H., Zailani, S., & Omar, N. A. (2022). Impact of supply chain integration on halal food supply chain integrity and food quality performance. *Journal of Islamic Marketing*, 13(7), 1515–1534. <https://doi.org/10.1108/JIMA-08-2020-0250>.
- Ali, M. H., Tan, K. H., & Ismail, M. D. (2017). A supply chain integrity framework for halal food. *British Food Journal*, 119(1). <https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2016-0345>.
- Anggara, A. A., Kaukab, M. E., & Randikaparsa, I. (2024). Optimizing halal supply chains in the food industry: enhancing sales management through ERP system integration. *Asian Journal of Economics, Business and Accounting*, 24(2). <https://doi.org/10.9734/ajeba/2024/v24i21219>.
- Chu, PH. And Chang, YY. (2017). John W, Creswell, Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches. *Journal of Social and Administrative Sciences*, 4(June).
- Creswell, J. W. (2003). Creswell, J.W. (2003). Chapter One, “A Framework for Design.” Research Design Qualitative Quantitative and Mixed Methods Approaches. <https://doi.org/10.3109/08941939.2012.723954>
- Creswell, J. W. (2015). Penelitian Kualitatif & Desain Riset Memilih di antara Lima Pendekatan. In *Mycological Research*, 94(4).
- Haque, A., Kabir, S. M. H., & Rahman, M. M. (2024). Factors influencing sustainable halal supply chain management: An Islamic viewpoint. In *Islamic Operations Management: Theories and Applications*. <https://doi.org/10.4324/9781003289050-11>.
- Harahap, M. N. (2021). *Analisis Data Penelitian Kualitatif Model Miles Dan Huberman*. Manhaj, 18(1).
- Khan, M. I., Haleem, A., & Khan, S. (2018). Defining halal supply chain management. *supply chain Forum*, 19(2). <https://doi.org/10.1080/16258312.2018.1476776>.
- Kurniawati, D. A., & Cakravastia, A. (2023). A review of halal supply chain research: Sustainability and operations research perspective. *Cleaner Logistics and Supply Chain*, 6. <https://doi.org/10.1016/j.clscn.2023.100096>.
- Lisabella, M. (2013). *Model Analisis Interaktif Miles and Huberman*. Universitas Bina Darma.
- Loussaief, A., Ying-Chao Lin, J., Phuc Dang, H., Bouslama, N., & Cheng, J. M. S. (2024). Eating halal: a serial mediation model for the effect of religiosity on the intention to purchase halal-certified food. *Asia Pacific Journal of Marketing and Logistics*, 36(1). <https://doi.org/10.1108/APJML-10-2022-0868>.
- Luthvita Nadila, D., Fitri Islamawati, N., & Maulania Agta Dhiyanda, Z. (2023). Halal lifestyle sebagai wajah Islam Al-Wasathiyah (Studi kasus pada industri makanan halal). *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 2(2).

- Masruroh, N. (2020). The Competitiveness of Indonesian halal food exports in global market competition industry. *Economica: Jurnal Ekonomi Islam*, 11(1). <https://doi.org/10.21580/economica.2020.11.1.3709>.
- Masruroh, N., & Fadli, A. (2022). Gerak kuasa negara dalam perdagangan komoditas bersertifikat halal di Indonesia. *Proceeding Annual Conference on Islam, Education and Humanities*, 1.
- Masruroh, N., Indah, S., Yuwana, P., Anwar, J. A., Fawaid, Y. (2023), The competitive advantage of halal-certified food in international trade the 2 nd *Annual International Conference on Islamic Economics. In Business And Philanthropy* 2(2). AICIEBP. <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/proceedings>
- Masruroh, N., & Shahrin, A. A. (2022). Kontestasi Agama, pasar dan negara dalam membangkitkan daya saing ekonomi umat melalui sertifikasi halal. *Proceedings of Annual Conference for Muslim Scholars*, 6(1). <https://doi.org/10.36835/ancoms.v6i1.430>.
- Miles, M., & Huberman, A. (2014). Miles and Huberman. In *Qualitative Data Analysis: An expanded sourcebook*.
- Muhamed, A. A., AbRahman, M. N., MohdHamzah, F., CheMohdZain, C. R., & Zailani, S. (2019). The impact of consumption value on consumer behaviour: A case study of halal-certified food supplies. *British Food Journal*, 121(11). <https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2018-0692>.
- Rahman, M. K., Akter, S., & Zailani, S. (2024). Operation of halal supply chain management: Challenges, opportunities, and strategies. In *Islamic Operations Management: Theories and Applications*. <https://doi.org/10.4324/9781003289050-15>.
- Rusydia, A. S., Irfany, M. I., As-Salafiyah, A., & Tieman, M. (2023). Halal supply chain: a bibliometric analysis. *Journal of Islamic Marketing*, 14(12). <https://doi.org/10.1108/JIMA-01-2022-0009>.
- Tarannum, S., Jalal, M. S., & Huda, M. N. (2024). HALALCheck: A Multi-Faceted Approach for Intelligent Halal Packaged Food Recognition and Analysis. *IEEE Access*, 12. <https://doi.org/10.1109/ACCESS.2024.3367983>.
- Xiong, J., & Chia, K. W. (2024). Beyond halal: exploring Muslim and non-Muslim tourists' halal food experiences. *Journal of Islamic Marketing*, 15(4). <https://doi.org/10.1108/JIMA-04-2023-0134>.
- Yusoff, F. A. M., Yusof, R. N. R., & Hussin, S. R. (2015). Halal food supply chain knowledge and purchase intention. *International Journal of Economics and Management*, 9, 155–172. <https://doi.org/10.1002/pssr.201105388>.
- Zubaidi, A. (2019). Prinsip-prinsip dalam produksi, distribusi dan konsumsi menurut Islam. *Al-Risalah*, 9(1). <https://doi.org/10.34005/alrisalah.v9i1.395>.