



Penerapan Prinsip Syariah dalam Manajemen Rantai Pasok (*Supply Chain*) pada Industri Halal

(Studi Kasus Pempek Bege di Kota Medan)

Nurul Noviyana^{1*}, Nur Ahmadi Rahmani², Juliana Nasution³

¹⁻³Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan, Indonesia

Email: nurulnoviyananurul@uinsu.ac.id¹, nurahmadi@uinsu.ac.id², juliananasution@uinsu.ac.id³

*Penulis korespondensi: nurulnoviyananurul@uinsu.ac.id

Abstract. *This research aims to analyze the implementation of Sharia principles in Supply Chain management within the halal industry through a case study of Pempek Bege, a halal food MSME in Medan City. The study focuses on raw material procurement, production processes, product distribution, and the impact of Sharia principles on business performance. A qualitative approach with a case study design was employed. Data were collected through observation, in-depth interviews, and documentation, and then analyzed using an interactive analysis model consisting of data collection, data reduction, data display, and conclusion drawing. The findings indicate that Pempek Bege has implemented Sharia principles throughout its Supply Chain activities by selecting trustworthy suppliers, utilizing traceable raw materials, maintaining cleanliness and quality during production, and ensuring honest and responsible product distribution. The application of the principles of amanah (trustworthiness), transparency, ustice, and traceability contributes to maintaining the halal integrity of the products. Furthermore, the implementation of Sharia principles has a positive impact on consumer trust, product quality, business reputation, and competitiveness. Therefore, the application of Sharia principles in Supply Chain management plays an important role in supporting the sustainability and growth of halal businesses in Medan City.*

Keywords: *Halal Industry; Halal Supply Chain; MSMEs; Sharia Principles; Traceability.*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan prinsip syariah dalam manajemen rantai pasok (*Supply Chain*) pada industri halal dengan studi kasus pada UMKM Pempek Bege di Kota Medan. Fokus penelitian mencakup pengadaan bahan baku, proses produksi, distribusi produk, serta dampak penerapan prinsip syariah terhadap kinerja usaha. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus. Data diperoleh melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi yang kemudian dianalisis menggunakan model analisis interaktif yang meliputi pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pempek Bege telah menerapkan prinsip syariah pada setiap tahapan rantai pasok melalui pemilihan pemasok yang terpercaya, penggunaan bahan baku yang dapat ditelusuri, penerapan kebersihan dan kualitas pada proses produksi, serta distribusi produk yang mengedepankan kejujuran dan tanggung jawab. Penerapan prinsip amanah, transparansi, keadilan, dan *traceability* mampu mendukung terjaganya integritas halal produk. Selain itu, implementasi prinsip syariah memberikan dampak positif terhadap peningkatan kepercayaan konsumen, kualitas produk, reputasi usaha, serta daya saing UMKM. Dengan demikian, penerapan prinsip syariah dalam manajemen rantai pasok menjadi faktor penting dalam mendukung keberlanjutan usaha halal di Kota Medan.

Kata Kunci: Industri Halal; Prinsip Syariah; Rantai Pasok Halal; *Traceability*; UMKM.

1. PENDAHULUAN

Kota Medan merupakan salah satu pusat pertumbuhan ekonomi terbesar di Sumatera Utara yang memiliki aktivitas perdagangan, industri, dan jasa yang terus berkembang dari tahun ke tahun. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kota Medan, nilai Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Kota Medan tahun 2024 mencapai Rp329,61 triliun atas dasar harga berlaku dengan pertumbuhan ekonomi sebesar 5,07 persen dibandingkan tahun sebelumnya. Sektor penyediaan akomodasi dan makan minum menjadi sektor dengan pertumbuhan tertinggi yaitu sebesar 14,50 persen, diikuti sektor transportasi dan perdagangan sebesar 9,51 persen.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa industri makanan dan minuman memiliki peran yang sangat penting dalam mendukung perekonomian daerah. Meningkatnya jumlah usaha kuliner juga berdampak pada semakin kompleksnya aktivitas pengadaan bahan baku, produksi, penyimpanan, distribusi, dan pemasaran produk kepada konsumen. Dalam konteks masyarakat yang mayoritas beragama Islam, peningkatan aktivitas tersebut harus diimbangi dengan jaminan kehalalan produk yang tidak hanya berfokus pada hasil akhir, tetapi juga mencakup seluruh proses yang terlibat dalam rantai pasok. Oleh karena itu, penerapan prinsip syariah dalam manajemen rantai pasok menjadi kebutuhan yang semakin penting bagi pelaku usaha makanan halal di Kota Medan (Statistik, 2025).

Industri halal saat ini menjadi salah satu sektor ekonomi yang mengalami perkembangan sangat pesat baik di tingkat global maupun nasional. Indonesia sebagai negara dengan jumlah penduduk Muslim terbesar di dunia memiliki peluang yang besar untuk menjadi pusat industri halal dunia. Berdasarkan data Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), hingga Oktober 2025 telah terdapat lebih dari 9,8 juta produk yang memperoleh sertifikat halal di Indonesia. Peningkatan jumlah produk bersertifikat halal tersebut menunjukkan bahwa kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya jaminan halal semakin meningkat. Namun demikian, konsep halal tidak hanya berkaitan dengan keberadaan sertifikat halal pada produk yang dipasarkan. Menurut Hasan (2021), penerapan halal harus mencakup seluruh aktivitas bisnis yang terlibat dalam rantai pasok agar integritas halal tetap terjaga. Di sisi lain, Aini dan Harahap (2021) menjelaskan bahwa banyak pelaku usaha masih berfokus pada bahan baku tanpa memperhatikan aspek distribusi dan penyimpanan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa implementasi prinsip syariah dalam rantai pasok masih memerlukan perhatian yang lebih serius agar kualitas dan kehalalan produk dapat dipertahankan secara berkelanjutan (Hasan, 2021).

Manajemen rantai pasok atau *Supply Chain management* merupakan suatu sistem yang menghubungkan berbagai aktivitas mulai dari pengadaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, transportasi, hingga distribusi produk kepada konsumen akhir, *halal Supply Chain management* berbeda dengan rantai pasok konvensional karena tidak hanya berorientasi pada efisiensi biaya dan keuntungan ekonomi, tetapi juga berfokus pada perlindungan integritas halal pada seluruh proses bisnis. Dalam perspektif syariah, setiap aktivitas yang dilakukan harus didasarkan pada prinsip amanah, kejujuran, keadilan, transparansi, serta tanggung jawab terhadap konsumen dan seluruh pihak yang terlibat. Oleh sebab itu, keberhasilan suatu usaha halal tidak hanya diukur dari kualitas produknya, tetapi juga dari kemampuan perusahaan dalam menjaga status halal selama proses pengadaan,

produksi, dan distribusi berlangsung. Penerapan sistem rantai pasok halal yang baik diyakini mampu meningkatkan kepercayaan konsumen sekaligus memperkuat daya saing usaha di tengah perkembangan industri halal yang semakin kompetitif.

Salah satu UMKM makanan halal yang berkembang di Kota Medan adalah Pempek Bege. Usaha ini bergerak pada bidang pengolahan makanan berbahan dasar ikan dan telah memiliki pasar yang cukup luas di kalangan masyarakat Kota Medan. Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan peneliti, Pempek Bege telah berupaya menjaga kualitas bahan baku serta kebersihan proses produksi yang dilakukan setiap hari. Akan tetapi, dalam praktik operasionalnya masih terdapat beberapa aspek yang perlu mendapatkan perhatian lebih lanjut, seperti sistem pencatatan bahan baku, dokumentasi pemasok, keterlacakan asal bahan, dan pengawasan rantai pasok yang terintegrasi. Menurut Firdaus dan Lubis (2021), aspek distribusi dan keterlacakan merupakan bagian penting dalam menjaga integritas halal produk makanan. Selain itu, penelitian Ruchiyani, Nurbaiti, dan Aisyah (2023) menunjukkan bahwa sebagian UMKM makanan di Kota Medan masih menghadapi kendala dalam penerapan *halal Supply Chain management* secara menyeluruh. Oleh karena itu, Pempek Bege menjadi objek penelitian yang menarik untuk dikaji lebih mendalam terkait implementasi prinsip syariah dalam rantai pasok halal yang dijalankan (Ruchiyani et al., 2023).

Penerapan prinsip syariah dalam manajemen rantai pasok tidak dapat dipisahkan dari konsep *traceability* atau keterlacakan produk. Menurut Masudin et al. (2022), *traceability* merupakan kemampuan suatu perusahaan untuk melacak asal-usul bahan baku, proses produksi, serta jalur distribusi produk secara sistematis. Keberadaan sistem keterlacakan yang baik memungkinkan perusahaan mengidentifikasi risiko yang dapat memengaruhi status halal suatu produk. Selain itu, keterlacakan juga menjadi instrumen penting dalam meningkatkan transparansi informasi kepada konsumen. Di tengah meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap produk halal, konsumen tidak hanya ingin mengetahui bahwa produk yang dibeli memiliki label halal, tetapi juga ingin memastikan bahwa seluruh proses yang dilalui produk tersebut sesuai dengan prinsip syariah. Oleh karena itu, implementasi sistem keterlacakan dalam rantai pasok halal menjadi kebutuhan yang semakin penting bagi pelaku usaha makanan halal. Sistem tersebut dapat membantu perusahaan menjaga kualitas produk sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dipasarkan (Masudin et al., 2022).

Penelitian mengenai *halal Supply Chain management* telah banyak dilakukan oleh berbagai peneliti, namun sebagian besar masih berfokus pada aspek konseptual dan strategis. Agustina dan Cakravastia (2023) menjelaskan bahwa penelitian *halal Supply Chain* di Indonesia masih didominasi oleh kajian pada tingkat kebijakan dan model konseptual,

sedangkan penelitian pada tingkat operasional UMKM masih relatif terbatas. Penelitian yang dilakukan oleh Siregar, Ramadhan, dan Kamilah (2025) menunjukkan bahwa UMKM halal di Kota Medan memiliki potensi yang besar untuk berkembang, namun masih menghadapi berbagai tantangan dalam pengelolaan operasional usaha. Selain itu, penelitian Ruchiyani et al. (2023) lebih berfokus pada implementasi *halal Supply Chain* pada satu unit usaha tertentu sehingga belum memberikan gambaran yang lebih luas mengenai penerapan prinsip syariah pada aktivitas rantai pasok secara mendalam. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa masih terdapat ruang penelitian yang dapat dikembangkan untuk memahami implementasi prinsip syariah dalam aktivitas operasional UMKM makanan halal secara lebih komprehensif (Agustina & Cakravastia, 2023).

Fenomena yang terjadi saat ini menunjukkan bahwa semakin banyak UMKM makanan yang telah memiliki atau sedang mengurus sertifikasi halal, namun belum seluruhnya menerapkan prinsip syariah secara optimal pada setiap tahapan rantai pasok. Di satu sisi, pemerintah terus mendorong percepatan sertifikasi halal melalui berbagai program pendampingan dan edukasi kepada pelaku usaha. Namun di sisi lain, masih ditemukan kendala pada aspek dokumentasi bahan baku, keterlacakan produk, pengawasan pemasok, serta pengelolaan distribusi halal yang berkelanjutan (Siregar et al., 2025). Kondisi tersebut menimbulkan *gap* penelitian karena sebagian besar studi sebelumnya lebih banyak membahas sertifikasi halal dan strategi pengembangan industri halal, sementara kajian yang secara spesifik menganalisis penerapan prinsip syariah dalam manajemen rantai pasok pada level operasional UMKM masih terbatas (Agustina & Cakravastia, 2023).

Sebagai solusi, penelitian ini menganalisis secara mendalam implementasi prinsip syariah pada tahap pengadaan bahan baku, produksi, distribusi, dan pengawasan rantai pasok di Pempek Bege Kota Medan. Kebaruan (*novelty*) penelitian ini terletak pada fokus kajian yang tidak hanya menilai status halal produk, tetapi juga mengevaluasi penerapan nilai amanah, transparansi, keadilan, kebersihan, dan keterlacakan dalam seluruh aktivitas rantai pasok. Menurut penulis, penelitian ini penting dilakukan karena keberhasilan industri halal tidak cukup diukur melalui sertifikasi semata, tetapi juga melalui konsistensi penerapan prinsip syariah dalam praktik operasional sehari-hari. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian lanjutan mengenai *halal Supply Chain management* pada sektor UMKM serta menjadi masukan bagi pelaku usaha dan pemangku kebijakan dalam memperkuat ekosistem industri halal yang berkelanjutan di Indonesia (Hasanah & Fahrudin, 2021).

2. TINJAUAN TEORITIS

Manajemen Rantai Pasok Halal (*Halal Supply Chain Management*)

Manajemen rantai pasok halal atau *halal Supply Chain management* merupakan pendekatan pengelolaan seluruh aktivitas rantai pasok dengan memperhatikan kepatuhan terhadap prinsip halal sejak pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, transportasi, distribusi, hingga produk sampai kepada konsumen. Berbeda dengan manajemen rantai pasok konvensional yang lebih menekankan aspek efisiensi, biaya, dan ketepatan distribusi, manajemen rantai pasok halal juga menempatkan integritas kehalalan sebagai bagian penting dalam setiap tahapan rantai pasok. Oleh karena itu, bahan baku yang digunakan harus dipastikan kehalalannya, proses produksi harus terhindar dari kontaminasi bahan yang haram atau najis, sedangkan penyimpanan dan distribusi harus mampu menjaga status halal produk. Dalam konteks industri makanan, penerapan konsep tersebut menjadi penting karena kehalalan tidak hanya ditentukan oleh bahan yang digunakan, tetapi juga oleh proses dan lingkungan yang mendukung terbentuknya produk halal (Pratiwi, 2023).

Penerapan *halal Supply Chain management* pada industri makanan mencakup berbagai aktivitas yang saling berhubungan, mulai dari pemilihan pemasok, pengadaan bahan baku, penerimaan dan pemeriksaan bahan, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, hingga pendistribusian produk kepada konsumen. Setiap tahapan tersebut harus dikelola secara terintegrasi agar tidak terjadi percampuran antara bahan atau produk halal dengan unsur yang tidak halal. Dalam perspektif logistik halal, pengendalian juga diperlukan terhadap fasilitas penyimpanan, peralatan, kendaraan pengangkut, serta prosedur penanganan produk agar integritas halal tetap terjaga. Dengan demikian, rantai pasok halal tidak hanya menjadi sistem distribusi barang, tetapi juga menjadi mekanisme pengendalian yang memastikan nilai halal tetap melekat pada produk sepanjang perjalanan dari pemasok sampai konsumen (Susanty et al., 2022).

Prinsip Syariah dalam Rantai Pasok Industri Halal

Prinsip syariah dalam manajemen rantai pasok merupakan nilai dan ketentuan Islam yang dijadikan pedoman dalam menjalankan aktivitas bisnis secara halal, adil, amanah, transparan, dan bertanggung jawab. Dalam praktiknya, prinsip tersebut dapat diterapkan melalui pemilihan bahan baku yang halal, hubungan yang jujur dengan pemasok, transaksi yang dilakukan secara adil, penghindaran unsur yang dilarang syariah, serta pemberian informasi produk secara benar kepada konsumen. Penerapan prinsip syariah juga menuntut pelaku usaha untuk memperhatikan aspek *halalan thayyiban*, yaitu produk tidak hanya terbebas dari unsur haram, tetapi juga memenuhi aspek kebersihan, keamanan, kualitas, dan

kemanfaatan bagi konsumen. Dengan demikian, prinsip syariah memberikan landasan normatif bagi pengelolaan rantai pasok agar kegiatan ekonomi tidak hanya menghasilkan keuntungan, tetapi juga memenuhi nilai-nilai Islam (Pratiwi, 2023).

Dalam rantai pasok industri halal, prinsip syariah harus diterapkan secara menyeluruh karena status halal suatu produk dapat dipengaruhi oleh berbagai aktivitas sebelum produk tersebut sampai kepada konsumen. Pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan distribusi merupakan bagian yang harus diperhatikan secara bersamaan. Penerapan prinsip tersebut dapat diwujudkan melalui transparansi informasi mengenai sumber bahan, kehati-hatian dalam memilih pemasok, pemisahan bahan atau produk yang berbeda status kehalalannya, serta pengawasan terhadap proses penanganan produk. Oleh sebab itu, kepatuhan syariah dalam rantai pasok bukan hanya menjadi tanggung jawab produsen, tetapi melibatkan seluruh pihak yang berada dalam jaringan rantai pasok. Pendekatan tersebut memungkinkan industri halal membangun sistem yang lebih terpercaya sekaligus memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk yang diterima tetap memenuhi ketentuan halal (Abdul Rahman et al., 2022).

Integritas Rantai Pasok Halal (*Halal Supply Chain Integrity*)

Integritas rantai pasok halal merupakan kemampuan suatu sistem rantai pasok dalam mempertahankan status halal produk secara konsisten pada setiap tahapan, mulai dari sumber bahan baku hingga produk diterima oleh konsumen. Integritas tersebut sangat penting karena kehalalan produk tidak hanya bergantung pada komposisi bahan, tetapi juga pada bagaimana bahan dan produk tersebut ditangani selama proses produksi, penyimpanan, transportasi, dan distribusi. Apabila terjadi pencampuran, kontaminasi, atau penanganan yang tidak sesuai dengan ketentuan halal, maka integritas kehalalan produk dapat terganggu. Oleh karena itu, pengelolaan rantai pasok halal membutuhkan prosedur, pengawasan, serta koordinasi antarpelaku rantai pasok untuk memastikan bahwa standar halal tetap dipertahankan secara konsisten (Abdul Majid et al., 2023).

Integritas rantai pasok juga berkaitan dengan keterlacakan (*traceability*) yang memungkinkan pelaku usaha mengetahui asal bahan baku, pemasok yang terlibat, proses pengolahan, serta jalur distribusi produk. Keterlacakan memberikan dasar bagi usaha untuk melakukan pengawasan dan memastikan setiap tahapan rantai pasok dapat dipertanggungjawabkan. Dalam industri makanan halal, keberadaan informasi mengenai asal bahan, proses produksi, dan penanganan produk dapat memperkuat kepercayaan konsumen sekaligus mempermudah proses evaluasi apabila terjadi permasalahan dalam rantai pasok. Dengan demikian, integritas dan keterlacakan dapat menjadi instrumen penting dalam menjaga

konsistensi penerapan prinsip halal pada industri makanan serta mendukung terciptanya rantai pasok yang lebih transparan dan terpercaya (Abdul Majid et al., 2023).

Logistik Halal dalam Industri Makanan

Logistik halal merupakan bagian dari manajemen rantai pasok yang secara khusus memperhatikan proses pergerakan, penyimpanan, dan penanganan produk agar tetap memenuhi persyaratan halal. Dalam industri makanan, aspek logistik halal meliputi kegiatan pengangkutan bahan baku dan produk jadi, penyimpanan di tempat yang sesuai, penggunaan fasilitas dan peralatan, serta prosedur penanganan produk selama proses distribusi. Pengelolaan tersebut diperlukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang antara produk halal dengan bahan yang tidak halal atau najis. Dengan demikian, logistik halal tidak hanya berkaitan dengan kecepatan dan efisiensi pengiriman, tetapi juga menyangkut jaminan bahwa produk yang dipindahkan dan disimpan tetap mempertahankan integritas halalnya hingga sampai kepada konsumen (Susanty et al., 2022).

Dalam konteks Pempek Bege di Kota Medan, teori logistik halal dapat digunakan untuk menganalisis bagaimana bahan baku diperoleh dan diterima, bagaimana bahan tersebut disimpan sebelum diproduksi, bagaimana proses produksi dilakukan, serta bagaimana produk pempek dikemas dan disalurkan kepada konsumen. Analisis tersebut dapat melihat apakah terdapat prosedur pemisahan bahan, kebersihan tempat penyimpanan, penggunaan peralatan yang sesuai, serta mekanisme pengangkutan yang mampu menjaga kualitas dan kehalalan produk. Selain itu, penerapan logistik halal juga dapat dilihat dari koordinasi antara pemilik usaha dengan pemasok dalam memastikan bahan baku yang digunakan memenuhi persyaratan halal. Oleh karena itu, konsep logistik halal dapat menjadi landasan untuk menilai penerapan prinsip syariah secara praktis dalam aktivitas rantai pasok Pempek Bege (Susanty et al., 2022).

3. METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus. Pendekatan kualitatif dipilih karena mampu memberikan pemahaman yang mendalam mengenai penerapan prinsip syariah dalam manajemen rantai pasok (*Supply Chain*) pada industri halal, khususnya pada UMKM Pempek Bege di Kota Medan. Penelitian ini berfokus pada pengungkapan fenomena yang terjadi secara alami dalam aktivitas pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, distribusi, serta pengawasan rantai pasok yang dijalankan oleh usaha tersebut. Sumber data penelitian terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara mendalam dengan pemilik usaha serta pihak yang terlibat dalam operasional rantai pasok. Sementara itu, data sekunder

diperoleh dari dokumen usaha, literatur ilmiah, jurnal, buku, serta berbagai referensi yang relevan dengan konsep *halal Supply Chain management*. Pendekatan ini dipilih agar peneliti dapat memperoleh gambaran yang komprehensif mengenai implementasi prinsip syariah dalam aktivitas usaha yang diteliti.

Proses analisis data dilakukan dengan mengacu pada model analisis interaktif yang meliputi tahapan pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi terlebih dahulu diseleksi serta dikelompokkan berdasarkan tema-tema penelitian yang berkaitan dengan penerapan prinsip syariah dalam rantai pasok halal. Selanjutnya, data disajikan dalam bentuk uraian deskriptif dan tabel untuk memudahkan proses interpretasi. Keabsahan data diuji melalui teknik triangulasi sumber dan triangulasi metode dengan membandingkan hasil wawancara, observasi, serta dokumen yang diperoleh selama penelitian. Melalui tahapan tersebut, penelitian ini diharapkan mampu menghasilkan temuan yang valid dan dapat menggambarkan secara objektif bagaimana penerapan prinsip syariah dalam manajemen rantai pasok pada Pempek Bege Kota Medan serta dampaknya terhadap keberlangsungan usaha dan kepercayaan konsumen.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menyajikan hasil penelitian mengenai penerapan prinsip syariah dalam manajemen rantai pasok (*Supply Chain Management*) pada industri halal dengan studi kasus Pempek Bege di Kota Medan. Hasil penelitian diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, kemudian dianalisis dengan mengaitkan temuan lapangan dengan konsep *Halal Supply Chain Management* serta hasil penelitian terdahulu yang relevan. Pembahasan difokuskan pada identitas objek penelitian, penerapan prinsip syariah pada tahap pengadaan bahan baku, proses produksi, distribusi produk, serta dampaknya terhadap kinerja usaha. Penyajian hasil dan pembahasan ini diharapkan mampu memberikan gambaran mengenai implementasi manajemen rantai pasok berbasis syariah dalam mendukung kualitas, kehalalan, dan keberlanjutan usaha pada industri makanan halal. Adapun hasil dan pembahasannya adalah sebagai berikut.

Identitas Objek Penelitian Pempek Bege

Tabel 1. Identitas Objek Penelitian Pempek Bege.

No.	Identitas	Keterangan
1	Nama Usaha	Pempek Bege
2	Pemilik	Dian Permata Sari
3	Bidang Usaha	Industri makanan halal (olahan pempek dan makanan khas Palembang)
4	Tahun Berdiri	2020
5	Lokasi Usaha	Jl. Gurilla No. 45, Medan Perjuangan dan Jl. Kapten Muslim No. 189, Medan Helvetia, Kota Medan
6	Produk Utama	Pempek Kapal Selam, Lenjer, Adaan, Kulit, Krispi, Tekwan, Model, Otak-otak, Risol, dan produk olahan lainnya
7	Legalitas	Memiliki NIB, PIRT, HAKI, dan Sertifikasi Halal
8	Sistem Pemasaran	Penjualan langsung di gerai, media sosial, dan platform pemesanan daring

Sumber: Diolah dari data penelitian dan profil Pempek Bege, 2026.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pempek Bege merupakan salah satu pelaku UMKM industri makanan halal di Kota Medan yang berdiri pada tahun 2020 dan didirikan oleh Dian Permata Sari bersama suaminya pada masa pandemi COVID-19. Awalnya usaha ini dijalankan melalui sistem *pre-order* dengan memanfaatkan rumah sebagai tempat produksi, media sosial sebagai sarana promosi, serta layanan ojek daring sebagai media distribusi kepada konsumen. Seiring meningkatnya permintaan pasar, Pempek Bege terus melakukan pengembangan usaha melalui penambahan tenaga kerja, peningkatan kapasitas produksi, serta melengkapi berbagai legalitas usaha, seperti Nomor Induk Berusaha (NIB), Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), Hak Atas Kekayaan Intelektual (HAKI), dan Sertifikasi Halal. Keberadaan legalitas tersebut menunjukkan komitmen perusahaan dalam menghasilkan produk yang memenuhi aspek keamanan pangan, kualitas, serta kehalalan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Berdasarkan hasil observasi dan dokumentasi, Pempek Bege saat ini berkembang menjadi salah satu UMKM makanan halal yang cukup dikenal di Kota Medan dengan variasi produk seperti pempek kapal selam, lenjer, adaan, kulit, krispi, tekwan, model, otak-otak, hingga risol. Produk dipasarkan melalui gerai fisik maupun platform digital sehingga mampu menjangkau konsumen yang lebih luas. Perkembangan tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan Pempek Bege tidak hanya dipengaruhi oleh kualitas produk, tetapi juga oleh penerapan prinsip-prinsip manajemen usaha yang memperhatikan aspek kehalalan, legalitas, pelayanan, dan inovasi produk. Kondisi ini menjadikan Pempek Bege sebagai objek yang relevan dalam mengkaji penerapan prinsip syariah dalam manajemen rantai pasok pada industri makanan halal di Kota Medan.

Pengadaan Bahan Baku dalam Perspektif Manajemen Rantai Pasok Syariah

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pempek Bege menerapkan prinsip-prinsip syariah sejak tahap pengadaan bahan baku sebagai fondasi utama dalam menjaga kehalalan produk. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, diketahui bahwa pemilihan pemasok dilakukan secara selektif dengan mempertimbangkan kualitas bahan baku, konsistensi pasokan, kredibilitas pemasok, serta kemampuan pemasok dalam menyediakan bahan yang memenuhi standar halal. Hubungan kerja sama yang telah terjalin dalam jangka waktu yang lama juga menjadi pertimbangan penting karena memudahkan proses koordinasi dan pengawasan terhadap kualitas bahan yang diterima. Selain itu, seluruh bahan baku yang datang selalu diperiksa terlebih dahulu sebelum digunakan dalam proses produksi guna memastikan tidak terdapat bahan yang rusak, tercemar, maupun diragukan status kehalalannya. Proses seleksi tersebut menunjukkan bahwa perusahaan tidak hanya mempertimbangkan efisiensi biaya produksi, tetapi juga mengutamakan tanggung jawab dalam menjaga kualitas dan kehalalan produk yang akan dipasarkan kepada konsumen. (Aini & Harahap, 2021)

Temuan penelitian juga menunjukkan bahwa sistem pengadaan bahan baku di Pempek Bege telah menerapkan prinsip *traceability* sehingga asal-usul setiap bahan dapat diketahui dengan jelas. Seluruh transaksi dengan pemasok dilakukan secara terbuka melalui kesepakatan mengenai jenis bahan, jumlah, harga, kualitas, dan waktu pengiriman sehingga mampu menghindari praktik *gharar* dalam transaksi bisnis. Kejelasan informasi tersebut memberikan kemudahan bagi perusahaan dalam melakukan pengawasan apabila terjadi ketidaksesuaian kualitas bahan baku. Di samping itu, hubungan kemitraan yang dibangun bersama pemasok didasarkan pada nilai amanah, kejujuran, dan keadilan sehingga tercipta hubungan kerja sama yang saling menguntungkan dan berkelanjutan. Kondisi tersebut membuktikan bahwa penerapan prinsip syariah pada tahap pengadaan tidak hanya berfungsi menjaga kualitas bahan baku, tetapi juga memperkuat integritas rantai pasok halal secara keseluruhan. (Masudin et al., 2022)

Berdasarkan hasil observasi dan dokumentasi yang dilakukan selama penelitian, dapat dipahami bahwa pengadaan bahan baku merupakan tahap yang sangat menentukan keberhasilan penerapan *Halal Supply Chain Management* pada Pempek Bege. Pengawasan kualitas sejak awal mampu meminimalkan risiko penggunaan bahan yang tidak sesuai standar sehingga proses produksi dapat berjalan dengan lebih efektif dan menghasilkan produk yang berkualitas secara konsisten. Kejelasan asal bahan, proses seleksi pemasok yang ketat, pemeriksaan kualitas sebelum produksi, serta transparansi dalam transaksi menjadi bukti bahwa perusahaan telah menerapkan prinsip-prinsip syariah secara nyata dalam aktivitas

pengadaan bahan baku. Dengan demikian, proses pengadaan tidak hanya berfungsi sebagai kegiatan memperoleh bahan untuk produksi, tetapi juga menjadi fondasi utama dalam menjaga kehalalan produk, meningkatkan kepercayaan konsumen, serta mendukung keberlanjutan usaha di tengah persaingan industri halal yang semakin berkembang. (Agustina & Cakravastia, 2023)

Penerapan Prinsip Syariah pada Proses Produksi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi di Pempek Bege dilaksanakan dengan mengedepankan prinsip-prinsip syariah yang bertujuan menjaga kehalalan, keamanan, dan kualitas produk. Seluruh bahan baku yang telah lolos proses seleksi kemudian diolah menggunakan prosedur yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Lingkungan produksi selalu dijaga kebersihannya agar sesuai dengan prinsip *thayyib*, yaitu menghasilkan produk yang tidak hanya halal, tetapi juga aman dan baik untuk dikonsumsi. Para pekerja memahami pentingnya menjaga kebersihan area kerja, menggunakan peralatan yang bersih, serta mematuhi prosedur produksi yang berlaku sehingga potensi terjadinya kontaminasi dapat diminimalkan. Selain itu, penggunaan peralatan produksi yang terpisah dan terawat menjadi salah satu bentuk komitmen perusahaan dalam menjaga kualitas produk selama proses pengolahan berlangsung. (Hasanah & Fahrudin, 2021)

Temuan penelitian memperlihatkan bahwa selama proses produksi berlangsung dilakukan pengawasan secara berkelanjutan terhadap setiap tahapan pekerjaan. Pengawasan tersebut mencakup pemeriksaan kualitas bahan yang digunakan, kebersihan peralatan, ketepatan proses pengolahan, hingga pemeriksaan produk sebelum dipasarkan kepada konsumen. Sistem pengawasan ini dilakukan sebagai bentuk tanggung jawab perusahaan dalam memastikan bahwa seluruh produk yang dihasilkan tetap memenuhi standar kualitas dan kehalalan yang telah ditetapkan. Dalam perspektif *Halal Supply Chain Management*, proses produksi merupakan titik kritis yang sangat menentukan keberlanjutan status halal suatu produk sehingga setiap aktivitas produksi harus dilakukan secara hati-hati, konsisten, dan sesuai dengan prinsip syariah agar kualitas produk tetap terjaga hingga diterima oleh konsumen. (Firdiansyah et al., 2021)

Berdasarkan hasil observasi lapangan, penerapan prinsip syariah pada proses produksi memberikan dampak positif terhadap konsistensi mutu produk yang dihasilkan oleh Pempek Bege. Kebersihan lingkungan kerja, penggunaan bahan baku yang telah diverifikasi, pengawasan selama proses produksi, serta pemeriksaan produk sebelum dipasarkan mampu meningkatkan kualitas hasil produksi secara berkelanjutan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penerapan prinsip syariah tidak menghambat efektivitas operasional perusahaan, tetapi

justeru menjadi faktor yang mendukung peningkatan kualitas produk, memperkuat kepercayaan konsumen, serta meningkatkan daya saing usaha di tengah meningkatnya permintaan terhadap produk halal. Dengan demikian, proses produksi di Pempek Bege telah mencerminkan implementasi *Halal Supply Chain Management* yang berjalan secara optimal sesuai dengan prinsip-prinsip ekonomi Islam. (Hasan, 2021).

Penerapan Prinsip Syariah pada Distribusi Produk

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses distribusi produk di Pempek Bege telah menerapkan prinsip-prinsip syariah yang menekankan nilai amanah, kejujuran, tanggung jawab, dan pelayanan yang berkualitas kepada konsumen. Setelah proses produksi selesai, seluruh produk disimpan pada tempat yang bersih, aman, dan memenuhi standar penyimpanan agar kualitas produk tetap terjaga sebelum dipasarkan. Proses pengemasan dilakukan menggunakan kemasan yang layak dan higienis sehingga mampu melindungi produk dari kerusakan maupun kontaminasi selama proses distribusi. Selain itu, setiap pesanan konsumen dipersiapkan dengan teliti sesuai jumlah dan jenis produk yang diminta sehingga meminimalkan terjadinya kesalahan pengiriman. Upaya tersebut menunjukkan bahwa Pempek Bege tidak hanya berfokus pada kelancaran distribusi, tetapi juga berusaha menjaga kualitas produk hingga diterima oleh konsumen dalam kondisi yang baik. (Firdaus & Lubis, 2021)

Temuan penelitian juga menunjukkan bahwa proses pengiriman produk dilakukan sesuai dengan prinsip amanah melalui ketepatan waktu, ketepatan jumlah, dan ketepatan tujuan pengiriman. Informasi mengenai produk disampaikan kepada konsumen secara jujur dan terbuka, baik mengenai bahan yang digunakan, kondisi produk, maupun cara penyimpanan apabila diperlukan. Transparansi informasi tersebut menjadi bagian penting dalam membangun kepercayaan konsumen sekaligus menghindari kesalahpahaman yang dapat merugikan salah satu pihak. Selain itu, pelayanan kepada pelanggan dilakukan secara ramah, cepat, dan responsif terhadap berbagai pertanyaan maupun keluhan sehingga hubungan baik antara pelaku usaha dan konsumen dapat terus terjaga. Praktik tersebut mencerminkan bahwa nilai-nilai syariah telah diterapkan secara nyata dalam aktivitas distribusi sebagai bagian dari sistem *Halal Supply Chain Management*. (Ruchiyani, Nurbaiti, & Aisyah, 2023)

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, penerapan prinsip syariah pada tahap distribusi memberikan kontribusi yang signifikan terhadap peningkatan kepuasan pelanggan dan keberlangsungan usaha. Penyimpanan yang baik, pengemasan yang aman, ketepatan pengiriman, serta penyampaian informasi yang transparan mampu mempertahankan kualitas produk hingga sampai ke tangan konsumen. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa distribusi tidak hanya berfungsi sebagai proses penyaluran barang, tetapi juga menjadi tahapan penting

dalam menjaga integritas produk halal dan mempertahankan kepercayaan masyarakat terhadap usaha Pempek Bege. Dengan demikian, implementasi prinsip syariah pada kegiatan distribusi telah mendukung terciptanya rantai pasok halal yang efektif, berkelanjutan, dan mampu meningkatkan loyalitas konsumen. (Syahputra & Rambe, 2022)

Dampak Penerapan Prinsip Syariah terhadap Kinerja Usaha

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan prinsip syariah dalam manajemen rantai pasok memberikan dampak yang positif terhadap perkembangan usaha Pempek Bege. Salah satu dampak yang paling nyata adalah meningkatnya kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan kehalalan produk yang ditawarkan. Konsumen merasa lebih yakin untuk membeli produk karena seluruh proses bisnis, mulai dari pengadaan bahan baku, produksi, hingga distribusi, dilakukan dengan memperhatikan prinsip-prinsip syariah. Kepercayaan tersebut mendorong terbentuknya loyalitas pelanggan sehingga banyak konsumen melakukan pembelian secara berulang dan merekomendasikan produk kepada orang lain. Selain itu, konsistensi perusahaan dalam menjaga mutu produk turut meningkatkan tingkat kepuasan pelanggan sehingga memperkuat posisi usaha di tengah persaingan industri makanan halal. (Siregar et al., 2025)

Temuan penelitian juga memperlihatkan bahwa penerapan prinsip syariah memberikan pengaruh positif terhadap hubungan perusahaan dengan para pemasok dan mitra usaha. Kerja sama yang dibangun berdasarkan nilai amanah, kejujuran, keterbukaan, dan tanggung jawab menciptakan hubungan bisnis yang lebih harmonis serta mendukung kelancaran pasokan bahan baku. Stabilitas pasokan tersebut berdampak langsung terhadap kelancaran proses produksi sehingga perusahaan mampu memenuhi permintaan konsumen secara lebih optimal. Di sisi lain, penerapan prinsip-prinsip syariah juga membentuk citra positif perusahaan sebagai pelaku usaha yang berkomitmen menjaga kehalalan produk secara menyeluruh. Reputasi tersebut menjadi salah satu modal penting dalam mempertahankan keberlangsungan usaha sekaligus memperluas pangsa pasar di tengah meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya produk halal. (Fauzi & Nasution, 2022)

Berdasarkan keseluruhan hasil penelitian, dapat dipahami bahwa implementasi *Halal Supply Chain Management* di Pempek Bege tidak hanya berfungsi sebagai bentuk kepatuhan terhadap ketentuan syariat Islam, tetapi juga menjadi strategi bisnis yang mampu meningkatkan kinerja perusahaan secara berkelanjutan. Penerapan prinsip syariah pada setiap tahapan rantai pasok berhasil menciptakan nilai tambah melalui peningkatan kualitas produk, penguatan kepercayaan konsumen, hubungan kemitraan yang lebih baik, serta reputasi usaha yang semakin positif. Kondisi tersebut menjadikan Pempek Bege memiliki daya saing yang lebih

kuat dibandingkan pelaku usaha yang belum menerapkan sistem rantai pasok halal secara optimal. Oleh karena itu, penerapan prinsip syariah dalam manajemen rantai pasok dapat menjadi salah satu faktor penting dalam mendukung pertumbuhan usaha, meningkatkan daya saing, serta menjaga keberlanjutan bisnis pada industri makanan halal. (Fikri & Rini, 2023).

5. KESIMPULAN

Kesimpulan ini menunjukkan bahwa penerapan prinsip syariah dalam manajemen rantai pasok (*Supply Chain*) pada Pempek Bege di Kota Medan telah dilaksanakan secara menyeluruh mulai dari tahap pengadaan bahan baku, proses produksi, distribusi produk, hingga pengelolaan hubungan dengan pemasok dan konsumen. Pengadaan bahan baku dilakukan dengan memperhatikan kejelasan sumber, transparansi transaksi, serta pemilihan pemasok yang terpercaya, sementara proses produksi menerapkan standar kebersihan, keamanan, dan pengawasan yang mendukung terjaganya kualitas produk halal. Pada tahap distribusi, perusahaan mengedepankan prinsip amanah, kejujuran, dan pelayanan yang baik sehingga mampu menjaga kepercayaan pelanggan. Implementasi prinsip-prinsip syariah tersebut memberikan dampak positif terhadap peningkatan kualitas produk, loyalitas konsumen, reputasi usaha, hubungan kemitraan yang berkelanjutan, serta daya saing usaha di tengah perkembangan industri halal. Dengan demikian, penerapan manajemen rantai pasok berbasis syariah tidak hanya menjadi bentuk kepatuhan terhadap nilai-nilai Islam, tetapi juga merupakan strategi yang efektif dalam mendukung keberlanjutan dan pertumbuhan usaha halal secara berkelanjutan.

REFERENSI

- Abdul Majid, Z., Shamsudin, M. F., & Abdul Rahman, N. A. (2023). *Halal Supply Chain integrity: Concept, constituents and consequences*. Routledge.
- Abdul Rahman, N. A., Hassan, A., & Majid, H. Z. A. (Eds.). (2022). *Halal logistics and Supply Chain management: Recent trends and issues*. Routledge. ISBN 978-1-03-212239-7.
- Agustina, D., & Cakravastia, A. (2023). Kajian strategis dan operasional halal *Supply Chain* management di Indonesia. *Jurnal Manajemen Industri dan Logistik*, 7(1), 22–35.
- Aini, N., & Harahap, R. (2021). Implementasi halal *Supply Chain* management pada industri makanan halal di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Syariah Indonesia*, 11(2), 145–158.
- Baker, S. E., Edwards, R., & Doidge, M. (2018). *How many qualitative interviews is enough? Expert voices and early career reflections on sampling and cases in qualitative research*.

- Darma, M., Yuslem, N., & Harahap, M. Y. (2021). Produk pangan berlabel halal sebagai ketahanan nasional baru di Kota Medan. *Jurnal Lemhannas RI*, 9(3), 156–175. <https://doi.org/10.55960/jlri.v9i3.411>
- Fauzi, A., & Nasution, S. (2022). Strategi pengembangan industri halal berbasis rantai pasok syariah di Sumatera Utara. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(3), 2210–2221.
- Fikri, M. A., & Rini, P. L. (2023). Manajemen rantai pasokan hijau dan kinerja bisnis: Peran kinerja operasional pada sektor industri produk halal. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 9(1), 101–112. <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/jei/article/view/6627>
- Firdaus, M., & Lubis, H. (2021). Penerapan prinsip syariah pada sistem distribusi produk halal di Kota Medan. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*, 7(2), 88–101. <https://doi.org/10.32505/v7i2.3412>
- Firdiansyah, F. A., Rosidi, A., & Iman, A. K. N. (2021). Implementation of green *Supply Chain* management in halal *Supply Chain* management: A conceptual model. *ISLAMICONOMIC: Jurnal Ekonomi Islam*, 12(1), 77–94. <https://doi.org/10.32678/ije.v12i1.257>
- Hasan, Z. (2021). Making Indonesia as integrated halal zone and world halal sector hub through the implementation of halal *Supply Chain*. *Journal of Islamic Economic and Business Research*, 1(1), 1–14. <https://doi.org/10.18196/jiebr.v1i1.11529>
- Hasanah, M., & Fahrudin, A. R. (2021). Analisis halal *Supply Chain* management (SCM) dalam perspektif maqashid syariah. *At-Tasharruf: Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Syariah*, 2(2), 73–80. <https://doi.org/10.32528/at.v2i2.5424>
- Masudin, I., Ramadhani, A., Restuputri, D. P., & Amallynda, I. (2022). Traceability system in halal *Supply Chain* management: A review. *Journal of Islamic Marketing*, 13(5), 1123–1141.
- Minu, I. W., Siradjuddin, & Awaluddin, M. (2024). Strategi penguatan manajemen rantai pasok halal di era digitalisasi: Pendekatan sharia value chain. *AL-QIBLAH: Jurnal Studi Islam dan Bahasa Arab*, 4(5), 455–469. <https://doi.org/10.36701/al-qiblah.v4i5.2654>
- Pratiwi, I. K. (2023). *Halal Supply Chain management: Menciptakan keunggulan kompetitif dalam ekosistem halal*. Sanabil. ISBN 978-623-317-384-1.
- Putri, A. S., Susilo, N. R., Sakti, A. Y. N., & Wicaksana, D. E. P. (2024). The development of halal *Supply Chain* research in Indonesia: A comparative study. *Jurnal Teknik Industri*, 25(2), 97–118. <https://doi.org/10.22219/JTIUMM.Vol25.No2.97-118>
- Rohaeni, Y., & Sutawijaya, A. (2020). Pengembangan model konseptual manajemen rantai pasok halal studi kasus Indonesia. *J@ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, 15(3), 177–188. <https://doi.org/10.14710/jati.15.3.177-188>
- Ruchiyani, R., Nurbaiti, N., & Aisyah, S. (2023). Implementasi halal *Supply Chain* management pada industri pengolahan makanan di Kota Medan. *Jurnal Ekonomi Syariah*, 8(2), 145–158.
- Ruchiyani, Y., Nurbaiti, & Aisyah, S. (2023). Analisis implementasi halal *Supply Chain* management pada industri pengolahan makanan studi kasus Mumubutikue Medan. *Economic and Business Management International Journal (EABMIJ)*, 5(2), 112–124. <https://mand-ycmm.org/index.php/eabmij/article/view/283>
- Saragih, S., Pujiyanto, T., & Ardiansah, I. (2021). Pengukuran kinerja rantai pasok pada PT. Saudagar Buah Indonesia dengan menggunakan metode *Supply Chain* operation

reference (SCOR). *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 5(2), 590–602.
<https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2021.005.02.20>

Siregar, M., Ramadhan, F., & Kamilah, N. (2025). Analisis kinerja UMKM halal di Kota Medan. *Jurnal Bisnis dan Keuangan Syariah*, 10(1), 55–69.

Susanty, A., Puspitasari, N. B., & Silvianisa. (2022). *Buku ajar logistik halal*. Penerbit UNDIP. ISBN 978-979-097-830-0.

Syahputra, M., & Rambe, R. (2022). Optimalisasi rantai pasok halal dalam meningkatkan daya saing industri halal di Kota Medan. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Islam*, 4(1), 55–70.