



MANAJEMEN LOGISTIK HALAL

Halal Logistics Management

Fatana Suastrini

Universitas Islam Negeri Mataram

Email: fatanasuastrini@uinmataram.ac.id

Abstract

Now people's choice has changed from choosing cheap and healthy products to products that are safe, healthy and halal. Because in addition to guaranteed sharia, the product is likely to contain blessings. The management system that regulates the distribution and storage of these products is called the halal logistics system. Problems in halal logistics are caused by low international halal certification, unclear halal guidelines, cooperation and funding, low demand and low standards to measure cost-effectiveness. Based on this description, a study was conducted on halal logistics management. This research is a descriptive research using review method and literature study. The basic concepts of general logistics and halal logistics are actually the same, the difference is that halal logistics is implemented by ensuring the supply chain process separates halal cargo from non-halal cargo. This must be done to avoid cross-contamination and to ensure that during the logistics system the products are halal. When this is done, it will produce halal logistics output that meets the standards desired by the customer. To ensure that the logistics process is always halal, a Halal Assurance System (HAS) is required which is implemented by logistics service providers. One of the emerging technological innovations related to halal logistics is blockchain. the blockchain system will facilitate the separation of the halal industry from halal and haram products and facilitate the implementation of digital transactions and contracts.

Keywords: Management, Implementation, Logistics, Halal

Abstrak

Sekarang pilihan masyarakat telah berubah dari memilih produk yang murah dan sehat menjadi produk yang aman, sehat, dan halal. Karena selain terjamin kesyariahannya, produk tersebut kemungkinan besar juga mengandung keberkahan. Sistem manajemen yang mengatur distribusi dan penyimpanan produk ini disebut sistem logistik halal. Masalah dalam logistik halal disebabkan oleh rendahnya sertifikasi halal internasional, pedoman halal yang tidak jelas, kerjasama dan pendanaan, rendahnya permintaan dan rendahnya standar untuk mengukur efektivitas biaya. Berdasarkan uraian tersebut, maka dilakukan studi mengenai manajemen logistik halal. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif menggunakan metode review dan studi literatur. Konsep dasar logistik umum dan logistik halal sebenarnya sama, bedanya logistik halal diterapkan dengan memastikan proses rantai pasok memisahkan kargo halal dari kargo non halal. Hal ini harus dilakukan untuk menghindari kontaminasi silang dan untuk memastikan bahwa selama sistem logistik produk halal. Ketika hal ini dilakukan, akan menghasilkan keluaran logistik halal yang memenuhi standar yang diinginkan pelanggan. Untuk memastikan proses logistik selalu halal, diperlukan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang diterapkan oleh penyedia jasa logistik. Salah satu inovasi teknologi yang muncul terkait logistik halal adalah blockchain. sistem blockchain akan memudahkan pemisahan industri halal dari produk halal dan haram serta memudahkan pelaksanaan transaksi dan akad secara digital.



Kata Kunci: *Pengelolaan, Implementasi, Logistik, Halal*

PENDAHULUAN

Sekarang pilihan masyarakat telah berubah dari memilih produk yang murah dan sehat menjadi produk yang aman, sehat, dan halal. Karena selain terjangkau kesyariahnya, produk tersebut kemungkinan besar juga mengandung keberkahan. Gaya hidup ini telah menjadi tren masyarakat dunia. Mulai dari makanan dan produk halal, wisata halal, keuangan, fashion, kosmetik, dan obat-obatan halal telah menjadi perhatian dunia internasional (Saribanon et al., 2019).

Produk halal adalah makanan dan minuman yang layak dikonsumsi oleh masyarakat muslim, dengan label halal pada kemasannya. Dalam pelaksanaannya, penyampaian makanan dan minuman tersebut kepada konsumen memerlukan sistem manajemen yang baik dan berkualitas. Sistem manajemen yang mengatur distribusi dan penyimpanan produk ini disebut sistem logistik halal. Sistem logistik halal adalah bagian dari manajemen rantai pasokan industri makanan halal (Nkwood, 2020).

Konsep halal tidak hanya terbatas pada produk itu sendiri tetapi juga meliputi proses, distribusi, penanganan, pengemasan dan penyimpanan produksi (Tieman and Ghazali, 2013). Oleh karena itu, konsep halal tersebut harus diterapkan di setiap aktivitas *supply chain*, dari mulai *supplier* sampai produk tersebut dikonsumsi pelanggan menyatakan bahwa dalam proses penanganannya produk halal harus dipisahkan dan tidak dapat dicampur dengan produk haram (Jaafar et al., 2012). Oleh karena itu, konsep logistik halal harus dikembangkan dan dipahami oleh semua industri bukan hanya industri makanan halal (Dwiputranti, 2020).

Indonesia adalah salah satu negara muslim terbesar di dunia. Makanan dan minuman dari luar dan dalam negeri harus diperiksa kehalalannya. Pengujian kehalalan makanan dan minuman dilakukan oleh MUI (Majelis Ulama Indonesia) melalui LPPOM (Lembaga Pengujian Pangan Obat dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia). Pada tahun 2019 tercatat sebanyak 13.951 perusahaan yang melakukan uji produk, meningkat dari 11.249 perusahaan pada tahun 2018. Kemudian pada tahun 2019, jumlah produk yang diuji sebanyak 274.796 produk. Dibandingkan tahun 2018, jumlah ini meningkat sebanyak 204.222 produk. Peningkatan jumlah produk dan perusahaan berbanding terbalik dengan pencapaian sertifikasi halal untuk produk. Jumlah sertifikat halal yang diterbitkan pada tahun 2019 menurun dibandingkan tahun 2018, dari 17.398 menjadi 15.495 sertifikat halal (LPPOM MUI, 2020).

Menurunnya jumlah penerima sertifikasi produk halal tentu menjadi masalah utama dalam pemasaran produk di daerah yang mayoritas penduduknya beragama Islam. Tidak adanya tanda halal pada produk yang dipasarkan dapat berdampak negatif terhadap keuntungan atau pendapatan perusahaan yang memasarkan produknya. Oleh karena itu, pemasaran produk halal memerlukan strategi dan manajemen yang baik, terutama dalam bidang logistik. Masalah dalam logistik halal disebabkan oleh rendahnya sertifikasi halal internasional, pedoman halal yang tidak jelas, kerjasama dan pendanaan, rendahnya permintaan dan rendahnya standar untuk mengukur efektivitas biaya (Zailani et al., 2018). Berdasarkan uraian tersebut, maka dilakukan studi mengenai manajemen logistik

halal.

METODE

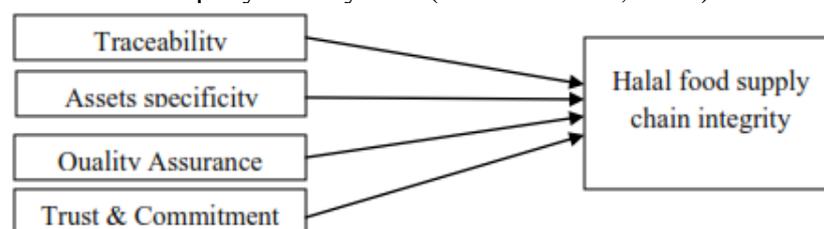
Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif menggunakan metode review dan studi literatur terhadap beberapa referensi yang terkait sehingga dapat diketahui manajemen logistik halal yang perlu diterapkan. Penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif eksploratif yang tujuannya adalah untuk menggambarkan keadaan atau kondisi fenomena (Arikunto, 2006).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) menyatakan bahwa Produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Proses produk halal adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup pengadaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia Wajib bersertifikat halal. Pengawasan JPH dilakukan terhadap lokasi, tempat, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, serta penyajian antara produk halal dan tidak halal.

Logistik halal merupakan salah satu faktor yang berperan penting dalam pengangkutan makanan dan minuman berlogo halal ke pelanggan. Layanan logistik harus dikembangkan agar layanan menjadi berkualitas tinggi, menggunakan teknologi, konsep, dan metode operasi yang tepat (Ashari, 2021).

Konsep dasar logistik umum dan logistik halal sebenarnya sama, bedanya logistik halal diterapkan dengan memastikan proses rantai pasok memisahkan kargo halal dari kargo non halal. Hal ini harus dilakukan untuk menghindari kontaminasi silang dan untuk memastikan bahwa selama sistem logistik produk halal. Ketika hal ini dilakukan, akan menghasilkan keluaran logistik halal yang memenuhi standar yang diinginkan pelanggan (Dwiputranti, 2020). Konsep rantai pasokan makanan halal dipengaruhi oleh empat faktor, yaitu: ketertelusuran produk yang dipasok, kekhususan aset, jaminan kualitas (kontrol kualitas produk), kepercayaan dan komitmen penyedia layanan (Zulfakar et al., 2012).



Gambar 1. Konsep Integritas Rantai Pasok Produk Halal

Sistem logistik halal harus memastikan produk yang sampai ke tangan konsumen masih terjamin kehalalannya selama proses logistik, baik di gudang bahan baku, pabrik, gudang barang jadi, konveyor, kemasan, toko retail dan semua jalan menuju konsumen akhir. Dalam kaitannya dengan sistem manajemen rantai pasok, proses produksi halal meliputi fungsi: penyimpanan bahan baku, produksi, pengolahan dan pengemasan, penyimpanan produk jadi dan

pendistribusian produk ke konsumen akhir. Proses pembuatan produk halal mensyaratkan bahwa lokasi, lokasi dan peralatan pengolahan produk halal harus terpisah dari lokasi, lokasi dan peralatan pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan pemajangan produk non halal. Operasi halal mengawasi proses logistik halal. Kehalalan suatu produk tidak terlepas dari dari mana dan bagaimana produk tersebut berasal dan diolah/diproduksi. Jaminan ketertelusuran merupakan salah satu aspek dimana kehalalan produk dapat ditelusuri, termasuk dalam hal ini proses: Penyimpanan barang di gudang pabrikan tanpa kontaminasi dan pencampuran barang tidak jelas. Pengangkutan barang dari gudang pabrikan ke tempat penyimpanan sementara harus higienis. Penyimpanan barang di tempat pembuangan sementara tidak mengandung pencemaran halal atau tidak halal. Proses lain yang tidak boleh mengandung kontaminasi: pengemasan, distribusi dan pelabelan, termasuk pemisahan kontainer selama pengiriman dan penanganan di negara tujuan, dan lain-lain (Saribanon et al., 2019).

Layanan logistik mulai dari pemesanan, pengiriman bahan mentah ke produksi, penyimpanan atau logistik masuk dan distribusi produk penyimpanan jadi ke konsumen atau logistik keluar. Sebuah perusahaan jasa logistik Indonesia meluncurkan layanan logistik produk halal karena ingin memberikan rasa aman dan nyaman kepada konsumen baik pemilik merek pabrik maupun end user dalam menggunakan produk halal. Tidak hanya pabrik yang mensyaratkan persyaratan halal dan mendapat sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Seluruh aliran bahan baku juga ditinjau, termasuk proses produksi dan pengangkutan produk ke konsumen akhir. Dengan demikian, sudah menjadi kebutuhan bahwa sektor logistik harus menyesuaikan dengan kebutuhan pelanggannya, dan yang lebih penting lagi adalah tuntutan konsumen akan keutuhan produk halal. LPPOM MUI menerapkan standar rantai pasok halal menggunakan Sistem Jaminan Halal Logistik (SJH), sehingga penyedia jasa logistik yang membutuhkan sertifikasi halal rantai pasok dapat menggunakan SJH. Oleh karena itu, perusahaan logistik harus dapat memastikan bahwa produk yang mereka distribusikan memiliki kualitas halal yang terjamin.

Perusahaan yang menggunakan jasa logistik menciptakan budaya "Quality in Handling" dalam operasi logistiknya. Perusahaan penyedia jasa logistik selalu memenuhi semua ketentuan yang dipersyaratkan oleh LPPOM MUI dengan langkah-langkah, antara lain:

1. Memastikan semua bahan baku dan produk jadi halal yang disimpan, dikelola dan didistribusikan tetap halal sesuai ketentuan LPPOM MUI.
2. Memastikan seluruh gudang dan peralatan di gudang jasa logistik bebas dari bahan haram dan najis lainnya.
3. Melatih, mengembangkan dan melibatkan seluruh pemangku kepentingan perusahaan agar memahami dan mentaati Sistem Jaminan Halal.
4. Menyediakan sumber daya yang diperlukan untuk pengembangan, penerapan, dan implementasi berkelanjutan dari manajemen Sistem Jaminan Halal.

Penerapan Kebijakan Logistik Halal Di Perusahaan Penyedia Jasa Logistik

Sertifikat halal adalah dokumen yang membuktikan pengawasan kehalalan suatu produk yang telah lulus pengawasan halal oleh lembaga yang berwenang (LPPOM MUI). Proses produksi, baik produk jadi maupun produk setengah jadi

disertifikasi (daftar produk FG/semi-FG dilampirkan pada sertifikat Halal). Sertifikat Sistem Jaminan Halal (SJH) adalah suatu sistem yang mengintegrasikan dan mengintegrasikan konsep-konsep hukum Islam, khususnya yang berkaitan dengan halal haram, etika bisnis dan manajemen, prosedur dan mekanisme perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi, produksi/penanganan bahan secara massal, sehingga . yang pengolahannya dijamin halal untuk dikonsumsi umat Islam. Sistem bersertifikat dapat menjamin bahwa proses, tempat dan penanganan gudang serta pendistribusian produk Halal adalah halal di tangan pelanggan. Operasi Logistik Halal pada perusahaan yang menggunakan jasa logistik mengikuti sebelas kriteria Sistem Jaminan Halal, yaitu 1) Kebijakan Halal, 2) Tim Manajemen Halal, 3) Pendidikan/Pelatihan, 4) Bahan (bukan manufaktur), 5) Produk (bukan proses produksi) , 6) Gudang 7) prosedur untuk operasi kritis, 8) ketertelusuran, 9) penanganan produk tidak murni, 10) audit internal, 11) pengendalian manajemen (Saribanon et al., 2019).

Kebijakan halal adalah dokumen tertulis yang dirancang untuk menunjukkan komitmen terhadap penggunaan logistik halal secara konsisten. Kebijakan halal ini harus disosialisasikan kepada seluruh pemangku kepentingan perusahaan, termasuk pemasok material terkait. Penyimpanan dan pencucian bahan baku harus dipisahkan satu sama lain. Selain itu, ruang sampel untuk bahan hewani dan non hewani juga harus dipisahkan. Ruang yang harus dilindungi dari kontaminasi oleh bahan non-halal, yaitu: gudang (lantai dan dinding), rak/palet, forklift, pushmastlift, pallet mover, dan transportasi/truk yang mendistribusikan produk halal kepada pelanggan (Saribanon et al., 2019).

Prosedur aktivitas kritis, meliputi: prosedur perolehan bahan, komposisi produk, pemeriksaan bahan masuk, pembersihan bangunan dan peralatan, produksi, penyimpanan dan penanganan bahan atau produk, dan pemilihan bahan. Kegiatan penerimaan produk/bahan Setiap produk/bahan yang masuk harus diperiksa salinan dokumen halalnya pada titik-titik tersebut, yang sesuai dengan informasi Matriks Besar Halal pelanggan dan jika produk/bahan tersebut tidak terkontaminasi dengan bahan tidak halal (najis/tidak murni). Semua fasilitas yang berhubungan dengan perawatan dan penyimpanan produk, seperti lantai, dinding, rak, palet, penggerak palet tidak boleh terkontaminasi dengan bahan yang tidak halal (kotor dan najis). Semua transportasi yang akan mengantarkan produk harus memastikan bebas dari kontaminasi (Saribanon et al., 2019).

Ketertelusuran produk diawali dengan penyusunan metode ketertelusuran halal, kemudian pembuatan catatan penggunaan bahan dan sarana produksi, serta penyiapan sampel bahan simpanan dan produk jadi. Bukti ketertelusuran harus dipertahankan. Jika terdapat indikasi bahwa suatu produk telah terpapar kontaminasi kotor, maka organisasi/perusahaan harus memiliki sistem ketertelusuran untuk melacak pergerakan produk/material tersebut. Sejak kedatangan, produk/material berada di gudang hingga proses pengiriman hingga produk/material diterima oleh pelanggan. Prosedur audit internal dan daftar periksa harus ditetapkan untuk dilakukan setiap enam bulan. Hasil audit kemudian dipresentasikan ke LPPOM MUI melalui CEROL dan manajemen Halal, auditor, auditee dan manajemen. Tinjauan manajemen logistik halal pelaksanaannya dapat diintegrasikan dengan sistem lain. Manajemen senior berpartisipasi dalam tinjauan manajemen. Setelah itu hasilnya dikomunikasikan ke unit yang bertanggung

jawab atas semua aktivitas. Seluruh tinjauan manajemen SJH harus dilakukan pada waktu tertentu, minimal setahun sekali (Saribanon et al., 2019).

Efektifitas operasional Logistik Halal menunjukkan bahwa perusahaan yang menggunakan jasa logistik menerapkan Siklus Sistem Jaminan Halal sesuai dengan tahapan yang telah ditentukan dari awal sampai akhir, namun ruang lingkup SJH yang dilakukan oleh perusahaan yang menggunakan jasa logistik hanya terbatas pada penyimpanan (Tieman, 2013). Dari tahap perencanaan, perusahaan mulai dengan pertemuan, sosialisasi, kebijakan halal, verifikasi dokumen, dan telaah dokumen. SJH ini diberikan oleh LPPOM MUI setiap tahun. Setidaknya 2 orang eksternal harus mengikuti pelatihan LPPOM MUI. Agar semuanya berjalan dengan baik, artinya harus ada pelatihan internal, di mana 2 orang ini berinteraksi dengan materi yang sama. Dalam pelatihan internal seperti itu, ada daftar peserta yang diharapkan, pretest, dan posttest.

Selama fase implementasi SJH, perusahaan melakukan semua yang ditentukan dalam manual SJH. Perusahaan yang menggunakan jasa logistik merupakan salah satu pionir dalam penerapan SJH. Pemeriksa internal adalah Koordinator Halal Internal (KHI) yang menilai SJH. Bukti penerapannya menegaskan hal ini. Tim yang dibentuk bekerja terus menerus untuk selalu memastikan bahwa setiap aplikasi mematuhi kebijakan halal yang ditetapkan. Semua tim manajemen halal harus disertifikasi dengan surat penunjukan manajemen dan LPPOM harus diberitahu jika ada perubahan personel. Fakta bahwa layanan yang diberikan bebas dari bahan non-halal tergantung pada cakupannya, karena perusahaan yang menggunakan layanan logistik juga menyediakan layanan untuk barang bersertifikat non-halal, seperti produk elektronik. Jadi satu-satunya perhatian adalah bebas dari kontaminasi bahan non-halal, tetapi barang pelanggan yang termasuk dalam kategori produk bersertifikat halal. Untuk melindungi gudang dari kontaminasi bahan tidak halal, jika ada indikasi dikarantina terlebih dahulu, kemudian dibersihkan dari kotoran sesuai pedoman kebersihan, baru kemudian dipindahkan ke gudang halal. Pada tahap evaluasi dan tindak lanjut, perusahaan memantau dan mengevaluasi sejauh mana pelaksanaannya dapat mencapai tujuan sesuai rencana dan memastikan apakah kebijakan halal telah dikomunikasikan secara utuh kepada pelanggan, karyawan dan tamu. Terakhir, pada fase tindakan korektif, perusahaan mengoreksi dan belajar dari kesalahan dan memperbaiki rancangannya untuk mencapai hasil yang lebih baik. Koreksi kesalahan akan diusahakan tidak lebih dari 1/x 24 jam setelah koreksi (Saribanon et al., 2019).

Rekomendasi Implementasi Logistik Halal dan Implementasi Kebijakan Halal bagi Perusahaan yang Menggunakan Jasa Logistik

Untuk memastikan proses logistik selalu halal, diperlukan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang diterapkan oleh penyedia jasa logistik. Sistem Jaminan Halal adalah sistem yang harus diterapkan oleh produsen atau perusahaan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan halal. Sistem ini dibangun di atas tiga konsep nol, yaitu: zero margin (tidak ada bahan haram yang digunakan dalam produksi), nol cacat (tidak ada produk haram yang diproduksi), dan nol risiko (tidak ada risiko merugikan yang harus diambil oleh produsen atau perusahaan). Setiap produsen atau perusahaan yang ingin memproduksi makanan atau bahan makanan halal harus membentuk skema asuransi halal. Perusahaan pengguna jasa

logistik yang mendapat predikat SJH status A dari Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) untuk kedua kalinya sejak tahun 2015. Oleh karena itu, tingginya nilai perusahaan pengguna jasa logistik menjadi salah satu bagian dari pemicu penerapan SJH di perusahaan logistik. Hal ini sangat penting untuk menjaga rantai pasok produk halal dari awal hingga konsumen akhir sehingga masyarakat aman saat mengkonsumsi produk halal tersebut (Saribanon et al., 2019).

Dari proses penyaringan awal hingga distribusi ke perusahaan klien, harus dipastikan sesuai dengan standar dan prosedur SJH. Hal ini dilakukan untuk melindungi produk halal dari kontaminasi yang dapat mengubah statusnya menjadi haram. Hal ini didasarkan pada komitmen dan kepercayaan semua pihak yang terlibat. Implementasi SJH sangat penting dan harus disosialisasikan kepada masyarakat. Saat ini logistik halal sedang menjadi tren dan kebutuhan karena dapat menambah nilai produk. Selain itu, jaminan halal logistik memiliki prospek pasar yang besar terkait syariah dan kondisi komersial. Oleh karena itu, selain dapat melindungi masyarakat dari produk yang mungkin tidak halal, juga dapat meningkatkan nilai komersial produk tersebut (Saribanon et al., 2019).

Strategi Pengembangan Logistik Halal

Strategi merupakan pendekatan yang berkaitan dengan pelaksanaan kegiatan yang dirancang agar capaian yang dihasilkan dapat lebih baik (Ashari, 2021). Strategi ini terkandung dalam sistem manajemen logistik, yang mencakup banyak aspek operasinya. Dalam strategi ini, menurut definisi, ada 4 tingkatan, yaitu: pihak pertama (pabrik, grosir, pengecer dan pengirim), pihak kedua (bisnis pelanggan dengan atau melalui pihak pertama), pihak ketiga (perusahaan pelayaran, penyedia layanan, gudang), dan pihak keempat (perusahaan yang mengintegrasikan dan mengoordinasikan arus proses produksi, logistik, dan informasi) (Karia and Asaari, 2016).

Inovasi adalah cara untuk mengembangkan sistem dan konsep logistik halal. Penggunaan inovasi mengacu pada penggunaan teknologi untuk menciptakan kenyamanan pemantauan keamanan. Pengembangan inovasi bermanfaat untuk meningkatkan layanan logistik halal guna memenuhi permintaan produk halal yang terus meningkat. Peningkatan pelayanan produk halal dimulai dari implementasi secara komprehensif penyedia jasa logistik terhadap produk halal dengan cara melakukan segregasi, menerapkan layanan logistik yang berdedikasi penuh untuk produk halal, dan memahami tugas dan fungsi dari segregasi dan dedikasi untuk menetapkan rantai pasok dalam menghadapi tantangan dalam penanganan, penyimpanan, dan pengiriman (Jaafar et al., 2011).

Perkembangan teknologi dan tingginya permintaan akan produk halal membuat penyedia jasa logistik menciptakan inovasi layanan untuk meningkatkan nilai bisnis. Salah satu inovasi teknologi yang muncul terkait logistik halal adalah blockchain. Penelitian menunjukkan bahwa blockchain adalah buku besar digital, terdesentralisasi, dan terdistribusi yang mencatat dan menambahkan transaksi dalam urutan kronologis dengan tujuan membuat catatan permanen dan anti rusak (Treibmaier, 2018). Selain itu, sistem blockchain akan memudahkan pemisahan industri halal dari produk halal dan haram serta memudahkan pelaksanaan transaksi dan akad secara digital (Ashari, 2021).

Teknologi blockchain dapat memudahkan pemerintah, perusahaan halal, dan

pemasok produk untuk melacak dan menerima informasi secara transparan. Malaysia adalah contoh terbaik dalam meningkatkan dan mengembangkan sistem pelacakan menggunakan teknologi blockchain. Sistem teknologi blockchain Malaysia rumit dan sertifikasi produk halal mencakup semua aspek mulai dari penyedia layanan, distribusi, penyimpanan hingga penjualan produk. Indonesia telah mengembangkan teknologi blockchain dengan sistem tracking yang sama dengan Malaysia, namun perbedaannya terletak pada penyimpanan dan sertifikasi distributor. Selain itu, perkembangan ini membutuhkan payung hukum dari masalah keamanan atau keamanan informasi yang masuk ke dalam sistem. Cybercrime telah menjadi masalah utama dalam pengembangan aplikasi blockchain karena mempengaruhi perdagangan lintasnegara (Ashari, 2021).

KESIMPULAN

Penerapan logistik halal dilakukan demi kenyamanan pelanggan dan menjadi tren serta kebutuhan karena dapat menambah nilai produk. Selain itu, penjamin halal dalam bidang logistik memiliki prospek pasar yang besar sesuai syariah dan kondisi komersial. Oleh karena itu, selain dapat melindungi masyarakat dari produk yang belum tentu halal, juga dapat meningkatkan nilai komersial produk dan menjaga rantai pasok produk halal dari awal hingga konsumen akhir, sehingga masyarakat menjadi aman dalam mengkonsumsi produk halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto. 2006. *Metodelogi Penelitian*. Yogyakarta: Bina Aksara.
- Ashari, R. 2021. Pengembangan Sistem Logistik Produk Halal di Indonesia. *Halal Research* 1 (1): 8-19.
- Dwiputranti, M.I. 2020. Pengembangan Model Bisnis Halal Logistik Transportasi Berbasis *Business Model Canvas* (BMC). *Competitive* 15 (2): 116-128.
- Jaafar, H.Z, Endut, I.R, Nasruddin, F., and E. Normalina. 2011. Munich Personal RePEc Archive Innovation in logistics services – halal logistics. *Proceeding of the 16th International Symposium on Logistics (ISL)* 34665: 844–855.
- Jaafar,S.N, Lalp, P.E, M. Mohamed. (2012). Consumers Perception Attitudes and Purchase Intention towards Private Label Food Products in Malaysia. *Asian Journal of Business and Management Sciences* 2 (8): 73-90.
- Karia, N. and M.H.A.H. Asaari. 2016. Halal business and sustainability: strategies, resources and capabilities of halal third-party logistics (3PLs). *Prog. Ind. Ecol. An Int. J.* 10 (2/3): 286.
- LPPOM MUI. 2020. Data Statistika Produk Halal LPPOM MUI Indonesia 2012-2019. <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/data-statistik-produk-halal-lppom-mui-indonesia-2012-2019>
- Nkwood, R. 2020. *Global Halal Food & Beverage Market | Trends, Share, Size 2020-2028*.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2014. *Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH)*. Jakarta: Pemerintah Republik Indonesia
- Saribanon, E., Purba, O., dan L. Agushinta. 2019. Efektivitas Pelaksanaan Logistik Halal. *Jurnal Manajemen Bisnis Transportasi dan Logistik*



(*JMBTL*) 5 (3): 319-330.

Tieman, M. (2013). Consumer Perception on Halal meat logistics. *British Food Journal* 115 (8): 1112-1129.

Tieman, M. and Ghazali, MC. 2013. Principles in Halal Purchasing. *Journal of Islamic Marketing* 4 (3): 281-293.

Treiblmaier, H. 2018. The impact of blockchain on the supply chain: a theory-based research framework and a call for action. *J. Mater. Process. Technol.* 1 (1): 1–8.

Zailani, S., Iranmanesh, M., Aziz, A.A., and K. Kanapathy. 2018. Halal logistics opportunities and challenges. *J. Islam. Mark.* 8 (1): 127-139.

Zulfakar, M.H., Jie, F., and C. Chan. 2012. Halal food supply chain integrity: From a literature review to a conceptual framework. *Proc. 10th ANZAM Oper. Supply Chain Serv. Manag. Symp.* 61 (4): 1–23.

