

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Dalam dua dekade akhir-akhir ini penduduk muslim di dunia mengalami peningkatan. Berdasarkan data *global religious future*, jumlah penduduk Indonesia pada tahun 2010 yang beragama islam sebanyak 209,12 juta jiwa atau setara 87,17% dari total penduduk yang mencapai 239,89 juta jiwa. Pada tahun 2020, penduduk muslim Indonesia diprediksi meningkat menjadi 263,92 juta jiwa. Potensi kenaikan penduduk muslim dengan segala kebutuhan dan daya belinya menjadikan sektor ekonomi dan bisnis syariah berkembang pesat. Ekonomi syariah sedang menjadi daya tarik para pebisnis kuliner, keuangan, asuransi syariah, *fashion*, kosmetik, farmasi, dan pariwisata. Tentunya dari tujuh sektor tersebut secara keseluruhan membawa konsep halal dan sesuai dengan syariah dalam setiap produk dan jasa yang diberikan.

Berdasarkan data BPS tahun 2018 tercatat jumlah wisatawan muslim Indonesia terus meningkat di tahun 2017 ada 18% dari total kunjungan 14,2 juta wisatawan mancanegara atau sekitar 2,7 juta kunjungan. Di tahun 2018 jumlah kunjungan meningkat menjadi 20% dari total kunjungan 15,8 juta kunjungan. Kementerian Pariwisata memprediksi sebesar 25% atau sekitar 5 juta orang wisatawan mancanegara sebanyak 20 juta orang masuk ke pasar pariwisata halal tahun 2019 meskipun belum tercapai saat itu.

Dari faktor demografi, potensi wisatawan muslim yang begitu besar didominasi oleh kalangan anak muda atau usia produktif, berpendidikan, dan memiliki penghasilan yang besar. Melihat kondisi itu, Indonesia seharusnya mempunyai potensi pengembangan destinasi wisata syariah. Namun, Indonesia tidak masuk dalam *top ten media and recreation* yang kalah dengan Malaysia di posisi rangking dua, Brunai rangking empat, dan Singapura rangking tujuh. Tidak hanya itu, Indonesia masih pada rangking empat yang kalah dengan Malaysia di rangking satu pada *top ten muslim friendly travel*. Indonesia belum masuk pada *top ten halal food* yang kalah dengan Malaysia di rangking dua (Asnawi, dkk.,2020). Dari data tamu yang menginap (*registration form*) dan berkunjung (*guest comment*) di Hotel Bumi Surabaya City Resort mayoritas muslim, muslim adalah segmen konsumen dengan pertumbuhan tercepat dan daya beli tertinggi di pariwisata. Bila tidak mempertimbangkan ini, kehilangan kesempatan yang signifikan dari hulu ke hilir dalam bisnis *hospitality* khususnya kuliner di restoran bagi tamu-tamu yang menginap di hotel.

Bila bisnis restoran bersertifikasi halal dikembangkan diharapkan mampu meningkatkan pertumbuhan ekonomi dikalangan umat muslim. Di sisi lain, kebutuhan khusus terhadap aturan islam buat orang-orang muslim pun terpenuhi dan umat-umat yang lain pun tidak menutup kemungkinan untuk mendapatkan pelayanan tersebut. Untuk membangun kepercayaan terhadap produk halal bagi segmen pasar muslim merupakan hal yang sangat penting yang tidak bisa di tawar-tawar lagi.

Menurut Oktadiana (2019) kepercayaan produk halal di yakini dari adanya tiga indikator yang harus dipenuhi ke halalannya, yaitu a) dari sisi peralatan ada jaminan tidak terkontaminasi dengan hal-hal yang nonhalal; b) SDM professional harus memahami mana yang halal dan nonhalal; c) proses pengadaan dari hulu sampai hilir terkontrol jaminan kehalalannya. Dengan menggunakan teori yang telah dirumuskan sebelumnya oleh Oktadiana, penelitian ini menganalisis jaminan kehalalan produk-produk restoran di Hotel Bumi Surabaya melalui peralatan, SDM professional, dan proses kehalalan dari hulu ke hilir. Hal ini juga dikuatkan oleh pendapat LPPOM MUI yang menyatakan bahwa produk halal apabila peralatan yang digunakan, proses yang dilalui, dan orang-orang yang mengerjakan menjamin kehalalannya.

Adapun praktek produk halal di sebuah restoran hotel juga harus memenuhi standar jaminan kehalalan baik dari SDM yang memahami itu, peralatan yang di gunakan, dan proses alur pengadaan produk dari hulu ke hilir. Restoran di hotel bumi Surabaya dalam proses pengadaan produknya bisa ditengarai dari komunikasi dan tanggung jawab yang baik antardepartemen, sehingga membawa dampak kerja tim yang *responsive*, *empaty*, dan *professional* dalam menjamin kehalalan. Semua seksi-seksi di departemen Hotel Bumi Surabaya City Resort ini memiliki peranan penting diantaranya adalah *Purchasing Section*. Salah satu fungsi terpenting dalam berhasilnya operasi suatu hotel yang memiliki jaminan halal diantaranya adalah proses pengadaan barang. Fungsi seksi *purchasing* ini dibebani

tanggung jawab pembelian atau pengadaan barang, penanganan, penerimaan barang, penyimpanan, perawatan, dan pemeliharaan barang.

Seorang *purchasing* melakukan pembelian barang. Mereka mendapatkan penawaran dan melakukan negosiasi harga yang didapat dari para *supplier*. Selanjutnya, barang atau bahan baku yang sudah dibeli dicek terlebih dahulu oleh *receiving* guna memastikan barang yang dipesan sesuai dengan yang diharapkan. Pengecekan sangat diperlukan terkait nama barang atau bahan baku, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, logo halal dan sebagainya. Setelah itu, barang ditangani oleh *receiving*. Selanjutnya, barang diberikan ke store keeper untuk diatur penyimpanan barang sesuai klasifikasi, memberi label tanggal pada item yang tidak ada *expired date*, dan melakukan alur *FIFO (First In First Out)* atau *LIFO (Last In First Out)* untuk semua dan atau barang tertentu.

Proses pengadaan bahan baku, pengolahan, penggunaan alat-alat sampai dengan penyajian makanan dan minuman harus menghasilkan produk halal. Bahkan, stiker dan atau sertifikat halal pun perlu ditempel di setiap produk dan restoran tersebut. Adanya tempelan sertifikasi dan stiker halal menambah keyakinan pelanggan pasca pembelian. Dari sistem pengadaan tersebut memiliki peranan dalam memenuhi kebutuhan untuk mencapai konsep restoran bersertifikasi halal di hotel Bumi Surabaya, sehingga hal ini penting untuk diteliti.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan pada latar belakang yang telah dikemukakan di atas dapat dirumuskan permasalahan penelitian, yaitu bagaimana sistem pengadaan barang pada restoran bersertifikasi halal di Hotel Bumi Surabaya City Resort?

## **1.3 Tujuan**

Menganalisis sistem pengadaan barang dan titik kritis barang yang digunakan terkait restoran bersertifikasi halal.

## **1.4 Manfaat**

### **1.4.1 Manfaat untuk Akademik**

Secara akademis, penelitian ini diharapkan mampu memberi kontribusi ilmiah atau menambah literatur baru untuk peneliti-peneliti selanjutnya di bidang perhotelan. Selain itu, manfaat bagi penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir mahasiswa D-III Manajemen Perhotelan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga yang menjadi syarat untuk mendapat sebutan gelar A.Md. (Ahli Madya).

### **1.4.2 Manfaat untuk Praktisi**

Penelitian ini bisa digunakan sebagai acuan para praktisi untuk diimplementasikan di lapangan.

### **1.4.3 Manfaat untuk Pemerintahan**

Bisa digunakan sebagai acuan dalam merumuskan kebijakan terkait jaminan kehalalan dalam pengadaan barang restoran di suatu hotel

## **1.5 Tinjauan Pustaka**

### **1.5.1 Hotel dan Restoran**

Keputusan Menteri Parpostel No Km 94/HK1003/MPPT1987 menyatakan bahwa hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau keseluruhan bagian gedung untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman, refleksi serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola dengan cara komersial. Beberapa peneliti mendefinisikan hotel adalah bangunan dengan kamar banyak yang disewakan sebagai tempat untuk menginap dan tempat makan orang yang sedang dalam perjalanan (Pitana, 2007; Pendit, 2010). Namun, hotel dalam penelitian ini diartikan sebagai bentuk akomodasi yang dikelola secara komersil, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan, penginapan, makanan dan minum, serta pelayanan lainnya.

Hotel menyediakan fasilitas tambahan untuk mendukung jalannya usaha, salah satu fasilitas yang ada di hotel adalah restoran. Restoran dengan kata lain rumah makan atau tempat menjual makanan dan minuman yang bersifat komersial. Menurut Atmodjo (2005:7) menyatakan bahwa restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumen baik berupa makanan ataupun minuman. Tujuan operasional restoran untuk mencari keuntungan dan membuat puas para konsumen termasuk restoran yang ada di hotel bumi Surabaya.

### 1.5.2 Halal dan Haram

Halal digambarkan berupa apapun yang diperbolehkan berdasarkan hukum islam, Menurut Abu Jafar (224-310H) kata halal terbebas atau terlepas, secara etimologi halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya. Menurut Windar (2002) haram diartikan terlarang atau tidak halal bagi penganut agama islam. Misalnya, apabila makan bangkai haram hukumnya. Untuk memberikan keyakinan kepada konsumen bahwa produk yang dikonsumsi halal, maka restoran di hotel mengajukan sertifikasi halal.

Sertifikasi halal yakni berupa fatwa tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk melalui pemeriksaan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Kriteria kehalalan terbagi menjadi dua, yaitu : halal berdasarkan proses dan halal berdasarkan substansi. Halal berdasarkan proses, yaitu mulai dari proses pengadaan, pengolahan, penyimpanan, penyajian serta saat dikonsumsi harus memenuhi standar syariah islam. Adapun halal berdasarkan substansi, yakni tidak terkontaminasi, tidak mengandung babi dan binatang yang dilarang oleh ajaran islam, atau semua bentuk minuman yang tidak mengandung alkohol serta bukan hasil curian yang dilarang oleh ajaran islam.

Beberapa peneliti sebelumnya Indrasari, dkk., (2020) telah membagi kriteria haram menjadi dua, yaitu haram *lidzatihi* atau makanan yang haram

menurut dzatnya. Artinya, hukum asal dari makanan itu sudah haram sendiri misalnya babi, katak, darah, dan lain-lain. Haram *lighairihi*, yaitu makanan yang haram karena faktor luar. Hukum asal makanan itu sendiri halal, tetapi berubah menjadi haram karena adanya sebab-sebab lain, misalnya makanan dari hasil mencuri atau berasal dari uang korupsi, transaksi riba, dan lain-lain. Namun, penelitian ini didasarkan pada teori Oktadiana (2020) yang menyatakan bahwa haram bila peralatan yang digunakan terkontaminasi dengan hal-hal yang dilarang agama, proses yang dilalui tidak mengikuti aturan agama, dan orang-orang yang terlibat tidak mampu membedakan antara yang halal dan mana yang haram.

Produk halal sangatlah penting, karena sumber informasi bagi konsumen dan menyangkut hajat hidup banyak orang (Fajri, 2020). Oleh karena itu, pelaku usaha hendaklah mengacu pada aturan haram halal yang juga diatur dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Pasal 97 Ayat 3. Isi Undang-Undang tersebut bahwa pada suatu label sekurang-kurangnya mencantumkan keterangan mengenai: nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama, dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor barang tersebut. Halal bagi yang dipersyaratkan, yaitu mencantumkan tanggal, bulan, tahun, dan kode produksi; tanggal, bulan, dan tahun kadaluarsa; nomor izin edar bagi pangan olahan; asal usul bahan pangan tertentu. Penelitian ini tidak bermaksud untuk menyinggung atau diskriminasi terhadap nonislam, tetapi ditujukan untuk memenuhi kebutuhan kaum muslim yang juga tidak menutup



kemungkinan buat nonmuslim. Adapun istilah makanan haram dalam penelitian ini bukan berarti menyinggung apa yang dimakan oleh orang-orang nonislam yang menurut orang islam makanan itu haram. Ini hanyalah masalah keyakinan yang diyakini bagi masing-masing pemeluk agama. Inti dari penelitian ini untuk memenuhi spesifik kebutuhan pasar muslim pada khususnya dan nonmuslim pada umumnya.

### **1.5.3 Sistem Pengadaan Barang Berbasis Sertifikasi Halal di Restoran Hotel Bumi Surabaya City Resort**

Pembelian atau pengadaan barang merupakan proses pemenuhan kebutuhan barang atau jasa dalam suatu restoran di hotel untuk keberlangsungan dalam mencapai tujuan-tujuan atau memenuhi kepentingan tamu yang membutuhkannya (Suarsana, 2007;23). Dalam Undang-Undang (UU) Pangan No. 18 tahun 2012, pengadaan barang berupa pangan adalah segala aktifitas untuk memenuhi sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyimpanan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan dan minuman yang dikonsumsi.

Menurut Bartono (2005:70) dalam sistem pengadaan barang, staff receiving berkewajiban menerima, memeriksa barang, atau bahan olahan

yang berkualitas dan murah yang datang dari pemasok atas pesanan dari seksi-seksi di department hotel. Tahapan berikutnya adalah penggudangan. Menurut Amalia, dkk. (2020) menyatakan bahwa gudang dapat digambarkan sebagai suatu sistem logistik dari hotel yang berfungsi untuk menyimpan produk dan perlengkapan produksi lainnya baik berupa bahan baku, *good in process*, barang jadi, *spareparts*, *supplies* dan *dead stock*.

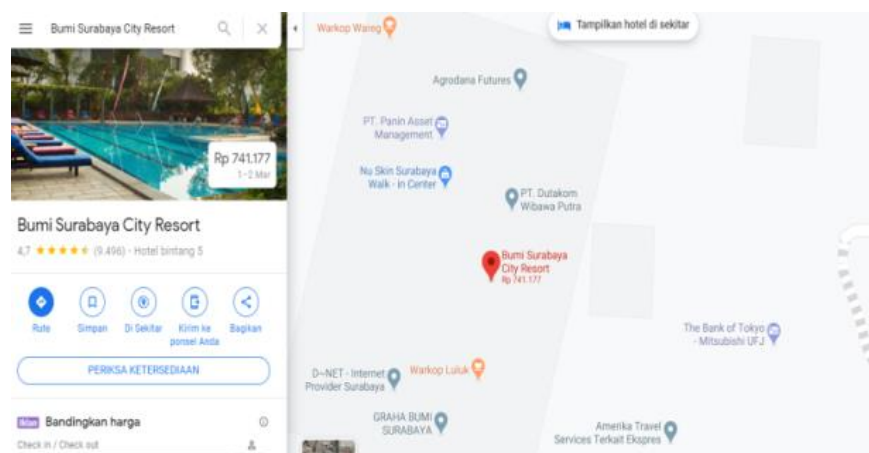
Pengadaan barang berbasis sertifikasi oleh sebuah restoran hotel sangat diperlukan. Menurut Karahalil (2020) menyatakan bahwa untuk memenuhi kebutuhan spesifik pangsa pasar muslim diperlukan pengadaan barang berbasis sertifikasi untuk memberikan jaminan kehalalan produk hotel terhadap tamunya. Adapun pengadaan barang berbasis sertifikasi harus dipahami oleh bagian seksi purchasing yang ada di bawah departemen *accounting*. *Purchasing* harus mengetahui *supplier* mana yang memiliki jaminan kehalalan produk yang dibutuhkan oleh hotel, mulai dari mana asal barang itu dihasilkan, bagaimana proses mendapatkannya, dan bagaimana proses pendistribusiannya hingga sampai ke hotel. Pengadaan barang berbasis sertifikasi juga harus dipahami oleh bagian *receiving* termasuk label sertifikasi halal dari barang tersebut. Proses penerimaan harus menggunakan peralatan yang dijamin tidak terkontaminasi oleh barang-barang haram. Begitu juga, pengadaan barang berbasis sertifikasi dalam penggudangannya juga harus mengikuti standar jaminan halal.

## 1.6 Prosedur Penelitian

Cara untuk memperoleh data dalam suatu penelitian harus mengikuti prosedur ilmiah. Hasil data yang didapat digunakan untuk memecahkan suatu permasalahan. Guna memperoleh data dan informasi yang obyektif dibutuhkan data-data dan informasi yang relevan dari lapangan.

### 1.6.1 Lokasi dan Jadwal Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Hotel Bumi Surabaya City Resort yang berada di jalan Jendral Basuki Rahmat No. 106-128, Embong Kaliasih, Kecamatan Genteng, Kota Surabaya, Jawa Timur 60271 dengan nama perusahaan PT. Bumiputera Wisata berada di lantai 3 *Main Wing*. Hotel Bumi Surabaya merupakan hotel berbintang lima yang terletak di tempat yang strategis di daerah bisnis dan hiburan yang ramai di kota pelabuhan terbesar kedua di Indonesia.



Gambar 1.1 Lokasi Penelitian  
(Sumber : Data Primer, 2020)

Tabel 1.1 Rencana Jadwal Penelitian

NO	KETERANGAN	Bulan																	
		I			II			III			IV			V					
1.	Menyusun Proposal	■	■																
2.	Mengumpulkan Data		■	■	■	■	■	■											
3.	Mengolah Data						■	■	■	■	■								
4.	Menganalisis Data												■	■	■	■			
5.	Menyusun Draft TA													■	■	■			
6.	Ujian TA																■		
7.	Laporan TA Selesai																	■	■

(Sumber : Data Primer, 2020)

### 1.6.2 Teknik Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan meliputi jenis data primer dan data sekunder.

Dalam pengumpulan data pada penelitian ini digunakan metode pendekatan kualitatif dengan beberapa teknik yaitu:

#### 1. Wawancara (*interview*)

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara tidak terstruktur dengan cara tatap muka atau secara langsung terhadap empat karyawan dan satu pimpinan pada seksi *receiving*, *storekeeper*, *chef*, *staff butcher* dan *purchasing manager*.

2. Observasi

Observasi terlibat dilakukan oleh peneliti yang sekaligus berperan sebagai mahasiswa yang sedang praktek kerja lapangan di departemen tersebut. Observasi dilakukan dengan melakukan pengamatan untuk memperoleh informasi yang terkait dengan sistem pembelian dan penggudangan di Hotel Bumi Surabaya City Resort. Pengamatan juga dilakukan dengan memotret kejadian-kejadian terkait topik penelitian menggunakan *handphone* Samsung M20. Gambar-gambar hasil pemotretan inilah yang digunakan untuk mendukung jawaban rumusan masalah. Selain itu, penulis juga melakukan pengamatan sedetail-detainya untuk mendeskripsikan informasi dari makna situasi, kondisi dan makna gambar-gambar foto kegiatan kerja di Hotel Bumi Surabaya City Resort.

3. Studi Dokumen

Studi dokumen dilakukan dengan mengumpulkan, mencari seleksi-seleksi terkait data-data sekunder dari berbagai institusi, disnakertrans, BPS, HRD, dan literature di Perpustakaan Universitas Airlangga. Studi dokumen secara tidak langsung dengan cara mempelajari dokumen atau jurnal milik orang lain dengan tujuan untuk memperoleh beberapa informasi yang terkait dengan penelitian ini. Selanjutnya, dikutip nama pengarang dan tahun penerbit dokumen atau jurnal tersebut dan dicantumkan secara jelas pada bagian daftar pustaka.

### 1.6.3 Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini, menggunakan teknik analisis data deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Analisis ini bersifat mendeskripsikan makna atau fenomena yang didapat dengan menunjukkan bukti-bukti yang telah dikumpulkan dan dikelompokkan secara kategorikal. Teknik analisis data mempunyai prinsip yaitu untuk mengolah data dan menganalisis data yang terkumpul menjadi data yang sistematis, teratur, terstruktur, dan mempunyai makna. Miles dan Huberman dalam (Sugiyono, 2014 :246-253) tercatat bahwa aktivitas dalam analisis data di antaranya:

1. *Data Reduction*

Data yang diperoleh dari lapangan jumlahnya cukup banyak, untuk itu perlu dicatat secara teliti dan rinci. Semakin lama peneliti ke lapangan, maka jumlah data semakin banyak, kompleks dan rumit. Untuk itu perlu segera dilakukan analisis data melalui reduksi data. Mereduksi data berarti merangkum, meneliti hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya.

2. *Data Display*

Penyajian data dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart*, dan sejenisnya. Di sini *display* digunakan untuk menyajikan data dalam bentuk teks, untuk memperjelas hasil penelitian maka dapat dibantu dengan mencantumkan tabel atau gambar.

3. *Conclusion Drawing/Verivication*

Kesimpulan dalam penelitian ini digunakan untuk menjawab rumusan masalah yang dirumuskan sejak awal, tetapi mungkin juga tidak, karena seperti yang telah dikemukakan bahwa masalah dan rumusan masalah dalam penelitian kualitatif bersifat sementara dan berkembang setelah peneliti berada di lapangan.

Tujuan dari metode ini digunakan untuk mendeskripsikan data-data yang terkumpul baik data hasil wawancara langsung, observasi maupun dokumentasi, selama praktek di Hotel Bumi Surabaya City Resort. Adapun alasan-alasan menggunakan analisis data deskriptif kualitatif ini karena masalah penelitian belum begitu jelas. Dengan kualitatif, kebenaran data yang telah diperoleh dapat lebih di pastikan, karena langsung berinteraksi dengan subyek penelitian