

Kasus-kasus
Bisnis Syariah
Seri 1

Penyunting: ■ Heri Sudarsono ■ Hendy Mustiko Aji ■ Muamar Nur Kholid

KASUS-KASUS BISNIS SYARIAH

Oleh:

Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI)

Penyunting:

Heri Sudarsono

Hendy Mustiko Aji

Muamar Nur Kholid

Hak cipta @ 2019, pada penulis

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku dalam bentuk apapun tanpa izin tertulis dari Penulis dan atau Penerbit Ekonisia

Edisi Pertama

Cetakan Pertama, Agustus 2019

Hak Penerbitan pada:

Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI)

Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta



Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI)

Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Indonesia

Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta 55283

Telp (0274) 881546 ext: 1203, Fax. (0274) 882589

www.p3ei.uii.ac.id

ISBN: 978-602-53995-0-3

DAFTAR ISI

Sambutan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	v
Profile Penulis	vii

Batik Allusian: Melestarikan Batik Tradisional Sebagai Identitas Budaya	1 - 29
---	--------

Ari rudatin

Rindang Nuri Isnaini N

Mustika Noor Mifrahi

Dilema Penjualan Ceraspon: Spons Hemostatik Halal	31-52
---	-------

Istyakara Muslichah

Gumilang Almas Pratama Satria

Hendy Mustiko Aji

Tantangan Manajemen Rantai Pasokan Halal Rocket Chicken	53-78
---	-------

Siti Nurul Ngaini

Sumadi

Sri Sari Utami

Keberlanjutan BMT Beringharjo: Ketika Orientasi Sosial Bertemu Orientasi Bisnis	79-97
---	-------

Yunice Karina Tumewang

Heti Nur Isnaini

KSPPS BMT BIMA: Saat Organisasi Berkembang, Bagaimana Seharusnya Evaluasi Kinerja Dilakukan?	99-112
--	--------

Abriyani Puspaningsih

Maulidyati Aisyah

Abdul Hadi Nashir

BMT Bina Ihsanul Fikri: Menjaga Semangat Pemberdayaan Untuk Masyarakat	113-138
--	---------

Mustika Noor Mifrahi

Rindang Nuri Isnaini N

M Riduwan

Tantangan Manajemen Rantai Pasokan Halal Rocket Chicken

Siti Nurul Ngaini
Sumadi
Sri Sari Utami

PENDAHULUAN

Sebuah jalan di wilayah Godean cukup menarik perhatian dengan gapurnya yang berbentuk rocket. Itulah jalan Rocket, yang merupakan pintu masuk menuju kantor utama Rocket Chicken. Bangunan berlantai dua tersebut menjadi *basecamp* pasukan-pasukan Rocket Chicken yang siap bekerja dengan penuh semangat. Menilik ke belakang, dulunya tak ada yang spesial dengan jalan di Godean ini, namun berkat Nurul Atik kini terdapat sepuluh rumah yang menjadi kantor dari Rocket Chicken. Kegemaran masyarakat dalam mengonsumsi ayam goreng renyah menjadi ladang rejeki bagi Nurul Atik. Pengalaman kerjanya sejalan dengan peluang kerja yang cukup menggiurkan ini. Tak butuh waktu lama bagi Nurul Atik merealisasikan ide bisnisnya. Pemilik modal dengan penuh percaya diri menggelontorkan sejumlah dana untuk menjadikan ide bisnis tersebut tak hanya menguap di angan-angan. Kombinasi dan simbiosis ini akhirnya mencetuskan terwujudnya Rocket Chicken.

Nurul Atik tak hanya menghadapi permasalahan dalam modal untuk pengembangan gerai saja tetapi juga harus siap bergulat dengan kualitas kehalalan produk. Hal tersebut mengingat bahwa Rocket Chicken adalah restoran yang menyajikan makanan higienis dan halal. Kehalalan produk harus terjaga mulai dari bahan baku sampai akhirnya produk siap disajikan

kepada konsumen. Kebutuhan bahan baku yang beragam dan dalam jumlah yang semakin meningkat memerlukan pemikiran yang tidak mudah. Guna mewujudkan hal itu, Nurul Atik perlu memastikan kehalalan bahan baku yang akan digunakan dan juga kehalalan dari produk yang siap dikonsumsi. Nurul Atik berkomitmen menjaga kehalalan produknya dengan memperoleh sertifikat halal dari LPPOM MUI. Sertifikat halal MUI merupakan bukti tertulis yang menyatakan bahwa suatu produk dihasilkan dari bahan-bahan dan proses yang halal sesuai syariat Islam.

Pertambahan gerai Rocket Chicken dari tahun 2010 sampai Desember 2018 cukup signifikan, yaitu mencapai 475 gerai. Dibutuhkan ketelatenan untuk mengurus masing-masing gerai Rocket Chicken yang akan mengajukan sertifikat halal. Pengurusan sertifikat halal harus dilakukan oleh masing-masing gerai, meskipun dokumen dan prosesnya dibantu oleh kantor pusat. Manajemen rantai pasokan yang halal diperlukan untuk memenuhi persyaratan sertifikat halal produk-produknya. Nurul Atik yakin pengawasan dan pengendalian di setiap titik kritis penyediaan, pengangkutan dan pengolahan bahan baku menjadi makanan yang halal merupakan tantangan sekaligus peluang bagi Rocket Chicken. Budaya literasi di masyarakat yang terus meningkat turut berdampak pada kesadaran akan gaya hidup sehat. Selain itu, masyarakat Indonesia yang sebagian besar beragama Islam semakin menyadari pentingnya menjaga kehalalan dan keamanan pangan yang akan mereka konsumsi.

SEJARAH ROCKET CHICKEN

Tanggal 21 Februari 2010 merupakan hari bersejarah bagi seorang Nurul Atik. Gerai pertama usaha ayam goreng miliknya resmi dibuka di Jalan Wolter Monginsidi, No. 32 Pedurungan, Semarang. Sungguh bukan hal yang mudah untuk membuka usaha sendiri. Nurul Atik rela melepaskan karir yang dia telah ia rintis selama sembilan tahun di perusahaan ayam goreng California Fried Chicken (CFC). Menilik ke belakang, Nurul Atik awalnya adalah seorang petugas kebersihan CFC di salah satu cabang di Semarang. Tingkat pendidikannya yang hanya selesai di jenjang SMA menjadikannya tak punya banyak pilihan pekerjaan. Ia pun menekuni profesi sebagai petugas kebersihan meskipun terkadang dia diremehkan oleh konsumen. Tak ada pilihan baginya kecuali menjalani dengan sabar dan bersyukur atas apa yang dimilikinya. Keinginan untuk melanjutkan pendidikan yang lebih tinggi pun harus ia kubur dalam-dalam karena kondisi ekonomi keluarganya yang pas-pasan.

Ketekunan Nurul Atik telah membuahkan hasil. Atas kerja kerasnya perlahan tapi pasti kemudian dia diangkat menjadi tukang cuci piring di

restoran tersebut. Belum puas sampai disitu, ia kemudian memperoleh kesempatan menjadi juru masak dan akhirnya mampu menjadi seorang manajer area. Tentu saja bukan perjuangan yang mudah. Butuh ketelatenan dan kesabaran untuk memperoleh semua itu. Pada suatu titik, ia merasa bahwa ia harus mempunyai usaha sendiri. Posisi manajer area sudah menjadi pencapaian yang luar biasa bagi seseorang dengan tingkat pendidikan seperti Nurul Atik. Terbuka kesempatan untuk menduduki jabatan di atasnya apabila ia mempunyai tingkat pendidikan yang lebih tinggi. Titik jenuh yang ia alami sebagai karyawan menjadi motivasi untuk mencapai kesuksesan dengan membangun usaha sendiri. Zona nyaman sebagai karyawan akhirnya mantab ia tinggalkan.

Keputusannya untuk berwirausaha kini patut dibanggakan. Nurul Atik berhasil membangun kerajaan bisnisnya dengan nama Rocket Chicken, yang merupakan perusahaan waralaba di bidang restoran cepat saji. Produk unggulan dari Rocket Chicken antara lain: ayam goreng, burger, steak, dan *Chinese food*. Konsep restoran yang diusung oleh Rocket Chicken adalah menyajikan makanan yang sehat, berkualitas, halal, cita rasa yang khas, dan harga terjangkau bagi semua kalangan masyarakat. Makanan diolah dengan bumbu pilihan sehingga memiliki rasa yang lezat.

Nurul Atik menyebut usahanya merupakan suatu kemitraan atas dasar kepercayaan pemilik modal. Pola kemitraan yang dijalankannya ini dapat mendorong pengusaha-pengusaha baru dengan modal yang terjangkau untuk memiliki suatu usaha bidang makanan yang dapat dikelola oleh perorangan atau berbadan hukum. Melalui tahapan yang panjang, akhirnya berdirilah gerai-gerai restoran cepat saji dengan merk Rocket Chicken mulai dari daerah tingkat 1 hingga daerah tingkat 2 seperti di DIY, Jawa Tengah, Jawa Timur dan Jawa Barat. Gerai di Wilayah Sumatera, Kalimantan dan Lombok juga menjadikan Rocket Chicken semakin akrab di kalangan masyarakat. Keunggulan Rocket Chicken salah satunya adalah dengan membidik pangsa pasar seluruh lapisan masyarakat. Segmentasi pasar tersebut memungkinkan didirikannya Rocket Chicken hingga ke daerah-daerah dengan didukung sistem manajemen yang telah teruji. Misi Rocket Chicken dalam menjalankan usaha antara lain adalah:

- Membangkitkan tumbuhnya jiwa-jiwa pengusaha
- Membuka peluang usaha bagi entrepreneur muda Indonesia
- Mencapai sukses bersama semua pihak yang terlibat dalam usaha Rocket Chicken
- Menciptakan lapangan kerja seluas-luasnya
- Melaksanakan program Pemerintah

Sampai bulan Desember 2018, Rocket Chicken sudah mempunyai 475 gerai yang tersebar di berbagai daerah. Untuk dapat berinvestasi sebagai pemilik gerai Rocket Chicken, pemilik modal harus menyiapkan total investasi Rp 220.000.000,00 untuk Pulau Jawa. Bagi para pemilik modal dengan pembukaan gerai di Luar Jawa diperlukan investasi sebesar Rp 240.000.000,00. Jumlah tersebut belum termasuk sewa gedung untuk tempat pembukaan gerai. Sistem kemitraan yang digunakan adalah dengan pembagian keuntungan dan biaya waralaba untuk lima tahun sudah ditetapkan yaitu sebesar Rp 20.000.000,00.

PESAING ROCKET CHICKEN

Tak ada lautan yang tak berombak, setiap usaha pasti mempunyai tantangan-tantangan tersendiri yang harus dihadapi. Hal tersebut juga terjadi pada usaha Rocket Chicken. Beberapa pesaing dalam industri waralaba ayam goreng lokal maupun internasional antara lain: Olive Chicken, Kentucky Fried Chicken (KFC) dan McDonald (McD). Segmen pasar yang sejenis tentu menjadikan persaingan usaha ini cukup ketat. Perlu ada strategi untuk mempertahankan dan memperluas pangsa pasar yang sudah ada. Untuk dapat bertahan menghadapi persaingan tersebut, salah satu cara yang digunakan oleh Rocket Chicken adalah memanfaatkan momen-momen tertentu untuk mendekati diri dengan konsumen. Salah satu momen rutin yang dimanfaatkan Rocket Chicken adalah mengadakan acara Lomba Kartini di Hari Kartini, kelas memasak, dan lomba mewarnai.

Pembukaan gerai-gerai baru Rocket Chicken menjadi salah satu perwujudan meroketnya usaha ini. Bagi Nurul Atik beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam membuka gerai baru antara lain adalah pertimbangan lokasi, kenyamanan, fokus, pantang menyerah, mau belajar dan yang terakhir adalah berani bermimpi.

Nurul Atik telah banyak melalui asam garam dalam usaha ayam goreng renyah. Kompetensinya tersebut tentu semakin memperkuat kuda-kudanya dalam menjalankan bisnis ayam goreng di berbagai wilayah. Kesuksesan penjualan tentu tidak terlepas dari pengaruh kualitas produk, harga, tempat dan promosi. Rocket Chicken siap bersaing dengan menyuguhkan ayam goreng renyah yang tidak kalah dengan restoran ayam goreng renyah terkemuka lainnya. Diversifikasi menu menjadi bukti bahwa Rocket Chicken berusaha memenuhi keinginan konsumen dengan pilihan-pilihan menu yang ada. Promosi yang terus meluncur di pasaran diharapkan dapat menjadi daya tarik bagi para pemilik modal dan juga konsumen akhir. Peraga 1

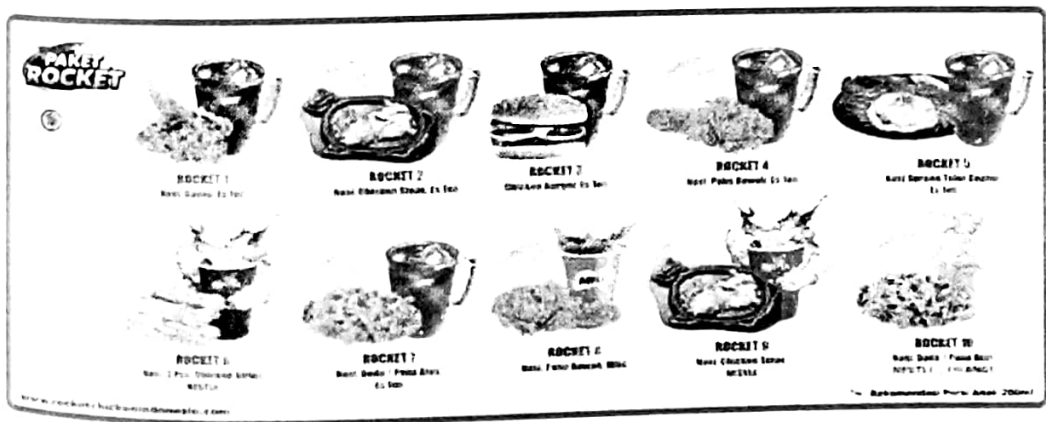
memberikan gambaran persaingan Rocket Chicken dari segi harga dengan waralaba ayam goreng lainnya.

Waralaba	Kantor Pusat	Rentang harga
Rocket Chicken	Yogyakarta, Indonesia	Rp 6.500,00 sampai Rp 18.000,00 ^a
Olive Chicken	Yogyakarta, Indonesia	Rp 5.000,00 sampai Rp 11.000,00 ^b
Kentucky Fried Chicken (KFC)	Louisville, Amerika Serikat	Rp 14.545,00 sampai Rp 129.545,00 ^c
McDonald (McD)	Chicago, Amerika Serikat	Rp 20.900 sampai Rp 166.100,00 ^d

Peraga 1. Perbandingan Rocket Chicken dengan Waralaba Pesaing

Sumber: a. Gerai Rocket Chicken, (2019); b. Gerai Olive Chicken, (2019); c. www.hd.kfcku.com, (2019); d. www.mcdelivery.co.id, (2019)

Waralaba Rocket Chicken, Olive Chicken, KFC, dan McD mempunyai menu utama ayam goreng renyah. Masing-masing waralaba mempunyai bumbu rahasia untuk menghasilkan cita rasa yang berbeda. Berbagai waralaba tersebut memberikan keleluasaan bagi para konsumen untuk memilih menu apa yang diinginkan dengan harga yang cukup bervariasi. Di sisi lain, adanya waralaba sejenis merupakan tantangan bagi produsen untuk dapat memenangkan persaingan pasar. Beberapa menu yang ditawarkan oleh Rocket Chicken ditunjukkan pada Peraga 2.

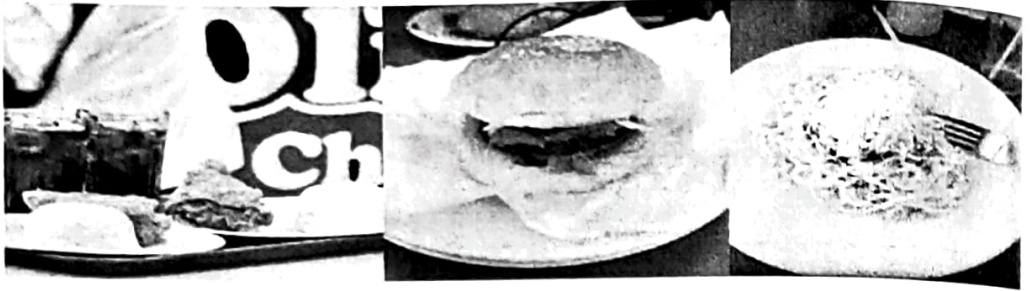


Peraga 2. Beberapa Menu di Rocket Chicken

Sumber: www.rocketchickenindonesia.com (2019)

Olive Chicken merupakan waralaba lokal yang cukup terkenal di kalangan masyarakat Yogyakarta. Olive Chicken menawarkan menu utama

ayam goreng renyah dengan harga mulai dari Rp 5.000,00. Beberapa menu di Olive Chicken ditunjukkan pada Peraga 3.



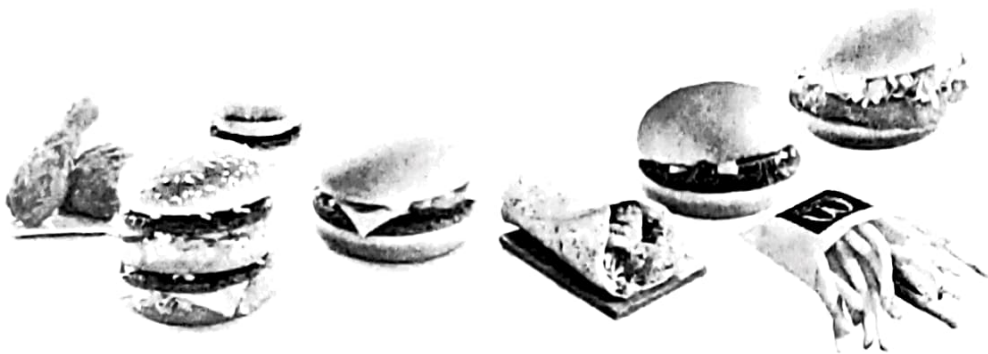
Peraga 3. Beberapa Menu Olive Chicken
 Sumber: Gerai Olive Chicken (2019)

Pesaing Rocket Chicken lainnya adalah waralaba KFC. Sebagai waralaba yang telah mendunia, KFC telah mempunyai sistem penjualan dan pemasaran yang handal. Meskipun demikian, hal tersebut tidak menyurutkan Rocket Chicken untuk tetap bersaing di negeri sendiri. Berdasarkan segi harga, KFC menawarkan menu ayam goreng dengan harga mulai dari Rp. 14.545,00. Beberapa menu KFC ditunjukkan pada Peraga 4.



Peraga 4. Beberapa Menu KFC
 Sumber: www.hd.kfcku.com (2019)

Waralaba McD merupakan waralaba keluaran Amerika Serikat yang juga mulai banyak membuka cabang di Yogyakarta. Pertambahan jumlah penduduk dan julukan Yogyakarta sebagai kota pelajar memberikan magnet tersendiri bagi para pebisnis. McD menawarkan menu dengan harga mulai Rp. 20.900,00 per porsi. Beberapa menu McD ditunjukkan pada Peraga 5.



Peraga 5. Beberapa Menu McD
Sumber: www.mcdelivery.co.id (2019)

RAGAM MENU ROCKET CHICKEN

Konsep yang diusung oleh Rocket Chicken memang hampir sama dengan restoran cepat saji keluaran luar negeri. Nurul Atik yakin apa yang diusahakannya tentu tidak akan menghilangkan jati diri Rocket Chicken sebagai waralaba ayam goreng buatan Indonesia. Rocket Chicken memanjakan lidah konsumen dengan sajian utama ayam goreng renyah bercitarasa Indonesia. Selanjutnya, terdapat pilihan menu *Chicken Cheesy Level* untuk memuaskan lidah kaum milenial yang sangat ingin berekspresi dengan rasa saus keju sebagai pelengkap ayam goreng renyah pedas berlevel. Tak hanya menyediakan pilihan menu ayam, Rocket Chicken juga menyediakan menu perkedel, nasi goreng, chicken steak, chicken burger, dan menu-menu lainnya. Para pecinta ayam goreng dengan sensasi pedas juga tak perlu khawatir harus pergi ke tempat lain. Rocket Chicken kini juga menyediakan menu ayam geprek yang siap menggoyang lidah dengan sensasi pedasnya. Rocket Chicken juga menawarkan paket untuk ulang tahun anak-anak atau biasa disebut Paket Rocket Kid's. Rocket Chicken tak berhenti berinovasi dalam hal rasa, karena konsumen selalu ingin mempunyai pengalaman baru dalam menikmati olahan-olahan dengan bahan-bahan terbaik dari Rocket Chicken.

1. Menu Utama

Menu pertama yang disuguhkan adalah varian olahan ayam goreng yang disajikan dengan balutantepung renyah ala Rocket Chicken. Harga menu Rocket Chicken bervariasi tergantung wilayah penjualannya. Misal, harga di Yogyakarta akan sedikit berbeda dengan di Semarang. Gerai di Yogyakarta memberikan pilihan harga yang cukup terjangkau dan rasanya

tentu saja tetap nikmat di lidah konsumen. Peraga 6 memberikan informasi harga menu ayam goreng di Rocket Chicken.

Menu	Harga di Gerai Yogyakarta (Rp)	Harga di Gerai Semarang (Rp)
Sayap	6.500	9.000
Paha Bawah	7.000	10.000
Paha Atas	9.000	11.000
Dada	9.000	11.000

Peraga 6. Harga Menu Ayam Goreng Rocket Chicken

Sumber : Gerai Rocket Chicken (2019)

2. Menu tambahan

Konsumen tak perlu khawatir akan merasa bosan dengan pilihan menu yang ada. Rocket Chicken handal dalam memahami selera konsumen melalui penyajian menu-menu selain ayam goreng renyah. Melengkapi sajian menu utama yang sudah tersedia, Rocket Chicken menawarkan berbagai menu pendamping untuk semakin memuaskan lidah para konsumen. Beberapa pilihan menu tersebut dapat dilihat pada Peraga 7.

Menu	Harga (Rp)
Nasi	2.500
Perkedel	3.000
Telur Ceplok	2.500
French Fries	6.000
Nasi Goreng	9.000
Chicken Steak	9.000
Chicken Strips 3 pcs	7.500
Chicken Burger	7.500
Chicken Cheese Burger	9.000
Nasi goreng telur ceplok	10.000

Peraga 7. Harga Menu tambahan

Sumber: Gerai Rocket Chicken (2019)

3. Menu *Chicken Cheesy Level*

Menikmati sajian ayam goreng dengan saus cabai atau saus tomat tentu sudah hal yang biasa. Rocket Chicken kini menyajikan menu *Chicken Cheesy*

Level yang bisa dinikmati dengan memilih varian *cheesy level*. Menu ini dibandrol dengan harga Rp. 8.500,00 sampai Rp. 11.000,00 per porsinya. Harga menu *Chicken Cheesy Level Sayap* adalah Rp. 8.500, *Chicken Cheesy Level Paha Bawah* Rp. 9.500 dan *Chicken Cheesy Level Dada/Paha Atas* Rp. 11.000.

4. Menu Paket

Hidangan akan terasa semakin nikmat dikala harga yang harus dibayarkan tak perlu menguras kantong konsumen. Rocket Chicken memberikan pilihan yang tepat melalui menu Rocket paket bagi konsumen yang mau berhemat. Pilihan menu ini juga membuat konsumen tak perlu repot memilih menu dari berbagai varian yang ada. Menu Rocket paket berisi menu lengkap dari nasi, lauk ayam, dan minuman. Harga untuk masing-masing Rocket paket selanjutnya dapat kita lihat pada Peraga 8.

Menu	Harga (Rp)
Rocket 1 (Nasi, Sayap, Es teh)	7.500
Rocket 2 (Nasi, Chicken Steak, Es teh)	11.000
Rocket 3 (Chicken Burger, Es teh)	8.500
Rocket 4 (Nasi, Paha Bawah, Es teh)	8.500
Rocket 5 (Nasi Goreng Telur Ceplok, Esteh)	11.000
Rocket 6 (Nasi, Chicken Strips 3 pcs, Nestea)	12.000
Rocket 7 (Nasi, Dada/Paha Atas, Es teh)	11.500
Rocket 8 (Nasi, Paha Bawah, Milo)	11.000
Rocket 9 (Nasi, Chicken Steak, Nestea)	12.000
Rocket 10 (Nasi, Dada/Paha Atas, Nestle Orange)	12.500

Peraga 8. Harga Menu Paket

Sumber: Gerai Rocket Chicken (2019)

5. Paket Rocket Kid's

Acara ulang tahun anak terkadang menimbulkan kerepotan tersendiri bagi para orang tua. Tak perlu merasa khawatir lagi, momen berharga tersebut dapat dirayakan dengan ceria di Rocket Chicken. Menu Rocket Chicken spesial ulang tahun atau Paket *Rocket Kid's* dapat dipesan minimal untuk 25 anak. Beberapa fasilitas yang diberikan dalam acara ulang tahun ini antara lain topi ulang tahun, kartu undangan, balon, dekorasi ruangan, serta *sound system*. Acara ulang tahun tak hanya seru dan menyenangkan, tetapi juga pulang dengan kenyang karena sajian paket nasi, ayam, dan minum yang mantap. Tampilan menu *Rocket Kid's* ditunjukkan pada Peraga 9.



Peraga 9. Paket *Rocket Kid's*

Sumber: Gerai Rocket Chicken (2019)

Menu paket yang disediakan ramah di kantong konsumen yang menginginkan makan kenyang sekaligus nikmat, dan tentunya halal dan thoyiban. Paket 1 terdiri dari nasi, paha bawah dan Milo dibandrol dengan harga Rp. 16.000,00 per menu, untuk paket 2 terdiri dari nasi, dada, dan Milo disediakan dengan harga Rp. 17.000,00 per menu. Menu *Snack Bucket 1* setiap menunya dijual dengan harga Rp. 6.000,00 dan untuk *Snack Bucket 2* seharga Rp. 8.000,00 per menu. Ragam menu Rocket Chicken memberikan pengalaman baru dalam menikmati setiap menunya.

Paket menu lainnya yang ditawarkan di Rocket Chicken adalah menu paket sehat dan paket geprek yang dapat dilihat pada Peraga 10. Variasi menu terbaru dari Rocket Chicken adalah ayam geprek. Para penikmat makanan bercitarasa pedas dijamin tak akan menyesal dengan sensasi pedas cabai yang berpadu dengan gurihnya ayam goreng. Orang Indonesia terkenal penyuka makanan bercitarasa pedas sejak jaman dahulu. Nurul Atik menjadikan menu ini sebagai daya tarik tersendiri dari Rocket Chicken untuk memperoleh tempat di hati konsumennya. Rasa pedas cabai yang digunakan dalam sambal juga bermanfaat bagi tubuh. Cabai merupakan sumber vitamin dan mineral bagi tubuh. Kandungan vitamin dalam cabai antara lain vitamin C, vitamin A dan vitamin B.



Peraga 10. Pilihan Menu paket lainnya
 Sumber: www.rocketchickenindonesia.com

MANAJEMEN RANTAI PASOKAN HALAL

Bukan seorang Nurul Atik kalau dengan mudah akan menyerah atas apa yang dijalaninya. Tekadnya dalam belajar tak berhenti meskipun dengan berbesar hati pendidikan formalnya harus ia rampungkan di bangku Sekolah Menengah Atas. Nurul Atik berusaha menajamkan taring bisnisnya dengan menjaga konsistensi produk yang ia pasarkan. Manajemen pada masing-masing gerai juga ditangani dengan baik oleh kantor pusat. Bukan tanpa alasan, campur tangan pemilik modal dalam menjalankan usaha termasuk dalam penyediaan pasokan bahan baku nantinya akan membuat proses pengawasan lebih sulit. Hal tersebut pada akhirnya berdampak buruk terhadap gerai tersebut. Cukup tegas ia menyampaikan,

"Semua hal akan diurus oleh kantor pusat, tanpa campur tangan pemilik modal. Soal transparansi transaksi bisa dipantau melalui sistem penjualan yang ada".

Nurul Atik tak segan untuk melepaskan kerja sama kemitraannya apabila pemilik modal bersikukuh untuk campur tangan *"Silahkan anda urus semuanya tanpa melibatkan kami (berusaha dan berbisnislah sendiri)."*

Pemilik modal yang bekerja sama dengan Rocket Chicken berhak memperoleh informasi dengan jelas sebelum bersepakat untuk menjalin kerjasama. Nurul Atik dengan ramah memberikan informasi bagi para calon pemilik modalnya. Bertambahnya jumlah gerai berdampak terhadap peningkatan kebutuhan sumber daya manusia. Seraya memberikan senyum simpul Nurul Atik merasa heran kenapa banyak lulusan sarjana yang berminat mendaftar sebagai karyawannya. Harus diakui bahwa tingkat pendidikannya tak tinggi, tetapi Nurul Atik mampu mempekerjakan orang-orang dengan jenjang pendidikan di atasnya. Penempatan sumber daya manusia menjadi salah satu kunci berlangsungnya suatu usaha. Cara Nurul Atik memperlakukan karyawan adalah wujud bagaimana dia menjaga eksistensi Rocket Chicken, karena karyawan adalah aset perusahaan. Nurul Atik bahkan tidak pernah memarahi karyawannya. Sosoknya yang bersahaja ini setiap tahun telah berhasil memberangkatkan umroh para pegawai dan pemilik modalnya yang terpilih. Terselip rasa syukur ketika mampu mempekerjakan banyak orang dan dia berharap tenaga kerjanya dapat bekerja dengan baik di posisinya masing-masing.

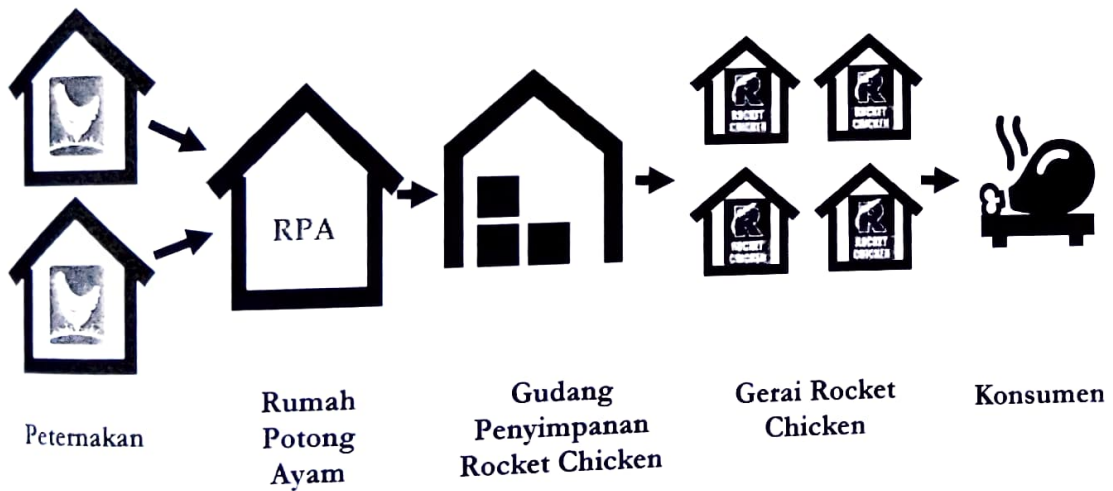
Nurul Atik paham betul bahwa butuh kerja keras tidak hanya bagi dirinya tetapi juga bagi para petugas penjamin mutu dan pemilik modal untuk memahami pentingnya kehalalan produk. Butuh waktu yang tidak sebentar dalam membangun sistem-sistem manajemen di kerajaan bisnisnya tersebut. Salah satu hal yang mendapat perhatian serius adalah manajemen rantai pasokan. Manajemen rantai pasokan halal mulai sering terdengar di kalangan konsumen. Tingkat pentingnya kehalalan dari sisi produsen dan konsumen perlu disamakan agar sama-sama memperoleh pemahaman mengenai halalnya pangan yang akan dikonsumsi.

Pangan halal dipahami sebagai pangan selain bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang tidak disembelih tanpa menyebut nama Allah SWT. Sebagai seorang muslim yang setiap tahunnya mengajak bersholaawat bersama Habib Syeh, Nurul Atik mempunyai komitmen dalam hal kehalalan. Merealisasikan komitmen dalam menjaga kehalalan adalah tuntutan moral yang harus dia penuhi dan pertanggungjawabkan.

Bukan tanpa kendala Rocket Chicken mampu bertahan sampai saat ini. Salah satu kendala saat ini adalah bagaimana memperoleh sertifikat halal dari semua bahan-bahan yang digunakan dan pengurusan sertifikasi halal untuk masing-masing gerai termasuk untuk gerai yang berada di luar Pulau Jawa. Hal yang menjadi nilai lebih sekaligus tantangan adalah sertifikat halal LPPOM MUI harus diperoleh dari hasil audit dari masing-masing gerai yang ada. Meskipun penjaminan mutu bahan baku dan pengolahan sudah ditetapkan oleh kantor pusat, namun persyaratan lainnya harus dipenuhi dengan seksama oleh masing-masing gerai tersebut.

Secara umum manajemen rantai pasok halal di Rocket Chicken diawali dari alur barang dari pemasok, kemudian pengiriman ke perusahaan Rocket Chicken untuk selanjutnya didistribusikan ke masing-masing gerai. Bahan kebutuhan pokok yang disediakan oleh pemasok antara lain daging ayam, saus cabai, saus tomat, tepung bumbu, roti burger. Untuk air mineral dan teh botol sosro, milo, dan nestea perusahaan menggunakan jenis kerjasama *co-branding*. Produk-produk tersebut tentu sudah terjaga kehalalannya dan mempunyai sertifikasi halal dari masing-masing produsennya.

Bahan baku utama yang digunakan Rocket Chicken salah satunya adalah daging ayam. Daging ayam mempunyai titik kritis kehalalan yang cukup tinggi dibandingkan bahan baku lainnya. Daging ayam bersumber dari hewan dan melewati proses penyembelihan di Rumah Potong Ayam (RPA), kemudian didistribusikan ke gudang Rocket Chicken. Alur manajemen rantai pasokan untuk produk daging ayam di Rocket Chicken dapat dilihat pada Peraga 11.

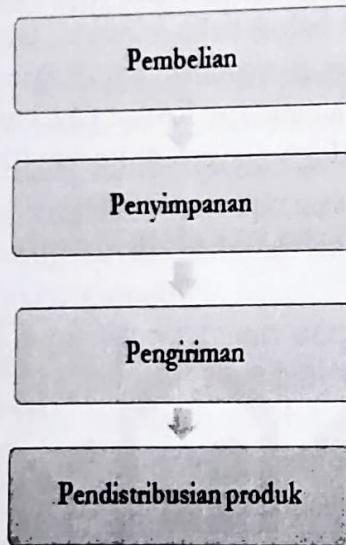


Peraga 11. Manajemen Rantai Pasokan Daging Ayam Rocket Chicken

Sumber: Data primer perusahaan (2019)

Rantai pasokan daging ayam halal dimulai dari peternakan ayam kemudian berlanjut ke RPA. Daging ayam yang digunakan oleh Rocket Chicken dipotong di RPA bersertifikat halal. Beberapa titik kritis pada proses penyembelihan ayam di RPA antara lain adalah tata cara penyembelihan, petugas penyembelih, alat penyembelihan dan penanganan selama penyimpanan. Proses penyembelihan yang halal harus didasarkan pada syariat Islam. Syarat petugas penyembelih ayam adalah muslim, dan membaca *basmalah* ketika melakukan penyembelihan. Selanjutnya, daging ayam dari RPA dikirim ke gudang penyimpanan Rocket Chicken sesuai pemesanan yang sudah dilakukan. Proses pengangkutan menuju gudang

juga harus memperhatikan aspek kehalalannya yaitu proses pengangkutan tidak bercampur dengan bahan non-halal. Daging ayam dari gudang Rocket Chicken kemudian akan didistribusikan ke gerai-gerai Rocket Chicken. Bahan baku daging ayam halal harus ditangani dengan proses yang halal pula dalam proses pengolahannya. Proses pengolahan tersebut harus terbebas dari bahan tambahan non-halal dan alat memasak yang non-halal, contohnya kuas dari bulu babi. Adanya pengawasan dan pengendalian berbagai titik kritis tersebut merupakan wujud profesionalitas dalam menjaga manajemen rantai pasokan halal di Rocket Chicken.



Peraga 12. Alur pokok pasokan barang di Rocket Chicken
Sumber: Data primer perusahaan (2019)

Nurul Atik menyadari bahwa manajemen rantai pasokan halal tidak hanya terwujud dari satu sisi saja tetapi dari berbagai pihak yang terlibat di dalamnya. Pertimbangan yang matang diperlukan dalam setiap pengambilan keputusan. Hal tersebut mencakup penentuan siapa saja pemasok yang mampu diajak bekerja sama sesuai dengan visi dan misi perusahaan. Rocket Chicken perlu menggandeng pemasok yang berkompeten untuk bersama-sama memperoleh pundi-pundi rupiah bagi kedua belah pihak. Rocket Chicken melakukan pembelian kepada pihak pemasok sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan. Selanjutnya, pemasok akan memproses pesanan tersebut yang kemudian akan dikirimkan ke gudang-gudang perusahaan pemesan. Pengkodean diperlukan dalam proses pemesanan maupun penyimpanan di gudang untuk mempermudah pengawasan barang yang keluar dan masuk. Tidak semua barang langsung didistribusikan kepada gerai-gerai yang membutuhkan, namun perusahaan harus mempersiapkan stok untuk mengantisipasi berbagai hal terkait pasokan

bahan baku. Sistem yang digunakan telah berjalan dengan baik dalam rangka penyediaan berbagai barang di Rocket Chicken. Alur pokok pasokan barang secara ringkas dapat dilihat pada Peraga 12.

Aliran barang di Rocket Chicken telah diatur sedemikian rupa sehingga memudahkan manajemen rantai pasokan halal terhadap berbagai produk yang dibutuhkan. Pembelian dilakukan terhadap barang-barang yang sudah dinyatakan halal dengan bukti sertifikasi halal pada produk tersebut. Setelah barang tersebut dibeli, maka perusahaan memerlukan gudang penyimpanan untuk menyimpan barang-barang tersebut sebelum nantinya didistribusikan kepada gerai-gerai Rocket Chicken. Hal yang perlu diingat adalah proses penyimpanan harus memperhatikan kondisi lingkungan tempat penyimpanan untuk mencegah rusaknya kualitas bahan baku. Barang selanjutnya dikirim dan didistribusikan di gerai-gerai yang membutuhkan.

AKTIVITAS KONTROL BAHAN BAKU

Aktivitas kontrol halal terhadap bahan baku merupakan keseluruhan aktivitas sebagai wujud pengendalian halal yang dilakukan oleh Rocket Chicken. Secara umum, hal ini mencakup semua aspek yang ada di dalam perusahaan. Namun, spesifik pada bahan baku terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan antara lain:

1. Penerimaan produk/barang halal

Verifikasi status halal dilakukan melalui dokumen pengiriman, label dan tanda terima pada pengiriman, dan inspeksi fisik pengiriman serta pengemasan. Kesesuaian dokumen dan barang yang diterima perlu dipastikan saat penerimaan barang.

2. Pemisahan produk halal namun tidak lolos seleksi

Rocket Chicken perlu memastikan kehalalan produk sebelum menentukan keputusan untuk menggunakan produk tersebut. Pelabelan dilakukan terhadap barang halal yang ditolak (berdasarkan pada kemungkinan kerusakan, pembusukan, kontaminasi); selanjutnya memindahkan barang halal yang ditolak ke area karantina untuk pemeriksaan lebih lanjut.

3. Penyimpanan produk

Mengingat semua bahan yang digunakan di Rocket Chicken merupakan produk yang telah dinyatakan halal, maka proses penyimpanannya tidak perlu dikhawatirkan akan bercampur dengan bahan lain yang non-halal. Meskipun demikian suhu penyimpanan untuk masing-masing bahan baku tetap harus diperhatikan.

4. Pengiriman bahan

Perusahaan harus menetapkan tanda atau kode manajemen rantai pasokan halal. Produk dengan label yang telah dirancang perusahaan menjadi penanda bahwa kualitas kehalalan produk sudah terjamin dan selanjutnya siap didistribusikan ke gerai yang membutuhkan pasokan bahan.

Secara umum aktivitas kontrol halal Rocket Chicken termuat dalam *Standard Operational Procedure* (SOP) halal yang ada dalam Sistem Jaminan Halal (SJH) yang telah disusun oleh perusahaan. Perusahaan harus mendesain suatu sistem administrasi terintegrasi yang dapat ditelusuri dari pembelian bahan sampai dengan distribusi produk. Secara rinci administrasi yang terkait dengan SJH dimulai dari administrasi bagian pembelian bahan, penerimaan barang, penyimpanan bahan, Riset dan Pengembangan, Produksi/Operasi, Penyimpanan Produk dan Distribusi. Konsistensi penerapan SJH menjadi kunci utama dalam kontrol internal kehalalan produk di perusahaan.

KERJASAMA DENGAN PEMASOK

Rocket Chicken mempunyai persyaratan tersendiri dalam pemilihan pemasok. Aturan mengenai penetapan pemasok tentu sudah disetujui dan tervalidasi oleh tim kerja maupun manajemen puncak. Secara umum terdapat lima hal pokok yang dijadikan bahan pertimbangan seksama untuk menetapkan pemasok bagi perusahaan. Hal tersebut antara lain :

1. Harga beli bahan baku

Pertimbangan harga bisa dikatakan sebagai salah satu hal utama dalam pemilihan pemasok. Harga bahan baku akan berdampak langsung terhadap harga jual produk jadi, dalam hal ini produk yang siap dikonsumsi. Pada beberapa jenis produk, salah satunya daging ayam, harga cukup berfluktuasi terutama pada periode-periode tertentu seperti pada saat puasa, maupun lebaran. Harga akan dengan ringannya akan melambung dan akan berdampak

terhadap Rocket Chicken. Kondisi tersebut mengharuskan Rocket Chicken untuk memperhatikan bagaimana cara mengantisipasinya. Penerapan harga kontrak selama periode tertentu pada umumnya dilakukan guna mengantisipasi kondisi tidak menentu harga. Kesepakatan harga dalam manajemen rantai pasokan memungkinkan perusahaan untuk memperoleh harga yang stabil dan kompetitif. Ilmu dasar ini tentu sudah sangat dikuasai Nurul Atik mengingat pengalamannya di CFC yang tidak sebentar.

2. Kelangsungan pasokan

Jumlah gerai Rocket Chicken sampai Desember 2018 sudah mencapai lebih dari 400 gerai di berbagai wilayah di Indonesia. Jumlah tersebut diperkirakan akan terus bertambah melihat animo pemilik modal yang begitu giat dalam menjalin komunikasi dengan Nurul Atik. Para pemilik modal siap menggelontorkan dana yang mereka miliki. Kualitas pada masing-masing gerai menjadi penentu bagaimana Rocket Chicken dapat bersaing dan mendapatkan loyalitas konsumennya. Pasokan yang terlambat ataupun mengalami kerusakan dapat menjadi hal yang membahayakan bagi nadi penjualan Rocket Chicken. Kondisi tersebut menuntut Rocket Chicken untuk memilih pemasok yang mempunyai kapasitas sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan.

3. Kualitas bahan baku

Evaluasi terhadap kualitas bahan baku perlu dilakukan secara acak dan berkala. Hal ini bertujuan untuk mengetahui kualitas produk yang telah dipasok selama periode waktu tertentu. Meskipun harga dan jumlah pasokan yang disyaratkan telah terpenuhi, tidak menutup kemungkinan kualitas produk dapat berubah. Apalagi apabila produk yang dihasilkan merupakan produk turunan, misal roti burger akan sangat dipengaruhi oleh kualitas tepung terigunya. Harga tepung terigu yang meningkat diharapkan tidak akan mempengaruhi kualitas produk yang spesifikasinya telah ditetapkan oleh perusahaan.

4. Keamanan produk

Keamanan produk bermakna bahwa produk yang dikonsumsi tidak mengandung bahaya kimia, fisika, maupun biologi. Atau dengan kata lain, produk tidak membahayakan masyarakat yang mengkonsumsinya. Pada umumnya perusahaan pemasok disyaratkan telah memenuhi syarat HACCP (*Hazard Analytical Critical Control Point*). Keamanan produk yang tidak kalah

penting adalah penanganan pada saat produk tersebut sudah diterima dan selanjutnya disimpan di gudang. Harus diketahui dengan jelas umur simpan produk-produk tersebut supaya tidak berbahaya untuk dikonsumsi.

5. Kehalalan bahan baku

Prioritas selanjutnya yang paling penting adalah kehalalan produk. Sebelum produk diracik menjadi menu yang siap dikonsumsi, perlu dipastikan kehalalan bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan makanan tersebut. Kehalalan menjadi kunci pokok apakah produk tersebut akan digunakan atau tidak.

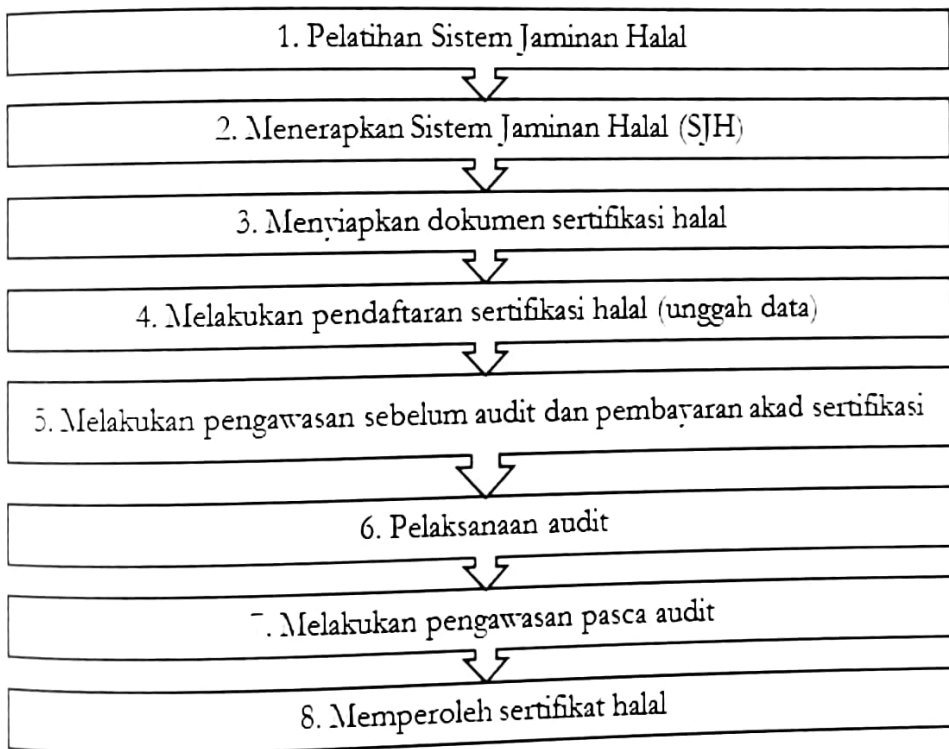
Pemasok yang telah ditunjuk diharapkan mampu menjaga kualitas produknya dengan konsisten mengingat usaha ini merupakan usaha jangka panjang dan akan terus berkembang. Rocket Chicken perlu melakukan evaluasi secara berkala untuk menjaga konsistensi kualitas sebagaimana persyaratan yang telah ditentukan. Hal ini juga bertujuan untuk meminimalisir wanprestasi. Evaluasi dilakukan oleh kedua belah pihak (pemasok dan perusahaan).

PENERBITAN SERTIFIKAT HALAL

Perlu dipahami bersama bahwa sertifikat halal MUI adalah fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat Halal MUI ini merupakan syarat untuk mendapatkan izin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang. Pentingnya sertifikat halal MUI bagi produsen dan konsumen juga sangat dipahami oleh Nurul Atik. Halal dan *thoyib* nya makanan harus diketahui dengan jelas. Sertifikasi Halal MUI pada produk pangan, obat-obat, kosmetika dan produk lainnya dilakukan untuk memberikan kepastian status kehalalan, sehingga dapat menenteramkan batin konsumen dalam mengkonsumsinya. Kesenambungan proses produksi halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan Sistem Jaminan Halal. Tak perlu merasa khawatir lagi apakah daging ayam yang kita konsumsi merupakan daging yang halal atau tidak, atau disembelih dengan proses yang Islami atau tidak. Hal tersebut tidak perlu menjadi suatu kekhawatiran apabila restoran sudah mempunyai sertifikat halal.

Meskipun menjadi suatu jaminan, Sertifikat halal yang dikeluarkan oleh MUI hanya berlaku selama dua tahun. Selama masa tersebut, perusahaan harus dapat memberikan jaminan kepada MUI dan konsumen Muslim bahwa perusahaan senantiasa menjaga konsistensi kehalalan produknya. Oleh

karena itu, LPPOM MUI mewajibkan perusahaan untuk menyusun suatu sistem yang disebut SJH dan terdokumentasi sebagai Manual SJH. Manual ini disusun oleh produsen sesuai dengan kondisi perusahaannya. Sertifikat halal MUI tidak diperoleh dalam jangka waktu yang instan dan tanpa proses. Belum semua gerai yang ada di Rocket Chicken telah terbit sertifikat halal MUI nya. Hal tersebut membutuhkan proses yang cukup panjang. Satu gerai Rocket Chicken membutuhkan waktu penerbitan sertifikat halal kurang lebih dua bulan dari tanggal unggah dokumen. Durasi waktu tersebut belum termasuk kegiatan pelatihan halal dan penyiapan berbagai dokumen yang nantinya diunggah di situs MUI untuk memulai proses pendaftaran. Tahapan penerbitan sertifikat halal yang dilaksanakan Rocket Chicken dapat dilihat pada Peraga 13.



Peraga 13. Tahapan penerbitan sertifikat halal Rocket Chicken
Sumber: www.halalmui.org

Persiapan yang diperlukan dalam penerbitan sertifikat halal yang pertama adalah Rocket Chicken harus memahami persyaratan sertifikasi halal sebagaimana tercantum dalam HAS 23000 dan juga mengikuti pelatihan SJH yang diadakan oleh LPPOM MUI. Selanjutnya pada tahap kedua, Rocket Chicken harus sudah menerapkan SJH tersebut di perusahaan. Komponen SJH yang perlu diterapkan antara lain: penetapan kebijakan halal, penetapan Tim Manajemen Halal, pembuatan Manual SJH, pelaksanaan pelatihan, penyiapan prosedur terkait SJH, pelaksanaan internal audit dan kaji ulang

manajemen. Pada tahap ini perusahaan secara internal menerapkan dan melakukan audit sebelum nantinya diaudit oleh tim LPPOM MUI.

Tahap Ketiga yang dilakukan oleh Rocket Chicken adalah menyiapkan dokumen-dokumen yang diperlukan. Dokumen tersebut antara lain daftar produk, daftar bahan dan dokumen bahan, daftar penyembelih, matriks produk, dan manual SJH. Dokumen diagram alir proses, daftar alamat fasilitas produksi, bukti sosialisasi kebijakan halal, bukti pelatihan internal dan bukti audit internal juga perlu disiapkan oleh Rocket Chicken.

Setelah dokumen yang diperlukan selesai disiapkan, pada tahap keempat Rocket Chicken dapat melakukan pendaftaran sertifikasi halal secara online pada situs www.e-lppommui.org atau datang langsung ke kantor LPPOM MUI. Prosedur pendaftaran dapat dipahami terlebih melalui panduan yang bisa diunduh pada laman resmi Halal MUI. Rocket Chicken selanjutnya melakukan unggah data sertifikasi yang diperlukan sampai dengan selesai. Data-data tersebut selanjutnya akan diproses oleh LPPOM MUI.

Tahap Kelima, setelah melakukan unggah data sertifikasi, Rocket Chicken harus melakukan pemantauan sebelum audit dan pembayaran akad sertifikasi. Pengawasan sebelum audit disarankan dilakukan setiap hari untuk mengetahui adanya ketidaksesuaian pada hasil sebelum diaudit, sedangkan untuk pembayaran akad sertifikasi dilakukan dengan mengunduh akad di sistem pelayanan sertifikasi halal online. Rocket Chicken kemudian membayar biaya akad dan menandatangani akad. Pembayaran dapat dilakukan melalui sistem pelayanan sertifikasi halal online dan disetujui oleh Bendahara LPPOM MUI.

Tahap Keenam adalah pelaksanaan proses audit. Audit dapat dilaksanakan setelah Rocket Chicken lolos sebelum audit dan akad sudah disetujui. Pada proses ini pihak LPPOM MUI datang ke lokasi gerai Rocket Chicken dan melakukan pengecekan secara langsung terkait proses produksi di lokasi usaha dan kesesuaian data-data yang dikirimkan dengan kondisi di lapangan. Pihak LPPOM MUI akan melakukan penilaian apakah Rocket Chicken sudah benar-benar mempunyai kualifikasi untuk memperoleh sertifikat atau perlu melakukan perbaikan-perbaikan terlebih dahulu. Tahap Ketujuh adalah melakukan unggah data sertifikasi, Rocket Chicken harus melakukan pemantauan setelah proses audit. Apabila terdapat ketidaksesuaian, maka nantinya dapat dilakukan perbaikan. Kedelapan adalah Rocket Chicken sertifikat halal akan didapatkan oleh Rocket Chicken dalam bentuk *softcopy*. Sertifikat halal yang asli dapat diambil langsung di kantor LPPOM MUI dan dapat dikirimkan ke alamat perusahaan. Tanpa disadari, Nurul Atik bergumam lirih, "*Bisa dibayangkan berapa lama waktu yang kami butuhkan*".

Sertifikat halal yang sudah diterima oleh gerai Rocket Chicken selanjutnya berlaku selama dua tahun. Setelah masa berlaku sertifikat tersebut habis, maka Rocket Chicken berkewajiban untuk melakukan perpanjangan paling lambat tiga bulan setelah masa berlaku sertifikat halal berakhir. Salah satu gerai Rocket Chicken Indonesia (Region 3) telah memperoleh sertifikat halal dengan nomor sertifikat 12310003070716. Masing-masing gerai harus melewati beberapa tahapan untuk memperoleh sertifikat halal. Membutuhkan waktu yang tidak sebentar untuk menyelesaikan proses sertifikasi dari semua gerai yang dimiliki Rocket Chicken. Satu gerai setidaknya memerlukan waktu dua bulan sampai dikeluarkannya sertifikat halal oleh LPPOM MUI. Pembaruan sertifikat untuk gerai-gerai yang sudah hampir habis masa berlaku sertifikat halalnya juga harus diperhatikan.

BAHAN BAKU ROCKET CHICKEN

Variasi menu yang tak sedikit tentu mengharuskan Rocket Chicken untuk menyediakan berbagai bahan yang diperlukan untuk menghasilkan menu yang diinginkan. Titik kritis utama dari setiap bahan adalah kehalalan dari bahan tersebut. Beberapa bahan pokok yang diperlukan Rocket Chicken antara lain:

1. Daging Ayam

Karkas ayam (daging ayam tanpa jeroan dan kepala) merupakan bahan baku yang diperlukan oleh Rocket Chicken. Bahan baku ini memegang peranan yang cukup krusial dan perlu mendapatkan perhatian serius karena bersumber dari hewan yang mungkin saja tidak halal. Pemasok karkas ayam yang dipilih oleh Rocket Chicken adalah PT Ciomas Adisatwa dengan spesifikasi ayam marinasi *Cut Up 9*. Nomor sertifikat LPPOM MUI bahan baku ayam dari PT Ciomas Adisatwa adalah 07010014240612 dengan masa kedaluwarsa sampai 21 Mei 2020. Rocket Chicken juga memesan Ayam marinasi *Cut Up* yang dipesan sesuai spesifikasi khusus yang ditetapkan oleh Rocket Chicken.

PT Ciomas Adisatwa adalah unit Rumah Potong Ayam (RPA) dari PT Japfa Comfeed Indonesia dan telah banyak mensuplai kebutuhan karkas ayam untuk berbagai jenis restoran. PT Ciomas Adisatwa dipilih karena komitmennya dalam penetapan produk halal. SJH diterapkan di setiap lini produksi dengan melakukan pengontrolan secara berkelanjutan terhadap titik-titik kritis keharaman yang ada pada proses produksi. SJH juga bertujuan

untuk memastikan proses produksi halal terus berjalan sesuai standar yang telah ditentukan perusahaan.

Ayam yang sudah dipotong sesuai kebutuhan selanjutnya diberi label pada kemasannya tergantung dari permintaan konsumen. Label tersebut mencantumkan kode produksi, kode jenis produk, kode bahan baku, kode berat bersih produk, kode pemasok, dan kode tanggal kedaluwarsa. Penyimpanan sementara produk segar yang akan dikirim ke pelanggan disimpan di dalam lemari pendingin dengan temperatur tertentu 0 °C.

PT Ciomas Adisatwa telah menerapkan SJH yang disusun dan dilaksanakan oleh perusahaan pemegang sertifikat halal. Hal tersebut bertujuan untuk memperoleh dan sekaligus menjamin kelangsungan produksi halal secara konsisten menurut syari'at Islam dan mengikuti pedoman yang ditetapkan oleh LPPOM MUI. Ayam *Cut Up 9* yang diproduksi oleh PT Ciomas ditunjukkan pada Peraga 14.



Peraga 14. Ayam Marinasi *Cut Up 9*
Sumber : www.japfacomfeed.co.id

Berat ayam yang digunakan pada umumnya adalah antara 1100-1300 gram per ekornya dengan kesegaran yang terjamin. Ayam *Cut Up 9* yang digunakan adalah karkas ayam yang dipotong menjadi 9 potong/bagian dan dikemas dengan plastik standar makanan. PT Ciomas Adisatwa telah menjamin produknya bebas bahan pengawet, tanpa perasa buatan, tanpa hormon, tanpa bahan tambahan apapun dannol lemak trans.

Rocket Chicken perlu mengantisipasi kebutuhan bahan baku yang terus bertambah seiring dengan bertambahnya jumlah gerai di Pulau Jawa maupun luar Pulau Jawa. Tidak menutup kemungkinan perusahaan harus mengambil keputusan untuk tidak hanya mengandalkan satu pemasok saja. Dalam

kondisi tertentu gerai-gerai di luar pulau Jawa bisa saja menggunakan bahan baku dari wilayahnya, namun bagaimana dengan kontrol kualitasnya, bagaimana dengan kehalalannya. Hal ini menjadi permasalahan yang perlu dipikirkan oleh perusahaan. Permintaan bahan baku yang terus bertambah harus diimbangi dengan ketersediaan bahan baku yang terjaga baik dari segi kualitas dan kehalalannya. Inilah yang menjadi pemikiran perusahaan kedepan.

2. Kentang

Kentang yang digunakan dalam penyajian menu di Rocket Chicken berasal dari petani di wilayah Yogyakarta dan sekitarnya. Beberapa kriteria kentang yang baik antara lain permukaan yang halus dan tidak bergelombang. Hal tersebut memudahkan dalam pengupasan. Kentang berkulit halus juga memiliki rasa yang lebih manis dibandingkan yang berkulit kasar. Kentang yang baik terlihat segar, tidak ada lubang di permukaannya, tidak retak, tidak busuk di sebagian sisinya dan tidak ada retakan di kulitnya. Ciri-ciri lainnya adalah kulit tebal, yang ditandai dengan terdapatnya garis-garis kecoklatan pada kulit kentang dan berwarna kuning muda atau putih kekuningan.

3. Sayuran

Sayuran merupakan salah satu produk pangan yang mudah rusak. Pada penyajian menu, dibutuhkan sayuran segar setiap harinya. Perusahaan memberikan kebijakan pembelian bahan sayuran kepada masing-masing gerai atau dengan kata lain tidak dipasok dari kantor pusat. Sayur digolongkan dalam bahan yang tidak terdapat titik kritisnya dari aspek kehalalan sesuai dengan hasil kajian LPPOM MUI. Jenis bahan sayuran pada proses registrasi tidak memerlukan dokumen pendukung sebagaimana jenis bahan lainnya. Sayuran termasuk bahan nabati segar yaitu bahan yang berasal dari tumbuhan dan tanpa proses lanjut. Meskipun sayuran tidak harus memiliki sertifikasi halal, namun Rocket Chicken tetap perlu memperhatikan lingkungan penyimpanannya. Temperatur terbaik pada proses penyimpanan sayuran idealnya adalah diantara suhu dua sampai lima derajat celsius.

4. Tepung bumbu

Tepung bumbu merupakan salah satu kunci utama menghasilkan ayam goreng yang gurih dan renyah. Guna menunjang hal tersebut, maka Rocket Chicken memesan khusus tepung bumbu Indofood yang diproduksi oleh PT

Nestle Indofood Citarasa Indonesia. Segi kehalalannya tak perlu diragukan lagi karena tepung bumbu yang digunakan sudah bersertifikat halal dengan nomor MUI 00600214550802.

5. Beras

Beras merupakan jenis bahan yang tidak terdapat titik kritis dari aspek kehalalannya. Beras dihasilkan dari proses yang tidak menambahkan bahan aditif dan penggunaan bahan penolong. Beras tidak membutuhkan sertifikasi halal selama tidak ada penambahan zat aditif di dalamnya. Meskipun pada bahan beras tidak memerlukan sertifikat halal, Rocket Chicken tetap memperhatikan kualitas beras yang digunakan. Beras yang digunakan harus terbebas dari zat-zat kimia berbahaya seperti zat pemutih, zat pewangi, dan zat pelicin. Umur simpan beras juga diperhatikan meskipun pada umumnya beras dapat disimpan dalam jangka waktu yang relatif panjang. Penyimpanan beras yang terlalu lama dapat menyebabkan beras berbau apek, banyak guratan-guratan pada butiran beras dan mulai terlihat penepungan seperti serbuk yang menempel pada beras. Beras yang sudah disimpan lama juga ditandai dengan munculnya kutu beras. Di sisi lain kutu beras menunjukkan bahwa beras tidak mengandung bahan kimia di dalamnya.

6. Bahan Makanan untuk Restoran

Bahan makanan restoran yang diproduksi oleh Rocket Chicken akan didistribusikan kepada masing-masing cabang sesuai permintaan yang dilakukan. Kualitas dan kehalalan bahan makanan tersebut sudah tercatat dan mendapat sertifikat dari LPPOM MUI dengan nomor sertifikat 12200003590818. Sertifikasi tersebut berlaku sampai 30 Agustus 2020. Bahan makanan yang dimaksudkan dalam sertifikasi halal ini adalah racikan bumbu-bumbu rahasia yang digunakan oleh Rocket Chicken.

7. Saus Cabai

Sajian ayam goreng akan lebih nikmat apabila dihidangkan dengan saus sambal/cabai. Rocket Chicken memilih PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk untuk menjadi pemasok saus sambal dan saus tomat Rocket Chicken dengan nomor sertifikasi MUI 00060000421298 yang mempunyai masa kedaluwarsa sampai dengan 20 Maret 2020. Rocket Chicken juga menggunakan saus cabai dan saus tomat yang dipenuhi oleh pemasok PT Indo Pangan Sentosa dengan nomor sertifikat MUI 00060064250213 yang berlaku sampai 27 November 2020.

8. Roti Burger

Roti burger yang merupakan roti bun diolah menggunakan baku baku tepung terigu. Tepung terigu berasal dari gandum yang halal dikonsumsi. Pengolahan tepung terigu mengalami proses penambahan vitamin dalam pembuatannya, maka hal ini menjadi titik kritis.

9. Minyak Goreng

Minyak goreng pada dasarnya berasal dari bahan nabati yang halal yaitu berasal dari kelapa sawit, namun pada beberapa jenis minyak goreng ada kemungkinan ditambahkan campuran bahan hewani yang perlu ditelusur kehalalannya.

MIMPI KE DEPAN ROCKET CHICKEN

Usaha ayam goreng renyah mungkin dianggap remeh bagi sebagian orang. Pesaingnya cukup banyak dan penjualan ke konsumen langsung dianggap kurang menguntungkan. Hal tersebut tentu ditepis oleh Nurul Atik. Pengalaman menarik bahkan dialami seorang pemilik modal yang tidak percaya dia mendapatkan hadiah sebuah mobil dari Rocket Chicken. Nurul Atik menuturkan bahwa sampai ada istri salah satu pemilik modalnya yang merasa kebingungan saat menerima hadiah tersebut. *"Usaha ayam goreng aja kok hadiahnya mobil. Itu uang dari mana."* Nurul Atik tertawa seraya menjelaskan bagaimana perusahaan menghasilkan keuntungan sehingga dapat memberikan hadiah tersebut untuk gerai yang terpilih sebagai pemenang. Pemberian hadiah yang luar biasa tersebut tentu menjadi salah satu bukti suksesnya Rocket Chicken di bidang ayam goreng renyah. Tak hanya membesarkan perusahaan, usaha ini tentu diharapkan memberikan keuntungan bagi para pemilik modal.

Ke depan, Nurul Atik tak akan berhenti dalam upaya membangun kerajaan bisnisnya. Nurul Atik ingin menjadikan Rocket Chicken mendunia sebagaimana para pelopor ayam goreng besutan luar negeri yang telah lama menjajaki dunia ayam goreng renyah. Bertambahnya jumlah penduduk muslim di Indonesia dan di dunia memberikan peluang yang besar bagi produk makanan halal. Negara Timur Tengah sudah menjadi incaran target pasar selanjutnya. Tak hanya itu, Nurul Atik juga berencana membuat kelas premium untuk produk-produknya. Tak sabar untuk menantikannya, semoga semakin meroket dan melesat Rocket Chicken.

REFERENSI

<https://rocketchickenindonesia.com/index.php/menu-2/>

<https://radarjogja.jawapos.com/2019/01/05/rocket-chicken-merambah-ke-kelas-premium/>

<https://news.detik.com/berita/d-3921356/begini-cara-dapat-logo-sertifikat-halal-mui-secara-online>

<https://www.japfacomfeed.co.id/id/product-and-services/product-detail/cut-up-9>

http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/56/1362/page/1

<http://www.hd.kfcku.com>

<http://www.mcdelivery.co.id>