

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1.Landasan Teori

2.1.1. Supply Chain Management

Heizer dan Render (2015) mengatakan bahwa *Supply chain management* adalah sebuah keseluruhan kegiatan rantai pasokan, yang dimana mulai dari bahan baku hingga ke pelanggan akhir. Manajemen rantai pasokan mencakup pemasok, perusahaan manufaktur atau penyedia jasa, distributor, grosir atau pengecer yang mengantarkan produk hingga ke konsumen akhir.

2.1.2. Halal Supply Chain Management

Halal Supply Chain Management dapat didefinisikan sebagai integrasi proses dan aktivitas bisnis dari bahan baku sampai dengan konsumen akhir (Omar & Jaafar, 2011). Pernyataan ini di dukung oleh Tieman et al., (2012) yang menyatakan bahwa *Halal Supply Chain Management* adalah sebuah manajemen jaringan halal dimana mempunyai suatu tujuan untuk memperluas integritas halal dari sumber ke titik pembelian konsumen. Halal sekarang berada dalam domain bisnis & pertukaran modern dan muncul sebagai paradigma baru untuk memastikan kualitas dan mempengaruhi cara hidup dengan mengubah sikap, selera, dan nilai-nilai orang (Lada et al., 2009).

Menurut Omar & Jaafar, (2011) *Halal Supply Chain* adalah sebuah proses halal dimana mulai dari sumber hingga mencapai ke pelanggan. Dimana dalam studi ini menunjukkan bahwa *Halal Supply Chain* akan bersumber mulai dari peternakan dan rumah pemotongan, pengangkutan dan penyimpanan unggas hingga sampai ke tangan konsumen. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa halal tidak dilakukan untuk

makanan namun juga untuk semua kegiatan dalam *Supply Chain*. Dengan adanya pernyataan di atas menyebabkan bahwa halal supply chain management adalah hal yang harus di perhatikan setiap detailnya apalagi di dalam sebuah makanan maupun minuman baik dari bahan sampai ke pemotongannya.

Dalam beberapa penelitian terdahulu, penelitian yang membahas mengenai halal supply chain sangatlah berbeda beda. Dalam penelitian Omar & Jaafar, (2011) membahas tentang makanan atau pakan hewan halal, penyembelihan yang tepat dan pemisahan yang baik dimana hal tersebut di arahkan berkaitan dengan halal supply chain. Dimana hal hal diatas tersebut juga dapat menyebabkan makanan menjadi tidak halal dan hal yang di bahas penelitian itu termasuk penting untuk di lakukan bagi pelaku usaha maupun perusahaan dalam makanan maupun minuman.

Makanan maupun minuman yang kurang memperhatikan hal tersebut mempengaruhi minat beli konsumen, pernyataan ini di dukung dengan bahasan dalam penelitian Adura Mohd Yusoff, Nerina Raja Yusof, & Rahayu Hussin, (2015) yang menyatakan bahwa pentingnya memperhatikan hal hal untuk mencapai sebuah halal demi meningkatkan minat beli konsumen. Dalam penelitian tersebut di tambah lagi dengan adanya penanganan dan penyimpanan halal, pengemasan halal, logistik halal dan halal retail. Hal ini mempengaruhi minat konsumen dalam melakukan suatu pembelian.

Dalam penelitian terdahulu lainnya yang lebih lengkap Omar, (2017) membahas mengukur halal food supply chain dengan 10 dimensinya yaitu *cleanliness, safety, Islamic dietary law, physical segregation, storage and transport, packaging and labeling, ethical practice, training and personnel, innovative capability dan Resource Availability*. Dengan beberapa dimensi tersebut kemudian dianalisis tentang

hubungannya dengan kinerja perusahaan dan menghasilkan bahwa halal food supply chain memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kinerja perusahaan .

Pada penelitian ini, dibahas beberapa dimensi halal supply chain yaitu :

- Kebersihan
- Keamanan
- Hukum Islam Makanan
- Fisik Pemisah
- Penyimpanan dan Transportasi
- Pengemasan dan Pelabelan
- Praktek Etis
- Pelatihan dan Personnel
- Kemampuan Inovatif
- Ketersediaan Sumberdaya

2.1.2.1. Kebersihan

Kebersihan termasuk salah satu aspek penting di dalam kehidupan manusia. Sehingga bisa didefinisikan sebagai keadaan bersih maupun menjaga kebersihan (Cambridge Dictionaries Online sit. Omar, 2017). Namun kebersihan juga diperhatikan didalam makanan (Riaz & Chaudry, 2004). Konsep suci maupun bersih yang baik adalah nilai lebih yang harus dilakukan untuk membentuk suatu organisasi yang sehat dan bergerak cepat. (Omar, 2017)

Selain itu, konsep pentingya kebersihan ditekankan dalam Al-Quran :

قَدْ أَفْلَحَ مَنْ زَكَّاهَا، وَقَدْ خَابَ مَنْ دَسَّاهَا

"... yang memurnikannya berkembang, dan dia yang merusaknya hancur".

(Surah Al-Shams: 9-10)

إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ

"Sungguh, Allah mencintai orang-orang yang berpaling kepada-Nya terus-menerus dan Dia mencintai orang-orang yang menjaga diri mereka murni dan bersih".

(Surah Al-Baqarah: 2-222).

Berfokus pada kebersihan adalah salah satu bagian dari halal sebagai konsep yang menyeluruh dan itu harus berlaku untuk manufaktur makanan halal, dimana harus diperhatikan mulai dari pengolahan hingga menjadi makanan. (Mohammad & Hassan, 2011). Kebersihan dan pembudayaan bersih disuatu produk, hal ini dianggap sebagai dasar persiapan produk makanan halal, dimana hal ini harus sesuai dengan syariat Islam. Dalam menangani makanan halal, tempat dan proses persiapan makanan harus dijaga tetap bersih dan terbebas dari unsur-unsur yang dapat menyebabkan kotoran dari luar maupun dari hewan (Shafie & Othman, 2006). Dari pernyataan tersebut menjelaskan bahwa halal bukan hanya tentang makanan saja, namun juga mengenai keadaan maupun tempat. Peralatan yang digunakan harus sering dicuci dan pembersihan yang benar juga harus dilakukan. Tujuannya adalah mencegah hal-hal kotor masuk kedalamnya (Riaz & Chaudry, 2004). Menurut ICCI-IHI Alliance Halal Standard (2010) sit. Omar (2017), didalam produksi makanan halal, perusahaan harus memastikan bahwa segala unsur yang ber bau tidak halal, harus disingkirkan. Dan bisa dimulai distandarisasikan melalui pembersihan dari najis/kotoran dan menyetandakan kebersihan najis/kotoran biasa.

Perusahaan sebisa mungkin menggunakan pembersih makanan yang dari bahan kimia dimana hal ini untuk penggunaan pembersihan dan membuang makanan olahan yang terkontaminasi berdasarkan peraturan pembuangan setempat dan persyaratan Syariah. Hal ini akan menjadikan ruang lingkup makanan yang sehat dan

bersih (Amjadi & Hussain, 2005). Ini sesuai dengan konsep makanan halal dimana makanan perlu dilihat bersih, aman dikonsumsi, sehat, dan bergizi. Dengan demikian, disarankan bahwa kebersihan harus diterapkan di seluruh proses rantai pasokan makanan dari proses produksi awalnya hingga ke tahap akhir untuk konsumsi (Omar, 2017).

2.1.2.2. Keamanan

Keamanan didalam mengkonsumsi sebuah makanan adalah hal yang penting bagi semua konsumen (Badrie, Gobin, Dookeran, & Duncan, 2006). Keselamatan semua konsumen harus menjadi perhatian dan pilihan utama dikarenakan konsumen dihadapkan oleh berbagai produk makanan dengan harga yang tentunya pasti berbeda-beda. Selain itu, setiap produk makanan yang dikonsumsi, harus enak dan berpenampilan baik (Wilcock, Pun, Khanona, & Aung, 2004). Keamanan didalam makanan sangat penting bagi para konsumen untuk di konsumsi, karena takutnya ada penyakit dari bawaan makanan yang dimaksud. Masalah penyakit bawaan makanan meningkat tinggi dan perdagangan Internasional sering terkait keamanan dan kualitas makanan (Aung & Chang, 2014) . Faktanya, makanan yang tidak sehat dapat membawa banyak penyakit, mulai dari penyakit diare hingga berbagai penyakit berbentuk kanker (Aung & Chang, 2014) . Keamanan bahan makanan dapat diartikan sebagai jaminan bahwa makanan tidak akan menyebabkan kerugian ataupun penyakit bagi konsumen ketika disiapkan atau dimakan (CAC, 2003; Omar, 2017).

Wilcock et al., (2004) mendeskripsikan bahwa jika keamanan bahan makanan sebagai hal penting yang baik. Bagi konsumen, makanan yang tidak diinginkan diantaranya berbau bahan kimia, obat-obatan hewan, serta bahan didalam pengemasan. Oleh karena itu, keamanan bahan makanan mengacu pada proses

penghindaran makanan yang berbahaya bagi kesehatan. Keamanan bahan makanan tidak hanya bagi konsumen yang mengkonsumsinya, namun juga dapat memberikan beban ekonomi yang tinggi bagi suatu negara, dimana hal ini akan menjadi penolakan negara pengimpor (Shears et al., 2001). Menurut De Jonge et al., (2008) mengatakan bahwa tingkat pembahasan makanan berturut-turut dapat menurunkan tingkat pesimis konsumen dan menaruh kepercayaan pada keamanan makanan. Dalam konteks yang berhubungan dengan makanan halal, pertumbuhan perdagangan makanan halal internasional, telah berdampak pada lingkungan *Halal Food Supply Chain*. Banyak masalah yang berkaitan dengan bahan makanan di negara di dunia salah satunya adalah kerusakan makanan yang tidak aman. Keamanan bahan makanan sangat mempengaruhi kesehatan karena banyak penyakit berasal dari makanan. (Omar, 2017).

Menurut Aung & Chang, (2014) masalah yang berkaitan dengan bahan makanan biasanya adalah pembusukan makanan boros, mahal dan dapat mempengaruhi perdagangan dan kepercayaan konsumen. Sebagian besar makanan mudah rusak dan memiliki masa simpan yang tidak lama, sehingga membutuhkan pencampuran yang aman selama pembuatan, serta pengendalian suhu dan pendinginan yang baik disepanjang rantai pasokan makanan (George & Gormley, 2000). Kegagalan dalam melakukan pemerosesan dapat menyebabkan pertumbuhan mikroba dan pembusukan makanan, sehingga mengarah kepada penyakit yang ada pada makanan (Omar, 2017). Pabrik makanan halal harus berfokus kepada teknik pengolahan yang Islami, serta mempunyai keamanan dan kualitas produk (Talib, Ali, & Jamaludin, 2008). Bahaya keamanan bahan makanan dapat terjadi di berbagai titik diseluruh rantai pasokan makanan. Proses yang sama diterapkan pada pengaplikasian makanan halal, di mana bagian-bagian keselamatan harus difokuskan pada setiap titik

kontrol selama pemrosesan pengolahan makanan. Karenanya, keamanan bahan makanan adalah tanggung jawab yang dimiliki bersama bagi keseluruhan rantai pasokan, mulai dari produsen, pengolah, distributor, pengecer atau konsumen. (Omar, 2017).

2.1.2.3. Hukum Islam Makanan

Riaz & Chaudry, (2004) beralasan bahwa Islam adalah suatu pedoman hidup dan bukan agama saja, melainkan aturan dan tata krama yang mengatur kehidupan individu masing masing Muslim. Salah satu aspek penting kehidupan Muslim adalah tentang makanan yang halal ataupun diizinkan. Untuk seorang Muslim, pedoman dasar untuk hukum tentang makanan dibahas dalam Al-Quran, serta dijelaskan dan dicatat dalam Hadist. (Bonne & Verbeke, 2008) ini merupakan dua sumber utama hukum Islam.

Menurut Islamic Dietary Law, semua produk makanan diizinkan kecuali yang tidak diperbolehkan seperti alkohol, daging babi, darah, daging dari mayat, dan daging hewan yang belum disembelih sesuai dengan hukum ataupun syariat Islam (Riaz & Chaudry, 2004; van der Spiegel et al., 2012) . Seorang Muslim yang menganut hukum Islam adalah sangat mengimani agama Islam, dan seorang Muslim harus menghindari makanan yang tidak memenuhi standar makanan halal (Riaz & Chaudry, 2004; Bon & Hussain, 2010; Omar, 2017). Umat Muslim percaya, bahwa makanan halal adalah makanan yang baik bagi kesehatan dan ini mengikuti ajaran Tuhan. Maka dari itu, implementasi *Halal Food Supply Chain* harus mengikuti hukum Islam agar memastikan bahwa kegiatan segala pemrosesan sesuai dengan prinsip-prinsip Syariah Islam (Omar, 2017).

2.1.2.4. Fisik Pemisah

Pembuatan produk halal di dalam suatu produksi hal yang berhubungan dengan pencemaran harus dihilangkan (Riaz & Chaudry, 2004). Proses pemisahan ini dilakukan guna dipisahkan antara zat dari halal dan non halal, agar proses rantai pasokan bisa tetap halal. Produk makanan yang dimaksud adalah yang sangat rentan dengan risiko pencemaran ke zat buruk, pencemaran ini akan menjadi tinggi apabila tidak di tangani secara terpisah selama kegiatan produksi, transportasi dan penyimpanan (Omar, 2017) . Sebelumnya didalam (Talib et al., 2008; Tieman et al., 2012; Omar, 2017) berbagai standar lainnya tentang makanan halal, telah dibahas dengan memperlihatkan pentingnya memisahkan produk secara fisik untuk mencegah hal yang bisa mengagalkan status halal. Makanan halal yang diproduksi untuk pasar Muslim harus memenuhi kriteria halal, dimana diperhatikan melalui asal,sifat maupun metode pengolahan produk makanan. (Bonne & Verbeke, 2008; van der Spiegel et al., 2012) Maka dengan itu, produk halal yang diproduksi untuk pasar Muslim harus bebas dari pencemaran zat buruk mulai dari persiapannya, produksinya maupun penyimpanannya (Omar, 2017).

2.1.2.5. Penyimpanan dan Transportasi

Menurut Department of Standards Malaysia (2009) makanan halal yang disimpan, diangkut, ditampilkan, dijual dan disajikan dikategorikan dan dipisahkan di masing masing tempat untuk mencegah dari kontaminasi ataupun pencemaran dari produk yang tidak halal. Riaz dan Chaudry (2004) dalam Omar (2017) mengatakan bahwa kegiatan transportasi, penyimpanan, dan distribusi sebagai komponen yang penting didalam menjaga integritas makanan halal. Pergudangan digunakan sebagai area penyimpanan dan fasilitas pergantian barang (Omar, 2017). Selain itu menurut Bonne & Verbeke (2008) dalam Omar (2017) mengatakan bahwa kekuatan

penyimpanan daging segar akan berdampak baik kepada kualitas dan keamanan daging yang dikonsumsi.

Tieman et al., (2012) menekankan bahwa produk halal tidak boleh digabungkan dengan penyimpanan di pendingin yang sama dengan produk haram atau non-halal. Tidak boleh ada pencampuran antara barang halal dan haram pada satu pengangkut muatan (Ngah et al., 2014) produk makanan halal dan haram, harus dipisah selama transportasi dan distribusi untuk mencegah adanya kontaminasi atau pencampuran zat kotor (Tieman, 2011; Ab Talib & Mohd Johan, 2012; Zailani et al., 2015). Maka dari itu, penyimpanan dan transportasi khusus sangat penting disuatu implementasi rantai pasokan makanan halal (Omar, 2017).

2.1.2.6. Pengemasan dan Pelabelan

Packaging and Labeling makanan adalah sebuah tahapan penting dalam *Halal Food Supply Chain*. Praktik yang sesuai dengan syariat Islam sangat membutuhkan perdagangan produk makanan yang jujur dan pelabelan yang benar (Omar, 2017). Dalam proses pengemasan dan pelabelan harus dipertimbangkan, dimana produk halal yang asli dan sehat (Ab Talib & Mohd Johan, 2012). Informasi didalam produk makanan halal harus mempunyai komposisi yang akurat dibahannya, termasuk bahan-bahan tersembunyi yang dapat mempengaruhi status halal suatu produk. Sertifikasi logo resmi dan detail kontak organisasi juga bisa dilihat (Omar, 2017).

Pengemasan atau *Packaging* bisa didefinisikan sebagai keseluruhan produk yang terbuat dari bahan yang bersifat untuk digunakan untuk penahanan, perlindungan, penanganan, pengiriman dan penyajian barang, mulai dari bahan baku ke barang olahan dan dari produsen ke konsumen (Prendergast, 1995). Dengan begitu, kemasan harus digunakan untuk menampung, melestarikan dan memberikan

perlindungan fisik terhadap barang akhir. Banyak masalah yang terkait dengan kemasan produk makanan halal (Ab Talib & Mohd Johan, 2012) dan masalah tersebut adalah bahan kemasan. Bahan dari kemasan sangatlah penting baik menjaga produk tetap aman dan rapi. Kemasan makanan tidak boleh terbuat dari bahan yang tidak halal, maka itu membutuhkan sertifikasi halal yang tepat (Soong, 2007) . Produk makanan halal pun tidak boleh dicampur sama dengan yang digunakan untuk produk non-halal (Talib, Zunira Suhaiza, Zainuddin, 2010).

2.1.2.7. Praktek Etis

Pengembangan produk halal harus sesuai dan konsisten dengan prinsip Syariah Islam. Sesuai dan konsiten yang dimaksud adalah ramah lingkungan, mempertimbangkan kesejahteraan hewan, memiliki karakter organik, menghormati pembiayaan Islami dan memiliki atribut perdagangan yang adil (Mohammad & Hassan, 2011). Al – Qaradawi (2007) Menekankan prinsip hal yang terizinkan, di mana itu tidak hanya sebatas kepada hal-hal dan objek yang digunakan, tetapi juga mencakup semua tindakan dan perilaku manusia. Produsen etis yang secara praktis terlibat dalam perdagangan yang adil dan bertanggung jawab secara sosial di seluruh rantai produksi adalah kepentingan utama didalam industri halal (Sungkar 2010 sit., Omar, 2017). Transaksi penjualan akan dianggap sah apabila dilakukannya persetujuan bersama dari beberapa pihak yang terkait, mengambil keuntungan dan membebankan harga tinggi merupakan bentuk eksploitasi dan dilarang dalam Islam (Mohammed, 2013). Selain itu, produsen tidak diperbolehkan menggunakan bahan berbahaya yang merupakan perilaku tidak etis yang dapat merusak pasar. Dengan demikian, praktik *Ethical Practices* dapat secara positif mendefinisikan implementasi *Halal Food Supply Chain* (Omar, 2017).

2.1.2.8. Pelatihan dan Personnel

Pegawai didalam mengikuti pelatihan tambahan dalam meningkatkan keterampilan dan mengembangkannya mempunyai pemikiran bahwa pelatihan mengarah pada standar hidup serta pekerjaan yang lebih baik dari biasanya. Pelatihan untuk pekerja ini sangat penting dalam memimpin untuk mencapai keahlian dan produktivitas yang tinggi , yang dimana bisa berkontribusi dalam mengembangkan tenaga kerja yang berkualitas (Omar, 2017)

Mulai adanya industri makanan halal akan menjadi penting, dimana permintaan produk halal terus meningkat. Untuk mengembangkan kumpulan pegawai dan profesional yang paham mengenai industri makanan halal, diperlukannya pelatih yang benar dan manajemen harus bisa memastikan seluruh orang terlatih dengan baik (Tiemann et al., 2012). Dalam Standar Malaysia (2009) di Omar, (2017) dinyatakan bahwa pegawai harus dilatih untuk mematuhi prinsip syariah dalam halal. Perusahaan yang menerapkan rantai pasokan makanan halal harus memastikan bahwa para pekerja mengetahui dan paham semua persyaratan halal demi meminimalisir kesalahan dalam produksi produk halal. Menurut Pahim et al. (2012), didalam kebutuhan pelatihan di Industri halal, khususnya halal logistik, sangat penting dalam memastikan bahwa pasar harus mengalami rantai pasokan halal yang lengkap. Selain itu, pelatihan dalam industri makanan sangat penting untuk menangani permintaan untuk produk makanan halal. Hal ini didukung oleh Gowen & Tallon, (2003) , dimana ditunjukkan bahwa pelatihan mempunyai peran penting didalam keberhasilan praktek rantai pasokan makanan.

Beberapa penelitian dilakukan untuk menandai bahwa pentingnya kebutuhan pegawai yang paham dan terlatih dalam produksi makanan halal, seperti sebelum eksekusi, pemotongan, pemrosesan dan persiapan, pengadaan, pengemasan, penyimpanan, transportasi, pelacakan dan penelusuran (Riaz & Chaudry, 2004;

Soong, 2007; Samsi, Ibrahim, & Tasnim, 2012; Shafii & Wan Siti Khadijah, 2012; Omar, 2017) Selain itu, Riaz & Chaudry (2004) menyebutkan bahwa penting bagi pegawai Muslim bertindak dalam peran pengawasan dan memastikan tidak ada ternak yang disiksa dan pemotongannya dilakukan dengan teknik yang sesuai. Dengan begitu, implementasi *Halal Food Supply Chain* yang efektif, pegawai harus dilatih dan dilengkapi dengan pengetahuan dan keterampilan Islam dalam konsep halal.

2.1.2.9. Kemampuan Inovatif

Menurut Amabile et al., (1996) mengatakan dalam organisasi, inovasi mengacu pada keberhasilan implementasi ide-ide kreatif. Inovasi juga dapat dikaitkan dengan kinerja dan pertumbuhan melalui peningkatan efisiensi, produktivitas, kualitas, positioning yang kompetitif dan pangsa pasar (Chen & Paulraj, 2004; Guan & Ma, 2003; Omar, 2017). Sebuah organisasi dengan inovasi yang kuat cenderung memiliki kompetensi dan pandangan yang berbeda (Quintana-García & Benavides-Velasco, 2008) dalam (Omar, 2017).

Perusahaan yang ingin mengejar strategi *Supply Chain Management* namun hanya memiliki sumber daya yang terbatas, mungkin membutuhkan kemampuan inovatif yang baik jika mereka ingin mengejar peluang baru di pasar yang kompleks dan berisiko (Hsu, Tan, Laosirihongthong, & Leong, 2011). Kemampuan untuk berinovasi harus menjadi bagian dari manajemen karena merupakan salah satu faktor terpenting yang mempengaruhi kinerja organisasi. Kemampuan inovatif dianggap penting bagi organisasi yang mencapai daya saing strategis (Conner, 1991; Omar, 2017). Pertumbuhan ekspor di industri manufaktur, dapat meningkatkan kemampuan inovatif (Guan & Ma, 2003 sit. Omar, 2017).

Dalam konteks industri makanan halal, manajemen harus terlibat dalam inovasi, seperti bertualang dalam pengembangan sistem penelusuran dan penelusuran halal. Ini dapat dibentuk untuk meningkatkan transparansi halal dalam rantai produksi (Zailani et al., 2011; Omar, 2017). Dalam membentuk citra merek yang baik dan meningkatkan kemampuan kompetitif produk halal di pasar halal, inovasi teknologi di perusahaan sangat dibutuhkan (Omar, 2017). Hal ini dibuktikan dengan penelitian dari Yang & Bao, (2011), yang menggunakan aplikasi terintegrasi dari RFID, kode batang EAN / UCC-128, Pdf417 2-D barcode, teknologi GSM dan teknologi Internet untuk mencari informasi kualitas halal daging sapi, dan membuat basis data informasi penting berkualitas untuk produk daging sapi halal. Maka dari itu, peningkatan kemampuan inovasi dalam industri makanan halal sangat penting dalam periode perubahan teknologi yang cepat dan pasar yang kompetitif (Omar, 2017).

2.1.2.10. Ketersediaan Sumberdaya

Pada aset strategis perusahaan, sumber daya merujuk pada nama merek, akses saluran yang unggul, struktur biaya yang menguntungkan, kemampuan teknologi, kemampuan R&D, reputasi dan paten (Oliver, 1997; Omar, 2017). Menurut Grant, (1991) dalam (Omar, 2017) sumber daya dapat didefinisikan sebagai input didalam proses produksi, dimana hal ini meliputi peralatan modal, keterampilan karyawan, paten dan nama merek. Perusahaan yang memperoleh sumber daya yang sederhana, dapat mengkombinasikan khas yang tidak mudah diperdagangkan. (Mathews, 2006; Wan Marhaini Wan Omar, 2017).

Diindustri makanan halal, manajemen harus memastikan ketersediaan sumber daya seperti tenaga kerja, infrastruktur, mesin dan peralatan dan modal keuangan

sebelum proses produksi halal (Standards Malaysia, 2009). Bagi perusahaan, menyediakan dan memelihara infrastruktur demi mencapai kesesuaian dan persyaratan produk adalah hal yang penting. Dimana hal ini dijelaskan dalam beberapa hal menurut (Wan Marhaini Wan Omar, 2017) :

1. Bangunan, ruang kerja, ruang sholat, fasilitas wudhu, dan fasilitas terkait lainnya untuk umat Islam
2. Perangkat keras dan perangkat lunak
3. Layanan pendukung
4. Restoran-restoran dalam organisasi harus menyediakan makanan dan minuman halal.

Karena itu, ketersediaan sumber daya dapat dianggap sebagai salah satu dimensi dari model implementasi *Halal Food Supply Chain* (Wan Marhaini Wan Omar, 2017).

2.1.3. Green Supply Chain Management

Green Supply Chain Management sebuah alat manajemen yang efektif bagi organisasi manufaktur yang proaktif dan paling baik. Dimana ruang dari penerapan praktiknya mulai dari pemasok, produsen hingga pelanggan yang beralih ke logistik untuk menutup loop (Zhu, Sarkis, & Lai, 2008). Dalam Zhu, Sarkis, & Lai, (2007) prioritas utama untuk produsen khususnya adalah kinerja ekonomi, dan mereka yang berada di negara berkembang. Diab, AL-Bourini, & Abu-Rumman, (2015); Zhu & Sarkis, (2004) mengatakan bahwa ada efek 3 kali lipat terhadap kinerja perusahaan yaitu:

1. Dampak pada Kinerja Lingkungan : (Pengurangan udara, Pengurangan air limbah , Pengurangan limbah padat, dan penurunan frekuensi kecelakaan lingkungan)
2. Dampak pada Kinerja Keuangan : (Penurunan biaya pembelian bahan, konsumsi energi, dan pengolahan limbah)
3. Dampak pada Kinerja Operasional : (Peningkatan jumlah barang yang dikirim tepat waktu, tingkat memo, dan lini produk namun juga dapat menurunkan tingkat persediaan, meningkatkan kualitas produk, dan meningkatkan pemanfaatan kemampuan).

Dalam beberapa penelitian terdahulu, di penelitian yang membahas mengenai *Green Supply Chain Management* berbeda beda. Penelitian Diab, AL-Bourini, & Abu-Rumman, (2015) membahas tentang Pengaruh Praktek *Green Supply Chain Management* pada *Organizational Performance* dimana, di dalam *Green Supply Chain Management* terbagi dalam 5 dimensi yaitu *Internal Environmental Management, Collaboration with Customers, Green Purchasing, ECO-Design and Packaging, Warehousing and green building*.

Sedangkan dalam penelitian Diabat & Govindan, (2011) mengatakan bahwa praktik-praktik *Green Supply Chain Management* terdiri dari beberapa hal yaitu *Green Design, Reducing Energy Consumption, Recycling materials and packaging, reversing logistics and environmental collaboration in the supply chain*.

Dalam penelitian Wu, Tseng, & Vy, (2011) juga mengklaim bahwa *Green Supply* mencakup produksi yang lebih bersih, jumlah paten, kualitas layanan internal, desain hijau, pembelian hijau, dan inovasi hijau. Dengan beberapa penelitian tersebut kemudian dianalisis tentang hubungannya dengan kinerja perusahaan dan

menghasilkan bahwa *Green Supply Chain Management* memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kinerja perusahaan .

Pada penelitian ini, dibahas beberapa dimensi *Green Supply Chain Management* yaitu:

- Internal Environmental Management
- Collaboration With Customers
- Green Purchasing
- Eco Design Practices

2.1.3.1. Pembelian Ramah Lingkungan

Green Purchasing melibatkan organisasi yang berhubungan dan menilai kinerja lingkungan pemasok mereka, dimana hal ini diharuskan pemasok melakukan tindakan untuk memastikan kualitas lingkungan dalam sistem operasional mereka. Pembelian ramah lingkungan didefinisikan sebagai "rencana lingkungan untuk bahan jangka panjang, komponen atau persyaratan sistem perusahaan" yang menunjukkan bahwa fungsi pembelian dapat membantu untuk mengevaluasi jumlah limbah yang mengalir ke sistem bisnis (Zhu et al., 2007).

Lee, (2008) mengatakan bahwa dalam memperhatikan praktik ramah lingkungan dari pemasok, organisasi pembelian harus berinisiatif di *green supply chain*, terutama perusahaan kecil dan menengah. Untuk memastikan pemasok sesuai dengan tujuan lingkungan, perusahaan pembeli menggunakan kegiatan kolaborasi yang didalamnya ada pelatihan, informasi lingkungan dan penelitian bersama. perusahaan lain bisa mengambil pendekatan yang kurang kolaborasi dengan menuntut agar pemasok mengadopsi sistem lingkungan seperti ISO 14001. Menurut

Heras-Saizarbitoria, Landín, & Molina-Azorín, (2011) dan Vachon & Klassen, (2007), keinginan dan tekanan konsumen adalah pendorong dalam ISO 14001. Ada juga bukti bahwa beberapa organisasi mengadopsi pendekatan kepatuhan dan evaluatif terhadap praktik GSCM dari pemasok mereka.

2.1.3.2. Praktik Desain Ramah Lingkungan

Eco Design Practices mengharuskan produsen mendesain produk yang dimana meminimalkan konsumsi bahan dan energi, dengan memfasilitasi penggunaan kembali, daur ulang, dan pemulihan bahan komponen dan suku cadang, guna menghindari atau mengurangi penggunaan produk berbahaya di dalam pabrik (Sarkis, 2003)

Dalam *Eco Design Practices* ada dua kategori yaitu desain terkait produk dan terkait kemasan. Didalam desain produk, Min & Galle, (2001) mengatakan bahwa di penghematan biaya rantai pasokan lebih besar dan organisasi pembeli perlu mencari peluang demi memanfaatkan komponen daur ulang dan digunakan kembali. Namun, Wu et al. (2011) menekankan bahwa dampak lingkungan dari suatu produk terjadi pada semua tahap siklus hidupnya dan mereka mengidentifikasi penilaian siklus hidup sebagai atribut yang biasa digunakan GSCM.

2.1.3.3. Manajemen Lingkungan Internal

Internal Environmental Management sebuah pengembangan kelestarian lingkungan dimana tujuannya ialah memerintah organisasi strategis dengan komitmen dan dukungan melalui manajer tingkat senior dan menengah (Diab et al., 2015; Zhu et al., 2007)

2.1.3.4. Kolaborasi dengan Pelanggan

Collaboration With Customer adalah sebuah hal yang bekerja sama dengan pelanggan, dimana mempunyai tujuan agar menetapkan dan mencapai tujuan lingkungan yang menghasilkan pengurangan dampak lingkungan dari kegiatan terkoordinasi, selain itu kepatuhan terhadap persyaratan pelanggan terkait dengan penerapan sistem manajemen lingkungan, kepatuhan dengan persyaratan lingkungan pelanggan, dan memberi tahu pelanggan tentang kepatuhan terhadap persyaratan lingkungan mereka (Theyel, 2001). *Collaboration With Customer* diharuskan bekerja dengan pelanggan untuk merancang proses produksi bersih yang Menghasilkan produk yang ramah lingkungan dengan pengemasan hijau (Sarkis, 2003).

2.1.4. Kinerja Perusahaan

Kinerja perusahaan hal yang mengacu pada perusahaan dalam mencapai tujuan non-keuangannya seperti pangsa pasar, pengenalan produk baru, kualitas produk, efektivitas pemasaran, nilai tambah dan efisiensi teknologi, serta tujuan keuangannya (Wan Marhaini Wan Omar, 2017; Yamin, Gunasekaran, & Mavondo, 1999). Kinerja perusahaan dapat mencapai tujuan selain masalah keuangannya. Dalam mengidentifikasi keberhasilan dan kebutuhan pelanggan terpenuhi, tujuan pengukuran kinerja perusahaan menjadi hal yang dibutuhkan. Sehingga kelemahan proses bisnis perusahaan bisa diperbaiki dan menjadi fakta keputusan (Wan Marhaini Wan Omar, 2017).

Dalam bersaing didalam pasar seorang manajer harus mulai mengembangkan pengetahuan, keterampilan, dan strategi yang diperlukan dari tingkat rantai pasokan

untuk bersaing dengan pasar lain (Green & Inman, 2005) . Sukses dalam pasar yang kompetitif, perusahaan mengandalkan kemampuan internal perusahaan (Barney, 1995 sit. Hsu et al., 2011). Li et al., (2006) mengatakan bahwa perusahaan besar memiliki tingkat praktik *Supply Chain Management* yang lebih tinggi untuk mengelola manajemen yang lebih efektif.

Dalam Talib et al., (2010) menekan bahwa bisnis yang halal dianggap sebagai paradigma bisnis, dimana konsep ini perusahaan menilai sebagai strategi jangka panjang. Dalam sebuah fokus manajemen makanan halal berpindah menjadi sebuah perspektif yang berpusat dalam perspektif rantai pasokan. Makanan halal telah menjadi masalah utama dalam global, sehingga suatu pengelolaan rantai pasokan makanan adalah bagian integral dari bisnis makanan halal (Wan Marhaini Wan Omar, 2017).

2.1.4.1. Kinerja Operasional

Kinerja operasional; dimana harus berhasil didalamnya operasional. Keberhasilan ini tercermin pada tinggi dan meningkat jumlah barang yang dikirimkan tepat waktu, penurunan tingkat persediaan, penurunan tingkat memo, tingkatkan kualitas produk, peningkatan lini produk, dan peningkatan pemanfaatan kapasitas (Hokey Min & Galle, 1997)

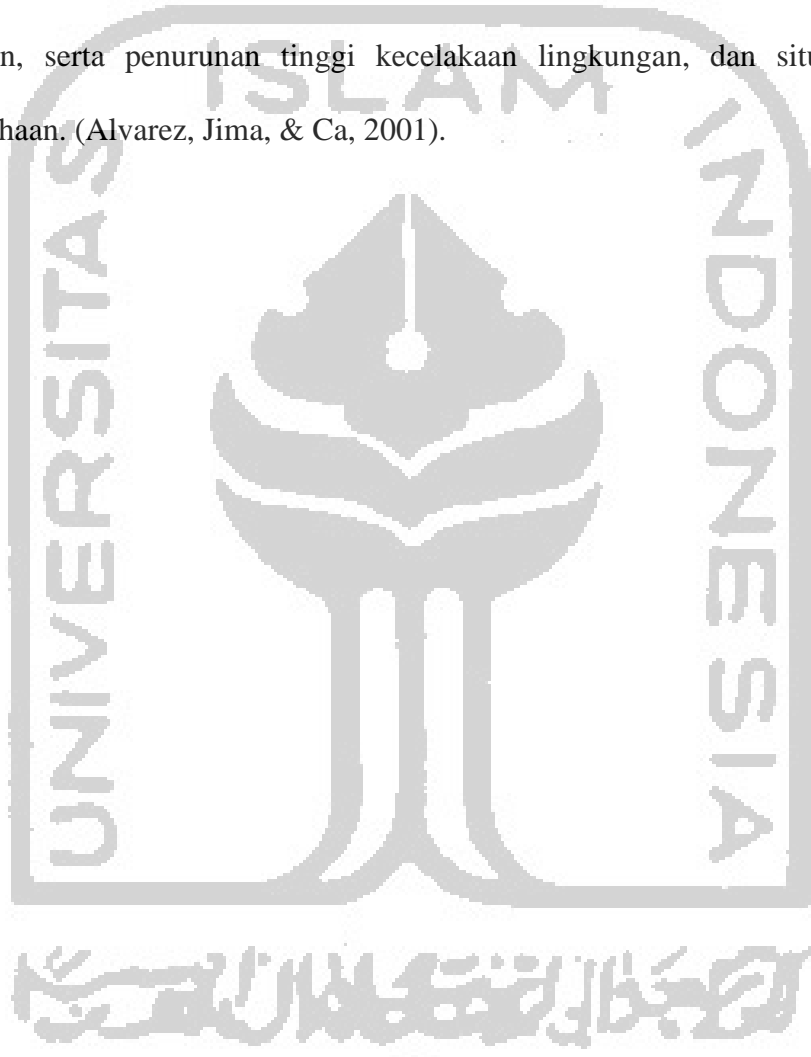
2.1.4.2. Kinerja Keuangan

Kinerja Keuangan, termasuk pada kinerja ekonomi baik, yang mana penurunan biaya pembelian bahan, penurunan biaya untuk konsumsi energi, penurunan biaya untuk pengolahan limbah, penurunan biaya untuk pembuangan limbah, dan pada saat yang sama berusaha untuk menghilangkan kinerja ekonomi negatif, seperti, peningkatan investasi, peningkatan biaya operasional, peningkatan

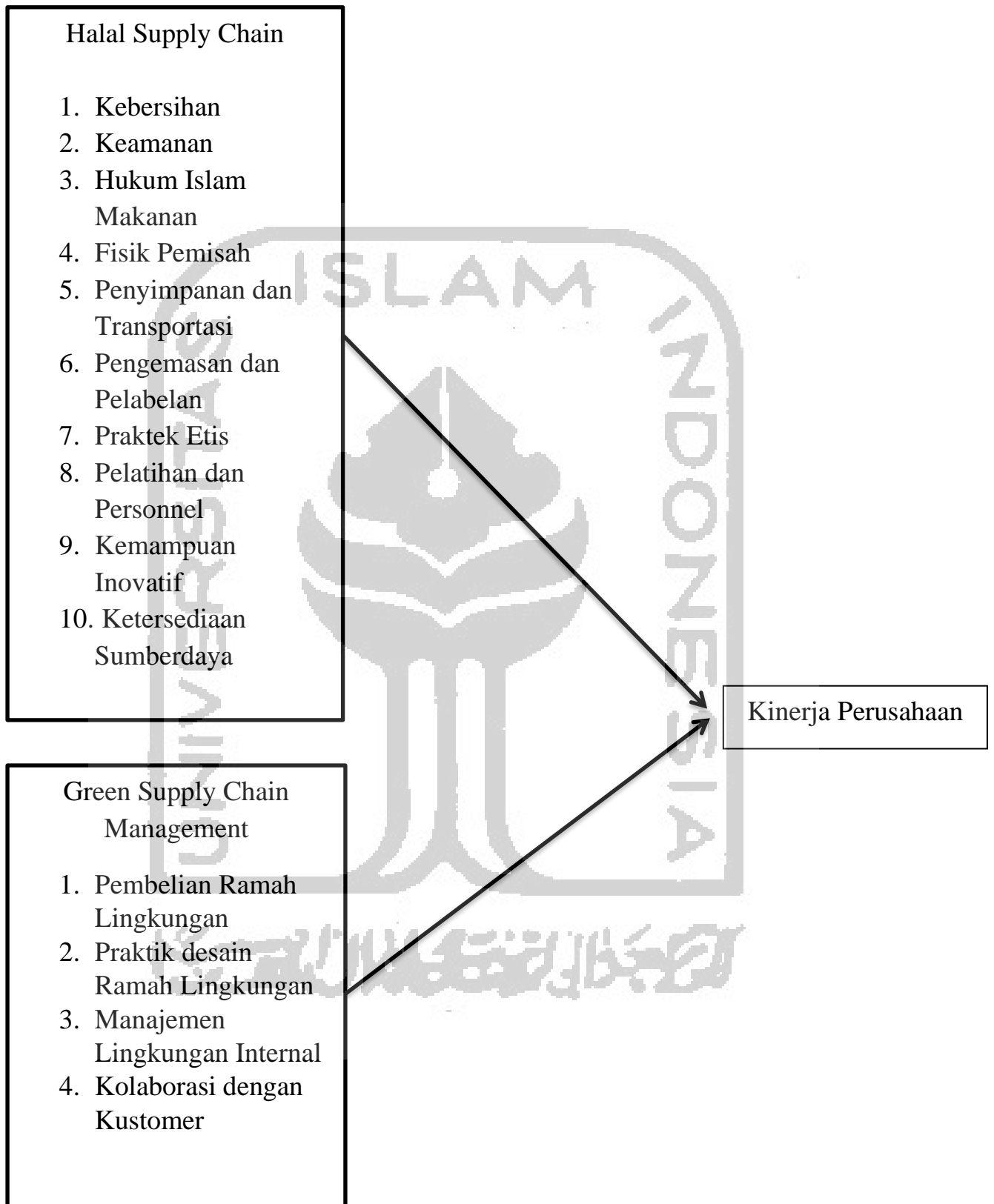
biaya pelatihan, peningkatan biaya pembelian bahan ramah lingkungan (Melnyk, Sroufe, & Calantone, 2003).

2.1.4.3. Kinerja Lingkungan

Kinerja Lingkungan berorientasi dalam beberapa pengurangan yaitu emisi udara, air limbah, limbah padat, juga pengurangan konsumsi bahan berbahaya dan beracun, serta penurunan tinggi kecelakaan lingkungan, dan situasi lingkungan perusahaan. (Alvarez, Jima, & Ca, 2001).



2.2. Kerangka Pemikiran



Gambar 1 Kerangka Pemikiran

2.3. Hipotesis

Hipotesis adalah hubungan yang diperkirakan secara logis diantara dua atau lebih variabel yang diungkapkan dalam bentuk pernyataan yang dapat diuji (Sekaran, 2006). Maka hipotesis dalam penelitian ini adalah :

2.3.1. Kebersihan

Kebersihan termasuk salah satu aspek penting di dalam kehidupan manusia. Dan dapat didefinisikan sebagai keadaan bersih maupun menjaga kebersihan (Cambridge Dictionaries Online sit. Omar, 2017). Didalam ajaran Islam ditekankan konsep kebersihan, tidak hanya di pakaian, bangunan dan sekitarnya (Rahim, 2005). Perusahaan sebisa mungkin menggunakan pembersih makanan yang dari bahan kimia dimana hal ini untuk penggunaan pembersihan dan membuang makanan olahan yang terkontaminasi berdasarkan peraturan pembuangan setempat dan persyaratan Syariah. Hal ini akan menjadikan ruang lingkup makanan yang sehat dan bersih (Amjadi & Hussain, 2005). Ini sesuai dengan konsep makanan halal dimana makanan perlu dilihat bersih, aman dikonsumsi, sehat, dan bergizi.

Dengan demikian bisa di hipotesiskan bahwa :

H1 : Ada pengaruh Kebersihan terhadap kinerja perusahaan

2.3.2. Keamanan

Keamanan dalam mengkonsumsi suatu makanan adalah hal penting bagi konsumen (Badrie et al., 2006). Keselamatan konsumen harus menjadi perhatian dan pilihan utama dikarenakan konsumen dihadapkan oleh berbagai produk makanan dengan harga yang berbeda-beda. Selain itu, setiap produk makanan yang

dikonsumsi, harus enak dan berpenampilan baik (Wilcock et al., 2004) .Keamanan didalam makanan sangat penting bagi para konsumen untuk di konsumsi,karena takutnya ada penyakit dari bawaan makanan yang dimaksud. Masalah penyakit bawaan makanan meningkat tinggi dan perdagangan Internasional sering terkait keamanan dan kualitas makanan (Aung & Chang, 2014) . Proses yang sama diterapkan pada pengaplikasian makanan halal, di mana bagian-bagian keselamatan harus difokuskan pada setiap titik kontrol selama pemrosesan pengolahan makanan. Karenanya, keamanan bahan makanan adalah tanggung jawab yang dimiliki bersama bagi keseluruhan rantai pasokan, mulai dari produsen, pengolah, distributor, pengecer atau konsumen. (Omar, 2017).

Dengan demikian bisa dihipotesis kan bahwa :

H2 : Ada pengaruh Keamanan terhadap Kinerja perusahaan

2.3.3. Hukum Islam Makanan

Seorang Muslim yang menganut hukum diet Islam sangat mengimani agama Islam, dan seorang Muslim harus menghindari makanan yang tidak memenuhi standar makanan halal (Riaz & Chaudry, 2004; Bon & Hussain, 2010; Omar, 2017). Umat Muslim percaya, bahwa makanan halal adalah makanan yang baik bagi kesehatan dan ini mengikuti ajaran Tuhan. Maka dari itu, implementasi *Halal Food Supply Chain* harus mengikuti hukum Islam agar memastikan bahwa kegiatan segala pemrosesan sesuai dengan prinsip-prinsip Syariah Islam (Omar, 2017).

Dengan demikian bisa dihipotesis kan bahwa :

H3 : Ada pengaruh Hukum Islam Makanan terhadap Kinerja perusahaan

2.3.4. Fisik Pemisah

Makanan halal yang diproduksi untuk pasar Muslim harus memenuhi kriteria halal, dimana diperhatikan melalui asal, sifat maupun metode pengolahan produk makanan. (Bonne & Verbeke, 2008; van der Spiegel et al., 2012) Maka dengan itu, produk halal yang diproduksi untuk pasar Muslim harus bebas dari pencemaran zat buruk mulai dari persiapannya, produksinya maupun penyimpanannya (Omar, 2017).

Dengan demikian bisa dihipotesis kan bahwa :

H4 : Ada pengaruh Fisik Pemisah terhadap Kinerja perusahaan

2.3.5. Penyimpanan dan Transportasi

Tieman et al., (2012) menekankan bahwa produk halal tidak boleh digabungkan dengan penyimpanan di pendingin yang sama dengan produk haram atau non-halal. Tidak boleh ada pencampuran antara barang halal dan haram pada satu pengangkut muatan (Ngah et al., 2014) produk makanan halal dan haram, harus dipisah selama transportasi dan distribusi untuk mencegah adanya kontaminasi atau pencampuran zat kotor (Tieman, 2011; Ab Talib & Mohd Johan, 2012; Zailani et al., 2015). Maka dari itu, penyimpanan dan transportasi khusus sangat penting disuatu implementasi rantai pasokan makanan halal (Omar, 2017)

Dengan demikian bisa dihipotesis kan bahwa :

H5 : Ada pengaruh Penyimpanan dan Transportasi terhadap Kinerja perusahaan

2.3.6. Pengemasan dan Pelabelan

Kemasan harus digunakan untuk menampung, melestarikan dan memberikan perlindungan fisik terhadap barang akhir. Banyak masalah yang terkait dengan kemasan produk makanan halal (Ab Talib & Mohd Johan, 2012) dan masalah tersebut adalah bahan kemasan. Bahan dari kemasan sangatlah penting baik menjaga produk tetap aman dan rapi. Kemasan makanan tidak boleh terbuat dari bahan yang tidak halal, maka itu membutuhkan sertifikasi halal yang tepat (Soong, 2007) . Produk makanan halal pun tidak boleh dicampur sama dengan yang digunakan untuk produk non-halal (Talib, Zunira Suhaiza, Zainuddin, 2010).

Dengan demikian bisa dihipotesis kan bahwa :

H6 : Ada pengaruh Pengemasan dan Pelabelan terhadap Kinerja perusahaan

2.3.7. Praktek Etis

Pengembangan produk halal harus sesuai dan konsisten dengan prinsip Syariah Islam. Sesuai dan konsiten yang dimaksud adalah ramah lingkungan, mempertimbangkan kesejahteraan hewan, memiliki karakter organik, menghormati pembiayaan Islami dan memiliki atribut perdagangan yang adil (Mohammad & Hassan, 2011). Transaksi penjualan akan dianggap sah apabila dilakukannya persetujuan bersama dari beberapa pihak yang terkait, mengambil keuntungan dan membebankan harga tinggi merupakan bentuk eksploitasi dan dilarang dalam Islam (Mohammed, 2013). Selain itu, produsen tidak diperbolehkan menggunakan bahan berbahaya yang merupakan perilaku tidak etis yang dapat merusak pasar

Dengan demikian bisa dihipotesis kan bahwa :

H7 : Ada pengaruh Praktek Etis terhadap Kinerja perusahaan

2.3.8. Pelatihan dan Personnel

Pegawai dalam mengikuti pelatihan tambahan dalam meningkatkan keterampilan dan mengembangkannya mempunyai pemikiran bahwa pelatihan mengarah pada standar hidup serta pekerjaan yang lebih baik dari biasanya. Pelatihan untuk pekerja ini sangat penting dalam memimpin untuk mencapai keahlian dan produktivitas yang tinggi, yang dimana bisa berkontribusi dalam mengembangkan tenaga kerja yang berkualitas (Omar, 2017) Riaz & Chaudry (2004) menyebutkan bahwa penting pegawai Muslim bertindak dalam peran pengawasan dan memastikan tidak ada ternak yang disiksa dan pemotongannya dilakukan dengan teknik yang sesuai. Dengan begitu, implementasi *Halal Food Supply Chain* yang efektif, pegawai harus dilatih dan dilengkapi dengan pengetahuan dan keterampilan Islam dalam konsep halal.

Dengan demikian bisa dihipotesiskan bahwa :

H8 : Ada pengaruh Pelatihan dan Personnel terhadap Kinerja perusahaan

2.3.9. Kemampuan Inovatif

Perusahaan yang ingin mengejar strategi Supply Chain Management namun hanya memiliki sumber daya yang terbatas, mungkin membutuhkan kemampuan inovatif yang baik jika mereka ingin mengejar peluang baru di pasar yang kompleks dan berisiko (Hsu et al. 2011). Kemampuan untuk berinovasi harus menjadi bagian dari manajemen karena merupakan salah satu faktor terpenting yang mempengaruhi kinerja organisasi. Kemampuan inovatif dianggap penting bagi organisasi yang mencapai daya saing strategis (Conner, 1991; sit. Omar, 2017). Pertumbuhan ekspor di industri manufaktur, dapat meningkatkan kemampuan inovatif (Guan & Ma, 2003)(Guan & Ma, 2003; Omar, 2017) Maka dari itu, peningkatan kemampuan

inovasi dalam industri makanan halal sangat penting dalam periode perubahan teknologi yang cepat dan pasar yang kompetitif (Omar, 2017).

Dengan demikian bisa dihipotesis kan bahwa :

H9 : Ada pengaruh Kemampuan Inovatif terhadap Kinerja perusahaan

2.3.10. Ketersediaan Sumberdaya

Pada aset strategis perusahaan, sumber daya merujuk pada nama merek, akses saluran yang unggul, struktur biaya yang menguntungkan, kemampuan teknologi, kemampuan R&D, reputasi dan paten (Oliver, 1997; Wan Marhaini Wan Omar, 2017). Menurut Grant, (1991) dalam (Omar, 2017) sumber daya dapat didefinisikan sebagai input didalam proses produksi, dimana hal ini meliputi peralatan modal, keterampilan karyawan, paten dan nama merek. Perusahaan yang memperoleh sumber daya yang sederhana, dapat mengkombinasi khas yang tidak mudah diperdagangkan. (Mathews, 2006; sit. Omar, 2017). Ketersediaan sumber daya dapat dianggap sebagai salah satu dimensi dari model implementasi *Halal Food Supply Chain* (Omar, 2017).

Dengan demikian bisa dihipotesis kan bahwa :

H10 : Ada pengaruh Ketersediaan Sumberdaya terhadap Kinerja perusahaan

2.3.11. Pembelian Ramah Lingkungan

Lee, (2008) mengatakan bahwa dalam memperhatikan praktik ramah lingkungan dari pemasok, organisasi pembelian harus berinisiatif di *green supply chain*, terutama perusahaan kecil dan menengah. Untuk memastikan pemasok sesuai dengan tujuan lingkungan, perusahaan pembeli menggunakan kegiatan kolaborasi yang didalamnya ada pelatihan, informasi lingkungan dan penelitian bersama.

perusahaan lain bisa mengambil pendekatan yang kurang kolaborasi dengan menuntut agar pemasok mengadopsi sistem lingkungan seperti ISO 14001. Menurut Heras-Saizarbitoria, Landín, & Molina-Azorín, (2011) dan Vachon & Klassen, (2007), keinginan dan tekanan konsumen adalah pendorong dalam ISO 14001. Ada juga bukti bahwa beberapa organisasi mengadopsi pendekatan kepatuhan dan evaluatif terhadap praktik GSCM dari pemasok mereka.

Dengan demikian bisa dihipotesis kan bahwa :

H11 : Ada pengaruh Pembelian Ramah Lingkungan terhadap Kinerja perusahaan

2.3.12. Praktik Desain Ramah Lingkungan

Eco Design Practices mengharuskan produsen mendesain produk yang dimana meminimalkan konsumsi bahan dan energi, dengan memfasilitasi penggunaan kembali, daur ulang, dan pemulihan bahan komponen dan suku cadang, guna menghindari atau mengurangi penggunaan produk berbahaya di dalam pabrik (Sarkis, 2003).

Dalam *Eco Design Practices* ada dua kategori yaitu desain terkait produk dan terkait kemasan. Didalam desain produk, Min & Galle, (2001) mengatakan bahwa di penghematan biaya rantai pasokan lebih besar dan organisasi pembeli perlu mencari peluang demi memanfaatkan komponen daur ulang dan digunakan kembali. Namun, Wu et al., (2011) menekankan bahwa dampak lingkungan dari suatu produk terjadi pada semua tahap siklus hidupnya dan mereka mengidentifikasi penilaian siklus hidup sebagai atribut yang biasa digunakan *Green Supply Chain Management*.

Dengan demikian bisa dihipotesis kan bahwa :

H12 : Ada pengaruh Praktik Desain Ramah Lingkungan terhadap Kinerja perusahaan

2.3.13. Manajemen Lingkungan Internal

Internal Environmental Management sebuah pengembangan kelestarian lingkungan dimana tujuannya ialah memerintah organisasi strategis dengan komitmen dan dukungan melalui manajer tingkat senior dan menengah (Diab et al., 2015; Zhu et al., 2007)

Dengan demikian bisa dihipotesis kan bahwa :

H13 : Ada pengaruh Manajemen Lingkungan Internal terhadap Kinerja perusahaan

2.3.14. Kolaborasi dengan Kustomer

Collaboration With Customer adalah sebuah hal yang bekerja sama dengan pelanggan, dimana mempunyai tujuan agar menetapkan dan mencapai tujuan lingkungan yang menghasilkan pengurangan dampak lingkungan dari kegiatan terkoordinasi, selain itu kepatuhan terhadap persyaratan pelanggan terkait dengan penerapan sistem manajemen lingkungan, kepatuhan dengan persyaratan lingkungan pelanggan , dan memberi tahu pelanggan tentang kepatuhan terhadap persyaratan lingkungan mereka (Theyel, 2001). *Collaboration With Customer* diharuskan bekerja dengan pelanggan untuk merancang proses produksi bersih yang

Menghasilkan produk yang ramah lingkungan dengan pengemasan hijau (Sarkis, 2003).

Dengan demikian bisa dihipotesis kan bahwa :

H14 : Ada pengaruh Kolaborasi dengan Kustomer terhadap Kinerja perusahaan

