

Analysis of the Effect of Halal Supply Chain Management and Green Supply Chain Management on Corporate Performance (Case Study of Culinary Industry SMEs in Sleman Regency)

Muhammad Haikal Makarim

Management Study Program, Faculty of Economics, Islamic University of Indonesia,
Yogyakarta
haikalmakarim7@gmail.com

ABSTRACT

There is a lot of research that focuses on the halal supply chain on the performance of the company, and Green Supply Chain to the company's performance alone. The merger between the two but less noticed. Thus, this paper discusses the merger between Halal Supply Chain and Green Supply Chain Management in order to see how it affects both the Performance of the Company. The population in this study is the Culinary Industry SMEs Sleman district in Yogyakarta. The sample in this study was 191 respondents. The technique used is purposive sampling. Testing the hypothesis in this study using SPSS tool. From the results of this study found that that there is a positive influence among Cleanliness, Safety, Storage and Transport, Training and Personnel, Resource Availabilty, Collaboration With Customer, Eco Design and Packaging on company performance, while no positive influence between the Islamic Law, Physical Segregation, Packaging and Labeling, Ethical Practice, Innovative Capability, Green Purchasing and Internal Environmental Management on the performance of the company. The findings of this study consider that some things when Halal Supply Chain Management and Green Supply Chain Management is practiced well then it will affect the performance of the company.

Keywords : Halal Supply Chain, Green Supply Chain and Corporate Performance

1. Pendahuluan

Indonesia saat ini adalah salah satu penduduk terbesar di dunia dan termasuk terbesar penduduk muslim di dunia, Negara Indonesia dengan jumlah populasi kurang lebih 240 Juta jiwa dan 87 % nya ada penduduk muslim. Populasi penduduk muslim yang besar tersebut, membuat Indonesia menjadi negara yang berpotensi dijangkau pasar makanan halal nya (Sukesti, & Budiman, 2014). Halal adalah sebuah kata di dalam Al-Quran yang berarti diizinkan, yaitu standar diet yang ditentukan dalam Quran. Didalam Al Qur'an disebutkan bahwa semuanya makanan halal kecuali yang secara khusus disebut Haram, yaitu dilarang atau melanggar hukum (Shah Alam & Mohamed Sayuti, 2011) . Halal Supply Chain Management (HSCM) sama dengan Supply Chain Management (SCM), antara keduanya yang membedakannya saja adalah bahwa HSCM ditambahkan dengan hukum Syariah, dimana didalamnya menyediakan hukum Islam

yang didalam prosesnya halal yang tepat (Bahrudin & Al., sit. 2011 Rasi, Masrom, Omar, Ahmad, & Sham, 2017). (Tieman, van der Vorst, & Ghazali, 2012) dalam konsepnya menyebutkan halal dalam rantai pasok berarti kegiatan keseluruhan entitas yang terlibat sepanjang rantai pasok dari hulu ke hilir menerapkan konsep yang sesuai syariat Islam, dimulai dari pemilihan pemasok, proses produksi, penyimpanan, sampai dengan distribusi (memisahkan penyimpanan dan pengiriman produk halal agar terhindar dari kontaminasi).

Saat ini kesadaran umat Islam dalam menjalankan agama semakin baik, salah satunya semakin berhati hati dalam hal makan dan minuman. Label halal makin diutamakan (Sarwat, 2014) . Sertifikasi sebagai pembuktian bahwa makanan di kemasan adalah halal karena ada logo halal didalamnya, maka bagi umat Muslim adalah aman untuk di konsumsi. Dimana suatu produk yang sudah mempunyai sertifikasi halal tentunya sudah di anggap bersih didalamnya baik dari segi proses maupun produknya (Aziz & Chok, 2013). Sebuah penelitian Sabri (2006) dalam Lada et al., (2009) mengatakan bahwa ia menemukan McDonald di Singapura mengalami peningkatan jumlah kunjungan sebesar 8 juta kunjungan setelah memperoleh sertifikasi halal. Selain itu peningkatan penjualan sebesar 20% juga dialami oleh KFC, Burger King dan Taco Bell setelah mereka memperoleh sertifikasi halal. Dengan adanya penelitian di atas dapat juga disimpulkan bahwa sertifikasi halal di produk akan mampu meningkatkan minat beli konsumen Muslim untuk menkonsumtifnya.

Menurut Ahmad, Abaidah, & Yahya, (2013) kesadaran halal diketahui berdasarkan mengerti tidaknya seorang Muslim tentang apa itu halal, mengetahui proses penyembelihan yang benar, dan memprioritaskan makanan halal untuk mereka konsumsi. Dari pernyataan tersebut maka bagi Muslim untuk meningkatkan kesadaran halal maka wajib mengetahui segala proses rantai pasokan halal yang akan di konsumsi. Green Supply Chain Management menjadi strategi yang penting dalam mencapai sebuah kesinambungan yang baik bagi perusahaan (Kurien & Qureshi, 2012). Green Supply Chain Management sendiri adalah sebuah konsep strategi rantai pasokan makanan namun yang mengedepankan lingkungan. Hal tersebut wajib terapkan karena biasanya kinerja rantai pasokan tidak memperhatikan dampak terhadap lingkungan.

Dengan adanya Halal Supply Chain dan Green Supply Chain Management diharapkan dari banyaknya mayoritas penduduk Muslim di Indonesia terkhusus nya daerah Yogyakarta adalah mampu memperhatikan alur rantai pasokan sebuah perusahaan dimana tidak hanya memperhatikan alur yang halal namun juga dari segi lingkungannya juga baik dampaknya. Penerapan Halal Supply Chain Management yang benar dengan dibantu dengan Green Supply Chain Management diharapkan memperbaiki kinerja perusahaan baik dari sisi operasional nya maupun keuangannya.

2. Literatur Review

2.1. 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.

2.2. 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 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. 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 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*

2.2.1. Cleanliness

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 Cleanliness terhadap kinerja perusahaan

2.2.2. Safety

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 dikonsumsi, 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 dihipotesiskan bahwa :

H2 : Ada pengaruh Safety terhadap Kinerja perusahaan

2.2.3. Islamic Dietary Law

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 pemerosesan sesuai dengan prinsip-prinsip Syariah Islam (Omar, 2017).

Dengan demikian bisa dihipotesis kan bahwa :

H3 : Ada pengaruh Islamic Dietary Law terhadap Kinerja perusahaan

2.2.4. Physical Segregation

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 Pyhsical Segregation terhadap Kinerja perusahaan

2.2.5. Storage and Transport

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 Storage and Transport terhadap Kinerja perusahaan

2.2.6. Packaging and Labelling

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 Packaging and Labeling terhadap Kinerja perusahaan

2.2.7. Ethical Practice

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 Ethical Practices terhadap Kinerja perusahaan

2.2.8. Training and 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 pematongannya 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 dihipotesis kan bahwa :

H8 : Ada pengaruh Training and Personnel terhadap Kinerja perusahaan

2.2.9. Innovative Capability

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 Innovative Capability terhadap Kinerja perusahaan

2.2.10. Resource Availablility

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 Resource Availability terhadap Kinerja perusahaan

2.3. 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 dampak pada Kinerja Lingkungan, dampak pada Kinerja Keuangan, dampak pada Kinerja Operasional.

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

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

2.3.1. Green Purchasing

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 Green Purchasing terhadap Kinerja perusahaan

2.3.2. Eco Design Practices

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 Eco Design Practices terhadap Kinerja perusahaan

2.3.3. Internal Environmental Management

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 Internal Environmental Management terhadap Kinerja perusahaan

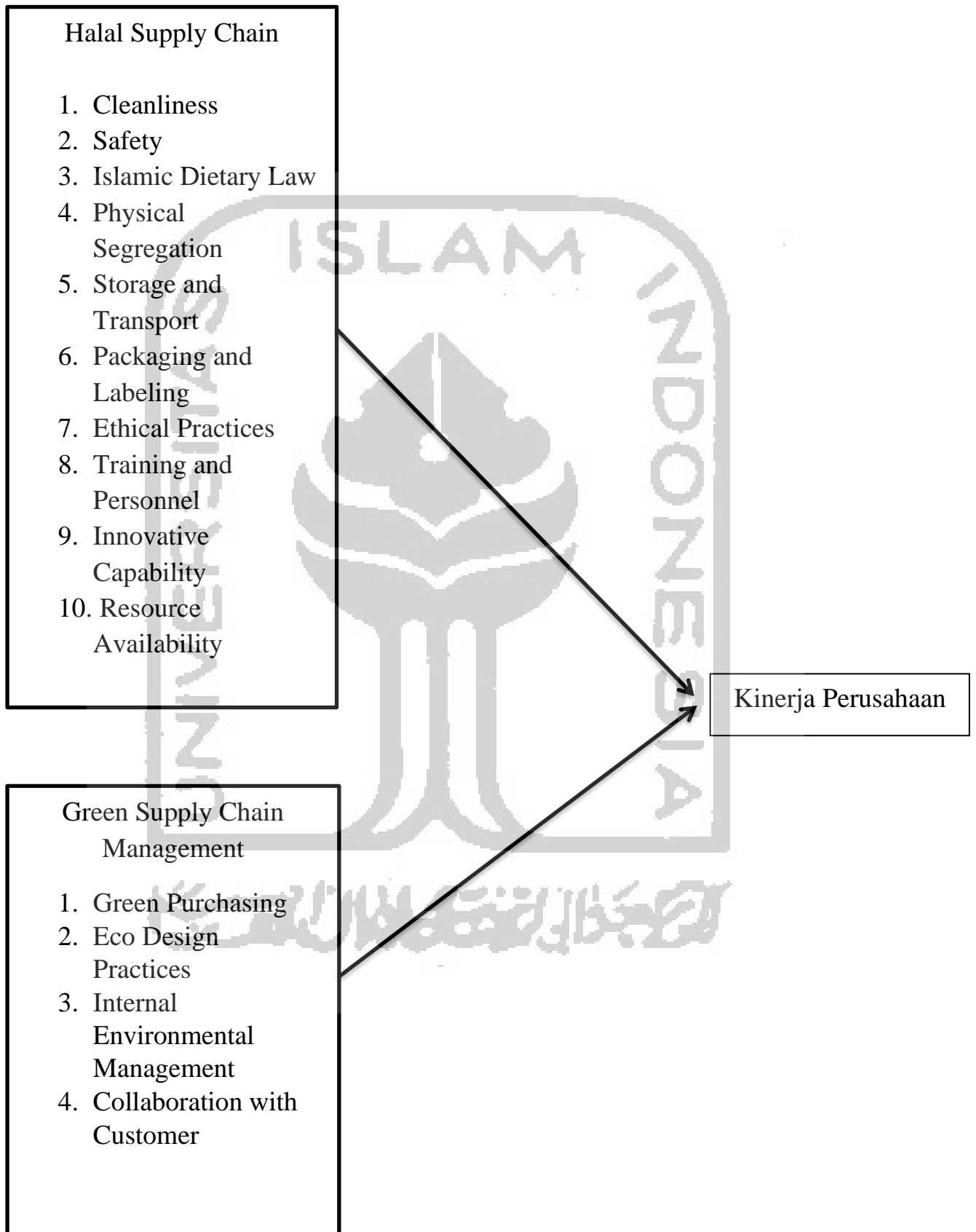
2.3.4. Collaboration With Customers

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 Collaboration With Customer terhadap Kinerja perusahaan

Sebagai gambaran dan kerangka konseptual yang mendalam, maka disusun model penelitian sebagai berikut :



3. Metodologi Penelitian

3.1. Populasi dan Sampel

Populasi di penelitian ini adalah seluruh UKM industri kuliner di Kabupaten Sleman. Populasi dalam penelitian ini adalah UKM industri kuliner di kabupaten sleman sebanyak 230 populasi di dapat dalam data dinas koperasi, usaha kecil, dan menengah Kabupaten Sleman. Tetapi, data UKM halal industri kuliner di kabupaten Sleman tidak ada karena sudah digabungkan. Sampel pada penelitian ini adalah pemilik atau penanggung jawab industri UKM kuliner di kabupaten Sleman. Pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*. *Purposive Sampling* adalah desain terbatas untuk orang-orang spesifik yang dapat memberikan informasi yang diperlukan karena hanya mereka yang memiliki informasi atau memenuhi kriteria yang ditetapkan penelitian (Sekaran dan Bougie, 2013). Metode *purposive sampling* yang digunakan dalam penelitian ini adalah pengambilan sampel penilaian, dimana sampel dipilih berdasarkan penilaian peneliti bahwa dia adalah pihak yang paling baik untuk dijadikan sampel penelitiannya (Sekaran, 2013).

Purposive sampling sangat penting dalam pengumpulan informasi target spesifik karena setiap elemen populasi tidak memiliki karakter yang sama untuk menjadi sampel penelitian, tetapi hanya elemen populasi yang memenuhi syarat tertentu yang akan ditetapkan menjadi sampel dalam penelitian. Adapun kriteria dalam pengambilan sampel:

1. Memilih bisnis sudah berjalan minimal 1 tahun.
2. Menggunakan system halal.

Tabel 1 :
Karakteristik Responden

Profil		Frekuensi	Persentase (%)
Jabatan	Pemilik	81	42%
	karyawan	110	58%
Usaha sudah berdiri	< dari 1 tahun	39	17%
	> 1 tahun	191	83%
System yang digunakan	halal	191	100%
	Tidak halal	0	0%

Sumber : data primer diolah 2019

Berdasarkan data primer tentang profil responden di atas menunjukkan dari 230 responden yang rencana diteliti, yang sesuai dengan kriteria pengambilan sampel adalah 191 responden. Diantaranya adalah 81 orang sebagai pemilik UKM dengan persentase 42% dan 110 orang sebagai karyawan dari UKM tersebut dengan persentase 58%. Para responden yang mengisi data memiliki UKM yang sudah berdiri lebih dari 1 tahun dengan persentase 83% dibawah 1 tahun 17% dan para responden yang mengisi data menggunakan system halal dengan persentase 100%.

3.2. Variabel Penelitian

Variabel penelitian dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: Variabel independen dalam penelitian ini adalah *Halal Supply Chain Management* (X1), dan *Green Supply Chain Management* (X2). Variabel dependen dalam penelitian ini adalah kinerja perusahaan (Y1).

4. Hasil Penelitian

4.1. Analisa Deskriptif

Berdasarkan Tabel 2 yang menjelaskan analisis deskriptif penelitian ini, dari 191 responden yang diambil sebagai sampel, diketahui sebagian besar responden menilai semua indikator yang digunakan adalah Setuju/Sangat Setuju. Hal ini menunjukkan bahwa responden penelitian rata rata menilai baik mengenai *halal supply chain*, *green supply chain management* dan kinerja perusahaan.

Tabel 2
Analisis Deskriptif Seluruh Variabel

Variabel	Total mean Variabel	Mean Variabel	Kategori
Halal Supply Chain Management	140,57	4,69	Tinggi
Green Supply Chain Management	52,69	4,40	Tinggi
Kinerja Perusahaan	52,83	4,41	Tinggi

Sumber : data primer diolah 2019

4.2. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas

Peneliti menguji validitas instrumen dengan menggunakan program SPSS. Untuk proses uji validitas ini, dilakukan dengan melihat hasil output SPSS yaitu di bagian *pearson correlation*. Nilai validitas yang akan dicari dengan taraf r tabel

sebesar 0,141 seperti yang ada di penelitian sebelumnya, yang artinya jika probabilitas $< 0,141$ maka kuesioner yang digunakan sebagai alat ukur dalam penelitian telah memenuhi syarat validitas. Pengujian validitas dilakukan oleh 191 responden. Sementara untuk menguji reliabilitas dari setiap variabel, koefisien reliabilitas konstruk yang digunakan untuk menilai data. Suatu data dianggap dapat diandalkan ketika nilai reliabilitas konstruk ≥ 0.70 , di mana nilai yang paling dapat diandalkan adalah 1.0. Berikut adalah hasil uji validitas dan reliabilitas kuesioner :

Tabel 3
Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas

Variabel	indikator	R _{hitung}	R _{tabel}	Keterangan
	C1	0.389	0,141	Valid
	C2	0.258	0,141	Valid
	C3	0.163	0,141	Valid
	S1	0.318	0,141	Valid
	S2	0.275	0,141	Valid
	S3	0.164	0,141	Valid
	I1	0.208	0,141	Valid
	I2	0.151	0,141	Valid
	I3	0.154	0,141	Valid
Halal	P1	0.312	0,141	Valid
	P2	0.217	0,141	Valid
	P3	0.197	0,141	Valid
Supply chain (HSCM)	T1	0.345	0,141	Valid
	T2	0.172	0,141	Valid
	T3	0.269	0,141	Valid
	PL1	0.197	0,141	Valid

	PL2	0.361	0,141	Valid	
	PL3	0.221	0,141	Valid	
	E1	0.153	0,141	Valid	
	E2	0.378	0,141	Valid	
	E3	0.321	0,141	Valid	
	TP1	0.378	0,141	Valid	
	TP2	0.309	0,141	Valid	
	TP3	0.324	0,141	Valid	
	IC1	0.202	0,141	Valid	
	IC2	0.370	0,141	Valid	
	IC3	0.159	0,141	Valid	
	RA1	0.265	0,141	Valid	
	RA2	0.265	0,141	Valid	
	RA3	0.265	0,141	Valid	
Management (GSCM)	GP1	0.247	0,141	Valid	
	GP2	0.223	0,141	Valid	
	GP3	0.170	0,141	Valid	
	Green Supply Chain	IEM1	0.187	0,141	Valid
		IEM2	0.160	0,141	Valid
		IEM3	0.180	0,141	Valid
		CWC1	0.412	0,141	Valid
		CWC2	0.175	0,141	Valid
		CWC3	0.151	0,141	Valid
		EDP1	0.149	0,141	Valid

	EDP2	0.203	0,141	Valid
	EDP3	0.286	0,141	Valid
Kinerja Perusahaan (KP)	KO1	0.319	0,141	Valid
	KO2	0.524	0,141	Valid
	KO3	0.197	0,141	Valid
	KO4	0.428	0,141	Valid
	KU1	0.503	0,141	Valid
	KU2	0.524	0,141	Valid
	KU3	0.412	0,141	Valid
	KU4	1	0,141	Valid
	KL1	0.244	0,141	Valid
	KL2	0.397	0,141	Valid
	KL3	0.236	0,141	Valid
	KL4	0.434	0,141	Valid

Sumber : data primer diolah 2019

Variabel	Alpha Cronbach	Nilai Reliabel	Keterangan
HSCM	0,896	$\geq 0,70$	Reliabel
GSCM	0,781	$\geq 0,70$	Reliabel
KP	0,840	$\geq 0,70$	Reliabel

Sumber : data primer diolah 2019

4.3.Uji Normalitas

Penelitian ini menggunakan SPSS sebagai alat analisis. Alat ini digunakan untuk menguji apakah uji normalitas data yang dilakukan adalah normal. Dengan menggunakan uji kolmogrov smirnov yang digunakan pada setiap variabel. Data sebuah penelitian dikatakan memenuhi uji normalitas apabila nilai Asymp.Sig (2tailed)

variabel residual berada diatas nilai 5 persen atau 0,05, dan sebaliknya. Uji normalitas dapat ditunjukkan pada tabel sebagai berikut. Berdasarkan tabel 4 dapat dilihat bahwa data hasil pengujian telah memenuhi nilai normalitas yang di syaratkan.

Tabel 4
Uji Normalitas

			Unstandardized Residual
N			191
Normal Parameters ^{a,b}	Mean		.0000000
	Std. Deviation		3,7865540163451
Most Differences	Extreme	Absolute	,069
		Positive	.040
		Negative	-.069
Test Statistic			.069
Asymp. Sig. (2-tailed)			,026 ^{c,d}

Sumber : data primer diolah 2019

4.4. Uji Multikoleniaritas

Model regresi yang baik adalah tidak terjadi kolerasi antara variabel independen. Kriteria pengujian yaitu jika nilai VIF kurang dari 10 dan mulai tolerance lebih dari 0.10, maka model regresi yang diajukan tidak mengandung gejala multikoleniaritas dapat tunjukan pada tabel berikut. Berdasarkan tabel 5 dapat dilihat bahwa data hasil pengujian dari *Halal Supply Chain Management* (HSCM) dan *Green Supply Chain Management* (GSCM) telah memenuhi pengujian multikoleniaritas yang di syaratkan.

Tabel 5
Uji Multikoleniaritas

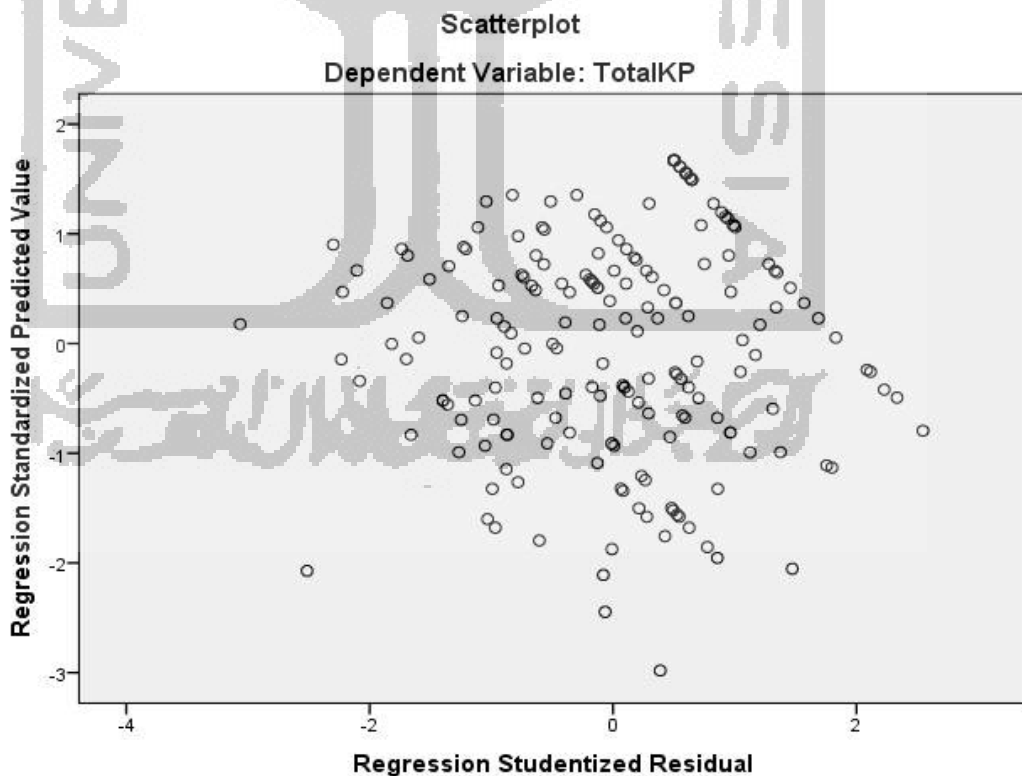
Variabel bebas	VIF	Keterangan
HSCM	1.285	Tidak multikoleniaritas
GSCM	1.285	Tidak multikoleniaritas

Sumber : data primer diolah 2019

4.5. Uji Heteroskedastisitas

Uji heteroskedastisitas adalah uji yang bertujuan untuk menguji apakah dalam model regresi terjadi ketidaksamaan variance dari residual satu pengamatan ke pengamatan lainnya (Ghozali, 2016). Berdasarkan tabel 6 residual berupa titik-titik yang menyebar secara acak dan tidak menentu. Dengan demikian dapat disimpulkan regresi yang diajukan penelitian ini tidak terjadi gejala heteroskedastisita.

Tabel 6
Uji Heteroskedastisitas



Sumber : data primer diolah 2019

4.6. Uji Analisis Regresi Linear Berganda

Tabel 7
Uji Analisis Regresi Linear Berganda

Coefficients^a

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	3,077	5,615		,548	,584
TotalC	1,476	,319	,321	4,622	,000
TotalS	,222	,296	,052	,750	,044
TotalL	,142	,145	,057	,976	,331
TotalP	,247	,384	,046	,642	,522
TotalT	-1,087	,531	-,215	-2,047	,042
TotalPL	,446	,432	,080	1,031	,304
TotalE	-,177	,545	-,031	-,326	,745
TotalTP	-,510	,386	-,100	-1,321	,018
TotalIC	,328	,421	,056	,779	,437
TotalRA	,608	,141	,257	4,309	,000
TotalGP	,144	,153	,055	,943	,347
TotalIEM	,275	,186	,084	1,478	,141
TotalCWC	1,296	,221	,358	5,859	,000
TotalEDP	,333	,163	,125	2,046	,042

a. Dependent Variable: TotalKP

Sumber : data primer diolah 2019

$$Y = \alpha + \beta_1 X_1 + \dots + \beta_{14} X_{14}$$

$$Y = 1,572 + 0,319 + 0,296 + 0,145 + 0,384 + 0,531 + 0,432 + 0,545 + 0,386 + 0,421 + 0,141 + 0,153 + 0,186 + 0,221 + 0,163$$

Keterangan :

Y : Kinerja Perusahaan

α : Konstata

4.7. Uji Hipotesis

4.7.1. Uji F (model)

Berdasarkan Tabel 8, Uji F diperoleh Fhitung sebesar 14.783 dengan pvalue sebesar 0.000, sehingga $0.000 < 0.05$, maka H_0 dan H_a diterima, atau dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh halal *supply chain management* dan *Green Supply Chain Management* berpengaruh terhadap kinerja perusahaan pada UKM industry kuliner dikabupaten Sleman.

Tabel 8
Uji F (model)

Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1 Regression	2475,485	14	176,820	14,783	.000 ^b
Residual	2105,206	176	11,961		
Total	4580,691	190			

Sumber : data primer diolah 2019

4.7.2. Uji t

Berdasarkan tabel 9 tersebut diketahui bahwa hasil pengujian signifikan menunjukkan bahwa variabel halal *supply chain management* dan *Green Supply Chain Management*, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh positif antara *Cleanliness, safety, Storage and Transport, Training and Personnel, Resource Availabilty, Collaboration With Customer, Eco Design and Packaging* terhadap kinerja perusahaan sedangkan tidak ada pengaruh positif antara *Islamic law, Physical Segregation, Packaging and Labeling, Ethical Practice, Innovative Capabilty, Green Purchasing dan Internal Environmental Management* terhadap kinerja perusahaan.

Tabel 9
Uji t

	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.	Keterangan
	B	Std. Error	Beta			
	3,077	5,615		,548	,584	
Cleanliness	1,476	,319	,321	4,622	,000	Signifikan
Safety	,222	,296	,052	,750	,044	Signifikan
Islamic law	,142	,145	,057	,976	,331	Tidak Signifikan
Physical segregation	,247	,384	,046	,642	,522	Tidak Signifikan
Storage and transport	-1,087	,531	-,215	-2,047	,042	Signifikan
Packing and labelling	,446	,432	,080	1,031	,304	Tidak Signifikan
Ethical practice	-,177	,545	-,031	-,326	,745	Tidak Signifikan
Training and personnel	-,510	,386	-,100	-1,321	,018	Signifikan
Innovative capability	,328	,421	,056	,779	,437	Tidak Signifikan
Resource availability	,608	,141	,257	4,309	,000	Signifikan

Green Purchasing	,144	,153	,055	,943	,347	Tidak Signifikan
Intenal Environmental Management	,275	,186	,084	1,478	,141	Tidak Signifikan
Collaboration With Customer	1,296	,221	,358	5,859	,000	Signifikan
Eco Design and Packaging	,333	,163	,125	2,046	,042	Signifikan

Sumber : data primer diolah 2019

5. Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan penelitian diatas tersebut diketahui bahwa, terdapat pengaruh positif antara *Cleanliness,safety, Storage and Transport, Training and Personnel, Resource Availabilty, Collaboration With Customer, Eco Design and Packaging* terhadap kinerja perusahaan sedangkan tidak ada pengaruh positif antara *Islamic law, Physical Segregation, Packaging and Labeling, Ethical Practice, Innovative Capabilty, Green Purchasing dan Internal Environmental Management* terhadap kinerja perusahaan.

Hal ini mengindikasikan sebaiknya UKM Industri Kuliner khusus nya di Kabupaten Sleman, lebih menjaga setiap proses rantai pasokan makanannya. Tidak hanya dari penyajian akhirnya saja, namun juga mulai dari kebersihan,keamanan, pemotongan hingga sampai ke penyimpanan.Selain menjamin dari segi rantai pasokan makanannya yang halal, penting bagi perusahaan/UKM Industri Kuliner untuk menciptakan proses yang mementingkan dari segi lingkungannya agar bisa terciptanya pengurangan limbah yang berlebihan dan menciptakan hubungan yang baik dengan customernya.

UKM Industri Kuliner di Kabupaten Sleman dalam menunjang peningkatan kinerja perusahaan, selain dengan mementingkan siklus rantai pasokan makanan yang halal, perusahaan juga perlu menciptakan rantai pasokan makanan yang peduli terhadap lingkungan. Karena dengan terciptanya inilah akan membuat perusahaan semakin efektif dan efisien sehingga tujuan perusahaan bisa tercapai dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Alquran al Baqarah 168-169

Alquran al Baqarah 222

Alquran al Shams 9-10

Ab Talib, MS & Mohd Johan, MR 2012, Issues in Halal Packaging: A Conceptual Paper, *International Business and Management*, 5(2):91-5, doi:10.3968/j.ibm.1923842820120502.1080.

Ahmad, N.A, Abaidah, T.N.T., dan Yahya M.H.A., 2013, A Study On Halal Food Awareness Among Muslim Customers In Klang Valley, *4Th International Conference on Business and Economic Research Proceeding*, doi : 10.1542/peds.2009-2748.

Ali, M.H., Zhan, Y., Alam, S.S., Tse, Y.K., dan Tan, K.H., 2017, Food supply chain integrity : the need to go beyond certification, *Industrial Management & Data Systems*, 117(8):1589-1611, doi : 10.1108/IMDS-09-2016-0357.

Alam, S., dan Sayuti, N., 2011, Applying the Theory of Planned Behavior (TPB) in halal food purchasing, *International Journal of Commerce & Management* 21(1): 8-20, doi: 10.1108/10569211111111676.

Al-Qaradawi, Y., 2007, The Lawful and the Prohibited in Islam, *Islamic Book Trust*, Kuala Lumpur.

Alvarez Gil, M. J., Jimenez, J. B., & Lorente, J. C. (2001). An analysis of Environmental Management, organizational context and performance of Spanish hotels. *Omega journal*, 29(6), 457-471. [http://dx.doi.org/10.1016/S0305-0483\(01\)00033-0](http://dx.doi.org/10.1016/S0305-0483(01)00033-0)

Amabile, TM, Conti, R, Coon, H, Lazenby, J dan Herron, M., 1996, Assessing the work environment for creativity, *Academy of Management Journal*, 39(5):1154-84, doi : 10.2307/256995

Amjadi, K dan Hussain, K., 2005, Integrating food hygiene into quantity food production systems, *Nutrition & Food Science*, 35(3) :169-83, doi: 10.1108/00346650510594921

Aung, M. M., & Chang, Y. S. (2014). Traceability in a food supply chain: Safety and quality perspectives. *Food Control*, 39, 172–184. doi:10.1016/j.foodcont.2013.11.007

Aziz Y.A. dan Vui C.N., 2013, The Role of Halal Awareness, Halal Certification, and Marketing Components in Determining Halal Purchase Intention Among Non-Muslims in Malaysia: A Structural Equation Modeling Approach, *Journal of International Food and Agribusiness Marketing*, 25(1):1-23, doi:10.1080/08974438.2013.723997.

- Badrie, N, Gobin, A, Dookeran, S dan Duncan, R., 2006, Consumer awareness and perception to food safety hazards in Trinidad, *Food Control*, 17: 370-377, doi: 10.1016/j.foodcont.2005.01.003.
- Bahrudin, S.S.M., Ilyas, M.I., Desa, M.I., 2011, Tracking and tracing technology for halal product integrity over the supply chain, *Proceedings of the 2011 International Conference on Electrical Engineering and Informatics, ICEEI 2011*, doi: 10.1109/ICEEI.2011.6021678.
- Bonne, K & Verbeke, W., 2008, Religious values informing halal meat production and the control and delivery of halal credence quality, *Agriculture and Human Values*, 25(1):35-47, doi : 10.1016/j.meatsci.2007.08.007.
- De Jonge, J, Van Trijp, J, van der Lans, IA, Renes, RJ & Frewer, LJ 2008, How trust in institutions and organizations builds general consumer confidence in the safety of food: A decomposition of effects, *Appetite*, 51(2): 311-7, doi: 10.1016/j.appet.2008.03.008.
- Diab, Salah. M., AL-Bourini, Faisal A., Abu-Rumman, Asad H., 2015, The Impact of Green Supply Chain Management Practices on Organizational Performance: A Study of Jordanian Food Industries, *Journal of Management and Sustainability*, 5(1), 149-157, doi : 10.5539/jms.v5n1p149.
- Diabat, Ali., & Govindan, Kannan., 2011, An analysis of the drivers affecting the implementation of green supply chain management, *Resources, Conservation and Recycling*, 55(6) : 659-667, doi: 10.1016/j.resconrec.2010.12.002.
- George, M., dan Gormley, R., 2000, Managing the Cold Chain for Quality and Safety, *Europe*, 5-33, <https://seafood.oregonstate.edu/sites/agscid7/files/snic/managing-the-cold-chain-for-quality-and-safety.pdf>
- Ghozali, I., 2016., *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 23*, Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Green, K. W., & Inman, R. A., 2005, Using a just-in-time selling strategy to strengthen supply chain linkages, *International Journal of Production Research*, 43: 3437-3453, doi: 10.1080/00207540500118035.
- Heizer, Jay dan Barry Render, 2015, *Manajemen Operasi. Edisi 11.*, Salemba Empat, Jakarta.
- Heras-Saizarbitoria, I., & Landin, German Arana., 2011, Do drivers matter for the benefits of ISO 14001?, *International Journal of Operations and Production Management*, 31(2) : 192-216, doi: 10.1108/01443571111104764.
- Hsu, Chin-Chun., Tan, Keah Choon., Laosirihongthong, Tritos., & Leong, G. Keong., 2011, Entrepreneurial SCM competence and performance of manufacturing SMEs, *International Journal of Production Research*, 49(22), 6629-6649, doi: 10.1080/00207543.2010.537384.

- Kamaliah, A., 2018, Awal Kasus Viostin DS dan Enzyplex Sampai Dicabut Izin Edar, <https://health.detik.com/berita-detikhealth/d-3851136/awal-kasus-viostin-ds-dan-enzyplex-sampai-dicabut-izin-edar> , diakses tanggal 12 Maret 2019.
- Kurien, G.P., & Qureshi, M.N., 2012, Performance measurement systems for green supply chains using modified balanced score card and analytical hierarchical process, *Scientific Research and Essays*, 7(36): 3149-3161, doi: 10.5897/sre11.1655.
- Lada, S., Tanakinjal, H. G., & Amin, H., 2009, Predicting intention to choose halal products using theory of reasoned action, *International Journal Islamic and Middle Eastern Finance and Management*, 2(1), doi: 66-76, 10.1108/17538390910946276.
- Lee, S-Y., 2008., “Drivers for the participation of small and medium-sized suppliers in green supply chain initiatives”, *Supply Chain Management: An International Journal*, 13(3):185-198, doi: 10.1108/13598540810871235.
- Li, S., Ragu-Nathan, B., Ragu-Nathan, T. S., & Subba Rao, S., 2006, The impact of supply chain management practices on competitive advantage and organizational performance. *The International Journal of Management Science*, 34(2), 107–124. doi:10.1016/j.omega.2004.08.002.
- Melnyk, Steven A., Sroufe, Robert P., Calantone, Roger., 2003, Assessing the impact of environmental management systems on corporate and environmental performance, *Journal of Operations Management*, 21: 329-351, doi: [https://doi.org/10.1016/S0272-6963\(02\)00109-2](https://doi.org/10.1016/S0272-6963(02)00109-2)
- Min, H. and Galle, W. (1997), Green Purchasing Strategies : Trends and Implications, *International Journal of Purchasing and Materials Management*, August,10-17, doi:
- Min, H. and Galle, W. (2001), Green purchasing practices of US firms, *International Journal of Operations and Production Management*, 21(9):1222-1238, doi: <https://doi.org/10.1108/EUM0000000005923>
- Mohammad, Abdul Basir., dan Hassan, Hazlinda., 2011, The Influences of Halal Integrity on Product Adaptation Strategy for Global Trade, *International Business and Management*, 5(6);421-426, doi: 10.3923/ibm.2011.421.426.
- Mohammed, JA 2013, Business Precepts of Islam: The Lawful and Unlawful Business Transactions According to Shariah, in *Handbook of the Philosophical Foundations of Business Ethics*, 883-97, doi : 10.1007/978-94-007-1494-6.
- Ngah, AH dan Zainuddin, Y., 2014, Barriers and enablers in adopting Halal transportation services: A study of Malaysian Halal manufacturers, *International Journal of Business and Management*, 2(2);49-70, doi : 10.1108/JIMA-03-2014-0027.
- Omar, E. N. and Jaafar, H. S., 2011, Halal Supply Chain in the Food Industri A Conceptual, *ISBEIA 2011 - 2011 IEEE Symposium on Business, Engineering and Industrial Applications*, 384-389, doi: 10.1109/ISBEIA.2011.6088842.

- Pahim, K, Jemali, S., dan Mohammad, S., 2012, An Empirical Research on Relationship Between Demand, People And Awareness Towards Training Needs: A Case Study In Malaysia Halal Logistics Industry, *paper presented to Business Engineering and Industrial Applications Colloquium (BEIAC)*, 246-251, doi : 10.1109/BEIAC.2012.6226062.
- Prendergast, GP., 1995, The EC directive on packaging and packaging waste: current status and logistical implications, *Logistics Information Management*, 8(3):10-7, doi: 10.1108/09576059510091616.
- Rasi, R.Z., Masrom, N.R., Omar, S.S., Omar, M.F., Sham, R., 2017, Designing Halal Supply Chain: Malaysia's Halal, *MATEC Web of Conferences*, 145:00040, doi: 10.1051/mateconf/201713500040.
- Riaz, M.M., Chaudry, M.M., 2004, Food Production Halal.
- Sarwat, A., 2014, *Halal atau Haram*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sarkis, J. (2003), A strategic decision making framework for green supply Chain management, *Journal of Cleaner Production*, 11(4), 397-409, [http://dx.doi.org/10.1016/S0959-6526\(02\)00062-8](http://dx.doi.org/10.1016/S0959-6526(02)00062-8)
- Sekaran, U., dan Bougie, R., 2013, *Research Methods for Business 6th Ed*, Salemba Empat, Jakarta.
- Shafie, S., dan Othman, Prof. Dr. Md Nor., 2006, Halal Certification: an international marketing issues and challenges, *International marketing and service*, 23(12): 957, [citeseerx.ist.psu.edu > viewdoc > download](http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download)
- Shah Alam, S., & Sayuti, N. M., 2011, Applying the theory of planned behaviour (TPB) in halal food purchasing, *International Journal of Commerce and Management*, 21(1), 8–20, doi: 10.1080/08974438.2013.723997.
- Shears, P, Zollers, F, dan Hurd, S., 2001, Food for thought: What mad cows have wrought with respect to food safety regulations in the EU and UK, *British Food Journal*, 103(1):63-87, doi: 10.1108/00070700110383217.
- Soong, S. F., 2007, Managing Halal Quality in Food Service Industry, *Master Dissertation, University of Nevada, Las Vegas, USA*, <https://digitalscholarship.unlv.edu/thesesdissertations/701/>
- Standards Malaysia 2009, Halal food- production, preparation, handling and storage – general guidelines, MS 1500:2009, *Department of Standards Malaysia*, <https://law.resource.org/pub/my/ibr/ms.1500.2009.pdf>
- Sukesti, F., dan Budiman, M., 2014, The Influence Halal Label And Personal Religiosity On Purchase Decision On Food Products In Indonesia, *International Journal of Business, Economics and Law*, 4(1):150, <http://ijbel.com/wp->

content/uploads/2014/06/KLB4139-Fatmasari-Mamdukh-THE-INFLUENCE-HALAL-LABEL.pdf.

- Sugiyono., 2008., *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta.
- Talib, Z., Zailani, S., & Zainuddin, Y., 2010, Conceptualizations on the Dimensions for Halal Orientation for Food Manufacturers : A Study in the Context of Malaysia, *Pakistan Journal of Social Sciences*, 2: 56-61, doi: 10.3923/pjssci.2010.56.61
- Talib, A, Ali, KAM & Jamaludin, KR., 2008, Quality assurance in halal food manufacturing in Malaysia: A preliminary study, *paper presented to International Conference on Mechanical & Manufacturing Engineering (ICME2008)*, Johor Bahru, Malaysia, https://www.academia.edu/6079106/Quality_Assurance_in_Halal_Food_Manufacturing_in_Malaysia_A_Preliminary_Study
- Theyel, G. (2001). Customer and supplier relations for environmental performance. *Greener Management International*, 35, 61-69. <http://dx.doi.org/10.9774/GLEAF.3062.2001.au.00007>
- Tieman, M., van der Vorst, J. G. A. J., dan Ghazali, M. C., 2012, Principles of Halal Supply Chain Management, *Journal of Islamic Marketing*, 3(3), 217–243, doi: 10.1108/17590831211259727.
- Vachon, S., & Kalsson, R. (2007). Supply Chain Management and Environmental Technologies-The Role of Integration. *International Journal of Production Research*, 45(2), 401-423. doi: <http://dx.doi.org/10.1080/00207540600597781>
- Van der Spiegel, M, van der Fels-Klerx, HJ, Sterrenburg, P, van Ruth, SM, ScholtensToma, IMJ dan Kok, EJ., 2012, Halal assurance in food supply chains: Verification of halal certificates using audits and laboratory analysis, *Trends in Food Science & Technology*, 27(2) :109-19, doi: 10.1016/j.tifs.2012.04.005.
- Wan Omar, Wan Marhini., 2017, Developing A Model For Halal Food Supply Chain Implementation, <https://researchbank.rmit.edu.au/eserv/rmit:162109/WanOmar>
- Wilcock, A, Pun, M, Khanona, J dan Aung, M., 2004, Consumer attitudes, knowledge and behaviour: a review of food safety issues, *Trends in Food Science & Technology*, vol. 15,(2): 56-66, doi: 10.1016/j.tifs.2003.08.004.
- Wu, Kuo-Jui., Tseng, Ming-Lang., Vy, Truong., 2011, Evaluation the drivers of green supply chain management practices in uncertainty, *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 25 :384-397, doi: 10.1016/j.sbspro.2012.02.049.
- Yamin, Shahid., Gunasekaran, A., Mavondo, Felix T., 1999, Relationship between generic strategies , competitive advantage and organizational performance : an empirical analysis, *Elsevier Science*, 19: 507-518 , doi: [https://doi.org/10.1016/S0166-4972\(99\)00024-3](https://doi.org/10.1016/S0166-4972(99)00024-3)

Yusoff, F.A.M., Yusof, R.N.R., Hussain, S.R., 2015, Halal Food Supply Chain Knowledge and Purchase Intention, *International Journal of Economics and Management*, 9:155-172, doi: 10.1002/pssr.201105388.

Zhu, Q., & Sarkis, J. (2004). Relationship between Organizational practices and Performance among early adapters of green supply chain Management practices in Chinese manufacturing Enterprises. *Industrial Management and Data Systems*, 7(2), 313-320, doi: 10.1016/j.jom.2004.01.005.

Zhu, Q., Sarkis, J., Lai, Kee-Hung., (2007). Green supply chain management: pressures, practices and performance within the Chinese automobile industry. *Journal of Cleaner Production*., 15 (11-12)., 1041-1052, doi: 10.1016/j.jclepro.2006.05.021.

Zhu, Q., Sarkis, J., Lai, Kee-Hung., (2008). Confirmation of a measurement model for green supply chain management practices implementation. *International Journal of Production Economics*, 111(2), 261-273, doi: 10.1016/j.ijpe.2006.11.029.

