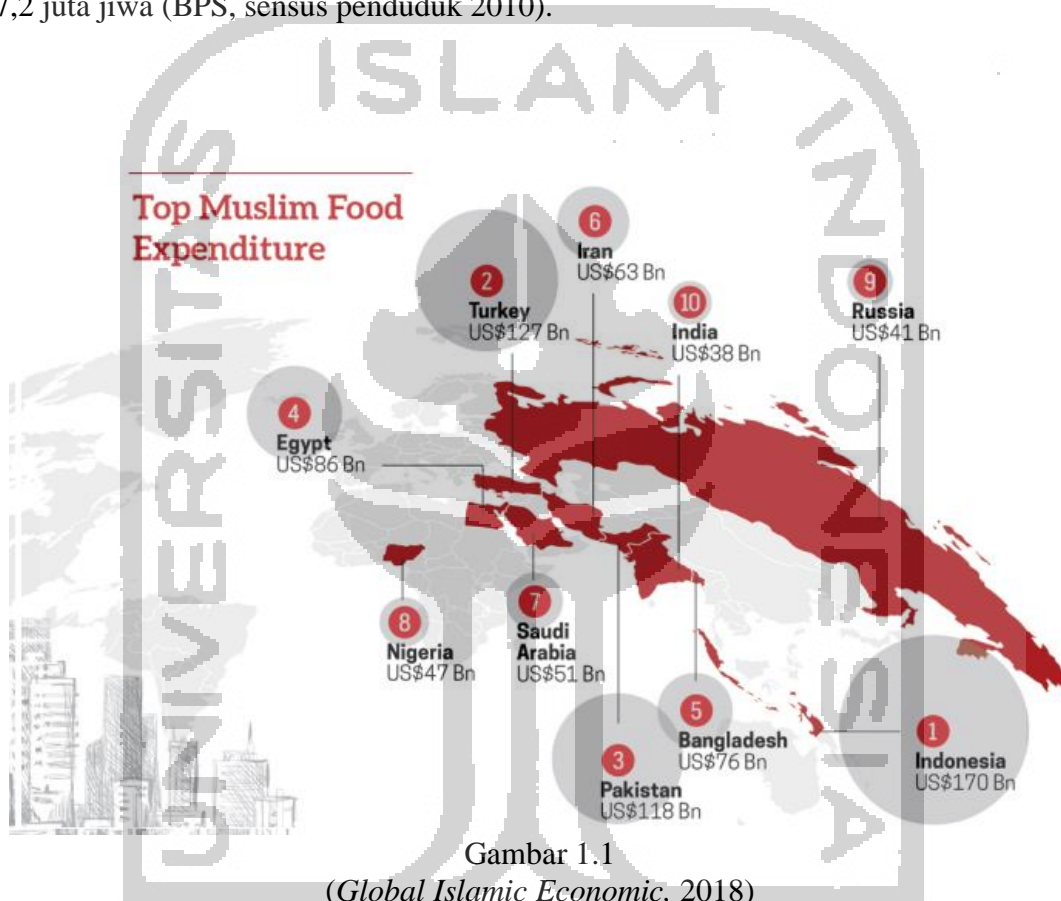


BAB I

1.1. Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang memiliki populasi Muslim terbesar di seluruh dunia. Pada saat ini diperkirakan bahwa jumlah umat Muslim di Indonesia mencapai 87,2% atau 207,2 juta jiwa (BPS, sensus penduduk 2010).



Berdasarkan gambar diatas, Indonesia menghabiskan 170 miliar dollar AS atau setara Rp 2.465 triliun untuk makanan halal dan menempati posisi pertama dari 10 negara dengan jumlah pengeluaran makanan halal di dunia (Global Islamic Economic, 2018).Indonesia dengan jumlah pengeluaran makanan halal terbanyak di dunia seharusnya Indonesia bisa menyediakan produk konsumsi yang terjamin kehalalannya.

Produsen harus memikirkan *halal supply chain management* agar dapat memenuhi kebutuhan produk konsumsi halal di Indonesia.

Supply chain management adalah seluruh kegiatan rantai pasokan, dimulai 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 (Heizer dan Render, 2015).

Salah satu aturan dan tuntunan yang penting dalam kehidupan umat manusia dan terutama umat Islam adalah perihal kehalalan dan keharaman berupa makanan dan minuman.

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ
الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ﴿١٦٨﴾ إِنَّمَا يَأْمُرُكُمْ بِالسُّوءِ وَالْفَحْشَاءِ
وَأَنْ تَقُولُوا عَلَى اللَّهِ مَا لَا نَعْلَمُونَ ﴿١٦٩﴾

”Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu. Sesungguhnya syaitan itu hanya menyuruh kamu berbuat jahat dan keji, dan mengatakan terhadap Allah apa yang tidak kamu ketahui”(QS.Al-Baqarah, 168-169).

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ بِهِ
لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ
رَحِيمٌ ﴿١٧٣﴾

“Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut nama selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang” (QS.Al-Baqarah, 173).

Salah satu komponen yang harus diperhatikan untuk dipertahankan kehalalan suatu produk adalah dari proses logistik. Logistik adalah pengelolaan pemrosesan pesanan, inventaris, transportasi dan kombinasi pergudangan, penanganan bahan, dan pengemasan, semuanya terintegrasi di seluruh jaringan fasilitas. Tujuan logistik adalah untuk mendukung pengadaan, pembuatan, dan persyaratan operasional distribusi pasar (Bowersox, 2002).

Tujuan logistik adalah untuk memastikan bahwa pelanggan dapat menikmati, menggunakan atau mengkonsumsi produk pada waktu yang tepat dan dalam jumlah yang tepat. Manajemen logistik melibatkan serangkaian kegiatan, yaitu, transportasi, penyimpanan dan pergudangan, manajemen persediaan, manajemen bahan, pengaturan produk dan layanan pelanggan. Semua produk Halal harus memenuhi syarat syariat Islam yang menyatakan bahwa produk tersebut harus aman, tidak berbahaya dan sehat langsung dari asal sampai konsumsi akhir. Jadi, mengadopsi halal kedalam perspektif logistik, harus dipastikan bahwa produk segala macam logistik, seperti transportasi atau penyimpanan, harus berpegang pada prinsip-prinsip Syariah (Talib & Hamid, 2014).

Salah satu pendistribusian produk halal adalah bisa melalui ritel. Ritel adalah semua kegiatan yang terlibat dalam penjualan barang atau jasa secara langsung kepada konsumen akhir untuk penggunaan pribadi, keluarga atau keperluan rumah tangga mereka (Kotler, 2012 ; Berman & Evans, 2010). Distribusi dan penjualan makanan halal juga

merupakan aspek penting dipertimbangkan. Makanan dapat terkontaminasi saat didistribusikan ke pengecer atau saat dipajang di toko ritel. Karenanya, produk halal sering dipisahkan dari produk non-halal saat dijual di toko (*Shahijan, Rezaei, Preece, dan Ismail, 2014*).

Selain memepertiakan *Halal Supply Chain* dan dimensinya, kinerja yang baik juga mempengaruhi kualitas suatu produk dan dapat meningkatkan keberhasilan suatu perusahaan . Kinerja perusahaan adalah suatu tampilan keadaan secara utuh atas perusahaan selama periode waktu tertentu, yang merupakan hasil atau prestasi yang dipengaruhi oleh kegiatan operasional perusahaan dalam memanfaatkan sumber daya-sumber daya yang dimiliki perusahaan. Kinerja organisasi mengacu pada seberapa baik perusahaan mencapai tujuan non-keuangannya (misalnya pasar, pengenalan produk baru, kualitas produk, efektivitas pemasaran, nilai tambah manufaktur dan ukuran lain dari efisiensi teknologi), serta tujuan keuangannya (Yamin, Gunasekaran & Mavondo ,1999). Tujuan pengukuran kinerja organisasi adalah untuk mengidentifikasi keberhasilan dan kebutuhan pelanggan dalam proses bisnis organisasi dan memastikan bahwa keputusan didasarkan pada fakta. Para manajer saat ini harus mulai mengembangkan pengetahuan, keterampilan dan strategi yang diperlukan dari supply chain untuk bersaing . Kemampuan organisasi untuk berhasil di pasar yang kompetitif terutama disebabkan oleh kemampuan internal.

Oleh karena itu, perusahaan harus memperhatikan unsur kehalalannya terutama pada perusahaan dalam bidang kuliner. Dimana pada halal logistik pada saat pengiriman harus dibedakan mana makanan atau minuman yang halal dan mana makanan atau minuman yang non-halal dan juga pada pengiriman tempat atau kendaraan yang digunakan pada saat pengiriman harus benar-benar bersih dan sesuai dengan suhu yang dibutuhkan oleh

kuliner tersebut supaya kuliner yang sampai pada tujuan tidak rusak dan masih layak untuk di konsumsi. Untuk halal retail pemajangan makanan atau minuman yang halal dan non-halal harus dipisah agar makanan atau minuman yang halal tidak terkontaminasi dengan makanan yang non-halal. Dengan latar belakang tersebut maka penulis akan melakukan penelitian kembali dalam judul **“Analisis Knowledge of Halal Supply Chain Management Terhadap Kinerja Perusahaan”**

1.2. Kebaruan

Dalam penelitian sebelumnya meneliti *Halal Supply Chain* dengan dimensi penjualan halal, kualitas dan kebersihan makanan halal, gudang halal sedangkan penelitian yang akan di lakukan akan menambahkan dimensi tentang halal logistic, halal ritel dan hukum islam terhadap terhadap kinerja perusahaan. Penelitian akan dilakukan di beberapa UKM dalam bidang kuliner yang berada di Kabupaten Sleman.

1.3. Rumusan Masalah

Apakah ada pengaruh *knowledge of halal supply chain management* terhadap kinerja perusahaan?

1.4. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui apakah *knowledge of halal supply chain management* berpengaruh terhadap kinerja perusahaan.

1.5. Manfaat Penelitian

Dengan adanya penulisan ini, diharapkan pembaca akan mendapat manfaat di antara lain:

1. Bagi Perusahaan

Diharapkan penelitian ini memberikan manfaat dan bahan pertimbangan bagi perusahaan mengenai pentingnya *knowledge of halal supply chain management* terhadap kinerja perusahaan

2. Bagi Penelitian Selanjutnya

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan tambahan keilmuan, khususnya pada ilmu manajemen operasional yang berkaitan dengan *knowledge of halal supply chain management* terhadap kinerja perusahaan .

3. Bagi Konsumen

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat dalam mempertimbangkan pada saat melakukan pembelian makanan.

