

2.1. Landasan Teori

2.1.1 Knowledge Halal Supply Chain Management

Knowledge tentang produk mempengaruhi niat konsumen untuk membeli, terutama untuk produk baru (Tuu & Olsen, 2012). Diasumsikan bahwa *knowledge halal supply chain*, yaitu tentang apa dan bagaimana produk diproduksi, diangkut dan disimpan, yang akan berdampak pada keinginan konsumen untuk membeli.

Supply Chain Management (SCM) adalah keseluruhan 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 konsumenakhir (*HeizerdanRender*, 2015).

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوبَاتِ
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﴾

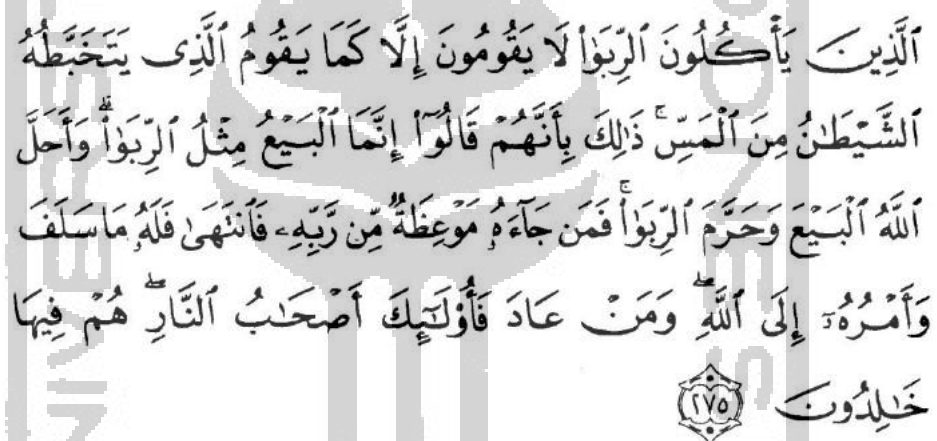
“Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut nama selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya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

Selama ini penggunaan halal hanya berfokus pada segala jenis yang dapat dikonsumsi oleh manusia seperti makanan, minuman, kosmetik dan obat-obatan. Namun disamping itu, halal terus berkembang sesuai dengan perkembangan zaman saat ini

hingga akhirnya *Supply Chain Management* yang turut menjadi perhatian adanya penambahan nilai islam pada *Supply Chain Management* sehingga menjadi *Halal Supply Chain Management*. Makanan halal menurut syariat islam yaitu bahwa produk harus memiliki tingkat kebersihan dan keamanan yang tinggi dimana makanan di haruskan terhindar dari kontaminasi atau tercampur dengan bahan yang haram (Shariff & Lah, 2014).

Pada penelitian ini terdapat lima dimensi *Knowledge of Halal Supply Chain Management*:

2.1.2 Penjualan Halal



“Orang-orang yang memakan riba tidak dapat berdiri, melainkan seperti berdirinya orang yang kemasukan setan karena gila. Padahal, Allah telah menghalalkan jual-beli dan mengharamkan riba. Barang siapa mendapat peringatan dari Tuhannya, lalu dia berhenti, maka apa yang telah diperolehnya dahulu menjadi miliknya dan urusannya (terserah) kepada Allah. Barang siapa yang mengulangi, maka mereka itu penghuni neraka, mereka kekal di dalamnya” (QS Al Baqarah: 275).

Di dalam ayat tersebut telah dijelaskan bahwa Allah menghalalkan adanya jual beli dan mengharamkan riba, oleh karena itu proses jual beli adalah suatu yang halal dan tidak dilarang. Syariat Islam telah menganjurkan adanya jual beli karena ada manfaat dan

tujuan sosial yang ingin diraih. Dimana manusia membutuhkan aspek ekonomi untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Jika hal ini dilarang tentu saja manusia akan kesulitan memenuhi kebutuhan hidupnya, padahal sangat banyak kebutuhan hidup manusia dan tidak dapat dipenuhi secara sendirian. Didalam syariat Islam sudah dijelaskan aturan-aturan jual beli yang sesuai dengan Al-qur'an maupun Al-hadits diantaranya:

1) Transaksi di Lakukan dengan Ridha dan Sukarela

يَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُم بَيْنَكُم
بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا نَقْتُلُوا
أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا ﴿٢٩﴾

“Janganlah kalian saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang timbul dari kerelaan di antara kalian...” (QS.An-Nissa, 29) Ayat ini diperjelas bahwa kedua belah pihak harus berkompeten untuk melakukan transaksi jual beli. Mereka adalah orang-orang yang paham mengenai jual beli, mampu menghitung atau mengatur uang, dan dilakukan dengan kesadaran. Transaksi jual beli tidak boleh dilakukan secara terpaksa, namunkarena kebutuhan dan sukarela antara dua belah pihak, jika tidak maka salah satu pihak akan dirugikan.

2) Barang Bukan Milik Orang Lain

عَنْ حَكِيمِ بْنِ جَرَّامٍ قَالَ يَا رَسُولَ اللَّهِ يَا تَيْبِي الرَّجُلُ قَبْرِيْدُ مِيِّي الْبَيْعِ لَيْسَ عِنْدِي أَقَابْتَاعُهُ لَهُ
مِنَ السُّوقِ فَقَالَ : لَا تَبِيعُ مَا لَيْسَ عِنْدَكَ

“Beliau berkata kepada Rasulullah, ‘Wahai Rasulullah, ada orang yang mendatangiku. Orang tersebut ingin mengadakan transaksi jual beli, denganku, barang yang belum aku miliki. Bolehkah aku membelikan barang tertentu yang dia

inginkan di pasar setelah bertransaksi dengan orang tersebut?’ Kemudian, Nabi bersabda, ‘Janganlah kau menjual barang yang belum kau miliki.’” (HR. Abu Daud, no. 3505; dinilai sahih oleh Al-Albani)

Dari hadist di atas dijelaskan bahwa barang yang dijual bukanlah milik orang lain. Untuk itu harus pasti, barang yang akan dijual adalah milik pribadi, atau harta pemberian tidak masalah asalkan berasal dari sumber yang berkah dan halal, jelas atas status kepemilikannya.

3) Menjelaskan Cacat Barang

المُسْلِمُ أَخُو الْمُسْلِمِ وَلَا يَجِلُّ لِمُسْلِمٍ بَاعَ مِنْ أَخِيهِ بَيْعًا فِيهِ عَيْبٌ إِلَّا بَيَّنَّهُ لَهُ.

“Seorang muslim adalah saudara bagi muslim yang lain. Tidak halal bagi seorang muslim menjual barang dagangan yang memiliki cacat kepada saudaranya sesama muslim, melainkan ia harus menjelaskan cacat itu kepadanya” (HR Ibnu Majah). Jika terdapat cacat maka penjual harus memberikan informasi mengenai cacat barang-nya, tidak boleh ditutupi.

مَنْ غَشَّنَا فَلَيْسَ مِنَّا، وَالْمَكْرُ وَالْخِدَاعُ فِي النَّارِ.

Hal ini akan mengecewakan dan menipu pembeli. Sebagaimana disampaikan oleh Rasulullah dalam hadist berikut, “Barang siapa yang berlaku curang terhadap kami, maka ia bukan dari golongan kami. Perbuatan makar dan tipu daya tempatnya di neraka” (HR. Ibnu Hibban)

2.1.3 Kualitas dan Kebersihan Makanan Halal

Umat Islam harus mengkonsumsi makananyang sah menurut syariat Islam dengan bahan-bahan sehat. Pertama, sumber makanan didapatkan secara sah dan bebas dari pencurian atau korupsi. Kedua, harus halal dari segala jenis yang dapat dikonsumsi

seperti hewan atau bahan yang terkandung dalam makanan apa pun yang diizinkan oleh syariat Islam.

Selain kedua pengaturan di atas, juga berfokus pada "Pemrosesan" atau tahapan pembuatan mulai dari penyembelihan, pencucian dan pembersihan, pengemasan, penyimpanan, transportasi serta penjualan. Setiap makanan atau minuman yang dikonsumsi harus benar-benar bersih baik dari bahan yang digunakan maupun penyimpanan. Langkah diterapkan pada rantai produksi makanan atau minuman untuk menjamin bahwa langkah persiapan makanan dan minuman aman untuk dikonsumsi.

Setiap orang yang memproduksi makanan atau minuman untuk dijual dilarang menggunakan bahan apa pun yang telah dilarang oleh syariat Islam atau dapat mengeluarkan kontaminan yang berbahaya atau berbahaya bagi kesehatan manusia. Makanan yang dijual akan dikemas menggunakan metode yang menghindari kerusakan atau kontaminasi sehingga makanan atau minuman tersebut bersih.

Kebersihan dan kualitas makanan sangat penting diterapkan oleh produsen makanan dalam menyediakan makanan yang aman dan layak untuk dikonsumsi karena sangat penting untuk *Halal Supply Chain Management* pada makanan. Produsen makanan halal harus memastikan bahwa konsumen mendapatkan informasi yang jelas dan mudah dipahami dengan label atau lainnya dengan tepat.

Seharusnya praktik kebersihan makanan digunakan di seluruh *Supply Chain* makanan dari produksi utama hingga tahap akhir untuk konsumsi hal tersebut dilakukan untuk menetapkan kontrol dan kondisi kebersihan utama pada setiap tahap produksi. Perusahaan harus membuat sistem jaminan halal. Sistem jaminan halal adalah bagian dari sistem perusahaan kebijakan manajemen dan harus didokumentasikan.

Sebagai sistem manajemen, komponen utama dalam Sistem jaminan halal adalah komitmen halal, perencanaan, pelaksanaan, pemantauan dan penilaian, dan tindakan korektif sebagai siklus (Ratanamaneichat & Rakkarn, 2013).

Makanan yang aman adalah makanan yang tidak menyebabkan kerusakan pada konsumen saat dikonsumsi sesuai dengan penggunaannya. Untuk menjamin bahwa makanan itu aman, makanan halal produsen harus mengambil langkah penting untuk mematuhi *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Good Hygiene Practice* (GHP) (Ratanamaneichat & Rakkarn, 2013).

Prinsip-prinsip *Codex Alimentarius* tentang kebersihan makanan dan standar internasional tentang prinsip-prinsip umum kebersihan makanan menetapkan dasar yang kuat dalam praktik kebersihan di Indonesia. Prinsip-prinsip ini dikenal secara internasional dan pedomannya dapat digunakan bersama dengan kode praktik kebersihan lainnya yang tepat. Ada beberapa kuncinya prinsip-prinsip yang penting untuk memastikan kebersihan makanan:

1. Penekanan harus pada produksi utama, yang harus ditempatkan di daerah di mana zat berbahaya tidak mencemari makanan sampai tercapai tingkat yang tidak dapat diterima oleh makanan tersebut.
2. Tempat usaha atau tempat makanan diproduksi harus terletak di daerah yang bebas akan potensi sumber kontaminasi, seperti area yang rentan terhadap masuknya hama. Peralatan dan fasilitas harus ditempatkan, dirancang dan dibangun untuk memastikan meminimalisir kontaminasi, perawatan dan pembersihan yang mudah, dan dilindungi secara teratur terhadap hama.

3. Mengontrol proses melalui langkah-langkah pencegahan harus terus-menerus dilaksanakan di seluruh sistem untuk mengurangi risiko dari bahaya makanan pada tahap produksi.
4. Membuat program pemeliharaan dan pembersihan yang memadai, sistem pengendalian hama, pembuangan limbah, penyimpanan, dan sistem sanitasi.
5. Memastikan kebersihan setiap individu.
6. Kebersihan untuk transportasi sangat penting untuk mencegah kontaminasi debu, asap, atau variasi suhu dan kelembaban.
7. Produk harus diberi label dengan tujuan memberikan informasi produk kepada konsumen.
8. Pekerja yang melakukan kontak secara langsung maupun secara tidak langsung dengan makanan harus dilatih dan diinstruksikan kebersihan makanan ke tingkat yang sesuai dengan operasi yang mereka lakukan.

2.1.4 Gudang Halal

Fasilitas manajemen logistik seperti pergudangan halal berperan besar dalam kisah sukses industri halal dengan memastikan integritas produk halal (Tan, Razali, & Husny, 2012). Jika produk tidak ditangani atau disimpan sesuai, mereka tidak akan dianggap sebagai halal (Alam & Sayuti, 2011). Karena nilai pasar produk halal terus meningkat, maka jumlah perusahaan yang disertifikasi sebagai produsen halal juga langsung meningkat. Namun, menurut laporan penyedia gudang halal, tingkat layanan mereka tidak meningkat seperti cepat seperti yang mereka harapkan (Ngah, Zainuddin, & Thurasamy, 2015).

Perusahaan yang telah bersertifikat halal tidak untuk fokus hanya pada produksi dan bahan-bahan mereka, tetapi untuk memperluas masalah halal ke keseluruhan *supply*

chain dalam memastikan bahwa proses transportasi, penyimpanan, dan penanganannya ada kepatuhan dengan syariah dan memenuhi syariat Islam. Integritas halal dapat dipertahankan jika produk tersebut ditangani dan disimpan dengan cara yang benar, karena integritas halal akan datang dari beragam aktivitas di rantai pasokan (Tiemann, 2011).

Sebagai bagian dari kegiatan *Halal Supply Chain*, produk halal dan produk non-halal adalah suatu keharusan. Begitu produk halal masuk ke dalam gudang, semua alat seperti pengangkut muatan yang akan digunakan untuk menangani produk harus dari alat yang berbeda dari yang telah digunakan untuk menangani produk non-halal. Kemudian, produk Halal juga akan diposisikan di rak yang berbeda (Talib, Zailani, & Zanuddin, 2010; Tiemann, 2007). Dengan kata lain, jika makanan tidak ditangani atau disimpan sesuai ketentuan halal, itu tidak akan dianggap sebagai halal (Alam & Sayuti, 2011).

2.1.5 Logistik Halal

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. Tujuan logistik lainnya adalah untuk memastikan bahwa pelanggan dapat menikmati, menggunakan atau mengkonsumsi produk pada waktu yang tepat dan dalam jumlah yang tepat. Oleh karena itu, manajemen logistik melibatkan serangkaian kegiatan, yaitu, transportasi, penyimpanan dan pergudangan, manajemen persediaan, manajemen bahan, pengaturan produk dan layanan pelanggan.

Semua produk halal harus mengejar syariah yang menyatakan bahwa produk tersebut harus aman, tidak berbahaya dan sehat langsung dari awal produksi sampai konsumsi akhir. Jadi, mengadopsi halal ke dalam perspektif logistik, harus dipastikan bahwa segala produk yang terkait dengan logistik, seperti transportasi atau penyimpanan, harus berpegang pada prinsip-prinsip Syariah (Talib & Hamid, 2014).

Logistik halal sebagai proses mengelola pengadaan, pergerakan, penyimpanan dan penanganan bahan, suku cadang, ternak, inventaris setengah jadi atau jadi, baik makanan maupun non-makanan, dan informasi serta dokumentasi terkait melalui organisasi dan *supply chain* dengan prinsip-prinsip umum Syariah (Tieman, 2013). Distribusi, penyimpanan, penanganan dan pengadaan produk halal harus mengejar prinsip syariah agar dianggap halal (Tieman, 2011). Halal logistik harus dilakukan dengan kegiatan logistik konvensional, yang terdiri dari perencanaan, implementasi dan pengendalian distribusi dan penyimpanan produk bersertifikat halal dari sumber sampai ke titik konsumsi. Tahapan penting dalam kegiatan logistik dan supply chain, semua produk halal harus terhindar dari produk atau zat non-halal sampai tiba di tujuan akhir (Lodhi, 2009).

Saat pengiriman produk halal, produk halal dan produk non-halal harus dipisahkan agar produk halal tidak terkontaminasi dengan produk non-halal. Perbedaan yang jelas dalam transportasi kasus ambient atau reefer (dingin atau beku), ini adalah ciri halal dalam Islam (Tieman, 2007). Sangat jelas karena didalam hadits telah dijelaskan antara halal dan haram. Oleh karena itu segala sesuatu yang berkaitan dengan halal logistik seperti pengiriman, penyimpanan, pemrosesan, pengemasan harus benar-benar dipisahkan antara yang halal dan non-halal agar produk yang halal tidak terkontaminasi dengan produk non-halal. Untuk menegakkan halal dari produk halal, harus ditangani oleh ahlinya dengan prosedur yang tepat. Hal ini tidak bisa hanya mengumpulkan semua

produk dalam transportasi yang sama tanpa mempertimbangkan status halal dari produk yang lain.

2.1.6 Ritel Halal

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 yang harus 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).

Supermarket hypermarket di Malaysia, minuman haram (minuman yang mengandung alkohol) dipisahkan dari minuman lain, ditumpuk di rak yang terpisah, dan diberi label 'Non-halal' sehingga konsumen mengetahui kandungannya (Tieman, Ghazali & Vorst, 2013; Yusof, Everett & Cone, 2011). Sedangkan untuk daging non-halal misalnya babi, sebagian besar hypermarket memiliki chiller 'non-halal' sendiri atau ruang untuk non-halal (Yusof, Everett, & Cone, 2011).

Sangat relevan bagi pengecer Islam untuk memberikan produk halal kepada pelanggannya. Sertifikasi halal adalah contohnya dari pengecer yang dengan jelas menunjukkan produk halal mereka di toko yang menggunakan sertifikasi halal sangat mungkin dibeli oleh pelanggan (Hashim, Hussin & Zainal 2014). Karenanya,

berdasarkan argumen di atas, umat Islam dan non-Muslim bisa dibilang lebih suka produk halal jika mereka memiliki pengetahuan tentang bagaimana produk halal ditangani di ritel yang sesuai dengan anjuran islam.

2.1.7 Hukum Islam

Islam adalah pedoman dan bukan sekadar ritual agama , melainkan aturan dan tata krama yang mengatur kehidupan setiap Muslim (*Riaz and Chaudry, 2004*). Salah satu aspek penting kehidupan Muslim adalah makanan halal yang sesuai dengan syariat Islam. Bagi seorang Muslim, pedoman dasar hukum mengenai makanan diungkapkan dalam Alquran serta dijelaskan dan dicatat dalam Hadist (*Bonne & Verbeke 2008*);

Menurut *Islamic dietary law*, semua produk makanan diizinkan kecuali yang dilarang, seperti alkohol, daging babi, darah, daging dari mayat, dan daging hewan yang belum dibantai menurut hukum syari'ah w (*Riaz & Chaudry 2004; van der Spiegel et al. 2012*). Seorang Muslim yang menganut hukum Islam adalah lambang agama, dan mereka harus menghindari makanan yang tidak memenuhi standar makanan (*Riaz & Chaudry 2004; Bon & Hussain 2010*).

2.1.8 Kinerja Perusahaan

Kinerja perusahaan 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 perusahaan 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. Berdasarkan literatur sebelumnya, *Supply Chain Management* telah diakui sebagai alat yang ampuh untuk meningkatkan hubungan antara pemasok dan pelanggan, oleh karena itu, meningkatkan kepuasan pelanggan, dan kinerja perusahaan sangat penting (Ou, 2010).

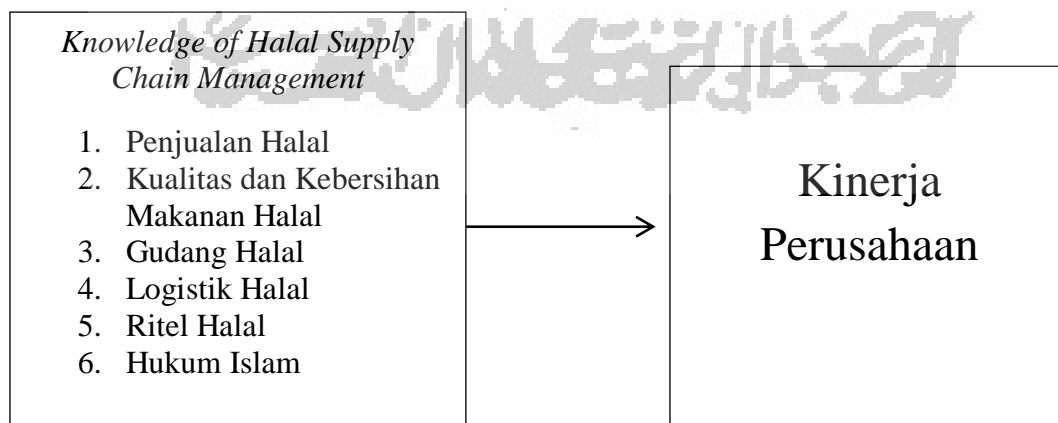
Efek *Supply Chain Management* pada peningkatan kinerja organisasi di Indonesia industri manufaktur telah banyak didokumentasikan (Li et al. 2006) dan secara luas dianggap sebagai alat manajemen yang efektif untuk menjaga stabilitas bisnis, pertumbuhan dan kemakmuran. Sampai saat ini, belum ada penelitian yang dilakukan pada hubungan antara *Halal Supply Chain* implementasi dan kinerja organisasi. Menekankan bahwa bisnis yang berorientasi halal harus dianggap baru paradigma bisnis, dan perusahaan yang mengadopsi konsep ini sebagai strategi jangka panjang akan menikmati kinerja bisnis yang lebih baik (Talib, Zailani & Zainuddin, 2010) . Fokus manajemen makanan halal telah bergeser dari perspektif yang berpusat pada organisasi ke perspektif rantai pasokan. Karena makanan halal telah menjadi masalah global; pengelolaan rantai pasokan makanan halal telah menjadi bagian integral dari bisnis makanan halal.

Dampak pada kinerja organisasi telah banyak dibahas dalam konteks manajemen rantai pasokan hijau, manajemen logistik hijau, pasokan kewirausahaan manajemen rantai dan strategi penjualan tepat waktu (Green & Inman 2005; Mitra & Datta 2014; Lai & Wong 2012; Hsu et al. 2011). Namun, tidak ada hubungan yang jelas telah dibahas antara implementasi *Halal Supply Chain* dan kinerja organisasi di literatur. Indikator khas yang akan disesuaikan untuk diukur kinerja pemasaran dan keuangan meliputi pertumbuhan penjualan, pangsa pasar, produk pengembangan, pengembangan pasar, profitabilitas dan

laba atas investasi (ROI) (Li et Al. 2006; Green & Inman * 2005; Wu et al. 2006; Yamin, Gunasekaran & Mavondo 1999; Shi & Yu 2013). Langkah-langkah ini telah banyak digunakan dalam penelitian sebelumnya karena mereka adalah tolok ukur utama bagi sebagian besar pemangku kepentingan (Chen & Paulraj 2004; Flynn et al. 2010).

2.2. Kerangka Penelitian

Kerangka koseptual yang mendasari penelitian ini adalah Halal Logistik dan Halal Retail Terhadap Kinerja Perusahaan. Berikut hubungan antar variabel pada penelitian ini:



Gambar 2.1

Gambar diatas merupakan Kerangka konseptual dalam melakukan penelitian tentang *Knowledge of Halal Supply Chain Management* Terhadap Kinerja Perusahaan.

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 dari penelitian ini adalah :

Penjualan Halal

Di dalam surat Al-Baqarah ayat 275 tersebut telah dijelaskan bahwa Allah menghalalkan adanya jual beli dan mengharamkan riba, oleh karena itu proses jual beli adalah suatu yang halal dan tidak dilarang. Syariat Islam telah menganjurkan adanya jual beli karena ada manfaat dan tujuan sosial yang ingin diraih. Dimana manusia membutuhkan aspek ekonomi untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Jika hal ini dilarang tentu saja manusia akan kesulitan memenuhi kebutuhan hidupnya, padahal sangat banyak kebutuhan hidup manusia dan tidak dapat dipenuhi secara sendirian.

Dengan demikian dapat dihipotesiskan :

H1 : Ada pengaruh Penjualan Halal terhadap Kinerja Perusahaan

Kualitas dan Kebersihan Makanan Halal

Umat Islam harus mengkonsumsi makanan yang sah menurut syariat Islam dengan bahan-bahan sehat. Pertama, sumber makanan didapatkan secara sah dan bebas dari pencurian atau korupsi. Kedua, harus halal dari segala jenis yang dapat dikonsumsi seperti hewan atau bahan yang terkandung dalam makanan apa pun yang diizinkan oleh syariat Islam. Selain itu, kebersihan dan kualitas makanan sangat penting diterapkan oleh

produsen makanan dalam menyediakan makanan yang aman dan layak untuk dikonsumsi karena sangat penting untuk *Halal Supply Chain Management* pada makanan.

Dengan demikian dapat dihipotesiskan :

H2 : Ada pengaruh Kualitas dan Kebersihan Makanan Halal terhadap Kinerja Perusahaan

Gudang Halal

Fasilitas manajemen logistik seperti pergudangan halal berperan besar dalam kisah sukses industri halal dengan memastikan integritas produk halal (Tan, Razali, & Husny, 2012). Jika produk tidak ditangani atau disimpan sesuai, mereka tidak akan dianggap sebagai halal (Alam & Sayuti, 2011). Sebagai bagian dari kegiatan *Halal Supply Chain*, produk halal dan produk non-halal adalah suatu keharusan. Begitu produk halal masuk ke dalam gudang, semua alat seperti pengangkut muatan yang akan digunakan untuk menangani produk harus dari alat yang berbeda dari yang telah digunakan untuk menangani produk non-halal. Kemudian, produk Halal juga akan diposisikan di rak yang berbeda (Talib, Zailani, & Zanuddin, 2010; Tieman, 2007).

Dengan demikian dapat dihipotesiskan :

H3 : Ada pengaruh terhadap Gudang Halal terhadap Kinerja Perusahaan

Logistik Halal

Logistik halal sebagai proses mengelola pengadaan, pergerakan, penyimpanan dan penanganan bahan, suku cadang, ternak, inventaris setengah jadi atau jadi, baik makanan maupun non-makanan, dan informasi serta dokumentasi terkait mengalir melalui organisasi dan supply chain dengan prinsip-prinsip umum Syariah (Tieman, 2013). Distribusi, penyimpanan, penanganan dan pengadaan produk halal harus mengejar prinsip

syariah agar dianggap halal (Tieman , 2011). Saat pengiriman produk halal dan produk non-halal harus dipisahkan agar produk halal tidak terkontaminasi dengan produk non-halal.

Dengan demikian dapat dihipotesiskan :

H4 : Ada pengaruh Logistik Halal terhadap Kinerja Perusahaan

Ritel Halal

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 yang harus 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).

Dengan demikian dapat dihipotesiskan:

H5 : Ada pengaruh Ritel Halal terhadap Kinerja Perusahaan

Hukum Islam

Islam adalah pedoman dan bukan sekadar ritual agama , melainkan aturan dan tata krama yang mengatur kehidupan setiap Muslim (Riaz and Chaudry, 2004). Salah satu aspek penting kehidupan Muslim adalah makanan halal yang sesuai dengan syariat Islam. Bagi seorang Muslim, pedoman dasar hukum mengenai makanan diungkapkan dalam

Alquran serta dijelaskan dan dicatat dalam Hadist (Bonne & Verbeke 2008). Menurut *Islamic dietary law*, semua produk makanan diizinkan kecuali yang dilarang, seperti alkohol, daging babi, darah, daging dari mayat, dan daging hewan yang belum dibantai menurut hukum syari'ah w (Riaz & Chaudry 2004; van der Spiegel et al. 2012).

Dengan demikian dapat dihipotesiskan:

H6 : Ada pengaruh Hukum Islam terhadap Kinerja Perusahaan



BAB III

METODE PENELITIAN