

Analisis *Knowledge of Halal Supply Chain Management* Terhadap Kinerja Perusahaan

Salma Annisa Amal

Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Indonesia

Salmaannisaa0@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan dilakukan penelitian ini yaitu untuk mengetahui analisis *knowledge of halal supply chain management* terhadap kinerja perusahaan. Populasi dari penelitian ini sebanyak 230 UMKM dibidang kuliner yang berada di Kabupaten Sleman, dengan menggunakan *purposive sampling* ditemukan sebanyak 191 UMKM dibidang kuliner yang berada di Kabupaten Sleman. Metode pengumpulan data menggunakan kuesioner dan menganalisisnya dengan uji t, uji F dan analisis regresi linier berganda. Hasil penelitian ini menemukan bahwa analisis *knowledge of halal supply chain management* berpengaruh signifikan terhadap kinerja perusahaan.

Kata kunci - *Halal Purchasing, Halal Food Quality and Hygiene, Halal Storage, Halal Logistic, Halal Retail, Islamic Dietary Law, Kinerja Perusahaan*

The purpose of this research is to know the analysis of the analysis of halal supply chain management on company performance. The population of this study were 230 MSMEs in the culinary field in Sleman Regency, using purposive sampling as many as 191 MSMEs in the culinary field in Sleman Regency. Methods of data collection using a questionnaire and analyze it with the t test, F test and multiple linear regression analysis. The results of this study found that the analysis of halal supply chain management has a significant effect on company performance.

Keywords - *Halal Purchasing, Halal Food Quality and Hygiene, Halal Storage, Halal Logistic, Halal Retail, Islamic Dietary Law, Kinerja Perusahaan*

PENDAHULUAN

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). 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.

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

KAJIAN PUSTAKA

Landasan Teori

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 konsumen akhir (Heizer dan Render, 2015).

“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).

“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*:

Halal Purchasing

“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.

Halal Food Quality and Hygiene

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 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. 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 halal 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).

Halal Storage

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 (Tieman, 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 kata lain, jika makanan tidak ditangani atau disimpan sesuai ketentuan halal, itu tidak akan dianggap sebagai halal (Alam & Sayuti, 2011).

Halal Logistic

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.

Halal Retail

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 (Tiemann, 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.

Islamic Dietary Law

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 syariat (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).

Kinerja 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. 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).

PENGEMBANGAN HIPOTESIS

Pengaruh positif dari *Halal Purchasing* terhadap kinerja perusahaan.

Penelitian yang dilakukan oleh wan omar (2017) memperoleh hasil bahwa *Halal Purchasing* berpengaruh positif terhadap kinerja perusahaan.

H1 : Diduga ada pengaruh positif dari *Halal Purchasing* terhadap kinerja perusahaan.

Pengaruh positif dari *Halal Food Quality and Hygiene* terhadap kinerja perusahaan.

Penelitian yang dilakukan oleh wan omar (2017) memperoleh hasil bahwa *Halal Food Quality and Hygiene* berpengaruh positif terhadap kinerja perusahaan.

H2 : Diduga ada pengaruh positif dari *Halal Food Quality and Hygiene* terhadap kinerja perusahaan.

Pengaruh positif dari *Halal Storage* terhadap kinerja perusahaan.

Penelitian yang dilakukan oleh wan omar (2017) memperoleh hasil bahwa *Halal Storage* berpengaruh positif terhadap kinerja perusahaan.

H3 : Diduga ada pengaruh positif dari *Halal Storage* terhadap kinerja perusahaan.

Pengaruh positif dari *Halal Logistic* terhadap kinerja perusahaan.

Penelitian yang dilakukan oleh wan omar (2017) memperoleh hasil bahwa *Halal Logistic* berpengaruh positif terhadap kinerja perusahaan.

H4 : Diduga ada pengaruh positif dari *Halal Logistic* terhadap kinerja perusahaan.

Pengaruh positif dari *Halal Retail* terhadap kinerja perusahaan.

Penelitian yang dilakukan oleh wan omar (2017) memperoleh hasil bahwa *Halal Retail* berpengaruh positif terhadap kinerja perusahaan.

H5 : Diduga ada pengaruh positif dari *Halal Retail* terhadap kinerja perusahaan.

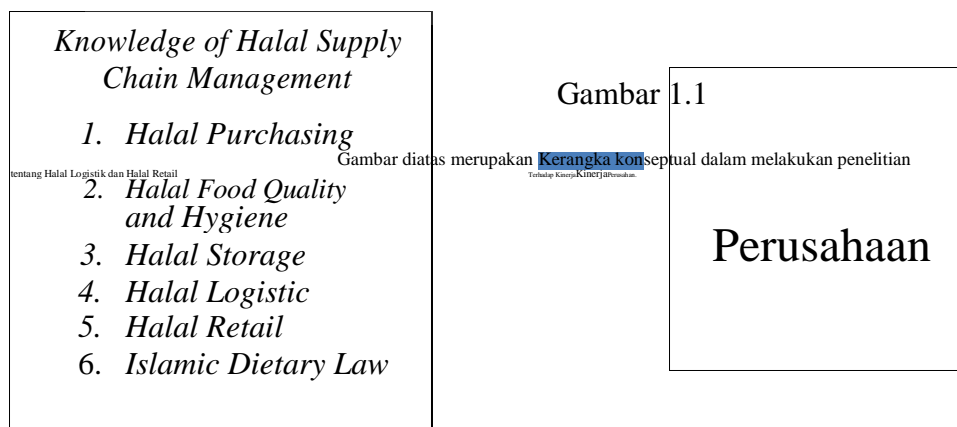
Pengaruh positif dari *Islamic Dietary Law* terhadap kinerja perusahaan.

Penelitian yang dilakukan oleh wan omar (2017) memperoleh hasil bahwa *Islamic Dietary Law* berpengaruh positif terhadap kinerja perusahaan.

H6 : Diduga ada pengaruh positif dari *Islamic Dietary Law* terhadap kinerja perusahaan.

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 1.1

tentang Halal Logistik dan Halal Retail

Gambar diatas merupakan Kerangka koseptual dalam melakukan penelitian

Tentang Kinerja Perusahaan.

METODE PENELITIAN

Pendekatan penelitian. penelitian yang akan dilakukan penulis menggunakan pendekatan penelitian kuantitatif. Penelitian menggunakan metode kuantitatif digunakan untuk menguji teori-teori objektif dengan memeriksa hubungan antar variable (Creswell, 2009). Data yang didapatkan dengan cara pembagian kuesioner kepada UKM industry kuliner yang berada di Kabupaten Sleman.

Populasi dan sampel. Populasi dalam penelitian ini yaitu UKM industry kuliner Kabupaten Sleman sebanyak 230 UKM. Sampel yang di gunkan pada penelitian ini berjumlah 191 UKM yang di tentukan dengan metode purposive sampling.

Definisi operasional variable

Halal Purchasing (X1). 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.

Halal Food Quality and Hygiene (X2). 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.

Halal Storage(X3). 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).

Halal Logistic(X4). Halal logistik 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.

Halal Retail (X5). 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).

Islamic Dietary Law (X6). 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 syariat (Riaz & Chaudry 2004; van der Spiegel et al. 2012).

Uji Instrument Penelitian

Uji Validitas. Dalam penelitian ini uji validitas dilakukan berdasarkan item atau variable dari *Halal Purchasing, Halal Food Quality and Hygiene, Halal Storage, Halal Logistic, Halal Retail, Islamic Dietary Law* dan kinerja perusahaan. Data yang diambil dari 191 responden diolah menggunakan software SPSS. Item pertanyaan setiap variable akan diuji berdasarkan perbandingan antara Rhitung dan Rtabel (0,142) dengan menggunakan tingkat signifikansi 5 persen (0,05). Item pertanyaan dinyatakan valid apabila Rhitung lebih besar daripada Rtabel. Demikian sebaliknya jika Rhitung lebih kecil daripada Rtabel maka dianggap tidak valid/gugur. Semua kuesioner pada sepuluh variable terbukti valid karena memiliki nilai Rhitung lebih besar dari Rtabel.

Uji Reliabilitas. Pengujian reliabilitas dalam penelitian ini dilakukan dengan menghitung besarnya nilai Cronbach's alpha instrument dari masing-masing variable yang diuji. Apabila nilai Cronbach alpha lebih besar dari 0,6 maka jawaban dari para responden pada kuesioner sebagai alat pengukur dinilai dinyatakan reliabel. Jika nilai Cronbach alphanya lebih kecil 0,6 maka dinyatakan tidak reliabel. Dari perhitungan kemudian diperoleh nilai Cronbach alpha dari semua variable penelitian menunjukkan lebih besar dari 0,6. Dengan demikian jawaban-jawaban responden dari variable-variabel penelitian tersebut reliabel. Sehingga item-item pertanyaan tersebut reliabel dan dapat digunakan dalam penelitian.

Metode Analisis Data

Uji Asumsi Klasik

Uji Normalitas. Uji normalitas digunakan untuk menguji apakah dalam model regresi variabel pengganggu atau residual memiliki distribusi normal (Ghozali, 2016). Data sebuah penelitian dikatakan memenuhi uji normalitas apabila nilai *Asymp.Sig (2tailed)* variabel residual berada diatas nilai 5 persen atau 0.05, dan sebaliknya. Berdasarkan hasil analisis, diketahui nilai signifikansinya 0,06 dimana nilai tersebut lebih besar dari 0,05. Maka dapat disimpulkan bahwa data yang diolah merupakan data yang berdistribusi normal.

Uji Heteroskedastisitas. Uji heteroskedastisitas memiliki tujuan untuk menguji apakah dalam model regresi terjadi ketidaksamaan *variance* atau residual satu pengamatan ke pengamatan yang lain (Ghozali, 2016). Penilaian dilakukan berdasarkan perbandingan hasil probabilitas signifikan. Jika probabilitas signifikan diatas 5 persen atau 0,05 maka dapat disimpulkan bahwa tidak ada heteroskedastisitas uji heteroskedastisitas memiliki tujuan untuk menguji apakah dalam model regresi terjadi ketidaksamaan *variance* atau residual satu pengamatan ke pengamatan yang lain. Berdasarkan hasil penelitian data residual berupa titik-titik yang menyebar secara acak dan tidak menentu. Dengan demikian dapat disimpulkan regresi yang diajukan penelitian ini tidak terjadi gejala heteroskedastisita

Uji Multikolonieritas. Menurut Ghozali (2016) Tujuan dari penggunaan uji mutikolonieritas ialah untuk menguji apakah model regresi ditemukan adanya korelasi antar variabel bebas (independen). Dasar penilaian dapat dilihat dari *tolerance value* atau *Variance Inflation Faktor (VIF)*. Nilai cutoff yang umum digunakan untuk mengidentifikasi adanya multikolinearitas yaitu nilai tolerance $\leq 0,10$ atau sama dengan nilai VIF ≥ 10 . Berdasarkan uji multikolonieritas didapatkan hasil VIF seluruh variable memiliki nilai VIF kurang dari 10.

Analisis Regresi Berganda

Penelitian ini menggunakan analisis regresi untuk mengetahui pengaruh dari variabel bebas (X) terhadap variabel tergantungnya (Y) (Sugiyono, 2007).

Uji Hipotesis

Uji t (Parsial). Menurut Imam Ghozali (2016) uji statistik t menunjukkan seberapa jauh pengaruh satu variabel independen secara individual dalam menerangkan variabel dependen. Pengujian dilakukan dengan menggunakan signifikan level 0,05 ($\alpha=5\%$).

Uji F (Simultan). Menurut Imam Ghozali (2016) Uji statistik F pada dasarnya menunjukkan apakah semua variabel independen yang dimasukkan dalam model mempunyai pengaruh secara bersama-sama terhadap variabel terikat.

Pembahasan

Analisis Deskriptif

Analisis Deskriptif Identitas Responden. Responden dari penelitian ini sebanyak 230 UKM. Karakteristik responden yang dominan adalah karyawan sebanyak 110 orang (58%), usaha yang berdiri lebih dari 1 tahun sebanyak 191 UKM (83%), dan UKM yang menggunakan system halal sebanyak 191 UKM (83%).

Analisis Deskriptif per Variabel.

Dari total 191 responden penelitian, dapat dikategorikan menunjukkan hasil dengan kategori tinggi pada semua variable

Analisis Regresi Sederhana dan Berganda

$$Y = 0,997 + 0,083X_1 + 0,134X_2 + 0,100X_3 + 0,135X_4 + 0,156X_5 + 0,161X_6$$

Variabel Independen	Koefisien Regresi	p – value
X1	0,134	0,040
X2	0,170	0,013
X3	0,135	0,041
X4	0,168	0,008
X5	0,180	0,020
X6	0,177	0,007

Uji F (Simultan). Menurut Imam Ghozali (2016) Uji statistik F pada dasarnya menunjukkan apakah semua variabel independen yang dimasukkan dalam model mempunyai pengaruh secara bersama-sama terhadap variabel terikat.

ANOVA^a

Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1 Regression	24.001	6	4.000	36.517	.000 ^b
Residual	20.156	184	.110		

Total	44.157	190		
-------	--------	-----	--	--

Uji t (Parsial). Menurut Imam Ghozali (2016) uji statistik t menunjukkan seberapa jauh pengaruh satu variabel independen secara individual dalam menerangkan variabel dependen. Pengujian dilakukan dengan menggunakan signifikan level 0,05 ($\alpha=5\%$).

Coefficients ^a					
Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
(Constant)	7,952	1,828		4,349	,000
X1	,661	,323	,133	2,049	,042
X2	,357	,143	,170	2,497	,013
X3	,400	,195	,135	2,056	,041
X4	,357	,135	,167	2,647	,009
X5	,418	,177	,181	2,361	,019
X6	,431	,158	,177	2,734	,007

Pembahasan

Data deskriptif

Penelitian ini dilakukan dengan metode penyebaran questioner pada UKM industri kuliner yang ada di kabupaten Sleman. Responden pada penelitian ini adalah 230 UKM. Karakteristik responden yang memiliki usaha lebih dari 1 tahun sebanyak 191 UKM. Serta usaha yg menggunakan system halal sebanyak 191 UKM.

Para responden mengidentifikasi tentang halal supply chain management terhadap kinerja perusahaan pada variabel halal *purchasing* (X1) menghasilkan nilai rata-rata / mean 4,35, variabel *food quality and hygiene* (X2) menghasilkan nilai rata-rata / mean 4,29, variabel halal *storage* (X3) menghasilkan nilai rata-rata / mean 4,28, variabel halal *logistic* (X4) menghasilkan nilai rata-rata / mean 4,21, variabel halal

retail (X5) menghasilkan nilai rata-rata / mean 4,31, variabel *islamic dietary law* (X5) menghasilkan nilai rata-rata / mean 4,25.

a. *Halal purchasing* berpengaruh terhadap kinerja perusahaan.

Berdasarkan data yang telah diuji, *halal purchasing* memberikan pengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja perusahaan. Dibuktikan dengan variable safety menunjukkan nilai Thitung 2,049 dan nilai signifikansi 0,042 maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Artinya 2 hipotesis “diduga terdapat pengaruh positif dan signifikansi dari *halal purchasing* terhadap kinerja perusahaan” **diterima**. hal ini di dukung dari penelitian Wan Omar (2017)

b. *Halal food quality and hygiene* berpengaruh terhadap kinerja perusahaan.

Berdasarkan data yang telah diuji, *halal food quality and hygiene* memberikan pengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja perusahaan. Dibuktikan dengan variable safety menunjukkan nilai Thitung 2,497 dan nilai signifikansi 0,013 maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Artinya 2 hipotesis “diduga terdapat pengaruh positif dan signifikansi dari *halal food quality and hygiene* terhadap kinerja perusahaan” **diterima**. hal ini di dukung dari penelitian Wan Omar (2017)

c. *Halal storage* berpengaruh terhadap kinerja perusahaan.

Berdasarkan data yang telah diuji, *halal storage* memberikan pengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja perusahaan. Dibuktikan dengan variable safety menunjukkan nilai Thitung 2,056 dan nilai signifikansi 0,041 maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Artinya 2 hipotesis “diduga terdapat pengaruh positif dan signifikansi dari *halal storage* terhadap kinerja perusahaan” **diterima**. hal ini di dukung dari penelitian Wan Omar (2017)

d. *Halal logistic* berpengaruh terhadap kinerja perusahaan.

Berdasarkan data yang telah diuji, *halal logistic* memberikan pengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja perusahaan. Dibuktikan dengan variable safety menunjukkan nilai Thitung 2,647 dan nilai signifikansi 0,009 maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Artinya 2 hipotesis “diduga terdapat pengaruh positif dan signifikansi dari *halal logistic* terhadap kinerja perusahaan” **diterima**. hal ini di dukung dari penelitian Wan Omar (2017)

e. *Halal retail* berpengaruh terhadap kinerja perusahaan.

Berdasarkan data yang telah diuji, *halal retail* memberikan pengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja perusahaan. Dibuktikan dengan variable safety menunjukkan nilai Thitung 2,361 dan nilai signifikansi 0,019 maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Artinya 2 hipotesis “diduga terdapat pengaruh positif dan signifikansi dari *halal retail* terhadap kinerja perusahaan” **diterima**. hal ini di dukung dari penelitian Wan Omar (2017)

f. *Islamic dietary law* berpengaruh terhadap kinerja perusahaan.

Berdasarkan data yang telah diuji, *islamic dietary law* memberikan pengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja perusahaan. Dibuktikan dengan variable safety menunjukkan nilai Thitung 2,734 dan nilai signifikansi 0,007 maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Artinya 2 hipotesis “diduga terdapat pengaruh positif dan signifikansi

dari halal *islamic dietary law* terhadap kinerja perusahaan” **diterima**. hal ini di dukung dari penelitian Wan Omar (2017)

Penutup

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang berjudul analisis *Knowledge of halal supply chain management* terhadap kinerja perusahaan pada UKM kuliner di kabupaten Sleman maka dapat ditarik kesimpulan bahwa Halal supply chain management berpengaruh terhadap kinerja perusahaan pada UKM industri kuliner di kabupaten Sleman.

1. *Halal purchasing* berpengaruh terhadap kinerja perusahaan pada UKM industri makanan Kabupaten Sleman.
2. *Halal food quality and hygiene* berpengaruh terhadap kinerja perusahaan pada UKM industri makanan Kabupaten Sleman.
3. *Halal storage* berpengaruh terhadap kinerja perusahaan pada UKM industry makanan Kabupaten Sleman.
4. *Halal logistic* berpengaruh terhadap kinerja perusahaan pada UKM industri makanan Kabupaten Sleman.
5. *Halal retail* berpengaruh terhadap kinerja perusahaan pada UKM industri makanan Kabupaten Sleman.
6. *Islamic dietary law* berpengaruh terhadap kinerja perusahaan pada UKM industri makanan Kabupaten Sleman.

Saran

Saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian ini untuk penelitian selanjutnya kepada perusahaan UKM industri kuliner Kabupaten Sleman adalah:

1. Hasil dari penelitian ada pengaruh positif *knowledge of halal supply chain management* terhadap kinerja perusahaan pada industri kuliner di Kabupaten Sleman diharapkan dapat terus meningkatkan *knowledge of halal supply chain management* terhadap kinerja perusahaan melalui *halal purchasing, halal food quality and hygiene, halal storage, halal logistic, halal retail dan islamic dietary law* kepasar sehingga dapat terus bersaing dan unggul pada industri yang sama.
2. Hasil dari penelitian ada pengaruh *knowledge of halal supply chain management* terhadap kinerja perusahaan pada UKM industri kuliner di Kabupaten Sleman diharapkan harus terus meningkatkan kinerja perusahaan baik dari segi operasional maupun dari segi keuangannya.

3.

