

**ANALISIS PENGARUH SERTIFIKASI HALAL DAN PROSES
PELABELAN TERHADAP HALAL *SUPPLY CHAIN PERFORMANCE***
(Studi pada Produsen Makanan dan Minuman Bersertifikat Halal di Yogyakarta)

SKRIPSI



Oleh:

Nama : Aulia Fathur Rohman

Nomor Mahasiswa : 15311453

Jurusan : Manajemen

**UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
FAKULTAS EKONOMIKA DAN BISNIS
YOGYAKARTA**

2021

**ANALISIS PENGARUH SERTIFIKASI HALAL DAN PROSES
PELABELAN TERHADAP HALAL *SUPPLY CHAIN PERFORMANCE***
(Studi pada Produsen Makanan dan Minuman Bersertifikat Halal di Yogyakarta)

SKRIPSI

Ditulis diajukan untuk memenuhi syarat ujian akhir guna
Memperoleh gelar strata-1 di Jurusan Manajemen,
Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Indonesia

Oleh:

Nama : Aulia Fathur Rohman
Nomor Mahasiswa : 15311453
Jurusan : Manajemen

**UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
FAKULTAS EKONOMI
YOGYAKARTA**

2021

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

“Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam referensi/apabila dikemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar maka saya sanggup menerima hukuman/sanksi dalam bentuk apapun sesuai peraturan yang berlaku.”

Yogyakarta, 15 September 2021


(Aulia Fathur Rohman)

**ANALISIS PENGARUH SERTIFIKASI HALAL DAN PROSES
PELABELAN TERHADAP HALAL *SUPPLY CHAIN PERFORMANCE***
(Studi pada Produsen Makanan dan Minuman Bersertifikat Halal di Yogyakarta)

SKRIPSI

Oleh :

Nama : Aulia Fathur Rohman

NIM : 15311453

Telah disetujui oleh Dosen Pembimbing

Pada Tanggal 01 September 2021

Dosen Pembimbing,

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping strokes that form a stylized, somewhat abstract shape. The signature is positioned centrally below the text 'Dosen Pembimbing,'.

(Dessy Isfianadewi, Dr. M.M.)

BERITA ACARA UJIAN TUGAS AKHIR

TUGAS AKHIR BERJUDUL

**ANALISIS PENGARUH SERTIFIKASI HALAL DAN PROSES PELABELAN TERHADAP
HALAL SUPPLY CHAIN PERFORMANCE
(Studi pada Produsen Makanan dan Minuman Bersertifikat Halal di Yogyakarta)**

Disusun Oleh : **AULIA FATHUR ROHMAN**
Nomor Mahasiswa : **15311453**

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji dan dinyatakan **LULUS**

Pada hari, tanggal: Senin, 04 Oktober 2021

Penguji/ Pembimbing Skripsi : Dessy Isfianadewi, Dr., SE., MM.



Penguji : Siti Nursyamsiah, Dra., M.M.



Mengetahui
Dean Fakultas Bisnis dan Ekonomika
Universitas Islam Indonesia



Prof. Luki Sriyana, SE., M.Si, Ph.D.

Persembahan

Rasa syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT

Skripsi ini kupersembahkan dengan tulus hati dan rasa cinta yang paling dalam

Kepada:

Bapak dan Ibunda tercinta

Terima Kasih atas kasih sayang, doa, perhatian, dorongan dan pengertiannya

Teruntuk seseorang yang sangat kucintai dan kusayangi dengan segala

Kesabaran dan ketulusannya

Dan

Almamaterku

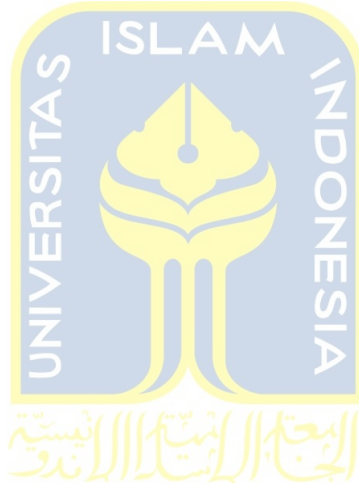


MOTTO

- ... Dan jangan kamu berputus asa dari rahmat Allah. Sesungguhnya tiada berputus asa dari rahmat Allah, melainkan kaum yang kafir”.

(QS. Yusuf: 87)

- Janganlah kamu bersikap lemah dan janganlah pula kamu bersedih hati, padahal kamulah orang-orang yang paling tinggi derajatnya jika kamu beriman”.



(QS. Ali Imran : 139)

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan petunjuk, rahmat, inayah, dan hidayah-Nya. Tak lupa shalawat serta salam dihaturkan untuk Nabi Muhammas SAW. Nabi pemimpin umat yang menyelamatkan manusia dari zaman jahiliyah yang gelap gulita menuju zaman islamiyah yang terang benderang dan penuh ilmu pengetahuan. Dalam pembuatan dan penulisan skripsi ini tidak sedikit hambatan yang menghadang. Namun, Alhamdulillah penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “**ANALISIS PENGARUH SERTIFIKASI HALAL DAN PROSES PELABELAN TERHADAP HALAL SUPPLY CHAIN PERFORMANCE** (Studi pada Produsen Makanan dan Minuman Bersertifikat Halal di Yogyakarta) ”.

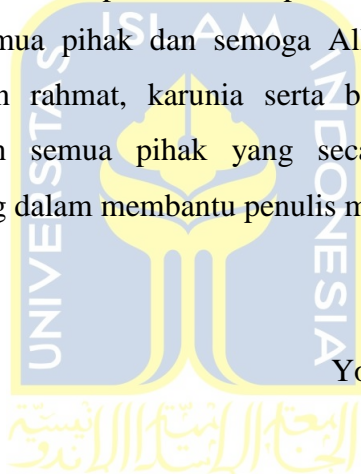
Dalam penyusunan karya ilmiah ini, tentunya terdapat perjuangan dan tantangan bagi penulis. Penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan karya ilmiah ini tidak lain berkat doa, usaha, tawakal, dukungan, bantuan serta bimbingan yang sangat besar dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. **Allah SWT** atas limpahan rahmat, karunia, hidayah-Nya kepada penulis hingga saat ini.
2. **Nabi Muhammad SAW** yang telah menjadi suri tauladan bagi seluruh umat dalam kehidupan sehari-hari sampai akhir nanti.
3. **Bapak Fathul Wahid, S.T., M.Sc., Ph.D.**, selaku Rektor Universitas Islam Indonesia.
4. **Bapak Jaka Sriyana, S.E., M.Si., Ph.D.**, selaku Dekan Fakultas Bisnis dan Ekonomi Universitas Islam Indonesia.
5. **Bapak Anjar Priyono, SE., M.Si., Ph.D., CPM.** selaku Ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Islam Indonesia.
6. **Ibu Dessy Isfianadewi, Dr. M.M.**, selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan ilmu, bantuan, arahan, motivasi,

serta dorogan kepada Penulis selama proses perkuliahan hingga penelitian dan penulisan skripsi ini.

7. Kedua orang tua tercinta Ayahanda **Nasrul** dan ibunda **Mesrawati** yang selalu memberikan kasih sayang yang melimpah, doa, arahan, perhatian, serta dukungan baik moral maupun finansial. Terimakasih atas kasih sayang tak terhingga untuk Fathur, Semoga Allah mempertemukan kita sekeluarga di Surga-Nya kelak.
8. **Nabila Zatil Afifah dan Alieffya Fitrah Nur** sebagai adik yang telah memberikan semangat dalam menyelesaikan skripsi.
9. **Desy Ulfa** yang telah membantu menyelesaikan skripsi.

Penulis berhadap bahwa skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak dan semoga Allah SWT selalu memberikan limpahan rahmat, karunia serta balasan yang lebih baik atas kebaikan semua pihak yang secara langsung maupun tidak langsung dalam membantu penulis menyusun skripsi ini.



Yogyakarta, 01 September 2021

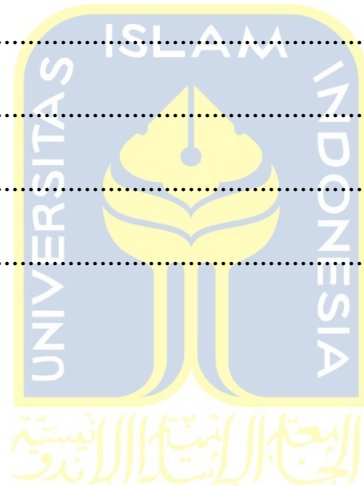
Aulia Fathur Rohman

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN MOTTO	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 <i>Supply Chain Management</i>	7
2.2 Halal	9

2.3 Halal <i>Supply Chain Management</i>	10
2.4 Peran Sertifikasi Halal	12
2.5 Proses Pelabelan	13
2.6 Kerangka Penelitian	14
2.7 Pengembangan Hipotesis Penelitian	14
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1 Jenis Penelitian	16
3.2 Obyek dan Waktu Penelitian	16
3.3 Populasi dan Sampel.....	16
3.4 Teknik Penarikan Sampel.....	17
3.5 Jenis Data Penelitian.....	17
3.6 Prosedur Pengambilan Data.....	18
3.7 Klasifikasi Variabel Penelitian.....	18
3.8 Definisi Operasional Variabel.....	18
3.9 Teknik Analisis Data.....	20
1. Statistik Deskriptif.....	21
2. Uji Kualitas Data	21
3. Uji Asumsi Klasik	22
4. Analisis Regresi Berganda	23
5. Koefisien Determinasi	23
6. Pengujian Hipotesis.....	24

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Karakteristik Responden	26
4.2 Hasil Pengujian Instrumen Penelitian	27
4.3 Analisis Deskripsi Variabel Penelitian.....	30
4.4 Hasil Pengujian Asumsi Klasik.....	34
4.5 Pengujian Statistik.....	36
4.6 Pembahasan	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1 Kesimpulan	42
5.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	46



DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Karakteristik Responden	26
Tabel 4.2 Hasil Uji Validitas Variabel Sertifikasi Halal (X1)	28
Tabel 4.3 Hasil Uji Validitas Variabel Proses Pelabelan (X2)	28
Tabel 4.4 Hasil Uji Validitas Variabel <i>Halal Supply Chain Performance</i> (Y)	29
Tabel 4.5 Hasil Uji Reliabilitas	30
Tabel 4.6 Interval Skala	30
Tabel 4.7 Distribusi Jawaban Responden Tentang Sertifikasi Halal	31
Tabel 4.8 Distribusi Jawaban Responden Tentang Proses Pelabelan	32
Tabel 4.9 Distribusi Jawaban Responden Tentang <i>Halal Supply Chain Performance</i>	33
Tabel 4.10 Hasil Uji Normalitas	34
Tabel 4.11 Hasil Uji Heteroskedastisitas	35
Tabel 4.12 Uji Multikolinieritas	36
Tabel 4.13 Hasil Regresi Linear Berganda	37

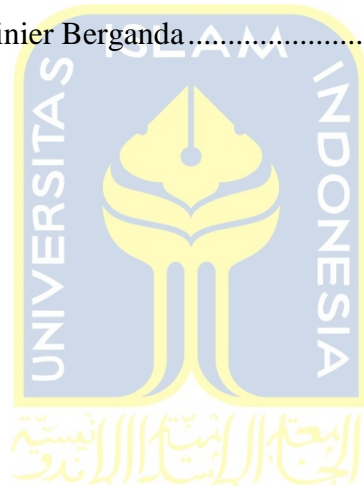
DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jaringan Rantai Pasok	8
Gambar 2.2 Kerangka Konseptual	14



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian.....	64
Lampiran 2. Karakter Responden	64
Lampiran 3. Rekapitulasi Data Penelitian.....	64
Lampiran 4. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas	64
Lampiran 5. Deskripsi Data Penelitian	69
Lampiran 6. Uji Asumsi Klasik	70
Lampiran 7. Regresi Linier Berganda.....	74



**ANALISIS PENGARUH SERTIFIKASI HALAL DAN PROSES
PELABELAN TERHADAP HALAL *SUPPLY CHAIN PERFORMANCE***
(Studi pada Produsen Makanan dan Minuman Bersertifikat Halal di Yogyakarta)

Aulia Fathur Rohman
Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Indonesia
[Aulia Fathur Rohman@gmail.com](mailto:Aulia.Fathur.Rohman@gmail.com)

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari sertifikasi halal dan proses pelabelan pada suatu produk terhadap *halal supply chain performance*. Penelitian dilaksanakan terhadap produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta. Sampel penelitian adalah produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta yang berjumlah 30 responden. Teknik sampling yang digunakan adalah *purposive sampling* yaitu produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta yang sudah berumur minimal tahun dalam produksi usahanya. Pengambilan data dilakukan dengan kuesioner (angket). Alat analisis yang digunakan adalah Regresi Linier Berganda. Berdasarkan analisis data yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan bahwa sertifikasi halal terbukti berpengaruh signifikan terhadap *halal supply chain performance* pada produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta. Dan kemudian proses pelabelan juga terbukti berpengaruh signifikan terhadap *halal supply chain performance* pada produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta.

Kata Kunci: Sertifikasi Halal, Proses Pelabelan, Halal *Supply Chain Performance*

ANALYSIS OF THE EFFECT OF HALAL CERTIFICATION AND LABELING PROCESS ON HALAL SUPPLY CHAIN PERFORMANCE
(Study on Halal Certified Food and Beverage Manufacturers in Yogyakarta)

Aulia Fathur Rohman

Department of Management, Faculty of Economics, Islamic University of Indonesia

Auliafathur6@gmail.com

Abstract

This study aims to determine the effect of halal certification and the labeling process on a product on halal supply chain performance. The research was conducted on halal-certified food and beverage producers in Yogyakarta. The research sample is halal-certified food and beverage producers in Yogyakarta, totaling 30 respondents. The sampling technique used is purposive sampling, namely halal-certified food and beverage producers in Yogyakarta who are at least 1 year old in their business production. Data collection was done by questionnaire (questionnaire). The analytical tool used is Multiple Linear Regression. Based on the data analysis that has been done, it can be concluded that halal certification has a significant effect on halal supply chain performance in halal-certified food and beverage producers in Yogyakarta. And then the labeling process has also proven to have a significant effect on halal supply chain performance for halal-certified food and beverage producers in Yogyakarta.

Kata Kunci: *Halal Certification, Labeling Process, Halal Supply Chain Performance*

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Berdasarkan data BPS tahun 2020 menunjukkan bahwa Negara kita sebagian besar memeluk agama Islam yang jumlahnya mencapai 87,18 persen dari keseluruhan jumlah penduduk yang ada. Hal ini menjadikan Indonesia sebagai Negara yang memiliki pangsa pasar yang besar akan produk-produk dan jasa syariah yang disebabkan Negara mayoritas masyarakatnya adalah muslim, sehingga makin tingginya penduduk muslim menjadikan kesadaran mereka akan kebutuhan produk yang halal menjadi makin bertambah. Besarnya permintaan pada produk dan jasa berlabel halal baik di pasar domestik maupun pasar internasional berdampak pada industri halal nasional tidak hanya memperhatikan merek atau kualitas produknya saja melainkan juga dituntut memperhatikan rantai pasokan produknya sampai dengan ke tangan konsumen. Ini dikarenakan label halal memerlukan jaminan kehalalan produk mulai dari proses awal sampai dengan produk tersebut ada di tangan konsumen.

Bagi para pemilik usaha yang ada di Indonesia yang bersertifikasi halal ini di atur dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (UU Perlindungan Konsumen) yaitu tentang kewajiban bagi mereka untuk mencantumkan label halal pada produk yang mereka jual. Hal ini juga dapat dilihat dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 akan jaminan mengenai produk halal. Keberadaan dari undang-undang tersebut telah mengatur dengan

detail mengenai akan produk yang beredar dan diperdagangkan secara luas di Indonesia yang mengharuskan memiliki sertifikat halal. Maka dapat disimpulkan bahwa produk hala yang mereka jual harus memiliki sertifikat halal.

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 & Mohamed, 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. Mohammad (2011) mengatakan bahwa rantai pasok halal merupakan sebuah aktivitas yang dilakukan dari hulu ke hilir dengan mengaplikasikan syariat Islam didalamnya, yang diawali dari penyuplai, aktivitas produksi, *warehouse*, dan terakhir pada distribusi yang dilakukan dengan pemisahan produk pada penyimpanan dan pengiriman agar produk yang halal tadi tidak terkontaminasi.

Rantai pasokan perlu dikendalikan dengan baik oleh sebuah perusahaan guna menaikkan daya saingnya agar kedepannya kinerja organisasi makin membaik. Organisasi dituntut untuk memikirkan tentang keberadaan dari rantai pasokan agar dipastikan pengendalian rantai pasokan tersebut mampu mendorong *strategy* yang dijalankan oleh perusahaan (Apriliana dan Munjiati, 2016). Perusahaan menjalankan strategi guna mengembangkan operasional perusahaan supaya bisa bersaing dan dapat menjadi pemimpin pasar. Dengan strategi bersaing

yang dimiliki oleh perusahaan dengan harapan perusahaan dapat menjaga pangsa pasarnya dari para pesaing dan memenangkannya yang berdampak pada kinerja perusahaan yang tercapai dan sesuai dengan target yang telah ditentukan.

Konsep rantai pasokan halal menggambarkan proses dari bahan mentah sampai pada orang yang menikmatinya atau konsumen diwajibkan menjamin kehalalannya. Ini berarti konsumen menginginkan akan kejelasan atau keterbukaan informasi yang bisa menjamin atas produk-produk tersebut tidak terkontaminasi dari hal-hal yang dilarang oleh agama khususnya Agama Islam (Nailil dan Wahudi, 2018). Jaminan akan produk halal juga sudah ditegaskan dalam Undang-Undang RI nomor 33 tahun 2014, dalam undang-undnag ini dikatakan bahwa produk adalah barang dan jasa yang terkait dengan segala makanan dan minuman, kosmetik, obat dan lain-lain. Dalam Undang-Undang RI nomor 33 tahun 2014 ditegaskan bahwa proses produk halan merupakan seluruh aktivitas kegiatan guna menjamin halalnya produk yang dimulai dari pengadaan bahan baku sampai dengan produk tersebut disajikan. Produk yang halal berarti secara kualitas produk tersebut halal mulai awal pembuatan sampai dengan akhir produk jadi.

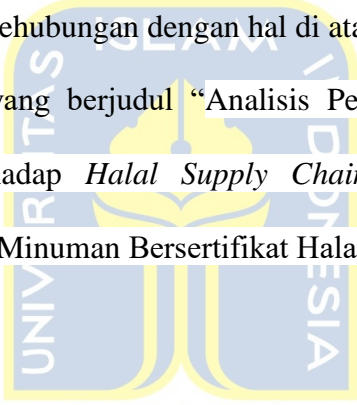
Saat ini kesadaran umat Islam dalam menjalankan agama semakin baik, salah satunya semakin berhati hati dalam hal makan dan minuman. Sertifikasi sebagai pembuktian bahwa makanan di kemasan adalah halal karena ada logo halal didalamnya, maka bagi umat Muslim adalah aman untuk di konsumsi. Dimana suatu produk yang sudah mempunyai sertifikasi halal tentunya sudah di anggap bersih didalamnya baik dari segi proses maupun produknya. Seperti yang

dikatakan oleh Lada dkk dalam (Muhammad, 2019) 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 maka dapat dinyatakan bahwa sertifikasi halal pada sebuah produk akan mampu meningkatkan minat beli konsumen dalam mengkonsumsinya.

Sertifikasi juga sering dikaitkan dengan pelabelan dan proses pengemasan (Ab Talib *et al.*, 2012). Proses dari pengemasan dan pelabelan produk harus berkepentingan serius untuk menghasilkan barang yang asli, sehat dan halal. Sejalan dengan pendapat Awan dkk (2015) dalam mendukung produk halal, maka pentingnya dilakukan pelabelan dengan tepat terhadap produk makanan halal. Ini dikarenakan menjadi syarat penting bagi konsumen agar tidak tersesat atas pelabelan pada produk halal. Guna pengendalian produk halal, maka pentingnya dilakukan verifikasi dari status produk halal tersebut seperti dengan cap logo halal, ISO dan label-label lain yang bisa dijadikan sebagai pengendali atas status produk halal. Oleh karena itu, informasi bahan makanan halal harus jelas, akurat, dan lengkap, termasuk bahan insidental atau tersembunyi yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk. Jadi, halal logo dan kontak rincian organisasi harus ditampilkan.

Proses labeling secara sederhana mengacu pada tindakan memberi label pada sesuatu, atau label yang diletakkan tentang sesuatu. Sebuah label adalah tag yang dilampirkan secara sederhana atau rumit dengan desain grafis (yaitu logo)

yang merupakan bagian dari paket yang berfungsi sebagai identifikasi produk, deskripsi, penilaian, dan dukungan (Kotler dan Keller, 2016). Pelabelan adalah sebuah penandaan yang dapat diuraikan sebagai penandaan atau cap produk atau layanan tertentu dengan halal logo atau simbol untuk menunjukkan status halal.

Berdasarkan definisi tersebut di atas, penelitian ini merujuk pada sertifikasi halal dan proses pelabelan sebagai prosedur formal pemeriksaan, verifikasi, dan mendukung status halal suatu produk atau layanan mulai dari penyiapan bahan baku sampai dengan produk atau layanan siap untuk pelanggan akhir yaitu konsumen. Sehubungan dengan hal di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Pengaruh Sertifikasi Halal dan Proses Pelabelan Terhadap *Halal Supply Chain Performance* (Studi Pada Produsen Makanan dan Minuman Bersertifikat Halal di Yogyakarta)”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas, maka permasalahan dalam penelitian apakah adanya sertifikasi halal dan proses pelabelan pada suatu produk berpengaruh terhadap *halal supply chain performance* ?

1.3 Tujuan Penelitian

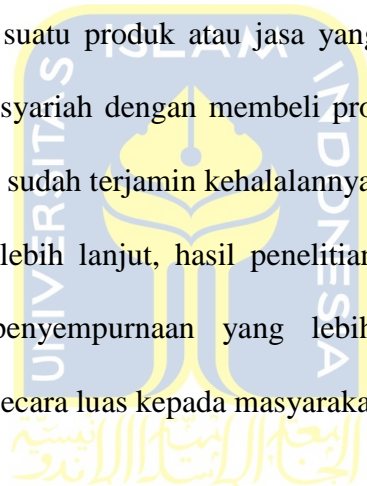
Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh dari sertifikasi halal dan proses pelabelan pada suatu produk terhadap *halal supply chain performance*.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini bagi : Perusahaan, Konsumen/Masyarakat.

Penelitian lebih lanjut

1. Bagi perusahaan dengan memiliki sertifikasi dan labeling halal akan membuat perusahaan tersebut akan mendapatkan kepercayaan penuh oleh konsumen karena mampu menjamin atas produk-produk yang dijualnya sebagai produk yang sudah memenuhi unsur syariahnya.
2. Bagi konsumen/masyarakat tidak memiliki keraguan dalam memutuskan pembelian pada suatu produk atau jasa yang sudah memiliki label halal, sehingga secara syariah dengan membeli produk tersebut konsumen tidak dirugikan karena sudah terjamin kehalalannya.
3. Bagi penelitian lebih lanjut, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan dalam penyempurnaan yang lebih baik lagi dan dapat di generalisasikan secara luas kepada masyarakat.



BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 *Supply Chain Management*

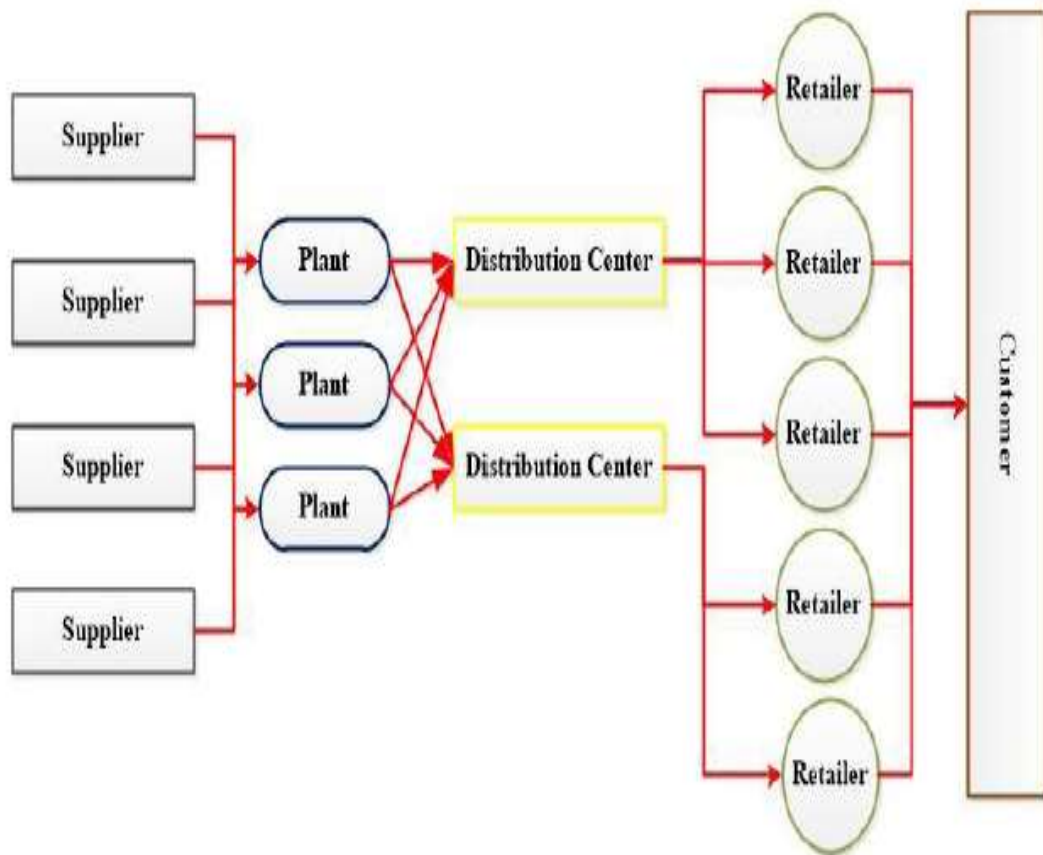
Heizer dan Render (2017) mengatakan bahwa *Supply Chain Management* adalah sebuah keseluruhan kegiatan rantai pasokan, yang dimana mulai dari bahan baku hingga ke pelanggan akhir. Manajemen rantai pasokan mencakup pemasok, perusahaan manufaktur atau penyedia jasa, distributor, grosir atau pengecer yang mengantarkan produk hingga ke konsumen akhir.

Rantai pasok terdiri dari hal-hal berikut (Rohaeni dan Ahmad, 2020):

1. Rangkaian kegiatan yang meliputi penyuplai, produsen, distribusi, retailer, dan konsumen yang berbeda secara fisik dan secara geografis terpisah.
2. Menjadi satu rangkaian dalam kegiatan sehubungan dengan penyediaan bahan baku, proses produksi setengah jadi, proses jadi, dan proses pendistribusian produk yang dihasilkan kepada seluruh konsumen.

Chopra dan Meindl (2016) memberikan definisi rantai pasok sebagai berikut:

“a supply chain consists of all parties involved, directly or indirectly, in fulfilling a customer request. The supply chain includes not only the manufacturer and suppliers, but also transporters, warehouse, retailers, and even customer themselves”



Gambar 2.1. Jaringan Rantai Pasok
 Sumber: Rohaeni dan Ahmad (2020)

Lenny Koh *et al* (2007) menggambarkan praktik rantai pasokan mencakup kombinasi dari semua kegiatan yang dimulai dengan tujuan meningkatkan manajemen dalam proses rantai pasokannya. Selain itu, Green *et al* (2006) berpendapat bahwa praktik rantai pasokan terdiri dari jaringan pengguna dan produsen, pergerakan material, kemajuan informasi dan budaya perusahaan. Praktik SCM berarti peramalan rantai pasokan, produksi sesuai permintaan, dan praktik distribusi. Chen dan Paulraj (2004) berpendapat bahwa praktik SCM adalah pendekatan yang lebih komprehensif yang mencakup berbagai dimensi

ekstra rantai pasokan seperti pembelian bahan baku, pengaturan pasokan, penggabungan logistik dan koordinasi dalam rantai pasokan.

Tujuan dari rantai pasokan adalah untuk menciptakan nilai yang lebih besar secara merata bagi pelanggan dan peserta rantai pasokan (Green *et al*, 2006). Oleh karena itu, peningkatan kinerja tidak hanya bermanfaat bagi organisasi tertentu tetapi juga untuk seluruh rantai peserta. Praktik rantai pasokan termasuk penerapan serangkaian aktivitas yang dapat dijelaskan dengan cara aktivitas yang dipraktikkan di perusahaan untuk tujuan pengelolaan aktivitas rantai pasokan yang efisien (Chan dan Chan, 2009). Lebih lanjut dikatakan bahwa inti dari penerapan praktik rantai pasok adalah untuk meningkatkan kinerja melalui rantai pasok yang membutuhkan integrasi multi fungsi tidak hanya di dalam perusahaan tetapi juga di luar perusahaan dengan pemasok dan mitra bisnis (Kannan dan Choon, 2010). Dalam konteks negara berkembang seperti Indonesia, konsep *supply chain management* tidak dilaksanakan oleh pengelola atau dilaksanakan secara parsial tanpa esensi yang sebenarnya (Jraisat, 2010).

2.2 Halal

Halal sebagai sesuatu yang boleh dikerjakan, syariat membenarkan, dan pelaku tidak terkena sanksi dari Allah SWT (Rohaeni dan Ahmad, 2020). Produk dikatakan halal jika produk tersebut diolah dan bahan mentahnya sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan dalam ajaran Islam yang tidak mengandung hal-hal yang diharamkan baik pada bahan pendukungnya, bahan utamanya, ataupun bahan penolongnya (Ernawati, 2015). Menurut Baharuddin dkk (2015) dikatakan

halal atau tidaknya turut diperhatikan dari bermacam aspek dalam kehidupan pada masyarakat khususnya masyarakat muslim akan keselamatannya, jadi tidak sebatas terhadap makanan dan minuman yang akan dikonsumsi konsumen.

2.3 Halal Supply Chain Management

Kinerja rantai pasokan halal didefinisikan sebagai kemampuan operasi rantai pasok (misalnya aktivitas, praktik, prosedur, dll.) untuk tetap peka terhadap pasar tanpa mengorbankan integritas halal melalui rantai pasokan (Rohaeni dan Ahmad, 2020). Fugate et al (2010) menyatakan kinerja rantai pasok dapat diukur dengan efektivitas, efisiensi dan diferensial. Efektivitas adalah perbandingan antara keluaran aktual dengan keluaran yang diharapkan. Dari sisi logistik, efektivitas didefinisikan sebagai sejauh mana tujuan fungsi logistik tercapai. Selain efektivitas, rantai pasokan halal juga harus efisien. Efisiensi adalah ukuran seberapa baik sumber daya yang dikeluarkan dimanfaatkan. Tieman (2011) menyatakan efisiensi dapat diukur dengan biaya manajemen rantai pasokan. Karena halal akan membutuhkan infrastruktur logistik khusus yang memungkinkan, maka indikator yang sesuai adalah pemanfaatan fasilitas penyimpanan halal dan transportasi atau wadah halal. Pemanfaatan fasilitas penyimpanan halal adalah kapasitas yang dihabiskan untuk penyimpanan halal sebagai persentase dari kapasitas Halal, sedangkan yang terakhir mengacu pada kapasitas yang dihabiskan untuk transportasi atau wadah halal sebagai persentase dari total kapasitas.

Selain itu, Tieman (2011) menambahkan sebagai salah satu tolak ukur kinerja *Halal Supply Chain* dalam studinya mengatakan bahwa rantai pasokan halal harus kuat agar lebih baik melindungi produk halal di sepanjang rantai pasokan dalam berbagai keadaan. Oleh karena itu, kekokohan Rantai Pasokan Halal seharusnya menghasilkan sedikit penolakan halal. Penolakan halal mengacu pada jumlah penolakan oleh perusahaan dalam rantai pasokan melalui kerusakan atau kontaminasi. Selain itu, Rantai Pasokan Halal harus memiliki akses yang cukup ke gudang halal khusus dan transportasi halal bila diperlukan. penyimpanan halal ketersediaan mengacu pada jumlah layanan penyimpanan halal tepat waktu sebagai persentase dari total layanan penyimpanan halal yang dibutuhkan. Sedangkan ketersediaan angkutan/peti kemas halal adalah jumlah pelayanan angkutan/petikemas halal tepat waktu sebagai persentase dari total pelayanan angkutan/petikemas Halal yang dibutuhkan.

Menurut Omar & Jaafar (2011), *Halal Supply Chain* adalah sebuah proses halal dimana mulai dari sumber hingga mencapai ke pelanggan. Lebih lanjut Adura *et al* (2015) menyatakan bahwa pentingnya memperhatikan hal hal untuk mencapai sebuah halal demi meningkatkan minat beli konsumen. Singkatnya, kinerja Rantai Pasokan Halal harus efektif (mengatasi kualitas proses serta meminimalkan pemborosan), efisien (penggunaan aset khusus yang tinggi) dan kuat (penolakan Halal sedikit dan ketersediaan aset Halal tinggi). Rantai Pasokan Halal yang optimal harus memiliki kesesuaian strategis antara strategi perusahaan, Kebijakan Halal, tujuan rantai pasokan dan parameter logistik serta keselarasan

antara karakteristik produk dan kebutuhan pasar dan parameter logistic (Abdul *et al*, 2014).

2.4 Peran Sertifikasi Halal

Setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan wajib mencantumkan label pada, di dalam dan atau di kemasan pangan (Peraturan pemerintah No. 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan pasal 2 ayat 1). Selain peraturan pemerintah tersebut, hadirnya Undang-Undang No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan mempunyai fungsi penting dalam tata pengaturan pangan di Indonesia, diantaranya: Pertama, memberikan landasan hukum atau legalitas bagi pengelola kebijakan pangan itu sendiri secara umum. Kedua, melegalisasi hak-hak dan kewajiban pihak yang berkepentingan dalam penyediaan pangan, salah satunya konsumen”, sehingga pada akhirnya kepentingan konsumen memiliki landasan hukum, agar kepentingannya terlindungi secara hukum (Rambe, 2012).

Sertifikasi produk halal didefinisikan sebagai pengajuan ijin dan pemeriksaan produk pangan kepada lembaga yang berwenang untuk mengeluarkan sertifikat produk halal. Sertifikasi halal adalah pemeriksaan dan verifikasi proses makanan dari persiapan, penyembelihan, bahan yang digunakan, pembersihan, penanganan, desinfeksi, pemrosesan dan penyimpanan, pengangkutan dan distribusi serta praktik manajemen makanan yang telah dilakukan diolah dari bahan yang di bersihkan dan secara higienis sesuai dengan Hukum Syariah (Zainuddin dkk, 2019). Sedangkan labelisasi halal adalah proses

pengajuan ijin kepada lembaga yang berwenang untuk mengeluarkan keputusan pemberian ijin kepada pengusaha untuk melabelisasi halal pada kemasan produk pangannya (Pramintasari dan Indah, 2017). Peran sertifikasi halal dapat diukur dengan empat item indikator yaitu:

1. Memastikan sertifikasi halal produk
2. Sertifikasi halal lebih penting daripada informasi produk
3. Hanya akan mengkonsumsi produk bersertifikasi halal
4. Mengenali logo sertifikasi halal dari MUI

2.5 Proses Pelabelan

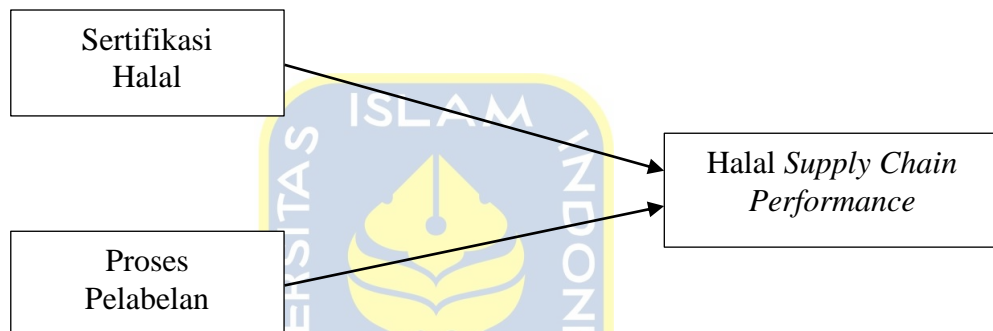
Paparan pada informasi adalah sebuah proses konsumen terekspos pada informasi dalam lingkungannya seperti strategi pemasaran, terutama melalui perilaku mereka sendiri (Pramintasari dan Indah, 2017). Penting bagi seorang konsumen mendapat proses pelabelan untuk proses interpretasi. Pada umumnya konsumen mencari informasi untuk memutuskan pilihan ketika dibingungkan dengan berbagai macam pilihan produk, namun juga banyak dari mereka yang secara tidak sengaja terpapar banyak informasi ketika melihat televisi, iklan, maupun ketika sedang berbinbang-bincang dengan koleganya. Oleh karena itu, proses pelabelan dapat berfungsi sebagai sumber kesadaran tentang *halal* terkait dengan apa yang umat Islam konsumsi. Pencantuman label halal dapat diukur dengan empat item indikator yaitu: (Rambe dkk, 2012)

- a. Proses pembuatan
- b. Bahan baku utama

- c. Bahan pembantu
- d. Efek

2.6 Kerangka Penelitian

Berdasarkan uraian hubungan antar variabel penelitian yang telah dijelaskan di atas, maka dapat ditunjukkan dalam kerangka pemikiran sebagai berikut.



Gambar 2.
Kerangka Konseptual

2.7 Pengembangan Hipotesis Penelitian

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. Hasil penelitian Zainuddin dkk (2019) memberikan bukti empiris bahwa kinerja rantai pasokan halal dapat dicapai melalui pelaksanaan sertifikasi halal secara efektif. Pramintasari dan Indah (2017), berdasarkan analisis yang telah dilakukan

diperoleh hasil bahwa peran sertifikasi halal memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kesadaran halal.

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat diajukan hipotesis sebagai berikut.

H1: Sertifikasi halal berpengaruh positif terhadap halal *supply chain performance*.

Proses labeling secara sederhana mengacu pada tindakan memberi label pada sesuatu, atau label yang diletakkan tentang sesuatu. Sebuah label adalah tag yang dilampirkan secara sederhana atau rumit dengan desain grafis (yaitu logo) yang merupakan bagian dari paket yang berfungsi sebagai identifikasi produk, deskripsi, penilaian, dan dukungan (Kotler dan Keller, 2016). Hasil penelitian Zainuddin dkk (2019) memberikan bukti empiris bahwa kinerja rantai pasokan halal dapat dicapai melalui pelaksanaan proses pelabelan. Zainuddin dkk (2020) memberikan bukti empiris yang kuat terhadap kinerja Rantai Suplai Halal yang tinggi dicapai melalui penerapan yang efektif sistem penelusuran *halal*.

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat diajukan hipotesis sebagai berikut.

H2: Proses pelabelan berpengaruh positif terhadap halal *supply chain performance*.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis dalam penelitian ini bersifat kuantitatif. Martono (2015) menyatakan bahwa penelitian kuantitatif bermaksud menjelaskan hubungan antara satu variabel dengan variabel lainnya.

3.2 Obyek dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan terhadap produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta. Penelitian dilaksanakan Februari tahun 2020 sampai selesai.

3.3 Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi merupakan bagian keseluruhan subyek yang ada dalam komunitas tersebut yang menggambarkan karakteristiknya (Sugiyono, 2015). Populasinya yaitu seluruh produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta.

2. Sampel

Sampel yaitu bagian subyek dalam populasi yang ingin diteliti dan dapat menjadi perwakilan atas keberadaan dari populasi tersebut

(Sugiyono, 2015). Sampelnya adalah sebagian produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta.

3. Besaran Sampel

Besaran sampel merupakan bagian dari jumlah subyek atas populasinya. Sekaran dan Bougie (2017) memberikan acuan dalam pengambilan jumlah sampel, yaitu dalam penelitian multivariate (termasuk analisis regresi berganda), ukuran sampel sebaiknya 10 kali atau lebih dari jumlah variabel dalam penelitian. Berdasarkan pendapat ini, maka jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 30 responden yang diperoleh dari ($10 \times 3 \text{ variabel} = 30$).

3.4 Teknik Penarikan Sampel

Penarikan sampel dengan metode *non random sampling* yang tidak memberikan kesempatan sama pada anggota populasi (Sugiyono, 2015). Sedangkan teknik sampling yang digunakan adalah *purposive sampling*, yaitu pengambilan sampel dengan menggunakan kriteria tertentu. Kriteria sampelnya adalah produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta yang sudah berumur minimal 5 tahun dalam produksi usahanya.

3.5 Jenis Data Penelitian

Penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh dengan cara penyebaran kuesioner kepada responden penelitian, sehingga data diperoleh secara langsung dari responden yang menjadi sampel penelitian. Sugiyono

(2015) menyatakan data primer sebagai data yang diperoleh secara langsung dari responden penelitian.

3.6 Prosedur Pengambilan Data

Pengambilan data dilakukan dengan kuesioner (angket). Penelitian ini penulis menyebarkan angket kepada produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta.

3.7 Klasifikasi Variabel Penelitian

Variabel dalam penelitian ini meliputi :

1. Variabel Independen

Variabel independen dalam penelitian ini adalah sertifikasi halal dan proses pelabelan.

2. Variabel Dependen

Variabel dependen pada penelitian ini adalah *Halal supply chain performance*.

3.8 Definisi Operasional Variabel

Definisi operasional dari variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Sertifikasi halal (*operational performance*)

Sertifikasi produk *halal* didefinisikan sebagai pengajuan ijin dan pemeriksaan produk pangan kepada lembaga yang berwenang untuk

mengeluarkan sertifikat produk halal (Pramintasari dan Indah, 2017). Peran sertifikasi halal dapat diukur dengan empat item indikator, yaitu:

- a. Memastikan sertifikasi halal pada produk yang diproduksi
- b. Sertifikasi halal lebih penting daripada informasi produk
- c. Memastikan sertifikasi halal produk sebelum beredar di pasaran
- d. Pentingnya logo sertifikasi halal dari MUI guna memastikan bahwa produk tersebut adalah halal

2. Proses pelabelan

Proses pelabelan adalah sebuah paparan informasi untuk proses interpretasi tentang halal terkait dengan apa yang umat Islam konsumsi (Pramintasari dan Indah, 2017). Pencantuman label halal dapat diukur dengan empat item indikator yaitu: (Rambe dkk, 2012)

- a. Menginformasikan bahwa proses pembuatan produk dilakukan atau diproses secara higienis
- b. Produk yang dijual dipasaran harus mencantumkan bahan baku utama dalam pembuatan produk tersebut
- c. Selain mencantumkan bahan baku utama, produsen juga mencantumkan bahan pembantunya
- d. Adanya informasi mengenai masa kadaluwarsa produk

3. *Halal supply chain performance*

Rasi dkk (2017) menjelaskan bahwa manajemen rantai pasok halal mengatur penyediaan bahan baku produksi, proses pengolahan, *marketing*, promosi hingga produk siap konsumsi harus sesuai dengan standar halal.

Halal supply chain performance diukur dengan enam komponen utama yang sangat penting untuk mendapatkan sistem halal *supply chain* yang terintegrasi (Sulaiman dkk, 2018). Komponen tersebut adalah:

- a. Memiliki pekerja yang memenuhi persyaratan dan pelatihan tertentu agar dapat langsung terlibat dengan produksi halal
- b. Semua proses produksi mulai dari bahan baku, bahan, alat dan peralatan yang digunakan harus halal dan tidak terkontaminasi dengan unsur non halal
- c. Menerapkan sistem manajemen lingkungan yang baik guna mengurangi dampak buruknya bagi lingkungan
- d. Memiliki akreditasi halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dalam aktivitasnya
- e. Menjamin harapan pelanggan muslim, menghindarkan kesalahan, dan menghindarkan kontaminasi mulai dari titik asal ke titik konsumsi untuk memenuhi persyaratan pelanggan
- f. Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang memenuhi kriteria (disetujui LPPOM MUI) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria (bebas dari bahan babi/ turunannya).

3.9 Teknik Analisis Data

Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif, analisis regresi berganda, dan uji asumsi klasik.

1. Statistik Deskriptif

Menurut Ghazali (2016), statistik deskriptif merupakan penjelasan mengenai gambaran atau deskripsi suatu data yang dilihat dari *mean*, *standar deviasi*, *varian*, *maksimum*, *minimum*, *sum*, *range*, *kurtosis*, *skewness*. Pada penelitian ini, menggunakan maksimum, minimum, mean, median, dan standar deviasi dalam bentuk tabulasi data responden berdasarkan dari hasil kuisisioner.

2. Uji Kualitas Data

Uji ini menguji data dengan pemakaian kuisisioner dengan melihat pertanyaan yang dijawab responden guna mengetahui valid atau tidaknya dan reliabilitas kuisisioner.

a. Uji Validitas

Uji validitas adalah untuk mengetahui kelayakan setiap item kuisisioner penelitian. Kriteria pengujian validitas adalah sebagai berikut (Ghazali, 2001):

- Jika r hitung $>$ dari r tabel, maka instrumen pertanyaan dianggap valid
- Jika r hitung \leq dari r tabel, maka instrumen pertanyaan dianggap tidak valid

b. Uji Reliabilitas

Reliabilitas yaitu untuk mengukur kuisisioner sebagai instrumen dari variabel dapat dihandalkan atau tidak (Ghozali, 2016). Pengujian reliabilitas menggunakan *Cronbach Alpha*, dengan kriteria sebagai berikut:

- Jika *Cronbach Alpha* atau $\alpha > 0,60$ maka instrumen *reliable*
- Jika *Cronbach Alpha* $\alpha < 0,60$ maka instrumen tidak *reliable*

3. Uji Asumsi Klasik

Uji asumsi klasik digunakan untuk mengetahui apakah hasil analisis regresi berganda telah terbebas dari penyimpangan asumsi klasik, meliputi uji normalitas, uji heteroskedastisitas, dan uji multikolinearitas.

a. Uji Normalitas

Dgunakan mengetahui populasi data berdistribusi normal ataukah tidak. Penelitian ini menggunakan uji *Kolmogrov-Smirnov* yang menyatakan jika probabilitas lebih besar dari taraf signifikan 5% ($p > 0,05$) maka data berdistribusi normal (Ghozali, 2016).

b. Uji Heteroskedastisitas

Uji ini digunakan untuk melihat apakah model regresi yang terjadi pada varians dari satu pengamatan ke pengamatan lain tetap, maka tidak terjadi heteroskedastisitas (ketidaksamaan varians). Untuk mendeteksi Heteroskedastisitas menggunakan metode uji Glejser. Bila nilai p ($\text{sig} > 0,05$) maka dinyatakan tidak terjadi gejala heteroskedastisitas (Ghozali, 2016).

c. Uji Multikolinearitas

Uji Multikolonieritas bertujuan untuk menguji apakah model regresi ditemukan adanya korelasi antar variabel bebas (independen). Model regresi yang baik seharusnya tidak terjadi korelasi diantara variabel independen. Jika variabel bebas saling berkorelasi maka variabel-variabel ini tidak *orthogonal* (nilai korelasi tidak sama dengan nol) (Ghozali, 2016). Uji multikolinearitas ini dapat dideteksi dengan menilai *tolerance* dan *Variance Inflation Factor* (VIF). Nilai *tolerance* yang rendah sama dengan nilai VIF

tinggi (karena $VIF = 1/Tolerance$). Nilai *cut off* yang umum dipakai untuk menunjukkan adanya multikoloniaritas adalah nilai $tolerance \leq 0.10$ atau nilai $VIF \geq 10$ (Ghozali, 2016).

4. Analisis Regresi Berganda

Pengujian hipotesis pada penelitian ini menggunakan regresi berganda.

Persamaan regresi berganda, ialah sebagai berikut :

$$Y = \alpha + \beta_1 X_1 + \beta_2 X_2 + e$$

Keterangan :

- Y = Halal *supply chain performance*
- α = Konstanta
- β = Nilai koefisien regresi masing-masing variabel
- X1 = Sertifikasi halal
- X2 = Proses pelabelan
- E = *Error* (Kesalahan)

5. Koefisien Determinasi

Tujuan dari pengujian ini adalah menunjukkan seberapa besar variabel independen mempengaruhi dan dapat menjelaskan variabel dependennya dalam persamaan yang dibuat secara cermat. Penilaian terhadap *adjusted R²* dengan interval dimulai dari angka 0 sampai 1 ($0 \leq R^2 \leq 1$). Apabila jumlah *adjusted R²* semakin besar hasil dari regresi tersebut dapat menyatakan bahwa variabel independennya dapat secara keseluruhan menjelaskan variasi terhadap variabel dependen. Jika *adjusted R²* = 0 maka variabel independen tidak dapat memberikan bukti bahwa prediksi pengaruh terhadap variabel dependen benar. Dan hasil

menunjukkan $R^2 = 1$, maka variabel independen dapat memberikan bukti terhadap prediksi pengaruh pada variabel dependen.

6. Pengujian Hipotesis

a. Uji F

Uji F digunakan untuk mengetahui pengaruh secara simultan variabel independen terhadap variabel dependen (Sugiyono, 2015). Uji ini dilakukan untuk melihat pengaruh secara simultan antara sertifikasi halal dan proses pelabelan terhadap halal *supply chain performance*. Kriteria pengujian dalam penelitian ini menggunakan taraf signifikansi 5% adalah sebagai berikut (Ghazali, 2016).

- 1) Apabila nilai signifikansi $F > 0,05$ maka H_0 diterima dan H_a ditolak artinya tidak ada pengaruh secara simultan antara variabel bebas terhadap variabel terikat.
- 2) Apabila nilai signifikansi $F \leq 0,05$ maka H_a diterima dan H_0 ditolak artinya ada pengaruh secara simultan antara variabel bebas terhadap variabel terikat.

b. Uji t

Uji t menunjukkan apakah sertifikasi halal dan proses pelabelan secara parsial mempengaruhi halal *supply chain performance*. Dengan tingkat signifikansi sebesar 5%, maka kriteria pengujian adalah sebagai berikut (Ghazali, 2016):

- 1) Apabila nilai signifikansi $t > 0,05$, maka H_0 diterima dan H_a ditolak artinya tidak ada pengaruh secara parsial antara variabel bebas terhadap variabel terikat.
- 2) Apabila nilai signifikansi $t \leq 0,05$, maka H_a diterima dan H_0 ditolak artinya ada pengaruh secara parsial antara variabel bebas terhadap variabel terikat.



BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini akan menguraikan hasil penelitian mengenai pengaruh sertifikasi halal dan proses pelabelan terhadap *halal supply chain performance* pada produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta.

4.1 Karakteristik Responden

Deskriptif karakteristik responden meliputi lama usaha, pendidikan, dan jumlah karyawan.

Tabel 4.1
Karakteristik Responden

Karakteristik Responden	Kategori	Frekuensi	Persentase
Lama usaha	5-10 tahun	4	13.3
	11 – 15 tahun	15	50.0
	> 15 tahun	11	36.7
	Total	30	100,0
Pendidikan	SMP	2	6.7
	SMU	16	53.3
	Diploma	5	16.7
	Sarjana S1	7	23.3
	Total	30	100,0
Jumlah Karyawan	≤ 10 orang	2	6.7
	11-20 orang	11	36.7
	21-30 orang	9	30.0
	31-40 orang	7	23.3
	> 40 orang	1	3.3
	Total	30	100,0

Sumber :Hasil Olah Data, 2021.

Berdasarkan tabel 4.1 menunjukkan bahwa mayoritas produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta sudah menjalankan usahanya selama antara 11-15 tahun yaitu sebanyak 15 responden (50,0%). Ini menunjukkan para pemilik usaha sudah cukup lama dalam menjalankan usahanya yang bisa berdampak pada tingginya pengalaman mereka berusaha yang menjadikan usahanya masih eksis sampai sekarang ini. Selanjutnya tingkat pendidikan yang dimiliki oleh para produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta sebagian besar adalah SMU yaitu sebanyak 16 orang (53,3%). Hal ini menunjukkan sudah cukup baiknya pendidikan formal yang dimiliki para produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta dalam menjalankan usahanya. Diharapkan dengan pendidikan yang baik akan membantu mereka dalam meningkatkan kinerjanya. Selanjutnya jumlah karyawan yang dimiliki dari para pemilik usaha, menunjukkan bahwa mayoritas memiliki karyawan antara 11-20 orang yaitu sebanyak 11 responden atau sebesar (36,7%). Banyaknya jumlah karyawan dapat menggambarkan besar kecilnya usaha yang dijalankan oleh pengusaha tersebut dalam menjalankan roda usahanya.

4.2 Hasil Pengujian Instrumen Penelitian

1. Uji validitas

Hasil uji validitas pada variabel penelitian dengan metode *Pearson Correlationa* dalah sebagai berikut.

Tabel 4.2
Hasil Uji Validitas Variabel Sertifikasi Halal (X1)

Indikator	r hitung	r tabel	Keterangan
X1.1	0,795	0,361	Valid
X1.2	0,851	0,361	Valid
X1.3	0,883	0,361	Valid
X1.4	0,673	0,361	Valid

Sumber: Hasil Olah Data, 2021.

Variabel sertifikasi halal dengan menggunakan *SPSS 21.0* dapat diambil kesimpulan bahwa semua pertanyaan dalam angket valid, karena memiliki nilai r hitung lebih besar dari 0,361, maka item kuesioner dapat mengukur dengan cermat atas variabel yang diteliti.

Tabel 4.3
Hasil Uji Validitas Variabel Proses Pelabelan (X2)

Indikator	r hitung	r tabel	Keterangan
X2.1	0,815	0,361	Valid
X2.2	0,860	0,361	Valid
X2.3	0,911	0,361	Valid
X2.4	0,859	0,361	Valid

Sumber: Hasil Olah Data, 2021.

Variabel proses pelabelan dengan menggunakan *SPSS 21.0* dapat diambil kesimpulan bahwa semua pertanyaan dalam angket valid, karena memiliki nilai r hitung lebih besar dari 0,361, maka item kuesioner dapat mengukur dengan cermat atas variabel yang diteliti.

Tabel 4.4
Hasil Uji Validitas Variabel *Halal Supply Chain Performance* (Y)

Indikator	r hitung	r tabel	Keterangan
Y1.1	0,659	0,361	Valid
Y1.2	0,773	0,361	Valid
Y1.3	0,813	0,361	Valid
Y1.4	0,773	0,361	Valid
Y1.5	0,817	0,361	Valid
Y1.6	0,816	0,361	Valid

Sumber: Hasil Olah Data, 2021.

Variabel *halal supply chain performance* dengan menggunakan SPSS 21.0 dapat diambil kesimpulan bahwa semua pertanyaan dalam angket valid, karena memiliki nilai r hitung lebih besar dari 0,361, maka item kuesioner dapat mengukur dengan cermat atas variabel yang diteliti.

2. Uji Reliabilitas

Pengujian reliabilitas dalam penelitian ini dilakukan dengan menghitung besarnya nilai *Cronbach's Alpha* instrumen dari masing-masing variabel yang diuji. Apabila nilai *Cronbach's CoefficientAlpha* lebih besar dari 0,6, maka jawaban dari para responden pada kuesioner sebagai alat pengukur dinilai dinyatakan *reliabel*. Jika nilai *Cronbachs CoefficientAlpha* lebih kecil 0,6, maka jawaban dari para responden pada kuesioner sebagai alat pengukur dinilai dinyatakan tidak *reliabel*. Hasil uji reliabilitas dapat dilihat pada Tabel 4.5.

Tabel 4.5
Hasil Uji Reliabilitas

Variabel	<i>Alpha Cronbach</i>	Keterangan
Sertifikasi halal (X1)	0,808	Reliabel
Proses pelabelan (X2)	0,884	Reliabel
<i>Halal supply chain performance</i> (Y)	0,858	Reliabel

Sumber: Hasil Olah Data, 2021.

Berdasarkan hasil analisis diperoleh nilai koefisien *cronbach's alpha* untuk variabel tersebut memiliki nilai koefisien *cronbach's alpha* lebih besar dari 0,60; maka kesimpulannya bahwa instrumen tersebut reliabel dan dapat digunakan sebagai alat pengumpulan data sesungguhnya.

4.3 Analisis Deskripsi Variabel Penelitian

Analisis ini dilakukan untuk mengetahui gambaran hasil penelitian dari variabel-variabel yang diteliti, dengan interval perhitungan sebagai berikut.

$$\text{Interval} = \frac{\text{Nilai Maksimum} - \text{Nilai Minimum}}{\text{Jumlah Kelas}}$$

$$\text{Interval} = \frac{5 - 1}{5} = 0,80$$

Berikut ini adalah kategori dari masing-masing interval, yaitu:

Tabel 4.6
Interval Skala

Interval	Kategori
1,00 s/d 1,79	Sangat Rendah
1,80 s/d 2,59	Rendah
2,60 s/d 3,39	Cukup Tinggi
3,40 s/d 4,19	Tinggi
4,20 s/d 5,00	Sangat Tinggi

1. Penilaian terhadap sertifikasi halal

Sertifikasi halal merupakan sebuah pengajuan ijin dan pemeriksaan produk pangan kepada lembaga yang berwenang untuk mengeluarkan sertifikat produk halal. Penilaian responden tentang variabel sertifikasi halal dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4.7
Distribusi Jawaban Responden Tentang Sertifikasi Halal

No	Item Pertanyaan	Rerata	Kategori
1	Memastikan sertifikasi halal pada produk yang diproduksi	4,13	Tinggi
2	Sertifikasi halal lebih penting daripada informasi produk	3,97	Tinggi
3	Memastikan sertifikasi halal produk sebelum beredar di pasaran	4,10	Tinggi
4	Pentingnya logo sertifikasi halal dari MUI guna memastikan bahwa produk tersebut adalah halal	3,90	Tinggi
Rata-rata		4,03	Tinggi

Sumber : Hasil Olah Data, 2021.

Variabel sertifikasi halal memiliki skor rata-rata sebesar 4,03 yang berada dalam interval (3,40 s/d 4,19) atau dalam kategori tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa para produsen menganggap sangat penting terhadap sertifikasi produk halal dengan cara memastikan sertifikasi halal pada produk yang diproduksi, memastikan sertifikasi halal produk sebelum beredar di pasaran, dan memandang akan pentingnya logo sertifikasi halal dari MUI guna memastikan bahwa produk tersebut adalah halal.

2. Penilaian terhadap proses pelabelan

Proses pelabelan merupakan paparan informasi untuk proses interpretasi tentang halal terkait dengan apa yang umat Islam konsumsi.

Penilaian responden tentang proses pelabelan dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4.8
Distribusi Jawaban Responden Tentang Proses Pelabelan

No	Item Pertanyaan	Rerata	Kategori
1	Menginformasikan bahwa proses pembuatan produk dilakukan atau diproses secara higienis	4,30	Sangat Tinggi
2	Produk yang dijual dipasaran harus mencantumkan bahan baku utama dalam pembuatan produk tersebut	4,03	Tinggi
3	Selain mencantumkan bahan baku utama, produsen juga mencantumkan bahan pembantunya	3,73	Tinggi
4	Adanya informasi mengenai masa kadaluwarsa produk	3,73	Tinggi
Rata-rata		3,95	Tinggi

Sumber : Hasil Olah Data, 2021.

Variabel proses pelabelan memiliki skor rata-rata sebesar 3,95 yang berada dalam interval (3,40 s/d 4,19) atau dalam kategori tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa produsen menganggap penting atas produk yang dijual memiliki paparan informasi produk secara detail seperti proses pembuatan produk dilakukan atau diproses secara higienis, informasi bahan baku dan informasi mengenai masa kadaluwarsa produk.

3. *Halal supply chain performance*

Halal supply chain performance merupakan manajemen rantai pasok halal mengatur penyediaan bahan baku produksi, proses pengolahan, *marketing*, promosi hingga produk siap konsumsi harus sesuai dengan standar halal. Penilaian responden tentang variabel *halal supply chain performance* dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4.9
Distribusi Jawaban Responden Tentang *Halal Supply Chain Performance*

No	Item Pertanyaan	Rerata	Kategori
1	Memiliki pekerja yang memenuhi persyaratan dan pelatihan tertentu agar dapat langsung terlibat dengan produksi halal	4,50	Sangat Tinggi
2	Semua proses produksi mulai dari bahan baku, bahan, alat dan peralatan yang digunakan harus halal dan tidak terkontaminasi dengan unsur non halal	4,07	Tinggi
3	Menerapkan sistem manajemen lingkungan yang baik guna mengurangi dampak buruknya bagi lingkungan	4,20	Sangat Tinggi
4	Memiliki akreditasi halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dalam aktivitasnya	4,23	Sangat Tinggi
5	Menjamin harapan pelanggan muslim, menghindarkan kesalahan, dan menghindarkan kontaminasi mulai dari titik asal ke titik konsumsi untuk memenuhi persyaratan pelanggan	4,07	Tinggi
6	Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang memenuhi kriteria (disetujui LPPOM MUI) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria (bebas dari bahan babi/turunannya).	4,03	Tinggi
Rata-rata		4,18	Tinggi

Sumber : Hasil Olah Data, 2021.

Variabel *halal supply chain performance* memiliki skor rata-rata sebesar 4,18 yang berada dalam interval (3,40 s/d 4,19) atau dalam kategori tinggi. Hal ini menjelaskan bahwa para produsen memiliki usaha tinggi dalam meningkatkan kinerja halalnya dalam penyediaan bahan baku produksi, proses pengolahan, *marketing*, promosi hingga produk siap konsumsi oleh konsumen yang sesuai dengan standar halal.

4.4 Hasil Pengujian Asumsi Klasik

4.4.1 Uji Normalitas

Tujuan dari uji normalitas untuk mengetahui apakah suatu variabel normal atau tidak. Analisis ini dilakukan dengan bantuan program SPSS dari menu nonparametric test. Sig < 0,05 maka data tidak berdistribusi normal, dan jika $p \geq 0,05$ maka data berdistribusi normal. Hasil uji normalitas dengan *One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test* dapat ditunjukkan pada Tabel 4.10 berikut:

Tabel 4.10
Hasil Uji Normalitas

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardized Residual
N		30
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	.0000000
	Std. Deviation	.28241503
	Absolute	.100
Most Extreme Differences	Positive	.076
	Negative	-.100
Kolmogorov-Smirnov Z		.548
Asymp. Sig. (2-tailed)		.925

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

Sumber : Hasil Olah Data, 2021.

Hasil uji normalitas dengan metode *One-Sampel Kolmogorov-Smirnov Test* menunjukkan angka sig. sebesar 0,925 atau lebih besar dari 0,05 artinya seluruh variabel yang digunakan dalam penelitian ini memiliki random data yang berdistribusi normal.

4.4.2 Uji Heteroskedastisitas

Heterokedastisitas mengandung pengertian bahwa variasi residual tidak sama untuk semua pengamatan. Uji ini dimaksudkan untuk mengetahui apakah terjadi penyimpangan model karena varian gangguan berbeda antara satu observasi ke observasi lain. Cara yang dilakukan untuk mendeteksi ada tidaknya gejala Heterokedastisitas pada model regresi linear berganda dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode uji Glejser. Bila nilai (sig) $> 0,05$ maka dinyatakan tidak terjadi gejala heterokedastisitas. Hasil perhitungan dapat dilihat dalam tabel berikut :

Tabel 4.11
Hasil Uji Heteroskedastisitas

Variabel Bebas	Sig	Kesimpulan
Sertifikasi halal (X1)	0,121	Tidak Terjadi heterokedastisitas
Proses pelabelan (X2)	0,709	Tidak Terjadi heterokedastisitas

Dari tabel di atas diperoleh bahwa seluruh variabel bebas mempunyai nilai sig. yang lebih besar dari taraf signifikan 0,05, sehingga dapat disimpulkan bahwa dalam model regresi tersebut tidak terjadi heteroskedastisitas.

4.4.3 Uji Multikolinieritas

Berikut uji multikolinieritas:

Tabel 4.12
Uji Multikolinieritas

Coefficients ^a			
Model		Collinearity Statistics	
		Tolerance	VIF
1	SertifikasiHalalX1	.388	2.579
	ProsesPelabelanX4	.388	2.579

a. Dependent Variable: HalalSupplyChainPerformanceY

Sumber : Hasil Olah Data, 2021.

Hasil perhitungan menunjukkan nilai VIF kurang dari 10 untuk semua variabel independen (bebas). Hal ini dapat disimpulkan bahwa persamaan model regresi tidak mengandung masalah multikolinieritas yang artinya tidak ada korelasi diantara variabel-variabel bebas sehingga layak digunakan untuk analisis lebih lanjut.

4.5 Pengujian Statistik

4.5.1 Analisis Regresi Berganda

Analisis ini untuk mengetahui pengaruh antara variabel sertifikasi halal dan proses pelabelan terhadap variabel *halal supply chain performance*. Hasil analisis regresi linier berganda dengan program *SPSS 21.00* dapat ditunjukkan seperti pada Tabel 4.13 sebagai berikut :

Tabel 4.13
Hasil Regresi Linear Berganda

Variabel	Koefisien Regresi	t _{hitung}	Sign. t	Keterangan
Konstanta	1,041			
Sertifikasi halal	0,457	2,946	0,007	Signifikan
Proses pelabelan	0,330	2,434	0,022	Signifikan
Adjuste R Square = 0,516				
F hitung = 14,067				
Signifikan F = 0,000				

Sumber : Data Primer Diolah, 2019.

Pada Tabel 4.13 di atas, hasil perhitungan regresi linier berganda sebagai berikut:

$$Y = 1,041 + 0,457X_1 + 0,330X_2$$

Persamaan tersebut menunjukkan bahwa :

1. Konstanta

Nilai konstanta sebesar 1,041 yang berarti bahwa jika tidak ada perubahan variabel bebas yang terdiri dari variabel sertifikasi halal dan proses pelabelan yang mempengaruhi *halal supply chain performance* maka besarnya *halal supply chain performance* pada produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta sebesar 1,041.

2. Koefisien sertifikasi halal

Nilai koefisien sertifikasi halal sebesar 0,457. Hal ini mengandung arti bahwa setiap kenaikan sertifikasi halal satu per satuan maka variabel *halal supply chain performance* (Y) akan naik

sebesar 0,457 dengan asumsi bahwa variabel bebas yang lain dari model regresi adalah tetap

3. Koefisien proses pelabelan

Nilai koefisien proses pelabelan sebesar 0,330. Hal ini mengandung arti bahwa setiap kenaikan proses pelabelan satu per satuan maka variabel *halal supply chain performance* (Y) akan naik sebesar 0,330 dengan asumsi bahwa variabel bebas yang lain dari model regresi adalah tetap.

4.5.2 Hasil Koefisien Determinasi (R^2)

Berdasarkan Tabel 4.13 menunjukkan besarnya nilai *Adjusted R²* yang diperoleh sebesar 0,690. Hal ini berarti variasi perubahan *halal supply chain performance* pada produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta dipengaruhi oleh variasi dari sertifikasi halal dan proses pelabelan sebesar 69,0%, sedangkan sisanya sebesar 31,0% dipengaruhi oleh variabel lainnya di luar model penelitian ini.

4.5.3 Pengujian hipotesis

Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh secara parsial antara sertifikasi halal dan proses pelabelan terhadap *halal supply chain performance*. Untuk melakukan pengujian ini digunakan uji t. Dengan membandingkan nilai signifikan t dengan signifikan 0,05.

1. Pengujian pengaruh sertifikasi halal terhadap *halal supply chain performance*

Sesuai Tabel 4.13 diperoleh nilai signifikansi pada variabel sertifikasi halal sebesar 0,007. Karena nilainya lebih kecil dari 0,05 atau ($0,007 < 0,05$) maka menunjukkan adanya pengaruh signifikan dari variabel sertifikasi halal terhadap *halal supply chain performance*. Berdasarkan pengujian ini, maka hipotesis pertama yang menyatakan sertifikasi halal berpengaruh positif terhadap *halal supply chain performance* terbukti.

2. Pengujian pengaruh proses pelabelan terhadap *halal supply chain performance*

Sesuai Tabel 4.13 diperoleh nilai signifikansi pada variabel proses pelabelan sebesar 0,022. Karena nilainya lebih kecil dari 0,05 atau ($0,022 < 0,05$) maka menunjukkan adanya pengaruh signifikan dari variabel proses pelabelan terhadap *halal supply chain performance*. Berdasarkan pengujian ini, maka hipotesis kedua yang menyatakan proses pelabelan berpengaruh positif signifikan terhadap *halal supply chain performance* terbukti.

4.6 Pembahasan

Hasil analisis di atas menunjukkan bahwa sertifikasi halal terbukti memberikan pengaruh yang signifikan terhadap *halal supply chain performance*, yang berarti makin baiknya sertifikasi halal yang dilakukan oleh para produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta akan meningkatkan

kinerjanya dalam pengadaan penyediaan bahan baku produksi, proses pengolahan, *marketing*, promosi hingga produk siap konsumsi oleh konsumen yang sesuai dengan standar halal. Sertifikasi halal pada produk saat ini sangat penting dilakukan dikarenakan hal tersebut telah menjadi kebutuhan utama dari konsumen terlebih bagi umat Islam. Dimana saat ini kesadaran umat Islam dalam menjalankan agama semakin baik, maka salah satunya semakin berhati hati dalam hal makan dan minuman. Pelabelan yang benar pada makanan halal sangat penting bagi konsumen karena label tertentu sering dapat menyesatkan (Awan dkk, 2015). Pelabelan penting untuk keperluan verifikasi status halal dan kualitas produk. Logo halal, HACCP, ISO, dan label lain telah menjadi alat umum untuk tujuan mengendalikan produk halal. Oleh karena itu, informasi bahan makanan halal harus jelas, akurat, dan lengkap, termasuk bahan insidental atau tersembunyi yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk. Jadi, halal logo dan kontak rincian organisasi harus ditampilkan.

Hal ini mendorong para produsen makanan dan minuman untuk meningkatkan kinerjanya dalam penyediaan makanan dan minuman bagi umat Islam dengan proses yang halal yang tepat, seperti yang dikatakan oleh Mohammad (2011) dalam konsepnya menyebutkan bahwa 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). Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Zainuddin dkk (2019)

memberikan bukti empiris bahwa kinerja rantai pasokan halal dapat dicapai melalui pelaksanaan sertifikasi halal secara efektif. Pramintasari dan Indah (2017), berdasarkan analisis yang telah dilakukan diperoleh hasil bahwa peran sertifikasi halal memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kesadaran halal.

Selanjutnya pada variabel proses pelabelan juga terbukti memiliki pengaruh yang signifikan terhadap *halal supply chain performance*, yang berarti jika produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta telah menerapkan dengan baik atas proses pelabelan pada produk yang dihasilkan maka akan meningkatkan kinerjanya dalam pengadaan penyediaan bahan baku produksi, proses pengolahan, *marketing*, promosi hingga produk siap konsumsi oleh konsumen yang sesuai dengan standar halal. Dengan demikian, sebagai produsen makanan dan minuman harus memberikan informasi bahan makanan halal yang jelas, akurat, dan lengkap, termasuk bahan insidental atau tersembunyi yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk, logo halal dan kontak organisasi yang juga harus ditampilkan. Produsen untuk selalu memberikan pelabelan yang jelas pada kemasan produknya, seperti menginformasikan proses pembuatan produk dilakukan atau diproses secara higienis, mencantumkan bahan baku produk, dan juga memberikan informasi mengenai masa kadaluwarsa produk. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Zainuddin dkk (2019) memberikan bukti empiris bahwa kinerja rantai pasokan halal dapat dicapai melalui pelaksanaan proses pelabelan. Zainuddin dkk (2020) memberikan bukti empiris yang kuat terhadap kinerja Rantai Suplai Halal yang tinggi dicapai melalui penerapan yang efektif sistem penelusuran *halal*.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian seperti yang telah diuraikan pada bab sebelumnya maka dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu :

1. Sertifikasi halal terbukti berpengaruh signifikan terhadap *halal supply chain performance* pada produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta.
2. Proses pelabelan terbukti berpengaruh signifikan terhadap *halal supply chain performance* pada produsen makanan dan minuman bersertifikat halal di Yogyakarta.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan di atas dapat diberikan saran sebagai berikut :

1. Para produsen atau pengusaha untuk selalu menerapkan *supply chain halal manajement*, sehingga akan meningkatkan kepercayaan konsumen dan pada akhirnya akan mampu menyerap konsumen yang lebih banyak lagi dikarenakan adanya jaminan kehalalan produk.
2. Produsen selalu menampilkan kehalalan produk pada kemasannya, karena ini untuk memberikan jaminan produk halal dan menjadikan konsumen tidak ragu dalam membelinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ab Talib, Mohamed Syazwan, and M. R. Mohd Johan. (2012). Issues in halal packaging: a conceptual paper. *International Business and Management*, Vol. 5, No. 2, pp. 94-98, 2012
- Adura, F.; Yusoff, M.; Nerina, R.; Yusof, R.; Siti, A.; Hussin, R. (2015). Halal food supply chain knowledge and purchase intention. *International Journal of Economics and Management*. Vol. 9 (s), 155 – 172
- Apriliana Ilmiyati & Munjiati Munawaroh. (2016). Pengaruh Manajemen Rantai Pasokan Terhadap Keunggulan Kompetitif Dan Kinerja Perusahaan (Studi pada Usaha Kecil dan Menengah di Kabupaten Bantul). *Jurnal Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta* Vol 7, No 2. Hal 226-251.
- Awan, H.M., Siddiquei, A.N., Haider, Z. (2015). Factors affecting Halal Purchase Intention - Evidence from Pakistan's Halal Food Sector. *Management Research Review*, 38(6), 640-660.
- Baharrudin, Kasmarani dkk. (2015). Understanding the Halal Concept and the Importance of Information on Halal Food Business Needed by Potential Malaysian Entrepreneurs. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, Vol. 5, No. 2.
- Chopra, Sunil, and Peter Meindl. (2016), *Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation*. Pearson: Prentice Hall
- Ernawati, T. (2015). Pengaruh Label Halal dan Tingkat Harga terhadap Keputusan Menggunakan Produk Kosmetik (Studi Kasus: Mahasiswi Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah Jakarta, *Skripsi*. UIN Syarif Hidayatullah Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Ghozali, Imam. (2016). *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program IBM SPSS 23 (Edisi 8)*. Cetakan ke VIII. Semarang : Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Heizer, Jay dan Render, Barry. (2017). *Manajemen Operasi: Keberlangsungan dan Rantai Pasokan. Edisi Sebelas*. Diterjemahkan oleh: Hirson Kurnia, Ratna Saraswati, David Wijaya. Salemba Empat. Jakarta
- Kotler, Philip and Kevin Lane Keller, (2016): *Marketing Management*, 15th Edition New Jersey: Pearson Pretice Hall, Inc

- Martono, Nanang. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif*. PT. Rajagrafindo Persada: Jakarta.
- Mohammad Bahruddin. (2011). Multi Level Marketing (MLM) dalam Perspektif Hukum Islam. *ASAS*, Vol.3, No.1, Hal 65-79.
- Muhammad HM. (2019). 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), *Skripsi*, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Nailil M, dan Wahyudi Sutop. (2018). Perkembangan Penelitian Halal Food Supply Chain: Studi Kasus Database Scopus. *Prosiding SNST ke-9*, Program Magister Teknik Industri, Universitas Sebelas Maret.
- Ngah, A.H. dan Zainuddin Y. (2012). Barriers to Halal Supply Chain Adoption among Malaysian Halal Manufactures with General Barriers as a Moderating Factor. *Conference Proceedings on INHAC 2012*.
- Omar, E. N., & Jaafar, H. S. (2011). Halal Supply Chain In The Food Industry-A Conceptual Model. *In Business, Engineering and Industrial Applications (ISBEIA)*.384-389 IEEE Symposium on :IEEE
- Pramintasari TR., Indah Fatmawati, (2012), Pengaruh Keyakinan Religius, Peran Sertifikasi *Halal*, Paparan Informasi, Dan Alasan Kesehatan Terhadap Kesadaran Masyarakat Pada Produk Makanan *Halal*, *Jurnal Ekonomi*, Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Vol 8, No 1. Hal 1-33.
- Rambe, Y.T, dkk (2012), Pengaruh Pencantuman Label Halal Pada Kemasan Mie Instan Terhadap Minat Pembelian Masyarakat Muslim (Studi Kasus Pada Mahasiswa Universitas Al-Washliyah, Medan), *Jurnal Ekonomi dan Keuangan*, Vol. 1, No. 1 hal 1-33
- Rezai, Mohamed, and Shamsudin M.N. (2012), Assessment of Consumers' Confidence on Halal Labelled Manufactured food in Malaysia. *Pertanika Journal of Social Science & Humanity*, Vol. 20 No. 1.
- Rohaeni Y., Ahmad HS., (2020), Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia, *Jurnal Teknik Industri*, Universitas Mercu Buana, Vol. 15, No. 3, Hal 177-188.

- Rezai, G., Mohamed, Z. and Shamsudin, M.N. (2012), Assessment of Consumers' Confidence On Halal Labelled Manufactured Food in Malaysia, *Pertanika Journal of Social Science & Humanity*, Vol. 20 No. 1, pp. 33-42
- Sekaran, Uma dan Bougie, R. (2017). *Metode Penelitian untuk Bisnis Pendekatan Pengembangan-Keahlian*. Jakarta. Salemba Empat
- Shah Alam, S., & Mohamed Sayuti, N. (2011). Applying the *Theory Of Planned Behavior* (Tpb) In Halal Food Purchasing. *International journal of commerce and management*, 21(1), 8– 20.
- Sugiyono, (2015). *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Sulaiman, S., Aldeehani, A., Aziz, F.A., dan Mustpha, F. (2018). Integrated Halal Supply Chain System in Food Manufacturing Industry. *Journal Of Industrial Engineering Research*, 2018. 4(3): 1-5.
- Supriyanto A., (2019), *Supply Chain Halal Management* (Studi Kasus Penerapan *Supply Chain Halal Management* Daging Ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya), *Skripsi*, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya.
- Tieman, Marco. (2011), The application of Halal in supply chain management: indepth interviews. *Journal of Islamic Marketing* Vol. 2 Iss 2, Hal: 186-195
- Tieman M, Van der Vorst J.G.A.J. dan Ghazali M.C. (2012). Principle in Halal Supply Chain Management. *Journal of Islamic Marketing*. Vol. 3 No. 3, pp.217-243.
- Zainuddin Nizamuddin, Adam Mohd Saifudin, Norita Deraman, Norlila Mahidin, 2019, Effect of Halal Certification and Labelling Process on Halal Supply Chain Performance, *International Journal of Supply Chain Management*, Vol. 8, No. 4, Hal 1075-1081.
- Zainuddin Nizamuddin, Adam Mohd Saifudin, Norita Deraman, Azim Azuan Osman, 2020, The Effect of Halal Traceability System on Halal Supply Chain Performance, *International Journal of Supply Chain Management*, Vol. 9, No. 1, Hal 490-498.

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN

Kepada Yth :
Bapak/Ibu
Pemilik/Pimpinan Usaha
di Yogyakarta

Dengan Hormat,

Bersama ini saya :

Nama : Aulia Fathur Rohman
No. Mhs : 15311453
Instansi : Universitas Islam Indonesia Yogyakarta

Mohon bantuan Bapak/Ibu untuk dapat meluangkan menjawab pertanyaan yang terlampir dengan judul penelitian “Analisis Pengaruh Sertifikasi Halal dan Proses Pelabelan terhadap Halal *Supply Chain Performance* (Studi pada Produsen Makanan dan Minuman Bersertifikat Halal di Yogyakarta)”. Jawaban yang Bapak/Ibu berikan merupakan data yang sangat kami perlukan dalam penelitian untuk penulisan skripsi, yang merupakan tugas akhir untuk memperoleh gelar kesarjanaan pada Fakultas Ekonomi Program Studi Manajemen Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Demikian sekiranya Bapak/Ibu/Saudara/i bersedia memberikan jawaban yang sejujurnya atas pertanyaan tersebut.

Atas perhatian dan kesediaannya saya ucapkan banyak terimakasih.

Yogyakarta, April 2021
Hormat Saya

Aulia Fathur Rohman

A. Identitas responden

1. Nama Usaha :
2. Alamat :
3. Sudah berapa lama usaha Bapak/Ibu berdiri?
 - a. 5 - 10 tahun
 - b. 11 – 15 tahun
 - c. > 15 tahun
4. Pendidikan formal yang dimiliki Bapak/Ibu.
 - a. SD
 - b. SMP
 - c. SMU atau yang sederajat
 - d. Diploma (DIII)
 - e. Sarjana (SI)
 - f. Pascasarjana (S2)
5. Jumlah karyawan yang dimiliki.
 - a. \leq 10 orang
 - b. 11-20 orang
 - c. 21-30 orang
 - d. 31-40 orang
 - e. > 40 orang



B. Kuesioner Penelitian

Berilah jawaban pernyataan berikut sesuai dengan pendapat anda, dengan cara memberi tanda (\checkmark) pada kolom yang tersedia.

Keterangan :

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

N : Netral

TS : Tidak Setuju

STS: Sangat Tidak Setuju

SERTIFIKASI HALAL

No	Pernyataan	STS	TS	N	S	SS
1	Memastikan sertifikasi halal pada produk yang diproduksi					
2	Sertifikasi halal lebih penting daripada informasi produk					
3	Memastikan sertifikasi halal produk sebelum beredar di pasaran					
4	Pentingnya logo sertifikasi halal dari MUI guna memastikan bahwa produk tersebut adalah halal					

PROSES PELABELAN

No	Pernyataan	STS	TS	N	S	SS
1	Menginformasikan bahwa proses pembuatan produk dilakukan atau diproses secara higienis					
2	Produk yang dijual dipasaran harus mencantumkan bahan baku utama dalam pembuatan produk tersebut					
3	Selain mencantumkan bahan baku utama, produsen sebaiknya juga mencantumkan bahan pembantunya					
4	Adanya informasi mengenai masa kadaluwarsa produk					

HALAL SUPPLY CHAIN PERFORMANCE

No	Pernyataan	STS	TS	N	S	SS
1	Memiliki pekerja yang memenuhi persyaratan dan pelatihan tertentu agar dapat langsung terlibat dengan produksi halal					
2	Semua proses produksi mulai dari bahan baku, bahan, alat dan peralatan yang digunakan harus halal dan tidak terkontaminasi dengan unsur non halal					
3	Menerapkan sistem manajemen lingkungan yang baik guna mengurangi dampak buruknya bagi lingkungan					
4	Memiliki akreditasi halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dalam aktivitasnya					

5	Menjamin harapan pelanggan muslim, menghindarkan kesalahan, dan menghindarkan kontaminasi mulai dari titik asal ke titik konsumsi untuk memenuhi persyaratan pelanggan					
6	Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang memenuhi kriteria (disetujui LPPOM MUI) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria (bebas dari bahan babi/ turunannya).					



Lampiran 2. Karakter Responden

No	Umur Usaha	Pendidikan	Jumlah Karyawn
1	11 – 15 tahun	SMU	11-20 orang
2	11 – 15 tahun	SMU	21-30 orang
3	> 15 tahun	Diploma	≤ 10 orang
4	> 15 tahun	SMP	21-30 orang
5	11 – 15 tahun	SMU	21-30 orang
6	5-10 tahun	SMU	11-20 orang
7	11 – 15 tahun	Diploma	11-20 orang
8	> 15 tahun	SMU	21-30 orang
9	> 15 tahun	SMU	> 40 orang
10	> 15 tahun	Sarjana S1	31-40 orang
11	11 – 15 tahun	Diploma	21-30 orang
12	11 – 15 tahun	SMU	31-40 orang
13	11 – 15 tahun	Sarjana S1	≤ 10 orang
14	11 – 15 tahun	SMU	31-40 orang
15	> 15 tahun	SMU	11-20 orang
16	5-10 tahun	Sarjana S1	11-20 orang
17	> 15 tahun	SMU	11-20 orang
18	5-10 tahun	Sarjana S1	31-40 orang
19	11 – 15 tahun	Sarjana S1	11-20 orang
20	11 – 15 tahun	Sarjana S1	31-40 orang
21	11 – 15 tahun	Diploma	21-30 orang
22	11 – 15 tahun	SMU	21-30 orang
23	> 15 tahun	SMP	11-20 orang
24	11 – 15 tahun	SMU	21-30 orang
25	5-10 tahun	SMU	21-30 orang
26	11 – 15 tahun	Diploma	11-20 orang
27	> 15 tahun	SMU	11-20 orang
28	11 – 15 tahun	SMU	31-40 orang
29	> 15 tahun	Sarjana S1	11-20 orang
30	> 15 tahun	SMU	31-40 orang

Frequencies

Statistics

		Umur usaha	Pendidikan	Jumlah karyawn
N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0

Frequency Table

Umur usaha

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	5-10 tahun	4	13.3	13.3	13.3
	11 – 15 tahun	15	50.0	50.0	63.3
	> 15 tahun	11	36.7	36.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Pendidikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SMP	2	6.7	6.7	6.7
	SMU	16	53.3	53.3	60.0
	Diploma	5	16.7	16.7	76.7
	Sarjana S1	7	23.3	23.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Jumlah karyawn

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	≤ 10 orang	2	6.7	6.7	6.7
	11-20 orang	11	36.7	36.7	43.3
	21-30 orang	9	30.0	30.0	73.3
	31-40 orang	7	23.3	23.3	96.7
	> 40 orang	1	3.3	3.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Lampiran 3. Rekapitulasi Data Penelitian

No	Sertifikasi Halal (X1)					
	X1.1	X1.2	X1.3	X1.4	Total	Rata2
1	4	4	3	3	14	3,50
2	4	4	4	4	16	4,00
3	4	4	4	4	16	4,00
4	4	4	5	4	17	4,25
5	4	4	5	5	18	4,50
6	5	4	5	5	19	4,75
7	4	4	4	4	16	4,00
8	3	2	2	5	12	3,00
9	4	3	3	3	13	3,25
10	4	4	4	4	16	4,00
11	3	4	5	5	17	4,25
12	5	5	5	4	19	4,75
13	5	5	5	5	20	5,00
14	3	3	4	3	13	3,25
15	4	4	4	4	16	4,00
16	4	4	4	3	15	3,75
17	4	4	4	3	15	3,75
18	3	3	3	3	12	3,00
19	4	4	4	3	15	3,75
20	5	5	5	4	19	4,75
21	4	4	4	4	16	4,00
22	5	5	5	5	20	5,00
23	5	4	5	5	19	4,75
24	4	4	4	3	15	3,75
25	4	3	3	3	13	3,25
26	5	4	4	4	17	4,25
27	4	4	4	4	16	4,00
28	5	5	4	4	18	4,50
29	4	4	4	4	16	4,00
30	4	4	4	3	15	3,75

No	Proses Pelabelan (X4)					Total	Rata2
	X2.1	X2.2	X2.3	X2.4			
1	5	4	4	4	17	4,25	
2	5	4	4	3	16	4,00	
3	3	3	4	4	14	3,50	
4	5	5	4	4	18	4,50	
5	5	5	5	5	20	5,00	
6	5	5	5	5	20	5,00	
7	5	5	5	4	19	4,75	
8	3	3	3	3	12	3,00	
9	4	4	3	3	14	3,50	
10	5	4	4	4	17	4,25	
11	4	4	5	5	18	4,50	
12	5	5	4	4	18	4,50	
13	5	5	5	5	20	5,00	
14	4	3	3	3	13	3,25	
15	4	4	4	4	16	4,00	
16	4	3	3	3	13	3,25	
17	4	3	3	3	13	3,25	
18	3	3	2	3	11	2,75	
19	4	3	3	3	13	3,25	
20	4	4	4	4	16	4,00	
21	4	4	4	4	16	4,00	
22	5	5	4	4	18	4,50	
23	5	5	4	4	18	4,50	
24	5	5	3	3	16	4,00	
25	4	3	3	3	13	3,25	
26	4	4	4	4	16	4,00	
27	3	4	2	3	12	3,00	
28	5	4	4	4	17	4,25	
29	4	4	4	4	16	4,00	
30	4	4	3	3	14	3,50	

No	<i>Halal Supply Chain Performance (Y)</i>							Total	Rata2
	Y1.1	Y1.2	Y1.3	Y1.4	Y1.5	Y1.6			
1	4	4	4	4	3	3	22	3,67	
2	4	4	4	4	4	4	24	4,00	
3	3	3	4	5	4	5	24	4,00	
4	4	4	5	5	4	5	27	4,50	
5	5	5	5	5	5	5	30	5,00	
6	5	5	5	5	5	5	30	5,00	
7	5	5	5	5	5	4	29	4,83	
8	4	1	3	3	3	3	17	2,83	
9	4	2	4	5	4	4	23	3,83	
10	4	3	5	4	5	4	25	4,17	
11	4	4	4	4	4	4	24	4,00	
12	5	4	5	4	4	4	26	4,33	
13	5	5	5	5	5	5	30	5,00	
14	4	4	4	4	4	4	24	4,00	
15	5	5	4	5	4	5	28	4,67	
16	5	5	4	4	4	4	26	4,33	
17	5	4	4	4	4	4	25	4,17	
18	4	3	4	3	4	3	21	3,50	
19	4	4	3	4	3	3	21	3,50	
20	5	5	4	4	4	4	26	4,33	
21	5	4	4	4	4	4	25	4,17	
22	5	5	5	5	4	5	29	4,83	
23	5	5	5	5	5	4	29	4,83	
24	5	4	4	4	4	4	25	4,17	
25	4	4	4	3	3	3	21	3,50	
26	5	4	4	4	4	4	25	4,17	
27	4	4	4	4	4	4	24	4,00	
28	5	5	4	4	5	4	27	4,50	
29	5	4	4	4	4	4	25	4,17	
30	4	4	3	4	3	3	21	3,50	

Lampiran 4. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas

Correlations

		Correlations				
		X11	X12	X13	X14	SertifikasiHalalX1
X11	Pearson Correlation	1	.749**	.549**	.318	.795**
	Sig. (2-tailed)		.000	.002	.087	.000
	N	30	30	30	30	30
X12	Pearson Correlation	.749**	1	.754**	.265	.851**
	Sig. (2-tailed)	.000		.000	.157	.000
	N	30	30	30	30	30
X13	Pearson Correlation	.549**	.754**	1	.497**	.883**
	Sig. (2-tailed)	.002	.000		.005	.000
	N	30	30	30	30	30
X14	Pearson Correlation	.318	.265	.497**	1	.673**
	Sig. (2-tailed)	.087	.157	.005		.000
	N	30	30	30	30	30
SertifikasiHalalX1	Pearson Correlation	.795**	.851**	.883**	.673**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	
	N	30	30	30	30	30

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Reliability

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	96.8
	Excluded ^a	1	3.2
	Total	31	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.808	4

Correlations

		X21	X22	X23	X24	ProsesPelabelanX4
X21	Pearson Correlation	1	.751**	.617**	.454*	.815**
	Sig. (2-tailed)		.000	.000	.012	.000
	N	30	30	30	30	30
X22	Pearson Correlation	.751**	1	.614**	.604**	.860**
	Sig. (2-tailed)	.000		.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30
X23	Pearson Correlation	.617**	.614**	1	.896**	.911**
	Sig. (2-tailed)	.000	.000		.000	.000
	N	30	30	30	30	30
X24	Pearson Correlation	.454*	.604**	.896**	1	.859**
	Sig. (2-tailed)	.012	.000	.000		.000
	N	30	30	30	30	30
ProsesPelabelanX4	Pearson Correlation	.815**	.860**	.911**	.859**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	
	N	30	30	30	30	30

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

* . Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

Reliability

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	96.8
	Excluded ^a	1	3.2
	Total	31	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.884	4

Correlations

		Correlations						
		Y11	Y12	Y13	Y14	Y15	Y16	HalalSupplyChainPerformanceY
Y11	Pearson Correlation	1	.638**	.395*	.241	.471**	.315	.659**
	Sig. (2-tailed)		.000	.031	.200	.009	.090	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y12	Pearson Correlation	.638**	1	.455*	.439*	.449*	.433*	.773**
	Sig. (2-tailed)	.000		.012	.015	.013	.017	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y13	Pearson Correlation	.395*	.455*	1	.596**	.760**	.659**	.813**
	Sig. (2-tailed)	.031	.012		.001	.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y14	Pearson Correlation	.241	.439*	.596**	1	.563**	.804**	.773**
	Sig. (2-tailed)	.200	.015	.001		.001	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y15	Pearson Correlation	.471**	.449*	.760**	.563**	1	.640**	.817**
	Sig. (2-tailed)	.009	.013	.000	.001		.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
Y16	Pearson Correlation	.315	.433*	.659**	.804**	.640**	1	.816**
	Sig. (2-tailed)	.090	.017	.000	.000	.000		.000
	N	30	30	30	30	30	30	30
HalalSupplyChainPerformanceY	Pearson Correlation	.659**	.773**	.813**	.773**	.817**	.816**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	
	N	30	30	30	30	30	30	30

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

* . Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

Reliability

Scale: ALL VARIABLES

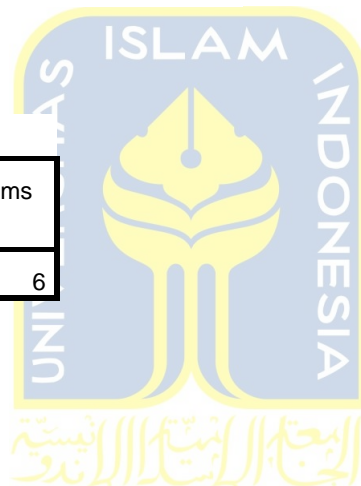
Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	96.8
	Excluded ^a	1	3.2
	Total	31	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.858	6



Lampiran 5. Deskripsi Data Penelitian

Descriptives

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
X11	30	3	5	4.13	.629
X12	30	2	5	3.97	.669
X13	30	2	5	4.10	.759
X14	30	3	5	3.90	.759
SertifikasiHalalX1	30	3.00	5.00	4.03	.562
Valid N (listwise)	30				



Descriptives

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
X21	30	3	5	4.30	.702
X22	30	3	5	4.03	.765
X23	30	2	5	3.73	.828
X24	30	3	5	3.73	.691
ProsesPelabelanX4	30	2.75	5.00	3.95	.645
Valid N (listwise)	30				

Descriptives

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Y11	30	3	5	4.50	.572
Y12	30	1	5	4.07	.944
Y13	30	3	5	4.20	.610
Y14	30	3	5	4.23	.626
Y15	30	3	5	4.07	.640
Y16	30	3	5	4.03	.669
HalalSupplyChainPerformanceY	30	2.83	5.00	4.18	.526
Valid N (listwise)	30				

Lampiran 6. Uji Asumsi Klasik

Uji Normalitas

NPar Tests

		Unstandardized Residual
N		30
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	.0000000
	Std. Deviation	.28241503
	Absolute	.100
Most Extreme Differences	Positive	.076
	Negative	-.100
Kolmogorov-Smirnov Z		.548
Asymp. Sig. (2-tailed)		.925

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

Uji Heteroskedastisitas

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
(Constant)	.671	.223		3.009	.006
1 SertifikasiHalalX1	-.140	.088	-.458	-1.602	.121
ProsesPelabelanX4	.029	.076	.108	.378	.709

a. Dependent Variable: Abs_Res

Uji Multikolinieritas

Coefficients^a

Model		Collinearity Statistics	
		Tolerance	VIF
1	SertifikasiHalalX1	.388	2.579
	ProsesPelabelanX4	.388	2.579

a. Dependent Variable: HalalSupplyChainPerformanceY



Lampiran 7. Regresi Linier Berganda

Regression

Variables Entered/Removed^a

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	ProsesPelabelanX4, SertifikasiHalalX1 ^b	.	Enter

a. Dependent Variable: HalalSupplyChainPerformanceY

b. All requested variables entered.

Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.844 ^a	.712	.690	.29269

a. Predictors: (Constant), ProsesPelabelanX4, SertifikasiHalalX1

ANOVA^a

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	5.706	2	2.853	33.306	.000 ^b
	Residual	2.313	27	.086		
	Total	8.019	29			

a. Dependent Variable: HalalSupplyChainPerformanceY

b. Predictors: (Constant), ProsesPelabelanX4, SertifikasiHalalX1

Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	1.041	.395		2.632	.014
	SertifikasiHalalX1	.457	.155	.489	2.946	.007
	ProsesPelabelanX4	.330	.135	.404	2.434	.022

a. Dependent Variable: HalalSupplyChainPerformanceY