

Fitra Lestari, Budi Azwar

STRATEGI RANTAI PASOK HALAL DI MALAYSIA

Proses Bisnis di Malaysia



Kreasi Edukasi
Pusat Pengembangan dan
Penelitian Pembelajaran

Fitra Lestari, Budi Azwar

STRATEGI RANTAI PASOK HALAL DI MALAYSIA

Proses Bisnis di Malaysia



Kreasi Edukasi

Strategi Rantai Pasok Halal di Malaysia (Proses Bisnis di Malaysia)

Hak Cipta © Fitra Lestari, Budi Azwar., 2019
Hak Terbit CV. Kreasi Edukasi

Penerbit :
Kreasi Edukasi
Publishing and Consulting Company
Jl. Swadaya Kom. Rindu Serumpun 4 Blok B-06
Kel. Delima Kec. Tampan - Pekanbaru
Mobile Phone : +6285216905750

Cetakan Pertama, Juni 2019

ISBN : 978-602-5976-09-4
x, 90 hal (145x205mm)

Setting & Layout : Rismansyah
Design Cover : Kreasi Design Team

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apapun, termasuk fotokopi, tanpa izin tertulis dari penerbit. Pengutipan harap menyebutkan sumbernya

**Sanksi Pelanggaran Pasal 133
Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014
Tentang Hak Cipta**

- 1) Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf I untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
- 2) Setiap orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- 3) Setiap orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- 4) Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

KATA PENGANTAR

Konsumen mulai selektif dalam memilih makanan yang beredar dipasar. Hal ini terjadi diakibatkan adanya prespektif berbeda oleh konsumen dalam memahami makanan untuk dikonsumsi. Konsumen Islam akan memilih makanan berdasarkan syariat yang telah ditetapkan. Makanan halal merupakan standar jaminan mutu untuk mengkonsumsi makanan oleh umat Islam. Sehingga diperlukannya adanya lembaga yang memiliki otoritas untuk memberikan jaminan bahwa makanan yang beredar telah terjamin kehalalannya.

Buku ini mengulas strategi rantai pasok makanan Halal di Malaysia dimana JAKIM merupakan lembaga yang memiliki kinerja paling baik dalam memberikan layanan kepada konsumen. Lebih lanjut, kehadiran buku ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan kepada pembaca terhadap perkembangan bisnis Halal di Malaysia.

Tim penulis juga mengucapkan terimakasih kepada banyak pihak yang terlibat dalam melahirkan hasil penelitian ini meliputi UIN SUSKA, JAKIM, HPRI dan Narasumber lainnya. Semoga kehadiran buku hasil penelitian ini dapat bermanfaat untuk banyak pihak.

Juni, 2019

Tim Penulis

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	iv
Daftar Tabel	vii
Daftar Gambar	ix
Abstrak	x
BAB I Pendahuluan	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Signifikansi penelitian.....	5
BAB II Landasan Teori	
2.1 Teori Makanan Halal	6
2.2 Strategi Rantai Pasok Halal	7
BAB III Metodologi Penelitian	
3.1 Lokasi Penelitian	11
3.2 Subyek Penelitian	11
3.3 Teknik Pengumpulan data	11
3.3.1 Sumber Data	11
3.3.2 Teknik Pengumpulan data	12
3.3.3 Populasi dan Sampel	12
3.4 Teknik Pengolahan Data	13
3.5 Teknik Analisis Data	18
3.6 Jadwal Penelitian	19
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	
4.1 Pengumpulan Data	20
4.2 Deskripsi Studi Kasus	21
4.2.1 Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)	21
4.2.2 Halal Product Research Institute (HPRI).....	22
4.2.3 Restoran	23
4.2.3.1 NZ Curry House	23

4.2.3.2	Restoran ABC	23
4.2.3.3	Pak Lang.....	24
4.2.3.4	Kim Lian Kee	25
4.2.4	Supermarket	25
4.2.4.1	Superstore	26
4.2.5	Convenience store	26
4.2.5.1	7 Eleven	26
4.2.5.2	KK Fresh Mart	27
4.2.5.3	myNEWS.com	28
4.2.6	Pasar Tradisional	29
4.2.6.1	China Town	29
4.2.6.2	Chow Kit	30
4.2.6.3	Bricksfield	30
4.3	Data Responden	31
4.3.1	Profile Responden	31
4.3.2	Data Karakteristik Responden	33
4.3.1.1	Karakteristik Responden Berdasarkan Umur	33
4.3.1.2	Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan.....	34
4.3.1.3	Karakteristik Responden Berdasarkan Informasi Halal	35
4.3.1.4	Karakteristik Responden Berdasarkan Suku	36
4.4	Pengolahan Data	37
4.4.1	Strategi Rantai Pasok Sertifikasi Halal ...	37
4.4.1.1	Uji Validitas	45
4.4.1.2	Uji Reliabilitas	45
4.4.2	Deskripsi Variabel Penelitian	46
4.4.2.1	Variabel Source	47
4.4.2.2	Variabel Make	48
4.4.2.3	Variabel Deliver	49
4.4.2.4	Variabel Return	50
4.4.2.5	Variabel Sertifikasi	51

4.5 Uji Prasyarat Analisis	52
4.5.1 Uji Normalitas	52
4.5.2 Uji Linearitas	53
4.5.3 Uji Multikolinearitas	54
4.6 Uji Hipotesis	55
4.6.1 Uji t	55
4.6.2 Uji Korelasi (r)	59
4.6.3 Uji F	60
4.6.4 Uji Determinasi (R^2)	61
BAB V ANALISIS	
5.1 Analisa Karakteristik Responden	62
5.2 Analisa Kategori Variabel	64
5.3 Hubungan produk halal dan strategi rantai pasok	67
5.4 Analisis korelasi variable SCOR model	70
BAB VI PENUTUP	
6.1 Kesimpulan	74
6.2 Saran	75
Daftar Pustaka	76
Lampiran	79

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Profile Responden	32
Tabel 4.2	Karakteristik Responden Berdasarkan Umur	33
Tabel 4.3	Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan	34
Tabel 4.4	Karakteristik Responden Berdasarkan Informasi Label Halal	35
Tabel 4.5	Karakteristik Responden Berdasarkan Suku	36
Tabel 4.6	Attribute Rantai Pasok Produk Halal.....	44
Tabel 4.7	Uji validitas	45
Tabel 4.8	Uji Reliabelitas	46
Tabel 4.9	Deskripsi Variabel SCOR model	47
Tabel 4.10	Variabel Source	47
Tabel 4.11	Analisis Deskriptif Variabel Source	48
Tabel 4.12	Variabel Make	48
Tabel 4.13	Analisis Deskriptif Variabel <i>Make</i>	49
Tabel 4.14	Variabel <i>Deliver</i>	49
Tabel 4.15	Analisis Deskriptif Variabel <i>Deliver</i>	50
Tabel 4.16	Variabel Return	50
Tabel 4.17	Analisis Deskriptif Variabel <i>Return</i>	51
Tabel 4.18	Variabel Sertifikasi	51
Tabel 4.19	Analisis Deskriptif Variabel Sertifikasi	52
Tabel 4.20	Uji Normalitas	53
Tabel 4.21	Uji Linearitas	53
Tabel 4.22	Uji Multikolinearitas	54
Tabel 4.23	Pengaruh variabel <i>source</i> terhadap sertifikasi.....	56
Tabel 4.24	Pengaruh variabel <i>make</i> terhadap sertifikasi.....	57
Tabel 4.25	Pengaruh variabel <i>make</i> terhadap sertifikasi.....	57
Tabel 4.26	Pengaruh variabel <i>return</i> terhadap sertifikasi	58

Tabel 4.27 Rekapitulasi uji t.....	59
Tabel 4.28 Uji Korelasi	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Perbandingan kepuasan konsumen terhadap lembaga sertifikasi halal	2
Gambar 1.2	Rantai pasok makana halal	3
Gambar 2.1	SCOR model	9
Gambar 4.1	Persentase Responden Berdasarkan Umur	34
Gambar 4.2	Persentase Responden Berdasarkan Pendidikan	35
Gambar 4.3	Persentase Responden Berdasarkan Informasi Halal	36
Gambar 4.4	Persentase Responden Berdasarkan Informasi Halal	37
Gambar 4.5	Framework strategy rantai pasok sertifikasi halal	43
Gambar 4.6	<i>Output</i> SPSS Uji F	60
Gambar 4.7	<i>Output</i> SPSS Uji Determinasi	61
Gambar 5.1	Uji Korelasi pada SCOR model	70

Abstrak

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) merupakan lembaga yang memiliki otoritas dalam menjamin makanan Halal di Malaysia. Lembaga ini memiliki kinerja paling baik dalam memberikan kepuasan kepada konsumen. Untuk memahami strategi lembaga ini, maka diperlukan menganalisis strategi rantai pasok Halal di Malaysia guna mengidentifikasi pelaku usaha yang terlibat dalam bisnis produk halal. Penelitian ini mengambil sample pelaku usaha produk Halal di Malaysia terdiri dari supplier, manufaktur, distributor dan konsumen. Ada tiga konsumen pada focus penelitian ini meliputi Ras Melayu, China dan India. Hasil penelitian ini diperoleh bahwa variable *Make* memiliki nilai terbesar. Hal ini menunjukkan bahwa fungsi kelembagaan JAKIM telah memberikan jaminan pelaku usaha yang memproduksi produk telah memberikan layanan maksimal kepada konsumen. Penelitian lebih lanjut disarankan untuk melakukan benchmarking dengan lembaga penyedia sertifikasi Halal di Indonesia yang juga memiliki otoritas penuh dalam memberikan jaminan produk halal kepada konsumen.

Keyword : Strategi Rantai Pasok, Sertifikasi, Produk Halal, Malaysia.

BAB I

PENDAHULUAN

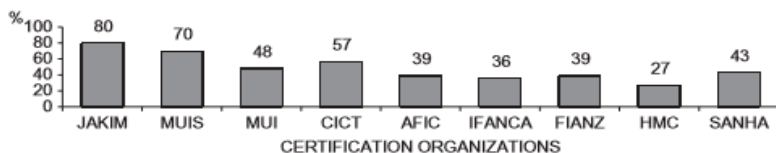
1.1 Latar Belakang

Penyebaran produk Halal perlu dilakukan pengawasan dari hulu hingga ke hilir untuk memberikan pelayanan yang terbaik dalam hal sistem jaminan kualitas untuk pasar. Hal ini bertujuan agar pembeli memiliki keyakinan yang cukup dalam menggunakan produk Halal yang di peroleh melalui dasar kepercayaan dalam sertifikasi halal seperti yang ditunjukkan pada label produk di pusat pembelanjaan. Sertifikasi ini memberikan jaminan bahwa produk halal yang melibatkan sumber bahan baku dan proses terhadap sebuah produk halal telah diverifikasi oleh Lemabaga Independen sesuai dengan hukum Syariah.

Beberapa negara telah memiliki lembaga yang mengeluarkan sertifikasi halal sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan. Beberapa lembaga sertifikasi halal yang diketahui public meliputi *Islamic Foods and Nutrition Council of America* (IFANCA), the *Islamic Services of America* (ISA), and *Halal Food Council International* (HFCI); *Australian Federation of Islamic Councils* (AFIC); *Federation of the Islamic Association of New Zealand* (FIANZ); *Islamic Development Department of Malaysia* (JAKIM), *Islamic Religious Council of Singapore* (MUIS), *Ulama Council of Indonesia* (MUI), *Central Islamic Committee of Thailand* (CICT); dan Halal Food Council International (HFCI) di China.

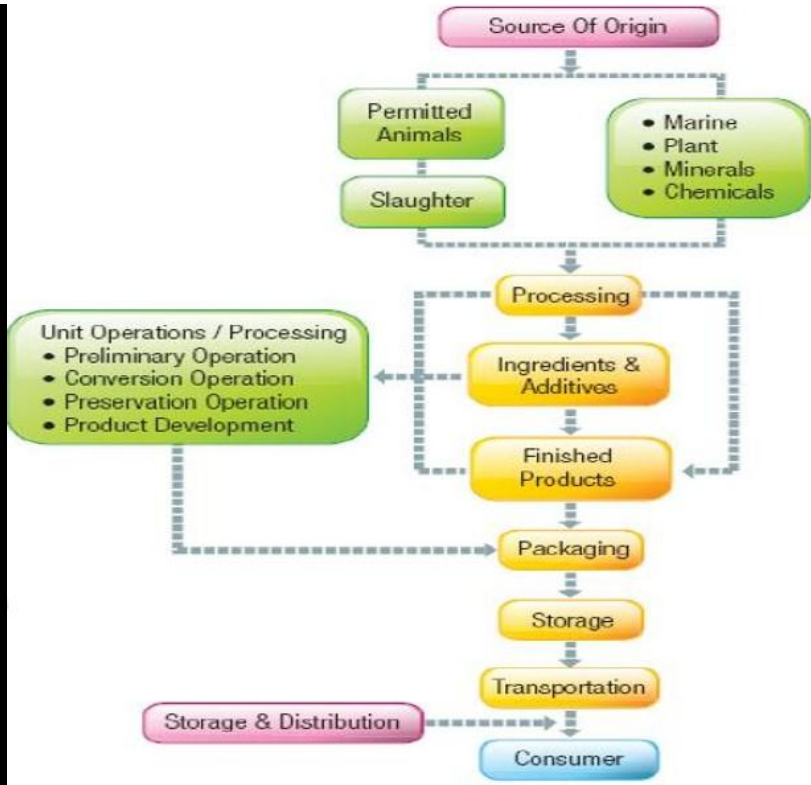
Abd latif (2014) membandingkan respon kepusasan konsumen terhadapap kehalalan suatu produk yang

dikeluarkan oleh lembaga-lembaga diatas berdasarkan beberapa kriteria. Berdasarkan Gambar 1 diperoleh hasil perbandingan respon kepuasan kosumen terhadap sertifikasi halal. Lebih lanjut, penelitian ini menyimpulkan bahwa JAKIM memenuhi kriteria terbesar dalam respon kepuasan pelanggan. Sehingga lembaga independen ini memiliki respon kepuasan konsumen kinerja lebih baik dari pada lembaga lainnya.



Gambar 1.1: Perbandingan kepuasan konsumen terhadap lembaga sertifikasi halal (Abd Latif, 2014).

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) merupakan sebuah lembaga yang diakui oleh pemerintah Malaysia untuk penetapan sertifikasi halal dengan cara mengeluarkan sertifikat yang dapat dipercaya oleh semua pihak atas kualitas suatu produk. Untuk mensertifikasi sebuah produk JAKIM mempublikasikan *Standard operational procedure (SOP)* yang dapat di akses oleh public. Sehingga bisnis yang ingin meyakinkan kualitas produknya sesuai dengan Syarat Islam dapat mengajukan sertifikai ini kepada pengelola JAKIM. Dalam proses sertifikasi sebuah produk hingga mendapatkan label halal, pengelola JAKIM akan melakukan beberapa tahapan pemeriksaan.



Gambar 1.2: Rantai pasok makanan halal (Halal Hub Division, 2017)

Halal Product Research Institute (HPRI) tahun 2012 melaporkan bahwa tahapan awal berupa pemeriksaan terhadap sumber bahan baku produk yang akan diolah oleh industry. Selanjutnya, pemeriksaan terhadap proses produksi pengolahan bahan makan hingga proses pengemasan produk. Jasa transportasi yang digunakan untuk mendistribusikan produk mesti dilakukan pemeriksaan untuk menjamin kualitas produk yang dikirim tidak berubah dari pabrik yang

memproduksinya. Berdasarkan Keseluruhan tahapan proses sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh JAKIM dapat disimpulkan bahwa adanya interaksi dari beberapa entitas yang mendorong lahirnya sertifikasi halal bagi sebuah produk. Konektifitas antar entity ini dapat dikaji berdasarkan strategi rantai pasok (SCM). Kwok dan Lee (2015) meneliti terhadap konektifitas entitas yang saling berinteraksi disebuah system dalam mencapai tujuan dengan menggunakan SCM. Strategi ini diyakin dapat memperbaiki terhadap system yang kompleks.

1.2 Perumusan Masalah

Proses sertifikasi produk halal yang dilakukan oleh JAKIM melalui beberapa tahapan yang melibatkan hubungan kerjasama antara perusahaan yang mengusulkan sertifikasi halal pada produknya dengan supplier, distributor dan pembeli. Untuk meningkatkan kinerja JAKIM dalam menyediakan pelayanan terhadap pemberian sertifikasi halal pada sebuah produk, maka perlu untuk menganalisis strategi rantai pasok produk halal. Sehingga Permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini bagaimana menganalisis strategi rantai pasok produk halal berkaitan dengan fungsi kelembagaan JAKIM sebagai sebuah institusi yang mengeluarkan izin sertifikasi halal pada sebuah produk.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk menentukan kinerja entitas yang terkait dengan strategi rantai pasok halal di Malaysia
2. Untuk menganalisis strategi rantai pasok halal dengan proses sertifikasi produk halal yang dikeluarkan JAKIM

1.4 Signifikansi Penelitian

Penelitian ini diharapkan akan memberikan manfaat ke berbagai pihak terhadap keberlangsungan sertifikasi halal. Adapun impact yang akan diberikan dari penelitian ini berupa:

1. Akademik
Kajian proses sertifikasi halal diteliti dengan menganalisis strategi rantai pasok untuk mempelajari konektivitas entitas yang saling berinteraksi di sebuah sistem.
2. Praktisi
Sertifikasi halal ini dapat membantu para pelaku usaha dalam memberikan kenyamanan mengonsumsi produk sehingga dapat meningkatkan kualitas layanan.
3. Pengambil Kebijakan
Kajian ini dapat memberikan rekomendasi kepada pengambil kebijakan dalam meningkatkan fungsi kelembagaan penyedia jaminan halal untuk pengaturan strategi penyebaran produk halal kepada konsumen.

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Teori Makanan Halal

Alquran telah menjelaskan bahwa manusia dianjurkan untuk mengonsumsi makanan Halal pada salah satu surat Al Maidah ayat 88 "*Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya*". Ayat ini menjelaskan bahwa sebagai seorang muslim harus memilih makanan untuk dikonsumsi tidak hanya baik menurut kebersihan saja namun juga mempertimbangkan proses mendapatkan makanan tersebut. Oleh karena itu, islam mengajarkan untuk tidak mengonsumsi makanan atau zat yang haram. Sehingga makanan yang masuk kedalam tubuh berfungsi untuk menjaga kondisi dan kesehatan manusia.

Lebih lanjut, Ali (2016) menjelaskan bahwa makanan halal menurut konsep islam harus memenuhi persyaratan syariah. kategori pertama kehalalal makanan dapat dilihat pada bahan baku pembuat makanan tersebut. Bahan baku yang diperoleh apakah berasal dari sumber yang diperbolehkan oleh Islam. Makanan yang telah bercampur dengan zat haram tidak bisa digunakan oleh konsumen. Selanjutnya, tata cara memperoleh makanan halal tersebut. Islam menjaga umatnya untuk menyakinkan bahwa makanan yang dikonsumsi oleh muslim diperoleh dari cara yang baik. Kategori selanjutnya yang mesti dipenuhi adalah bagaimana tatacara mengolah makanan. Bahan baku yang diperoleh tidak boleh bercampur dengan zat yang haram sehingga makanan

yang di proses terjamin kualitasnya. Kategori terakhir berupa penyajian makanan halal. Pengemasan makanan halal harus mengikuti standar yang telah ditetapkan seperti pengemasan makanan tidak mudah rusak dan tahan lama.

Makanan Halal saat ini telah banyak ditemukan di pasar. Namun, penyebaran makanan yang tidak diakui kehalalannya juga dapat ditemukan oleh konsumen. Konsumen memerlukan jaminan mutu untuk mengkonsumsi makanan harian (Tieman dkk, 2013). Oleh karena itu jaminan kualitas makanan halal yang ada tidak boleh memberikan keraguan kepada konsumen. Untuk mengantisipasi kualitas makanan tidak halal, pihak pemerintah mendorong lembaga jaminan halal untuk mengeluarkan label halal yang dapat dikenali oleh konsumen. Sehingga dengan adanya standar jaminan mutu makanan halal dapat memberikan kenyamanan kepada konsumen dan pelaku usaha untuk mengembangkan makanan halal secara luas.

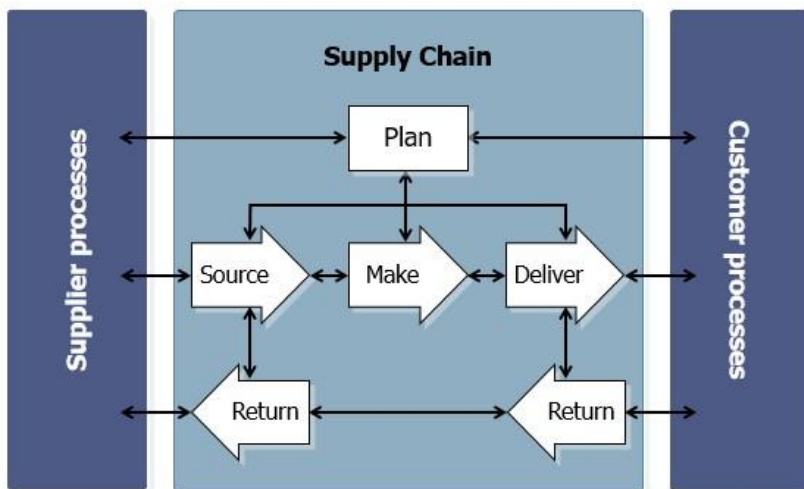
2.2 Strategi Rantai Pasok Halal

Strategi rantai pasok merupakan hubungan yang berkelanjutan secara terus-menerus tentang barang, uang dan informasi. Barang pada umumnya mengalir dari hulu ke hilir sedangkan uang mengalir dari hilir ke hulu. Lebih lanjut, informasi bisa mengalir dari hulu ke hilir maupun sebaliknya (Subroto, 2015). Natailia dan Robertus Astuario (2015) menyatakan bahwa konsep strategi rantai pasok adalah aktivitas dari supplier sampai ke konsumen yang merupakan kesatuan sehingga bekerja bersama agar menjadi lebih kompetitif, efektif dan efisien dari segi jumlah, waktu, lokasi dan biaya. Strategi rantai pasok harus diterapkan oleh perusahaan atau unit usaha untuk menghadapi persaingan

bisnis. Hal tersebut sejalan dengan banyaknya perusahaan yang memproduksi produk yang sejenis, maka perlu strategi rantai pasok yang baik sebagai strategi jangka panjang (Ganika, 2016). Selain itu, tujuan dari manajemen rantai pasok adalah untuk melakukan efektifitas dan efisiensi mulai dari suppliers, manufacturers, warehouse dan storage yang harus memiliki koordinasi yang baik. Apabila hal ini tidak terjadi maka akan terjadi kerugian yang cukup besar (Hayati, 2014). Dari beberapa penjelasan diatas maka tidak diragukan lagi bahwa strategi rantai pasok sangat diperlukan bagi perusahaan atau pelaku usaha.

Supply Chain Operation Reference (SCOR) model adalah salah satu metode penyelesaian masalah dari strategi rantai pasok. Bolstorff dan Rosenbaum (2011) menjelaskan bahwa metode ini dibangun oleh Supply Chain Council (SCC) sebagai panduan implementasi strategi rantai pasok. SCOR model memiliki 5 variabel yaitu *plan*, *source*, *make*, *deliver* dan *return* yang menggambarkan aktifitas secara menyeluruh sehingga dapat membangun indikator sesuai dengan pengukuran kinerja strategi rantai pasok (Padillah, 2016). Lebih lanjut, Zainuddin dan Iwan Vanany (2015) menggunakan model Supply Chain Operation Reference (SCOR) untuk menggambarkan aliran rantai pasok untuk mengidentifikasi permasalahan dan menemukan solusi strategi rantai pasok yang efektif. Efektif dan efisiensi rantai pasok merupakan hal yang harus diperhatikan oleh perusahaan atau unit usaha. Untuk itu perlunya pengukuran kinerja rantai pasok dalam mengevaluasi kinerja secara bertahap. Adapun salah satu metode untuk mengukur kinerja rantai pasok dapat menggunakan Supply Chain Operation References (SCOR) Model. Penerapan SCOR model digunakan untuk mengidentifikasi indicator kinerja

dengan melihat proses proses rantai pasok dari bahan baku sampai menjadi produk jadi (Wahyuniardi, 2017).



Gambar 2.1 : SCOR model (Bolstorff dan Rosenbaum, 2011)

Sertifikasi halal penting bagi perusahaan terutama industry makanan karena semua entitas atau pelaku usaha harus di perhatian mulai dari bahan baku sampai produk jadi yang sampai ke tangan konsumen. Pada penelitian Halim dan Kuniawati (2017) mengkaji strategi strategi rantai pasok pada rumah potong ayam yang mengolah daging ayam menjadi nugget dan sosis. Hasilnya ditemukan bahwa ada potensi masuknya bahan yang tidak halal pada proses produksinya meskipun sudah memiliki sertifikat halal. Lebih lanjut, Bukhari ddk (2015) juga berhasil melakukan penelitian pada rumah potong hewan yang ada di kota Yogyakarta untuk mengevaluasi strategi rantai pasok.

Penelitian ini akan menganalisis proses sertifikasi product halal. Oleh karena itu, sertifikasi halal pada sebuah produk berfungsi untuk memastikan produk yang mereka memakan memberikan jaminan kualitas yang baik. Untuk mendapatkan izin sertifikasi product halal dalam bentuk label halal pada kemasan produk, hal ini harus mengikuti beberapa tahapan pemeriksaan dari suatu badan Otoritas Sertifikasi Hukum Islam yang independen. Selain itu, proses terperinci pada persetujuan sertifikasi produk Halal atau pelabelan halal dilakukan dengan mengambil sampel pada makanan. Kemudian, pemeriksaan juga dilakukan pada peralatan lain yang digunakan untuk menghasilkan sebuah produk. Dengan jelas, sertifikasi produk halal memerlukan interaksi entitas didalam proses bisnis yang dapat memperkuat jaringan untuk memenagkan pasar.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini mengkaji sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh JAKIM sehingga lokasi penelitian ini dilaksanakan di Kuala Lumpur Malaysia.

3.2 Subyek Penelitian

Subyek penelitian ini adalah perusahaan atau pelaku usaha yang mengusulkan produknya untuk sertifikasi halal beserta rekanan perusahaan lain yang terlibat dengan perusahaan pengusul meliputi supplier, distributor dan pembeli di Malaysia.

3.3 Teknik Pengumpulan data

Pengumpulan data dilakukan dengan berbagai pendekatan. Apabila dilakukan berdasarkan sumber data, maka pengumpulan data dapat menggunakan sumber *primer* dan sumber *sekunder*. Lebih lanjut, pada penelitian ini data dikumpulkan dengan melakukan pendekatan interview, pengumpulan kuesioner dan observasi (pengamatan).

3.3.1 Sumber Data

Sumber data yang diperlukan pada penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer

dalam penelitian ini adalah data kuesioner responden unit usaha, wawancara pengeola usaha dan pengamatan proses bisnis di Kuala Lumpur. Data sekunder meliputi dokumen, website dan database pada JAKIM Malaysia yang menjadi standar operasional prosedur, regulasi dan beberapa informasi proses pengajuan sertifikasi produk halal.

3.3.2 Metode Pengumpulan data

Penelitian ini menggunakan beberapa pendekatan meliputi wawancara dan teknik angkat. Pendekatan ini berfungsi untuk mendalami informasi pada saat pengumpulan data (McKim, 2017). Berikut penjelasan teknik pengumpulan data pada penelitian ini. Pertama dilakukannya Wawancara guna untuk mendapatkan informasi secara mendalam terhadap proses bisnis pembuatan sertifikasi produk halal di Malaysia. Penelitian ini menggunakan pertanyaan terbuka (Open-ended) terkait proses bisnis sertifikasi halal kepada Pelaku usaha. Kemudian, dilakukan penyebaran kuesioner dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada pelaku usaha bisnis halal untuk dijawabnya. Teknik ini digunakan untuk menggali seluruh data dalam menganalisis proses sertifikasi produk halal di Malaysia.

3.3.3 Populasi dan Sampel

Populasi adalah semua nilai baik hasil perhitungan maupun pengukuran dari karakteristik tertentu mengenai sekelompok objek yang lengkap dan jelas. Adapun

populasi dari penelitian ini adalah masyarakat yang tinggal di Kuala Lumpur meliputi Suku Melayu, Cina dan India. Lebih lanjut, sampel adalah sebagian anggota populasi yang diambil dengan menggunakan teknik tertentu. Penelitian ini melakukan pendekatan *relational survey design* dimana mengarahkan pengambilan sample tidak boleh kurang dari 30 sample (Delice, 2010).

3.4 Teknik Pengolahan Data

Pengolahan data pada penelitian ini mengadopsi pendekatan SCOR model untuk menganalisis proses sertifikasi halal di JAKIM Malaysia. Berikut beberapa pendekatan pengolahan data yang digunakan pada penelitian ini.

3.4.1 Perancangan Instrumen

Instrumen penelitian merupakan alat ukur yang digunakan dalam melakukan penelitian. Penelitian ini menggunakan instrumen angket atau kuesioner. Model SCOR diadaptasi sebagai kerangka membuat instrumen penelitian yang dibagi dalam variabel *Plan*, *Source*, *Make*, *Deliver* dan *Return*. SCOR model dapat menganalisis strategi rantai pasok makanan pada proses sertifikasi halal.

1. Variabel *Plan*, merupakan variable proses sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh lembaga yang resmi ditunjuk pemerintah untuk memberikan jamin terhadap kulaitas suatu produk.
2. Variabel *source*, merupakan variabel yang mengarahkan pernyataan kearah pemasok makanan

halal. Adapun hal yang terkait dalam source ini adalah bagaimana para pemasok memberi makanan hewan, proses pemotongan hewan sudah sesuai dengan ajaran islam serta cara pemeliharaan hewan ternak tersebut.

3. Variabel *make*, merupakan variabel yang mengarahkan pernyataan kearah produksi makanan halal. Hal yang terkait dalam *make* ini adalah bagaimana proses pengolahan daging hewan dan proses packing produk sampai pada labeling dari produk tersebut.
4. Variabel *deliver*, merupakan variabel yang mengarahkan pernyataan ke distribusi makanan halal. Hal yang terkait pada *deliver* ini adalah proses transportasi makanan halal, penyimpanan makanan halal dan penyaluran makanan halal pada retail (kedai harian).
5. Variabel *return*, merupakan variabel yang mengarahkan pernyataan ke sertifikasi makanan halal. Hal yang terkait dalam *deliver* ini adalah keselamatan dan kesehatan dalam mengkonsumsi makanan halal serta mutu dan kulaitas dari makanan halal tersebut.

3.4.2 Teknik Pengolahan Data

Selanjutnya dilakukan pengolahan data mengadopsi SCOR model pada kasus rantai pasok makanan halal menggunakan pengujian statistic (Ariani dan Dwiyanto, 2013). Pertama melakukan Uji Normalitas untuk mengetahui data sample yang diperoleh mempunyai distribusi yang normal atau tidak. Uji normalitas harus dilakukan karena data yang normal dapat mewakili populasi dan data yang berdistribusi normal adalah syarat

melakukan analisis statistik parametik. Kemudian, melakukan Uji linearitas untuk mengetahui pengaruh masing-masing variabel bebas yang dijadikan prediktor mempunyai hubungan linear atau tidak terhadap variabel terikat. Uji linearitas dapat diketahui dengan melihat nilai Signifikasi. Apabila $Sig > 0,05$ maka hubungan antara variabel bisa dikatakan linear. Kemudian, dilanjutkan ke Uji Multikolonearitas untuk menguji apakah dalam persamaan regresi ditemukan adanya korelasi antar variabel bebas (independen) dan melihat nilai standar error pada variabel bebas dalam model regresi. Apabila terjadi multikolonearitas maka tidak mungkin diperolehnya koefisien parameter regresi. Nilai standar errornya akan besar dari 1 dan syarat untuk melakukan regresi berganda adalah tidak terjadinya multikolonearitas antar variabel bebas yaitu *source*, *make*, *deliver* dan *return*. Jika nilai *Variance Inflation Factor* (VIF) tidak lebih dari 10 dan nilai *toleranci* tidak kurang dari 0,1 maka model dapat dikatakan terbebas dari multikolinearitas dan dapat digunakan dalam penelitian.

1. Analisis Regresi Linear Sederhana

Analisis regresi sederhana digunakan untuk menguji hipotesis:

H1 = *Source* berpengaruh terhadap proses sertifikasi makanan halal

H2 = *Make* berpengaruh terhadap proses sertifikasi makanan halal

H3 = *Deliver* berpengaruh terhadap proses sertifikasi makanan halal

H4 = *Return* berpengaruh terhadap proses sertifikasi makanan halal

- a. Persamaan umum regresi linear sederhana adalah sebagai berikut:

$$Y = a + bx$$

Keterangan:

Y = Proses Sertifikasi Halal

a = Nilai Y ketika Nilai X=0 (harga konstan)

b = Angka arah atau koefisien regresi yang menunjukkan angka peningkatan ataupun penurunan variabel dependen yang didasar pada variabel independen. Apabila b (+) maka naik dan jika b (-) maka terjadi penurunan.

X = *Source, Make, Deliver* dan *Return*.

- b. Mencari koefisien determinasi sederhana (r^2) atau variabel X1 dengan Y, X2 dengan Y, X3 dengan Y dan X4 dengan Y.
- c. Pengujian terhadap hasil regresi dilakukan dengan menggunakan uji t pada derajat keyakinan sebesar 95% atau $\alpha = 5\%$. Hal ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh antara variabel independen terhadap variabel dependen. Pengambilan keputusan berdasarkan perbandingan t table dan t hitung dengan $\alpha = 5\%$. Apabila t hitung > t tabel maka variabel independen berpengaruh secara signifikan terhadap variabel dependen (H_0 ditolak dan H_a diterima). Akan tetapi jika t hitung < dari t tabel maka variabel dependen (H_0 diterima dan

Ha ditolak). Selain itu pengujian dapat dilihat dari nilai signifikansi uji t, jika nilai signifikansi < 0,05 maka hipotesis dinyatakan diterima (Ha diterima H0 ditolak).

2. Analisis Regresi Linear Berganda

Analisis regresi berganda digunakan untuk memprediksi pengaruh lebih dari satu variabel bebas terhadap variabel terikat secara simultan. Dalam hal ini regresi berganda digunakan untuk menguji hipotesis, yaitu:

H5 = *source, make, deliver* dan *return* terhadap proses sertifikasi halal.

a. Rumus yang digunakan adalah sebagai berikut:

$$Y = a + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + b_4X_4$$

Keterangan:

Y = Sertifikasi Halal

X1 = *Source*

X2 = *Make*

X3 = *Deliver*

X4 = *Return*

a = bilangan koefisien Y

b = bilangan koefisien X

b. Mencari koefisiensi determinasi (r^2) antara predictor X1, X2, X3, X4 dengan Y.

c. Uji F dilakukan untuk mengetahui apakah variabel bebas secara bersama-sama dapat berpengaruh terhadap variable dependen. F_{hitung} kemudian dibandingkan dengan F_{tabel} pada taraf signifikansi 5%. Apabila F_{hitung} lebih besar dari F_{tabel} maka terdapat pengaruh signifikan antara variabel bebas terhadap variabel terikat secara bersama-

sama. Signifikansi disini diartikan H_a diterima dan H_0 ditolak. Jika nilai lebih F_{hitung} kecil dari F_{tabel} maka pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat tidak signifikan secara bersama-sama. Apabila nilai signifikansi lebih kecil pada *level of significant* ($sig. < \alpha$) berarti terdapat pengaruh signifikan antara variabel bebas terhadap variabel terikat secara bersama-sama. H_a diterima dan H_0 ditolak. Namun apabila nilai signifikansi lebih besar dari *level of significant* ($sig. > \alpha$) berarti tidak terdapat pengaruh signifikan antara variabel bebas terhadap variabel terikat secara bersama-sama.

3.5 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dilakukan secara deskriptif untuk menggambarkan keadaan nyata dalam melakukan analisis proses sertifikasi produk halal. Teknik analisis ini dibagi dalam dua tahap meliputi analisis deskriptif kualitatif dan analisis deskriptif kuantitatif. Analisis deskriptif kualitatif diambil dari proses bisnis berdasarkan metode SCOR model dan dilanjutkan dalam menentukan attribute kinerja untuk menganalisis proses sertifikasi produk halal. Analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk mengevaluasi strategi rantai pasok dari sertifikasi produk halal yang terjadi pada studi kasus ini.

3.6 Jadwal Penelitian

Aktivitas	2017											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Survei Online				■	■							
Survei Industry (Produk Halal)					■							
Pembuatan instrument Penelitian						■						
Kerangka konseptual Model						■						
Studi Preliminari							■	■				
Pengumpulan Data							■	■	■	■		
Analisis								■	■	■		
Publikasi										■	■	■
Pembuatan Laporan Akhir				■	■	■	■	■	■	■	■	■

BAB IV

PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

4.1 Pengumpulan Data

Pengumpulan data adalah pencatatan peristiwa terhadap karakteristik seluruh elemen populasi yang akan menunjang dan mendukung penelitian. Bab ini akan membahas tentang pengumpulan data yang dilakukan di Malaysia. Penelitian ini mengambil studi kasus di JAKIM serta beberapa entitas atau pelaku usaha yang mengajukan label sertifikasi halal meliputi rumah makan, restoran, supermarket dan toko ritel yang ada di Kuala Lumpur, Malaysia. Lebih lanjut, instrumen penelitian difokuskan kepada 3 suku atau ras dari penduduk Malaysia meliputi cina, melayu, dan india. Adapun penelitian dilakukan pada kawasan diantaranya:

1. Petaling street (*China Town*)

Kawasan ini merupakan pemukiman warga Cina atau biasa disebut dengan Kota Cina yang terletak di jalan Petaling, *China Town*, Kuala Lumpur.

2. Chow Kit (Kampung Melayu)

Kawasan ini merupakan pemukiman yang dihuni oleh warga Melayu dari berbagai daerah seperti warga melayu dari Indonesia, Thailand dan warga pribumi Malaysia. Sehingga kawasan ini biasa disebut dengan Kampung Melayu. Pada kawasan ini penelitian dilakukan di beberapa tempat yang terletak di jalan Tuanku Abdul Rahman, Chow Kit, Kuala Lumpur.

3. Brickfields (India Community)

Brickfields merupakan kawasan penduduk Malaysia keturunan India dimana pada kawasan ini salah satu kota tua di Kuala Lumpur yang juga terkenal sebagai pusat budaya India di Malaysia.

4.2 Deskripsi Studi Kasus

Studi kasus analisis sertifikasi halal dilakukan di JAKIM sebagai institusi resmi yang mengeluarkan izin label halal serta beberapa pelaku pasar yang menggunakan label sebagai jaminan mutu produk yang dijual kepada masyarakat.

4.2.1 Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)

JAKIM Merupakan institusi agama islam dibawah naungan pemerintah Malaysia yang bertujuan untuk membantu pemerintah dalam melakukan hal-hal yang menyangkut dengan permasalahan yang ada dilingkungan umat Islam Malaysia. Hal ini meliputi perancangan, pembangunan dan pelaksanaan kebutuhan umat islam Malaysia. Salah satunya seperti sertifikasi halal yang menjamin mutu penyajian makanan di restoran restoran atau ditempat umum lainnya. Lebih lanjut, Malaysia juga mewajibkan status kehalalan produk impor. JAKIM juga bertanggung jawab dalam memberikan jaminan status halal kepada perusahaan atau pelaku usaha export dan import di Malaysia. Hal ini tidak hanya menyangkut inspeksi resmi ke perusahaan yang bersangkutan tetapi juga penilaian terhadap bagaimana status halal tersebut dipertahankan dan dimonitor setiap waktu. Sehingga

lembaga ini mengeluarkan panduan yang dapat dipakai untuk keperluan Pengesahan Badan atau Organisasi Islam di luar negeri yang memiliki reputasi yang baik dan dapat dipercaya untuk tujuan memonitor status halal terhadap seluruh perusahaan. JAKIM berada dibawah naungan Jabatan Perdana Menteri memiliki peran sebagai agensi pusat dalam merancang dan mengurus hal-hal yang berkaitan tentang Islam dan pembangunan ummah serta berfungsi mengawal proses kehalalan dari suatu pengelolaan produk, makanan, lembaga dan instansi.

4.2.2 Halal Product Research Institute (HPRI)

Halal Product Research Institute University Putra Malaysia atau disingkat dengan HPRI-UPM Malaysia merupakan sebuah lembaga institute penelitian dan pengkajian ke halalan suatu produk dan makanan. Lembaga ini memiliki visi yang bertemakan menjunjung kesucian, keaslian dan kemurnian produk halal menuju ke arah globalisasi melalui penelitian dan pelayanan. HPRI sebagai salah satu lembaga penelitian berfungsi untuk memeriksa ke halalan produk dengan melakukan pengkajian kandungan yang ada didalam produk dan makanan. HPRI dalam melakukan proses pendeteksian zat hewani yang ada didalam produk dan makanan didukung oleh 3 laboratorium meliputi :

1. Laboratory of Halal Science Research (LAPSAH)
2. Laboratory of Halal Policy And Management (LPPH)
3. Laboratory of Halal Service

4.2.3 Restoran

Studi kasus mengambil data di beberapa restoran yang terletak di Kuala Lumpur, Malaysia. Adapun restoran yang diambil sampelnya merupakan restoran yang menjadi tempat 3 komunitas suku mayoritas di Malaysia (Melayu, India dan China).

4.2.3.1 Restoran NZ Curry House

NZ Curry House adalah restoran yang terletak di lantai 2 kompleks penerbangan Kuala Lumpur International Airport (KLIA). Dimana pada restoran ini merupakan restoran yang pemiliknya adalah seorang etnis India dan memiliki karyawan serta pelayan yang beranggota etnis India. Saat dilakukannya wawancara pemilik restoran NZ Curry House beserta karyawan dan pelayannya merupakan pemeluk agama islam (muslim) yang mana mereka menyediakan menu makanan Halal seperti nasi lemak, nasi goreng, kari ayam, mie goreng, roti canai dan lain sebagainya. Restoran ini ramai dikunjungi wisatawan muslim maupun non muslim dari berbagai negara karena jaminan kehalalan masakan dari pada restoran ini sudah tidak diragukan lagi oleh customer sebagai tempat makan yang sudah memiliki label halal.

4.2.3.2 Restoran ABC

Restoran yang terletak di tengah – tengah wilayah KL Sentral ini merupakan salah satu restoran

muslim Melayu yang jadi rujukan di sekitar KL Sentral. Restoran ABC ini selalu ramai dikunjungi oleh pelancong dari berbagai daerah dan negara terutama pada jam makan siang yang menyajikan banyak varian menu. Bagi pecinta makanan kuliner khas Melayu sajian utama pada restoran ini merupakan tempat yang cocok untuk dinikmati serta harga menu masakan yang disajikan cukup sebandingkan dengan restoran pada umumnya. Namun, restoran ABC ini tampak lebih mengutamakan kebersihan dan kenyamanan tempat bagi para pelanggan yang berkunjung di restoran ini. Jadi untuk label halal dari restoran ABC ini sudah tidak diragukan lagi oleh para pengunjung karena menu yang disajikan merupakan menu masakan halal khas Melayu.

4.2.3.3 Rumah Makan Pak Lang

Rumah Makan Pak Lang berada tepat di Pasar Raya Chow Kit, KL Sentral, Kuala Lumpur. Setelah dilakukannya wawancara maka peneliti mengetahui bahwasanya rumah makan ini merupakan rumah makan yang di miliki oleh etnis Melayu serta beranggotakan pelayan etnis melayu. Rumah Makan Pak Lang ramai dikunjungi oleh pelanggan yang berdominan etnis Melayu setempat, dikarenakan rumah makan ini berada di tengah – tengah kawasan pasar melayu KL Sentral maka pengunjung tidak meragukan status kehalalan dari masakan yang dihidangkan. Menu makan yang menyediakan berbagai macam menu khas melayu seperti roti canai,

martabak, tom yam, nasi goreng ayam, mie hun, sup tunjang sapi, dan lain sebagainya. Dengan demikian hal tersebut sudah diyakini oleh pelanggan terhadap halalnya menu masakan yang disediakan oleh Rumah Makan Pak Lang.

4.2.3.4 Restoran Cina Kim Lian Kee

Restoran yang dimiliki oleh seorang etnis Tiongha ini merupakan restoran yang menyajikan menu masakan cina. Dengan pengunjung yang rata – rata berisikan etnis tiongha dan karyawan serta pelayan dari yang beranggotakan etnis cina. Restoran ini terletak dijalan Petaling Street dan berada ditengah – tengah Pasar Cina Petaling, Chinatown, Kuala Lumpur. Restoran ini ramai dikunjungi oleh warga malaysia yang beretnis tiongha dikarenakan restoran tersebut berada ditengah komunitas cina. Menu makan yang disajikan merupakan menu masakan cina seperti yee mee, kuey teow, mee, thai style fried, loh mee dan lain sebagainya. Dari hasil pengamatan restaurant ini masih menyajikan makan tidak halal sehingga konsumen yang datang didominasi oleh pengunjung non muslim.

4.2.4 Supermarket

Ada banyak perusahaan retail di Kuala Lumpur yang menyediakan produk import dan local kepada konsumen di Malaysia. Penelitian mengambil data di salah satu supermarket terbesar di Malaysia.

4.2.4.1 Superstore

Pusat perbelanjaan yang terletak di kawasan KL Sentral ini adalah pusat perbelanjaan yang pengunjungnya akan dilayani oleh warga Malaysia. Berbagai macam keperluan rumah tangga serta barang sehari – hari tersedia dan lengkap didalamnya, mulai dari sabun mandi, kosmetik, susu, minuman dan snack – snack tersedia didalamnya. Produk yang di pasok oleh bisnis ini merupakan produk local dan impor dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat. Sehingga masyarakat dapat dilayani dengan berbagai kegiatan promo dan member card yang menjadi salah satu layanan terhadap konsumen.

4.2.5 Convenience store

Convenience store merupakan usaha retail dengan model bisnis menjual barang yang hanya dengan permintaan tinggi oleh konsumen. Model bisnis ini hanya memerlukan tempat yang minimalis dan mudah di akses oleh masyarakat.

4.2.5.1 7 Eleven

Minimarket 7 Eleven adalah minimarket dengan kategori *convenience Store* yang mengedepankan kenyamanan pelanggan ketika berbelanja didalamnya. Dengan menyediakan minuman panas maupun dingin

yang sudah dikemas dan makanan ringan, gas, dan peralatan rumah tangga lainnya. Gerai 7 Eleven menjual berbagai jenis produk, umumnya makanan, minuman, dan majalah. Lebih lanjut, bisnis ini menyediakan layanan seperti pembayaran tagihan serta penjualan makanan khas daerah.

4.2.5.2 KK Fresh Mart

Sama halnya dengan 7 Eleven, KK Fresh Mart adalah pasar segar lokal yang dimiliki dan dioperasikan oleh KK Market Place. Toko makanan satu atap ini menawarkan para pelanggannya dengan bahan makanan segar dan terlindungi serta berkualitas dengan nilai yang besar. Mart ini menyajikan makanan laut, buah segar dan sayuran, belanjaan, makanan beku, produk susu, telur, dan banyak lagi. Pelayanan prima merupakan prioritas utama dari KK Mart dengan memastikan bahwa setiap pelanggan memiliki pengalaman berbelanja yang luar biasa di KK Freshmart setelah berbelanja didalamnya. KK Freshmart adalah hot spot untuk buah-buahan segar, sayuran, makanan kering, makanan beku, daging, makanan laut segar, dan lain sebagainya. Dengan mengutamakan kenyamanan pelanggan, KK Freshmart sudah terkoordinir dengan baik dan berusaha untuk menjadi yang terdepan dan memuaskan customernya.

4.2.5.3 myNEWS.com

Seiring bertambahnya jumlah gerai retail yang ada di Malaysia seperti myNEWS.com dan lain sebagainya yang memberikan pelayanan dalam bentuk distributor makanan ringan dan minuman kemasan serta barang harian, maka retail ini tidak hanya menjual produk harian namun juga menjual produk seperti buku, koran dan majalah harian lainnya. Toko gerai ini sangat mudah dijumpai pada tempat - tempat penting sehingga mudah diakses bagi para pengunjung. Pembeli akan dipikat oleh lokasi gerai, lingkungan, tampilan produk, promosi dan program loyalitas. myNEWS.com merupakan gerai pertama yang pindah dari lokasi kios khas ke perdagangan modern dengan memposisikan diri mereka di lokasi-lokasi utama di mana mayoritas pelanggan mereka berada pada pusat perbelanjaan seperti hypermarkets, perkantoran, rumah sakit, *resort*, serta taman hiburan dan bandara. Gerai myNEWS.com membawa produk mulai dari banyak pilihan majalah hingga produk kenyamanan seperti barang-barang rumah tangga, makanan ringan dan minuman yang mencakup merek air mineral alami bersama dengan roti Dasani dan Madeleine. Ini juga menawarkan berbagai layanan yang tersedia di beberapa outlet yang dipilih termasuk *Money Changing Agent* ke *Western Union* dan *Travelex*, mesin teller otomatis, fotokopi, telepon genggam dan *Touch 'n Go reloads*, serta makanan cepat saji dan minuman panas. myNEWS.com mengutamakan

tampilan desain yang modern dan kontemporer dengan penekanan pada pencahayaan dan kesegaran pengunjung saat berbelanja agar pengunjung nyaman berbelanja pada gerai ini.

4.2.6 Pasar Tradisional

Pasar tradisional menjadi tempat transaksi jual beli berbagai jenis barang dari berbagai daerah. Dipasar akan ditemukan banyak merek produk yang beredar baik secara resmi ataupun tidak resmi.

4.2.6.1 China Town

Pasar tradisional China Town terletak di jalan Petaling atau lebih dikenal dengan nama Petaling Street merupakan pusat jualan warga Malaysia keturunan Cina (Chinatown). Pasar ini banyak menampilkan suasana dan tradisi yang kental dengan adat Tiongha, terutama sekali di waktu malam harinya. Para pedagang menggelar barang-barang jualan mereka untuk dijual di sepanjang jalan. Lokasi ini banyak dikunjungi warga local dan internasional untuk mencari segala macam barang yang berbau etnik Cina seperti merchandise atau souvenir oleh-oleh. Lebih lanjut, pasar ini merupakan pasar dengan komunitas Cina terbesar dan merupakan tempat berkumpulnya warga Malaysia keturunan Cina.

4.2.6.2 Chow Kit

Pasar yang terletak di jalan Tuanku Abdul Rahman merupakan pasar dengan komunitas melayu terbesar didalamnya. Pasar ini sangat mudah menjumpai warga Malaysia keturunan melayu yang menetap disana sehingga barang yang dijual pun banyak dari keluaran negara tetangga. Pasar tradisional Chow Kit ini lengkap dengan berbagai barang dan bahan yang dijual didalamnya. Mulai dari daging sapi, daging ayam, ikan, sayuran hingga buah-buahan. Namun jika dilihat pasar Chow Kit lebih bersih dan tertata rapi karena pedagang ikan, daging dan ayam dipisahkan dari penjual sayuran dan buah-buahan. Masing-masing punya tempat tersendiri sehingga mudah untuk mencari sesuai dengan kebutuhan.

4.2.6.3 Bricksfield

Pasar ini merupakan pasar dengan komunitas india yang terletak di wilayah Kuala Lumpur. Pada pasar ini dapat dijumpai warga Malaysia keturunan India didalamnya seperti dari Bangladesh dan Sri Lanka. Pasar dengan pemukiman India ini merupakan tempat bertemu dan mengumpulnya orang – orang keturunan India di wilayah Kuala Lumpur. Banyaknya supermarket dan swalayan yang berdiri di wilayah Bricksfield ini dengan pengunjung serta pelayannya yang berdarah India. Pada pasar ini dapat dijumpai para penjual karangan dan hiasan bunga serta

penjual manisan. Lebih lanjut, pasar ini menajajal makanan khas India seperti Naan, Biryani, Jalebi, Ayam Tandoori dan lainnya.

4.3 Data Responden

Pengumpulan data mengambil beberapa responden dilokasi penelitian dikuala lumpur Malaysia. Responden diambil dari berbagai suku dimalaysia secara random untuk mengetahui respon terhadap barang yang bersertifikasi halal.

4.3.1 Profile Responden

Demografi 30 responden yang menjadi sampel dalam penelitian ini dapat dilihat pada table 4.1.

Tabel 4.1. Profile Responden

No	Nama	Attribut	Usaha	Suku	Umur	Pendidikan
1	M. Iqbal	Restoran	Restoran ABC	Melayu	43	Non-Degree
2	M. Kautsar	Restoran	Restoran ABC	Melayu	37	Non-Degree
3	M. Nabil	Restoran	Restoran ABC	Melayu	35	Non-Degree
4	Devi Khumar	Customer	Hotel	India	30	Bachelor
5	Bramha Kumar	Supermarket	Superstore	India	34	Non-Degree
6	Vimla Kumari	Supermarket	Superstore	India	35	Non-Degree
7	Ayyub Khan	Supermarket	Superstore	India	37	Non-Degree
8	Khairil Khan	Supermarket	Superstore	India	32	Non-Degree
9	Rajiv Ahuja	Supermarket	Superstore	India	33	Non-Degree
10	Phang Kiang	Restoran	Kim Lian Kee	Cina	27	Non-Degree
11	Abdul Muthil	Restoran	Pak Lang	Melayu	26	Non-Degree
12	Ramesh	Restoran	NZ Curry House	India	36	Non-Degree
13	M. Santharan	Restoran	NZ Curry House	India	38	Non-Degree
14	Rosline Anthony	Retail	myNEWS.com	India	36	Non-Degree
15	S. Marimuthoo	Retail	KK Fresh Mart	India	39	Non-Degree
16	M. Azuan	Retail	7 Eleven	Melayu	29	Non-Degree
17	Farhanah Jasman	University	HPRI	Melayu	26	Master
18	Nitty Hirawaty	University	HPRI	Melayu	42	Professor
19	Abu Bakar Abdul Hamid	University	HPRI	Melayu	52	Professor
20	Yusuf Gaus	Customer	Taxi	Melayu	45	Non-Degree
21	Zukrillah	Jakim	Jakim	Melayu	38	Bachelor
22	Lukman Hakim	Jakim	Jakim	Melayu	28	Bachelor
23	Wan Najmiah	Jakim	Jakim	Melayu	45	Master
24	Izan Muhaimin	Jakim	Jakim	Melayu	28	Master
25	Zuraidah	Jakim	Jakim	Melayu	38	Bachelor
26	Tan Sun Lam	University	Student	China	26	Master
27	<u>Kuah Chuen Huel</u>	University	Student	China	27	Master
28	Gianna Grace Liew	University	Student	China	26	Master
29	Joseph Kuah	University	Student	China	26	Master
30	Pei Kwen Mok	University	Student	China	27	Master

4.3.2 Data Karakteristik Responden

Data karakteristik responden terdiri dari data umur responden, tingkat pendidikan, informasi yang didapatkan terhadap label halal dan suku terhadap 30 responden.

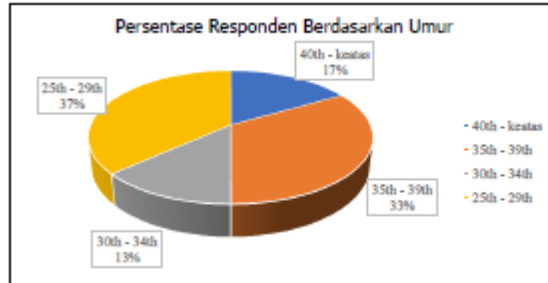
4.3.2.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Umur

Berikut merupakan pengumpulan data responden berdasarkan umur responden yang diteliti adalah usia 15th – 40th keatas. Adapun hasilnya adalah sebagai berikut:

Tabel 4.2. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur

Umur	Frekuensi	Presentase
40th - keatas	5	16.67%
35th - 39 th	10	33.33%
30th - 34 th	4	13.33%
25th - 29 th	11	36.67%
Total	30	100%

Persentase responden berdasarkan umur dapat dilihat pada Gambar berikut:



Gambar 4.1 : Persentase Responden Berdasarkan Umur

4.3.2.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan

Berikut merupakan data pendidikan terakhir responden, data ini melihat pendidikan responden terhadap respon makanan halal. Adapun hasilnya adalah sebagai berikut:

Tabel 4.3. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan

Pendidikan	Frekuensi	Presentase
Non-Degree	16	53.33%
Bachelor	4	13.33%
Master	8	26.67%
Professor	2	6.67%
Total	30	100%

Persentase responden berdasarkan Pendidikan dapat dilihat pada Gambar berikut:



Gambar 4.2 : Persentase Responden Berdasarkan Pendidikan

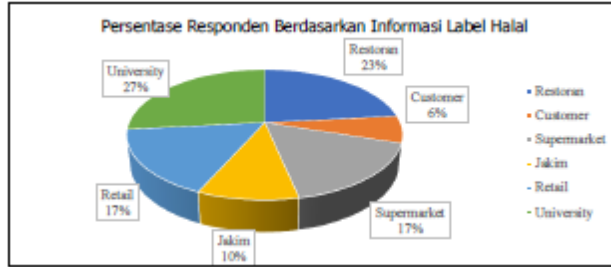
4.3.2.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Informasi Label Halal

Berikut merupakan data karakteristik responden berdasarkan informasi label halal. Adapun hasilnya adalah sebagai berikut:

Tabel 4.4. Karakteristik Responden Berdasarkan Informasi Label Halal

Sumber	Frekuensi	Persentase
Restoran	7	23.33%
Customer	2	6.67%
Supermarket	5	16.67%
Jakim	3	10.00%
Retail	5	16.67%
University	8	26.67%
Total	30	100%

Persentase responden berdasarkan informasi label halal dapat dilihat pada Gambar berikut:



Gambar 4.3 : Persentase Responden Berdasarkan Informasi Halal

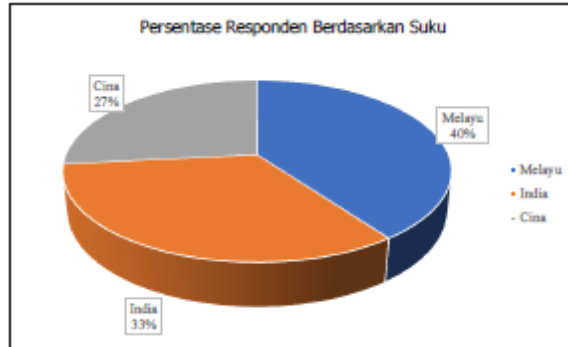
4.3.2.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Suku

Berikut merupakan karakteristik responden berdasarkan suku.

Tabel 4.5. Karakteristik Responden Berdasarkan Suku

Suku	Frekuensi	Persentase
Melayu	12	40%
India	10	33.33%
Cina	8	26.67%
Total	30	100%

Persentase responden berdasarkan suku dapat dilihat pada Gambar berikut:



Gambar 4.4 : Persentase Responden Berdasarkan Informasi Halal

4.4 Pengolahan Data

SCOR model mengklasifikasi proses bisnis menjadi 5 bagian meliputi *Plan*, *Source*, *Make*, *Deliver* dan *Return*. *Plan* mewakili dari keseimbangan permintaan dan penawaran product. *Source* mewakili dari aktivitas dari supplier dan *Make* mewakili aktivitas dari manufaktur atau industry pengolahan. Untuk proses pengiriman dan penyimpanan barang diwakili oleh *Deliver*. *Return* merupakan proses respon dari konsumen.

4.4.1 Strategi Rantai Pasok Sertifikasi Halal

Pengajuan sertifikasi halal ke JAKIM Malaysia melibatkan beberapa pelaku usaha. Sehingga lembaga ini memiliki keterkaitan kerjasama dengan banyak pihak. Ada beberapa pihak yang terlibat secara langsung dalam pembuatan sertifikasi halal di Malaysia. Berikut beberapa pelaku usaha yang terkait dalam suatu strategi rantai pasok sertifikasi halal.

1. Peternakan (pemberian makan dan pemeliharaan)

Jakim memberikan izin label halal kepada peternakan yang ada di Malaysia dengan melihat cara peternakan tersebut. Focus pengamatan pada peternakan meliputi bagaimana mengurus dan memelihara hewan serta cara peternakan tersebut memberikan pakan terhadap hewan yang sedang di pelihara. Pemberlakuan sesuai dengan syariat dan ajaran islam yang berlaku di Malaysia menjadi tolak ukur dalam melakukan audit di dalam peternakan. Setelah melakukan inspeksi dan tinjauan langsung ke instansi terkait maka JAKIM berhak mengeluarkan surat izin atas kehalalan suatu peternakan tersebut untuk layak atau tidaknya diberikan label Halal.

2. Rumah potong hewan (penyembelihan)
Prosedur yang berlaku dari JAKIM berupa penyembelihan hewan ternak harus sampai mematikan nyawa dari hewan yang disembelih. Hal ini merujuk kepada hukum syariat islam dimana penyembelihan hewan dengan cara memutuskan saluran pernafasan dan saluran makanan hewan. Untuk mempercepat pengaliran darah yang keluar dari tubuh hewan maka dianjurkan menggunakan pisau yang tajam. Penyembelihan hewan dilakukan secara satu kali penyembelihan dan tidak boleh dilakukan secara berulang. Penyiksaan hewan dapat mengakibatkan hewan mati sebelum disembelih. Teknik yang dianjurkan untuk mempermudah proses penyembelihan hewan adalah dengan melumpuhkan hewan namun tidak dibenarkan hingga mematikan hewan yang akan disembelih.
3. Laboratory of Halal Science Research (LAPSAH)
LAPSAH berperan dalam menjalankan pemeriksaan yang cepat dan tepat untuk memberikan rekomendasi terhadap produk halal. beberapa pendekatan dan metode yang

digunakan dalam melakukan penilitan pada laboratorium ini adalah teknik instrumentasi, kromatografi, biologi molekuler, mikroskopi dan analisis kimia dan fisikal yang melibatkan penggunaan beberapa teknologi seperti *High Performance Liquid Chromatography* (GC), *Real-Time PCR*, *4-Dimensional Gas Chromatography Time of Flight Mass Spectrometer* (GC-TOF MS), *Differential Scanning Calorimeter* (DSC), *Fourier Transform Infrared Spectrometer* (FTIR) dan *Electronic Nose* (EN).

Proses menganalisa kehalalan suatu produk dan makanan untuk mendeteksi zat hewani yang dilakukan oleh HPRI-UPM meliputi dalam 4 tahapan sebagai berikut:

a. Analisis Unsur Babi

Analisa dilakukan dengan menggunakan *porcine detection kit* untuk mendeteksi ada atau tidaknya kehadiran unsur protein babi di dalam sampel. Sampel yang dianalisa termasuk dari produk daging dan ikan telah diproses. Kuantitas sampel yang perlu dilakukan pengujian untuk dianalisa harus melebihi dari 150 gram.

b. Mendeteksi DNA Babi

Analisa dilakukan untuk mendeteksi ada atau tidaknya kandungan DNA babi pada sampel dengan menggunakan dua pendekatan yaitu *Real – Time Polymerase Chain Reaction (Meat, Fish Products, Fish Feeds, Shrimp Feeds dan Fish Ball)* dan *HaFYs (Halal Verification System)*. Scope sampel bagi kedua analisa adalah daging mentah dan daging yang sudah di proses. Kualitas sampel yang perlu di uji untuk dianalisis harus lebih dari 150 gram.

c. Profil Asid Amino

Analisa akan dilakukan untuk menentukan jumlah 17 jenis asid amino termasuk *hydroxyproline* (Hyp) yang terdapat di dalam sampel kolagen mentah, gelatin dan juga kapsul dengan menggunakan *high performance liquid chromatography*. Kuantiti sampel yang perlu diuji untuk analisis mestilah melebihi 50 gram.

d. Penentuan Kandungan Alkohol

Analisa akan dilakukan untuk menentukan kepekatan kandungan etanol dan 2-propanol di dalam sampel dengan menggunakan *Head Space Gas Chromatography Mass Spectrometry*. Sampel yang dianalisa adalah makanan fermentasi (tapai, bijian, sushi, cuka, tepung, rempah) dan minuman seperti minuman beralkohol, minuman *carbonated* dan minuman pra- campuran. Kuantitas sampel yang perlu diuji untuk dianalisis adalah Sampel padat > 50 gram dan Sampel cair > 500ml.

4. Laboratory of Halal Policy And Management (LPPH)

LPPH berfokus terhadap aktifitas - aktifitas penelitian yang terkait dengan pembangunan regulasi, undang-undang, kebijakan dan pemasaran produk halal. Dengan demikian, isu-isu seperti fatwa, proses penyembelihan, liability produk, kualitas dan keselamatan, kepenggunaan, pemasaran dan peningkatan kapasitas bisnis. Fokus utama pada tahapan ini adalah penelitian yang memberi *impact* terhadap peningkatan produktivitas produk halal. Hal ini meliputi menjalankan kajian dalam bidang syariah, undang-undang, regulasi dan pemasaran produk halal. Lebih lanjut, mempublikasikan penemuan-penemuan hasil penelitian kepada pengambil kebijakan meliputi pemerintah,

pihak industri halal, pelaku usaha dan konsumen. Hal ini bertujuan untuk membangun sistem syariah islam dalam membantu memudahkan transaksi produk halal.

5. Laboratory of Halal Service

Halal Products Research Institute yang berada dibawah kordinasi Universitas Putra Malayasia (UPM) dalam melakukan kerja sama dengan berbagai kegiatan dan aktifitas yang berkaitan dengan penelitian produk halal. Aktifitas jaringan industri akan mengacu kerja sama kepada pemerintah dan lembaga swasta meliputi UMKM dan bisnis dengan skala besar. Dengan tujuan diadakannya kerja sama antar lembaga industri tersebut maka akan mempercepat transformasi keilmuan dan ide inovatif serta kreatif yang dapat memajukan usaha untuk ke dua belah pihak. Industri akan mendapatkan manfaat dari hasil penelitian yang diperoleh dari kajian berupa produk, inovasi dan keahlian oleh pihak HPRI-UPM. Adapun aktifitas kerja sama yang dilakukan oleh HPRI-UPM dengan industri yang terkait berupa latihan industri, kunjungan industry, kolaborasi industry dengan universitas dan komersialisasi produk.

6. Pembuatan makanan / Restoran

Bahan mentah dan komposisi makanan harus disahkan oleh JAKIM dengan melaporkan spesifikasi produk yang lengkap dan terperinci. Hal ini dilakukan dengan menunjukkan proses pembuatan makanan yang disajikan oleh rumah makan dan restoran kepada tim auditor JAKIM. Lebih lanjut, Jakim berhak mengeluarkan layak atau tidaknya rumah makan atau restoran tersebut untuk diberikan label halalnya.

7. Retail .

Produk local dan impor yang dipasarkan di bisnis retail harus didaftarkan kepada JAKIM. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk tersebut telah dijamin mutu dan kualitas halalnya. Pemeriksaan dilakukan terhadap produk yang tidak berlabel halal dengan cara melakukan pengontrolan produk pada suatu tempat yang sudah dinyatakan bahwa produk tersebut tidak halal. Adanya lokasi khusus yang dijadikan tempat meletakkan produk yang tidak halal dapat menghilangkan kewaspaan konsumen untuk mengkonsumsi produk yang beredar dipasar. Sehingga diharapkan tidak bercampurnya letak ataupun produk yang halal dan non halal serta pengunjung tidak mengalami kesulitan dalam memilih makanan sesuai dengan pilihannya.

8. Pasar Tradisional.

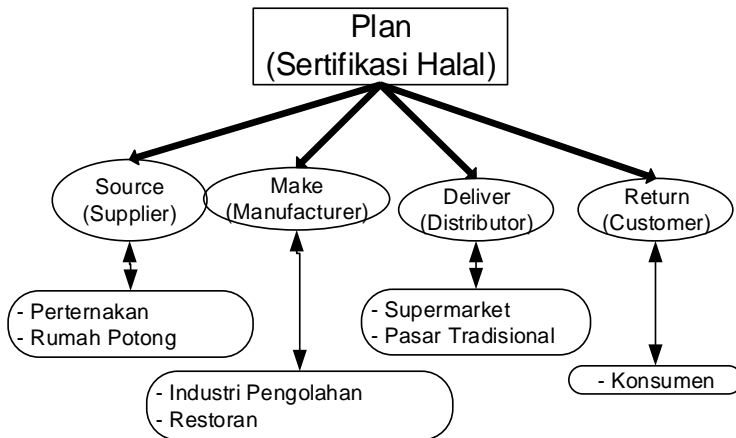
Pasar tradisional merupakan tempat transaksi jual beli dengan harga yang relative rendah dibandingkan di supermarket. Masyarakat lebih leluasa melakukan jual beli dengan tawar-menawar harga sesuai dengan yang diinginkan. Namun, di pasar tradisional akan sulit melakukan pengontrolan makan halal. Hal ini dikarenakan varian produk yang beredar tinggi dan tidak ada regulasi secara langsung terhadap produk yang akan di tawarkan kepada konsumen.

9. Konsumen

Konsumen di Malaysia di dominasi oleh 3 suku meliputi malayu, india dan cina. Masing-masing suku memiliki keyakinan berbeda-beda dalam mengkonsumsi sautu produk. Dorongan membeli produk didasari oleh kebutuhan dan daya beli. Sehingga konsumen Malayisa

memiliki independensi dalam menentukan produk yang akan dikonsumsi.

Deskripsi dari pelaku usaha diatas dapat disimpulkan bahwa labelisasi halal pada suatu produk di Malaysia melibatkan berbagai pihak meliputi supplier, manufaktur, distributor dan customer. JAKIM sebagai lembaga yang memberikan izin pencantuman label halal tidak dapat langsung melakukan pemeriksaan dari hulu hingga ke hilir terhadap aliran produk. Oleh karenanya JAKIM melakukan verifikasi produk berdasarkan entitas yang terlibat dalam penyediaan produk halal. Gambar 4.5 merupakan beberapa entitas yang terlibat didalam sertifikasi produk halal di Malaysia. Sehingga fungsi JAKIM adalah bagaimana melakukan pengontrolaan dan pengaturan produk yang dikeluarkan oleh pelaku usaha ini.



Gambar 4.5 : Framework strategy rantai pasok sertifikasi halal

Attribute kinerja rantai pasok produk halal di peroleh dari wawancara dengan responden di beberapa lokasi di Kuala Lumpur. Hal ini dapat di lihat pada tabel berikut ini.

Tabel 4.6. Attribute Rantai Pasok Produk Halal

SCOR	Variable	Responden	Attribute
Plan	Sertifikasi	JAKIM	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laber resmi yang dikeluarkan JAKIM 2. Daftar label halal dari luar yang diakui dan disertifikasi JAKIM 3. Integritas label halal 4. Jaminan kualitas 5. Hukuman penipuan label halal 6. Marketing label halal (value) 7. Biaya label halal
Source	Supplier	Jakim	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jenis makanan dan obatan yang diberikan (Peternakan) 2. Pola pemberian makan (Peternakan) 3. Kondisi kandang (Pemeliharaan) 4. Proses penyembelihan dengan syariat islam (Penyembelihan) 5. Menggunakan mesin/manual (Penyembelihan) 6. Penyembelihan pada saat pingsan atau masih hidup (penyembelihan)
Make	Manufacturer	Halal Product Research Institute	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging babi (Pengolahan) 2. Kandungan zat babi (Pengolahan) 3. Kandungan minyak/ lemak babi (Pengolahan) 4. Kandungan alcohol (Pengolahan) 5. Tidak bercampur fasilitas produksi / restoran dengan zat haram (Pengolahan) 6. Bahan pengawet yang digunakan (Packaging)
Deliver	Distributor	Market dan Retail	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendinginan steril dari zat haram (Pendinginan) 2. Gudang steril dari zat haram (Gudang) 3. Armada darat steril dari zat haram (Pengiriman) 4. Pengelompokan makanan non-halal (Pengelolaan produk) 5. Fasilitas kontainer steril dari zat haram (logistic export - import) 6. Steril dari zat haram (Limbah)
Return	Customer	Konsumen (India, Cina dan Melayu)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kepuasan 2. Kesehatan 3. Akses teknologi informasi 4. Edukasi masyarakat 5. Layanan purna jual atau complain 6. Kesadaran agama 7. Ketersediaan produk

Pada tahapan ini, pengolahan data menggunakan *software* SPSS 17.0 terhadap data kuesioner yang diberikan kepada 30 responden. Pengolahan data dilakukan untuk

menguji data yang telah diberikan terhadap sebaran makanan bersertifikasi halal.

4.4.1.1 Uji Validitas

Uji validitas pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan *software SPSS 17.0*. Validitas pengukuran tersebut dapat dilihat pada tabel *Item Total Statistics* (nilai *Corrected Item-Total Correlation*) tampilan SPSS. Data dikatakan valid jika nilai r pada *Corrected Item-Total Correlation* lebih besar dari pada nilai r dalam tabel *r product moment*. Untuk melihat valid atau tidak valid kuesioner yang disebarakan dilakukan uji validitas kepada 30 responden.

Tabel 4.7. Uji validitas

Variabel									
No. Item	Source	No. Item	Make	No. Item	Deliver	No. Item	Return	No. Item	Sertifikasi
1.	0.381	7.	0.685	13.	0.607	19.	0.742	26.	0.566
2.	0.531	8.	0.678	14.	0.678	20.	0.729	27.	0.685
3.	0.621	9.	0.460	15.	0.411	21.	0.549	28.	0.678
4.	0.513	10.	0.376	16.	0.685	22.	0.460	29.	0.460
5.	0.363	11.	0.469	17.	0.486	23.	0.489	30.	0.376
6.	0.673	12.	0.697	18.	0.553	24.	0.691	31.	0.469
						25.	0.673	32.	0.697

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa data hasil uji coba berjumlah 32 item pertanyaan adalah valid. Hal ini dikarenakan nilai $r_{hitung} > r_{tabel}$. Nilai r tabel yang didapatkan yaitu 0.36 dari ke-32 item pernyataan.

4.4.1.2 Uji Reliabelitas

Uji reliabilitas digunakan untuk mengetahui konsistensi alat ukur dan tetap konsisten apabila

pengukuran tersebut diulang. Pada penelitian ini, nilai reliabilitas dilakukan dengan menggunakan *software SPSS 17.0* pada tabel *Reliability Statistics* (nilai *Cronbach's Alpha*). Koefisien korelasi yang digunakan sebagai penilaian terhadap reliabilitas instrumen adalah sebagai berikut :

1. 0,800 – 1,000 = baik
2. 0,600 – 0,799 = dapat diterima
3. < 0,600 = kurang baik

Tabel 4.8. Uji Reliabelitas

Nama Variable	Koefisien <i>Cronbach Alpha</i>	Keterangan
<i>Source</i>	0.709	Reliabel
<i>Make</i>	0.651	Reliabel
<i>Deliver</i>	0.717	Reliabel
<i>Return</i>	0.799	Reliabel
Sertifikasi	0.713	Reliabel

4.4.2 Deskripsi Variabel Penelitian

Analisis deskriptif digunakan untuk mengetahui hasil tanggapan responden terhadap variabel-variabel yang digunakan melalui item-item kuesioner yang diajukan. Selanjutnya untuk pengolahan distribusi frekuensi dari masing-masing variabel tersebut dilakukan dengan mengelompokkan skor nilai dari jawaban para responden penelitian. Berikut merupakan *output descriptives statistic* semua variabel:

Tabel 4.9. Deskripsi Variabel SCOR model

Variabel	Nilai Terkecil	Nilai Terbesar	Mean	Standar Deviation
Source	21	28	25.47	2.14
Make	21	29	25.60	2.25
Deliver	21	30	26.00	2.43
Return	24	35	29.90	3.03
Sertifikasi	24	34	30.00	2.63

4.4.2.1 Variabel Source

Hasil *output descriptive Statistic* SPSS didapatkan nilai total kuesioner terbesar, nilai total terkecil dan nilai rata-rata.

Tabel 4.10. Variabel Source

Variabel	Nilai Terkecil	Nilai Terbesar	Mean	Standar Deviation
Source	21	28	25.47	2.145

Data dikelompokkan menjadi tiga kategori, dengan rumus:

1. Sangat baik = $X \geq (M+SD)$
 $= X \geq (25.47 + 2.145)$
 $= X \geq 27.615$
2. Baik = $(M+SD) > (X \geq M-SD)$
 $= (25.47 + 2.145) > (25.47 - 2.145)$
 $= 27.615 > X > 23.325$
3. Kurang baik = $(M-SD) > X$
 $= (25.47 - 2.145) > X$
 $= 23.325$

Berikut merupakan hasil analisis deskriptif variabel *source* kepada 30 responden:

Tabel 4.11. Analisis Deskriptif Variabel Source

Kategori	Interval <i>Scor</i>	Frekuensi	Presentase
Sangat baik	$X \geq 27.615$	4	13.33%
Baik	$27.615 > X > 23.325$	20	66.67%
Kurang baik	$23.325 > X$	6	20%
Total		30	100%

4.4.2.2 Variabel Make

Hasil *output descriptive Statistic* SPSS didapatkan nilai total kuesioner terbesar, nilai total terkecil dan nilai rata-rata.

Tabel 4.12. Variabel Make

Variabel	Nilai Terkecil	Nilai Terbesar	<i>Mean</i>	Standar Deviation
<i>Make</i>	21	29	25.60	2.253

Data dikelompokkan menjadi tiga kategori, dengan rumus:

1. Sangat baik = $X \geq (M+SD)$
 $= X \geq (25.60 + 2.253)$
 $= X \geq 27.853$
2. Baik = $(M+SD) > (X \geq M-SD)$
 $= (25.60 + 2.253) > (25.60 - 2.253)$
 $= 27.853 > X > 23.347$
3. Kurang baik = $(M-SD) > X$
 $= (25.60 - 2.253) > X$
 $= 23.347$

Berikut merupakan hasil analisis deskriptif variabel *make* kepada 30 responden:

Tabel 4.13. Analisis Deskriptif Variabel *Make*

Kategori	Interval <i>Scor</i>	Frekuensi	Presentase
Sangat baik	$X \geq 27.853$	7	23.33%
Baik	$27.853 > X > 23.347$	18	60%
Kurang baik	$23.347 > X$	5	16.67%
Total		30	100%

4.4.2.3 Variabel Deliver

Hasil *output descriptive Statistic* SPSS didapatkan nilai total kuesioner terbesar, nilai total terkecil dan nilai rata-rata.

Tabel 4.14. Variabel *Deliver*

Variabel	Nilai Terkecil	Nilai Terbesar	Mean	Standar Deviation
<i>Deliver</i>	21	30	26.00	2.435

Data dikelompokkan menjadi tiga kategori, dengan rumus:

- Sangat baik = $X \geq (M+SD)$
 = $X \geq (26 + 2.435)$
 = $X \geq 28.435$
- Baik = $(M+SD) > (X \geq M-SD)$
 = $(26 + 2.435) > (26 - 2.435)$
 = $28.435 > X > 23.565$
- Kurang baik = $(M-SD) > X$
 = $(26 - 2.435) > X$
 = 23.565

Berikut merupakan hasil analisis deskriptif variabel *deliver* kepada 30 responden:

Tabel 4.15. Analisis Deskriptif Variabel *Deliver*

Kategori	Interval <i>Scor</i>	Frekuensi	Presentase
Sangat baik	$X \geq 28.435$	7	23.33%
Baik	$28.435 > X > 23.565$	18	60%
Kurang baik	$23.565 > X$	5	16.67%
Total		30	100%

4.4.2.4 Variabel Return

Hasil *output descriptive Statistic* SPSS didapatkan nilai total kuesioner terbesar, nilai total terkecil dan nilai rata-rata.

Tabel 4.16. Variabel Return

Variabel	Nilai Terkecil	Nilai Terbesar	<i>Mean</i>	Standar Deviation
<i>Return</i>	24	35	29.90	3.033

Data dikelompokkan menjadi tiga kategori, dengan rumus:

1. Sangat baik $= X \geq (M+SD)$
 $= X \geq (29.90 + 3.033)$
 $= X \geq 32.933$
2. Baik $= (M+SD) > (X \geq M-SD)$
 $= (29.90 + 3.033) > (29.90 - 3.033)$
 $= 32.933 > X > 26.867$
3. Kurang baik $= (M-SD) > X$
 $= (29.90 - 3.033) > X$
 $= 26.867$

Berikut merupakan hasil analisis deskriptif variabel *return* kepada 30 responden:

Tabel 4.17. Analisis Deskriptif Variabel *Return*

Kategori	Interval <i>Scor</i>	Frekuensi	Presentase
Sangat baik	$X \geq 32.933$	6	20%
Baik	$32.933 > X > 26.867$	19	63.33%
Kurang baik	$26.867 > X$	5	16.67%
Total		30	100%

4.4.2.5 Variabel Sertifikasi

Hasil *output descriptive Statistic* SPSS didapatkan nilai total kuesioner terbesar, nilai total terkecil dan nilai rata-rata.

Tabel 4.18. Variabel Sertifikasi

Variabel	Nilai Terkecil	Nilai Terbesar	<i>Mean</i>	Standar Deviation
Sertifikasi	24	34	30.00	2.639

Data dikelompokkan menjadi tiga kategori, dengan rumus:

2. Sangat baik = $X \geq (M+SD)$
 = $X \geq (30 + 2.639)$
 = $X \geq 32.639$
2. Baik = $(M+SD) > (X \geq M-SD)$
 = $(30 + 2.639) > (30 - 2.639)$
 = $32.639 > X > 27.361$
4. Kurang baik = $(M-SD) > X$
 = $(30 - 2.639) > X$
 = 27.361

Berikut merupakan hasil analisis deskriptif variabel sertifikasi kepada 30 responden:

Tabel 4.19. Analisis Deskriptif Variabel Sertifikasi

Kategori	Interval <i>Scor</i>	Frekuensi	Presentase
Sangat baik	$X \geq 32.639$	5	16.67%
Baik	$32.639 > X > 27.361$	20	66.67%
Kurang baik	$27.361 > X$	5	16.67%
Total		30	100%

4.5 Uji Prasyarat Analisis

Pengujian prasyarat analisis dilakukan sebelum pengujian hipotesis. Uji prasyarat meliputi, uji normalitas, uji linearitas, dan uji multikolinieritas.

4.5.1 Uji Normalitas

Uji normalitas bertujuan untuk menguji apakah dalam model regresi memiliki residual distribusi normal atau tidak. Salah satu cara untuk mengetahui kenormalan distribusi data adalah dengan teknik Kolmogorov-Smirnov (K-S). Kriterianya dapat dinyatakan "normal" adalah jika signifikan lebih besar dari 0,05 pada taraf signifikansi alpha 5%. Hasil uji normalitas disajikan berikut ini.

Tabel 4.20. Uji Normalitas

Variabel	N	Asymp. Sign(2tailed)	Keterangan
<i>Source</i>	30	0.085	Normal
<i>Make</i>	30	0.665	Normal
<i>Deliver</i>	30	0.713	Normal
<i>Return</i>	30	0.584	Normal
Sertifikasi	30	0.828	Normal

Dari Tabel diatas dapat dilihat bahwa nilai Asymp. Sig. (2tailed) pada semua variabel menyatakan > 0.05 maka dapat disimpulkan bahwa data penelitian berdistribusi normal.

4.5.2 Uji Linearitas

Uji linearitas ini digunakan untuk mengetahui apakah variabel bebas dan terikat dalam penelitian ini memiliki hubungan yang linear. Kriteria hubungan antara variabel bebas dan variabel terikat dikatakan linear apabila nilai Sig. Deviation besar dari 0.05. Hasil uji linieritas disajikan berikut ini.

Tabel 4.21. Uji Linearitas

Variabel	Signifikasi	Keterangan
<i>Source</i> terhadap sertifikasi	0.133	Linear
<i>Make</i> terhadap sertifikasi	0.575	Linear
<i>Deliver</i> terhadap sertifikasi	0.942	Linear
<i>Return</i> terhadap sertifikasi	0.764	Linear

4.5.3 Uji Multikolinearitas

Uji multikolinearitas bertujuan untuk melihat baik atau tidaknya model regresi yang digunakan, sehingga model regresi yang baik seharusnya tidak terjadi multikolinearitas. Untuk mendeteksinya yaitu dengan cara menganalisis nilai *Variance Inflation Factor* (VIF) dan nilai *tolerance*. Apabila nilai *tolerance* diatas 0,1 dan VIF dibawah 10 maka tidak terjadi multikolinieritas. Hasil uji multikolinearitas disajikan berikut ini.

Tabel 4.22. Uji Multikolinearitas

Variabel	<i>Tolerance</i>	VIF	Keterangan
<i>Source</i>	0.393	2.547	Tidak terjadi multikolinearitas
<i>Make</i>	0.109	9.144	Tidak terjadi multikolinearitas
<i>Deliver</i>	0.157	6.354	Tidak terjadi multikolinearitas
<i>Return</i>	0.169	5.915	Tidak terjadi multikolinearitas

Dari Tabel diatas dapat dilihat bahwa nilai *tolerance source* adalah 0.393 dan VIF 2.547, *make* mempunyai nilai *tolerance* 0.109 dan VIF 9.144, *deliver* mempunyai nilai *tolerance* 0.157 dan VIF 6.354 dan *return* mempunyai nilai *tolerance* 0.169 dan VIF 5.915. Semua nilai *tolerance* berada diatas 0,1 dan semua nilai VIF berada dibawah 10. Jadi dapat disimpulkan bahwa tidak terjadi multikolinieritas.

4.6 Uji Hipotesis

Pengujian hipotesis dilakukan untuk menguji hipotesis yang diajukan dalam penelitian. Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini terkait *source*, *make*, *deliver* dan *return* terhadap sertifikasi. Analisis regresi berganda dipilih untuk menganalisis dalam penelitian ini. Berikut ini hasil analisis regresi berganda yang dilakukan dengan menggunakan SPSS 17.0

4.6.1 Uji t

Uji statistik t pada dasarnya menunjukkan seberapa jauh pengaruh satu variabel penjelas atau independen secara individual dalam menerangkan variasi variabel dependen. Apabila nilai t hitung lebih besar dari t Tabel dan nilai signifikansi lebih kecil dari 0.05, maka dapat disimpulkan bahwa variabel bebas secara parsial berpengaruh signifikan terhadap variabel terikat. Jika $T_{hitung} > T_{Tabel} = H_0$ ditolak dan H_1 diterima dan apabila $T_{hitung} < T_{Tabel} = H_1$ ditolak dan H_0 diterima. Sedangkan persentase alpha ditentukan sebesar 0,05 dengan jumlah sampel (N) adalah 30 dan derajat kebebasan $N - 2$. Perhitungan derajat kebebasannya adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Derajat kebebasan (dk)} &= 30 - 2 \\ &= 30 - 2 = 28 \\ \text{Maka } t_{Tabel} (30;0.05) &= 2.04 \end{aligned}$$

Penjelasan hasil uji t untuk masing-masing variabel bebas adalah sebagai berikut:

1. Pengaruh variabel *source* terhadap sertifikasi
 $H_0 : \beta_1 = \beta_2 = 0$

Berarti *source* tidak berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi.

$$H_1 : \beta_1 \neq \beta_2 \neq 0$$

Berarti *source* berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi.

Tabel 4.23. Pengaruh variabel *source* terhadap sertifikasi

Hipotesis	Nilai			Keterangan
	t Hitung	t Tabel	Signifikasi	
Variabel <i>Source</i> berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi	5.66	2.04	0.00	H ₀ ditolak dan H ₁ diterima

Berdasarkan Tabel diatas *Variabel source* memiliki nilai t hitung sebesar 5.66 sedangkan t Tabel sebesar 2.04. Sehingga $t_{hitung} > t_{Tabel}$ dan tingkat signifikasi sebesar 0.00. Hasil uji signifikasi menunjukkan bahwa $<$ dari 0.05. Berdasarkan hasil tersebut maka hipotesis H₀ ditolak dan H₁ diterima. Kesimpulannya *source* berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi.

2. Pengaruh variabel *make* terhadap sertifikasi

$$H_0 : \beta_1 = \beta_2 = 0$$

Berarti *make* tidak berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi.

$$H_1 : \beta_1 \neq \beta_2 \neq 0$$

Berarti *make* berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi.

Tabel 4.24. Pengaruh variabel *make* terhadap sertifikasi

Hipotesis	Nilai			Keterangan
	t Hitung	t Tabel	Signifikasi	
Variabel <i>Make</i> berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi	26.10	2.04	0.000	H ₀ ditolak dan H ₁ diterima

Berdasarkan Tabel diatas Variabel *make* memiliki nilai t hitung sebesar 26.10 sedangkan t tabel sebesar 2.04. Sehingga $t_{hitung} > t_{Tabel}$ dan tingkat signifikansi sebesar 0.000. Hasil uji signifikansi menunjukkan bahwa $<$ dari 0.05. Berdasarkan hasil tersebut maka hipotesis H₀ ditolak dan H₁ diterima. Kesimpulannya *make* berpengaruh dan signifikan terhadap sertifikasi.

3. Pengaruh variabel *deliver* terhadap sertifikasi

$$H_0 : \beta_1 = \beta_2 = 0$$

Berarti *deliver* tidak berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi.

$$H_1 : \beta_1 \neq \beta_2 \neq 0$$

Berarti *deliver* berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi.

Tabel 4.25. Pengaruh variabel *make* terhadap sertifikasi

Hipotesis	Nilai			Keterangan
	t Hitung	t Tabel	Signifikasi	
Variabel <i>Deliver</i> berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi	10.361	2.04	0.00	H ₀ ditolak dan H ₁ diterima

Berdasarkan *Variabel deliver* memiliki nilai t hitung sebesar 10.361 sedangkan t tabel sebesar 2.04. Sehingga $t_{hitung} > t_{Tabel}$ dan tingkat signifikansi sebesar 0.00. Hasil uji signifikansi menunjukkan bahwa $<$ dari 0.05. Berdasarkan hasil tersebut maka hipotesis H_0 ditolak dan H_1 diterima. Kesimpulannya *deliver* berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi.

4. Pengaruh variabel *return* terhadap sertifikasi

$$H_0 : \beta_1 = \beta_2 = 0$$

Berarti *return* tidak berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi.

$$H_1 : \beta_1 \neq \beta_2 \neq 0$$

Berarti *return* berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi.

Tabel 4.26. Pengaruh variabel *return* terhadap sertifikasi

Hipotesis	Nilai			Keterangan
	t Hitung	t Tabel	Signifikasi	
Variabel <i>Return</i> berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi	10.193	2.04	0.00	H_0 ditolak dan H_1 diterima

Berdasarkan Tabel diatas *Variabel return* memiliki nilai t hitung sebesar 10.361 sedangkan t tabel sebesar 2.04. Sehingga $t_{hitung} > t_{Tabel}$ dan tingkat signifikansi sebesar 0.00. Hasil uji signifikansi menunjukkan bahwa $<$ dari 0.05. Berdasarkan hasil tersebut maka hipotesis yang menyatakan *return* berpengaruh dan signifikan terhadap sertifikasi.

Hasil rekapitulasi uji t dari keempat variabel bebas dapat dilihat pada tabel 4.26

Tabel 4.27. Rekapitulasi uji t

Variabel	Nilai			Keterangan
	t hitung	t Tabel	Signifikasi	
<i>Source</i>	5.66	2.04	0.00	Berpengaruh
<i>Make</i>	26.10	2.04	0.00	Berpengaruh
<i>Deliver</i>	10.361	2.04	0.00	Berpengaruh
<i>Return</i>	10.193	2.04	0.00	Berpengaruh

4.6.2 Uji Korelasi (r)

Korelasi adalah suatu teknik statistika yang digunakan untuk mengukur keterkaitan hubungan atau korelasi antara beberapa variabel. Tujuan dari analisis korelasi adalah untuk menentukan seberapa erat hubungan antara dua variabel (X dan Y). Koefisien korelasi menunjukkan seberapa dekat titik kombinasi antara variabel X dan Y pada garis lurus sebagai garis dugaanya. Berikut merupakan hasil korelasi menggunakan *software* SPSS 17.00.

Tabel 4.28. Uji korelasi

Variabel	Nilai
<i>Make</i>	98%
<i>Deliver</i>	89.1%
<i>Return</i>	88.8%
<i>Source</i>	73.1%

4.6.3 Uji F

Uji statistik F pada dasarnya menunjukkan apakah semua variabel independen atau bebas yang dimasukkan dalam model mempunyai pengaruh secara bersama-sama terhadap variabel dependen atau terikat. Pengujian ini dilakukan untuk mengetahui apakah semua variabel *independent* secara bersama-sama (simultan) dapat berpengaruh terhadap variabel *dependent*. Cara yang digunakan adalah dengan membandingkan nilai F_{hitung} dengan F_{Tabel} dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Jika $F_{hitung} > F_{Tabel}$, maka variabel X mempunyai keeratan hubungan yang signifikan terhadap variabel Y.
2. Jika $F_{hitung} < F_{Tabel}$, maka variabel X tidak mempunyai keeratan hubungan yang signifikan terhadap variabel Y

ANOVA ^b						
Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	194.822	4	48.705	169.630	.000 ^a
	Residual	7.178	25	.287		
	Total	202.000	29			

a. Predictors: (Constant), return, source, deliver, make
b. Dependent Variable: sertifikasi

Gambar 4.6 : *Output* SPSS Uji F

Dari hasil *output* SPSS didapatkan F hitung sebesar 169.630 dan F Tabel sebesar 3.34 sehingga $F_{hitung} > F_{Tabel}$ dan signifikansi sebesar 0.000 dengan nilai signifikansi lebih kecil dari 0.05 ($p < 0.05$). Kesimpulannya adalah *source, make, deliver dan return* secara bersama-sama berpengaruh terhadap sertifikasi.

4.6.4 Uji Determinasi (R^2)

Koefisien determinasi (R^2) pada intinya mengukur seberapa jauh kemampuan model dalam menerangkan variasi variabel dependen. Nilai koefisien determinasi (R^2) adalah antara nol dan satu. Nilai yang mendekati satu berarti variabel-variabel independen memberikan hampir semua informasi yang dibutuhkan untuk memprediksi variasi variabel dependen.

Model Summary				
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.982 ^a	.964	.959	.536

a. Predictors: (Constant), return, source, deliver, make

Gambar4.7 : *Output* SPSS Uji Determinasi

Hasil *output* SPSS ini menjelaskan bahwa variabel-variabel independen mampu menjelaskan variabel dependen sebesar 96.4%. Sisanya sebedar 3.6% menjelaskan variabel lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini.

BAB V

ANALISA

Pengumpulan data dilakukan kepada responden yang ada di Kuala Lumpur, Malaysia. Lokasi ini dipilih karena JAKIM berpusat di kota ini dan banyak pelaku usaha yang mengajukan sertifikasi halal berada di Kuala Lumpur. Adapun sampel yang dipilih adalah dengan menggunakan metode *pusposive sampling judgment*. Teknik ini digunakan apabila anggota sampel yang dipilih secara khusus berdasarkan tujuan penelitian.

5.1 Analisa Karakteristik Responden

Umur merupakan faktor yang cukup menentukan dalam melihat bagaimana keputusan seseorang dalam memutuskan untuk melakukan tindakan. Karakteristik responden berdasarkan umur terdapat empat kategori yaitu, umur 40th - keatas, umur 35th - 39th, umur 30th - 34th dan umur 25th - 29th. Berdasarkan pengumpulan data, responden yang berumur 25th - 29th mempunyai frekuensi terbanyak yaitu 11 orang (36.67%). Kemudian responden berumur 35th-39th berjumlah 10 orang (33.33%), responden yang berumur 40th - keatas sebanyak 5 orang (16.67%). Sedangkan jumlah umur responden terendah yaitu responden yang berumur 30th - 34th sebanyak 4 orang (13.33%). Pada penelitian ini umur responden yang banyak ditemukan adalah 25th- 40th. Hal ini dikarenakan pelaku usaha banyak berada di umur produktif sehingga mereka memiliki respon nyata terhadap sebaran produk halal.

Karakteristik responden berdasarkan informasi sumber formal mengenai produk halal terdiri dari empat kategori, yaitu Non-Degree, Bachelor, Master dan Professor. Berdasarkan pengumpulan data, sebanyak 30 data responden, tingkat pendidikan responden yang paling banyak adalah pada jenjang Non-Degree yaitu sebanyak 16 orang (53.33%). Kemudian jenjang master sebanyak 8 orang (26.67%), jenjang Bachelor sebanyak 4 orang (13.33%). Sedangkan responden pada jenjang professor sebanyak 2 orang (6.67%). Sehingga dapat dianalisa bahwa pelaku operasional usaha produk halal banyak berada pada jenjang pendidikan non-Degree hingga master. Tingkat pendidikan mempengaruhi seseorang dalam merespon keberadaan produk yang berkualitas.

Karakteristik responden berdasarkan sumber informasi label halal terdiri dari empat kategori yaitu: Restoran, supermarket, convenience store dan universitas. Lebih lanjut, karakteristik responden berdasarkan suku terdiri dari tiga kategori yaitu: Melayu, Cina dan India. Berdasarkan pengumpulan data responden yang paling banyak pada penelitian ini berasal dari suku Melayu sebanyak 12 orang (40%) dan suku India sebanyak 10 orang (33.33%). Sedangkan responden paling sedikit pada suku Cina sebanyak 8 orang (26.67%). Berdasarkan pada pengumpulan data diatas dimaksudkan untuk menyeimbangkan jumlah responden di beberapa lokasi tempat usaha yang berkaitan dengan sertifikasi halal serta terdiri dari 3 varian suku yang mendominasi di Malaysia.

5.2 Analisa Kategori Variabel

Analisis deskriptif pada variabel *source* dilakukan untuk melihat respon dan pemahaman responden terhadap proses yang terjadi pada peternakan hewan dan rumah potong hewan. Aktivitas di peternakan meliputi pemahaman responden terhadap pemberian pakan dan pemeliharaan hewan. Sedangkan aktivitas dirumah potong hewan adalah pemahaman responden terhadap proses penyembelihan hewan. Mayoritas responden memberikan tanggapan *source* dalam kategori baik sebanyak 20 responden (66.67%). Kategori sangat baik sebanyak 4 responden (13.33%). Kategori terakhir adalah kategori kurang baik sebanyak 6 responden (20%). Tanggapan responden terhadap pemasok bahan baku produk halal sudah baik. Responden setuju penyembelihan hewan dilakukan dengan syariat Islam karena pada rumah potong hewan sudah adanya sertifikasi halal yang sudah diaudit oleh JAKIM. Oleh karena itu hewan yang dipotong sudah sesuai dengan syariat Islam. Lebih lanjut, peternakan di Malaysia telah lulus uji sertifikasi dari JAKIM dengan mempertimbangkan pakan dan obatan ternak yang diberikan kepada hewan.

Analisis deskriptif pada variabel *make* dilakukan untuk melihat tanggapan dan pemahaman responden terhadap industri makanan dan restoran meliputi pengolahan makanan dan *packaging*. Berdasarkan pengumpulan data diperoleh bahwa mayoritas dari 30 responden memberikan tanggapan *make* dalam kategori baik sebanyak 18 responden (60.00%). Kategori sangat baik sebanyak 7 responden (23.33%). Kategori terakhir adalah kategori kurang baik sebanyak 5 responden (16.67%). Tanggapan responden terhadap proses

pembuatan produk bersertifikasi halal sudah baik terhadap industry pengolahan makanan dan restoran. Hal ini dikarenakan konsumen setuju sebelum membeli produk halal harus jelas menjelaskan bahan-bahan atau komposisi pembuatannya. Oleh karena itu, konsumen menginginkan adanya informasi tentang kandungan bahan pada kemasan produk bersertifikasi halal sehingga konsumen percaya dengan produk yang tersebar adalah halal. Lebih lanjut, alat-alat yang digunakan dalam pembuatan produk halal sudah steril. Hal ini dikarenakan konsumen meyakini bahwa JAKIM melakukan pengawasan terhadap sebaran produk halal. Konsumen setuju dengan adanya informasi tentang takaran bahan adiktif dalam kandungan bahan makanan. Hal ini dikarenakan konsumen sudah selektif dalam memilih produk yang mereka beli. Hanya 16.67% responden memberikan tanggapan kurang baik, karena pemahaman konsumen tentang makanan halal masih kurang. Saat ini yang konsumen tahu produk yang halal adalah makanan yang tidak terkandung bahan yang dilarang dalam agama seperti babi, anjing dan sebagainya. Namun, masyarakat tidak memahami bahwa makanan yang sesuai syariat islam adalah makanan yang menyehatkan bagi tubuh.

Analisis deskriptif pada variabel *deliver* dilakukan untuk melihat tanggapan dan pemahaman responden pada supermarket, convenience store dan pasar tradisional. Adapaun yang dilihat dari pemahaman responden adalah pada tempat penyimpanan (pendinginan), gudang, media pengiriman, pengelolaan produk, fasilitas logistic dan limbah pembuangan. Berdasarkan pengumpulan data mayoritas dari 30 responden memberikan tanggapan *deliver* dalam kategori baik sebanyak 18 responden (60.00%). Kategori sangat baik sebanyak 7 responden (23.33%). Kategori terakhir adalah

kategori kurang baik sebanyak 5 responden (16.67%). Tanggapan responden terhadap distribusi dan transportasi makanan bersertifikasi halal sudah baik. Responden setuju pentingnya cara memperlakukan produk pada saat barang tersebut disalurkan. Apabila cara peletakkannya bercampur antara makanan halal dan yang haram akan mempengaruhi kehalalan makanan tersebut. Oleh karena itu pentingnya dalam menentukan pengelolaan produk dengan cara memisahkan makanan yang halal dengan makanan yang haram.

Analisis deskriptif pada variabel *return* dilakukan untuk melihat tanggapan dan pemahaman responden yang bersumber dari perspektif konsumen berdasarkan kepuasan dan kesehatan, akses teknologi informasi, edukasi konsumen, layanan purna jual, kesadaran agama dan ketersediaan produk. Berdasarkan pengumpulan data, bahwa mayoritas dari 30 responden memberikan tanggapan *return* dalam kategori baik sebanyak 19 responden (63.33%). Kategori sangat baik sebanyak 6 responden (20%). Kategori terakhir adalah kategori kurang baik sebanyak 5 responden (16.67%). Tanggapan responden terhadap kualitas produk halal adalah sudah baik. Konsumen setuju dengan produk yang halal aman dan nyaman untuk dikonsumsi. Namun sebanyak 16.67% konsumen memberi tanggapan kurang baik. Hal ini dikarenakan masih adanya konsumen yang tidak mempertimbangkan hati dalam memilih produk halal karena bagi non muslim di Malaysia produk halal tidak menjadi perhatian khusus.

Analisis deskriptif pada variabel sertifikasi dilakukan untuk melihat tanggapan dan pemahaman responden terhadap proses sertifikasi halal. Pemahaman konsumen terhadap produk halal didasari oleh proses sertifikasi, label halal dan jaminan kualitas. Berdasarkan pengumpulan data dapat dilihat

bahwa mayoritas dari 30 responden memberikan tanggapan sertifikasi dalam kategori baik sebanyak 20 responden (66.67%). Kategori sangat baik sebanyak 5 responden (16.67%). Kategori terakhir adalah kategori kurang baik sebanyak 5 responden (16.67%). Dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa sebagian responden cukup memperhatikan keberadaan label halal dalam mengkonsumsi produk. Tanggapan responden terhadap minat dalam mengkonsumsi produk bersertifikasi halal sudah baik. Konsumen setuju penggunaan label halal yang mudah dipahami. Lebih lanjut, konsumen juga lebih berminat memilih produk yang mempunyai label halal dari pada makanan yang tidak mempunyai label halal. Bagi para pelanggan, produk yang sudah mendapatkan sertifikasi halal JAKIM sudah melalui serangkaian proses uji halal yang ketat. Hal ini bisa dilihat bahwa tim audit JAKIM langsung memeriksa keamanan, mutu dan kesehatan produk yang akan di sebar. Namun 16.67% responden menanggapi kurang baik karena kurang faham dengan makanan yang mempunyai label halal dari luar negeri. Hal ini terjadi karena banyaknya produk yang memiliki label halal berbeda-beda dari berbagai negara. Oleh karena itu pentingnya edukasi yang diberikan oleh JAKIM untuk membedakan antara label halal otentik (telah diakui) dan halal yang tidak otentik.

5.3 Hubungan produk halal dan strategi rantai pasok

Analisis variable diarahkan untuk mengetahui hubungan antar variable pada kerangka konseptual SCOR model yang meliputi *Plan, Source, Make, Deliver* dan *Return*. *Plan* merupakan proses sertifikasi halal yang akan di uji dengan 4

variable SCOR model. Pengujian dilakukan berdasarkan studi kasus proses sertifikasi halal yang di keluarkan oleh JAKIM Malaysia.

Source pada penelitian ini mengarah kepada hubungan pemasok produk halal terhadap sertifikasi. Berdasarkan uji t didapatkan kesimpulan bahwa *source* berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi halal. Hal ini terjadi karena konsumen dalam mengkonsumsi produk bersertifikasi halal memperhatikan proses penyembelihan hewan dan pemeliharaan hewan yang sesuai dengan syariat islam. Hal ini dapat terjadi karena pelanggan beranggapan bahan produk seperti daging yang dipasarkan telah sesuai dengan kriteria produk halal yang ditetapkan JAKIM. Sertifikasi halal pada rumah potong hewan didasari oleh serangkaian pemeriksaan yang ketat oleh lembaga JAKIM. Oleh karena itu variable *source* memberikan berpengaruh terhadap proses sertifikasi sehingga masyarakat tidak terlalu khawatir pada pemasok produk halal yang disebabkan masyarakat sudah percaya terhadap kinerja JAKIM.

Make pada penelitian ini mengarah pada produksi makanan halal. Berdasarkan uji t yang dilakukan didapatkan kesimpulan bahwa *make* berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi. Hal ini membuktikan bahwa masyarakat sudah faham konsep produk halal. Lebih lanjut, konsumen sudah mengetahui kriteria produk halal serta memahami komposisi bahan yang dilarang pada pembuatan produk makanan seperti makanan yang mengandung bahan adiktif. Halalnya bahan atau terjaminnya komposisi makanan yang tersebar membuat adanya minat pelanggan untuk membeli produk halal. Sehingga dengan adanya kinerja yang baik dari industry

pengolahan makan dan restoran membuat pelanggan merasa puas terhadap sebaran makanan halal yang ada.

Deliver pada penelitian ini mengarah pada distribusi produk halal. Berdasarkan uji t yang dilakukan didapatkan kesimpulan bahwa *deliver* berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi halal. Hal ini membuktikan bahwa konsumen sudah memperhatikan terhadap distribusi produk halal. Pelanggan tidak mempersalahkan walaupun product tersebut berasal dari restoran, retail ataupun di supermarket. Minat untuk membeli produk halal yang timbul dari konsumen akan memberikan kepercayaan bagi pelaku usaha untuk menyediakan produk yang berkualitas dan terjamin mutunya sehingga produk halal diberbagai tempat akan mudah ditemukan oleh konsumen.

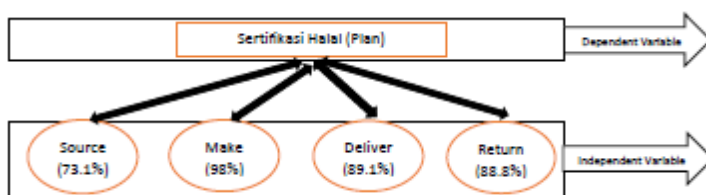
Return pada penelitian ini mengarah pada respon konsumen terhadap mutu produk halal. Berdasarkan uji t yang dilakukan *return* berpengaruh signifikan terhadap sertifikasi halal. Hal ini didapatkan kesimpulan bahwa pelanggan peduli terhadap sebaran produk halal. Pelanggan akan tidak merasa waspada dalam memilih produk yang sesuai dengan syariat islam. Apabila sudah ada label halal JAKIM, maka pelanggan akan merasa aman dan nyaman dalam mengkonsumsi produk tersebut. Sehingga akan timbul kepuasan terhadap diri dari pelanggan untuk mengkonsumsi produk yang beredar dipasar.

Hasil pengujian diperoleh nilai F hitung sebesar 169.630 dengan signifikansi sebesar 0,000. Nilai ini lebih kecil dari 0.05 sehingga dapatkan kesimpulan bahwa variable SCOR model (*source, make, deliver dan return*) secara bersama-sama berpengaruh terhadap sertifikasi Halal. Strategi rantai pasok dengan menggunakan metoda SCOR model meliputi *supplier*, manufaktur, distributor dan kosumen mendukung kinerja JAKIM dalam memberikan jaminan dan rasa aman bagi

pelanggan. Dengan adanya kepuasan konsumen dalam mengkonsumsi produk halal maka akan meningkatkan minat pelanggan untuk membeli produk halal. Hal ini membantu pelaku usaha untuk meningkatkan produktivitasnya dikarenakan *value* (nilai) label halal membantu dalam merespon kebutuhan konsumen. Lebih lanjut, penggunaan label halal mudah dipahami dan diakui mencerminkan keamanan dan kualitas produk. Dengan jelas bahwa, metode SCOR model dapat dijadikan acuan dalam menganalisis rantai pasok makanan halal.

5.4 Analisis korelasi variable SCOR model

Uji korelasi digunakan untuk mengukur keterkaitan hubungan atau korelasi antara beberapa variabel. Tujuan dari analisis korelasi adalah untuk menentukan seberapa erat hubungan antara dua variabel (X dan Y). Gambar 5.1 merupakan hasil uji korelasi variable menggunakan SCOR model.



Gambar 5.1 : Uji Korelasi pada SCOR model

Data uji korelasi menunjukkan bahwa variable *make* memiliki nilai terbesar (98%). Hal ini dikarenakan JAKIM memastikan produk halal tidak mengandung senyawa haram dengan mengirim sample produk ke laborterium untuk diteliti sebelum diberikan label halal. Saat ini jakim tidak memiliki laboraterium yang permannen. Apabila ada sample produk, maka JAKIM akan melakukan pemeriksaaan di Laboraterium Panel yang merupakan kepemilikan pihak. Lebih lanjut, JAKIM mewajibkan kepada industry lokal yang mengusulkan label halal untuk menunjuk karyawan yang akan menjamin prosses halal yang telah disepakati sesuai prosedur JAKIM. Karyawan ini akan selalu dilakukan training dan berhubungan dengan pihak JAKIM. Bagi perusahaan yang tidak membentuk unit kerja yang mengurus bagian halal maka pihak JAKIM tidak akan memberikan izin pernerbitan sertifikasi halal di Malaysia.

Variable source pada uji korelasi menunjukkan nilai yang paling rendah (73.1%). Hal ini dikarenakan bahwa Malaysia masih mengimpor daging dari beberapa negara. Untuk mengimpor daging ke Malaysia pihak auditor akan mengunjungi rumah produksi dengan dibebankan biaya kepada usaha pengusul. Saat ini adanya dorongan peningkatan produktivitas perusahaan pemasok daging untuk memenuhi tingginya tingkat permintaan. Sehingga adanya dorongan menggunakan mesin untuk melakukan penyembelihan daging. Hal ini bertujuan untuk mempermudah proses pnyembelihan dalam jumlah besar (mass production). Untuk memastikan hal tersebut pihak auditor akan mengunjungi rumah potong baik didalam negeri amapun diluar negeri. Ada beberapa kejadian yang ditemui oleh pihak auditor berupa proses penyembelihan heman yang tidak tepat sesuai syariaat seperi tidak putusny utus secara

keseluruhan sehingga tidak semua darah yang keluar ketika penyembelihan. Selanjutnya proses pemotongan yang tidak tepat seperti hewan ternah di sembeleh ketika telah pingsan atau mati. Tindakan yang dilakukan oleh pihak jakim adalah mereject permohonan perusahaan tersebut dalam melakukan permohonan sertifikasi halal. Survey dilapangan hingga saat ini hanya ada satu perusahaan yang di setujui oleh JAKIM menggunakan proses mesin adalah perusahaan di US.

Variable *deliver* dan *return* bernilai baik (89.1% dan 88.8%). Menjaga konsumen dari produk yang haram adalah tugas utama JAKIM. Saat ini JAKIM memberikan layanan langsung kepada masyarakat berupa penyediaan fasilitas online checking pada produk yang beredar dimalaysia baik dari perusahaan local maupun internasional. JAKIM mengeluarkan aplikasi resmi yang dapat di download di Android seperti *SMART HALAL* untuk memeriksa produk dan merek dagang serta *HALAL VERIFIED ENGINE* untuk keperluan manufaktur. Sehingga konsumen dapat memeriksa seacara langsung produk yang telah di sertifikasi oleh JAKIM. apllikasi ini juga digunakan untuk mengidentifikasi label halal dari luar negeri. Ada 67 label halal diakui oleh JAKIM dari 40 negara. Apabila terdapat label dipasar yang tidak disertifikasi oleh JAKIM maka akan dilakukan tindakan tegas terhadap pelaku usahanya.

Uji detrmniasi digunakan untuk melihat seberapa besar variasi variabel bebas (*Source, make, deliver dan return*) dapat menjelaskan secara keseluruhan variasi variabel terikat (Sertifikasi). Nilai dari koefisien determinasi (*adjusted R square*) adalah antara 0 sampai 1. Apabila nilai mendekati satu maka hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat sangt kuat. Berdasarkan output SPSS didapatkan nilai koefisien determinasi (*adjusted R square*) sebesar 0.964. Nilai ini

menjelaskan bahwa variable *source*, *make*, *deliver* dan *return* mampu mendeskripsikan variabel *plan* (sertifikasi halal) sebesar 96.4%.

BAB VI

PENUTUP

1.1 Kesimpulan

Hasil penelitian ini didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Atribute kinerja yang berhubungan dengan strategi rantai pasok pada halal sebagai berikut:
 - a. Variabel *Source* mempengaruhi proses sertifikasi Halal dengan nilai korelasi sebesar 73.1%.
 - b. Variabel *Make* mempengaruhi proses sertifikasi Halal dengan nilai korelasi sebesar 98%.
 - c. Variabel *Deliver* mempengaruhi proses sertifikasi Halal dengan nilai korelasi sebesar 89.1%.
 - d. Variabel *Return* mempengaruhi proses sertifikasi Halal dengan nilai korelasi sebesar 88.8%.
 - e. Variable SCOR model (*source, make, deliver* dan *return*) secara bersama-sama berpengaruh terhadap proses sertifikasi Halal (*Plan*).
2. Hasil pengujian diperoleh nilai F hitung sebesar 169.630 dengan signifikansi sebesar 0,000. Nilai ini menjelaskan bahwa *variable source, make, deliver* dan *return* mampu mendeskripsikan variabel *plan* (sertifikasi halal) sebesar 96.4%.

1.2 Saran

Saran teoritical dan practical yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya adalah:

1. SCOR model memiliki 3 level dalam menganalisis strategi rantai pasok. Secara teoritical disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut dalam menganalisis sertifikasi halal berdasarkan operasional strategy rantai pasok pada level 2 dan level 3 dari SCOR model.
2. Secara practical disarankan untuk melakukan benchmarking dengan lembaga sertifikasi lainnya seperti LPPOM MUI yang juga dibawah kordinasi pemerintah pusat. Lebih lanjut juga dapat dilakukan benchmarking dengan beberapa lembaga sertifikasi halal yang independen tidak berada dibawah control pemerintah seperti halnya Australia yang memiliki 22 lembaga sertifikasi halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Abd Latif, I., Mohamed, Z., Sharifuddin, J., Abdullah, A.M., & Ismail, M.M., (2014). A Comparative Analysis of Global Halal Certification Requirements, *Journal of Food Products Marketing*, 20: 85-101
- Ali, M., (2016). Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal, *Ahkam*, 16(2) : 291- 306.
- Ariani, D. dan Dwiyanto, B. M. (2013). Analisis Pengaruh Supply Chain Management terhadap Kinerja perusahaan (Studi Pada Industri Kecil dan Menengah Makanan Olahan Khas Padang Sumatera Barat), *Jurnal Studi Manajemen & Organisasi*, 10(2) : 132-141.
- Bolstorff, P., & Rosenbaum, R. (2011). Supply chain excellence : a handbook for dramatic improvement using the SCOR model (3rd editio.). Cypress, USA: Amacom.
- Bukhori, I. B., Widodo, K. H., & Ismoyowati, D. (2015). Evaluation of Poultry Supply Chain Performance in XYZ Slaughtering House Yogyakarta Using SCOR and AHP Method. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 3, 221–225.
- Delice, A. (2010). The Sampling Issues in Quantitative Research. *Educational Sciences: Theory & Practice*. 10 (4), 2001-2018.
- Ganika, G. (2016). Keterkaitan Antara Orientasi Rantai Pasok, Berbagi Informasi Dan Kepuasan Inter-Relasi Antar Perusahaan. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 12(1).

- Halal Hub Division. (2017). Halal Certification for Logistics Provider: Principles of Shariah. Department Of Islamic Development Malaysia.
- Halim, M., & Kurniawati, D. A. (2017). Analisis Risiko Produk Halal Pada Rantai Pasok Pt.Dagsap Endura Eastore Dengan Metode House Of Risk. *In Seminar Nasional Teknik Industri 2017* (pp. 154–169). Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
- Hayati, E. N. (2014). Supply Chain Management (SCM) Dan Logistic Management. *Jurnal Dinamika Teknik*, 8(1), 25–34.
- Kwok JJM and Lee D-Y. (2015) Cooperative Supply Chain Relationship Model: Application to the Smartphone Manufacturing Network. *PLoS ONE*, 10(7): 1-16.
- McKim, C. A. (2017). The Value of Mixed Methods Research: A Mixed Methods Study, *Journal of Mixed Methods Research*, 11(2): 202–222
- Natalia, C., & Astuario, R. (2015). Penerapan Model Green SCOR untuk Pengukuran Kinerja Green Supply Chain. *Jurnal Metris*, 16, 97–106.
- Subroto, A. M., Kawet, L., & Sumarauw, J. (2015). Evaluasi Kinerja Supply Chain Manajemen Pada Produksi Beras Di Desa Panasen Kecamatan Kakas. *Jurnal EMBA*, 3(1), 653–662.
- Tieman, M., Ghazali, M.C., dan van der Vorst, J. G.A.J. (2013). Consumer Perception on Halal Meat Logistics, *British Food Journal*, 115 (8) : 1112-1129.

- Wahyuniardi, R., Syarwani, M., & Anggani, R. (2018). Pengukuran Kinerja Supply Chain Dengan Pendekatan Supply Chain Operation References (SCOR). *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 16(2), 123.
- Zainuddin, & Vanany, I. (2015). Supply Chain Analysis Dengan Model Scor Dan Simulasi. *In Prosiding Seminar Nasional Manajemen Teknologi XXIII* (pp. 1–9). Program Studi MMT ITS Surabaya.

LAMPIRAN A

PETUNJUK INTERVIEW

Tujuan Interview

1. Untuk memahami proses bisnis Halal JAKIM
2. Untuk Menginvestigasi indicator kepuasan pelanggan.
3. Untuk menganalisis performansi *SCM*

Pertanyaan

- A. General Information
 - a. Nama organisasi
 - b. Posisi
 - c. Jenis produk pelayanan
 - d. Respon Sertifikasi halal
- B. Breeding (Rumah Potong)
 - a. Bagaimana proses pemberian pakan dan penyembelihan hewan
 - b. Bagaimana proses jual beli daging hewan (jika ada komplek)
 - c. Bagaimana melakukan pengontrolan kontrak kerja sama
 - d. Jenis produk yang dipesan apa saja
 - e. Harapan terhadap kinerja Halal JAKIM
- C. Manufacturer
 - a. Bagaimana proses pemesanan bahan baku daging
 - b. Bagaimana proses pemilihan breeding (supplier)
 - c. Bagaimana proses evaluasi kinerja supplier

- d. Bagaimana jika supplier tidak tepat waktu
 - e. Bagaimana jika terjadinya kekurangan bahan baku
 - f. Bagaimana proses pengecekan kualitas bahan baku dan produk jadi
 - g. Harapan terhadap kinerja Halal JAKIM
- D. Distributor
- a. Bagaimana proses distributor mengelola penyediaan transportasi
 - b. Bagaimana proses distributor mengelola tempat penyimpanan produk
 - c. Bagaimana proses distributor mengelola product yang expired
 - d. Bagaimana jika distributor terlambat melakukan pengiriman
 - e. Bagaimana proses evaluasi kontrak kerja sama dengan manufacture
 - f. Harapan terhadap kinerja Halal JAKIM
- E. Customer
- a. Bagaimana prespektif customer membeli produk makan halal
 - b. Bagaimana tindakan jika produk halal mengandung makan haram
 - c. Bagaimana harapan customer terhadap keberadaan sertifikasi halal
 - d. Apakah ada perbedaan harga yang signifikan antara product halal dan tidak
 - e. Bagaimana kinerja lembaga sertifikasi halal di JAKIM

4. Pertanyaan Sebaran Makanan Halal

Berilah respon terhadap pertanyaan dalam tabel dibawah ini dengan cara memberikan tanda silang (x) berdasarkan keterangan berikut:

(STS) = 1 = Sangat Tidak Setuju

(TS) = 2 = Tidak Setuju

(KS) = 3 = Kurang Setuju

(S) = 4 = Setuju

(SS) = 5 = Sangat Setuju

1. Source (Pemasok)		STS (1)	TS (2)	KS (3)	S (4)	SS (5)
1.	Jakim telah melakukan pemeriksaan terhadap jenis makanan dan obatan yang diberikan ke ternak					
2.	Peternakan yang telah di sertifikasi diperiksa berkaitan dengan pola pemberian makan ternak					
3.	Kondisi kandang ternak mempengaruhi kesehatan ternak pada proses pemeliharaan					
4.	Ternak telah dipotong/ disembelih dengan syariat islam					
5.	Proses penyembelihan dilakukan secara manual					
6.	Ternak disembelih pada saat masih hidup					
2. Make (Produksi)		STS (1)	TS (2)	KS (3)	S (4)	SS (5)
1.	Tidakizinkan memproduksi produk mengandung daging babi					
2.	Kandungan produk yng berisikan zat babi adalah haram					
3.	Kandungan minyak/ lemak babi tidak diizinkan untuk di produksi					
4.	Kandungan alcohol tidak boleh bercampur dengan produk halal					

5.	fasilitas produksi / restoran tidak bercampur dengan zat haram					
6.	Bahan pengawet yang digunakan tidak boleh mengandung zat haram					
3. Deliver (Distribusi)		STS (1)	TS (2)	KS (3)	S (4)	SS (5)
1.	Fasilitas pendinginan steril dari zat haram					
2.	Gudang yang digunakan steril dari zat haram					
3.	Armada darat tidak bercampur zat haram					
4.	Pengelompokan makanan non-halal pada satutempat di bisnis retail					
5.	Fasilitas kontainer steril dari zat haram untuk logistic export dan import					
6.	Pengelolaan limbah steril dari zat haram					
4. Return (Konsumen)		STS (1)	TS (2)	KS (3)	S (4)	SS (5)
1.	Saya merasa puas dalam mengonsumsi produk halal					
2.	Produk halal baik untuk kesehatan					
3.	Telah ada aplikasi teknologi informasi untuk memastikan kehalalaln sebuah produk					
4.	JAKIM telah memberikan edukasi kepada konsumen tentang perkembangan produk halal					
5.	Apabila ditemukan produk tidak halal makan konsumen dapat melaporkan/ complain ke Jakim					
6.	Islam menganjurkan untuk mengonsumsi produk Halal					
7.	Telah banyak produk halal yang tersebar di pasar					

5. Plan (Sertifikasi halal)		STS (1)	TS (2)	KS (3)	S (4)	SS (5)
1.	JAKIM telah mengeluarkan satu label resmi yang dikenal oleh konsumen					
2.	Jakim Berfungsi untuk mensertifikasi label halal dari beberpa negara untuk masuk ke Malaysia					
3.	Jakim menjamin Integritas label halal					
4.	Produk yang diberikan label halal terjaminan kualitasnya					
5.	Apabila diperoleh penipuan label halal maka akan diberikan hukuman dan sangsi					
6.	Label halal dapat meningkatkan nilai (value) suatu produk					
7.	Biaya yang diberlakukan untuk pembuatan label halal terjangkau oleh pelaku industry					

LAMPIRAN C REKAPITULASI DATA KUISIONER

No	Source					Make					Deliver					Return					Plan (Sertifikasi Halal)													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32		
1	4	5	4	5	5	4	5	3	4	5	4	5	4	5	4	5	3	4	4	4	5	3	5	5	5	4	5	3	4	5				
2	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4	4	3	3	4			
3	3	4	3	5	3	4	3	5	4	4	4	4	3	5	3	5	3	4	3	4	3	5	3	4	5	3	4	3	5	5	4			
4	5	4	4	3	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
5	5	4	3	4	4	3	3	5	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	5	3	3	4	4	3	3	5	4	4	4			
6	4	4	5	5	5	4	5	4	4	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5			
7	4	4	4	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	4			
8	4	5	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5			
9	3	5	4	5	4	5	3	5	5	3	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	3	5	4	5	5	4	5	4	5	3	5			
10	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4			
11	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4			
12	4	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
13	5	5	4	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	4	5	4	4	4	5	5	4	5	5	4	5	4	4	5	4	5		
14	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4	4	5	5		
15	4	5	4	4	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4		
16	5	4	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5		
17	5	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	5		
18	5	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4	5	5	5		
19	4	3	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	5		
20	4	5	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	5		
No	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32		
21	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4		
22	3	4	5	4	5	4	4	3	5	3	5	5	5	5	3	4	5	5	4	4	5	3	4	4	5	4	4	3	5	3	5	5		
23	4	3	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5		
24	3	5	4	3	5	4	3	4	3	5	3	5	3	3	4	4	5	3	4	5	3	4	3	5	4	4	4	3	4	3	5	5		
25	4	3	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
26	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4		
27	4	5	4	5	3	5	5	4	4	5	5	4	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	3	5	5	4	5	4	4	5	4	5		
28	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	
29	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	
30	3	4	4	3	4	4	4	3	5	4	4	3	4	3	4	5	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	5	4

LAMPIRAN D DOKUMENTASI











Strategi rantai pasok digunakan untuk mengevaluasi suatu produk dari bahan baku sampai bahan jadi sampai ke konsumen. Oleh karena itu pelaku usaha perlu melakukan evaluasi prosedur pengolahan produk agar dapat memberikan kualitas yang terbaik.

JAKIM merupakan lembaga yang memiliki otoritas dalam menjamin produk Halal di Malaysia. Lembaga ini memiliki kinerja paling baik dalam memberikan kepuasan kepada konsumen. Untuk memahami strategi lembaga ini, maka perlu menganalisis strategi rantai pasok produk Halal di Malaysia guna mengidentifikasi pelaku usaha yang terlibat. Studi kasus ini menunjukkan bahwa fungsi kelembagaan JAKIM telah memberikan jaminan kepada pelaku usaha yang memproduksi produk dan memberikan layanan maksimal kepada konsumen.

