**J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah**
**Vol.4, No.2, Februari 2025**

# Analisis *Halal Supply Chain* Terhadap Kinerja Manajerial pada Produsen Makanan di Kota Surakarta

**Sholikhah Ratna Dewi**
Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta
E-mail: Sholikhahratna07@gmail.com

**Article History:**
Received: 10 Januari 2025
Revised: 20 Februari 2025
Accepted: 25 Februari 2025

**Keywords:** *Halal Supply Chain, Managerial Performance, Food Manufacturers*

***Abstract:*** *The supply chain is an important thing for businesses to pay attention to because it will affect their performance. Halal products must pay attention to the supply chain in accordance with halal criteria. For this reason, this study has the aim of analyzing the effect of halal supply chain management on the managerial performance of food product business actors in the city of Surakarta. This research is included in quantitative research by utilizing a questionnaire method which will be used to obtain information and research data. The population of this study consisted of business actors who already had halal certification with a total of 297 business actors. Determination of the sample utilizes the slovin formula so that the results of the calculation are 170 business actors used as research samples. The data source is obtained from documentation and questionnaire data. To conduct further analysis, this study utilizes linear regression analysis to obtain hypothesis results. The results of this study indicate that the halal supply chain regression value has a positive and significant effect partially or simultaneously on the managerial performance of food product MSME players in Surakarta city. As much as 77% is directly influenced by the supply chain of these things and the correlation it causes is 0.877.*

## PENDAHULUAN

Sesuai dengan perkembangan zaman maupun teknologi menyebabkan adanya peningkatan dalam tren terbaru yang berkaitan dengan agama Islam. Banyak produsen yang menyesuaikan produk makanan maupun produk konsumsi lainnya dengan sistem label halal atau dinamakan dengan makanan halal (Rahim et al., 2023). Dalam 10 tahun terakhir populasi muslim yang ada di seluruh negara mengalami peningkatan hal ini menyebabkan konsumsi terhadap makanan halal menjadi hal yang sangat penting dan hal yang paling diperhatikan. Terjadinya perkembangan tersebut menyebabkan produsen dari produk konsumsi terus melakukan inovasi dan juga pengembangan rantai pasokan setiap produknya supaya bisa memenuhi kriteria kehalalan (Khazaini et al., 2024). Tindakan ini dilakukan untuk memenuhi kebutuhan dari setiap umat muslim yang ada di seluruh dunia termasuk juga di Eropa serta masyarakat secara umum. Untuk itu para produsen menjadi tertarik untuk memperhatikan manajemen *supply chain* yang disesuaikan dengan ketentuan halal sehingga banyak produsen halal yang mulai mengembangkan produk-

produk makanan halal untuk memenuhi kebutuhan. Langkah ini dirasa penting bagi seluruh masyarakat sehingga pemerintah membuka kesempatan yang seluas-luasnya bagi para produsen makanan untuk bisa mendapatkan sertifikat halal dari lembaga pengajian pangan obat-obatan dan juga kosmetik majelis ulama Indonesia. Apalagi dalam beberapa temuan di beberapa negara apabila ini dikaitkan dengan kebutuhan masyarakat secara keseluruhan banyak beberapa negara yang masih kesulitan dalam pemenuhan makanan halal sehingga banyak pelaku UMKM yang memiliki sertifikasi halal bisa dilakukan pengeksporan makanan ke negara-negara tertentu (Aziz et al., 2021).

*Supply chain management* menjadi sebuah kegiatan yang berkaitan dengan rantai pasokan yang dilakukan oleh perusahaan dengan pihak-pihak lainnya untuk membuat sebuah produk tertentu. Manajemen ini berkaitan dengan awal mula bahan baku yang dibutuhkan saat produksi hingga pada pasokan paling akhir yaitu ke konsumen (Huda & Hartati, 2022). Semuanya diatur dalam kegiatan rantai pasokan tersebut termasuk juga kegiatan pembelian bahan, proses proses produksi, kegiatan distribusi hingga distribusi ke masyarakat diperhatikan mengenai sistem maupun manajemen rantai pasokannya. *Stakeholder* yang berkaitan dengan manajemen ini termasuk juga pemasok bahan-bahan dan juga kebutuhan lainnya, perusahaan manufaktur yang memberikan jasa layanan untuk pembuatan pengolahan dan sebagainya, jasa distributor yang menyalurkan barang kepada pihak agen pihak grosir hingga ke pihak pengecer (Wiarto, 2022). Apabila setiap perusahaan memiliki rantai pasokan yang baik dan juga terintegrasi secara baik maka proses produksi dan juga kinerja dari perusahaan akan mengalami peningkatan. Untuk itu setiap pelaku usaha wajib meningkatkan daya saing terhadap rantai pasokan yang mereka miliki. Hal ini sesuai dengan penelitian akan berdampak secara langsung terhadap kinerja dari setiap pelaku usaha (Athief Fuady, 2019). Melalui perencanaan yang baik maka pihak perusahaan akan mampu mencapai tujuan yang diharapkan dan bisa menguasai pasar dengan sebaik-baiknya. Melalui perencanaan strategi rantai pasokan yang dilakukan secara maksimal maka setiap perusahaan bisa mencapai kinerja yang efektif dan efisien (Khazaini et al., 2024).

Sebuah produk sekarang ini wajib memiliki kriteria halal. Sesuai dengan penjelasan halal merupakan sebuah istilah yang ada dalam Al-Quran yang bisa digunakan untuk tanda bahwa sesuatu hal mulai diperbolehkan atau memiliki makna sah dan legal untuk digunakan (Salam & Makhtum, 2022). Untuk itu berbagai macam barang maupun hal ketika sudah memiliki label halal maka produk tersebut bisa digunakan dengan dan dilegalkan secara agama. Produk-produk halal ini menyebabkan banyak produsen yang memikirkan mengenai rantai pasokan yang sesuai untuk bisa menciptakan produk halal. Melalui aturan dari pihak MUI yang terus memberikan sosialisasi bahwa produk yang telah bersertifikasi halal wajib memperhatikan pedoman dari lembaga penjaminan sertifikasi halal tersebut (Shofiyah & Qadariyah, 2022). Untuk itu pihak perusahaan akan terus mengembangkan manajemen dalam perusahaannya melalui tindakan *halal supply chain management*. Sesuai dengan konsep ini berkaitan dengan rantai pasokan yang disesuaikan dengan nilai-nilai halal dalam agama Islam. Tindakan yang dilakukan adalah tidak mencampurkan produk bahan baku yang haram dengan bahan baku yang halal serta tidak ada kaitannya dalam hal apapun baik itu produksi distribusi yang berkaitan dengan produk haram (Putri et al., 2022). Supaya mampu maksimal dalam pelaksanaannya maka perlu adanya pengawasan dari berbagai pihak termasuk juga komitmen dari para pelaku usaha.

Dukungan yang perlu untuk bisa memiliki kinerja manajerial yang baik dalam hal rantai pasokan halal harus memperhatikan beberapa aspek yaitu adanya kerjasama yang baik antara pihak perusahaan dengan pihak pemerintah melalui komitmen bersama dalam hal pengeluaran sertifikat halal terhadap produknya, pelaku usaha perlu memperhatikan armada khusus yang digunakan

untuk transportasi supaya kualitas kehalalan tetap terjamin, pihak pelaku usaha perlu mengembangkan teknologi untuk mengetahui tracking maupun tracing dalam pengawasan rantai pasokan, pelaku usaha perlu meningkatkan pemahaman dan juga memberikan pelatihan semaksimal mungkin kepada setiap karyawannya untuk bisa menerapkan nilai-nilai *halal supply chain management*, perlu adanya kolaboratif yang maksimal antara pihak perusahaan dengan paras stakeholder yang berkaitan dengan rantai pasokan serta perlu pembuatan sertifikasi halal pada produk yang dihasilkan (Putri et al., 2022). Apabila nilai-nilai tersebut bisa dilakukan dengan baik maka dapat dipastikan produk-produk dari pelaku usaha telah memiliki manajerial rantai pasokan halal yang paling optimal.

Sesuai dengan hal tersebut maka penelitian ini berfokus pada para pelaku usaha yang memproduksi produk makanan dan telah memiliki sertifikasi halal pada produknya. Pelaku usaha yang disasar terletak di kota Surakarta sehingga mereka yang memiliki produk halal akan dilakukan pengujian dan penelitian lebih lanjut apakah sertifikasi halal yang dimilikinya serta rantai pasokan yang diperhatikan sesuai dengan ketentuan halal memiliki pengaruh terhadap kinerja manajerial dari masing-masing pelaku usaha. Apabila manajerial berkaitan dengan proses perencanaan, proses pengorganisasian, proses pelaksanaan kerja, proses pengawasan dan proses evaluasi. Sesuai dengan hasil penelitian menyatakan bahwa kinerja perusahaan akan semakin baik apabila rantai pasokan diperhatikan dengan baik (sum). Untuk itu apabila sebuah produsen makanan halal akan mampu tercapai dengan baik bila memperhatikan rantai pasokan halalnya. Untuk itu keduanya memiliki keterkaitan yang sesuai karena tanpa adanya manajerial yang baik maka rantai pasokan juga akan mengalami hambatan. Untuk itu tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh yang ditimbulkan dari adanya *halal supply chain management* terhadap kinerja manajerial dari pelaku usaha produk makanan di kota Surakarta.

## LANDASAN TEORI

### Background Theory

Sesuai dengan penjelasan dari heizer mengatakan bahwa supply chain management merupakan bagian dari rantai pasokan perusahaan yang dimulai dari produk awal berupa bahan mentah hingga diproses sedemikian rupa mencapai pada produk jadi untuk konsumen terakhir (Fatahilla & Asngadi, 2023). Rangkaian-rangkaian dan proses yang dilakukan tahapan demi tahapan dalam manajemen rantai pasokan itu penting untuk diperhatikan supaya hasil akhirnya juga bisa sesuai dengan tujuan perusahaan. Salah satu yang menjadi poin penting dari aspek rantai pasokan adalah pertukaran informasi yang ada supaya memastikan perusahaan dan juga pihak distributor bahan mentah mengetahui bagaimana material yang dimiliki, seberapa besar uang tunai yang dimiliki oleh perusahaan serta informasi yang berkaitan dengan transportasi untuk mencapai pengiriman ke pihak perusahaan. Manajemen dalam rantai pasokan merupakan bagian dari komunitas atau struktur dari berbagai macam usaha atau bisnis yang bekerja secara kolektif untuk bisa menciptakan maupun memasok produk kepada konsumen atau pengguna akhir. Untuk itu perlu diperhatikan siapa saja yang menjadi pemasoknya, menentukan juga produsen, distributor dari pihak pemilik bahan mentah maupun toko dan juga pengecer sebagai penerima produk jadi. Dalam aliran supply chain terdapat tiga hal yang perlu diperhatikan yaitu terdapat aliran dalam barang perusahaan dari hulu ke hilir, terdapat juga peredaran arus uang maupun arus harta sejenisnya yang juga mengalir dari hilir ke hulu, terdapat aliran informasi yang terus berlangsung dari hulu ke hilir maupun hilir ke hulu.

Halal supply chain manajemen merupakan sebuah gambaran dari rantai pasokan yang ditata dengan sedemikian rupa memiliki perpaduan antara perusahaan niaga yang menyediakan bahan

baku hingga mengarah pada produk halal yang bisa dikonsumsi oleh masyarakat (Aziz et al., 2021). Manajemen ini berkaitan dengan langkah perusahaan yang memastikan terus memproduksi produk halal sehingga perlu adanya manajemen rantai pasokan halal tersebut. Pada manajemen yang dilakukan biasanya ada pengelolaan yang diperlukan yaitu berkaitan dengan pengelolaan pembelian terhadap barang termasuk juga suku cadang, bahan baku hewan, barang setengah jadi maupun barang-barang lain yang berkaitan dengan produksi tersebut. Selain itu juga alat yang digunakan untuk mengangkut itu juga diperhatikan supaya bisa memenuhi ketentuan dari hukum syariah. Untuk itu dalam hal ini bukan hanya berkaitan dengan ketersediaan bahan baku saja namun juga harus memperhatikan alat distribusi yang digunakan supaya menjaga nilai kehalalannya. Selain memperhatikan alat distribusi dalam analisis manajemen rantai pasokan halal itu juga mempertimbangkan berbagai hal salah satunya adalah tempat yang akan digunakan untuk menimbang dan memproduksi produk halal tersebut supaya bisa terpisah antara produk halal dan non halal. Tindakan pemeriksaan yang dilakukan pada setiap produk itu juga dimulai dari penyerahan hingga proses pemasukan artinya adalah dimulai dari tahapan membeli dari pihak agen hingga dimasukkan ke produksi perusahaan terus dicek kehalalannya. Selain itu juga kebersihan dan juga sertifikasi halal untuk bisa meyakinkan dan memastikan bahwa secara legal produk tersebut dilindungi dalam undang-undang hukum Islam.

Kinerja perusahaan merupakan bagian dari tindakan yang dilakukan oleh perusahaan untuk bisa mencapai tujuan dari perusahaan tersebut baik itu secara tujuan keuangan maupun non keuangan. Apabila dilihat dari tujuan keuangan maka kinerja ini berkaitan dengan tingkat efisiensi dari tindakan teknis atau manajerial yang dilakukan baik itu dari segi pasar promosi produk kualitas dari produk yang dihasilkan maupun citra merek. Selain itu juga kinerja perusahaan juga bisa dilihat dari kinerja manajerial yang dilakukan karena hal ini berkaitan dengan proses yang dilakukan secara internal dari perusahaan tersebut mulai dari tahapan merencanakan hingga tahapan memasarkan maupun mengevaluasi dari kinerja perusahaan tersebut. Penilaian kinerja dari sebuah perusahaan akan bisa melihat seberapa besar kepuasan maupun harapan dari setiap konsumen yang bisa berguna bagi peningkatan atau pengembangan proses usaha serta memastikan bahwa semua itu bisa mengalami peningkatan setelah adanya penilaian. Sesuai dengan kondisi yang ada manajer perlu memperhatikan penguatan terhadap ide-ide, penguatan terhadap kemampuan dari perusahaan maupun taktik dalam rantai pasokan supaya Setiap perusahaan mampu bersaing di berbagai jenjang kemampuan. Selain itu juga ketika perusahaan memperhatikan kinerja manajerialnya atau keahlian internalnya maka kapasitas organisasi bisa semakin mengalami peningkatan dan pengembangan sehingga bisa berkompetisi di pasar yang lebih kompetitif (Purwanti & Berliani, 2023).

**Previous Studies**

Penerapan rantai pasukan halal pada perusahaan akan berdampak terhadap pengembangan perusahaan dan kemampuannya untuk terus berkompetisi dengan baik. Hal tersebut diperkuat dengan penelitian bahwa penerapan atau implementasi dari halal supply chain manajemen di beberapa perusahaan memiliki dampak positif bagi kinerja manajerial usaha tersebut. Dampak positif yang dihasilkan dari penerapan halal supply chain dalam bentuk label sertifikasi halal adalah meningkatnya pendapatan dari para pelaku UMKM dan bisa meningkatkan respon positif mengenai produk yang dihasilkan oleh perusahaan dan meningkatkan minat beli dari konsumen terhadap produk tersebut (Shofiyah & Qadariyah, 2022). Selain itu juga dalam beberapa penelitian menyatakan bahwa adanya halal supply chain yang dilakukan oleh perusahaan berdampak secara positif dan signifikan terhadap kinerja dari usaha restoran (Fatahilla & Asngadi, 2023). Melalui

penerapan rantai pasokan halal yang dikembangkan oleh setiap UMKM ataupun usaha memiliki pengaruh yang positif meningkatnya kinerja yang dibuktikan dengan banyaknya permintaan dan meningkatnya kemampuan untuk bersaing secara kompetitif. Selain itu juga dari segi analisis manajemen menyatakan bahwa penerapan konsep halal dalam rantai pasokan di Indonesia menjadi hal yang potensial dan sangat direkomendasikan bagi seluruh perusahaan untuk bisa menerapkan nilai-nilai halal atau syariah ini karena dampak dari penerapannya cukup besar bagi perusahaan (Putri et al., 2022).

## METODE PENELITIAN

### Data

Penelitain ini memanfaatkan metode kuantitatif dapat diartikan sebagai metode penelitian untuk menguji hipotesis (Sugiyono, 2019). Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan menggunakan metode survei. Penelitian survei adalah penelitian yang dilakukan pada populasi besar maupun kecil, tetapi data yang dipelajari adalah data dari sampel yang diambil dari populasi tersebut, sehingga ditemukan kejadian-kejadian relatif, distribusi, dan hubungan-hubungan antar varibel sosiologis maupun psikologis (Arikunto, 2019).

### Sample and Procedure

Populasi yang diambil pada penelitian ini adalah seluruh pelaku UMKM yang sudah bersertifikat halal pada produk makanan di Kota Surakarta. Secara data jumlahnya mencapai 297 produsen. penelitian ini dilakukan dengan teknik random sampling dan diukur dengan rumus slovin. Sesuai dengan perhitungan yang dilakukan maka sampel penelitian ini berjumlah 170 pelaku usaha. Penelitian ini dilakukan dengan memanfaatkan data primer dari tindakan survey melalui gform yang dilakukan dan data sekunder dari dokumentasi jurnal serta beragam penelitian lainnya.

### Data Analysis

Pengujiannya dilakukan memanfaatkan excel dan memanfaatkan analisis regresi linier berganda sebagai uji hipotesis. Hipotesis penelitian ini adalah H0: *halal supply chain* tidak berpengaruh terhadap kinerja manajerial dan H1: *halal supply chain* berpengaruh terhadap kinerja manajerial.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan maka dilakukan pengujian secara lebih lanjut dan peringkasan data. Untuk itu berbagai macam data dan hasil penelitian akan disampaikan dalam beberapa gambar maupun tabel. Pada tahapan pertama akan disampaikan mengenai ringkasan responden yang memberikan informasi maupun data untuk penelitian ini. Hasilnya akan disampaikan dalam tabel 1.

**Tabel 1. Ringkasan Jenis Kelamin Responden**

| No | Subjek Penelitian | Laki-Laki | Perempuan | Jumlah |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Pelaku Usaha UMKM | 78 | 92 | 170 |

Sesuai dengan informasi dalam tabel 1 mengenai ringkasan jenis kelamin dari responden.

Jumlah responden secara keseluruhan ya itu sebanyak 170 responden dengan 78 merupakan responden laki-laki dan sebanyak 92 termasuk responden perempuan. Responden ini merupakan pemilik dari pelaku usaha yang memproduksi makanan di kota Surakarta. Setiap pelaku usaha akan diberikan kuesioner untuk mengetahui respon mengenai penerapan *halal supply chain management* terhadap proses produksi dari usaha yang mereka kembangkan. Untuk itu hasil dari ringkasan penerapan ini akan disampaikan dalam tabel 2.

**Tabel 2. Ringkasan Penerapan *Halal Supply Chain***

| No | Pernyataan | Rata-rata | Persentase |
|---|---|---|---|
| 1 | Proses produksi yang dilakukan sudah sesuai dengan prosedur halal yang ditetapkan | 4,66 | 93% |
| 2 | Bahan baku untuk produksi sepenuhnya halal | 4,75 | 95% |
| 3 | Terdapat tindakan pemisahan pada alat transportasi yang digunakan pada produk halal dan non halal | 4,39 | 88% |
| 4 | Terdapat tindakan pemisahan pada alat penyimpanan yang digunakan pada produk halal dan non halal | 4,59 | 92% |
| 5 | Produk halal dan non halal dipisah dalam proses pergerakan produknya | 4,60 | 92% |

Sesuai dengan informasi dalam tabel 2 mengenai ringkasan penerapan *halal supply chain* yang dilakukan oleh para pelaku usaha didapatkan hasil dalam 5 indikator yang diuji. Secara hasil mengenai mereka telah melakukan prosedur pembuatan produk sesuai dengan ketentuan halal sebesar 93% atau dalam artian secara keseluruhan para pelaku usaha sudah menerapkan proses produksi sesuai dengan prosedur kehalalan yang ditetapkan. Selanjutnya mengenai bahan baku mereka sangat memperhatikan karena hal ini berkaitan langsung pada produk yang nantinya dihasilkan sehingga sebanyak 95% para pelaku usaha memperhatikan bahan baku dengan sepenuhnya. Pada tindakan yang dilakukan pihak pelaku usaha telah memisahkan alat transportasi untuk mengangkut produk halal dan non halal itu sudah menunjukkan hasil yang positif dan cukup besar namun berbeda dengan hasil sebelumnya yaitu sebesar 88% telah menerapkan tindakan ini. Tindakan untuk memisahkan alat penyimpanan supaya tidak tercampur dengan produk-produk non halal lainnya sesuai dengan hasil didapatkan 92% pelaku usaha telah melakukan tindakan ini. Tindakan yang dilakukan adalah memisahkan produk jadi halal dan juga non halalnya dan ini dilakukan 92% oleh pelaku usaha secara maksimal. Untuk itu tindakan ini juga dibarengi dengan upaya manajerial yang sesuai untuk mencapai kinerja terbaik dari pelaku usaha. Hasilnya akan disampaikan dalam tabel 3 mengenai ringkasan kinerja manajerial penerapan rantai pasokan halal.

**Tabel 3. Ringkasan Kinerja Manajemen Halal Supply Chain**

| No | Pernyataan | Rata-rata | Persentase |
|---|---|---|---|
| 1 | Perencanaan pelaksanaan: tujuan usaha, kebijakan HSC, penjadwalan, perancangan kerja maupun penganggaran. | 4,41 | 88% |
| 2 | Koordinasi Kerja: peningkatan pemahaman HSC pada karyawan, system kerja, informasi pada berbagai aspek usaha. | 4,32 | 86% |
| 3 | Pelaksanaan kerja: memproduksi sesuai dengan pedoman HSC, mengukur hasil, menyampaikan informasi | 4,52 | 90% |
| 4 | Pengawasan HSC: memberikan arahan, pengembangan kinerja dan peraturan kerja | 4,56 | 91% |
| 5 | Evaluasi: menilai secara menyeluruh penerapan HSC pada proses produksi maupun kinerja karyawan. | 4,48 | 90% |

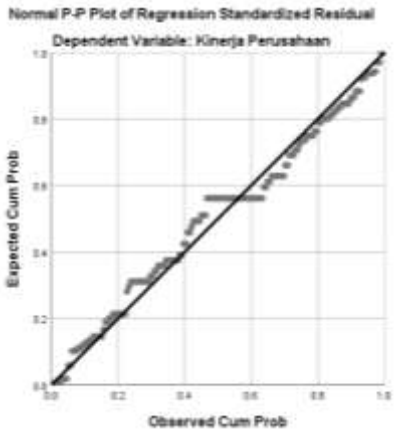
Sesuai dengan informasi dalam tabel 3 mengenai kinerja dari manajemen mengenai

penerapan *halal supply chain* didapatkan beberapa informasi. Tindakan perencanaan yang dilakukan oleh perusahaan berkaitan dengan merencanakan tujuan perusahaan, memaksimalkan perencanaan kebijakan untuk *halal supply chain*, melakukan penjadwalan, perancangan kerja untuk melakukan tindakan ini dan penganggarannya. Mengenai kinerja perencanaan sudah menunjukkan hasil yang positif karena 88% para pelaku usaha telah melakukan dengan baik perencanaan rantai pasokan halal tersebut. Kemudian mereka juga melakukan koordinasi kerja dengan semaksimal mungkin untuk bisa menciptakan sistem kerja yang sesuai dengan ketentuan halal, hasilnya sebanyak 86% para pelaku usaha menciptakan koordinasi sistem kerja yang sesuai. Pelaksanaan kerja yang dilakukan oleh pihak manajemen adalah dengan menciptakan pedoman dan juga mengukur hasil yang dicapai selama produksi memanfaatkan rantai pasokan hal-hal tersebut hasil yang menunjukkan dalam pelaksanaan kerjanya 90% telah berhasil menerapkan rantai pasokan halal dan hasilnya juga telah sesuai. Proses pengawasan juga setiap pelaku usaha mengembangkan tingkat pengawasan yang cukup baik dan sungguh-sungguh untuk mencapai hasil produk yang halal. Pada kinerja pengawasan pelaku usaha mampu mencapai hasil yang baik sebesar 91% kinerjanya terhadap pengawasan selama produksi distribusi maupun pembelian bahan-bahan. Mengenai tahapan evaluasi yang berkaitan dengan menilai secara keseluruhan pelaksanaan rantai pasokan serta kinerja karyawan ini juga menjadi hal yang penting diperhatikan oleh perusahaan supaya komitmen untuk menciptakan produk halal bisa tercapai dengan baik. Untuk itu secara presentase sebanyak 90% pelaku usaha telah menerapkan dengan baik evaluasi untuk mencapai produk halal yang diharapkan.

**Tabel 4. Pengujian Normalitas**

| No | Pengujian | Hasil Penghitungan | Keterangan |
|---|---|---|---|
| 1 | Asymp. Sig. (2-tailed) | 0,200 > 0,05 | Normal |

Sesuai dengan informasi dalam tabel 4 mengenai pengujian normalitas data. penelitian ini telah disesuaikan dengan pengujian normalitasnya untuk bisa memaksimalkan hasil penelitian yang dilakukan. Untuk itu hasil dari penghitungan yang dilakukan sebesar 0,200 lebih tinggi dari 0,05 sehingga secara ketentuan data-data dari penelitian ini masuk dalam kategori normal. Untuk itu data ini akan didukung dengan grafik yang telah disesuaikan dengan data penelitian. Grafiknya akan disampaikan dalam gambar 1.




**Gambar 1. Grafik Normalitas P-Plots**

Sesuai dengan gambar 1 maka dapat disampaikan hasil pengujian normalitas data yang

dilakukan penelitian. Secara umum teori yang menjelaskan mengenai gambar ini adalah ketika data atau gambar tersebut tidak terlalu jauh dengan garis diagonalnya maka dapat dipastikan data tersebut berdistribusi normal. Untuk itu sesuai dengan gambar yang disampaikan titik-titik yang ada di gambar tidak terlalu jauh dengan garis diagonal dan mengikuti gerakan dari garis diagonal tersebut. Secara keseluruhan data dari penelitian ini dinyatakan distribusi normal dan bisa dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan hasil dan menjawab hipotesis yang ada.

**Tabel 5. Hasil Pengujian Korelasi**

| No | Pengujian | Hasil Penghitungan | Keterangan |
|---|---|---|---|
| 1 | Pearson Correlation | 0,877 | Sangat Kuat |

Sesuai dengan informasi dalam table 5 mengenai pengujian korelasi atau keterkaitan variabel x dengan y. Hasilnya menunjukkan dalam pengujian *person correlation* didapatkan sebesar 0,877 pengaruh korelasi yang dihasilkan pada rantai pasukan halal terhadap kinerja manajerial. Sesuai dengan hasil pengukuran tersebut maka apabila disesuaikan dengan kriteria pengukuran termasuk dalam kategori sangat kuat. Kondisi ini berarti bahwa apabila produsen makanan di kota Solo memperhatikan rantai pasokan halalnya maka kinerja manajerialnya akan tercapai dengan sebaik mungkin. Hal ini dikarenakan dalam proses perencanaan yang telah disesuaikan dengan sebaik mungkin serta proses pengorganisasian, pelaksanaan, pengawasan maupun penilaian akan tercapai dengan hasil yang maksimal apabila setiap pelaku usaha maupun karyawan memperhatikan nilai-nilai dalam hal supply chain management. Untuk itu apabila ini diuji dalam penelitian analisis sekresi hasilnya akan disampaikan dalam table 6.

**Tabel 6. Hasil Pengujian Regresi**

| No | Pengujian | Hasil Penghitungan | Keterangan |
|---|---|---|---|
| 1 | *Halal Supply Chain* (X) Terhadap Kinerja Manajerial (Y) | 0,000 < 0,05 | H0 ditolak, H1 diterima |

Sesuai dengan tabel 6 terdapat informasi yang cukup penting dari penelitian ini untuk menjawab hipotesis dari penelitian. Sesuai dengan hasil pengujian yang dilakukan nilai regresinya adalah 0, 000 lebih kecil dari 0,05. Perolehan ini berarti bahwa hipotesis 0 ditolak dan hipotesis 1 diterima artinya adalah penerapan *halal supply chain* yang dilakukan oleh para pelaku usaha makanan di Kota Surakarta memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja- manajerial. Semakin baik dalam memperhatikan rantai pasokan halal maka kinerja manajerial perusahaan atau pelaku UMKM akan mengalami kondisi yang semakin baik dalam produksi makanan halal. Hasil lanjutan dalam pengujian analisis parsial maupun simultan disampaikan dalam tabel 7.

**Tabel 7. Pengujian Analisis Partial & Simultan**

| No | Pengujian | Hasil Penghitungan | |
|---|---|---|---|
| | | Partial | Simultan |
| 1 | *Halal Supply Chain* (X) Terhadap Kinerja Manajerial (Y) | 23.711 > 12.706 | 562.192 > 3.897 |

Sesuai dengan hasil analisis yang dilakukan dalam regresi didapatkan hasil nilai parsial maupun simultannya. Apabila dihitung secara hasil regresi nilai t hitungnya adalah 23.711 lebih besar dari t tabel yaitu 12.706. kondisi tersebut apabila dikaitkan dengan kriteria pengujian maka masuk dalam kategori *halal supply chain* berpengaruh secara parsial terhadap kinerja manajerial. Selanjutnya dalam perhitungan simultan atau uji F, nilai F hitung sebesar 562.192 lebih besar dari F tabel yaitu 3.897. Untuk itu dari penelitian ini menyampaikan bahwa *halal supply chain*

berpengaruh secara simultan terhadap kinerja manajerial pelaku usaha. Untuk itu secara keseluruhan menyatakan bahwa *halal supply chain* yang diperhatikan oleh para pelaku usaha memiliki pengaruh secara signifikan dan secara parsial maupun simultan terhadap kinerja manajerial pelaku usaha produk makanan di kota Surakarta.

**Tabel 8. Hasil Pengaruh Koef. Determinasi**

| No | Pengujian | Hasil Penghitungan | Keterangan |
|---|---|---|---|
| 1 | R Square | 0,770 / 77% | Tinggi |

Sesuai dengan hasil pengujian regresi yang dilakukan didapatkan nilai koefisien determinasi dari pengujian tersebut. Nilai ini berkaitan dengan pengaruh yang ditimbulkan dari adanya variabel X terhadap Y. Hasil yang ditimbulkan dari pengaruh adalah 0,770 atau dalam artian sebanyak 77% mempengaruhi kinerja manajerial pelaku usaha produk makanan. Sedangkan sebanyak 23% dipengaruhi oleh faktor-faktor lain dalam kinerja manajerial. Untuk itu hasil ini masuk dalam kriteria yang tinggi berpengaruh terhadap kinerja manajerial.

**Pembahasan**

Rantai pasokan merupakan bagian dari unsur perusahaan yang sangat penting karena berkaitan dengan awal mereka membeli bahan-bahan beserta perlengkapannya hingga produk itu jadi dan bisa untuk dikonsumsi oleh masyarakat (Aziz et al., 2021). Sasaran dari penelitian ini merupakan produsen makanan yang ada di kota Surakarta dengan jumlah secara keseluruhan ada 297 pelaku usaha yang sudah mendapatkan sertifikasi halal. Melalui bukti sertifikasi halal tersebut dapat dipastikan produksinya memperhatikan ketentuan dan pedoman halal. Hal ini dikarenakan sesuai dengan penjelasan bahwa pelaku usaha yang memiliki label halal wajib memperhatikan pedoman dalam produksi maupun ketentuan untuk menjaga produknya sesuai dengan ketentuan dari MUI (Rido & Sukmana, 2021). Untuk itu komitmen yang diwujudkan dari adanya label tersebut adalah melalui produksi yang mereka lakukan. Produksi ini memiliki kaitan dengan rantai pasokan sedangkan rantai pasokan bisa berjalan dengan baik apabila ada kinerja manajerial yang baik (Fatahilla & Asngadi, 2023). Melalui kinerja manajerial ini para pelaku usaha bisa merencanakan bahan baku apa saja yang akan dibeli dan digunakan untuk memproduksi produk makanan halal. Mereka juga bisa melakukan pengorganisasian melalui pengembangan sumber daya dan pelatihan-pelatihan untuk mencapai kinerja yang maksimal. Menciptakan kinerja yang sesuai dengan pedoman halal dengan tidak mencampurkan bahan non halal dengan halal. Serta melalui kinerja manajerial pelaku usaha mampu melakukan pengawasan dan menilai keberhasilan dari penerapan rantai pasokan halal tersebut.

Sesuai dengan hasil penelitian didapatkan bahwa berpengaruh secara signifikan terhadap kinerja manajerial. Hasil ini sesuai dengan beberapa penelitian yang menyampaikan bahwa kinerja dari perusahaan akan mampu tercapai dengan maksimal apabila perusahaan memperhatikan rantai pasokan yang berkaitan dengan produk masing-masing (Athief Fuady, 2019). Hal ini berarti bahwa antara kinerja dan rantai pasokan memiliki keterkaitan yang cukup erat. Kondisi ini menjadi hal yang penting karena rantai pasokan ini merupakan tahapan-tahapan dari awal pembelian bahan hingga akhir distribusi kepada konsumen sehingga ketika rantai pasokan itu berjalan dengan baik bahan baku dibeli sesuai dengan kebutuhan serta produknya didistribusikan kepada konsumen dengan baik maka minat untuk membeli produk tersebut akan mengalami peningkatan. Apalagi dalam masyarakat yang memiliki mayoritas muslim mereka menganggap bahwa produk yang memiliki sertifikasi halal itu aman untuk dikonsumsi (Muiz et al., 2023). Persepsi ini

mempengaruhi minat mereka untuk mengkonsumsi produk-produk halal. Untuk itu dengan adanya pemahaman ini para pelaku usaha yang ada di kota Surakarta akan terus mengalami peningkatan pelaku usaha yang memiliki sertifikasi halal. Untuk itu secara keseluruhan menyatakan bahwa kinerja manajerial akan sangat dipengaruhi keberhasilannya apabila perusahaan memperhatikan *halal supply chain management* terutama bagi mereka yang memproduksi makanan halal.

## KESIMPULAN

Sesuai dengan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil beberapa kesimpulan yaitu secara nilai regresi *halal supply chain* memiliki pengaruh yang positif dan signifikan secara parsial maupun secara simultan terhadap kinerja manajerial pelaku UMKM produk makanan di kota Surakarta. Sebesar 77% dipengaruhi secara langsung oleh rantai pasokan hal-hal tersebut dan korelasi yang ditimbulkannya sebesar 0,877.

## DAFTAR REFERENSI

Arikunto, S. (2019). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta.

Athief Fuady. (2019). Analisis Pengaruh Halal Food Supply Chain Terhadap Kinerja UMKM Halal. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, *1*(2), 1–9.

Aziz, F., Setyorini, R., & Hasanah, Y. N. (2021). Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, *7*(1), 293–301. https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1936

Fatahilla, M. R., & Asngadi, A. (2023). Pengaruh Halal Supply Chain Dan Green Supply Chain Management Terhadap Kinerja Perusahaan. *Jurnal Ilmu Manajemen Universitas …*, *9*(1), 64–72. http://jimutuntad.com/index.php/jimut/article/view/316%0Ahttp://jimutuntad.com/index.php/jimut/article/download/316/304

Huda, M., & Hartati, N. (2022). Implementasi Strategi Terhadap Supply Chain Management, Keunggulan Bersaing Dan Kinerja Perusahaan. *Jurnal Soshum Insentif*, *5*(1), 28–35. https://doi.org/10.36787/jsi.v5i1.646

Khazaini, W., Munir, M., & Ahmadiono. (2024). Peningkatan kinerja perusahaan melalui implementasi strategi manajemen halal supply chain. *JIS: Jurnal Ilmu Sosial*, *4*(1), 48–67.

Muiz, A. N., Damayanti, A., Indra, R., & Marlina, L. (2023). Pengaruh Sertifikat Halal Terhadap Pendapatan Usaha dan Halal Awareness UMKM di Sektor Halal Food (Studi Pada Pelaku Usaha UMK Kecamatan Cihideung Kota Tasikmalaya). *J-Alif : Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah Dan Budaya Islam*, *8*(2), 156–170. https://doi.org/10.35329/jalif.v8i2.4829

Purwanti, E., & Berliani, K. (2023). Pengaruh partisipasi anggaran, komitmen organisasi, dan good governance terhadap kinerja manajerial. *Fair Value : Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Keuangan*, *5*(11), 1–7. https://doi.org/10.19184/bisma.v11i2.6308

Putri, H. D., Batubara, I. W. S., & Aisyah, S. (2022). Analisis managemen rantai pasok halal di Indonesia. *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen (JIKEM)*, *2*(1), 2116–2125. https://ummaspul.e-journal.id/JKM/article/download/3795/1360

Rahim, S., Puspa Sari, T. H., & Wahyuni, N. (2023). Pengaruh Sertifikat Halal Terhadap Peningkatan Pendapatan Penjualan Usaha Di Sektor Food and Beverage Kota Makassar. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, *12*(1), 69–78. https://doi.org/10.37476/jbk.v12i1.3817

Rido, M., & Sukmana, A. H. (2021). Urgensi Sertifikasi Halal Bagi Bisnis Umkm. *JOURNAL of APPLIED BUSINESS and BANKING (JABB)*, *2*(2), 129–142.

https://doi.org/10.31764/jabb.v2i2.5644

Salam, D. Q. A., & Makhtum, A. (2022). Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Umkm Di Kabupaten Sampang. *Qawwam : The Leader's Writing*, *3*(1), 10–20. https://www.jurnalfuad.org/index.php/qawwam/article/view/110

Shofiyah, R., & Qadariyah, L. (2022). Pemaknaan Sertifikasi Halal bagi Pelaku UMKM Sektor Pangan yang Telah Bersertifikat Halal di Kabupaten Bangkalan. *Maro : Jurnal Ekonomi Syariah Dan Binsin*, *5*(2), 246–259. http://ejournal.unma.ac.id/index.php/Mr/index

Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (Sutopo (ed.)). Alfabeta.

Wiarto, J. (2022). Global Strategi dan Strategi SMC ( Supply Chain Management ) terhadap Perusahaan Nestle. *ULIL ALBAB : Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, *1*(12), 4355–4364.