

**ANALISIS IMPLEMENTASI *HALAL SUPPLY CHAIN*
MANAGEMENT PADA USAHA MIKRO KECIL
MENENGAH (UMKM) TAHU TEMPE DI
DESA GENDUANG-PELALAWAN**

SKRIPSI



OLEH :

**PUTRI SINTA ARUM
198150065**

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2023**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

Document Accepted 30/5/23

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

**ANALISIS IMPLEMENTASI *HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT*
PADA USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) TAHU TEMPE
DIDESA GENDUANG - PELALAWAN**

SKRIPSI

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana

di Fakultas Teknik Program Studi Teknik Industri

Universitas Medan Area



PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS MEDAN AREA

MEDAN

2023

i

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Document Accepted 30/5/23

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management pada
Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Tahu Tempe di Desa
Genduang – Pelalawan

Nama : Putri Sinta Arum

NPM : 198150065

Fakultas : Teknik

Prodi : Teknik Industri

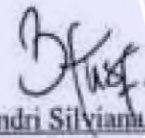
Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II


Yudi Daeng Polewangi, S.T., M.T.


NIDN. 0112118503


Nukho Andri Silviana, S.T., M.T.

NIDN. 0127038802

Mengetahui :


Dr. Rahmatullah, S.Kom., M.Kom.
NIDN. 0105058804


Nukho Andri Silviana, S.T., M.T.
NIDN. 0127038802

Tanggal Ujian Sidang Skripsi : 27 Maret 2023

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Putri Sinta Arum

NPM : 198150065

Saya menyatakan bahwa skripsi yang saya susun, sebagai syarat memperoleh gelar serjana merupakan hasil karya tulis saya sendiri. Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan skripsi ini yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah, dan etika penulisan ilmiah.

Saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya peroleh dan sanksi-sanksi lainnya dengan peraturan yang berlaku, apabila di kemudian hari ditemukan adanya plagiat dalam skripsi ini.

Medan, Maret 2023



Putri Sinta Arum
198150065

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS
AKHIR/SKRIPSI/TESIS UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Medan Area, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Putri Sinta Arum
NPM : 198150065
Program Studi : Teknik Industri
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Medan Area **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Analisis implementasi halal supply chain management pada usaha mikro kecil menengah (UMKM) tahu tempe di desa genduang - pelalawan. Dengan Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini Universitas Medan Area berhak menyimpan, mengalihmedia/format-kan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Medan
Pada Tanggal : 17 Maret 2023


(Putri Sinta Arum)
198150065

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Penaga, Kecamatan Bandar Khalipah , Kabupaten Serdang Bedagai, Provinsi Sumatera Utara pada tanggal 14 Maret 2001 dari Ayah Achmadi dan ibu Nurkolila merupakan putri keempat dari empat bersaudara.

Penulis pertama kali menempuh pendidikan di Sekolah Dasar Negeri 004 Genduang Kota Pekanbaru pada tahun 2007 dan selesai pada tahun 2013, pada tahun yang sama penulis melanjutkan di Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Pangkalan Lesung dan selesai pada tahun 2016, pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Pangkalan Lesung, penulis mengambil jurusan Ilmu Pengetahuan Alam dan selesai pada tahun 2019, dan pada tahun yang sama penulis terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Teknik Program Studi Teknik Industri Universitas Medan Area.

Berkat petunjuk Allah SWT, usaha yang disertai doa juga dari kedua orang tua dalam menjalani aktivitas akademik Perguruan Tinggi Swasta Universitas Medan Area. Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan skripsi yang berjudul "Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Tahu Tempe di Desa Genduang - Pelalawan".

ABSTRAK

Putri Sinta Arum, NPM 198150065. “ Analisis Implementasi *Halal Supply Chain Management* Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Tahu Tempe Putri”. (Study Kasus DI UMKM Tahu Tempe Putri di Desa Genduang-Pelalawan)”. Dibimbing oleh Bapak Yudi Daeng Polewangi, ST.MT dan Ibu Nukhe Andri Silviana, ST.MT.

Permintaan terhadap produk halal di dunia semakin hari semakin meningkat. Sesuai dengan fakta bahwa jumlah penduduk muslim di dunia yang semakin besar. Konsumen tidak hanya menginginkan produk halal melainkan juga halal pada proses pembuatan atau penyiapan produk. Penelitian ini merupakan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui bagaimana pelaksanaan halal *supply chain management* dari hulu sampai ke hilir yang diterapkan pada UMKM Tahu Tempe Putri di Desa Genduang-Pelalawan. Halal *supply chain management* merupakan kunci dalam menerapkan prinsip halal dalam suatu produk, khususnya produk makanan. Proses penyediaan bahan baku, pemrosesan, pengemasan, dan penyajian yang tercakup dalam proses rantai pasok menjadi ukuran halalnya suatu produk. Metode penelitian ini dilaksanakan dengan wawancara, observasi secara langsung dilapangan, dokumentasi dan kuesioner. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey digunakan untuk mendapatkan data dari tempat tertentu yang alamiah (bukan buatan kuesioner, tetapi peneliti melakukan perlakuan dalam pengumpulan data, misalnya test dan wawancara terstruktur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan halal supply chain management yang dilaksanakan di UMKM Tahu Tempe Putri Desa Genduang-Pelalawan masih belum sesuai dengan parameter prinsip halal supply chain management. Kegiatan manajemen halal *supply chain* tersebut dibagi menjadi lima kelompok utama yaitu proses persiapan bahan baku, proses produksi, proses distribusi, proses kegiatan *packing*, dan kegiatan pemasaran sampai ke tangan konsumen.

Kata kunci : *Supply Chain* Manajemen, Produk Halal, Halal *Supply Chain Management*

ABSTRACT

Putri Sinta Arum. 198150065. "The Analysis of Halal Supply Chain Management Implementation in Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) Tahu Tempe Putri. (Case Study in MSMEs Tahu Tempe Putri in Genduang-Pelalawan Village)". Supervised by Yudi Daeng Polewangi, S.T, M.T. and Nukhe Andri Silviana, S.T., M.T.

The demand for halal products in the world is increasing day by day. Based on this fact, the number of Muslim populations in the world is getting bigger. Consumers not only want halal products but also halal in making or preparing the product. This study aimed to know how the halal supply chain management implementation from initial to end applied to MSMEs Tahu Tempe Putri in Genduang-Pelalawan Village. Halal supply chain management is the key to implementing halal principles in a product, especially food products. The supplying raw materials, processing, packaging, and presentation included in the supply chain process is a measure of the halalness of a product. This research method was carried out through interviews, direct observation in the field, documentation, and questionnaires. The analytical method used in this study was a survey method used to obtain data from certain natural places, not artificial questionnaires, but the researcher carried out treatments in data collection, for example, tests and structured interviews. The results showed that halal supply chain management activities carried out in MSMEs Tahu Tempe Putri of Genduang-Pelalawan Village were still not following the parameters of halal supply chain management principles. Halal supply chain management activities were divided into five main groups, namely the process of preparing raw materials, the production process, the distribution process, the process of packing activities, and marketing activities in the hands of consumers.

Keywords: Supply Chain Management, Halal Products, Halal Supply Chain Management.



13/05 - 2023

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr.Wb

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas berkah, *rahmat, taufik, dan hidayah*-Nya yang senantiasa dilimpahkan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “ Analisis Implementasi *halal Supply Chain Management* Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Tahu Tempe di Desa Genduang-Pelalawan” dengan baik. *Shalawat* dan *salam* senantiasa tercurah kepada *Rasulullah SAW* yang telah mengantarkan manusia dari zaman kegelapan menuju zaman yang terang benderang ini. Penyusun skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi sebagian syarat gunan menyelesaikan program sarjan (SI) industri pada Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Medan Area.

Perjalanan panjang telah penulis lalui dalam rangka menyelesaikan penulisan skripsi ini. Banyak hambatan serta rintangan yang dihadapi dalam penyusunanya, namun atas izin Allah SWT dan berkat bimbingan, motivasi,serta arahan dari berbagai pihak penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Oleh karena itu, dengan penuh kerendahan hati, pada kesempatan ini patutlah kiranya penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Saya persembahkan karya ini untuk Ayahanda saya tercinta Achmadi, Orang yang mengajari saya untuk selalu bersyukur dan berjuang, terimakasih atas setiap nasehat, do'a, kerja keras dan pengorbanan yang selalu Ayahanda berikan, Ibunda saya tercinta Nurkolila, orang yang selalu memberikan do'a, semangat dan semua yang terbaik untuk saya.

2. Bapak Prof. Dr. Dadan Ramdan, M.Eng, M.Sc., selaku Rektor Universitas Medan Area.
3. Bapak Dr. Rahmad Syah, S.Kom. M.Kom., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Medan Area.
4. Ibu Nukhe Andri Silviana. ST, MT, selaku Ketua Program Studi dan Koordinator Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Medan Area dan Selaku Dosen Pembimbing II.
5. Bapak Yudi Daeng Polewangi, ST, MT, selaku Dosen Pembimbing I.
6. Kakak dan abang saya Indah Permata Sari, S.Kom dan Yosi Ahmad Nafiro, S.kom yang selalu mensupport saya dalam keadaan apapun.
7. Kakak dan abang saya Kinanto Astono dan Mhd. Toni Wijaya, S.T yang selalumenasehati dan memberikan dukungan penuh terhadap saya
8. Kakak saya Syahniar Lubis, S.T yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan skripsi dan selalu memberikan dukungan dengan memberi semangat untuk terus menyelesaikan skripsi dan lebih teliti membantu dengan diskusi.
9. Untuk orang yang spesial 198110150 yang terus menemani, mensupport, dan membantu saya dalam segala hal.
10. Ibu Nurkolila dan Bapak Achmadi selaku *Owner* UMKM Tahu Tempe
11. Seluruh dosen dan staff Fakultas Teknik yang telah banyak memberikan bantuan kepada penulis.

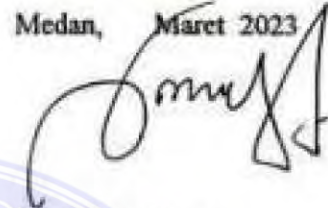
Semoga segala kebaikan yang telah bapak, ibu, saudara, teman, orang special sekalian mendapatkan pahala yang berlipat dari Allah SWT. Penulis sangat menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak

kekurangan, karena keterbatasan, kemampuan, ilmu, dan pengalaman penulis. Oleh karena itu saran dan kritik sangat penulis harapkan untuk senantiasa memberikan perbaikan di masa yang akan datang. Semoga karya skripsi ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak.

Aaminn.

Wassalamualaikum Wr.Wb.

Medan, Maret 2023



Putri Sinta Arum



DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iv
RIWAYAT HIDUP	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Batasan Masalah Dan Asumsi.....	4
1.5. Manfaat Penelitian	5
1.6. Sistematika Penulisan.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Sistem Produksi.....	8
2.2. Implementasi	9
2.3. <i>Supply Chain</i>	10
2.4. <i>Supply Chain Management (SCM)</i>	12
2.5. Halal 15	
2.6. Produk Halal.....	16
2.7. <i>Halal Supply Chain Management (HSCM)</i>	18
2.8. Kuesioner	19
2.9. Uji Validitas	19
2.10. Uji Reliabilitas	21
2.11. Populasi	22
2.12. Sampel.....	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1 Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	23

3.2.	Jenis Penelitian.....	23
3.3.	Subjek Dan Objek Penelitian.....	23
3.4.	Variabel Penelitian.....	24
3.5.	Kerangka Berfikir.....	25
3.6.	Pengujian Alat Ukur.....	25
3.7.	Metode Analisa Data.....	27
3.8.	Metode Pengumpulan Data.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		32
4.1.	Pengumpulan Data.....	32
4.1.1.	Data Survey Kuesioner.....	34
4.2.	Pengolahan Data.....	62
4.2.1.	Kuesioner.....	62
4.2.2.	Deskripsi Data.....	62
4.2.3.	Karakteristik Responden.....	62
4.2.4.	Hasil Uji Kualitas Data.....	64
4.2.4.1.	Uji Validitas.....	64
4.2.4.2.	Uji Realibilitas.....	67
4.3.	Pelaksanaan Management Halal Supply Chain di UMKM Tahu Tempe Putri.....	67
4.3.1.	Proses Persiapan Bahan Baku.....	70
4.3.2.	Proses Produksi.....	77
4.3.3.	Proses Distribusi.....	86
4.3.4.	Proses Kegiatan Packaging.....	87
4.3.5.	Kegiatan Pemasaran Sampai ke Tangan Konsumen.....	89
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		91
5.1.	Kesimpulan.....	91
5.2.	Saran.....	93
DAFTAR PUSTAKA.....		96
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Skala Pengukuran Likert	19
Table 2.2	Tabel R Statistika	21
Tabel 4.1	Data Survey Hasil Penyebaran Kuesioner.....	61
Tabel 4.2	Data Sampel Penelitian	62
Tabel 4.3	Jenis Kelamin Responden	63
Table 4.4.	Usia Responden.....	63
Tabel 4.5	Hasil Uji Validitas Perhitungan SPSS.....	64
Tabel 4.6	Hasil Uji Reliabilitas Perhitungan SPSS.....	67



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Model Halal Supply Chain Management	18
Gambar 3.1	Kerangka Berfikir	25
Gambar 3.2	Metodologi Penelitian	29
Gambar 4.1	Label Proses Hscm Di Umkm Tahu Tempe Putri	68
Gambar 4.2	Produk Bahan Baku Yang Digunakan Di Umkm Tahu Tempe Putri	71
Gambar 4.3	Proses Penerimaan Bahan Baku Dari Supplier	73
Gambar 4.4	Tempat Dan Proses Perendaman Bahan Baku	79
Gambar 4.5	Proses Penggilingan Bahan Baku	80
Gambar 4.6	Proses Memasak Atau Perebusan	83
Gambar 4.7	Api Untuk Perebusan	83
Gambar 4.8	Proses Penyaringan	84
Gambar 4.9	Proses Penggumpalan	84
Gambar 4.10	Proses Pengambilan Sari- Sari	85
Gambar 4.11	Proses Pemilihan Gumpalan Terbaik	85
Gambar 4.12	Proses Pencetakan	85
Gambar 4.13	Hasil Pencetakan	85
Gambar 4.14	Pengemasan Produk Tahu	86
Gambar 4.15	Pengiriman Tahu Kepada Konsumen	87
Gambar 4.16	Proses Packaging	88
Gambar 4.17	Packaging Produk Tahu Di Umkm Tahu Tempe Putri	88

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Permintaan terhadap halal produk di dunia akan meningkat akan sejalan dengan fakta bahwa populasi muslim dunia semakin bertambah. Menurut data majelis global, jumlah umat islam di dunia sekitar 1,8 juta pada tahun 2012, dan pada tahun 2030, jumlah umat islam di dunia diperkirakan mencapai 2,2 juta. Menurut (Thomson Reuters, 2015), pada tahun 2019, pasar makanan halal akan bernilai USD2.573 juta (21 persen dari pengeluaran global), pasar kosmetik halal akan bernilai USD73 juta (6,78 persen dari pengeluaran global), dan pasar kebutuhan pribadi halal akan bernilai USD103 juta. Di bidang konsumsi, Indonesia telah menetapkan Peringkat 1 sebagai konsumen teratas produk halal di sektor makanan, dengan nilai pasar USD155 juta.

Industri halal menghadapi tantangan di berbagai bidang, termasuk makanan halal, keuangan halal, perjalanan halal, fashion halal, kosmetik, media dan hiburan, dan sektor lain seperti kesehatan dan pendidikan. Menurut laporan State Of The Global Islamic Economy 2016/2017 Thomson Reuters,

Pengolahan industri tahu yang berasal dari kedelai, bahan baku utamanya berasal dari ladang kedelai kota pekanbaru. pengolahan industri tahu merupakan proses produksi yang banyak melibatkan faktor faktor produksi berupa mesin, tenaga kerja, dan kedelai sebagai bahan baku untuk pembuatan tahu. Untuk dapat menghasilkan tahu yang sebaik mungkin diperlukan bahan baku yang optimal dan teruji kelayakannya. Selain kedelai, mesin, dan tenaga kerja, kebersihan dan higienis juga merupakan salah satu

hal yang sangat diperlukan dalam proses produksi. Kebersihan pada proses produksi di dalam dunia industri memiliki peran penting sebagai bentuk ke higienisan dalam tahu terutama bagi UMKM. UMKM harus berupaya untuk memiliki standarisasi kebersihan di dalam setiap proses nya yaitu dari hulu sampai ke hilir. Adapun salah satu bentuk yang dimaksud dan akan digunakan di dalam penelitian ini adalah *Halal Supply Chain Management*. Dimana metode tersebut merupakan suatu metode yang dilakukan sesuai dengan pengurutan terbaik yaitu dari pemasok sampai ke tangan konsumen. Dengan begitu dapat meningkatkan omset dan keyakinan pelanggan terhadap ke higienisan untuk mengkonsumsi produk dari UMKM tersebut.

UMKM tahu tempe di desa Genduang-Pelalawan termasuk salah satu produksi Tahu Tempe yang terbatas, yaitu UMKM yang bergerak dibidang produksi tahu dan tempe yang selanjutnya akan dipasarkan di daerah tersebut. UMKM Tahu Tempe di desa Genduang-Pelalawan ini hanya memproduksi tahu, tempe, dan tahu goreng. Untuk tahu biasanya UMKM tersebut banyak memiliki ukuran yaitu : 13 x 12 cm, 13 x 13 cm, 16 x 17 cm, 17 x 17 cm, untuk tempe hanya mempunyai dua ukuran yaitu : 10x 17 cm, 11 x 22 cm dan untuk pengemasan tahu biasanya UMKM memakai ukuran 20 x 33 cm, 18 x 33cm dan 16 x 34 cm tergantung harga bahan baku dan ukuran potongan pada produk nya.

Permasalahan yang terjadi di UMKM tahu tempe di Desa Genduang-Pelalawan ini adalah UMKM tahu tempe tersebut kurang memperhatikan adanya penerapan sistem *halal supply chain management* mulai dari proses persiapan bahan baku, proses produksi, proses distribusi, proses kegiatan

packaging dan kegiatan pemasaran sampai ketangan konsumen yaitu pihak UMKM tahu tempe Putri tidak melakukan pengecekan ulang pada saat penerimaan bahan baku, *supplier* yang belum bersertifikasi halal, transaksi jual beli yang diterapkan di UMKM terhadap *supplier* belum dilakukan sesuai dengan syariah islam, pihak UMKM kurang memastikan untuk tempat penerimaan bahan baku dalam keadaan higienis, UMKM tahu tempe kurang memperhatikan selama kegiatan proses produksi tidak boleh adanya kontaminasi dengan zat-zat apapun yang dilarang untuk dikonsumsi tentunya yang tidak sehat untuk dikonsumsi, alat yang digunakan untuk proses kegiatan distribusi seperti motor, mobil belum terjamin kebersihannya, dan masih adanya dari salah satu konsumen yang masih komplain dalam proses pemasaran atau penyajian tahu karena belum adanya logo sertifikasi halal. Hal ini bisa menyebabkan menurunnya profit dan kepercayaan pelanggan terhadap tahu yang di produksi oleh UMKM tersebut. Dan penulis ingin meningkatkan lingkup pemasaran tahu dengan berbasis *halal supply chain management* supaya produksinya dapat berkembang pesat karena dapat didistribusikan ke minimarket atau swalayan besar dengan mencantumkan label halal di kemasannya.

UMKM berkontribusi halal dalam membantu negara mengejar target ekonomi melalui tenaga kerja yang diserap di berbagai sektor usaha. Selain itu, UMKM halal menjadi tangguh sektor dalam menghadapi berbagai krisis. Permintaan produk halal semakin meningkat dibandingkan dengan peningkatan jumlah umat Muslim di dunia. Penduduk muslim Indonesia adalah yang terbesar di dunia. Hal ini sebagai pengingat bahwa Indonesia adalah bangsa

yang kuat yang mampu menghasilkan produk halal.

Berdasarkan penjabaran dan penjelasan yang telah dikemukakan diatas, untuk itu penulis tertarik melakukan penelitian di UMKM Tahu Tempe di salah satu Wilayah Riau, Kabupaten Pelalawan, Kecamatan Pangkalan Lesung, Desa Genduang dengan judul “Analisis Implementasi *Halal Supply Chain Management* Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Tahu Tempe Di Desa Genduang-Pelalawan”.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana penerapan *halal supply chain management* di usaha mikro kecil menengah (UMKM) tahu tempe di desa Genduang-Pelalawan?.

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada perumusan masalah tersebut maka tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui penerapan dan implementasi *halal supply chain management* pada industri pengolahan tahu di UMKM tersebut.

1.4. Batasan Masalah dan Asumsi

Faktor yang akan selalu menjadi penghalang dan tidak dapat di hindarkan dalam melakukan penelitian adalah adanya keterbatasan waktu, dana, dan fasilitas. Sehingga batasan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Permasalahan yang akan di bahas hanya pada produk tahu yang ada di UMKM tersebut.
2. Penelitian ini tidak menampilkan data keuangan dari UMKM.
3. Penelitian ini tidak memperhatikan faktor biaya dalam proses produksi

tahu di UMKM.

Asumsi-asumsi yang digunakan dalam penulisan ini adalah sebagai berikut:

1. Seluruh data yang diperoleh dari perusahaan / instansi maupun sumber data yang lain adalah benar.
2. Kondisi dan situasi Indonesia dianggap stabil dan normal mengabaikan permasalahan pandemic sehingga data-data yang diperoleh mewakili kondisi perekonomian di Indonesia.

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Menambah ilmu pengetahuan dalam *halal supply chain management* dan sistem produksi manufaktur pada umumnya.
2. Memberikan alternatif bagi UMKM dalam menetapkan kebijakan yang berhubungan dengan *halal supply chain management*.
3. Dapat memberikan usulan perbaikan sistem *halal supply chain management* pada UMKM tersebut.
4. Dapat memberikan informasi atau wawasan kepada masyarakat tentang *halal supply chain management* di pasar yang berada di desa genduang dan sekitarnya.
5. Dapat digunakan sebagai bahan masukan pihak pimpinan pasar yang berada di desa genduang dan sekitarnya untuk lebih mengembangkan dan terus memperbaiki pasar agar dapat mengoptimalkan rantai pasok sehingga memberikan kontribusi yang baik bagi semua kalangan.

1.6. Sistematika Penulisan

Dalam sistematika penulisan ini, penulis memberikan gambaran isi dari skripsi yang dapat di perinci sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Dalam bab ini diuraikan tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, asumsi dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan bahan-bahan kajian keilmuan yang menjadi topik penelitian. Kajian keilmuan diperoleh dari beberapa sumber pustaka seperti buku, *literature*, ataupun jurnal yang terkait dengan permasalahan yang di kaji yaitu mengenai *supply chain management*.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menguraikan metodologi penelitian yang digunakan. Metodologi penelitian terdiri dari lokasi penelitian, jenis penelitian, subjek dan objek penelitian, variabel penelitian, kerangka berfikir, metode analisa data, tahapan pengolahan data, dan pemecahan masalah.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Mengidentifikasi keseluruhan data hasil penelitian yang dilanjutkan dengan pengumpulan data. Dan menganalisis hasil penelitian dan perhitungan berdasarkan pengolahan data dan pemecahan masalah.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

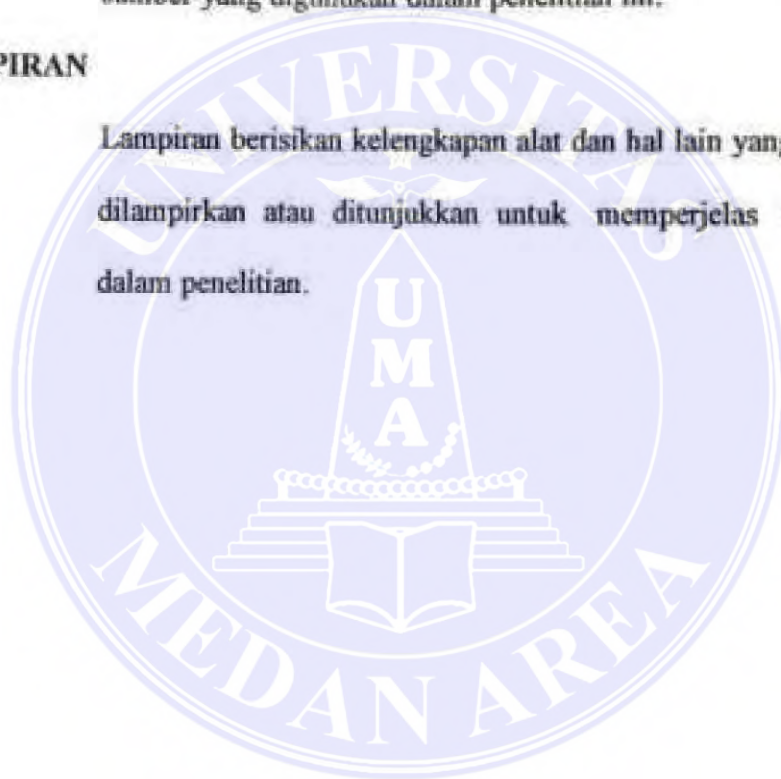
Dalam bab ini berisikan tentang kesimpulan atas semua yang telah di uraikan pada bab terahir dalam penulisan bab ini.

DAFTAR PUSTAKA

Jurnal, buku, kutipan-kutipan dari internet, atau sumber-sumber lainnya, daftar pustaka berisikan tentang sumber-sumber yang digunakan dalam penelitian ini.

LAMPIRAN

Lampiran berisikan kelengkapan alat dan hal lain yang perlu dilampirkan atau ditunjukkan untuk memperjelas uraian dalam penelitian.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Sistem Produksi

Secara umum produksi diartikan sebagai suatu kegiatan atau proses yang menstransformasikan masukan (*input*) menjadi hasil keluaran (*output*). Dalam pengertian yang bersifat umum ini penggunaannya cukup luas, sehingga mencakup keluaran (*output*) yang berupa barang dan jasa. Dalam arti sempit, pengertian produksi hanya dimaksud sebagai kegiatan yang menghasilkan barang, baik barang jadi maupun barang setengah jadi, bahan industri dan suku cadang atau spare parts dan komponen. Hasil produksinya dapat berupa barang-barang industri. sistem produksi adalah suatu rangkaian dari beberapa elemen yang saling berhubungan dan saling menunjang antara satu dengan yang lainnya untuk mencapai suatu tujuan tertentu (Nasution & Yudha, 2008). Dengan demikian yang dimaksud dengan sistem produksi adalah gabungan dari beberapa unit yang saling terikat dan saling mempengaruhi untuk melaksanakan proses produksi dalam suatu perusahaan tertentu.

Produk akhir (produk jadi) yang sering juga disebut produk jadi, produk setengah jadi (*work in progress*) atau bahan baku yang semuanya bersifat berwujud (berwujud fisik). Jasa adalah jenis keluaran tidakberwujud (berwujud non-fisik). Perbedaan paling signifikan antara kedua jenis output tersebut adalah pada fisik produk, waktu yang dibutuhkan untuk menyelesaikan proses manufaktur, dan pengiriman produk ke pelanggan,

berbeda dengan jasa waktu proses dan pengiriman ke pelanggan adalah simultan. Karena, pada produk fisik waktu proses dan pengiriman jasa kepada pelanggan bersifat simultan maka masalah pengendalian mutu menjadi sangat kritikal.

Produksi mencakup semua kegiatan dan tidak hanya mencakup pengertian yang luas, produksi mencakup semua kegiatan dan tidak hanya mencakup pembuatan barang-barang yang dapat dilihat dengan menggunakan faktor produksi. Faktor terpenting dalam manufaktur adalah variasi input (masukkan) yang digunakan untuk membawa keluar proses manufaktur. Faktor-faktor produksi tersebut di atas dapat diklasifikasikan sebagai tenaga kerja, modal, dan mentah produksi. Ketiga faktor produksi tersebut ditentukan oleh kuantitas dan kualitas produk.

Menurut (Ginting, 2007) sistem produksi merupakan sekumpulan dari sub sistem yang saling berinteraksi dengan tujuan mentransformasikan *input* produksi menjadi *output* produksi. *Input* produksi ini dapat berupa bahan baku, mesin, tenaga kerja, modal, dan informasi. Sedangkan *output* produksi merupakan produk yang dihasilkan seperti limbah, produk jadi, dan sebagainya. Sub sistem tersebut akan membentuk konfigurasi sistem produksi. Keandalan dari konfigurasi sistem produksi ini tergantung dari produk yang dihasilkan serta bagaimana cara proses produksinya. Cara menghasilkan produk, operasi dari proses pembuatan produk dan variasi dari produk yang dihasilkan. Di samping itu, produksi juga dapat diartikan sebagai penciptaan nilai guna (*utility*) suatu barang atau jasa dimana nilai guna ini diartikan sebagai kemampuan barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan konsumen.

2.2. Implementasi

Implementasi adalah tindakan atau pelaksanaan dari rencana yang sudah disusun secara matang dan terperinci. Implementasi biasanya dilakukan setelah perencanaan selesai. Implementasi, menurut Nurdin Usman, adalah bermuara pada aktivitas, aksi, tindakan atas adanya mekanisme suatu sistem. Implementasi adalah bermuara pada suatu kegiatan yang terencana dan untuk mencapai tujuan kegiatan.

Implementasi, menurut Purwanto dan Sulistyastuti, merupakan strategi untuk mensosialisasikan hasil kebijakan kepada kelompok sasaran. Implementasi biasanya dilakukan setelah perencanaan selesai. Implementasi juga adalah pelaksanaan yang berasal dari kata bahasa Inggris implement yang adalah melaksanakan. Guntur Setiawan berpendapat implementasi adalah perluasan aktivitas / kegiatan yang saling menyesuaikan proses interaksi antara tujuan dan tindakan untuk mencapainya serta memerlukan jaringan birokrasi yang efektif. Implementasi dapat diimpulsi ialah suatu kegiatan yang terencana, acuan norma-norma tertentu untuk mencapai tujuan kegiatan, dan dilakukan secara sungguh-sungguh berdasarkan acuan norma-norma tertentu, dan dilakukan secara sungguh-sungguh berdasarkan acuan norma-norma tertentu. Akibatnya, implementasi tidak ada dengan sendirinya, melainkan dikelola oleh objek di bawahnya, yaitu kurikulum. Implementasi kurikulum adalah proses pelaksanaan ide, program, atau aktivitas untuk menerima dan melakukan perubahan terhadap suatu pembelajaran dan memperoleh hasil yang diharapkan dengan harapan orang lain.

2.3. *Supply chain*

Supply chain adalah kegiatan yang berkaitan dengan aliran dan transformasi barang dan jasa mulai dari tahapan penyediaan bahan baku hingga produk akhir hingga tangan konsumen. (Tamuntuan,2013) mengatakan bahwa rantai pasokan merupakan sekumpulan aktivitas dan keputusan yang saling terkait untuk mengintegrasikan pemasok, manufaktur, gudang, jasa transportasi, pengecer, dan konsumen secara efisien. Barang dan jasa ini dapat didistribusikan dalam jumlah, waktu, dan lokasi yang baik untuk memenuhi kebutuhan konsumen dengan meminimalkan biaya dengan memenuhi kebutuhan konsumen.

Rantai pasokan adalah sistem organisasi orang, teknologi, aktivitas, informasi, dan sumber daya yang terlibat dalam proses penyampaian produk atau jasa dari pemasok ke konsumen. Rantai pasokan, Aktivitas yaitu mengubah sumber daya alam, bahan baku, dan komponen-komponen lain ke produk jadi yang akan disalurkan ke konsumen akhir. (furqon,2014) menjelaskan bahwa rantai pasokan berkaitan dengan aliran dan transformasi barang dan jasa mulai dari tahapan penyediaan bahan baku hingga produk akhir sampai di tangan konsumen secara umum berkaitan dengan aliran dan transformasi barang dan jasa

Supply chain adalah sistem yang melibatkan proses produksi, pengiriman, penyimpanan, distribusi, dan penjualan produk dalam rangka memenuhi permintaan akan produk. Rantai pasokan dalam konteks ini mengacu pada semua proses dan aktivitas yang terlibat dalam produksi produk yang bersangkutan sampai ketangan (pelanggan). Semua ini mencakup

proses manufaktur, sistem transportasi yang mengangkut produk dari produsen ke outlet pengecer, dan lokasi gudang tempat produk ditampilkan. Pengiriman dalam acara besar di dalam acara kecil untuk dikirim ke take-toko dan akhirnya sampai ke retailer yang menjual produk-produk tersebut. Tujuan dari manajemen rantai pasokan, seperti yang didefinisikan oleh kriteria berikut, adalah untuk:

1. Supply chain management mempertimbangkan mengenai lokasi setiap fasilitas yang memiliki dampak terhadap aktivitas dan biaya dalam rangka memproduksi produk yang diinginkan pelanggan.
2. Mencapai efisiensi aktivitas dan biaya seluruh sistem, total biaya sistem dari transportasi hingga persediaan bahan baku, proses kerja, dan barang jadi.

Supply chain adalah rangkaian atau jaringan perusahaan-perusahaan yang bekerja bersama untuk membuat dan menyalurkan produk atau jasa kepada pembeli akhir (Pujawan,2005). Penyedia bahan baku, pabrik,distributor, penjual grosir, pengecer, dan pembeli adalah rangkaian ini. There are three aliran yang terlibat in the supply chain (pujawan, 2005):

1. Aliran material

Dimulai dengan aliran bahan mentah, produk setengah jadi, produk akhir, dan diakhiri dengan arah serupa: dua produl gagal, daur ulang, dan perbaikan.

2. Aliran informasi

Penyedia bahan baku dilihat mulai dari penyedia bahan baku: kapasitas produksi pabrik, penjadwalan pengiriman, dan promosi yang

sudah dilakukan. Laporan penjualan, persediaan, dan perkembangan promosi sebagainya.

3. Aliran uang

Dilihat mulai dari penyedia bahan baku : piutang, biaya pengiriman, pembelian, pendapatan. Arah sebaliknya : pembayaran.

2.4. *Supply chain management* (SCM)

Supply chain management didefinisikan sebagai perencanaan, perancangan, dan pengendalian aliran bahan, informasi dan uang sepanjang rantai supply untuk memenuhi kebutuhan pelanggan secara efisien baik saat ini maupun pada masa yang akan datang (sheikh. K. 2002).

Peran strategik para pemasok (supplier) yang bekerja sama dengan perusahaan tersebut tidak terlepas dari keberhasilan suatu perusahaan dalam melaksanakan misinya. Setiap bisnis, baik itu di bidang logistik, transportasi, atau manajemen hotel, atau di bidang manufaktur, konstruksi, dan bidang terkait lainnya, akan membutuhkan masukan dari luar perusahaan. Ragam dan jumlah barang dan jasa yang dipasok bergantung pada perusahaan jenis dan ukuran. Perusahaan industri manufaktur berukuran besar membutuhkan pasokan bahan baku, suku cadang, bahan pembantu, peralatan kerja (tools), dan perengkapan produksi (production equipment) dalam jumlah besar secara teratur, dalam jumlah besar secara teratur.

Supply chain management (SCM) adalah kegiatan untuk mengorganisasikan barang atau jasa mulai dari pemasok, pergudangan, produksi, hingga distribusi kepada konsumen. Menurut (Haizer, Jay, Render, &

Barry, 2014), manajemen rantai pasok (supply chain management atau SCM) berkaitan dengan pengelolaan aliran bahan baku dan jasa, proses produksi, dan proses distribusi di sepanjang aliran rantai pasok.

Tujuan SCM adalah untuk mengintegrasikan aliran barang atau jasa, serta informasi dari seluruh rantai pasokan, untuk memaksimalkan nilai bagi pelanggan dengan biaya tingkat yang lebih efektif. Proses supply chain management adalah suatu proses saat produk masih bahan mentah, produk setengah jadi, dan produk setengah jadi dan diperoleh, diubah, dan dijual melalui berbagai fasilitas yang terhubung oleh suatu rantai (Nyoman Pujawan, 2013).

Manajemen rantai pasok adalah suatu proses perencanaan, penerapan, dan pengendalian operasi dari rantai pasokan dengan tujuan mencukupi kebutuhan pelanggan dengan cara yang sangat efisien, seperti (Haning dan Nurmajamuddin, 2015). Supply chain adalah jaringan dari berbagai perusahaan yang berfokus untuk menghantarkan suatu produk ke tangan pemakai (konsumen) di akhir. Supplier, pabrik, distributor, toko atau ritel, and perusahaan-perusahaan pendukung seperti perusahaan jasa logistik adalah diantaranya.

Berikut sasaran-sasaran yang ingin dicapai oleh *supply chain management* dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Menurunkan biaya persediaan dengan cara peramalan permintaan yang lebih akurat dan penetapan jadwal produksi yang lebih baik.
2. Mengurangi biaya produksi secara menyeluruh dengan cara melancarkan aliran bahan melalui proses produksi dan perbaikan informasi antara perusahaan dengan para *supplier* dan distributornya.

3. Meningkatkan kepuasan pelanggan melalui pemenuhan kebutuhan pada mutu yang lebih tinggi, penawaran produk yang lebih beragam, pengurangan waktu pengiriman dan pilihan-pilihan yang semakin mendekati permintaan spesifik para pelanggan.

Untuk mencapai sasaran-sasaran di atas, ada tiga hal yang perlu dilakukan secara bersama-sama yaitu :

1. Setiap fasilitas yang membawa pengaruh terhadap biaya dan memegang peran dalam penentuan kesesuaian produk terhadap kebutuhan pelanggan perlu mendapat perhatian yang serius.
2. Upaya untuk meminimalkan biaya pada sistem secara keseluruhan termasuk biaya persediaan untuk bahan baku, *work-in-progress*, produk jadi, biaya transportasi, dan distribusi sekaligus perbaikan tingkat pelayanan harus terus menerus dilakukan.
3. Kegiatan-kegiatan pada semua tingkatan baik yang bersifat strategis (berdampak jangka panjang) maupun yang bersifat taktis dan operasional harus diperjelas, dipahami secara mendalam dan dilaksanakan.

SCM berorientasi tidak hanya pada urusan internasional dari sebuah perusahaan, melainkan juga urusan eksternal yang menyangkut hubungan dengan partner perusahaan. Koordinasi dan kolaborasi antar perusahaan pada supply chain berlaku, karena perusahaan-perusahaan yang berada pada suatu supply chain pada intinya ingin memuaskan konsumen akhir yang sama, mereka harus bekerjasama untuk membuat produk yang murah.

2.5. Halal

Produk halal adalah barang atau jasa yang dihasilkan oleh proses yang dihasilkan oleh hukum islam. According to (Thomson Reuters' State of the Global Islamic Economy 2014-2015), halal products include not only the food industry, but also the cosmetics and pharmaceutical industries, Islamic banking systems, fashion, media, and rekreasi, as well as halal pariwisata.

Namun, sangat penting bagi anggota masyarakat muslim bahwa makanan halal mereka benar-benar sesuai dengan diet berdasarkan hukum dan prinsip syariah. Pasar makanan halal telah tumbuh secara signifikan selama lima tahun terakhir karena jenis makanan ini sekarang dikonsumsi oleh konsumen muslim dan Non-Muslim dalam menghadapi pola peningkatan permintaan yang hampir sama. Dari prespektif logistic halal dan rantai pasokan halal, semua operasi dari "farm to fork" harus memenuhi hukum syariah dan persyaratan prinsip untuk menegakkan integrasi halal mereka (Soon, 2016 ; Aida, 2017).

Konsep halal mendefenisikan apa yang mematuhi hukum islam dan begitu *komprehensif* sehingga melampaui makanan untuk memasukkan proses. Industri halal telah memungkinkan banyak perusahaan bisnis mendapatkan keunggulan kompetitif dan merupakan bagian integral dalam dukungannya untuk industri dari makanan, pariwisata, perbankan dan perhotelan hingga medis.

Makanan yang halal adalah makanan yang diperbolehkan oleh syariat islam baik dari segi zatnya, cara memperolehnya, dan cara mengelolanya.

Adapun makanan yang baik adalah makan yang baik bagi kesehatan dan tidak membahayakan dirinya. Sedangkan haram adalah segala sesuatu yang dilarang oleh *syariat* islam untuk dikonsumsi, dan apabila tetap dikonsumsi akan mendapatkan dosa kecuali dalam keadaan terpaksa, serta banyak *Mudharatnya* daripada hikmahnya.

Di Indonesia, ukuran atau standar halal harus disertifikasi oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI), yang merupakan fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan bahwa setiap produk harus sesuai dengan syariat Islam. Dalam undang-undang No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal (UU-JPH), pasal 1 menjelaskan bahwa suatu sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan produk yang dikeluarkan oleh BPJPH dalam fatwa halal tertulis yang dikeluarkan jangka waktu minimum sertifikasi halal adalah dua tahun. Karena itu, perlu untuk memantau konsistensi produk selama proses sertifikasi. Wajib memiliki label halal pada produk yang telah memperoleh sertifikasi halal.

2.6. Produk Halal

Produk halal adalah produk yang dikatakan halal menggunakan syariat islam. Penyediaan bahan baku, pengolahan produk, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk dimulai dari penyedia bahan baku, penyedia bahan baku, penyimpanan, pengemasan PPH menggunakan berbagai bahan, termasuk bahan baku, olahan, tambahan, penolong. Bahan yang dihasilkan melalui awi, biologis, atau rekayasa genetik harus berasal dari hewan, tumbuhan, kimi

mikroba, atau bahan yang dihasilkan melalui kimiawi, biologis, atau rekayasa genetik. (2014, UU Jaminan Produk Halal).

Lokasi, tempat, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk halal wajib diisahkan dengan lokasi, tempat, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk halal. Produksi yang sudah mendapatkan sertifikasi halal indikator bahwa proses produksinya sudah halal. Akibatnya, setiap pelaku usaha yang telah memperoleh sertifikasi halal wajib melakukan hal-hal lain sebagainya.

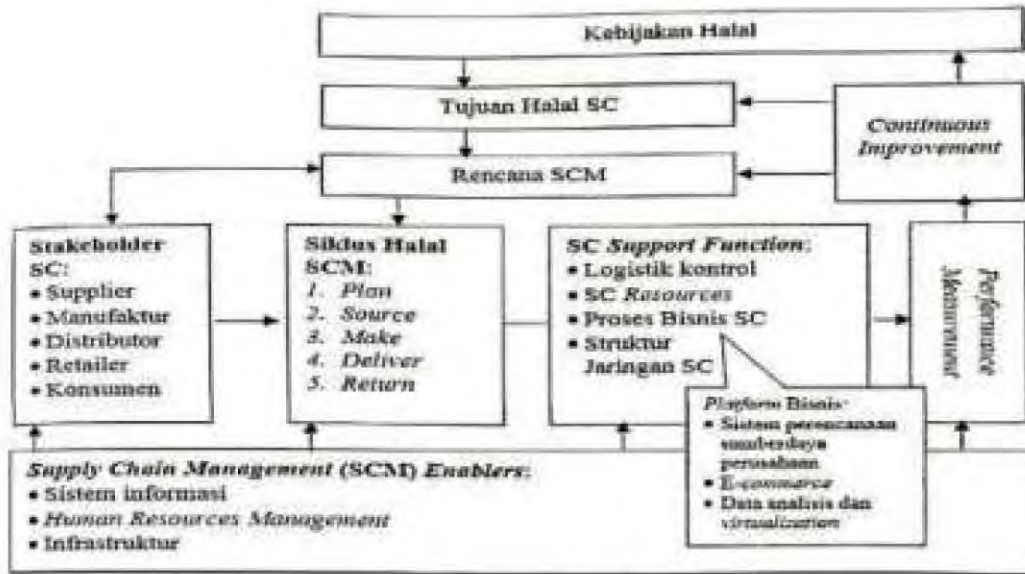
1. Mencantumkan label halal terhadap produk yang telah mendapatkan sertifikasi halal
2. Menjaga kehalalan produk yang sudah mendapatkan sertifikasi halal
3. Memisahkan lokasi, tempat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian dan penjualan
4. Memperbaiki sertifikasi halal jika masa berlaku sertifikasi halal sudah berakhir
5. Melaporkan perubahan komposisi bahan kepada BPJPH

Bagi pelaku / yang memiliki usaha tidak melakukan kewajiban setelah mendapatkan sertifikasi halal yang dimaksudkan dalam pasal 25 akan dikenakan sanksi administrasi berupa :

1. Peringatan tertulis
2. Denda administrasi
3. Pencabutan sertifikasi halal (UU Jaminan Produk Halal, 2014).

2.7. Halal Supply Chain Management (HSCM)

Halal supply chain management muncul karena permintaan produk halal yang semakin meningkat sehingga dapat mencapai integrasi halal dari sudut pembelian oleh konsumen. Menjaga kualitas produk halal di semua pasokan merupakan ide dasar dalam *halal supply chain management* untuk menghasilkan keuntungan dan mempertahankan posisi pasar. Makanan halal harus ditangani dengan proses pendekatan yang tepat, sehingga perlu dilakukan pendekatan yang baru disebut dengan *halal supply chain*. Pendekatan ini merupakan penyelerasan sistem dengan permintaan dari pelanggan dan industri halal. Terdiri dari enam komponen penting yang saling terintegrasi yaitu SDM, proses, lingkungan, akreditasi, logistik, dan ketertelusuran (Nogvianti, 2020). *Halal supply chain management* adalah kegiatan rantai pasokan halal mulai dari titik awal sampai ke titik konsumsi yang meliputi kegiatan pada pergudangan, sumber, transportasi, penanganan produk, inventaris manajemen, pengadaan dan manajemen pesanan yang harus mengikuti *syariat* islam. Ketika pelanggan (konsumen) lebih peduli tentang status halal dari produk makanan mereka. Maka konsep *halal supply chain management* perlahan-lahan akan menjadi pusat perhatian dalam industri makanan halal.



Sumber: adaptasi Du Tott & Vlok (2014), Hassanet al.(2017), dan Tiemanetal.(2012)

Gambar 2.1. Model Halal Supply Chain

2.8. Kuesioner

Kusioner merupakan salah satu alat ukur yang digunakan oleh peneliti untuk mengukur kejadian (Dewi & Sudaryanto, 2020). Menurut Sugyono (dalam Dewi & Sudaryanto, 2020), kusioner juga dapat diartikan sebagai kumpulan pertanyaan atau pernyataan yang digunakan untuk memperoleh informasi dari seseorang yang terlibat dalam penyelidikan. Kusionermemiliki peran penting untuk menentukan kebenaran data yang didapatkan pada setiap penelitian, seperti Nuryani (dalam Dewi & Sudaryanto, 2020), kebenaran data yang didapatkan sangat ditentukan oleh kualitas instrumen yang digunakan.

Tabel 2.1 Skala Pengukuran Likert

No	Pilihan	Nilai Bobot Skala
1	Sangat Setuju	5
2	Setuju	4
3	Kurang Setuju	3
4	Tidak Setuju	2
5	Sangat Tidak Setju	1

(Dewi & Sudaryanto, 2020)

2.9. Uji Validitas

Validitas uji adalah uji yang digunakan untuk menguji ketepatan suatu alat ukur dalam mengukur sesuatu yang harusnya diukur.(Dewi & Sudaryanto, 2020; Sugyono, dalam Dewi & Sudaryanto, 2020).Validitas uji adalah alat yang digunakan untuk menguji sebesar mana ketetapan suatu instrument sebagai alat ukur variabel sebuah penelitian. Pengujian ini dilakukan agar hasil jawaban kuesioner oleh responden benar-benar cocok untuk digunakan dalam penelitian. Jika alat ukur valid maka hasil pengukuran pasti akan benar, validitas membahas tentang bagaimana suatu alat ukur yang digunakan memang benar telah mengukur apa yang ingin diukur.

Peneliti membuat instrumen atau alat pengukuran seperti pernyataan yang berhubungan dengan persepsi responden pada dasarnya.Atribut-atribut pernyataan ini disusun oleh ketentuan yang diambil dari teori untuk menghasilkan instrumen yang baik, tepat, dan akurat. Hasil pengujian valid jika r hitung lebih besar dari r tabel bila menggunakan rumus:

$$R_{xy} = \frac{(\sum KF) - (\sum K \sum F)}{\sqrt{[n \sum K^2 - (\sum K)^2][n \sum F^2 - (\sum F)^2]}}$$

Keterangan:

R_{xy} : Koefisien korelasi product moment

N : Jumlah subyek

X : Skor Item

Y : Skor total

$\sum X$: Jumlah skor item

ΣY : Jumlah skor total

ΣX^2 : Jumlah kuadrat skor item

ΣY^2 : Jumlah kuadrat skor total perhitungan tingkat signifikan (α) : 0,05

r table

$$df (N - 2) = 0,532$$

Tabel 2.2 Tabel R Statistika

Df = N-2	0.1 r 0.005	0.05 r 0.05	0.02 r 0.025	0.01 r 0.01	0.001 r 0.001
1	0,967	0,996	0,999	0,999	1,000
2	0,900	0,950	0,980	0,990	0,999
3	0,805	0,878	0,934	0,958	0,991
4	0,729	0,811	0,882	0,917	0,974
5	0,669	0,754	0,832	0,874	0,950
6	0,621	0,706	0,788	0,834	0,924
7	0,582	0,666	0,749	0,797	0,898
8	0,549	0,631	0,715	0,764	0,872
9	0,521	0,601	0,685	0,734	0,847
10	0,497	0,576	0,685	0,707	0,823
11	0,476	0,552	0,633	0,683	0,801
12	0,457	0,532	0,612	0,661	0,780
13	0,440	0,514	0,592	0,641	0,760
14	0,425	0,497	0,574	0,622	0,741
15	0,412	0,482	0,557	0,605	0,724
16	0,400	0,468	0,542	0,589	0,708
17	0,388	0,455	0,528	0,575	0,693
18	0,378	0,443	0,515	0,561	0,678
19	0,368	0,432	0,503	0,548	0,665
20	0,359	0,422	0,492	0,536	0,652

Sumber : Sugiyono (2014)

2.10. Uji realibilitas

Uji reliabilitas adalah alat untuk mengukur suatu angket atau kuesioner yang merupakan indikator dari variabel atau konstruk. Pengujian yang berdasarkan pada derajat stabilitas, konsistensi, daya prediksi, dan akurasi

disebut uji realibilitas. Uji reliabilitas data dilakukan untuk menunjukkan bahwa alat ukur yang digunakan dalam penelitian mempunyai keandalan sebagai alat ukur, diantaranya diukur melalui konsistensi hasil pengukuran dari waktu waktu jika fenomena yang diukur tidak berubah. (Sugiyono,2016:2017).

Uji reliabilitas dilakukan dengan menggunakan program SPSS versi 22 dengan kriteria sebagai berikut:

- a. Jika nilai *cronbach's alfa* $\geq 0,6$ maka pertanyaan dikatakan reliable
- b. Jika nilai *cronbach's alfa* $\leq 0,6$ maka pertanyaan dikatakan tidak reliable

Uji reliabilitas dilakukan untuk menilai konsistensi dari instrument/pertanyaan pada penelitian. Suatu instrument penelitian dapat dikatakan reliable jika nilai *cronbach's alfa* berada diatas 0,60. Berikut rumus yang digunakan adalah sebagai berikut:

$$\alpha = \left(\frac{K}{K-1} \right) \left(\frac{S}{S_X} \right)$$

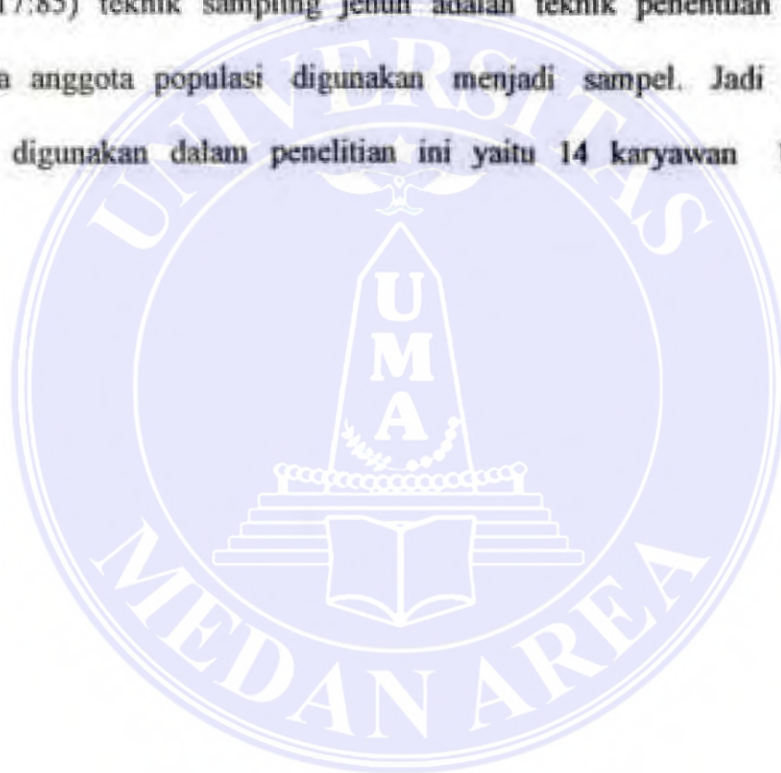
Sumber: (Nurdiyanti, 2010)

2.11. Populasi

Menurut Sugiyono (2012), populasi merupakan wilayah generalisasi yang terdiri atas objek/subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi dalam penelitian ini adalah karyawan UMKM tahu tempe putri di desa genduang-pelalawan.

2.12. Sampel

Menurut sugiyono (2012), sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Jika populasi besar dan penelitian tidak mungkin mempelajari semua yang ada pada populasi karena keterbatasan dana, tenaga, dan waktu. Maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi. Sedangkan metode yang digunakan untuk memilih sampling adalah sampling jenuh. Menurut sugiyono (2017:85) teknik sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel dimana semua anggota populasi digunakan menjadi sampel. Jadi jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu 14 karyawan UMKM tahu tempe.



BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan diUMKM tahu tempe di desa Genduang-Pelalawan.UMKM tahu tempe adalah salah satu UMKM yang memproduksi tahu tempe yang ada di SP5 Jalan Expan Genduang, Kecamatan Pangkalan Lesung, Kabupaten Pelalawam, Provinsi Riau yang sudah memulai usaha rumahan selama 30 tahun.UMKM ini memproduksi tahu dan tempe untuk dijual secara eceran dan grosir. Jenis tahu dan tempe pesanan yang diproduksi UMKM ini diantaranya tahu yang sudah di goreng dan lain-lain sesuai pesanan. Penelitian dilakukan pada bulan Februari-Mei 2022.

3.2. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan survei penelitian. Menurut (sugiyono, 2017), metode survei digunakan untuk mengumpulkan data dari lokasi tertentu yang bersifat alami (bukan buatan), tetapi peneliti harus melakukan pekerjaan dalam proses pengumpulan data, seperti dengan mengidentifikasi kuesioner, tes, dan terstruktur. wawancara. Peneliti dapat memperoleh fakta-fakta dari fenomena yang timbul dan mencari secara faktual dengan menggunakan metode survei.

3.3. Subjek dan Objek Penelitian

Peneliti melaksanakan penelitian dengan subjek atau informan yaitu anggota UMKM tahu tempe genduang-pelalawan diantaranya adalah owner, Khususnya.

1. Para *supplier* di UMKM tahu tempe di desa Genduang-Pelalawan.
2. Owner UMKM tahu tempe di desa Genduang-Pelalawan.
3. Karyawan UMKM tahu tempe di desa Genduang-Pelalawan.
4. Konsumen UMKM tahu tempe di desa Genduang-Pelalawan

Untuk objek penelitian yang dituju oleh peneliti adalah terkait pelaksanaan kegiatan *halal supply chain management* yang ada di UMKM tahu tempe di desa Genduang-Pelalawan.

3.4. Variabel Penelitian

Variabel penelitian adalah segala hal yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal ini, kemudian ditarik kesimpulannya (sugiyono, 2013). Variabel-variabel penelitian dibagi atas, dalam hubungan antara satuvariabel dengan variabel lain:

1. Variable terikat (*variabel dependen*)

Variabel terikat (*variabel dependen*) sering disebut sebagai variabel *output*, kriteria, konsekuen. Variabel terikat merupakan variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat karena adanya variabel bebas (sugiyono, 2013). Adapun variabel terikat dalam penelitian ini adalah *halal supply chain management*.

2. Variabel bebas (*variabel independen*)

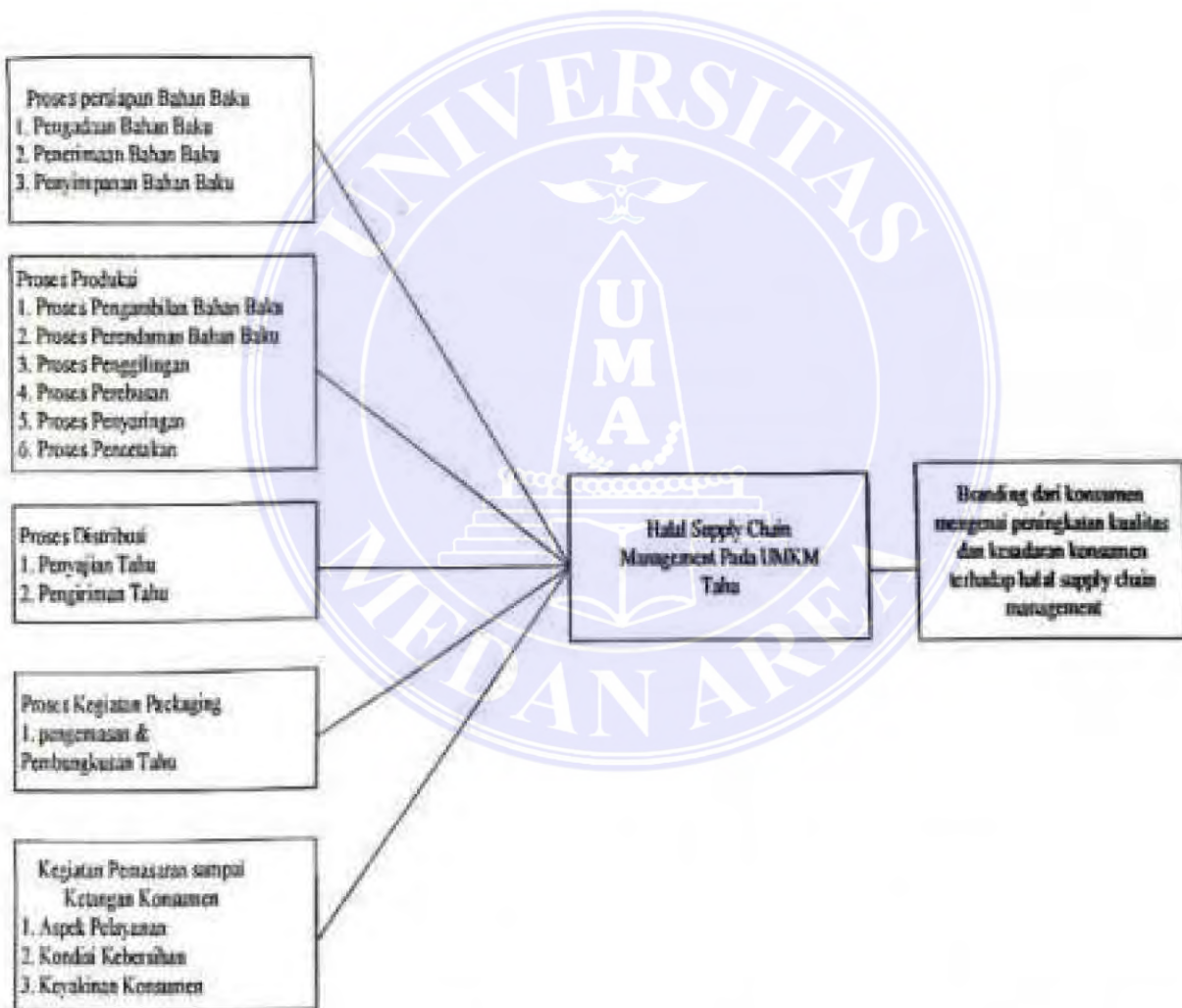
Variabel bebas (*variabel independen*) sering disebut sebagai *stimulus, predictor, antecedent*. Variabel bebas merupakan variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahannya atau timbulnya variabel terikat (sugiyono, 2013). Adapun variabel bebas dalam penelitian

ini adalah proses *halal supply chain management* di UMKM tahu tempe.

3.5. Kerangka Berfikir

Berdasarkan pemahaman terhadap sifat hubungan antar faktor dalam konsep metode *halal supply chain management* (HSCM), maka hubungan antar faktor atau *variable* yang dikembangkan menjadi kerangka berfikir penelitian dapat disusun seperti gambar 3.1. berikut ini:

Kerangka Berfikir



Gambar 3.1. Kerangka berfikir

3.6. Pengujian Alat Ukur

Proses dalam pengujian alat ukur yang dapat dilakukan dalam penelitian ini adalah :

1. Pengambilan data kuesioner

Dalam pengambilan data kuesioner, langkah setelahnya yaitu melakukan pengambilan data dengan memberikan kuesioner kepada para karyawan UMKM tahu tempe putri dengan jumlah 14 orang.

2. Uji validitas

Dalam mengetahui kekurangan diri masing-masing pernyataan pada kuesioner yang telah disebarkan kepada karyawan UMKM tahu tempe putri maka dilakukan uji validitas. Dalam mengukur validitas digunakan alat berupa software SPSS. Uji validitas dilakukan dengan cara mengkorelasikan setiap nilai pada setiap butir pernyataan dengan nilai soal seluruh butir pernyataan untuk setiap variabel.

a. Menentukan Hipotesis

H_0 = skor item tidak berkorelasi positif dengan skor total

H_1 = skor item berkorelasi positif dengan skor total

b. Menentukan nilai r tabel

Dalam penelitian ini $n = 14$. Dan tingkat signifikan 5% maka akan di dapatkan nilai r tabel sebesar 0,532.

c. Mencari nilai r hitung

Nilai r hitung dapat diperoleh setelah melakukan pengolahan data dengan menggunakan software SPSS 22. Nilai r hitung dapat dilihat pada hasil output SPSS 22 pada kolom analysis – correlate – bivariate

– semua data yang ada sebelah kiri dipindah ke sebelah kanan –
oke.

d. Pengambilan keputusan

Dasar pengambilan keputusan, yaitu jika r hitung $> 0,3$, maka butir kuesioner dinyatakan valid. Jika r hitung $< 0,3$, maka r butir kuesioner dinyatakan tidak valid (Sugiyono 2016:2017).

Uji validitas dilakukan dengan menggunakan program SPSS dengan kriteria sebagai berikut:

- a. Jika nilai r hitung $\geq r$ tabel maka pernyataan dikatakan valid
- b. Jika nilai r hitung $\leq r$ tabel maka pernyataan dikatakan tidak valid

3. Uji realibilitas

Uji realibilitas bertujuan untuk mengetahui tingkat realibilitas dari masing-masing pernyataan pada kuesioner yang telah disebar. Kuesioner dapat dikatakan reliable jika jawaban dari seseorang terhadap pernyataan- pernyataan tersebut tetap stabil dan konsisten dari waktu ke waktu. Untuk melakukan uji realibilitas digunakan alat yaitu software SPSS.

3.7. Metode Analisa Data

Untuk memecahkan masalah dalam skripsi ini, dimulai dengan :

1. Menentukan masalah

Dalam menentukan permasalahan dilakukan analisa dengan carastratifikasi data yang ada dari beberapa segi.

2. Peninjauan lapangan

– semua data yang ada sebelah kiri dipindah ke sebelah kanan –
oke.

d. Pengambilan keputusan

Dasar pengambilan keputusan, yaitu jika r hitung $> 0,3$, maka butir kuesioner dinyatakan valid. Jika r hitung $< 0,3$, maka r butir kuesioner dinyatakan tidak valid (Sugiyono 2016:2017).

Uji validitas dilakukan dengan menggunakan program SPSS dengan kriteria sebagai berikut:

- a. Jika nilai r hitung $\geq r$ tabel maka pernyataan dikatakan valid
- b. Jika nilai r hitung $\leq r$ tabel maka pernyataan dikatakan tidak valid

3. Uji realibilitas

Uji realibilitas bertujuan untuk mengetahui tingkat realibilitas dari masing-masing pernyataan pada kuesioner yang telah disebar. Kuesioner dapat dikatakan reliable jika jawaban dari seseorang terhadap pernyataan-pernyataan tersebut tetap stabil dan konsisten dari waktu ke waktu. Untuk melakukan uji realibilitas digunakan alat yaitu software SPSS.

3.7. Metode Analisa Data

Untuk memecahkan masalah dalam skripsi ini, dimulai dengan :

1. Menentukan masalah

Dalam menentukan permasalahan dilakukan analisa dengan cara stratifikasi data yang ada dari beberapa segi.

2. Peninjauan lapangan

Peneliti melakukan tinjauan ke perusahaan tempat melakukan penelitian serta mengamati sesuai dengan tujuan yang telah dibuat.

3. *Studi literature*

Peneliti melakukan studi literatur dari berbagai buku yang sesuai dengan permasalahan yang diamati di perusahaan.

4. Pengumpulan data

Kegiatan yang dilakukan dalam pengumpulan data, antara lain:

- a. Pengamatan langsung, melakukan pengamatan langsung ke UKM.
- b. Wawancara, mewawancarai berbagai pihak yang berhubungan.
- c. Kuesioner, menyebarkan kuesioner kepada karyawan UMKM tahu tempe yang berisikan beberapa pertanyaan.
- d. Merangkum data tentang hal-hal yang berkaitan dengan penelitian.

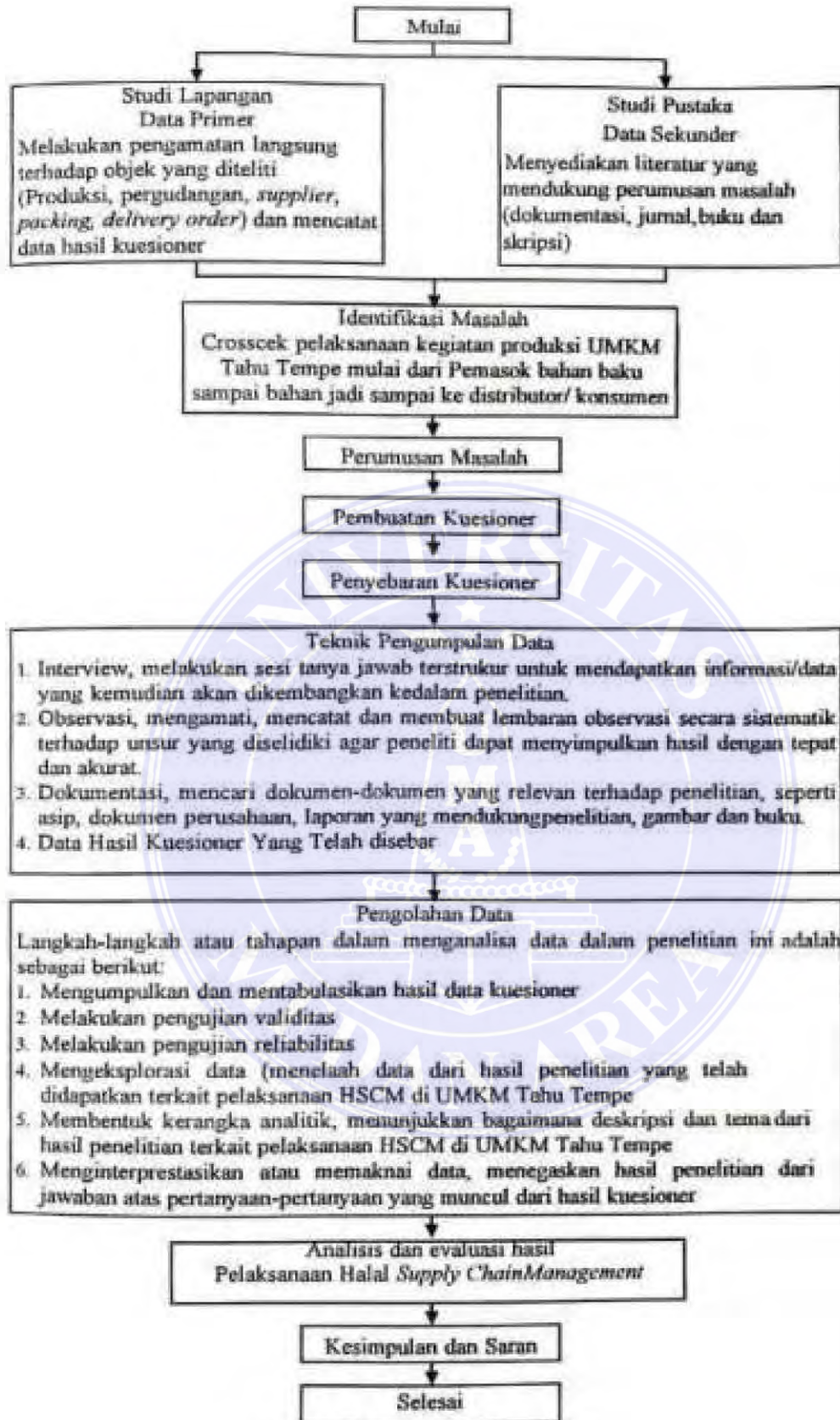
5. Pengolahan data

Data yang terkumpul diolah dengan menggunakan metode *halal supply chain management* dan Uji validitas dan realibilitas dari hasil rekapitulasi kuesioner yang disebar menggunakan software SPSS.

6. Analisa dan pemecahan masalah

Hasil dari pengolahan data yang berupa perhitungan akan dianalisa, dilakukan pemecahan masalah, lalu diberikan rekomendasi perbaikan.

7. Langkah terakhir menarik kesimpulan dari hasil penelitian.



Gambar 3.2 Metodologi penelitian

3.8. Metode Pengumpulan Data

Dalam melakukan penelitian ini maka dilakukan pengumpulan data melalui metode dibawah ini, yaitu :

1. Studi pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan tujuan untuk menguasai konsep-konsep dan teori-teori yang berkaitan dengan masalah yang diteliti, dengan cara membaca dan mempelajari referensi-referensi yang ada, seperti literatur, laporan ilmiah. Data yang diambil berupa instrument yang digunakan untuk mengukur tingkat kebersihan dan kehygienisan pada produk tahu yang di produksi UMKM tahu tempe putri dengan sistem *halal supply chain management*.

2. Studi lapangan

Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan cara melaksanakan penelitian langsung di UMKM tahu tempe putri. Data yang ingin didapatkan dengan cara:

a. Observasi langsung

Observasi langsung ke bagian pembuatan tahu. Kemudian melakukan pengamatan langsung terhadap proses pembuatan tahu. Observasi juga dilakukan untuk mencatat gambaran umum perusahaan yang berupa data umum perusahaan.

b. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan cara diskusi dan tanya jawab langsung pada pekerja maupun pemilik usaha pembuatan tahu.

c. Kuesioner

Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara seperangkat pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawab (Sugiyono, 2014 : 142).

Sedangkan pengambilan data dalam penelitian ini dibagi menjadi 2 (dua), yaitu sebagai berikut:

1. Data primer

Data primer informasi atau data orisinal yang dibuat dan berhubungan dengan objek yang akan diteliti. menelfon data primer dengan mengamati langsung dan mendapatkan data yang dibutuhkan dengan wawancara dengan pihak perusahaan. Wawancara merupakan instrumen pengumpulan data. Data bahan dan proses produksi tahu serta sistem rantai pasok merupakan salah satu data yang dibutuhkan.

2. Data sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung yang biasanya berbentuk dokumen, file, arsip, atau catatan-catatan perusahaan. Data ini diperoleh melalui dokumentasi perusahaan, literatur, dan buku bacaan lainnya yang berhubungan dengan penelitian. Adapun data sekunder adalah struktur organisasi perusahaan, sejarah perusahaan, ruang lingkup bidang usaha, struktur organisasi, nama dan spesifikasi peralatan, dan daerah pemasaran.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari pembahasan yang telah peneliti paparkan terkait analisis implementasi *halal supply chain management* pada usaha mikro kecil menengah (UMKM) tahu tempe putri di desa genduang-pelalawan, dapat ditarik kesimpulan bahwasannya pelaksanaan *halal supply chain management* di UMKM tahu tempe tersebut belum terlaksana dengan baik dan belum sesuai dengan aturan syariah diantaranya adalah mulai dari pengadaan bahan baku tidak dilakukan pengecekan secara detail, dalam kegiatan proses produksi masih kurang memperhatikan kebersihan dan ke higienisan di setiap alur prosesnya mulai dari hulu sampai ke hilir (konsumen), belum adanya sertifikasi halal untuk bahan baku. ini terbukti dengan hasil jawaban kuesioner masih ada yang menjawab kurang setuju dan setuju untuk setiap pertanyaan yang diberikan akan tetapi rata-rata jawaban setuju (seperti tampak pada tabel 4.5) dan juga terbukti dari hasil wawancara dengan konsemen UMKM tahu tempe bahwasannya, UMKM tersebut belum ada menerapkan HSCM dan melakukan pelatihan ataupun audit untuk pengeluran sertifikasi halal. Untuk pengujian kualitas data kuesioner tersebut dilakukan dengan menggunakan perhitungan melalui program komputer *statistical program for social science* (SPSS) versi 22. Adapun hasil dari perhitungan menyatakan data kuesioner valid untuk setiap indikator pertanyaan dan reliabilitas (tampak seperti tabel 4.5, 4.6,) maka penelitian dapat dilanjutkan ketahap berikutnya.

Adapun kegiatan *halal supply chain management* di UMKM tahu tempe putri ini dibagi menjadi empat (4) kelompok kegiatan utama yaitu kegiatan persiapan bahan baku, proses produksi, proses distribusi, proses kegiatan packaging, dan kegiatan pemasaran sampai ke tangan konsumen.

1. Proses persiapan bahan baku

Proses persiapan bahan baku di UMKM tahu tempe putri tersebut belum sesuai dengan sistem *halal supply chain management* diantaranya adalah sebagai berikut:

- a. Pihak UMKM tahu tempe putri tidak melakukan pengecekan ulang saat penerimaan bahan baku.
- b. *Supplier* yang belum bersertifikasi halal.
- c. *Supplier* yang kurang baik dalam memberikan penentuan harga produk yang layak dan adil bagi kedua belah pihak yaitu antara *supplier* dan pemilik usaha.
- d. Penyusunan RAB disusun belum sesuai dengan syariah islam.
- e. Transaksi jual beli yang diterapkan di UMKM tahu tempe putri terhadap *supplier* belum dilakukan sesuai dengan syariah islam atau tidak adanya akad jual beli yang sah.
- f. UMKM kurang memastikan untuk tempat penerimaan bahan baku dalam keadaan higienis dan tidak ada terkontaminasi dengan zat apapun.

2. Proses produksi

Kegiatan produksi di UMKM tahu tempe putri belum menerapkan sistem *halal supply chain management* diantaranya adalah:

- a. Pihak UMKM tahu tempe putri terutama karyawan kurang

memperhatikan kebersihan dan kehygienisan pada bahan baku, alat, dan tempat produksi.

- b. Pihak UMKM tahu tempe putri kurang memperhatikan selama kegiatan proses produksi tidak boleh adanya kontaminasi dengan zat-zat apapun yang dilarang untuk dikonsumsi tentunya tidak sehat untuk konsumen.

3. Proses distribusi dan kegiatan packaging.

Di dalam Kegiatan proses distribusi dan packaging UMKM tahu tempe putri tidak menerapkan sistem *halal supply chain management* diantaranya adalah:

- a. Dalam kegiatan penyajian dan pengemasan tahu belum dilaksanakan dengan baik, dan bebas dari zat-zat yang dapat membahayakan kesehatan apabila dikonsumsi.
- b. Alat yang digunakan untuk proses kegiatan distribusi seperti motor, mobil belum terjamin kebersihan dan kehygienisannya yaitu belum bebasnya dari zat-zat yang membahayakan tubuh berupa, darah, bangkai, rambut, dll.
- c. Karyawan UMKM tahu tempe putri kurang memperhatikan kebersihan pada plastik atau wadah untuk pengemasan tahu.

4. Kegiatan pemasaran sampai ke tangan konsumen

Dalam Kegiatan pemasaran sampai ke tangan konsumen UMKM tahu tempe putri belum menerapkan sistem *halal supply chain management* diantaranya adalah:

- a. Masih ada dari salah satu konsumen yang masih komplek dalam proses

- pemasaran karena belum memiliki sertifikasi halal.
- b. Masih ada sebagian dari konsumen yang kurang menyukai pelayanan dari pihak UMKM tahu tempe putri yang dari tutur kata dalam melayani konsumen masih kurang baik.
 - c. Karyawan UMKM tahu tempe putri kurang memperhatikan kepuasan konsumen atau pelanggan.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil uji riset peneliti di lapangan, pembahasan, serta kesimpulan yang telah dikemukakan, peneliti mencoba memberikan beberapa saran diantaranya adalah:

1. Terkait kurangnya owner dan karyawan memperhatikan penerapan *halal supply chain management* di UMKM tahu tempe putri, khususnya pada bagian pengadaan barang, proses produksi, proses distribusi, proses kegiatan packaging, dan kegiatan pemasaran sampai ke tangan konsumen sehingga menyebabkan kurang maksimalnya UMKM tahu tempe tersebut menerapkan sistem *halal supply chain management*, dengan adanya hal tersebut pemilik usaha tahu tempe putri harus memberikan perhatian lebih serta pelatihan untuk karyawannya terkait dalam sistem *halal supply chain management* mulai dari hulu sampai ke hilir, karena dengan adanya hal tersebut dapat meningkatkan profit dari UMKM tahu tempe dan dapat menambah keyakinan pelanggan untuk mengonsumsi tahu dari hasil UMKM tersebut.
2. Kedua yaitu terkait beberapa kali sering muncul adanya *miss* komunikasi antar karyawan dalam melakukan kegiatan *halal supply chain*

management di UMKM tahu tempe putri di desa genduang-pelalawan. Dengan adanya hal tersebut komunikasi dan kerjasama antar karyawan terkait pekerjaan harus tetap terjalin dengan baik dan bersinergi, antara pemilik usaha dan karyawan UMKM tahu tempe putri harus ditingkatkan lagi agar hasil kerjanya lebih *efektif dan efisien*.

3. UMKM dapat membuat atau mengeluarkan sertifikasi halal pada kemasan produk yang telah mereka produksi agar dapat menambah nilai jual tinggi sehingga dapat meningkatkan omset pendapatan UMKM.
4. Untuk peneliti selanjutnya diharapkan peneliti dapat menggunakan alat uji data menggunakan Amos, khususnya peneliti dari mahasiswa Universitas Medan Area Fakultas Teknik Industri diharapkan untuk melakukan penelitian terkait penerapan *halal supply chain management* lebih banyak dan lebih luas lagi, karena penelitian dengan judul ini masih sangat terbatas di Indonesia terutama di Universitas Medan area.

- Aan Supriyanto. 2019. *Supply Chain Management (Studi Kasus Penerapan Supply Chain Halal Management Daging Ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya)*. Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya. Surabaya.
- Aisyah Isnaini. 2020. *Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)*. Universitas Islam Indonesia Yogyakarta, Yogyakarta.
- Bernadhetta, V.K, Anita, I, Ida, G. 2020. Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM, *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri* Vol. 19, No. 2: 113-120.
- Emzir. 2014. *Metodologi Penelitian kualitatif : Analisis data*. Jakarta: Rajawali pers.
- Rahel Ulina Pangaribuan. 2021. *Dampak Sertifikasi Halal Terhadap Kinerja Rantai Pasok Pia Kacang*. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Sukaria Sinulingga. 2009. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Santos Vicira, C., Sérgio, A., & Luna, M.M. (2013). ICT implementation process model for logistics service providers. *Industrial Management & Data Systems*, Vol.113, No.4 : 484-505.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research methods for business: A skill building approach*. John Wiley & Sons.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian : Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta, CV
- Tieman, Marco. (2011). The application of Halal in supply chain management: In-depth interviews. *Journal of Islamic Marketing*, Vol.2, 186-195. [10.1108/17590831111139893].
- Bahrudin, S., Tan, M., & Desa, M. (2011). Tracking and tracing technology for halal product integrity over the supply chain. *Proceedings of the 2011 International Conference on Electrical Engineering and Informatics, ICEEI 2011*. 1-7. [10.1109/ICEEI.2011.6021678]
- Ab Talib, M., Hamid, A., & Zulfakar, M. (2015). Halal Supply Chain Critical Success Factors: A Literature Review. *Journal of Islamic Marketing* Vol.6, 44 - 71. [10.1108/JIMA-07-2013-0049].
- Näslund, D., & Hulthen, H. (2012). *Supply chain management integration: a*

critical analysis. *Benchmarking: An International Journal*. Pew Research Center(2011). *The Future of The Global Muslim Population*. <https://www.pewforum.org/2011/01/27/thefuture-of-the-global-muslim-population/>.

Ali, M.H. and Suleiman, N., 2017. Eleven shades of food integrity: A halal supply chain perspective. *Trends in foods science & technology*.

Chopra, S., & Meindl, P. 2016. *Supply chain management: strategy, planning and operation* (6th ed). new york: pearson education, inc.



LAMPIRAN I
Kuesioner Tertutup

Kepada Yth,

Bapak/Ibu/Saudara/I

Di Tempat

Dengan hormat,

Nama saya Putri Sinta Arum NPM 198150065 Mahasiswa Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Medan Area, sedang mengadakan penelitian mengenai **“Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) tahu tempe di desa genduang-pelalawan”** untuk kepentingan tugas akhir penyusunan skripsi. Untuk mendapatkan data dan hasil penelitian yang akurat, saya membutuhkan kesediaan Bapak/Ibu/Saudara/I meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner ini. Anda dimohon membaca dengan cermat dan teliti dari setiap pernyataan sebelum mengisi. Kejujuran anda sangat saya hargai.

Atas segala perhatian dan bantuannya, saya ucapkan terimakasih.

Hormat Saya

Putri Sinta Arum

IDENTITAS RESPONDEN

- 1. Nama : _____
- 2. Umur : Tahun _____
- 3. Jenis kelamin : laki-laki/perempuan*) coret yang tidak perlu

Panduan Pengisian

- 1. Dibawah ini terdapat sejumlah pernyataan. Bapak/Ibu/Saudara/I dimintai untuk memberikan jawaban yang paling sesuai dengan apa yang dirasakan oleh Bapak/Ibu/Saudara/I. Beri tanda checklist (√) pada kolom-kolom yang tersedia.
- 2. Pastikan bahwa jawaban-jawaban yang Bapak/Ibu/Saudara/I berikan adalah jawaban yang jujur, apa adanya dan sesuai dengan kenyataan.
- 3. Lembaran yang telah di isi lengkap, mohon dikembalikan dengan peneliti.

Keterangan

- SS** : Sangat setuju
- S** : Setuju
- KS** : Kurang setuju
- TS** : Tidak setuju
- STS** : Sangat tidak setuju

No	Pertanyaan	SS	S	KS	TS	STS
1.	Saya melakukan pengecekan ulang pada saat penerimaan bahan baku.					
2.	saya memastikan bahwa <i>supplier</i> sudah mempunyai sertifikasi halal pada bahan baku (kedelai)					
3.	Owner telah mengikuti pelatihan sistem					

	jaminan halal.					
4.	Owner melakukan pemeriksaan dan pengujian produk oleh auditor halal.					

No	Pertanyaan	SS	S	KS	TS	STS
5.	Setiap alat produksi sebelum dipakai sudah dilakukan sanitasi terlebih dahulu dan kemudian dilakukan pensterilan alat.					
6.	Setiap proses produksi saya selalu memperhatikan langkah-langkah setiap prosesnya.					
7.	Saya mencuci bahan baku (kedelai) sebelum digunakan untuk proses produksi.					
8.	Saya melakukan GMP (good manufacturing practice) sebelum proses produksi					
9.	Saya mengganti air tahu yang sudah bermalam agar tidak menimbulkan bau dan menjaga kualitas tahu tersebut.					
10.	Saya melakukan pengecekan terhadap wadah yang akan digunakan untuk tempat penyajian tahu yang sudah dicetak.					
11.	Saya melakukan pengecekan kualitas tahu (bentuk, aroma dan rasa) sebelum di distribusikan.					
12.	Sebelum diantar ke bagian packaging saya memastikan wadah tahu dalam kondisi tertutup.					
13.	Saya menggunakan sarung tangan pada saat membungkus tahu.					
14.	Sebelum melakukan packaging saya melakukan pengecekan kebersihan plastik dan alat pembungkus lainnya.					
15.	Saya memastikan dan melakukan pengecekan keamanan (kondisi plastik tidak bocor dan kondisi					

	ikatan aman) terhadap produk yang telah di bungkus.					
16.	Karyawan UMKM tahu tempe putri dari hulu ke hilir harus sesuai dengan halal supply chain management.					
17.	Saya melakukan pengecekan alat transportasi yang digunakan untuk pengiriman barang ke konsumen dalam keadaan bersih.					
18.	Setiap karyawan berusaha memberikan kualitas kerja yang baik saat melayani konsumen.					
19.	Karyawan memberikan respon yang baik apabila ada keluhan dari pelanggan.					
20.	Dengan mengetahui produk tahu tempe putri menerapkan halal supply chain management maka pelanggan merasa puas dan akan merekomendasikan kepada orang lain untuk selalu membeli tahu dari UMKM.					

No.	Simbol Atribut/Pertanyaan																			
	X1	X2	X3	X4	X5	X6	X7	X8	X9	X10	X11	X12	X13	X14	X15	X16	X17	X18	X19	X20
1	4	3	2	4	3	5	4	3	5	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	3	2	4	2	4	5	5	5	4	5	4
3	3	4	3	4	5	4	4	5	5	5	4	2	4	3	4	4	4	4	4	4
4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	4	4
5	3	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5
6	3	4	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4
7	4	3	2	4	3	5	4	3	4	5	4	4	5	2	4	4	4	4	4	3
8	2	2	2	4	4	4	4	4	5	5	5	5	4	2	5	5	4	3	4	4
9	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5
10	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	5	3	5	5	5	4	5	4
11	2	2	2	4	4	4	4	4	4	3	2	3	3	4	4	4	4	4	4	4
12	3	4	3	4	5	4	4	5	4	4	4	3	4	2	5	5	4	5	4	4
13	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5
14	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	4

LAMPIRAN II
HASIL WAWANCARA
USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) TAHU TEMPE PUTRI
DI DESA GENDUANG – PELALAWAN

A. WAWANCARA I

Informan : Ibu Sunarti
Jabatan informan : Konsumen tahu tempe putri
Hari, pukul : Senin, Pukul 10.00 WIB
Tempat : SP 4 Kec. Kerumutan

Peneliti :selamat pagi bu, mohon maaf mengganggu waktunya sebentar.
Perkenalkan saya putri sinta arum mahasiswi Universitas Medan Area yang sedang melaksanakan penelitian skripsi, mohon bantuannya kepada ibu, saya ingin mewawancarai beberapa hal terkait UMKM tahu tempe putri ini kepada ibu. Apakah ibu berkenan?

Informan : iya silahkan mbak.

Peneliti : izin bu, kalau saya boleh tau ibu sudah berapa lama menjadi pelanggan tetap UMKM tahu tempe putri bu?

Informan : kurang lebih sudah 8 tahunan mbak.

Peneliti : wah sudah lama juga ya bu.

Informan : iya begitu la mbak.

Peneliti : kira kira apa yang membuat ibu tertarik untuk membeli tahu tempe di UMKM ini ? padahal bu di pasar ini sangat banyak sekali penjual tahu tempe, apa alasan ibu lebih tertarik untuk belanja disini bu ?

- Informan : selain penjual nya yang ramah rasa dari tahu nya juga enak.
- Peneliti : begitu ya bu. Mohon maaf bu ini saya ada yang ingin ditanyakan lagi seputar hal-hal yang sifatnya islami. Apakah ibu berkenan ?
- Informan : iya mbak gakpapa tanya aja *insha allah* nanti saya jawab.
- Peneliti : menurut ibu seberapa penting sertifikasi halal itu apalagi untuk UMKM seperti ini yang kita juga tau bahwa untuk sertifikasi kehalalannya belum jelas ataupun bisa dibilang belum ada?
- Informan : kalau buat saya penting sekali mbak apalagi saya muslim. Saya juga selama ini berusaha kalau beli – beli sesuatu itu yang terbukti halal nya atau higienis dalam proses produksinya.
- Peneliti : apakah ibu yakin pelaksanaan produksi dan distribusi di UMKM ini terjamin untuk kehalalannya dan juga kehigienisannya ?
- Informan : *insha allah* saya yakin mbak karena dari penyajiannya juga kan bersih. Perkara kenyataannya entah kurang sesuai ya wallahualam aja. Soalnya saya juga belum pernah lihat gitu gimana cara proses produksinya.
- Peneliti : baik bu kalau begitu terimakasih banyak atas informasinya bu.
- Informan : iya mbak sama sama.

B. WAWANCARA 2

- Informan : pak yono
- Jabatan informan : Konsumen tahu tempe putri
- Hari, pukul : Senin, Pukul 16.20 WIB
- Tempat : SP 4 Kec. Kerumutan

Peneliti : halo pak, selamat sore. Maaf mengganggu waktu nya sebentar pak
Saya mau izin wawancara sebentar bisa pak ?

Informan : oh iya mbak bisa silahkan

Peneliti : baik pak terimakasih. Sebelumnya saya mau bertanya pak. Menurut bapak bagaimana dengan produk tahu tempe putri ini ?

Informan : ya menurut saya kalau dari cara pelayanannya bagus, penyajian kemasannya juga bagus mbak.

Peneliti : apakah bapak puas dengan hasil dari produksi tahu dari UMKM ini pak? Kalau iya apa alasan bapak? Kalau tidak apa alasan bapak ?

Informan : tidak mbak. Karena, sama - sama kita tau juga kalau UMKM tahu tempe ini belum bersertifikasi halal. Dan saya juga kan pernah melihat proses produksi dari UMKM ini, nah yang saya lihat juga dalam proses produksinya masih kurang memperhatikan kebersihan dari setiap alur proses nya mbak.

Peneliti : berikan saran bapak untuk UMKM ini agar dapat membuat produk yang lebih baik lagi?

Informan : tidak banyak si mbak. Lebih memerhatikan kebersihan dalam setiap proses nya dan juga segeralah mengajukan untuk jaminan sertifikasi halal dalam kemasannya biar konsumen juga lebih yakin gitu aja si mbak.

Peneliti : baik pak terimakasih untuk waktunya ya pak.

Informan : iya mbak sama sama.

C. WAWANCARA 3

Informan : bu ending
Jabatan informan : Konsumen tahu tempe putri
Hari, pukul : jumat, Pukul 11.35 WIB
Tempat : SP 5 lembah subur

Peneliti : halo bu, selamat siang. Maaf mengganggu waktu nya sebentar bu
Saya mau izin wawancara sebentar bisa bu ?

Informan : bisa mbak.

Peneliti : baik bu terimakasih. Sebelumnya saya mau bertanya bu. Menurut ibu
bagaimana dengan produk tahu tempe putri ini ?

Informan : masih kurang memuaskan sih mbak.

Peneliti : kurang memuaskan dalam segi apa ini bu kalau saya boleh tau ?

Informan : dari proses pembuatannya kaka. Kebetulan saya pernah datang dan
lihat cara pembuatan tahunya itu masih kurang bersih aja sih mbak.
Padahal kan kebersihan itu perlu apalagi ini makanan ya setidaknya
harus higienis la tidak campur dengan kegiatan masak mereka dll
mbak.

Peneliti : berikan saran ibu untuk UMKM ini agar dapat membuat produk
yang lebih baik lagi?

Informan : Lebih memperhatikan kebersihan aja sih mbak dalam setiap proses nya
biar konsumen juga yakin kalau mau beli disini lagi. Apalagi usaha
UMKM ini kan udah lama banget kan ya sayang la kalau tidak di
perhatikan dari semua segi lah biar makin banyak pelanggan juga kan.

Peneliti : oke baik bu, terimakasih untuk waktunya ya bu.

Informan : iya mbak sama sama.

D. WAWANCARA 4

Informan : bu meri

Jabatan informan : Konsumen tahu tempe putri

Hari, pukul : Rabu, Pukul 15.35 WIB

Tempat : Sp 3 Lembah Subur

Peneliti : halo bu, selamat sore. Maaf mengganggu waktu nya sebentar bu. Saya putri sinta arum mahasiswi universitas medan area Saya mau izin wawancara sebentar bisa bu ?

Informan : bisa mbak. Mau wawancara apa mbak?

Peneliti : baik bu terimakasih. Sebelumnya saya mau bertanya bu. Ibu sudah berapa lama berlangganan tahu dengan UMKM ini bu ?

Informan : baru 1 tahun ini mbak.

Peneliti : lumayan lama juga ya bu. Jadi menurut ibu apa nih yang kurang dari tahu yang dihasilkan UMKM ini bu ?

Informan : kurangnya cuman satu aja mbak.

Peneliti : kalau saya boleh tau apa itu bu ?

Informan : belum ada lebel halal nya aja mbak. Ya walaupun kita ini tinggal jauh dari kota cuman kan kita wajib juga mbak untuk menjamin dan memperhatikan dari makanan yang kita konsumsi mau itu dari kebersihan dan juga kehalalannya mbak.

Peneliti : jadi yang kurang hanya itu saja ya bu ? apakah sebelumnya ibu sudah pernah melihat dari proses produksinya bu ?

Informan : kalau itu belum mbak. Tapi kalau saja sertifikasi halal nya belum keluar bagaimana dengan proses nya karena kan pasti kalau misalnya lebel halal itu sudah ada otomatis proses produksinya sudah terjamin mbak.

Peneliti : oke baik berarti menurut ibu terjaminnya dari suatu proses produksi itu dilihat dari ada atau tidak nya sertifikasi halal nya ya bu ?

Informan : iya mbak betul.

Peneliti : oke baik bu kalau begitu terimakasih bu atas waktunya sore hari ini.

Informan : iya sama sama mbak

E. WAWANCARA 5

Informan : bu wakijan

Jabatan informan : Konsumen tahu tempe putri

Hari, pukul : Rabu, Pukul 17.55 WIB

Tempat : Sp 3 Lembah Subur

Peneliti : halo bu, selamat sore. Maaf mengganggu waktu nya sebentar bu, Saya putri sinta arum mahasiswa universitas medan area Saya mau izin wawancara sebentar bisa bu ?

Informan : bisa mbak. Silahkan mbak mau tanya apa mbak?

Peneliti : baik bu terimakasih. Sebelumnya saya mau bertanya bu. Ibu sudah berapa lama berlangganan tahu dengan UMKM ini bu ?

Informan : sudah 9 tahun ini mbak

Peneliti : lama juga ya bu. Jadi menurut ibu apa nih yang kurang dari tahu yang dihasilkan UMKM ini bu

Informan : kalau kurang nya menurut saya enggak ada ya mbak. Karena saya juga udah kenal lama banget sama yang punya UMKM tahu tempe ini. Selain ramah, baik rasa tahu nya juga enak banget mbak.

Peneliti : begitu ya bu. Jadi untuk semua nya mulai dari proses pembuatannya sampai ketangan konsumennya sudah pas semua ya bu ?

Informan : kalau untuk proses pembuatannya saya belum pernah liat gimana pastinya tapi saya yakin insya allah sudah terjamin mbak.mungkin kalau dari pendapat saya umkm ini tinggal memberikan label halal pada kemasannya mbak.

Peneliti : oke baik bu berarti semua terjamin aman ya bu tinggal label halal nya saja.

Informan : iya mbak betul.

Peneliti : oke baik bu kalau begitu terimakasih bu atas waktunya sore hari ini.

Informan : iya sama sama mbak.

F. WAWANCARA 6

Informan : Bapak Legimun (Kepala Desa)

Jabatan informan : Konsumen tahu tempe putri

Hari, pukul : Sabtu, Pukul 14.32 WIB

Tempat : SP I Kec. Kerumutan

Peneliti :selamat siang pak, mohon maaf mengganggu waktunya sebentar. Perkenalkan saya putri sinta arum mahasiswi Universitas Medan Area yang sedang melaksanakan penelitian skripsi, mohon bantuannya kepada bapak, saya ingin mewawancarai beberapa hal terkait UMKM

- tahu tempe putri ini kepada Bapak. Apakah Bapak berkenan?
- Informan : oke baik silahkan dek.
- Peneliti : izin pak, kalau saya boleh tau bapak sudah berapa lama menjadi pelanggan tetap umkm tahu tempe putri pak?
- Informan : 2 tahun dek.
- Peneliti : masih terbilang baru ya pak.
- Informan : iya dek.
- Peneliti : kira kira apa yang membuat bapak tertarik untuk membeli tahu tempe di UMKM ini ?
- Informan : penjual nya ramah dan harga nya yang bisa dibilang terjangkau murah.
- Peneliti : begitu ya pak. Mohon maaf pak ini saya ada yang ingin ditanyakan lagi seputar hal-hal yang sifatnya islami. Apakah bapak berkenan ?
- Informan : iya dek gakpapa tanya aja.
- Peneliti : menurut bapak seberapa penting sertifikasi halal itu apalagi untuk UMKM seperti ini?
- Informan : kalau buat saya penting sekali dek apalagi saya muslim. Saya juga selama ini berusaha kalau beli – beli sesuatu itu yang terbukti halal nya atau higienis dalam proses produksinya.
- Peneliti : apakah bapak yakin pelaksanaan produksi dan distribusi di UMKM ini terjamin untuk kehalalannya dan juga ke higienisannya ?
- Informan : insha allah saya yakin dek karena dari penyajiannya juga kan bersih. Perkara kenyataannya entah kurang sesuai ya balik lagi ke UMKM nya. Soalnya saya juga belum pernah lihat gitu gimana cara proses

produksi nya. Yang pasti jangan sampai mengecewakan kepercayaan pelanggan.

Peneliti : baik pak kalau begitu terimakasih banyak atas informasinya pak.

Informan : iya dek sama sama.

G. WAWANCARA 7

Informan : Ibu wulan

Jabatan informan : Konsumen tahu tempe putri

Hari, pukul : Rabu, Pukul 19.16 WIB

Tempat : Sp 3 Lembah Subur

Peneliti : halo bu, selamat malam. Maaf mengganggu waktu nya sebentar bu. Saya putri sinta arum mahasiswi universitas medan area Saya mau izin wawancara sebentar bisa bu ?

Informan : bisa, mau tanya apa dek?

Peneliti : baik bu terimakasih. Sebelumnya saya mau bertanya bu. Ibu sudah berapa lama berlangganan tahu dengan UMKM ini bu ?

Informan : sudah 9 tahun ini mbak.

Peneliti : wah sudah sangat lama ya bu. Jadi menurut ibu apa nih yang kurang dari tahu yang dihasilkan UMKM ini bu

Informan : kurangnya cuman satu aja mbak.

Peneliti : kalau saya boleh tau apa itu bu ?

Informan : belum teruji kehalalannya dek. Padahal UMKM ini saya dengar sudah lama banget berdiri jadi sayang banget kalau misalnya tidak diusahakan untuk sertifikasi halal nya. Apalagi pelanggan juga udah

banyak jadi lebih menjamin keyakinan pelanggan aja dengan ada nya sertifikasi atau label halal nya begitu.

Peneliti : jadi yang kurang hanya itu saja ya bu ? apakah sebelumnya ibu sudah pernah melihat dari proses produksinya bu ?

Informan : pernah dek 1 kali.

Peneliti : bagaimana pendapat ibu dari proses produksinya ? apakah sudah memuaskan atau masih ada yang harus diperbaiki dari proses pembuatannya ? jika ada tolong berikan alasan ibu ?

Informan : lebih ke kebersihan dalam proses pembuatannya. Karena kebersihan itu sangat penting sekali apalagi ini makanan yang bisa dibilang manfaat dan kandungan dari makanan ini sangat baik kan. Jadi, untuk UMKM tahu tempe putri bisa di perbaiki dan diperhatikan lagi dari proses pembuatannya agar pelanggan bisa lebih yakin terhadap produk yang UMKM jual.

Peneliti : oke baik bu sarannya sangat membantu sekali, kalau begitu

terimakasih Informan informan : iya dek sama sama.

LAMPIRAN III
HASIL REKAPITULASI KUESIONER UMKM TAHU TEMPE PUTRI
DI DESA GENDUANG PELALAWAN

No	Nama Responden	No Butir	Jawaban
		Pertanyaan	
1	Walyyu	X1	Tidak setuju
		X2	Kurang setuju
		X3	Setuju
		X4	Tidak setuju
		X5	Kurang setuju
		X6	Sangat tidak setuju
		X7	Tidak setuju
		X8	Kurang setuju
		X9	Sangat tidak setuju
		X10	Sangat tidak setuju
		X11	Setuju
		X12	Sangat tidak setuju
		X13	Sangat tidak setuju
		X14	Sangat tidak setuju
		X15	Sangat tidak setuju
		X16	Sangat tidak setuju
		X17	Sangat tidak setuju
		X18	Sangat tidak setuju
		X19	Sangat tidak setuju
		X20	Sangat tidak setuju
2	Ganda	X1	Setuju
		X2	Setuju
		X3	Setuju
		X4	Tidak setuju
		X5	Tidak setuju
		X6	Tidak setuju
		X7	Tidak setuju

X8	Tidak setuju
X9	Tidak setuju
X10	Kurang setuju
X11	Setuju
X12	Tidak setuju
X13	Setuju
X14	Tidak setuju
X15	Sangat tidak setuju
X16	Sangat tidak setuju
X17	Sangat tidak setuju
X18	Tidak setuju
X19	Sangat tidak setuju
X20	Tidak setuju

3 Tono

X1	Kurang setuju
X2	Tidak setuju
X3	Kurang setuju
X4	Tidak setuju
X5	Sangat tidak setuju
X6	Tidak setuju
X7	Tidak setuju
X8	Sangat tidak setuju
X9	Sangat tidak setuju
X10	Sangat tidak setuju
X11	Tidak setuju
X12	Setuju
X13	Tidak setuju
X14	Kurang setuju
X15	Tidak setuju
X16	Tidak setuju
X17	Tidak setuju
X18	Tidak setuju
X19	Tidak setuju
X20	Tidak setuju

4	Pak Rudi	X1	Sangat tidak setuju
		X2	Sangat tidak setuju
		X3	Tidak setuju
		X4	Sangat tidak setuju
		X5	Sangat tidak setuju
		X6	Sangat tidak setuju
		X7	Sangat tidak setuju
		X8	Sangat tidak setuju
		X9	Sangat tidak setuju
		X10	Sangat tidak setuju
		X11	Sangat tidak setuju
		X12	Sangat tidak setuju
		X13	Tidak setuju
		X14	Sangat tidak setuju
		X15	Sangat tidak setuju
		X16	Sangat tidak setuju
		X17	Tidak setuju
		X18	Sangat tidak setuju
		X19	Tidak setuju
		X20	Tidak setuju
5	Fahmi	X1	Kurang setuju
		X2	Sangat tidak setuju
		X3	Tidak setuju
		X4	Sangat tidak setuju
		X5	Sangat tidak setuju
		X6	Sangat tidak setuju
		X7	Sangat tidak setuju
		X8	Sangat tidak setuju
		X9	Sangat tidak setuju
		X10	Tidak setuju
		X11	Tidak setuju
		X12	Tidak setuju
		X13	Sangat tidak setuju
		X14	Tidak setuju

	X15	Sangat tidak setuju
	X16	Sangat tidak setuju
	X17	Sangat tidak setuju
	X18	Sangat tidak setuju
	X19	Sangat tidak setuju
	X20	Sangat tidak setuju
6	Bayu	
	X1	Kurang setuju
	X2	Tidak setuju
	X3	Tidak setuju
	X4	Sangat tidak setuju
	X5	Sangat tidak setuju
	X6	Tidak setuju
	X7	Sangat tidak setuju
	X8	Sangat tidak setuju
	X9	Sangat tidak setuju
	X10	Sangat tidak setuju
	X11	Tidak setuju
	X12	Sangat tidak setuju
	X13	Tidak setuju
	X14	Sangat tidak setuju
	X15	Sangat tidak setuju
	X16	Sangat tidak setuju
	X17	Sangat tidak setuju
	X18	Tidak setuju
	X19	Sangat tidak setuju
	X20	Tidak setuju
7	Angga	
	X1	Tidak setuju
	X2	Kurang setuju
	X3	Setuju
	X4	Tidak setuju
	X5	Kurang setuju
	X6	Sangat tidak setuju
	X7	Tidak setuju
	X8	Kurang setuju

	X9	Tidak setuju
	X10	Sangat tidak setuju
	X11	Tidak setuju
	X12	Tidak setuju
	X13	Sangat tidak setuju
	X14	Setuju
	X15	Tidak setuju
	X16	Tidak setuju
	X17	Tidak setuju
	X18	Tidak setuju
	X19	Tidak setuju
	X20	Kurang setuju
8	Rahmat	
	X1	Setuju
	X2	Setuju
	X3	Setuju
	X4	Tidak setuju
	X5	Tidak setuju
	X6	Tidak setuju
	X7	Tidak setuju
	X8	Tidak setuju
	X9	Sangat tidak setuju
	X10	Sangat tidak setuju
	X11	Sangat tidak setuju
	X12	Sangat tidak setuju
	X13	Tidak setuju
	X14	Setuju
	X15	Sangat tidak setuju
	X16	Sangat tidak setuju
	X17	Tidak setuju
	X18	Kurang setuju
	X19	Tidak setuju
	X20	Tidak setuju

9 Wulan

- X1 Sangat tidak setuju
- X2 Tidak setuju
- X3 Tidak setuju
- X4 Sangat tidak setuju
- X5 Sangat tidak setuju
- X6 Sangat tidak setuju
- X7 Sangat tidak setuju
- X8 Sangat tidak setuju
- X9 Sangat tidak setuju
- X10 Sangat tidak setuju
- X11 Sangat tidak setuju
- X12 Sangat tidak setuju
- X13 Sangat tidak setuju
- X14 Tidak setuju
- X15 Sangat tidak setuju
- X16 Sangat tidak setuju
- X17 Sangat tidak setuju
- X18 Sangat tidak setuju
- X19 Sangat tidak setuju
- X20 Sangat tidak setuju

10 Pak Achmadi

- X1 Tidak setuju
- X2 Tidak setuju
- X3 Tidak setuju
- X4 Tidak setuju
- X5 Tidak setuju
- X6 Tidak setuju
- X7 Tidak setuju
- X8 Tidak setuju
- X9 Sangat tidak setuju
- X10 Sangat tidak setuju
- X11 Tidak setuju
- X12 Tidak setuju
- X13 Sangat tidak setuju
- X14 Kurang setuju

	X15	Sangat tidak setuju
	X16	Sangat tidak setuju
	X17	Sangat tidak setuju
	X18	Tidak setuju
	X19	Sangat tidak setuju
	X20	Tidak setuju
11 Toni	X1	Setuju
	X2	Setuju
	X3	Setuju
	X4	Tidak setuju
	X5	Tidak setuju
	X6	Tidak setuju
	X7	Tidak setuju
	X8	Tidak setuju
	X9	Tidak setuju
	X10	Kurang setuju
	X11	Setuju
	X12	Kurang setuju
	X13	Kurang setuju
	X14	Tidak setuju
	X15	Tidak setuju
	X16	Tidak setuju
	X17	Tidak setuju
	X18	Tidak setuju
	X19	Tidak setuju
	X20	Tidak setuju
12 Ibu Nurkolila	X1	Kurang setuju
	X2	Tidak setuju
	X3	Kurang setuju
	X4	Tidak setuju
	X5	Sangat tidak setuju
	X6	Tidak setuju
	X7	Tidak setuju
	X8	Sangat tidak setuju

X9	Tidak setuju
X10	Tidak setuju
X11	Tidak setuju
X12	Kurang setuju
X13	Tidak setuju
X14	Setuju
X15	Sangat tidak setuju
X16	Sangat tidak setuju
X17	Tidak setuju
X18	Sangat tidak setuju
X19	Tidak setuju
X20	Tidak setuju

13 Darman

X1	Sangat tidak setuju
X2	Sangat tidak setuju
X3	Tidak setuju
X4	Sangat tidak setuju
X5	Sangat tidak setuju
X6	Sangat tidak setuju
X7	Sangat tidak setuju
X8	Sangat tidak setuju
X9	Tidak setuju
X10	Sangat tidak setuju
X11	Tidak setuju
X12	Tidak setuju
X13	Sangat tidak setuju
X14	Tidak setuju
X15	Sangat tidak setuju
X16	Sangat tidak setuju
X17	Sangat tidak setuju
X18	Sangat tidak setuju
X19	Sangat tidak setuju
X20	Sangat tidak setuju

14 Waluyo

X1	Sangat tidak setuju
X2	Sangat tidak setuju
X3	Tidak setuju
X4	Sangat tidak setuju
X5	Sangat tidak setuju
X6	Sangat tidak setuju
X7	Sangat tidak setuju
X8	Sangat tidak setuju
X9	Sangat tidak setuju
X10	Sangat tidak setuju
X11	Sangat tidak setuju
X12	Sangat tidak setuju
X13	Tidak setuju
X14	Sangat tidak setuju
X15	Sangat tidak setuju
X16	Sangat tidak setuju
X17	Sangat tidak setuju
X18	Tidak setuju
X19	Sangat tidak setuju
X20	Tidak setuju

