

PERKEMBANGAN PENELITIAN HALAL FOOD SUPPLY CHAIN: STUDI KASUS DATABASE SCOPUS

Nailil Muna^{1*} dan Wahyudi Sutopo²

¹Program Magister Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret
Jl. Ir. Sutami No.36A, Jebres, Kota Surakarta, Jawa Tengah 57126

²Dosen Program Magister Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret
Jl. Ir. Sutami No.36A, Jebres, Kota Surakarta, Jawa Tengah 57126

*Email: naililmuna@student.uns.ac.id

Abstrak

Penelitian ini merupakan studi literatur yang bertujuan untuk menelaah perkembangan penelitian yang membahas halal food supply chain (HFSC). Metode yang digunakan adalah studi literatur dengan menggunakan sumber berupa artikel jurnal, prosiding, konferensi, berita daring dan official sites yang memiliki hubungan atau kata kunci yang sesuai dengan topik kajian. Scopus digunakan sebagai sumber data studi literatur dengan memanfaatkan fitur analyze search result. Dengan cara ini dapat dikaji penelitian-penelitian yang secara khusus membahas tentang halal food supply chain. Hasil pengkajian menunjukkan bahwa penelitian yang secara khusus membahas mengenai halal food supply chain meliputi berbagai topik bahasan dengan didominasi pada bidang halal food supply chain management. Sedangkan metode yang digunakan sebagian besar adalah review of literature yang membahas berbagai hal yang berkaitan dengan halal food supply chain.

Kata kunci : studi literatur, halal supply chain, halal food supply chain

1. PENDAHULUAN

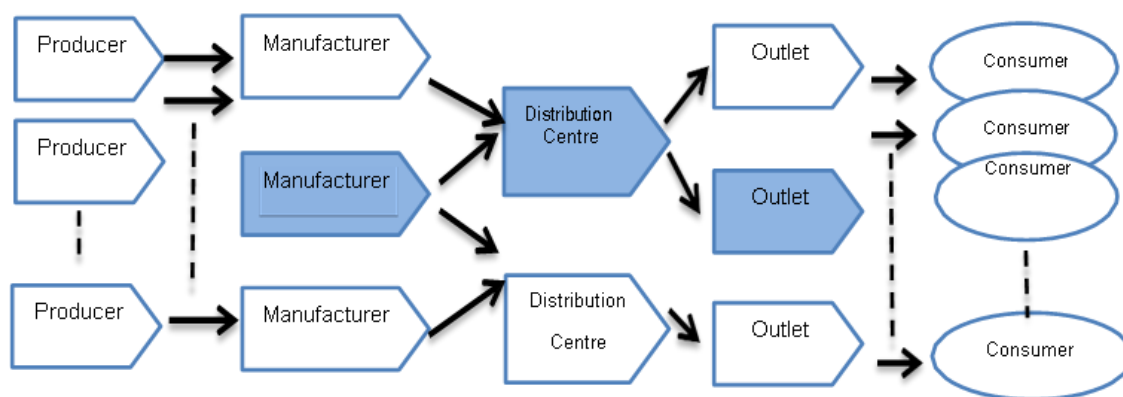
Halal menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia diartikan sebagai diizinkan atau tidak dilarang oleh syarak. Jika kata halal dikategorikan sebagai kata benda diperoleh istilah ‘penghalalan’ yang memiliki bermacam makna yaitu proses, cara, dan perbuatan menghalalkan. Kata benda lain yang diperoleh dari kata halal lainnya adalah ‘penghalal’ yang bermakna orang yang menghalalkan. Di beberapa surat dalam Al – Quran kata halal dikaitkan dengan perintah kepada umat manusia untuk mengonsumsi segala yang ada di bumi yang halal lagi baik (thoyib) yang disebutkan di dalam Surat Al – Baqarah ayat 168. Masih di surat yang sama di ayat 172 perintah ditujukan khusus kepada orang yang beriman untuk makan dari rezeki yang baik yang telah diberikan Allah SWT. Undang-Undang RI nomor 33 tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal mendefinisikan produk adalah barang dan/ atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sedangkan produk halal dalam undang – undang tersebut disebutkan sebagai produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Disebutkan pula bahwa negara berkewajiban memberikan perlindungan dan jaminan tentang kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat. Proses produk halal didefinisikan dalam undang-undang tersebut adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk.

Produk dikatakan halal tentu secara kualitas menunjukkan bahwa suatu produk dihasilkan dari rangkaian yang halal dari awal hingga akhir. Di dalam konteks *supply chain*, sebuah konsep halal mensyaratkan bahwa seluruh *value chain* dari *raw materials* sampai ke konsumen harus terjamin kehalalannya. Salah satu bidang *supply chain management* yang erat kaitannya dengan makanan dan minuman dikenal dengan *food supply chain*. Van der Vorst (2000) menyatakan “*the food supply chain is a network of food-related businesses involved in the production of food products as it moves from manufacturer to the end-user, and each firm belongs to at least one supply chain*”. Menurut Manzini dan Accorsi (2013) *food supply chain* dinilai sebagai integrasi dari *quality, safety, sustainability, logistics efficiency* dari produk makanan dan proses-proses yang terjadi di rantai ‘*from farm to fork*’. Hal ini menunjukkan bahwa konsumen sangat memerlukan adanya transparansi informasi yang dapat menjamin bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi tidak terkontaminasi sesuatu yang haram atau dilarang. *Conventional SCM* tidak mencakup prinsip-

prinsip Islam dalam pendesainan dan pengukuran performansi *supply chain* yang halal atau *halal supply chain* seperti diilustrasikan pada Gambar 1. Skema diagram dari *generic food supply chain*. Pada saat ini *food supply chain* memiliki kompleksitas yang lebih tinggi serta lebih dinamis. Menurut Van der Vorst (2000) *food supply chain* memiliki karakteristik tambahan seperti batasan umur simpan, keragaman dari kualitas produk, undang-undang atau peraturan, permintaan yang tidak dapat diprediksi dan kebutuhan logistik yang khusus. Hal-hal tersebut menjadikan jaringan *food supply chain* memiliki keunikan tersendiri serta jaringan yang lebih kompleks dan dinamis.

Pada saat sekarang ini, permintaan produk makanan dan minuman halal semakin besar seiring dengan peningkatan jumlah muslim di seluruh dunia. Menurut data dari lembaga independen riset pasar *euromonitor international* tahun 2015 bahwa pertumbuhan populasi muslim dunia meningkat 18 % selama sepuluh tahun terakhir. Hal ini semakin menguatkan akan pentingnya jaminan produk halal bagi konsumen muslim yang semakin besar. Padahal menurut Tieman (2015) produksi makanan dan minuman khususnya serta perdagangan global masih menunjukkan adanya kekurangan dalam *halal value chain*. Konsekuensinya adalah bahwa *halal food supply chain* (HFSC) merupakan hal yang sangat penting bagi penghasil produk makanan dan minuman untuk menunjukkan kredibilitas dan kepercayaan kepada konsumen muslim terhadap produknya. Pada dasarnya setiap tahapan dalam HFSC memiliki kesamaan dengan *generic food supply chain*. Tujuan utama dari HFSC menurut Bahrudin dkk (2011) adalah untuk mewujudkan kepuasan konsumen dan meyakinkan status halal dari produk makanan dan minuman yang tetap terjaga secara utuh selama melewati seluruh proses dari *supply chain*. Dengan memahami proses yang terjadi pada produk makanan dan minuman yang halal dimulai dari titik awal hingga produk tersebut dikonsumsi atau dari *suppliers* hingga *end-users* diharapkan bisa menambah kehati-hatian demi konsistensi status halal produk tersebut. Isu-isu yang mungkin terjadi berkaitan dengan adanya kemungkinan kontaminasi zat non-halal terhadap produk halal dapat dijadikan rujukan bagi penghasil produk halal untuk berkomitmen menjaga kehalalan produknya. Begitu pula bagi konsumen yang akan menentukan pilihan terhadap produk yang akan dikonsumsinya.

Study literatur ini dilakukan untuk mengetahui perkembangan kajian mengenai *halal supply chain* yang membahas kehalalan *supply chain* pada produk *food*. Perkembangan penelitian mengenai *halal supply chain* yang masuk database Scopus dimulai sejak satu dekade terakhir mulai tahun 2008 hingga sekarang.



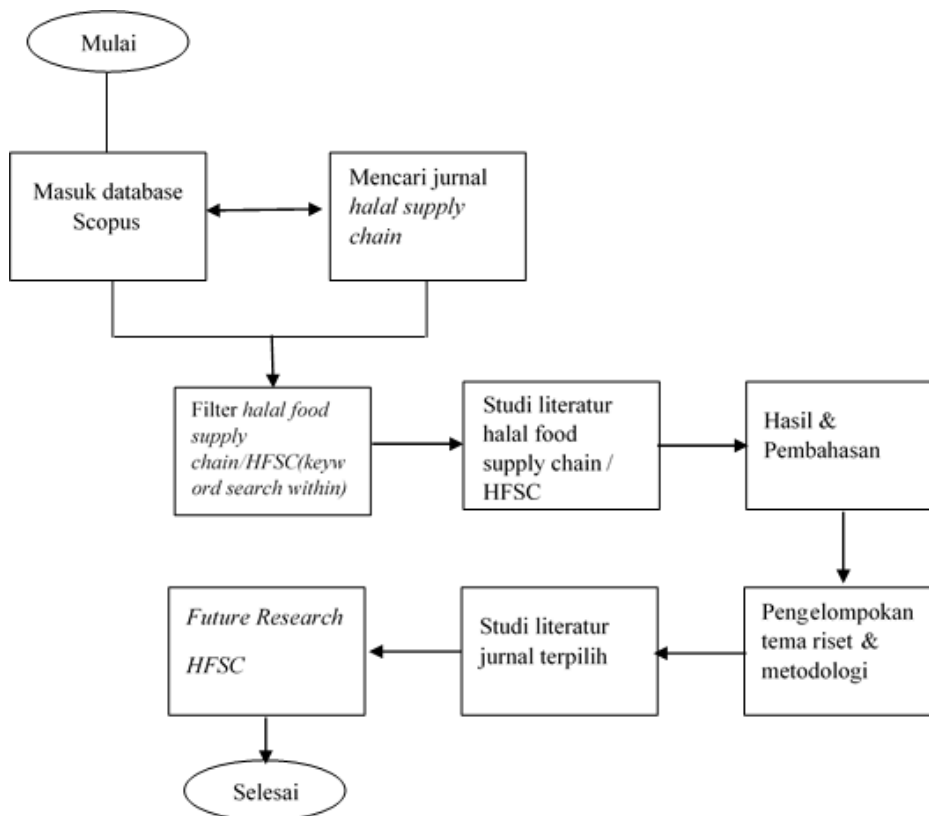
Sumber : Diambil dari Van der Vorst (2000)

Gambar 1. Skema diagram dari *generic food supply chain*

2. METODOLOGI

Pendekatan metode yang digunakan dalam konseptual paper ini menggunakan metode studi literatur. Data sekunder yang digunakan bersumber dari artikel jurnal, prosiding, dan konferensi, berita daring dan situs resmi yang memiliki hubungan atau kata kunci yang sesuai dengan topik kajian. Sumber referensi yang digunakan adalah semua penelitian yang masuk ke database Scopus khususnya yang membahas *halal food supply chain*. Studi literatur ini selanjutnya mengkaji berbagai penelitian terdahulu yang berkenaan dengan aspek kehalalan di bidang *food products*.

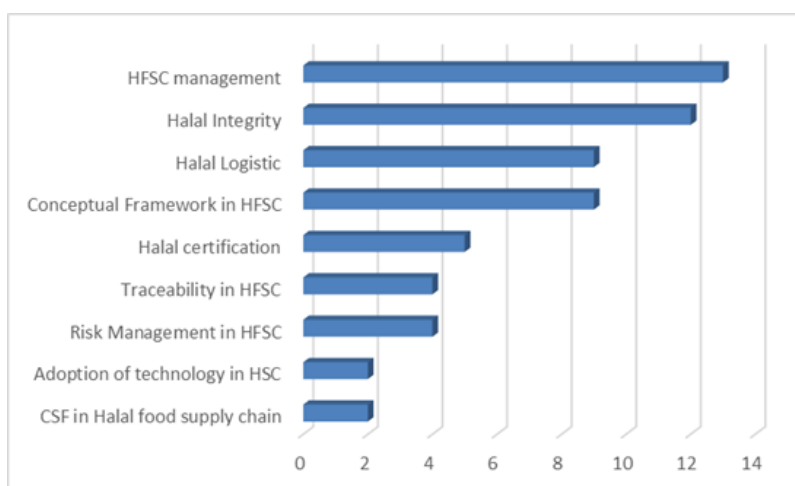
Proses penelusuran data sekunder memanfaatkan fitur *analyze search results* Scopus (lihat gambar 2).



Gambar 2. Alur pemilihan sumber studi literatur

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Disiplin ilmu SCM dalam hal ini dikhususkan HFSC diharapkan mampu berkontribusi dalam mewujudkan jaminan produk halal di Indonesia. Kajian literatur berkenaan dengan HFSC semakin berkembang dan kompleks. Data yang masuk ke database Scopus berupa penelitian berkenaan dengan *halal supply chain* dimulai dari tahun 2008 hingga sekarang. Jumlah penelitian yang masuk sejumlah 84 penelitian. Sedangkan yang khusus pada HFSC dari sejumlah penelitian tersebut ada 60 hasil. Hal penting yang menjadi bagian dari studi literatur ini adalah untuk mengetahui perkembangan serta pengelompokan tema riset serta metodologi yang telah digunakan pada penelitian yang terdahulu. Hasil studi literatur ini telah mengelompokkan riset HFSC yang masuk ke Scopus menjadi sembilan tema riset. Seluruh tema riset tersebut terdistribusi ke dalam sejumlah penelitian seperti dideskripsikan pada Gambar 3. Distribusi tema riset HFSC database Scopus.



Gambar 3. Distribusi tema riset HFSC database Scopus

Tema-tema riset tersebut yaitu *traceability in halal supply chain*, *halal integrity*, *risk management in halal food supply chain*, *conceptual framework in halal supply chain*, *halal logistic*, *halal certification*, *halal food supply chain management*, *adoption of technology in halal supply chain* dan *critical success factor in halal food supply chain*. Penelitian mengenai HFSC didominasi oleh tema HFSC management sebanyak 13 (21,7%). Disiplin ilmu SCM erat kaitannya dengan integritas kehalalan sebuah produk juga dibahas dalam tema *halal integrity* sebanyak 12 (20%). Penelitian yang mengambil tema *halal logistic* dan *conceptual framework* dalam HFSC masing-masing sebanyak 9 (15%). Penelitian yang berkaitan dengan sertifikasi kehalalan atau *halal certification* juga menjadi salah satu tema yang dibahas yaitu ada 5 (8,3%). Tema mengenai *traceability* dan *risk management* dalam implementasi HFSC masing-masing ada 4 (6,7%). Teknologi juga menjadi tema yang diadopsi dalam implementasi HFSC (*adoption of technology in HSC*) yaitu ada 2 (3,3%). Sedangkan faktor-faktor yang mempengaruhi kesuksesan implementasi HFSC diangkat sebagai tema CSF in HFSC ada sebanyak 2(3,3%). Jenis sumber data yang digunakan pada penelitian-penelitian tersebut ada yang berupa data primer maupun data sekunder.

Metodologi riset yang digunakan terbagi menjadi empat yaitu *review of literature*, studi kasus dan survey (kualitatif), kuantitatif dan metode campuran atau mix kualitatif dan kuantitatif. Data primer diperoleh dari hasil wawancara, observasi atau survey langsung pada objek pengamatan. Sedangkan data sekunder diperoleh dari berbagai sumber baik jurnal, artikel maupun prosiding yang relevan dengan objek kajian yang dibahas. Teknik pengolahan data pada penelitian dengan metode kuantitatif masih sangat terbatas jumlahnya. Metode yang digunakan dalam pengolahan data kuantitatif antara lain metode statistik *squares structural equation modelling* (SEM). Objek *halal food supply chain* yang dikaji didominasi *food and beverage* dan *halal meat*. Ada juga penelitian di bidang halal retail, pelayanan hotel maupun pemanfaatan teknologi untuk mendeteksi zat non-halal pada suatu produk. Penelitian di bidang *halal food supply chain* hingga saat ini semakin menunjukkan perkembangan dari berbagai isu dan area. Qurtubi (2018) menyatakan bahwa kajian mengenai *halal logistic* dan *halal supply chain* telah berkembang dan masih ada banyak peluang untuk untuk dikaji lebih lanjut baik secara empirik maupun teoritis mengingat hingga saat ini penelitian di bidang tersebut masih sangat terbatas. Beberapa penelitian terpilih yang dikelompokkan sesuai tema riset disajikan dalam Tabel 1. Penelitian terdahulu ini digunakan sebagai referensi untuk pengembangan *future research*.

Tabel 1. Penelitian-penelitian terpilih di bidang *halal food supply chain*

Tema Riset	Judul	Penulis	Metode	Tentang penelitian
<i>HFSC management</i>	1. Relationship of spirituality leadership style and SMEs performance in halal supply chain	Elias, Ezanee Mohamed dkk (2017)	Kualitatif (studi kasus)	Konsumsi terhadap halal F&B telah berpengaruh besar terhadap peningkatan tantangan baru untuk semua perusahaan manufaktur terutama SME's di Malaysia.

Tema Riset	Judul	Penulis	Metode	Tentang penelitian
				Penelitian ini mengusulkan sebuah kerangka teori dalam hal penilaian gaya kepemimpinan terutama segi spiritualitas terhadap performansi organisasi dengan dimoderasi oleh aturan syariah didasarkan pada orientasi kewirausahaan
	2. Halal Supply Chain Management Streamlined Practices: Issues and Challenges	Kadir M.H.A dkk (2016)	Kualitatif (studi kasus)	Implementasi halal supply chain management memiliki berbagai isu dan tantangan. Hal ini menjadi bahan kajian dari sudut pandang para praktisi serta berbagai pihak yang terlibat dalam industri terutama penghasil produk makanan (di Malaysia)
	3. Factors influencing supplier selection process among Muslim food operators: A qualitative study	Ali R dkk (2017)	Kualitatif (studi kasus)	Berdasarkan penelitian ini diketahui faktor-faktor yang berpengaruh dalam pemilihan supplier di kalangan produsen (Muslim) adalah religiusitas, kompetensi supplier, ketertelusuran, kepercayaan dan pengaruh budaya
	4. Motivations and benefits of halal food safety certification	Ab Talib M.S. (2017)	Review of literature	Dari penelitian ini diketahui bahwa motivasi internal <i>concern</i> kepada proses internal, sumber daya manusia dan ketersediaan sumber daya lainnya. Sedangkan motivasi eksternal berkaitan dengan elemen eksternal perusahaan seperti intervensi pemerintah dan tekanan pasar
<i>Halal integrity</i>	1. Institutional forces on Australian halal meat supply chain (AHMSC) operations	Zulfakar M.H dkk (2018)	Kualitatif (studi kasus)	Integritas kehalalan dalam hal ini daging sapi di negara mayoritas non- muslim dapat dilindungi dengan keterlibatan yang besar dari otoritas pemerintah maupun lembaga pemberi sertifikasi halal.
	2. Halal supply chain framework for retail business focused on beverage industry: A case study	Saleh, Chairul dkk (2016)	Kualitatif (studi kasus)	Penelitian ini fokus pada pedoman <i>halal supply chain</i> yang dibutuhkan pada tiap tahapan dalam industri halal food hingga tahap retail. Dalam penelitian ini secara khusus membahas studi kasus pada bisnis retail. Proses penilaian terhadap <i>beverage product</i> dibagi ke dalam hal <i>supplier arrival, receiving, transit, storage</i> dan <i>display</i> dengan didasarkan pada aturan Islam.
	3. Supply chain framework for selling halal meat in retail business: A case study	Feriyanto N dkk (2016)	Kualitatif (studi kasus)	Fokus pembahasan dalam penelitian ini adalah tentang cara menjaga status kehalalan daging selama tahapan <i>supply chain</i> , mulai dari penyembelihan hingga daging dibeli dan dikonsumsi

Tema Riset	Judul	Penulis	Metode	Tentang penelitian
				oleh konsumen. Berkaitan dengan daging halal di pasar retail, status kehalalan lebih fokus dalam hal pergudangan, proses <i>delivery</i> dan transportasi, persediaan hingga daging dibeli dan dikonsumsi oleh konsumen
	4. Halal integrity in the food supply chain	Soon, Jan Mei dkk (2017)	Kualitatif	Paper ini membahas tentang ketiadaan integritas kehalalan di tahapan-tahapan <i>food chain</i> konvensional. Integritas kehalalan tidak hanya mengenai makanan boleh atau tidak boleh dikonsumsi tetapi juga berkaitan dengan status kehalalan dari <i>food products</i> mulai dari <i>raw material</i> hingga diterima konsumen harus benar-benar bebas dari kontaminasi dengan produk ataupun cara pengolahan yang haram bahkan harus bebas dari sumber penyakit.
<i>Halal logistics</i>	1. Perception of Malaysian Food Manufacturers Toward Halal Logistics	Tieman M dkk (2014)	Kualitatif (survey)	Persepsi mengenai halal logistik dari perusahaan penghasil makanan di Malaysia menjadi fokus pengukuran dalam penelitian ini.
	2. Halal food logistics: The challenges among food & beverages small and medium sizes manufacturers	Mahidin, Norli dkk (2017)	<i>Review of literature</i>	Kenaikan permintaan produk halal F&B meningkatkan potensi diterapkannya pelayanan <i>halal food logistics</i> . Hasil identifikasi menunjukkan tantangan yang ada berkaitan dengan manajemen yang kompleks mengenai pergudangan, kurangnya kepercayaan dan pengetahuan, resiko yang ada serta hal-hal lain yang berkaitan dengan kehalalan.
<i>Conceptual Framework in HFSC</i>	1. Islamic value to the modification of BSC model (a case study in evaluating company performance)	Harwati, Permana Y (2017)	Kualitatif (studi kasus)	Industri kuliner (restaurant) dinilai belum memenuhi semua <i>key performance indicator</i> (17) yang dihasilkan dari BSC. Fokus dari aspek penilaian dibagi menjadi empat perspektif yaitu : pemilihan institusi finansial syariah, cara pembayaran oleh konsumen, jumlah produk dan menu yang bersertifikasi halal serta akurasi dari <i>payroll time</i> dalam perspektif <i>learning and growth</i> .
	2. Food supply chain integrity: The need to go beyond certification	Ali, Mohd Helmi dkk (2017)	Kuantitatif	Tujuan dari paper ini adalah membangun model konseptual yang diadopsi dari paradigma <i>strategy-structure performance</i> . Penelitian ini dilakukan dalam rangka menginvestigasi kesesuaian antara integrasi <i>supply chain</i> dan integritas HFSC serta

Tema Riset	Judul	Penulis	Metode	Tentang penelitian
<i>Halal certification</i>	Halal logistics certificate in Malaysia: Challenges and practices	Roslan N.F dkk (2016)	Kualitatif (studi kasus)	pengaruhnya terhadap performansi perusahaan dalam hal ini di negara Malaysia. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi penyedia layanan logistik (LSP) di Malaysia yang bersertifikasi halal serta berbagai isu dan tantangan yang dihadapi dalam pengadaan LSP yang halal.
<i>Traceability in HFSC</i>	Implementing traceability systems in specific supply chain management (SCM) through critical success factors (CSFs)	Khan S dkk (2018)	Mix kuantitatif & kualitatif	Penelitian ini membahas mengenai kesuksesan penerapan ketertelusuran HSCM melalui dua belas CFS yang telah diidentifikasi
<i>Risk Management in HFSC</i>	1. Halal risk mitigation in the Australian-Indonesian red meat supply chain 2. Extenuating food integrity risk through supply chain integration: The case of halal food	Maman U dkk (2018) Ali M.H dkk (2014)	Mix kuantitatif & kualitatif Kualitatif (studi kasus)	Strategi mitigasi utama untuk menjamin status daging sapi halal di tempat pemotongan adalah kewajiban dari vendor ataupun perusahaan untuk mengeluarkan aturan manual tertulis mengenai <i>stunning tool</i> . Sedangkan strategi mitigasi di tahap retail adalah perlunya kebijakan halal yang diterapkan oleh transporter perusahaan dan supermarket Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menunjukkan bahwa integrasi supply chain dapat mengurangi resiko dari integritas halal food. Dalam <i>supply chain</i> , integritas halal food yang dibahas meliputi resiko di dalam produksi, <i>raw material</i> , keamanan makanan, praktek <i>outsourcing</i> , pelayanan, dan resiko logistik
<i>Adoption of technology in HFSC</i>	A lab-on-a-chip-based multiplex platform to detect potential fraud of introducing pig, dog, cat, rat and monkey meat into the food chain	Razzak M.A dkk (2015)	Kualitatif	Penelitian ini dilakukan untuk mendeteksi adanya daging non-halal yang dikandung dalam daging olahan. Hasil pengujian laboratorium didokumentasikan di dalam sebuah lab-on-a-chip-based multiplex polymerase chain reaction (PCR)
<i>CSF in halal food supply chain</i>	Halal supply chain critical success factors: A literature review	Ab Talib M.S dkk (2015)	<i>Review of literature</i>	Dukungan pemerintah, perencanaan transportasi, teknologi informasi, manajemen sumber daya manusia, hubungan kolaborasi, sertifikasi halal dan halal <i>traceability</i> merupakan CSF pada <i>halal supply chain</i>

4. KESIMPULAN

Jaminan produk halal yang diatur pemerintah Indonesia dalam Undang-Undang RI no.33 tahun 2014 telah mengatur segala hal yang berkenaan dengan hak warga negara untuk mendapatkan produk halal. Perkembangan penelitian mengenai *halal food supply chain* yang masuk ke database Scopus masih terbatas. Kesempatan penelitian di bidang ini tentu masih terbuka

dan diperlukan untuk meningkatkan kepedulian terhadap penggunaan produk halal. Penelitian yang terpilih yang masuk di database Scopus dijadikan referensi untuk penelitian ke depan atau *future research*.

Pemerintah Indonesia telah memiliki lembaga otoritas yang mengeluarkan sertifikasi halal yaitu MUI. Produsen produk terutama *food and beverage* telah banyak yang memiliki sertifikasi halal MUI. Hal ini memunculkan dugaan bahwa di sepanjang *supply chain* dari pengadaan bahan, proses produksi, hingga pengemasan dan labelling menjadi produk jadi telah sesuai dengan standar halal Undang-Undang RI no. 33 tahun 2014. Meskipun demikian belum ada penelitian yang memberikan suatu konseptual model mengenai integrasi *halal food supply chain* dari proses distribusi hingga display produk di outlet atau retail khususnya untuk produk *food and beverage* yang telah bersertifikasi halal. Masih adanya kemungkinan kontaminasi produk non-halal misalnya dalam hal alat transportasi, gudang penyimpanan distributor maupun pengaturan display produk F&B di retail atau outlet meningkatkan resiko integritas produk halal tersebut. Hal ini seyogyanya dapat dijadikan tema *future research* untuk memberikan kontribusi bagi perkembangan penelitian di bidang HFSC.

DAFTAR PUSTAKA

- Ab Talib M.S., (2017), Motivations and benefits of halal food safety certification, *Journal of Islamic Marketing*, 8 (4), pp. 605-624.
- Ab Talib M.S., Hamid A.B.A., Zulfakar M.H., (2015), Halal supply chain critical success factors: A literature review, *Journal of Islamic Marketing*, 6 (1), pp. 44-71.
- Ali M.H., Tan K.H., Pawar K., Makhbul Z.M., (2014), Extenuating food integrity risk through supply chain integration: The case of halal food, *Industrial Engineering and Management Systems*, 13 (2), pp. 154-162.
- Ali M.H., Zhan Y., Alam S.S., Tse Y.K., Tan K.H., (2017), Food supply chain integrity: The need to go beyond certification, *Industrial Management and Data Systems*, 117 (8), pp. 1589-1611.
- Ali R., Kader M.A.R.A., Yunus N.K.M., Mohezar S., Nazri M., (2017), Factors influencing supplier selection process among Muslim food operators: A qualitative study, *Advanced Science Letters*, 23 (4), pp. 3057-3060.
- Anonimus. Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. www.kbbi.web.id. Diakses :2 Mei 2018, jam 15.00
- Anonimus. Undang-Undang RI nomor 33 tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. www.dpr.go.id. Diakses: 2 Mei 2018, jam 14.30
- Anonimus. www.euromonitor.com. Diakses : tanggal 6 Mei 2018, jam 23.00
- Bahrudin, SSM, Ilyas, & Desa., (2011), Tracking and tracing technology for Halal product integrity over the supply chain, paper presented to 2011 International Conference on Electrical Engineering and Infomatics, Bandung, Indonesia, 17-19 July, 2011
- Elias, E.M., S.N Othman, N.A. Yaacob., (2017), Relationship of spirituality leadership style and SMEs performance in halal supply Chain, *International Journal of Supply Chain Management*, 6 (2), pp. 166-176
- Feriyanto N., Saleh C., Ulandari S., Md Deros B., (2016), Supply chain framework for selling halal meat in retail business: A case study, *International Business Management*, 10 (19), pp. 4684-4689
- Harwati, Permana Y., (2017), Islamic value to the modification of BSC model (a case study in evaluating company performance), *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 277 (1).
- Kadir M.H.A., Rasi R.Z.R.M., Omar S.S., Manap Z.I.A., (2016), Halal Supply Chain Management Streamlined Practices: Issues and Challenges, *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 160 (1).
- Khan S., Haleem A., Khan M.I., Abidi M.H., Al-Ahmari A., (2018), Implementing traceability systems in specific supply chain management (SCM) through critical success factors (CSFs), *Sustainability (Switzerland)*, 10 (1).

- Mahidin, Norlila, Adam Mohd Saifudin & Siti Norezam Binti Othman., (2017), Halal food logistics: The challenges among food & beverages small and medium sizes manufacturers, *International Journal of Supply Chain Management*, 6 (3), pp. 337-346
- Maman U., Mahbubi A., Jie F., (2018), Halal risk mitigation in the Australian–Indonesian red meat supply chain, *Journal of Islamic Marketing*, 9 (1), pp. 60-79.
- Manzini, R & Accorsi, R., (2013), The new conceptual framework for food supply chain assessment, *Journal of food engineering*, vol. 115, no. 2, pp. 251-63
- Qurtubi, Kusri E., (2018), Research in halal logistics and halal supply chain: Issue and area development, *MATEC Web of Conferences*, 154.
- Razzak M.A., Hamid S.B.A., Ali M.E., (2015), A lab-on-a-chip-based multiplex platform to detect potential fraud of introducing pig, dog, cat, rat and monkey meat into the food chain, *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 32 (11), pp. 1902-1913.
- Roslan N.F., Rahman F.A., Ahmad F., Ngadiman N.I., (2016), Halal logistics certificate in Malaysia: Challenges and practices, *International Journal of Supply Chain Management*, 5 (3), pp. 142-146.
- Saleh, C., V.Z Eka Putri, N.Feriyanto, B.Md Deros, (2016), Halal supply chain framework for retail business focused on beverage industry: A case study, *International Business Management*, 10 (19), pp. 4679-4683.
- Soon, J.M., M.Chandia., J.M. Regenstein., (2017), Halal integrity in the food supply chain, *British Food Journal*, 119 (1), pp. 39-51.
- Tieman M., van Nistelrooy M., (2014), Perception of Malaysian Food Manufacturers Toward Halal Logistics, *Journal of International Food and Agribusiness Marketing*, 26 (3), pp. 218-233.
- Tieman, M., (2015), Halal clusters, *Journal of Islamic Marketing*, 6 (1), pp. 2-21.
- Van der Vorst, J.G.A.J., (2000), *Effective Food Supply Chains Generating, Modelling and Evaluating Supply Chain Scenarios*, PhD thesis, Wageningen University
- Zulfakar M.H., Chan C., Jie F., (2018), Institutional forces on Australian halal meat supply chain (AHMSC) operations, *Journal of Islamic Marketing*, 9 (1), pp. 80-98.