

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

### **2.1 Penelitian Terdahulu**

Penelitian ini dilakukan oleh Marco Tieman, *Faculty of Business Management, Universiti Tecknology MARA, Shah Alam, Malaysia*. Jack G.A.J. van der Vorst, *Logistics, Decision and Information Supply chain management iences, Wageningen University, Wageningen, The Netherlands*, and Maznah Che Ghazali, *Faculty of Business Management, Universiti Tecknology MARA, Shah Alam, Malaysia*. Penulis melakukan penelitian dengan judul “*Principles In Halal Supply chain management*” yang dilakukan pada tahun 2013. Dari penelitian ini penulis menuliskan hasil penelitiannya tentang lima prinsip logistik halal yang telah dilakukan perumusan dan disetujui :

1. Niat untuk menciptakan sistem logistik secara halal dalam dunia global;
2. Meminimalkan kesulitan untuk proses industri halal;
3. Mendefinisikan kontaminasi silang antara halal dan haram dan bagaimana menghindarinya;
4. Menciptakan evolusi rantai nilai dan *supply chain management*an halal secara lengkap; dan
5. Menetapkan patokan dengan standar halal yang ada, praktik terbaik, dan berstandart internasional.

Hasil penelitian di temukan bahwa penentu penting untuk kerentanan *supply chain management* makanan halal yang pertama adalah karakteristik produk. Produk yang diinginkan, seperti daging segar, ditemukan lebih sensitif

terhadap kontaminasi dibandingkan dengan produk kering, seperti ikan kaleng, kue coklat kemasan dan sebotol coca cola. Kedua, produk massal atau produk yang disatukan memiliki risiko yang lebih tinggi, sebagai produk massal wadah langsung menyentuh saat diangkut oleh kendaraan. Oleh karena itu tingkat pemisahan produk ditentukan oleh karakteristik produk maupun persyaratan pasar. (Al Qaradawi;2007 dan Laldin;2006). Hambatan utama dalam melakukan *supply chain management* dengan konsep halal adalah:

- 1) Sulitnya memisahkan produk pada pengiriman di retail-retail di negara non-muslim.
- 2) Sulitnya memisahkan produk di ruangan dingin pada bandara di negara non-muslim.
- 3) Kurangnya isi kontainer dalam melakukan sebuah muatan yang berkonsep halal.
- 4) Pemahaman halal di negara-negara non-muslim; dan
- 5) Kurangnya perlindungan halal di negara-negara non-Muslim.

Faktor utama suksesnya *supply chain management* makanan berkonsep halal yang ditemukan adalah:

1. Sistem yang berbasis informasi dan komunikasi dalam melakukan *supply chain management* halal dengan melalui dokumen pengiriman;
2. Memanfaatkan arus produk halal di negara-negara non-muslim yang tidak dijual sebagai produk bersertifikat halal;
3. Penerapan inovasi untuk menyederhanakan pemisahan produk di lingkungan non-muslim;

4. Keuntungan penggerak pertama; dan
5. Mengambil perspektif produsen / pemilik merek dalam logistik halal.

Dalam melakukan penelitian ini, penulis menggunakan teknik diskusi yang dibagi menjadi 4 sesi, Yaitu : sesi pengorganisasian yang dilanjutkan dengan perekrutan peserta kemudian dilakukan diskusi dan diakhiri dengan menganalisis serta melakukan pelaporan hasil analisis.

Dalam jurnal yang ke-2, Penelitian dilakukan oleh Mohd Helmi Ali, *Supply chain management hool of Management, Faculty of Economics and Management, Universiti Kebangsaan Malaysia, Bangi, Malaysia*. Kim Hua Tan, *Nottingham University Business Supply chain management hool, Nottingham, UK*, Md Daud Ismail, *Supply chain management hool of Management, Faculty of Economics and Management, Universiti Kebangsaan Malaysia, Bangi, Malaysia*. Penulis melakukan penelitian dengan judul “*A Supply chain Integrity Framework For Halal Food*” yang dilakukan pada tahun 2017. Dari penelitian ini mengusulkan kerangka integritas dalam melakukan *supply chain management* pangan dengan konsep halal. Oleh karena itu penulis memberikan hasil penelitian bahwa dalam melakukan pengembangan kerangka kerja *supply chain management* halal yang pertama harus memahami konstektual integritas dalam melakukan *supply chain management* yang berbasis konsep halal dan yang kedua setelah memahami konsep, harus dilakukan penerapan konsep halal dalam melakukan *supply chain management*.

Penelitian ini, menghasilkan empat dimensi yang berbeda dari integritas *supply chain management* berkonsep halal untuk makanan. Ini diusulkan untuk

kerangka kerja integritas *supply chain management* dalam industri makanan halal, Yaitu : Integritas bahan baku, integritas produksi, integritas pelayanan dan integritas komunikasi. Kerangka ini memberikan bukti bahwa pengamanan integritas makanan halal tidak hanya bergantung pada sertifikasi; tetapi membutuhkan upaya ekstensif di luar sertifikasi.

Penelitian ini menggunakan teknik analisis yang diterapkan dalam karya Durugbo et al. (2014). Tiga fase dimasukkan untuk memperoleh faktor-faktor utama yang berkaitan dengan integritas *supply chain management* dalam makanan halal. Tahap pertama, penulis mengidentifikasi faktor-faktor penelitian yang akan memandu penulis selama eksplorasi dan elisitasi informasi terkait dalam fase selanjutnya. Studi sebelumnya dan laporan literatur ditinjau untuk mendapatkan pemahaman tentang *supply chain management*, termasuk definisi dan interpretasi (Lambert and Cooper, 2000). Kedua melakukan triangulasi tinjauan pustaka dengan realitas yang dihadapi oleh tujuh perusahaan fokus dalam industri; orang yang diwawancarai mewakili perusahaan-perusahaan ini adalah manajer puncak, membantu kami mengkontekstualisasikan teori yang relevan dari perspektif industri makanan halal. Pada tahap ketiga, data wawancara digunakan untuk mendukung dan menjelaskan literatur terkait. Pada fase ini, data dianalisis secara tematik sesuai dengan tujuan untuk memformalkan konsep kompleks dari integritas *supply chain management* makanan. Pada bagian berikut, masing-masing dari tiga fase pengembangan kerangka integritas *supply chain management* ini dibahas secara rinci.

Dalam jurnal yang ke-3, Penelitian dilakukan oleh Hafiz Zulfakar, Caroline Chan, dan Ferry Jie. Penulis melakukan penelitian dengan judul “*Institutional Forces On Australian Halal Food Supply chain(AHM supply chain management)*” yang dilakukan pada tahun 2017. Hasil dari penelitian ini menunjukkan peran kekuatan kelembagaan dapat mempengaruhi dan membentuk keseluruhan operasi Australian Halal Meat *Supply chain (AHM supply chain management)*. Peran kelembagaan juga dipengaruhi oleh para pemangku kepentingan yang didalamnya bertindak sebagai pelaku dalam *supply chain management* daging secara halal. Peran mereka melindungi status halal atau integritas halal pada daging dalam melakukan *supply chain management*. Penelitian ini menggunakan pendekatan studi kasus tunggal dan menggunakan wawancara semi terstruktur sebagai metode utama pengumpulan data. Ini mempertimbangkan berbagai perspektif kelompok-kelompok pemangku kepentingan dalam *supply chain management* daging halal Australia (AHM *supply chain management*). 31 peserta pemangku peran *supply chain management* berpartisipasi dalam penelitian ini.

**Tabel 2.1**  
**Penelitian terdahulu**

<b>No</b>	<b>Peneliti</b>	<b>Metode</b>	<b>Objek</b>	<b>Kajian</b>	<b>Hasil</b>
<b>1</b>	Marco Tieman, dkk (2013)	teknik diskusi yang dibagi menjadi 4 sesi, Yaitu : sesi pengorganisasian yang dilanjutkan dengan perekrutan peserta kemudian	Makanan halal di malaysia.	<i>Principles In Halal Supply chain management</i>	Menciptakan sistem logistik secara halal dalam dunia global, menetapkan praktik terbaik untuk memastikan integritas halaldi

		dilakukan diskusi dan diakhiri dengan menganalisis serta melakukan pelaporan hasil analisis.			seluruh <i>supply chain management</i> dan melindungi integritas halal bagi konsumen akhir.
2	Mohd. Helmi Ali, dkk (2017)	Penelitian ini menggunakan teknik analisis yang diterapkan dalam karya Durugbo et al. (2014). Tiga fase dimasukkan untuk memperoleh faktor-faktor utama yang berkaitan dengan integritas <i>supply chain management</i> dalam makanan halal. Tahap pertama : menganalisis, kedua : triangulasi, ketiga : wawancara.	Makanan halal di Malaysia	“ <i>A Supply chain Integrity Framework For Halal Food</i> ”	Mengusulkan kerangka integritas dalam melakukan <i>supply chain management</i> pangan dengan konsep halal
3.	Hafiz Zulfakar, Caroline Chan, dan Ferry Jie. (2017)	Penelitian ini menggunakan pendekatan studi kasus	Berbagai kelompok pemangku kepentingan itu terlibat langsung dengan operasi <i>supply chain management</i> daging halal di Australia,	“ <i>Institutional Forces On Australian Halal Food Supply chain (AHMsupply chain management)</i> ”	Menyelidiki peran kekuatan institusional dalam membentuk operasi <i>supply chain management</i> daging halal di Australia, salah satu penghasil dan pengeksport terbesar di dunia daging halal. Penelitian ini meneliti bagaimana persyaratan produksi daging halal terpenuhi dan dipertahankan di

					seluruh <i>supply chain management</i> di negara mayoritas non-Muslim.
--	--	--	--	--	--

Perbedaan penelitian sebelumnya dengan penelitian sekarang yaitu terletak pada lokasi dan tahun penelitian. penelitian sekarang dilakukan di pelabuhan perikanan nusantara Brondong – Lamongan yang berlokasi di Jl. Raya Brondong, Lamongan, Jawa Timur, Indonesia. Penelitian sekarang dilakukan pada tahun 2019. Pada penelitian sekarang, peneliti berfokus menela'ah *supply chain management* pada komponen *Upstream supply chain management*.

## **2.2 Landasan Teori**

### **2.2.1 Halal dan Jual Beli**

#### **2.2.1.1 Pengertian Halal**

Pengertian halal menurut bahasa Arab yang asal katanya berasal dari *halla yahillu hallan wa halalan* yang berarti dihalalkan atau diizinkan dan dibolehkan. Secara etimologi makanan adalah memasukkan sesuatu melalui mulut. Dalam bahasa Arab makanan berasal dari kata *at-ta'am* dan jamaknya *al-atimah* yang artinya makan-makanan. Sedangkan dalam ensiklopedi hukum Islam yaitu segala sesuatu yang dimakan oleh manusia, sesuatu yang menghilangkan lapar. Halal berasal dari bahasa Arab *Al-halal* yang artinya membebaskan, memecahkan, membubarkan dan membolehkan. Sedangkan dalam ensiklopedi hukum Islam yaitu: segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya, atau sesuatu yang boleh dikerjakan menurut syara'.

Pada intinya makanan halal adalah: makanan yang baik yang dibolehkan memakannya menurut ajaran islam , yaitu sesuai dalam Al-Qur'an dan Al-Hadis. Sedangkan pengertian makanan yang baik yaitu segala makanan yang dapat membawa kesehatan bagi tubuh, dapat menimbulkan nafsu makan dan tidak ada larangan dalam Al-Qur'an maupun hadis. Tetapi dalam hal yang lain diperlukanketerangan yang lebih jelas berdasarkan ijma' dan qiyas (ra'yi/ijtihad) terhadap sesuatu nash yang sifatnya umum yang harus digali oleh ulama agar kemudian tidak menimbulkan hukum yang syubhat (menimbulkan keraguan). Dan para ulama telah ijma' tentang halalnya binatang-binatang ternak seperti unta, sapi, dan kambing serta diharamkannya segala sesuatu yang bisa menimbulkan bahaya baik dalam bentuk keracunan, timbulnya penyakit atau adanya efek samping (*side-effect*). Dengan demikian sebagian ulama' memberikan keterangan tentang hukum-hukum makanan dan minuman.

### 2.2.1.2 Dasar Hukum Makanan Halal

Prinsip pertama yang ditetapkan Islam, pada asalnya : segala sesuatu yang diciptakan Allah itu halal. tidak ada yang haram, kecuali jika ada nash (dalil) yang *shahih* (tidak cacat periwayatannya) dan *sahih* (jelas maknanya) yang mengharamkannya. Sebagaimana dalam sebuah kaidah fikih : Pada asalnya, segala sesuatu itu mubah (boleh) sebelum ada dalil yang mengharamkannya.

Para ulama, dalam menetapkan prinsip bahwa segala sesuatu asal hukumnya boleh, merujuk pada beberapa ayat dalam QS. al-Baqarah/2: 29:

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا ثُمَّ اسْتَوَىٰ إِلَى السَّمَاءِ فَسَوَّاهُنَّ سَبْعَ سَمَوَاتٍ ۗ وَهُوَ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ



Artinya : *“Dialah Allah, yang menjadikan segala yang ada di bumi untuk kamu dan Dia berkehendak (menciptakan) langit, lalu dijadikan-Nya tujuh langit. Dan Dia Maha Mengetahui segala sesuatu”*.

Dari sinilah maka wilayah keharaman dalam syariat Islam sesungguhnya sangatlah sempit, sebaliknya wilayah kehalalan terbentang sangat luas, jadi selama segala sesuatu belum ada nash yang mengharamkan atau menghalalkannya, akan kembali pada hukum asalnya, yaitu boleh yang berada di wilayah kemaafan tuhan. Dalam hal makanan, ada yang berasal dari binatang dan ada pula yang berasal dari tumbuh-tumbuhan. Ada binatang darat dan ada pula binatang laut. Ada binatang suci yang boleh dimakan dan ada pula binatang najis dan keji yang terlarang memakannya. Demikian juga makanan yang berasal dari bahan-bahan tumbuhan. Untuk seterusnya marilah mempelajari keterangan dari Al-Qur'an dan hadis yang menyatakan makanan dan minuman yang halal dan yang haram dan kesimpulan hukum yang diambil dari pada keduanya.

Kepedulian Allah swt sangat besar terhadap soal makanan dan aktifitas makan untuk makhluknya. Hal ini tercermin dari firman-Nya dalam Al-Qur'an mengenai kata *ta'am* yang berarti "makanan" yang terulang sebanyak 48 kali dalam berbagai bentuknya. Ditambah pula dengan kata *akala* yang berarti "makan" sebagai kata kerja yang tertulis sebanyak 109 kali dalam berbagai derivasinya, termasuk perintah "makanlah" sebanyak 27 kali. Sedangkan kegiatan yang berhubungan dengan makan yaitu "minum" yang dalam bahasa Al-Qur'an disebut *syariba* terulang sebanyak 39 kali.

Betapa pentingnya makanan untuk kehidupan manusia, maka Allah swt mengatur bahwa aktifitas makan selalu diikuti dengan rasa nikmat dan puas,

sehingga manusia sering lupa bahwa makan itu bertujuan untuk kelangsungan hidup dan bukan sebaliknya hidup untuk makan. Pada dasarnya semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal, kecuali yang beracun dan membahayakan nyawa manusia. Dasar hukum al-qur'an tentang makanan halal diantaranya yaitu (QS. al-Mai'dah : 88)

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya : *“Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah direzkan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepadaNya”*.

Ayat-ayat di atas bukan saja menyatakan bahwa mengkonsumsi yang halal hukumnya wajib karena merupakan perintah agama, tetapi menunjukkan juga hal tersebut merupakan salah satu bentuk perwujudan dari rasa syukur dan keimanan kepada Allah. Sebaliknya, mengkonsumsi yang tidak halal dipandang sebagai mengikuti ajaran setan. Sebenarnya Dalam al-qur'an makanan yang di haramkan pada pokoknya hanya ada empat yaitu dalam Q.S. al-Baqarah/2: 173.

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ ۖ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ ۚ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Terjemahnya : *“Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Akan tetapi, barang siapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang ia tidak menginginkannya, tidak (pula) melampaui batas, maka sesungguhnya Allah maha pengampun, maha penyayang”*.

Dalam ayat ini telah dijelaskan bahwa makanan yang diharamkan di antaranya:

1. Bangkai, yang termasuk kategori bangkai adalah hewan yang mati dengan tidak disembelih; termasuk di dalamnya hewan yang mati tercekik, dipukul, jatuh, ditanduki dan diterkam oleh hewan buas. kecuali yang sempat menyembelihnya, hanya bangkai ikan dan belalang saja yang boleh dimakan.
2. Darah, sering pula diistilahkan dengan darah yang mengalir, maksudnya adalah darah yang keluar pada waktu penyembelihan (mengalir) sedangkan darah yang tersisa setelah penyembelihan yang ada pada daging setelah dibersihkan dibolehkan. Dua macam darah yang dibolehkan yaitu jantung dan limpa.
3. Babi, apapun yang berasal dari babi hukumnya haram baik darahnya, dagingnya, maupun tulangnya.
4. Binatang yang ketika disembelih menyebut selain nama Allah.

Jadi dapat disimpulkan bahwa syarat-syarat produk pangan halal menurut syariat Islam adalah :

- 1) Halal dzatnya,
- 2) Halal cara memperolehnya,
- 3) Halal dalam memprosesnya,
- 4) Halal dalam penyimpanannya,
- 5) Halal dalam pengangkutannya,
- 6) Halal dalam penyajiannya.

### **2.2.1.3 Pengertian *Thayyiban***

Dalam uraian sebelumnya telah dikemukakan bahwa kehalalan merupakan syarat pertama atau utama bagi makanan, minuman dan lain-lain yang boleh dimakan

atau di minum (boleh dikerjakan) yang telah ditetapkan hukum syara'. Adapun syarat yang lain ialah bahwa makanan atau minuman dan lain lain itu harus *thayyibanan*. Pengertian *thayyiban* dalam bahasa Arab *thayyiban* adalah masdar dari akar kata *thaba* yang terdiri dari tiga huruf yakni *tha*, *alif* dan *ba* yang bermakna halal, suci, lezat, subur, memperkenankan, dan membiarkan. Menurut kalamuddin Nurdin dalam kamus Syawarifiyyah menjelaskan kata *thayyib* yakni: kebaikan, kebajikan, kemuliaan nikmat, berkah, kehalusan. *Thayyiban* berasal dari bahasa Arab *thaba* yang artinya baik, lezat, menyenangkan, enak dan nikmat atau berarti pula bersih atau suci. Oleh sebab itu, kata *thayyiban* mempunyai bermacam arti yaitu baik, enak, lezat, nikmat, bersih atau suci.

Para ahli tafsir menjelaskan kata *thayyiban* dalam konteks perintah makanan menyatakan bahwa *thayyiban* berarti makanan yang tak kotor dari segi zatnya atau rusak (kadaluarsa) atau dicampuri benda najis. Ada juga yang mengartikan sebagai makanain yang mengandung selera bagi yang akan memakannya atau tidak membahayakan fisik atau akalnya. Berdasarkan pendapat tersebut dapat dipahami bahwa *thayyiban* pada makanan menyangkut hal-hal sebagai berikut : Menurut Quraish Shihab (dalam skripsi kasmawati, 2014) kata *thayyiban* dalam makanan adalah makanan yang sehat, proporsional atau aman. Maksudnya adalah

1. Makanan yang sehat adalah makanan yang memiliki gizi yang cukup dan seimbang, dalam hal ini menurut kearifan dalam memilih dan mengatur keseimbangan makanan dengan kondisi tubuh.

2. Proporsional, artinya sesuai dengan kebutuhan pemakan, tidak berlebihan dan tidak kurang. Dengan demikian al-Qur'an dalam uraiannya tentang makanan menekankan perlunya sikap proporsional.

Pengertian *thayyiban* berarti suatu yang baik, enak, lezat, nikmat dan bersih atau suci yang mengandung tiga syarat yaitu sehat, *proporsional* dan aman yang berguna bagi perkembangan tubuh manusia sehingga dapat membangun kemaslahatan umat beragama.

#### 2.2.1.4 Pengertian Jual Beli

Jual beli berasal dari kata *baa'a*. Jual beli (*al-bai'*) artinya menjual, mengganti, dan menukar (sesuatu dengan sesuatu yang lain). Secara bahasa jual beli (*al-bai'*) bermakna pertukaran (*al-mubadalah*). Perdagangan atau jual beli menurut bahasa berarti *al-Bai'*, *al-Tijarah*, dan *al-Mubadalah*, sebagaimana Allah SWT, berfirman:

إِنَّ الَّذِينَ يَتْلُونَ كِتَابَ اللَّهِ وَأَقَامُوا الصَّلَاةَ وَأَنفَقُوا مِمَّا رَزَقْنَاهُمْ سِرًّا وَعَلَانِيَةً  
يَرْجُونَ تِجْرَةً لَّان تَبُورَ

Artinya: “Mereka mengharapkan *tijarah* (perdagangan) yang tidak akan merugi”. (Qs fathir:29).

Perkataan jual beli terdiri dari dua kata jual dan beli. Kata jual menunjukkan adanya perbuatan menjual, sedangkan beli menunjukkan adanya perbuatan membeli. Dengan demikian perkataan jual beli menunjukkan adanya dua perbuatan dalam satu peristiwa, satu pihak penjual dan pihak lain membeli. Maka dalam hal ini terjadilah peristiwa hukum jual beli. Jual beli adalah merupakan suatu akad, dan dipandang sah apabila memenuhi rukun dan syarat jual beli.

Jual beli secara bahasa ialah pertukaran. Pertukaran harta dengan harta lain secara sukarela dengan ganti yang disetujui. Adapun jual beli menurut Hukum Perdata adalah suatu peristiwa. perjanjian timbal balik dimana pihak yang satu (penjual) berjanji untuk menyerahkan hak milik atas suatu barang, sedangkan pihak yang lain (pembeli) berjanji untuk membayar dengan harga yang terdiri dari sejumlah uang sebagai imbalan. Menurut istilah (*terminologi*) yang dimaksud jual beli adalah sebagai berikut:

1. Pemilikan harta benda dengan jalan tukar menukar yang sesuai dengan aturan *syara*'.
2. Menukar barang dengan barang atau barang dengan uang dengan jalan melepaskan hak milik dari yang satu kepada yang lain atas dasar saling merelakan.
3. Melepaskan hak milik dari yang satu kepada yang lain atas dasar saling merelakan.
4. Penukaran benda dengan benda lain dengan jalan saling merelakan atau memindiahkan hak milik dengan ada penggantinya dengan cara yang dibolehkian.
5. Saling tukar harta, saling menerima, dapat dikelola dengan *ijab* dan *qabul*, dengan cara yang sesuai dengan *syara*'.
6. Aqad yang tegak atas dasar penukaran harta dengan harta, maka jadilah penukaran hak milik secara tetap.

Berdasarkan pendapat Hendi Suhendi dalam bukunya yang berjudul "Fiqh Muamalah" bahwa jual beli ialah pertukaran harta (benda) dengan harta

berdasarkan cara khusus yang dibolehkan, antara kedua belah pihak atas dasar saling rela atau ridha atas pemindahan kepemilikan sebuah harta (benda), dan memudahkan milik dengan berganti yang dapat dibenarkan yaitu berupa alat tukar yang sah dalam ketentuan syara' dan disepakati.

### **2.2.1.5 Macam – Macam Jual Beli**

Jual beli dapat ditinjau dari beberapa segi. Ditinjau dari segi hukumnya, jual beli ada dua macam, yaitu jual beli yang sah menurut hukum dan batal menurut hukum, dari segi objek jual beli dan segi pelaku jual beli. Jual beli yang dilarang sangat beragam, akan disebutkan beberapa jenis jual beli yang menurut pandangan ulama fiqh. Diantara jual beli yang dilarang adalah sebagai berikut:

1. *Ba'i al-ma'dum*

Merupakan bentuk jual beli atas objek transaksi yang tidak ada ketika kontrak jual beli dilakukan.

2. *Ba'i Makjuz al-taslim*

Merupakan akad jual beli dimana obyek transaksi tidak bisa diserahkan.

3. *Ba'i dain* (jual beli hutang)

*Ba'i dain* biasanya dilakukan dengan orang yang memiliki beban hutang atau orang lain, baik secara kontan atau tempo. Transaksi ini identik dengan riba, yakni meminta tambahan waktu dengan adanya tambahan pembayaran.

4. *Ba'i al-gharar*

Ialah jual beli yang mengandung unsur resiko dan akan menjadi beban salah satu pihak dan mendatangkan kerugian finansial.

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa, dalam jual beli ada beberapa macam jual beli yang dilarang dalam Islam ialah jual beli *ba'i alma'dum*, *ba'i makjuz al-taslim*, *ba'i dain*, dan *ba'i al-gharar*.

### 2.2.1.6 Pengertian dan Dasar Hukum Gharar

*Gharar* artinya jual beli barang yang mengandung kesamaran. Suatu akad mengandung unsur penipuan, karena tidak ada kepastian, baik mengenai ada atau tidak ada obyek akad, besar kecilnya jumlah maupun menyerahkan obyek akad tersebut. Maksud jual beli *gharar* adalah apabila seorang penjual menipu saudara sesama muslim dengan cara menjual kepadanya barang dengan dagangan yang di dalamnya terdapat cacat. Penjual itu mengetahui adanya cacat tetapi tidak memberitahukannya kepada pembeli. Cara jual beli seperti ini tidak dibolehkan, karena mengandung penipuan, pemalsuan, dan pengkhianatan. Dalam sistem jual beli *gharar* ini terdapat unsur memakan harta orang lain dengan cara *bathil*. Padahal Allah melarang memakan harta orang lain dengan cara *bathil*. Seperti firman Allah Swt dalam surat Al-Baqarah ayat 188 :

وَلَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبُطْلِ وَتُدْخُلُوا بِهَا إِلَى الْحُكَّامِ لِتَأْكُلُوا فَرِيقًا مِّنْ أَمْوَالِ  
النَّاسِ بِالْإِثْمِ وَأَنْتُمْ تَعْلَمُونَ

Artinya: "Dan janganlah (saling) memakan harta di antara kalian dengan (cara yang) batil dan (jangan pula) membawa (urusan harta) itu kepada hakim (untuk kalian menangkan) dengan (cara) dosa agar kalian dapat memakan sebahagian harta orang lain, padahal kalian mengetahui".

*Gharar* merupakan suatu kegiatan yang memiliki potensi untuk membuat kita meraup untung sebanyak-banyaknya, maka dari itu manusia bisa terlena ke dalam jual beli ini. Dan Nabi Muhammad SAW merupakan sosok nabi terakhir



yang diturunkan untuk menyempurnakan akhlak-akhlak manusia yang kurang sesuai dengan syari'at Islam. Dan melarang ummatnya melakukan jual beli *gharar* karena pada masa itu jual beli ini marak terjadi pada ummat Islam.

## **2.2.2 Supply Chain Mangement**

### **2.2.2.1 Pengertian Supply Chain Management**

*Supply chain management* adalah sebagai sebuah pendekatan yang diterapkan untuk menyatukan pemasok, pengusaha, gudang, dan tempat penyimpanan lainnya (distributor, retailer, dan pengecer) secara efisien, sehingga produk dapat dihasilkan dan distribusikan dengan jumlah yang tepat, lokasi yang tepat, dan waktu yang tepat untuk menurunkan biaya dan memenuhi kebutuhan pelanggan. Handfield dalam Hayati (2014). Definisi tersebut didasarkan atas beberapa hal :

1. *Supply chain management* perlu mempertimbangkan bahwa semua kegiatan mulai dari pemasok, manufaktur, gudang, distributor, retailer, sampai ke pengecer berdampak pada biaya produk yang diproduksi yang sesuai dengan kebutuhan pelanggan.
2. Tujuan dari *supply chain management* adalah agar total biaya dari semua bagian, mulai dari transportasi dan distribusi persediaan bahan baku, barang dalam proses, dan barang jadi menjadi lebih efektif dan efisien sehingga mengurangi biaya.
3. *Supply chain management* berputar pada integrasi yang efisien dari pemasok, manufaktur, gudang, distributor, retailer, dan pengecer yang mencakup semua

aktivitas perusahaan, mulai dari tingkat strategis sampai tingkat taktik operasional.

Pada *supply chain management* ada tiga macam komponen :

1) *Upstream supply chain management*

Dalam komponen ini *supply chain* termasuk mengelola sistem informasi, sumber dan pengadaan, penjadwalan produksi, proses pemesanan, mengelola cadangan, pergudangan, pelayanan pelanggan dan disposisi *after-market* kemasan dan bahan.

2) *Upstream external supply chain members*

Untuk mengelola aliran material dalam *Upstream supply chain* termasuk perusahaan memperkerjakan pegawai dan memastikan yang tepat tiba dilokasi yang tepat diwaktu yang tepat.

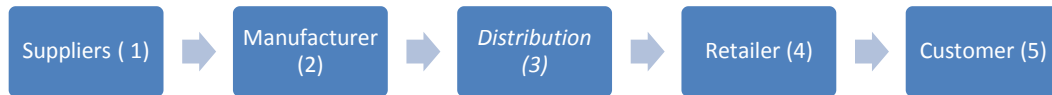
3) *Downstream supply chain management*

Mencakup semua organisasi, proses, dan fungsi hilir yang dilewati produk dalam menuju ke konsumen akhir.

#### **2.2.2.2 Pemain Utama dalam *Supply chain management***

Menurut Lamber et al dalam Hayati (2014) *supply chain* ada beberapa pemain utama yang merupakan perusahaan-perusahaan yang mempunyai kepentingan yang sama yaitu :

Gambar 2.1  
Contoh sederhana dari *Supply chain Stages*



1. *Chain 1 : Suppliers*

Merupakan sumber yang menyediakan bahan pertama. Bahan pertama ini bisa dalam bentuk bahan baku, bahan mentah, bahan penolong, bahan dagangan, *subassemblies*, suku cadang, dan sebagainya.

2. *Chain 1-2 : Suppliers - Manufacturer*

Manufaktur atau bentuk lain yang melakukan pekerjaan membuat, memproduksi, mengassembling, merakit, dan mengkonversikan, atau pun menyelesaikan barang (*finishing*). Hubungan kedua rantai tersebut sudah mempunyai potensi untuk melakukan penghematan. Penghematan dapat diperoleh dari *inventories* bahan baku, bahan setengah jadi, dan bahan jadi yang berada di pihak *suppliers*, *manufacturer*, dan tempat transit merupakan target untuk penghematan ini.

3. *Chain 1-2-3 : Supplier – Manufacturer - Distribution*

Barang sudah jadi yang dihasilkan oleh *manufacturer* sudah mulai harus disalurkan kepada pelanggan. Penyaluran barang dilakukan melalui distributor. Barang dari pabrik melalui gudangnya disalurkan ke gudang distributor atau *wholesaler* atau pedagang besar dalam jumlah besar, dan pedagang besar menyalurkan dalam jumlah yang lebih kecil kepada *retailers* atau pengecer.

4. *Chain 1-2-3-4 : Supplier – Manufacturer – Distribution - Retail Outlets*

Pedagang besar biasanya mempunyai fasilitas gudang sendiri yang digunakan untuk menimbun barang sebelum disalurkan lagi ke pihak pengecer. Walaupun ada beberapa pabrik yang langsung menjual barang hasil produksinya kepada *customer*, namun secara realtif jumlahnya tidak banyak dan kebanyakan menggunakan pola seperti di atas.

5. *Chain 1-2-3-4-5 : Supplier – Manufacturer – Distribution – Retailer Outlets – Customers*

*Customer* merupakan rantai terakhir yang dilalui dalam *supply chain*. Para pengecer atau *retailers* ini menawarkan barangnya langsung kepada para pelanggan atau pembeli atau pengguna barang tersebut. Jadi yang dimaksud dengan :

1. Pelanggan (*customer*)

Pembeli saat ini, orang yang berpotensi membeli produk, atau pengguna dari produk-produk.

2. *Retailers*

Orang atau bisnis yang menjual barang eceran. *Retailer* disebut juga dengan pengecer.

3. *Distributors*

Orang atau perusahaan yang mentransfer barang dari *manufactur* ke *retailer* atau langsung ke pelanggan dan mentranfer informasi serta biaya barang dari *retailer* dari pelanggan ke *manufactur*.

4. *Manufacturer*

Perusahaan yang mengelolah bahan mentah atau bahan setengah jadi, menjadi barang jadi yang nantinya akan di gunakan untuk memenuhi kebutuhan *customer*.

#### 5. *Suppliers*

Orang atau perusahaan yang menyediakan komponen atau bahan material yang akan di proses oleh *manufacturer* menjadi sebuah produk.

#### **2.2.2.3 Tujuan *Supply chain management***

Menurut Pujawan dan Mahendrawati, 2010 tujuan strategis *supply chain management* perlu dicapai untuk membuat *supply chain* menang atau setidaknya bertahan dalam persaingan pasar. Untuk bisa memenangkan persaingan pasar maka *supply chain* harus bisa menyediakan produk yang murah, berkualitas, tepat waktu, dan bervariasi. Untuk mencapai tujuan tersebut maka *supply chain* harus beroperasi secara efisien, menciptakan kualitas, cepat, fleksibel, dan inovatif . Menurut Dilworth (2000:374), tujuan *supply chain management* adalah untuk merencanakan dan mengkoordinasikan semua kegiatan yang terdapat dalam *supply chain*, sehingga akan tercapai pelayanan kepada *customer* yang maksimal dengan biaya yang relatif rendah.

Menurut Chopra dan Meindl (2004) tujuan dari *supply chain management* adalah untuk memaksimalkan nilai keseluruhan yang dihasilkan untuk memenuhi kebutuhan dan permintaan *customer*. Di sisi lain, tujuannya adalah untuk meminimalkan biaya secara keseluruhan seperti biaya pemesanan, penyimpanan, transportasi.

#### **2.2.2.4 Komponen Dasar *Supply chain management***

Dalam penerapannya *supply chain management* memiliki beberapa komponen dasar (Worthen & Wailgum, 2008) antara lain :

1. *Plan*

Awal kesuksesan *supply chain management* adalah pada proses penentuan strategi *supply chain management*. Tujuan utama dari proses perumusan strategi adalah agar tercapainya efisiensi dan efektivitas biaya dan terjaminnya kualitas produk yang dihasilkan hingga sampai ke konsumen.

2. *Source*

Perusahaan harus memilih supplier bahan baku yang kredibel dan sanggup untuk mendukung proses produksi yang akan dilakukan. Oleh sebab itu manajer *supply chain management* harus dapat menetapkan harga, mengelola pengiriman dan pembayaran bahan baku, serta menjaga dan meningkatkan hubungan bisnis terhadap *supplier*.

3. *Make*

Komponen ini adalah tahap manufacturing. Manajer *supply chain management* melakukan penyusunan jadwal aktivitas yang dibutuhkan dalam proses produksi, uji coba produk, pengemasan dan persiapan pengiriman produk. Tahap ini merupakan tahap yang paling penting dalam *supply chain management*. Perusahaan juga harus mampu melakukan pengukuran kualitas, output produksi, dan produktivitas pekerja.

4. *Deliver*

Perusahaan memenuhi order dari permintaan konsumen, mengelola jaringan gudang penyimpanan, memilih distributor untuk menyerahkan produk ke

konsumen, dan mengatur sistem pembayaran.

#### 5. *Return*

Perencana *supply chain management* harus membuat jaringan yang fleksibel dan responsif untuk produk cacat dari konsumen dan membentuk layanan aduan konsumen yang memiliki masalah dengan produk yang dikirimkan. Perusahaan perlu membuat laporan performansi bisnis secara rutin. Sehingga pimpinan perusahaan dapat mengetahui perubahan performa bisnis yang telah dilakukan sesuai dengan tujuan awal dari *supply chain management* yang telah ditetapkan.

#### **2.2.2.5 Hambatan Dalam *Supply chain management***

Berikut ini merupakan hambatan – hambatan yang akan dialami dalam implementasi *supply chain management* yang semakin menguatkan argumen bahwa implementasi *supply chain management* yang semakin menguatkan argumen bahwa implementasi *supply chain management* membutuhkan dukungan berbagai pihak, Chopra et al dalam Hayati (2014). Diantaranya :

##### 1. *Increasing Variety Of Products*

Banyaknya jenis produk dan jumlah dari yang tidak menentu dari masing-masing produk membuat kewalahan dalam memuaskan keinginan dari konsumen.

##### 2. *Decreasing product life cycles*

Menurunnya daur hidup sebuah produk membuat perusahaan semakin kerepotan dalam mengatur strategi kerusakan barang. Karena untuk mengatur pasokan barang tertentu maka perusahaan membutuhkan waktu tertentu juga. Daur hidup produk diartikan sebagai umur produk tersebut di pasaran.

### 3. *Increasingly demand customers*

*Supply chain management* berusaha mengatur peningkatan permintaan secara tepat, karena sekarang *customer* menuntut pemenuhan permintaan yang secara tepat walaupun permintaan itu sangat mendadak dan bukan produk standart (*customize*).

### 4. *Fragmentation of supply chain ownership*

Hal ini menggambarkan *supply chain* itu melibatkan banyak pihak yang mempunyai masing – masing kepentingan, sehingga hal ini membuat *supply chain management* semakin rumit dan kompleks.

### 5. *Globalization*

Globalisasi membuat *supply chain* semakin rumit dan kompleks karena pihak – pihak yang terlibat dalam *supply chain* tersebut mencakup pihak – pihak dari berbagai negara yang mungkin mempunyai lokasi di berbagai pelosok dunia.

#### **2.2.3 Halal Supply chain management**

Menurut Che Man et al. (2007) yang mengartikan bahwasannya halal *supply chain* yaitu sebuah proses untuk merencanakan, mengimplementasikan dan pengawasan dari pergerakan dan juga penyimpanan produk yang telah terverifikasi halal dari sumber barang diproduksi sampai di titik permintaan barang tersebut. Sedangkan menurut Bahrudin et al (2011) dalam halal *supply chain* yaitu proses mengelola pengadaan, pergerakan, penyimpanan dan penanganan bahan, bagian dan persediaan setengah jadi dan non-makanan dan



aliran informasi terkait dan dokumentasi terkait melalui organisasi dan *supply chain management* sesuai dengan prinsip-prinsip umum hukum syariah.

Menurut Tieman (2009) halal *supply chain* adalah proses mengelola pengadaan, pergerakan, penyimpanan, dan penanganan produk makanan ataupun non-makanan melalui organisasi dan *supply chain management* sesuai dengan prinsip-prinsip dari hukum syariah. Menurut Tholib et al (2015) Mengatakan bahwasanya halal *supply chain* adalah proses yang didalamnya harus mengandung elemen-elemen dari halal (iman, kepercayaan, kebersihan, keamanan dan bebas dari non-halal) yang dijalankan oleh semua pelaku dalam proses *supply chain management* (pemasok, pabrik pengelola, pengirim, grosir, pengecer sampai dengan konsumen) dan semua itu harus sudah disajikan dan tertanam oleh semua pihak sepanjang proses *supply chain management* berlangsung mulai dari mempersiapkan logistik, melakukan pembelian, pengelolaan informasi, penambahan nilai, pendistribusian barang dan lain sebagainya.

### 2.3 Kerangka Konseptual

