

**OPTIMALISASI HALAL *SUPPLY CHAIN* UNTUK Mendukung Kualitas Layanan Katering Industri Pertambangan (STUDI KASUS VENDOR KATERING PT. CIPTA KRIDATAMA SITE CK DMP/LAHAT)**

<sup>1</sup>Zulkifli, <sup>2</sup>Waldi Nopriansyah, <sup>3</sup>Doly Nofiansyah, <sup>4</sup>Amir Salim

<sup>1,2,3,4</sup>Universitas Indo Global Mandiri

Email: <sup>1</sup>[zulkifli.zull2812@gmail.com](mailto:zulkifli.zull2812@gmail.com), <sup>2</sup>[waldi@stebisigm.ac.id](mailto:waldi@stebisigm.ac.id), <sup>3</sup>[doly@uigm.ac.id](mailto:doly@uigm.ac.id),  
<sup>4</sup>[amirsalim@stebisigm.ac.id](mailto:amirsalim@stebisigm.ac.id)

**ARTICLE INFO**

**Kata Kunci:** *Sistem Informasi Akuntansi; Digitalisasi Akuntansi; Kualitas Laporan Keuangan; Transformasi Digital.*

**Cara Sitasi:**

Penulis, Zulkifli, Waldi Nopriansyah, Doly Nofiansyah, Amir Salim.  
"Optimalisasi Halal *Supply Chain* Untuk Mendukung Kualitas Layanan Katering Industri Pertambangan (Studi Kasus Vendor Katering PT. Cipta Kridatama SITE CK DMP/Lahat)."  
Currency:

**ABSTRACT**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan implementasi halal *Supply Chain* terhadap kualitas layanan katering harian di lingkungan operasional pertambangan PT. Cipta Kridatama Site CK DMP/Lahat. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode asosiatif *korelasional*. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui penyebaran kuesioner kepada 60 responden yang dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*. Analisis data dilakukan menggunakan uji validitas, reliabilitas, *normalitas*, dan korelasi *Pearson Product Moment* melalui aplikasi JASP. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi halal *Supply Chain* memiliki hubungan positif dan signifikan terhadap kualitas layanan katering harian dengan tingkat hubungan yang sangat kuat. Penerapan rantai pasok halal yang optimal mampu mendukung ketepatan distribusi makanan, menjaga kualitas produk, serta meningkatkan konsistensi pelayanan kepada konsumen. Dengan demikian, halal *Supply Chain* menjadi salah satu faktor penting dalam mendukung peningkatan kualitas layanan katering industri pertambangan.

*This study aims to analyze the relationship between halal Supply Chain implementation and the quality of daily catering services in the operational mining environment of PT. Cipta Kridatama Site CK DMP/Lahat. The research employed a quantitative approach using an associative correlational method. Data were collected through questionnaires distributed to 60 respondents selected using purposive sampling techniques. Data analysis was conducted using validity, reliability, normality, and Pearson Product Moment correlation tests through the JASP application. The results indicated*

## Currency:

## Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah

[Volume 05, Nomor 01](#), Juli 2026

ISSN: 2963-9387//e-ISSN: 2963-74

---

Jurnal Keuangan dan  
Perbankan Syariah  
[Volume 05, Nomor  
01](#) Juli 2026

*that halal Supply Chain implementation had a positive and significant relationship with the quality of daily catering services, showing a very strong correlation level. The proper implementation of halal Supply Chain management supports timely food distribution, maintains product quality, and improves service consistency for consumers. Therefore, halal Supply Chain plays an important role in improving the quality of catering services in the mining industry.*

### Pendahuluan

Pada industri pertambangan, layanan katering sangat penting untuk membantu bisnis beroperasi. Konsumsi pekerja harus dipenuhi setiap hari karena aktivitas pertambangan berlangsung 24 jam sehari dengan sistem kerja *shift*. Dalam kondisi tersebut, perusahaan tidak hanya membutuhkan penyedia makanan yang mampu menghasilkan makanan dalam jumlah besar, tetapi juga mampu menjaga kualitas pelayanan secara menyeluruh. Ketepatan waktu distribusi, kebersihan makanan, kondisi makanan saat diterima, serta konsistensi rasa menjadi faktor yang sangat diperhatikan oleh pekerja sebagai konsumen layanan katering industri (Annisa Alfi Amalia, 2024). Oleh karena itu, pengelolaan layanan katering pada lingkungan pertambangan membutuhkan sistem operasional yang terintegrasi agar kualitas layanan tetap terjaga secara optimal.

*Supply Chain* halal telah berkembang menjadi salah satu strategi penting dalam industri makanan dan jasa konsumsi dalam beberapa tahun terakhir. *Supply Chain* halal tidak hanya mencakup kehalalan bahan baku, tetapi juga seluruh proses dari distribusi, penyimpanan, pengolahan, dan pengiriman barang ke pelanggan. Penerapan sistem rantai pasok halal menjadi penting karena konsumen modern tidak hanya memperhatikan aspek rasa dan harga makanan, tetapi juga keamanan, kebersihan, serta jaminan kehalalan produk yang dikonsumsi (Dwi Agustina Kurniawati, Ivan Vanany, Diaz Dzaky Kumarananda, 2024). Perkembangan penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan rantai pasok halal menjadi bagian penting dalam menjaga integritas produk makanan dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap layanan yang diberikan perusahaan.

Implementasi halal *Supply Chain* pada industri katering dinilai mampu menciptakan proses distribusi makanan yang lebih terstruktur dan terkendali. Sistem tersebut memungkinkan perusahaan melakukan pengawasan terhadap bahan baku, proses produksi, hingga pengiriman makanan agar tetap sesuai dengan standar halal dan kualitas pelayanan yang telah ditetapkan. Dalam konteks katering industri, penerapan halal *Supply Chain* juga berkaitan erat dengan pengendalian suhu makanan, ketepatan jadwal distribusi, dan pencegahan kontaminasi silang selama proses pengiriman. Apabila seluruh tahapan distribusi dikelola secara efektif, maka kualitas makanan yang diterima konsumen dapat dipertahankan dengan baik.

Kualitas layanan menjadi salah satu indikator utama dalam menilai keberhasilan operasional jasa katering industri. Layanan katering dilihat di industri pertambangan sebagai sarana untuk meningkatkan produktivitas karyawan selain sebagai penyedia konsumsi. Keterlambatan distribusi makanan maupun perubahan kondisi makanan saat diterima dapat

menimbulkan ketidakpuasan konsumen dan mengganggu kenyamanan pekerja selama menjalankan aktivitas operasional (Jefri Heridiansyah, Wahyudi, Theresia Susetyarsi, Sri Wiranti Setiyanti, 2024). Oleh sebab itu, perusahaan catering dituntut mampu menjaga kualitas layanan secara konsisten melalui sistem pengelolaan distribusi yang efektif dan terkoordinasi.

Selain berkaitan dengan kualitas layanan, penerapan halal *Supply Chain* juga memiliki hubungan dengan peningkatan efisiensi operasional perusahaan. Sistem distribusi halal yang terintegrasi memungkinkan perusahaan mengontrol alur distribusi makanan secara lebih sistematis sehingga dapat meminimalkan keterlambatan pengiriman dan menjaga kualitas produk selama proses distribusi berlangsung. Penelitian terbaru menunjukkan bahwa implementasi halal *logistics* dan kesiapan teknologi halal berpengaruh terhadap performa logistik halal dalam industri makanan. Kondisi tersebut memperlihatkan bahwa kualitas layanan catering tidak dapat dipisahkan dari efektivitas pengelolaan rantai pasok yang diterapkan perusahaan (Vita Sarasi, Yunizar, 2025).

Permasalahan kualitas layanan catering masih menjadi tantangan dalam berbagai sektor industri, khususnya pada lingkungan operasional pertambangan yang memiliki karakteristik distribusi cukup kompleks. Lokasi kerja yang jauh dari pusat kota, jarak distribusi yang panjang, serta kebutuhan penyajian makanan dalam jumlah besar sering kali menyebabkan kualitas makanan mengalami penurunan saat diterima konsumen. Beberapa permasalahan yang umum terjadi meliputi perubahan suhu makanan, ketidaktepatan waktu distribusi, hingga penurunan konsistensi rasa makanan (Dewie Saktia Ardiantono, 2024). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengelolaan distribusi makanan menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas layanan catering industri.

Di sisi lain, penelitian mengenai halal *Supply Chain* selama ini lebih banyak berfokus pada sektor UMKM, restoran, dan industri makanan secara umum. Kajian mengenai hubungan implementasi halal *Supply Chain* dengan kualitas layanan jasa catering industri masih relatif terbatas, khususnya pada lingkungan operasional pertambangan. Sebagian besar penelitian terdahulu menitikberatkan pada aspek sertifikasi halal, loyalitas konsumen, dan efisiensi distribusi, sementara pembahasan mengenai kualitas layanan catering harian sebagai dampak implementasi halal *Supply Chain* belum banyak dilakukan secara mendalam (Arinda Soraya Putri, Nazhifa Rahmi Susilo, Ardhy Yuliawan Norma Sakti, 2024). Kondisi ini menunjukkan kekurangan penelitian yang perlu diteliti lebih lanjut.

Dibandingkan dengan sektor jasa makanan lainnya, lingkungan operasional pertambangan berbeda. Sistem kerja *shift* mengharuskan layanan catering mampu menyediakan makanan secara tepat waktu dengan kualitas yang tetap terjaga pada setiap periode distribusi (Deandra Putri Zahra, 2025). Dalam kondisi tersebut, implementasi halal *Supply Chain* menjadi penting karena tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan aspek kehalalan makanan, tetapi juga berkaitan dengan efektivitas distribusi dan kualitas pelayanan yang diterima konsumen. Oleh sebab itu, penelitian mengenai hubungan halal *Supply Chain* dengan kualitas layanan catering industri pertambangan menjadi relevan untuk dilakukan.

Fokus penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana kualitas layanan catering harian di industri pertambangan berkorelasi dengan penerapan rantai pasokan halal. Penelitian difokuskan pada bagaimana penerapan rantai pasok halal mampu mendukung kualitas layanan

melalui pengelolaan distribusi makanan, ketepatan waktu pengiriman, serta kondisi makanan saat diterima konsumen. Diharapkan bahwa hasil penelitian akan memberikan kontribusi akademik untuk pengembangan penelitian tentang kualitas rantai pasokan halal dan layanan. Selain itu, mereka juga akan menjadi sumber evaluasi praktis untuk perusahaan catering industri dalam meningkatkan kualitas layanan mereka kepada pelanggan.

Berdasarkan uraian tersebut, hipotesis penelitian ini adalah bahwa ada hubungan antara kualitas layanan catering dalam industri pertambangan dan penerapan rantai pasokan halal. Semakin baik implementasi halal *Supply Chain* yang diterapkan perusahaan, maka kualitas layanan catering yang diterima konsumen juga akan semakin baik. Sebaliknya, apabila pengelolaan rantai pasok halal belum berjalan secara optimal, maka kualitas layanan catering berpotensi mengalami penurunan, khususnya pada aspek distribusi makanan dan kondisi layanan yang diterima konsumen.

## **Kajian Pustaka dan pengembangan hipotesis**

### **1. Halal Supply Chain**

Halal *Supply Chain* merupakan suatu sistem pengelolaan rantai pasok yang dirancang untuk memastikan bahwa seluruh proses produksi, distribusi, penyimpanan, hingga produk sampai kepada konsumen tetap sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam. Konsep ini tidak hanya berfokus pada kehalalan bahan baku, tetapi juga mencakup seluruh aktivitas operasional yang terlibat dalam rantai pasok agar terhindar dari kontaminasi produk non-halal. Dalam praktiknya, halal *Supply Chain* memiliki peran penting dalam industri makanan karena mampu menjaga integritas kehalalan produk pada setiap tahapan distribusi, menjaga integritas halal produk secara menyeluruh dari hulu hingga hilir (Budi Harsanto, 2024). Penerapan sistem rantai pasok halal juga dipandang sebagai bentuk pengendalian mutu yang memberikan jaminan keamanan, kebersihan, dan kualitas produk kepada konsumen.

Menurut Rahman, Hassan, dan Mohammad dalam buku Halal *Logistics and Supply Chain Management in Southeast Asia*, halal *Supply Chain* diartikan sebagai proses pengelolaan logistik dan distribusi produk halal yang dilakukan secara terintegrasi untuk menjaga status kehalalan produk pada setiap tahapan rantai pasok (Nor Aida Abudl Rahman, Azizul Hassan, 2020). Buku tersebut menjelaskan bahwa konsep halal tidak cukup hanya diterapkan pada tahap produksi, tetapi juga harus diperhatikan pada proses penyimpanan, transportasi, dan distribusi produk agar tidak terjadi pencampuran dengan produk non-halal. Pendekatan ini menunjukkan bahwa halal *Supply Chain* memiliki fungsi strategis dalam membangun kepercayaan pelanggan terhadap barang dan jasa yang ditawarkan oleh perusahaan.

Dalam perkembangannya, implementasi halal *Supply Chain* semakin relevan seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya jaminan halal pada produk makanan dan jasa konsumsi. Penelitian terbaru menjelaskan bahwa sistem rantai pasok halal tidak hanya berkaitan dengan aspek religius, tetapi juga memiliki keterkaitan dengan efektivitas operasional, keamanan pangan, dan kualitas layanan perusahaan. Penerapan halal *Supply Chain* yang baik mampu meningkatkan transparansi distribusi produk melalui sistem *traceability* sehingga perusahaan dapat melakukan pengawasan terhadap asal bahan baku, proses produksi, serta jalur distribusi produk secara lebih terstruktur (Zainab Attarbashi, Akram Zeki, Md

Ehsanul Haque, 2024). Sistem tersebut membantu perusahaan menjaga konsistensi kualitas produk sekaligus meminimalkan risiko kesalahan distribusi dan kontaminasi produk.

Selain itu, halal *Supply Chain* juga dipandang sebagai bagian dari strategi perusahaan dalam meningkatkan daya saing industri halal. Pengelolaan rantai pasok halal yang dapat meningkatkan nilai perusahaan karena mampu meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap keamanan dan kualitas produk yang dihasilkan (Hammam Hubaibi Akbar El Hamid, Balqis Salsabila, 2024). Pada industri makanan, khususnya layanan katering, penerapan halal *Supply Chain* menjadi faktor penting karena produk makanan harus diproduksi dan didistribusikan dalam kondisi yang higienis, aman, serta tetap menjaga kualitas makanan hingga diterima oleh konsumen. Oleh sebab itu, integrasi antara sistem logistik, penyimpanan, dan distribusi halal menjadi elemen utama dalam menjaga kualitas pelayanan perusahaan kepada konsumen.

Lebih lanjut, perkembangan teknologi digital turut mendukung optimalisasi halal *Supply Chain* melalui penggunaan *blockchain*, *Internet of Things (IoT)*, dan sistem pelacakan digital dalam proses distribusi produk halal. Teknologi tersebut memungkinkan perusahaan melakukan pengawasan distribusi secara *real time* sehingga proses pengendalian kualitas dan integritas halal dapat dilakukan secara lebih efektif (Budi Harsanto, 2024). Penerapan teknologi pada halal *Supply Chain* juga membantu perusahaan meningkatkan efisiensi distribusi, mempercepat proses pelacakan produk, dan memperkuat transparansi informasi kepada konsumen. Dengan demikian, halal *Supply Chain* tidak hanya menjadi bagian dari kewajiban syariah, tetapi juga berkembang sebagai sistem manajemen modern yang mendukung kualitas layanan dan keberlanjutan industri halal secara menyeluruh.

## **2. Kualitas Layanan (SERVQUAL)**

Konsep yang disebut "kualitas layanan" mengacu pada kemampuan suatu perusahaan untuk memberikan layanan yang sesuai dengan kebutuhan dan harapan pelanggannya. Dalam sektor jasa, kualitas layanan tidak hanya dinilai berdasarkan hasil akhir yang diterima pelanggan, tetapi juga ditentukan oleh proses pelayanan yang dirasakan selama konsumen berinteraksi dengan penyedia jasa. Oleh karena itu, kualitas layanan bersifat dinamis karena sangat dipengaruhi oleh persepsi, pengalaman, dan tingkat kepuasan konsumen terhadap layanan yang diterima (Muhkammad Slamet, 2022). Pada industri jasa makanan, kualitas layanan menjadi faktor penting yang memengaruhi tingkat kenyamanan, kepercayaan, dan loyalitas konsumen terhadap perusahaan penyedia layanan. Konsep kualitas layanan juga dipandang sebagai bentuk evaluasi konsumen terhadap kemampuan perusahaan dalam memenuhi standar pelayanan secara konsisten dan berkelanjutan.

Menurut A. Parasuraman dalam bukunya yang berjudul *Delivering Quality Service: Balancing Customer Perceptions and Expectations*, kualitas layanan dapat diukur melalui pendekatan *SERVQUAL* yang menekankan kesenjangan antara harapan konsumen dan pelayanan yang benar-benar diterima pelanggan. Menurut model *SERVQUAL*, lima dimensi utama membentuk kualitas layanan: *tangibles*, *reliability*, *response*, *assurance*, dan *empathy*. Dimensi *tangibles* berkaitan dengan fasilitas fisik dan penampilan layanan, *reliability* mencerminkan kemampuan perusahaan memberikan layanan secara konsisten, *responsiveness* berkaitan dengan kecepatan pelayanan, *assurance* menunjukkan jaminan dan rasa percaya kepada konsumen, sedangkan *empathy* menggambarkan perhatian perusahaan terhadap

kebutuhan pelanggan (A Parsu Parasuraman, Valarie A. Zeithaml, 1988). Dalam penelitian kualitas layanan, pendekatan *SERVQUAL* masih banyak digunakan karena dianggap mampu mengukur kualitas pelayanan pada berbagai bidang jasa secara efektif.

Dalam perkembangannya, teori *SERVQUAL* banyak diterapkan pada berbagai bidang industri, seperti kesehatan, transportasi, pendidikan, perhotelan, hingga layanan makanan dan catering. Penelitian terbaru menunjukkan bahwa dimensi *reliability* dan *responsiveness* menjadi indikator yang sangat menentukan dalam membangun kepuasan konsumen karena berkaitan langsung dengan ketepatan pelayanan dan kemampuan perusahaan dalam merespons kebutuhan pelanggan secara cepat (Abdul Gany Bas, 2025). Pada layanan catering industri, kualitas layanan tidak hanya diukur dari rasa makanan, tetapi juga meliputi ketepatan waktu distribusi, kondisi makanan saat diterima, kebersihan penyajian, serta konsistensi kualitas makanan setiap hari. Hal tersebut menunjukkan bahwa kualitas layanan dalam industri catering memiliki keterkaitan yang erat dengan efektivitas pengelolaan operasional dan sistem distribusi perusahaan.

Selain itu, penerapan *SERVQUAL* juga membantu perusahaan dalam mengevaluasi kelemahan pelayanan yang masih dirasakan konsumen sehingga dapat dijadikan dasar dalam pengambilan keputusan perbaikan layanan. Pendekatan ini memungkinkan perusahaan untuk mengidentifikasi dimensi pelayanan yang belum memenuhi harapan konsumen dan menentukan strategi peningkatan kualitas layanan secara lebih terarah. Dalam konteks layanan catering industri pertambangan, kualitas layanan menjadi aspek yang sangat penting karena layanan konsumsi diberikan secara rutin kepada pekerja dengan sistem operasional yang ketat dan distribusi makanan dalam jumlah besar (Javed Alu, Ahmad Jusoh, Nik Rumzi Nik Idris, 2023). Oleh sebab itu, implementasi kualitas layanan berbasis *SERVQUAL* dianggap relevan untuk menilai sejauh mana vendor catering mampu memberikan pelayanan yang optimal, konsisten, dan sesuai dengan kebutuhan konsumen di lingkungan operasional pertambangan.

### **3. Hubungan Halal *Supply Chain* dengan Kualitas Layanan**

Penerapan halal *Supply Chain* berkaitan erat dengan kualitas layanan karena sistem tersebut tidak hanya memastikan kehalalan produk, tetapi juga mendukung pengelolaan distribusi, kebersihan produk, keamanan pangan, serta ketepatan pelayanan kepada konsumen. Dalam industri jasa makanan, penerapan halal *Supply Chain* yang baik mampu membantu perusahaan menjaga kualitas produk selama proses produksi hingga distribusi kepada pelanggan (Fauzan Aziz, Retno Setyorini, 2021). Kondisi tersebut dapat memengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas layanan yang diterima, terutama pada aspek ketepatan waktu pengiriman, kondisi makanan saat diterima, serta konsistensi mutu produk. Keberhasilan penerapan halal *Supply Chain* berpengaruh terhadap kemampuan perusahaan dalam memberikan pelayanan yang berkualitas dan sesuai dengan kebutuhan konsumen. Selain itu, penerapan sistem distribusi halal juga mampu meningkatkan rasa aman dan kepercayaan pelanggan terhadap layanan yang diberikan perusahaan.

Hubungan antara halal *Supply Chain* dan kualitas layanan juga dapat dilihat melalui dimensi *reliability* dan *assurance* dalam konsep *SERVQUAL*. *Reliability* berkaitan dengan kemampuan perusahaan dalam menyediakan layanan dengan konsistensi dan ketepatan waktu, sedangkan *assurance* berhubungan dengan kemampuan perusahaan untuk memberikan

kepercayaan dan keamanan kepada pembeli. Layanan catering industri pertambangan, penerapan *Supply Chain* yang halal membantu perusahaan memastikan bahwa proses pengadaan bahan baku, penyimpanan, hingga distribusi makanan dilakukan sesuai standar halal dan prosedur operasional yang telah ditetapkan (Irlanita Ayuning Tyas, Ahmad Choiri, 2024). Proses tersebut secara tidak langsung mendukung peningkatan kualitas layanan karena konsumen memperoleh makanan dalam kondisi aman, higienis, dan sesuai standar yang diharapkan. Dengan demikian, implementasi halal *Supply Chain* tidak hanya dianggap sebagai cara untuk memenuhi prinsip syariah, tetapi juga merupakan bagian dari rencana bisnis perusahaan untuk meningkatkan layanan konsumen.

Beberapa penelitian terbaru di Indonesia menunjukkan bahwa penerapan halal *Supply Chain* memberikan pengaruh positif terhadap performa layanan dan kepuasan konsumen. Sistem distribusi halal yang terintegrasi mampu meningkatkan efektivitas operasional perusahaan melalui pengawasan distribusi yang lebih terstruktur, pengendalian kualitas produk, serta peningkatan transparansi informasi kepada konsumen. Pada industri catering, pengelolaan rantai pasok halal yang optimal membantu perusahaan menjaga kualitas makanan selama proses distribusi sehingga layanan yang diberikan dapat berjalan lebih efektif dan konsisten (Opik Rozikin, Adang Sonjaya, Cucu Susilawati, 2024). Dengan demikian, hubungan antara halal *Supply Chain* dan kualitas layanan menunjukkan bahwa penerapan sistem rantai pasok halal bukan hanya berfungsi menjaga integritas halal produk, tetapi juga menjadi faktor penting dalam mendukung kualitas pelayanan dan kepuasan konsumen secara menyeluruh.

#### **4. Kerangka Konseptual**

Kerangka konseptual digunakan sebagai dasar pemikiran penelitian untuk menggambarkan hubungan antarvariabel secara sistematis sesuai dengan tujuan penelitian. Untuk membantu peneliti memahami hubungan antara variabel yang akan diuji, kerangka ini dibangun berdasarkan teori dan konsep yang relevan dengan topik penelitian. Dalam penelitian kuantitatif, kerangka konseptual memiliki fungsi penting karena menjadi dasar dalam penyusunan hipotesis dan penentuan model analisis penelitian. Selain itu, kerangka konseptual juga membantu menjelaskan bagaimana suatu variabel independen dapat memengaruhi variabel dependen berdasarkan landasan teori yang digunakan (Azwar Azwar, 2025). Dengan adanya kerangka konseptual, penelitian menjadi lebih terarah karena hubungan antarvariabel dapat dijelaskan secara logis dan sistematis sesuai dengan tujuan penelitian.

Dalam studi ini, variabel independen yang dianalisis adalah halal *supply chain*, sedangkan kualitas layanan catering industri pertambangan menjadi variabel dependen. Halal *Supply Chain* diartikan sebagai sistem pengendalian rantai pasok yang mencakup proses pengadaan, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi makanan sesuai prinsip halal guna menjaga kualitas serta keamanan produk. Sementara itu, kualitas layanan diukur berdasarkan persepsi konsumen tentang kemampuan perusahaan untuk menyediakan layanan yang tepat waktu, konsisten, aman, dan sesuai dengan harapan pelanggan (Rita, 2025). Hubungan kedua variabel tersebut didasarkan pada asumsi bahwa implementasi halal *Supply Chain* yang baik mampu mendukung efektivitas distribusi makanan dan menjaga kualitas produk sehingga pelayanan yang diberikan kepada konsumen dapat berjalan secara optimal.

Secara teoritis, hubungan halal *Supply Chain* dengan kualitas layanan dapat dijelaskan melalui dimensi *reliability* dan *assurance* dalam konsep *SERVQUAL*. *Reliability* berkaitan dengan kemampuan perusahaan memberikan layanan secara konsisten dan tepat waktu, sedangkan *assurance* berhubungan dengan jaminan keamanan, kebersihan, dan kepercayaan konsumen terhadap layanan yang diterima. Penerapan halal *Supply Chain* yang baik memungkinkan perusahaan menjaga kualitas makanan selama proses distribusi sehingga makanan diterima konsumen dalam kondisi layak, higienis, dan sesuai standar halal (Umari Abdurrahim Abi Anwar, Agus Rahayu, Lili Adi Wibowo, 2026). Dalam konteks layanan catering industri pertambangan, efektivitas distribusi makanan menjadi aspek yang sangat penting karena layanan dilakukan secara rutin dengan jumlah konsumen yang besar dan waktu distribusi yang terbatas. Oleh karena itu, implementasi halal *Supply Chain* diperkirakan memiliki hubungan positif terhadap peningkatan kualitas layanan catering harian.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini membangun kerangka konseptual yang menunjukkan bahwa halal *Supply Chain* sebagai variabel independen memiliki hubungan terhadap kualitas layanan sebagai variabel dependen. Semakin optimal penerapan halal *Supply Chain* pada proses operasional catering, maka kualitas layanan yang diterima konsumen juga cenderung meningkat. Sebaliknya, apabila implementasi rantai pasok halal belum berjalan secara optimal, maka kualitas layanan berpotensi mengalami penurunan, terutama pada aspek ketepatan distribusi, kondisi makanan, dan konsistensi pelayanan. Kerangka konseptual ini kemudian digunakan sebagai dasar dalam pengujian hipotesis penelitian untuk mengetahui tingkat hubungan antara kedua variabel melalui analisis statistik korelasi *Pearson Product Moment*.

### **Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif, jenis penelitian *asosiatif korelasional*. Tujuan dari pendekatan kuantitatif ini adalah untuk mengetahui hubungan antarvariabel melalui data angka yang dikumpulkan dari kuesioner yang dibagikan kepada pekerja tambang PT Ciptra Kridatama. Metode penelitian asosiatif dipilih karena penelitian ini difokuskan untuk mengidentifikasi hubungan antara implementasi halal *Supply Chain* terhadap kualitas layanan catering harian di lingkungan pertambangan. Pendekatan *korelasional* digunakan untuk melihat kekuatan hubungan antarvariabel tanpa memberikan perlakuan tertentu terhadap objek penelitian. Metode ini diharapkan memungkinkan hasil penelitian untuk memberikan gambaran empiris tentang hubungan antara variabel independen dan variabel dependen. Hasil analisis statistik yang dilakukan secara sistematis akan menjadi dasar untuk prediksi ini.

Penelitian dilaksanakan pada vendor catering Indonesia. Cipta Kridatama Site CK DMP/Lahat yang beroperasi di lingkungan pertambangan. Lokasi penelitian dipilih karena vendor catering tersebut secara langsung bertanggung jawab terhadap penyediaan layanan konsumsi harian bagi pekerja tambang sehingga relevan dengan fokus penelitian mengenai halal *Supply Chain* dan kualitas layanan. Lingkungan operasional pertambangan memiliki karakteristik distribusi makanan yang cukup kompleks karena melibatkan sistem kerja *shift*, jumlah konsumen yang besar, serta proses distribusi makanan yang dilakukan secara rutin setiap hari. Kondisi tersebut menjadikan kualitas layanan catering sebagai faktor penting yang memengaruhi kenyamanan dan kepuasan pekerja terhadap layanan konsumsi yang diberikan perusahaan.

Seluruh karyawan yang menggunakan layanan catering harian di lingkungan operasi di Indonesia adalah subjek penelitian ini. membuat situs web CK DMP/Lahat dengan 140 anggota staf. Untuk memenuhi kebutuhan penelitian, teknik purposive sampling digunakan untuk menentukan sampel. Responden yang dipilih merupakan karyawan yang secara aktif menerima dan menggunakan layanan catering harian sehingga dianggap mampu memberikan informasi yang relevan mengenai kualitas layanan yang diterima. Berdasarkan perhitungan yang dilakukan menggunakan rumus *Slovin* dengan tingkat kesalahan 10%, jumlah sampel sebanyak 60 orang dinilai mewakili populasi penelitian dan memenuhi persyaratan analisis data untuk penelitian kuantitatif *korelasional*.

Penelitian ini mengumpulkan data melalui penyebaran kuesioner dan studi dokumentasi. Kuesioner digunakan sebagai instrumen utama penelitian untuk memperoleh data mengenai persepsi responden terhadap implementasi halal *Supply Chain* dan kualitas layanan catering harian. Pernyataan dalam untuk mengukur tingkat persetujuan responden terhadap setiap pernyataan yang diajukan, kuesioner dibuat berdasarkan indikator variabel penelitian dan diukur menggunakan skala *Likert*. Selain kuesioner, penelitian ini menggunakan dokumentasi sebagai data pendukung untuk profil perusahaan, operasi catering, dan informasi lain yang relevan. Tujuan dari dua metode pengumpulan data ini adalah untuk mendapatkan data yang lebih lengkap dan mendukung validitas penelitian.

Halal *Supply Chain* digunakan untuk menerapkan penelitian ini dengan memastikan bahwa semua operasi rantai pasok, seperti pembelian bahan baku, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi makanan, dilakukan sesuai dengan prinsip halal. Kualitas layanan catering harian adalah variabel dependen. Sementara itu, kualitas layanan diukur berdasarkan persepsi konsumen terhadap kemampuan penyedia jasa dalam memberikan pelayanan yang tepat waktu, konsisten, aman, dan sesuai harapan pelanggan. Teknik analisis data dilakukan menggunakan aplikasi JASP melalui beberapa tahapan, antara lain uji validitas, *reliabilitas*, *normalitas*, dan analisis *korelasi Pearson Product Moment*. Analisis tersebut digunakan untuk mengetahui tingkat hubungan antara implementasi halal *Supply Chain* dengan kualitas layanan catering harian di lingkungan operasional pertambangan.

### **Hasil Penelitian**

Karakteristik responden dalam penelitian ini digunakan untuk memberikan gambaran mengenai profil karyawan yang menjadi sampel penelitian. Responden penelitian merupakan karyawan yang secara aktif menerima layanan catering harian di lingkungan operasional Indonesia. Cipta Kridatama Site CK DMP/Lahat. Identifikasi karakteristik responden dilakukan berdasarkan beberapa aspek, yaitu jenis kelamin, usia, jabatan, dan lama bekerja. Pengelompokan karakteristik responden tersebut bertujuan untuk mengetahui kondisi umum responden yang berhubungan dengan pengalaman mereka dalam menggunakan layanan catering harian. Selain itu, karakteristik responden juga dapat memberikan gambaran mengenai keberagaman latar belakang pengguna layanan sehingga hasil penelitian dapat mencerminkan kondisi yang sebenarnya di lapangan. Data karakteristik responden diperoleh melalui hasil penyebaran kuesioner yang telah dilakukan kepada seluruh sampel penelitian.

Berdasarkan hasil pengolahan data responden, mayoritas responden merupakan karyawan yang secara rutin menggunakan layanan catering setiap hari selama aktivitas operasional

berlangsung. Hal ini menunjukkan bahwa responden memiliki pengalaman yang cukup untuk menilai kualitas layanan katering perusahaan. Selain itu, keberagaman usia, jabatan, dan lama bekerja responden juga memberikan sudut pandang yang lebih luas terhadap penilaian implementasi halal *Supply Chain* dan kualitas layanan katering. Responden yang memiliki masa kerja yang lebih lama cenderung memiliki lebih banyak pengalaman dalam membandingkan kualitas layanan yang diberikan dari waktu ke waktu. Oleh karena itu, dianggap bahwa data responden penelitian memberikan informasi yang relevan dan membantu proses analisis hubungan antarvariabel penelitian.

Sebelum menguji hipotesis, alat penelitian harus diuji untuk validitas dan kepercayaan. Untuk memastikan bahwa pernyataan kuesioner layak digunakan untuk mengumpulkan data penelitian, setiap pernyataan diuji. Uji validitas dilakukan untuk menentukan keakuratan item pernyataan dalam menghitung variabel yang dikaji. Setiap item pernyataan pada variabel halal rantai pasokan dan kualitas layanan menunjukkan nilai korelasi yang memenuhi ketentuan validitas, menurut hasil pengujian yang dilakukan menggunakan aplikasi JASP. Hasil ini menunjukkan bahwa semua item pernyataan dapat berfungsi sebagai indikator variabel penelitian, dan oleh karena itu dapat digunakan untuk analisis lebih lanjut. Akibatnya, instrumen penelitian yang dievaluasi telah valid dan layak digunakan dalam penelitian.

Selain uji validitas, penelitian ini juga melakukan pengujian reliabilitas guna memastikan bahwa instrumen penelitian memiliki tingkat konsistensi yang baik. Pengujian reliabilitas dilakukan menggunakan metode Cronbach's Alpha untuk mengetahui kestabilan jawaban responden terhadap pernyataan dalam kuesioner penelitian. Berdasarkan hasil pengujian, nilai reliabilitas pada variabel halal *Supply Chain* dan kualitas layanan menunjukkan kategori reliabel karena memiliki nilai *Cronbach's Alpha* di atas batas minimum yang ditetapkan. Hasil tersebut menunjukkan bahwa instrumen penelitian memiliki tingkat konsistensi yang baik sehingga data yang diperoleh dapat dipercaya dan digunakan dalam proses pengujian hubungan antarvariabel. Dengan terpenuhinya uji validitas dan reliabilitas, maka instrumen penelitian dinilai mampu menghasilkan data yang akurat dan konsisten.

Hasil analisis korelasi Pearson Product Moment menunjukkan hubungan positif antara penerapan rantai pasokan halal dengan kualitas layanan katering harian. Hasil pengolahan data menunjukkan bahwa nilai korelasi yang diperoleh berada pada kategori sangat kuat dengan tingkat signifikansi yang signifikan, menunjukkan hubungan yang signifikan antara kedua variabel penelitian. Hasil tersebut mengindikasikan bahwa semakin baik implementasi halal *Supply Chain* yang diterapkan vendor katering, maka kualitas layanan yang diterima konsumen juga cenderung meningkat. Sebaliknya, apabila implementasi rantai pasok halal belum berjalan secara optimal, maka kualitas layanan yang diberikan kepada konsumen berpotensi mengalami penurunan. Temuan ini menunjukkan bahwa pengelolaan rantai pasok halal memiliki peran penting dalam mendukung kualitas pelayanan katering di lingkungan operasional pertambangan.

Hubungan antara halal *Supply Chain* dan kualitas layanan dalam penelitian ini dapat dijelaskan melalui dimensi *reliability* dan *assurance* pada konsep *SERVQUAL*. *Reliability* berkaitan dengan kemampuan perusahaan dalam menyediakan layanan dengan konsistensi dan ketepatan waktu, sedangkan *assurance* berhubungan dengan jaminan keamanan, kebersihan, dan kepercayaan konsumen terhadap layanan yang diterima. Implementasi halal *Supply Chain*

membantu perusahaan menjaga kualitas bahan baku, proses produksi, serta distribusi makanan agar tetap sesuai standar halal dan standar operasional perusahaan. Kondisi tersebut secara langsung memengaruhi kualitas layanan karena makanan yang diterima konsumen berada dalam kondisi layak, higienis, dan tepat waktu. Dengan demikian, penerapan halal *Supply Chain* tidak hanya berorientasi pada pemenuhan standar kehalalan produk, tetapi juga berperan dalam meningkatkan efektivitas pelayanan perusahaan kepada konsumen.

Hasil penelitian yang diperoleh juga selaras dengan penelitian sebelumnya yang menjelaskan bahwa implementasi halal *Supply Chain* memiliki hubungan positif terhadap kualitas layanan dan kepuasan konsumen. Penelitian sebelumnya menjelaskan bahwa pengelolaan distribusi halal yang baik mampu meningkatkan efektivitas operasional perusahaan serta memperkuat kepercayaan konsumen terhadap layanan yang diberikan. Pada industri catering, sistem distribusi yang terstruktur membantu perusahaan menjaga konsistensi kualitas makanan selama proses pengiriman hingga makanan diterima konsumen. Dengan demikian, hasil penelitian ini memperkuat bahwa halal *Supply Chain* merupakan salah satu faktor penting yang dapat mendukung peningkatan kualitas layanan catering harian, khususnya pada lingkungan operasional pertambangan yang memiliki aktivitas distribusi makanan dalam jumlah besar dan dilakukan secara rutin setiap hari.

### **Kesimpulan**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan rantai pasokan halal memiliki hubungan positif dan signifikan dengan kualitas layanan catering harian di perusahaan Indonesia. Kridatama Situs CK DMP/Lahat dibuat. Hasil analisis korelasi *Pearson Product Moment* menunjukkan bahwa hubungan antara kedua variabel berada pada kategori yang sangat kuat. Ini menunjukkan bahwa penggunaan rantai pasokan halal yang optimal, yang mencakup pengadaan bahan baku halal, proses produksi sesuai standar, penyimpanan yang baik, dan distribusi makanan yang higienis, dapat meningkatkan kualitas layanan yang diterima pelanggan. Kemampuan vendor catering untuk menjaga ketepatan waktu distribusi makanan, kondisi makanan saat diterima konsumen, dan konsistensi pelayanan yang diberikan kepada pekerja di pertambangan menunjukkan kondisi tersebut.

Selain itu, penelitian ini juga menunjukkan bahwa halal *Supply Chain* tidak hanya berfungsi sebagai sistem pengendalian kehalalan produk, tetapi turut berperan dalam meningkatkan efektivitas operasional dan kualitas layanan perusahaan. Penerapan sistem distribusi halal yang terstruktur mampu membantu perusahaan menjaga kualitas makanan selama proses operasional sehingga konsumen memperoleh layanan yang lebih aman, nyaman, dan sesuai dengan harapan. Hasil penelitian ini memperkuat bahwa kualitas layanan catering industri pertambangan sangat dipengaruhi oleh efektivitas pengelolaan rantai pasok halal yang diterapkan perusahaan. Oleh karena itu, optimalisasi halal *Supply Chain* perlu terus dilakukan sebagai upaya menjaga kualitas pelayanan catering dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap layanan yang diberikan vendor catering di lingkungan operasional pertambangan.

### **Daftar Pustaka**

- A Parsu Parasuraman, Valarie A. Zeithaml, L. L. B. (1988). *SERVQUAL* A Multiple-item Scale for Measuring Consumer Perceptions of Service Quality. *Journal of Retailing*, 64(1), 12–40.
- Abdul Gany Bas, N. S. (2025). ANALISIS PERSEPSI PASIEN MENGENAI KUALITAS PELAYANAN

## Currency:

## Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah

[Volume 05, Nomor 01](#), Juli 2026

ISSN: 2963-9387//e-ISSN: 2963-74

---

- RUMAH SAKIT BERDASARKAN PENDEKATAN *SERVQUAL*: LITERATURE REVIEW. *PREPOTIF Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(3).  
<https://doi.org/https://doi.org/10.31004/prepotif.v9i3.52218>
- Annisa Alfi Amalia, N. A. (2024). Quality Evaluation Frameworks in Public Catering Services. *Indonesian Journal on Health, Science, and Medicine*, 1(1).  
<https://doi.org/https://doi.org/10.21070/ijhsm.v1i1.6>
- Arinda Soraya Putri, Nazhifa Rahmi Susilo, Ardhy Yuliawan Norma Sakti, D. E. P. W. (2024). The Development of Halal *Supply Chain* Research in Indonesia: A Comparative Study. *Jurnal Teknik Industri*, 25(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.22219/JTIUMM.Vol25.No2.97-118>
- Azwar Azwar, N. bin S. (2025). Manajemen Rantai Pasok Halal di Indonesia: Analisis SWOT dan Implikasi Strategis. *AL-KHIYAR Jurnal Bidang Muamalah Den Ekonomi Islam*, 5(2).  
<https://doi.org/https://doi.org/10.36701/al-khiyar.v5i2.2651>
- Budi Harsanto, dkk. (2024). Halal value chain: a structured literature review and meta-analysis. *Science Direc*, 16(4), 1095–1117. <https://doi.org/https://doi.org/10.1108/JIMA-12-2023-0387>
- Deandra Putri Zahra, M. M. (2025). PENGARUH KUALITAS LAYANAN DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DENGAN GENDER SEBAGAI VARIABEL MODERASI PADA KONSUMEN MIE GACOAN DI BANDAR LAMPUNG. *Nusantara Hasana Journal*, 5(2).
- Dewie Saktia Ardiantono, dkk. (2024). Mapping the barrier and strategic solutions of halal *Supply Chain* implementation in small and medium enterprises. *Science Direct*, 15(7).  
<https://doi.org/https://doi.org/10.1108/JIMA-08-2022-0229>
- Dwi Agustina Kurniawati, Ivan Vanany, Diaz Dzaky Kumarananda, M. A. R. (2024). Toward halal *Supply Chain* 4.0: MILP model for halal food distribution. *Science Direct*, 2(32), 1446–1458.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.procs.2024.01.143>
- Fauzan Aziz, Retno Setyorini, Y. N. H. (2021). Analisis Halal *Supply Chain* pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung. *JIEI: Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(1).
- Hammas Hubaibi Akbar El Hamid, Balqis Salsabila, M. A. (2024). Halal *Supply Chain* Management pada Bisnis Pariwisata. *IESBIR*, 3(1).  
<https://doi.org/https://doi.org/10.59580/iesbir.v3i1.6967>
- Irlanita Ayuning Tyas, Ahmad Choiri, S. N. A. (2024). Pengaruh Standar Halal Kualitas Produk Dan Kualitas Layanan BMT BRS Yogyakarta Terhadap Tingkat Kepuasan Pelanggan. *JIEI (Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam)*, 10(3). <https://doi.org/https://doi.org/10.29040/jiei.v10i3.13971>
- Javed Alu, Ahmad Jusoh, Nik Rumzi Nik Idris, K. M. N. (2023). Healthcare service quality and patient satisfaction: a conceptual framework. *International Journal of Quality and Reliability Management*, 2(41). <https://doi.org/https://doi.org/10.1108/ijqrm-04-2022-0136>
- Jefri Heridiansyah, Wahyudi, Theresia Susetyarsi, Sri Wiranti Setiyanti, C. P. (2024). The Effect of Halal Supplier Service Quality and Staff Preparedness to Embrace Halal Technology on Halal Logistics Performance. *Management Analysis Journal*, 13(3).  
<https://doi.org/https://doi.org/10.15294/maj.v13i3.18889>
- Muhkammad Slamet, W. S. (2022). Analisis Kepuasan Pelanggan Dengan Mengintegrasikan Metode Kualitas Layanan (*SERVQUAL*) Dan Analisis Kinerja Penting. *Indonesia Journal of Law and*

## Currency:

## Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah

[Volume 05, Nomor 01](#), Juli 2026

ISSN: 2963-9387//e-ISSN: 2963-74

---

- Economics Review*, 16. <https://doi.org/https://doi.org/10.21070/ijler.v15i0.763>
- Nor Aida Abudl Rahman, Azizul Hassan, M. F. (2020). *Halal Logistics and Supply Chain Management in Southeast Asia*. Taylor & Francis Group.
- Opik Rozikin, Adang Sonjaya, Cucu Susilawati, H. bin H. (2024). Dynamics of Halal *Supply Chain* Development in Indonesia. *IJBEO International Journal of Islamic Business and Economics*, 8(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.28918/ijibec.v8i1.6808>
- Rita. (2025). SERTIFIKASI HALAL, LOGISTIK, DAN SDM TERHADAP KINERJA HALAL SUPPLY CHAIN PADA INDUSTRI MAKANAN DI INDONESIA. *JSE: Journal Sharia Economica*, 4(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.46773/jse.v4i2.1880>
- Umari Abdurrahim Abi Anwar, Agus Rahayu, Lili Adi Wibowo, M. A. S. (2026). Halal *Supply Chain* Performance: The Impact of *Supply Chain* Integration Strategy in Indonesian SMEs. *AMWALUNA Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Syariah*, 10(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.29313/amwaluna.v10i1.4059>
- Vita Sarasi, Yunizar, N. D. S. (2025). Evaluation of halal *Supply Chain* management's performance in culinary enterprises. *Cogent: Business & Management*, 15(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.1080/23311975.2024.2440128>
- Zainab Attarbashi, Akram Zeki, Md Ehsanul Haque, M. S. H. (2024). A Collaborative Halal *Supply Chain* Model to Address Safety and Transparency Based on Blockchain Technology. *Al Qasimia University Journal of Islamic Economic*, 4(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.52747/aqujie.4.2.373>