MANAJEMEN RISIKO RANTAI PASOK PRODUK HALAL PADA ROYAN CHICKEN PROCESSING YOGYAKARTA DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM

Oleh

Dwi Ayu Widyaningsih

NIM:18913012

TESIS

Diajukan kepada
PROGRAM STUDI ILMU AGAMA ISLAM PROGRAM MAGISTER
JURUSAN STUDI ISLAM FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
Untuk memenuhi salah satu syarat guna
Memperoleh Gelar Magister Ekonomi

YOGYAKARTA
2022

MANAJEMEN RISIKO RANTAI PASOK PRODUK HALAL PADA ROYAN CHICKEN PROCESSING YOGYAKARTA DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM

Oleh:
Dwi Ayu Widyaningsih
NIM : 18913012

Pembimbing :
Dr. Anton Priyo Nugroho, S.E.,MM

TESIS

Diajukan kepada
PROGRAM STUDI ILMU AGAMA ISLAM PROGRAM MAGISTER
JURUSAN STUDI ISLAM FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna
Memperoleh Gelar Magister Ekonomi

YOGYAKARTA
2022

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dwi Ayu Widyaningsih

NIM : 18913012

Konsentrasi : Ekonomi Islam

Judul Tesis : **MANAJAMEN RISIKO RANTAI PASOK PRODUK HALAL PADA ROYAN CHICKEN PROCESSING YOGYAKARTA DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM**

Menyatakan secara keseluruhan bahwa tesis ini adalah milik saya sendiri, kecuali bagian yang dirujuk pada sumbernya, apabila terbukti tesis ini adalah hasil plagiasi, maka saya siap untuk dicabut gelar kesarjanaan yang di anugerahkan dan mendapat sanksi yang berlaku

Lampung, 12 April 2022



Dwi Ayu Widyaningsih

FAKULTAS
ILMU AGAMA ISLAM
Jl. Demangan Baru No. 24 Lantai II YOGYAKARTA
Telp dan Fax (0274) 523637

PROGRAM STUDI
ILMU AGAMA ISLAM
PROGRAM MAGISTER
Website : master.islamic.uii.ac.id
Email: msi@uii.ac.id

PENGESAHAN

No.: 42/Kaprodi.IAI-S2/20/Prodi.MIAI-S2/II/2022

TESIS berjudul : **MANAJEMEN RISIKO RANTAI PASOK PRODUK HALAL PADA ROYAN CHICKEN PROCESSING YOGYAKARTA DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM**

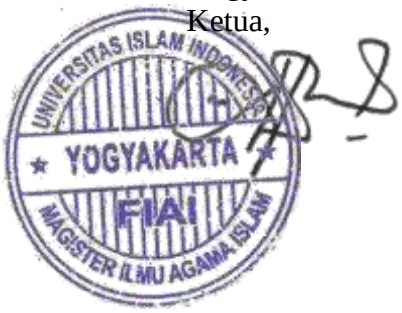
Ditulis oleh : Dwi Ayu Widyaningsih

N. I. M. : 18913012

Konsentrasi : Ekonomi Islam

Telah dapat diterima sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Magister Ekonomi.

Yogyakarta, 19 April 2022
Ketua,



FAKULTAS
ILMU AGAMA ISLAM
Jl. Demangan Baru No. 24 Lantai II YOGYAKARTA
Telp dan Fax (0274) 523637

PROGRAM STUDI
ILMU AGAMA ISLAM
PROGRAM MAGISTER
Website : master.islamic.uii.ac.id
Email: msi@uii.ac.id

TIM PENGUJI

UJIAN TESIS

Nama : Dwi Ayu Widyaningsih

Tempat/tgl lahir : Bhaktinegara, 29 Desember 1994

N. I. M. : 18913012

Konsentrasi : Ekonomi Islam

Judul Tesis : **MANAJEMEN RISIKO RANTAI PASOK PRODUK HALAL PADA ROYAN CHICKEN PROCESSING YOGYAKARTA DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM**

Ketua : Dr. Drs. Yusdani, M.Ag.. ( )

Sekretaris : Dr. Dra. Junanah, MIS. ( )

Pembimbing : Dr. Anton Priyo Nugroho, SE., MM. ( )

Penguji : Dr. Rahmani Timorita Y., M.Ag. ( )

Penguji : Dr. Siti Achiria, SE., MM. ( )

Diuji di Yogyakarta pada Selasa, 12 April

2022Pukul : 13.30 – 14.30 WIB

Hasil : **Lulus**

Mengetahui
Ketua Program Studi
Ilmu Agama Islam Program Magister FIAI UII

Dr. Dra. Junanah, MIS

FAKULTAS
ILMU AGAMA ISLAM
Jl. Demangan Baru No. 24 Lantai II YOGYAKARTA
Telp dan Fax (0274) 523637
PROGRAM STUDI
ILMU AGAMA ISLAM
PROGRAM MAGISTER
Website : master.islamic.uii.ac.id
Email: msi@uii.ac.id

NOTA DINAS

No.: 85/Kaprodi.IAI-S2/20/Prodi.MIAI-S2/IV/2022

TESIS berjudul : **MANAJEMEN RISIKO RANTAI PASOK PRODUK HALAL PADA ROYAN CHICKEN PROCESSING YOGYAKARTA**

Ditulis oleh : Dwi Ayu Widyaningsih

NIM : 18913012

Konsentrasi : Ekonomi Islam

Telah dapat diujikan di depan Dewan Penguji Tesis Program Studi Ilmu Agama IslamProgram Magister, Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia.

Yogyakarta, 08 April 2022
Ketua,



Dr. Dra. Junanah, MIS

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Judul : MANAJEMEN RISIKO RANTAI PASOK PRODUK HALAL PADA ROYAN CHICKEN PROCESSING YOGYAKARTA

Nama : Dwi Ayu Widyaningsih

NIM : 18913012

Konsentrasi : Ekonomi Islam

disetujui untuk diuji oleh Tim Penguji Tesis Program Studi Magister Ilmu Agama Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia

Yogyakarta, 10 Maret 2022

Pembimbing,



Dr. Anton Priyo Nugroho S.E., MM.

PERSEMBAHAN

“Kedua Orang Tuaku”

“Suamiku yang selalu sabar mendoakan memberi semangat setiap waktu”

“Buah Hatiku Muhammad Barros Finegan”

“Kakakku yang selalu mendukung dan berdoa”

“Segenap Keluarga Besarku Tercinta”

“Segenap Civitas Universitas Islam Indonesia Yogyakarta”

MOTTO

يٰٓاَيُّهَا النَّاسُ كُلُوْا مِمَّا فِى الْاَرْضِ حَلٰلًا طَيِّبًا ۖوَّلَا تَتَّبِعُوْا خُطُوٰتِ الشَّيْطٰنِۗ اِنَّهٗ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِيْنٌ

Wahai manusia, makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu. Q.s Al-Baqarah (2:168)[1]

[1]Anonim,''Tafsir Web : Quran Surat al-Baqarah Ayat 168'', dikutip dari https://tafsirweb.com/650-quran-surat- al-baqarah-ayat-168.html, diakses pada hari Rabu tanggal 4 Januari 2022

PEDOMAN TRANSLITERASI
ARAB-LATIN

Berdasarkan hasil Keputusan Bersama (SKB) Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia, Nomor: 158 Tahun 1987 dan Nomor : 0543b/U/1987.

Tabel daftar huruf-huruf Arab dan transliterasinya dengan huruf latin

1. Konsonan

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ṡa	Ṡ	Es (dengan titik di atas)
ج	Ja	J	Je
ح	Ḥa	Ḥ	Ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	Ka dan Ha
د	Dal	D	De
ذ	Żal	Ż	Zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	R	Er

ز	Za	Z	Zet
س	Sa	S	Es
ش	Sya	SY	Es dan Ye
ص	Ṣa	Ṣ	Es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍat	Ḍ	De (dengan titik di bawah)
ط	Ṭa	Ṭ	Te (dengan titik di bawah)
ظ	Ẓa	Ẓ	Zet (dengan titik di bawah)
ع	‘Ain	‘	Apostrof Terbalik
غ	Ga	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qa	Q	Qi
ك	Ka	K	Ka
ل	La	L	El
م	Ma	M	Em
ن	Na	N	En
و	Wa	W	We
هـ	Ha	H	Ha

ع	Hamzah	’	Apostrof
ي	Ya	Y	Ye

2. Vokal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasinya sebagai berikut:

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
اَ	Fatḥah	A	A
اِ	Kasrah	I	I
اُ	Ḍammah	U	U

Vokal rangkap dan transliterasinya berupa gabungan huruf yaitu:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
اَيْ	Fatḥah dan ya	Ai	A dan I
اَوْ	Fatḥah dan wau	Iu	A dan U

Contoh:

كَيْفَ : *kaifa*

هَوْلَ : *haula*

3. *Maddah*

Maddah atau vokal panjang

Harkat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
ـَا ـَى	Fatḥah dan alif atau ya	Ā	a dan garis di atas
ـِي	Kasrah dan ya	Ī	i dan garis di atas
ـُو	Ḍammah dan wau	Ū	u dan garis di atas

Contoh:

مَاتَ : *māta*

رَمَى : *ramā*

قِيْلَ : *qīla*

يَمُوْتُ : *yamūtu*

4. *Ta Marbūṭah*

Transliterasi untuk *ta marbūṭah* ada dua, yaitu: *ta marbūṭah* yang hidup atau

mendapat harkat *fatḥah, kasrah,* dan *ḍammah,*

رَوْضَةُ الأَطْفَال : *rauḍah al-aṭfāl*

المَدِيْنَةُ الفَضِيْلَةُ : *al-madīnah al-fāḍīlah*

الحِكْمَةُ : *al-ḥikmah*

5. *Syaddah* (*Tasydīd*)

رَبَّنَا : *rabbanā*

نَجَّيْنَا : *najjainā*

الحَقُّ : *al-ḥaqq*

الحَجُّ : *al-ḥajj*

نُعِّمَ : *nu''ima*

عَدُوٌّ : *'aduwwun*

Jika huruf ى ber- *tasydīd* di akhir sebuah kata dan didahului oleh huruf berharkat kasrah (ـِـ), maka ia ditransliterasi seperti huruf *maddah* (ī). Contoh:

عَلِيّ : *'Alī* (bukan *'Aliyy* atau *'Aly*)

عَرَبِيّ : *'Arabī* (bukan *'Arabiyy* atau *'Araby*)

6. Kata Sandang

Kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikutinya dan dihubungkan dengan garis mendatar (-). Contohnya:

الشَّمْسُ : *al-syamsu* (bukan *asy-syamsu*)

الزَّلْزَلَة : *al-zalzalah* (bukan *az-zalzalah*)

الفَلْسَفَة : *al-falsafah*

البِلاَدُ : *al-bilādu*

7. Hamzah

Hamzah terletak di awal kata, ia tidak dilambangkan, karena dalam tulisan Arab ia berupa alif. Contohnya:

تَأْمُرُوْنَ : *ta'murūna*

النَّوءُ : *al-nau'*

شَيْءٌ : *syai'un*

أُمِرْتُ : *umirtu*

8. Penulisan Kata Arab yang Lazim digunakan dalam Bahasa Indonesia

Kata, istilah atau kalimat yang sudah lazim dan menjadi bagian dari

pembendaharaan bahasa Indonesia, atau sudah sering ditulis dalam tulisan bahasa Indonesia, tidak lagi ditulis menurut cara transliterasi di atas. Misalnya kata Alquran (dari *al-Qur'ān*), sunnah, hadis, khusus dan umum. Namun, bila kata-kata tersebut menjadi bagian dari satu rangkaian teks Arab, maka mereka harus ditransliterasi secara utuh. Contoh:

Fī ẓilāl al-Qur'ān

Al-Sunnah qabl al-tadwīn

Al-'Ibārāt Fī 'Umūm al-Lafẓ lā bi khuṣūṣ al-sabab

9. *Lafẓ al-Jalālah* (الله)

Kata "Allah" yang didahului partikel seperti huruf *jarr* dan huruf lainnya atau berkedudukan sebagai *muḍāf ilaih* (frasa nominal), ditransliterasi tanpa huruf hamzah. Contoh:

دِيْنُ اللهِ : *dīnullāh*

Adapun *ta marbūṭah* di akhir kata yang disandarkan kepada *lafẓ al-jalālah*, ditransliterasi dengan huruf [t]. Contoh:

هُمْ فِيْ رَحْمَةِ اللهِ : *humfīraḥmatillāh*

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَٰنِ الرَّحِيمِ

اَلْحَمْدُ لِلّٰهِ الَّذِيْ كَانَ بِعِبَادِهِ خَبِيْرًا بَصِيْرًا، تَبَارَكَ الَّذِيْ جَعَلَ فِي السَّمَاءِ بُرُوْجًا وَجَعَلَ فِيْهَا سِرَاجًا وَقَمَرًا مُنِيْرًا. أَشْهَدُ اَنْ لاَ إِلٰهَ إِلاَّ اللهُ وأَشْهَدُ اَنَّ مُحَمَّدًا عَبْدُهُ وَرَسُوْلُهُ الَّذِيْ بَعَثَهُ بِالْحَقِّ بَشِيْرًا وَنَذِيْرًا، وَدَاعِيًا إِلَى الْحَقِّ بِإِذْنِهِ وَسِرَاجًا مُنِيْرًا. اَللّٰهُمَّ صَلِّ عَلَيْهِ وَعَلَى آلِهِ وَصَحْبِهِ وَسَلِّمْ تَسْلِيْمًا كَثِيْرًا. أَمَّا بَعْدُ

Segala puji bagi Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-NYA pada penulis, akhirnya penulis dapat menyelesaikan penyusunan tesis ini. Sholat serta salam penulis haturkan kepada baginda Nabi Muhammad SAW, yang diutus dengan kebenaran, pembawa kabar gembira, pemberi peringatan dan sebagai cahaya penerang bagi umatnya.

Tesis ini ditulis dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar Program Magister Jurusan Studi Islam, Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia, maka penulis menyusun tesis dengan judul "Manajamen Rantai Pasok Halal Pada Royan Chicken Proccesing Yogyakarta Dalam Perspektif Ekonomi Islam"

Penulis menyadari bahwa tesis ini dapat diselesaikan berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis berterimakasih kepada :

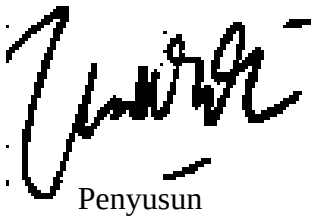
1. Bapak Prof. Fathul Wahid ST., M.Sc., Ph.D selaku Rektor Universitas Islam Indonesia.
2. Bapak Dr. H. Tamyiz Mukharrom, MA., selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
3. Ibu Dr. Rahmani Timorita Yulianti, M. Ag, selaku Ketua Jurusan Studi Islam FIAI Universitas Islam Indonesia.

4. Ibu Dr. Junanah, MIS., selaku Ketua Program Magister Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
5. Bapak Dr. Anton Priyo Nugroho, S.E., M.M., selaku dosen pembimbing saya yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyusunan tesis selama ini dari awal hingga tesis ini dapat diselesaikan.
6. Segenap Dosen dan Karyawan Program Pasca Sarjana Magister Ilmu Agama Islam, Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia yang telah memberikan ilmu kepada penulis, serta membantu sehingga dan mempermudah penyusunanan tesis maupun dalam proses perkuliahan.
7. Staff Akademik Fakultas Ilmu Agama Islam yang telah membantu penyusunan tesis dapat diselesaikan dengan lancar.
8. Pihak-pihak yang membantu dalam penulis dalam penulisan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari tesis ini masih jauh dari sempurna, untuk itu saran dan kritikan yang membangun sangat diharapkan. Semoga karya ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Wasallamualaikum Wr.Wb.

Lampung, 10 Maret 2022



Penyusun

Dwi Ayu Widyaningsih

ABSTRAK

MANAJEMEN RISIKO RANTAI PASOK PRODUK HALAL PADA ROYAN CHICKEN PROCESSING YOGYAKARTA

DWI AYU WIDYANINGSIH
NIM:18913012

Perkembangan yang pesat terjadi pada industri halal dalam beberapa tahun ini. Tersebar dibanyak negara , bahkan dinegara dengan penduduk muslim minoritas. [2] Halal dijadikan indikator universal dalam jaminan kualitas produk dan standar hidup. Biasanya halal hanya dikaitkan dengan hal-hal kebendaan saja. Meskipun demikian, dalam islam halal merupakan kewajiban dan hal sakral yang meliputi perbuatan serta pekerjaan atau biasa disebut dengan Muamalah. Mengkonsumsi makanan dan minuman halal merupakan perintah Allah. Dalam Perspektif islam produk halal yaitu produk yang sesuai syariah dan tidak melibatkan bahan yang berbahaya serta dilarang. Dalam Perspektif islam produk halal yaitu produk yang sesuai syariah dan tidak melibatkan bahan yang berbahaya serta dilarang. Makanan halal menurut konsep islam harus memenuhi persyaratan syariah. Dewasa ini makanan halal telah banyak ditemukan di pasar, akan tetapi penyebaran makanan yang tidak jelas kehalalannya juga dapat ditemukan oleh konsumen[3]. untuk itu jaminan akan kehalalan tehadap makanan diperlukan konsumen untuk makanan harian. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui risiko-risiko rantai pasok halal dan cara memitigasinya. Metode House of Risk digunakan dalam penelitian ini, yang merupakan integrasi dari metode Failure Models and Effect Analysis (FMEA). Penentuan HOR bertujuan untuk mengidentifikasi risiko dan merancang strategi penanganan untuk mengurangi probabilitas kemunculan dari agen risiko dengan memberikan tindakan pencegahan pada agen risiko. hasil penelitian persentasenya agen risiko yang dijadikan sebagai penyebab utama. Yaitu agen risiko A26, (Ruang Produksi Sempit) dengan presentase 12%, A27 dengan presentase 12%(Over Stock Capacity), A20 (Adanya kelalaian dari petugas dalam mengikuti pekerjaan atau SOP), A31 (Produk rusak dalam pengiriman), A32 (Kendaraan pengantar yang kurang baik), A34 (Ganti rugi perusahaan terhadap konsumen, karena tidak sesuai dengan permintaan konsumen). Setelah itu dilakukan perhitungan urutan preventive action sebagai arahan bagi perusahaan untuk memperbaiki sitem operasional, untuk mengetahui tingkat keefektifan dalam preventive action. Dengan demikian pentingnya manajemen halal pada rantai pasok produksi yang tidak hanya terletak pada bahan baku, akan tetapi proses dan pengerjaan bahan baku sampai menjadi suatu produk. Dengan makin berkembangnya teknologi, sehingga memudahkan dalam mengolah bahan mentah menjadi barang jadi, oleh sebab itu sangat penting untuk diperhatikan proses dalam

[2]Faqiatul Mariya Waharini & Aniss Hakim Purwatini, ‘’Model Pengembangan Industri *Halal Food* di Indonesia’’, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Magelang, Jurnal Muqtasid (25 Juni 2018),http://muqtasid.iainsalatiga.ac.id,DOI:http://dx.doi.org/10.18326/muqtasid.v9i1.1-13,

[3] Ibid

pengolahan terutama makanan karena harus seuai dengan kaidah-kaidah islam.

Kata Kunci : Halal, Rantai Pasok Halal, Risiko, Agen Risiko, Preventive Action, Perspektif Ekonomi Islam.

ABSTRACT1

RISK MANAGEMENT OF SUPPLY CHAIN OF HALAL PRODUCTS IN ROYAN CHICKEN PROCESSING YOGYAKARTA

DWI AYU WIDYANINGSIH
NIM:18913012

Halal industry has been rapidly developing in recent years in many countries, even in the countries with the minority of Muslims. [4] Halal has become a universal indicator in guarantee of product quality and living standards. Commonly, halal is only related to the material things. However, in Islam halal is an obligatory and a sacred thing that includes deeds and work also commonly called as Muamalah. Consuming halal food and drink is a command of Allah. In the Islamic perspective, halal products are the sharia-compliant products that do not involve any harmful and prohibited materials. In the Islamic perspective, halal products are products that are sharia-compliant and do not involve harmful and prohibited materials. Halal food under the Islamic concept must meet the requirements of sharia. There are now many halal foods found in the market, but the distribution of foods that are not clearly halal can also be found by consumers[5]. For this reason, the guarantee of halal food is needed by consumers for daily food. This research aims to observe the risks of halal supply chain and the way of mitigating it. The method of House of Risk as the integration of Failure Models and Effect Analysis (FMEA) method was used in this research. HOR determination aims to identify the risk and to plan the management strategy to reduce the probability of the emergence of risk agent by giving the preventive action to the risk agent. The results of the research showed that the percentage of risk agents was used as the main factors including the risk agent A26, (Narrow Production Space) with a percentage of 12%, A27 with a percentage of 12% (Over Stock Capacity), A20 (negligence of the officer in following the SOP), A31 (Product damaged in shipping), A32 (Bad delivery vehicle), A34 (Company compensation to consumers for not meeting the consumer demand). Following this, the sequence of preventive action was calculated as a direction for the company to improve the operational system, to determine the effectiveness level of preventive action. Thus, the importance of halal management in the production supply chain lies not only in raw materials, but also in the process and workmanship of raw materials until becoming a product. With the advance of technology, it has made it easier to process raw materials into finished goods. Hence, it is deemed important to concern with the process in processing, especially food because it must be in accordance with Islamic principles.

Keywords: Halal, Halal Supply Chain, Risk, Risk Agent, Preventive Action, Islamic Economic Perspective

[4]Faqiatul Mariya Waharini & Aniss Hakim Purwatini, ‘’Model Pengembangan Industri *Halal Food* di Indonesia’’, Faculty of Economics and Business, Universitas Muhammadiyah Magelang, Muqtasid Journal (25 June 2018),http://muqtasid.iainsalatiga.ac.id,DOI:http://dx.doi.org/10.18326/muqtasid.v9i1.1-13,

[5] Ibid

April 01, 2022
TRANSLATOR STATEMENT
The information appearing herein has been translated
by a Center for International Language and Cultural Studies of
Islamic University of Indonesia
CILACS UII Jl. DEMANGAN BARU NO 24
YOGYAKARTA, INDONESIA.
Phone/Fax: 0274 540 255

DAFTAR ISI

JUDUL ii
PERNYATAAN KEASLIAN iii
PENGESAHAN iv
TIM PENGUJI TESIS v
NOTA DINAS vi
PERSETUJUAN vii
PERSEMBAHAN viii
MOTTO ix
PEDOMAN TRANSLITERASI x
KATA PENGANTAR xvii
ABSTRAK xxi
ABSTRAC xxii
DAFTAR ISI xxii
DAFTAR TABEL xxiv
DAFTAR GAMBAR xxv
BAB I. PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 8
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian 9
D. Sistematika Pembahasan 9
BAB II. KAJIAN PENELITIAN TERDAHULU, LANDASAN TEORI/KERANGKA TEORI 13
A. Kajian Penelitian Terdahulu 13
B. Landasan Teori 24
1. Manajemen Rantai Pasok (Supply Chain) 24
2. Halal Supply Chain 32
3. Penyembelihan Secara Halal 44
4. Model SCOR (Supply Chain Risk Manajemen) 48
5. Metode HOR (House Of Risk) 51
6. Kerangka Pemikiran 56
BAB III. METODE PENELITIAN 57
A. Metode Penelitian 57
B. Tempat Penelitian 57
C. Informan dan Sampel 58
D. Teknik Pengumpulan Data 58
E. Analisis Data Kualitatif 58
F. Pengujian Kredibilitas Data 59
BAB IV. Hasil dan Pembahasan 61
A. Deskripsi Data 61
1. Sejarah Singkat Perusahaan Royan Chicken Proccesing 61
2. Struktur Organisasi Perusahaan Royan Chicken Processing 62

3. Distribusi dan Pemasaran Produk 73
4. GMP dan Program Sanitasi 73
B. Analisis Prioritas Rantai Pasok pada Royan Chicken Processing 78
C. Penanganan Risiko Produk Halal Rantai Pasok Royal Chicken Processing 84
BAB V. PENUTUP 100
A. Kesimpulan 100
B. Saran 101
DAFTAR PUSTAKA 102
LAMPIRAN 108
RIWAYAT HIDUP 121

DAFTAR TABEL

Table 1 : Produksi Daging Sapi, 3

Tabel 2 : Area cakupan pada Manajemen Rantai Pasokan, 21

Tabel 3 : Produk yang dihasilkan PT. Royan Chicken Processing, 50

Tabel 4 : Data Responden, 60

Tabel 5 : Pengukuran Severity (Dampak Risiko), 62

Tabel 6 : Pengukuran Occurrence (Probabilitas Kejadian), 62

Tabel 7 : Preventive Action, 67

Tabel 8 : HOR 2, 68

Tabel 9 : Skala Nilai Tingkat Kesulitan Aksi Mitigasi (Dk), 68

Tabel 10 : Preventive Action , 69

Tabel 11 : Strategi Penanganan, 70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : Kerangka Pemikiran Penelitian, 43

Gambar 2 : Analysis Interactive Model dari Miles & Huberman, 45

Gambar 3 : Struktur Organisasi, 48

Gambar 4 : Diagram HOR, 64

Gambar 5 : Diagram PARETO, 66

Gambar 6 : Interpretasi Nilai dari setiap pernyataan ,72

Gambar 7 : Interpretasi Nilai berdasarkan data, 73

Gambar 8 : Persentase Perilaku Konsumen, 73

Gambar 9 : Alur Pembahasan, 95

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan yang pesat terjadi pada industri halal dalam beberapa tahun ini. Tersebar dibanyak negara , bahkan dinegara dengan penduduk muslim minoritas. [1] Halal dijadikan indikator universal dalam jaminan kualitas produk dan standar hidup. Biasanya halal hanya dikaitkan dengan hal-hal kebendaan saja. Meskipun demikian, dalam islam halal merupakan kewajiban dan hal sakral yang meliputi perbuatan serta pekerjaan atau biasa disebut dengan Muamalah. Mengkonsumsi makanan dan minuman halal merupakan perintah Allah.[2]

Mengkonsumsi makanan dan minuman halal merupakan perintah Allah SWT dalam Alquran (QS Al-Baqarah 168) :

يَٰٓأَيُّهَا ٱلنَّاسُ كُلُواْ مِمَّا فِى ٱلْأَرْضِ حَلَٰلًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُواْ خُطُوَٰتِ ٱلشَّيْطَٰنِ ۚ إِنَّهُۥ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.[3]

Dengan tumbuhnya rasa kesadaran masyarakat akan kebutuhan produk halal dan jasa halal di Indonesia, ditandai dengan makin berkembangnya dan

[1]Faqiatul Mariya Waharini & Aniss Hakim Purwatini, ‘’Model Pengembangan Industri *Halal Food* di Indonesia’’, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Magelang, Jurnal Muqtasid (25 Juni 2018),http://muqtasid.iainsalatiga.ac.id,DOI:http://dx.doi.org/10.18326/muqtasid.v9i1.1-13,

[2]Qardhawi, M. Y. *Halal dan Haram dalam Islam.* (PT. Bina Ilmu. 1993)

[3]Anonim,’’Tafsir Web : Quran Surat al-Baqarah Ayat 168’’, dikutip dari https://tafsirweb.com/650-quran-surat- al-baqarah-ayat-168.html, diakses pada hari Rabu tanggal 4 Maret 2020

bertambahnya produk – produk yang bersertifikat halal yang dikeluarkan oleh MUI, kita tahu bahwasanya Indonesia merupakan negara dengan penduduk muslim terbesar di dunia, berdasarkan *Global religious futures*, jumlah penduduk Indonesia pada tahun 2018 yang beragama Islam (muslim) sebesar 209,1 juta jiwa dari total penduduk yang sudah mencapai 297,270 juta jiwa. Dengan perbandiangan jumlah penduduk muslim terbesar kedua India 176,2 jiwa dan untuk pakistan sebanyak 167,4 jiwa, Ini belum mutlak karena pada tahun 2020 akan diprediksi muslim yang ada di Indonesia akan bertambah menjadi 263,93 juta jiwa dan menigkat menjadi 256,82 juta jiwa pada tahun 2050 yang mana secara presentase penduduk yang beragama Islam akan menyusut menjadi 86,39 %.[4]

Kita tahu bahwasanya dengan populasi masyarakat muslim yang terdapat di Indonesia seharusnya produk konsumsi yang terjamin dapat disediakan atas kehalalannya. Salah satu produk yang menjadi sorotan adalah produk daging yang berasal dari produksi peternakan, merupakan sektor yang memiliki peluang sangat besar untuk dikembangkan sebagai usaha di masa depan. Kita tahu kebutuhan masyarakat akan produk peternakan semakin meningkat setiap tahunnya peternakan sebagai penyedia protein, energi, vitamin, dan mineral. Dimana kebutuhan tersebut meningkat disebabkan kesadaran masyarakat akan kebutuhan gizi untuk meningkatkan kualitas hidup.[5]

---

[4]Viva Budy Kusnandar, ‘’Jumlah Penduduk Indonesia Menurut Agama (2010-2050)’’, dikutip dari *https://databoks.katadata.co.id*/, html diakses pada rabu, tanggal 12 Januari 2020, Pukul 15.14 WIB.

[5]Moh. A.Syakur, S.H.Purnomo & B.S Hertanto, ‘’Analisis Rantai Pasokan (*Supply Chain)*

Kegiatan untuk menunjang kebutuhan gizi masyarakat salah satunya kebutuhan protein hewani sumber protein yang sering dikonsumsi adalah daging sapi, daging kambing, telur ayam, namun yang sangat diminati oleh masyarakat daging ayam karena paling mudah didapatkan oleh dengan harga terjangkau dibandingkan dengan jenis daging lainya, jenis daging yang banyak dikonsumsi khususnya masyarakat D.I. Yogyakarta yang Sebagian besar masyarakat pendatang sebagai mahasiswa yang tiap tahunya mengalami peningkatan oleh sebab itu permintaan konsumsi akan daging ayam yang meningkat tiap periodenya dapat kita lihat dalam tabel 1.

Tabel 1. Produk daging sapi, daging kambing dan daging ayam (Ton) D.I Yogyakarta periode 2013-2018

Tahun	Daging Sapi	Daging kambing	Daging Ayam
2013	8.637	1.490	32.581
2014	8.611	1.483	37.367
2015	7.583	1.598	35.535
2016	7.782	1.653	34.627
2017	8.047	2.159	34.274
2018	8.122	2.148	34.510

Sumber : (Badan Pusat Statistik D.I.Yogyakata 2018)

Daging Sapi dari Rumah Pemotongan Hewan sampai Konsumen di Kota Surakarta, Sains Peternakan Vol. 15 , (September 2017) hlm 52

Dari tabel kita tahu bahwasanya komoditas unggulan yaitu daging ayam diantara daging kambing maupun sapi. Daging ayam salah satu komoditas yang termasuk dari bahan kritis dikarenakan salah satu daging yang terfavorit untuk dikonsumsi, yang harus dijamin kehalalannya yang dari hulu sampai hilir, kita tahu bahwasanya di masyarakat telah berkembang paradigma akan sertifikat halal saat ini hanya mengandalkan kepercayaan dan label halal dalam produk, walaupun masyarakat tidak tahu apakah proses pembuatan produk, penyimpanan, transportasi, serta distribusi halal atau tidak. Oleh karena itu harus ada satu cara untuk menjamin sertifikasi halal yang berlaku dari *end to end* dan dilakukan secara paralel untuk proses dan logistik.

Tieman (2011) telah mengembangkan sebuah model rantai pasok halal didalamnya dibutuhkan komitmen dari manajemen puncak melalui kebijakan halal, yang berfungsi sebagai dasar dari organisasi rantai pasok, dan dibutuhkan keselarasan strategis antara strategis perusahaan dan kebijakan halal.[6]

Dengan adanya kejadian yang terjadi di rantai pasok tersebut diperlukan tindakan untuk meminimalisir risiko dalam rantai pasok yang dilakukan secara bertahap dan dilakukan secara terus menerus untuk mencegah kejadian serupa terjadi, pengukuran kinerja yang dilakukan akan berhasil apabila hasil yang didapat menjadi tolak ukur untuk perbaikan dalam kegiatan selanjutnya, oleh sebab itu perlu dilakukannya suatu pengukuran kinerja rantai pasok dengan

[6] Marco Tieman , Jack G.A.J van der vorst dan Maznah Che Ghazali, ‘*’Principles in halal supply chainmanagement’’, Journal of Islamic Marketing, Vol 3.No.3 , 2012 (3 juni 2012), hlm 217-243*

menggunakan model sistem berdasarkan *Supply Chain Operation Referance* dengan proses biasanya dilakukan pemetaan *(mapping)* terlebih dahulu.

Adanya masalah yang terjadi di rantai pasok dengan adanya peningkan risiko dimana terjadi salah satunya akibat dari luar perusahaan, studi yang dikemukakan oleh Finch (2004) yang menyatakan bahwasanya jaringan antara organisasi dapat meningkatkan faktor risiko perusahaan apabila berhubungan dengan mitra usaha kecil atau menengah.sedangkan rantai pasok halal merupakan sebuah konsep aliran produk yang dimulai dari *supplier* sampai ke konsumen, yang juga memperhatikan kondisi halal di sepanjangrantai pasokan produk.[7]

Penelitian yang berkaitan dengan rantai pasok diantaranya penelitian yang dilakukan oleh Tian Nur Ma'arifat dan Arief (2017) menyatakan Dalam rantai pasok komoditas daging ayam, ada tiga pihak utama yaitu peternak ayam (*supplier*), pedaging ayam (*produsen)* dan pembeli rumah tangga (customer). Hal-hal yang menjadi titik kritis penerapan prinsip halal pada rantai pasok daging ayam antara lain yaitu tata cara penyembelihan, petugas penyembelihan, alat penyembelihan, prosedur tertulis aktivitas kritis penanganan selama penyimpanan dan pelabelan.[8]

Nur Khusniyah Indrawati , ubud Salim dkk (2012) berpendapat bahwasanya manajemen risiko merupakan proses untuk mengeliminir risiko

[7] Finch P, '' *Supply chain risk management supply chain management''.* An Int J. 9 No. 2 (2004) hlm, 183-196

[8] Tian Nur Ma'arifat dan Arief Rahman, '' penerapan rantai pasok halal pada komoditas daging ayam di kabupaten ponorogo'', Cemara , Vol 14, No 1 (November 2017) hlm 38

dengan menempatkan niat yang kuat sebagai ensensi yang mendasari praktik manajemen risiko dan adanya kekuatan spiritual berupa *khusnuzhzhan* kepada Allah SWT dengan bermuara pada maslahah menuju falah.[9]

Laudine Henriette Geraldin, Nyoman Pujawan dan Dyah Santrhi Dewi (2007) menyatakan bahwasanya manajemen risiko dan aksi mitigasi untuk menciptakan rantai pasok yang *robust*, dimana dalam penelitian melakukan analisis dan evaluasi risiko yang berpotensi timbul pada *Supply Chain*.10 Bayu Rizki Kristanto dan Ni Luh Putu Hariastuti (2014) berpendapat bahwasanya aplikasi model *house of risk* (HOR) untuk mitigasi risiko pada *supply chain* bahan baku kulit.

Ketiga penelitan ini menggunakan metode yang sama tetapi hal yang membedakan adalah penelitian dilakukan dalam bidang peternakan yang termasuk dalam bidang agroindustri dan dikaji dalam Perspektif Islam yang harus menjalankan sebuah perusahaan sesuai dengan syariat Islam yang telah ditetapkan oleh Allah SWT.[11]

Aplikasi model *house of risk* (HOR) merupakan metode yang sesuai dan spesifik untuk mengidentifikasi risiko dan agen risiko serta menentukan strategi mitigasi risiko. Metode *house of risk* (HOR) dapat digunakan untuk

[9] Nur Khusniyah indrawati , Ubud Salim, dkk,''Manajemen Risiko Berbasis Spiritual Islam'', Jurnal Ekonomi dan Keuangan, Vol 16, No 2 (Juni 2012) hlm 184-208

[10] Laudine Henriette Geraldin, Nyoman Pujawan dan Dyah Santhi Dewi, '' Manajemen Risiko dan Aksi Mitigasi untuk Menciptakan Rantai Pasok yang Robust'', Jurnal Teknologi dan Rekayasa Sipil ''TORSI'' , (Maret 2007), hlm 53

[11] Bayu Rizki Kristianto dan Ni Luh Putu Hariastuti,'' aplikasi model house of risk (HOR) untuk mitigasi risiko pada supply chain bahan baku kulit'', JITI Vol.13 No. 2 (Desember 2014) hlm 149-157

mengidentifikasi risiko dan agen risiko serta merancang strategi mitigasi untuk mengurangi probabilitas kemunculan agen risiko dengan memberikan tindakan pencegahan pada agen risiko.[12] Agen risiko adalah faktor penyebab yang mendorong kemunculan risiko. Satu agen risiko dapat menimbulkan lebih dari satu kejadian risiko sehingga pengurangan beberapa kejadian risiko dapat dilakukan dengan mengurangi agen risiko. Terjadinya proses manajemen risiko rantai pasok halal dalam perspektif ekonomi islam terdiri dari berbagai tahap diantaranya identifikasi risiko, analisis risiko, evaluasi risiko dan mitigasi risiko. Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan metode HOR dengan tujuan untuk mengidentifikasi risiko dan agen risiko, serta memberikan rekomendasi mitigasi untuk mencegah agen risiko penyebab risiko yang berpotensi pada royan chicken dalam perspektif islam.

Dalam Perspektif islam produk halal yaitu produk yang sesuai syariah dan tidak melibatkan bahan yang berbahaya serta dilarang (Omar,dkk.,2012). [13]Ali (2016) menjelaskan bahwa makanan halal menurut konsep islam harus memenuhi persyaratan syariah. Dewasa ini makanan halal telah banyak ditemukan di pasar, akan tetapi penyebaran makanan yang tidak jelas kehalalannya juga dapat ditemukan oleh konsumen[14]. untuk itu jaminan akan kehalalan tehadap makanan diperlukan konsumen untuk makanan harian (Tieman dkk, 2013).[15]

[12] Ibid, hlm 157

[13] Omar, Khairi Mohamed., Nik Kamariah Nik Mat., Gaboul Ahmed Imhemed., & Fatihya Mahdi Ahamed Ali. (2012). The Direct Effects of Halal Product Actual Purchase Antecedents among the International Muslim Consumers. *American Journal of Economics.* 87-92

[14] Ibid

[15] Ho, W., Zheng, T., Yildiz, H., Talluri, S., 2015. Supply Chain Risk Management: a

Natalia dan Robertus Astuario (2015) berpendapat bahwa konsep strategi rantai pasok adalah aktivitas dari *supplier* sampai ke konsumen yang merupakan kesatuan sehingga bekerjasama agar menjadi lebih kompetitif, efektif dan efisien dari segi jumlah, waktu, lokasi dan biaya.[16]

Dari beberapa permasalahan yang sudah dipaparkan diatas perlu mengkaji lebih dalam mengenai ‘’ Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Royan Chicken Processing Yogyakarta “

B. Rumusan Masalah

Untuk menghindari penyimpangan dari pokok-pokok masalah yang akan diteliti maka perlu adanya rumusan masalah dalam penelitian ini, mengetahui risiko-risiko yang terkait dalam rantai pasok guna melakukan suatu upaya untuk meminimalkan dampak dari risiko rantai pasok yang mungkin terjadi. Berdasarkan hal tersebut maka dapat dirumuskan yaitu:

1. Bagaimana menentukan prioritas risiko produk halal rantai pasok pada Royal Chicken Processing Yogyakarta?
2. Bagaimana penanganan risiko produk halal rantai pasok pada Royal Chicken Processing Yogyakarta?

Literature Review. *International Journal of Production Research, 53*(16), 5031-5069

[16] Mason-Jones, R., Towill, D. R., 2000. Coping with Uncertainty: Reducing “Bullwhip” Behaviour in Global Supply Chains. *In Supply Chain Forum: An International Journal, 1* (1), 40-45.

C. Tujuan dan Manfaat Penelitan

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ada diatas, maka tujuan yang ingin dicapai dari penelitian adalah sebagai berikut:

a. Menganalisis prioritas risiko produk halal rantai pasok pada Royan Chicken Processing Yogyakarta
b. Menganalisis penanganan risiko produk halal rantai pasok pada Royan Processing Yogyakarta

2. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis, Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan, serta dapat memitigasi mengenai risiko produk halal pada rantai pasok rumah potong ayam.
b. Manfaat Praktis, Penelitian ini dapat bermanfaat bagi rumah potong ayam mengenai risiko produk halal pada rantai pasok rumah potong ayam, dan memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada stakeholder tentang risiko produk halal pada rantai pasok rumah potong ayam.

D. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan dalam penelitian ini secara garis besar dibagi menjadi lima bab yang berdiri sendiri namun saling berhubungan. Di dalam masing-msing bab terdapat sub bab yang tidak dapat dipisahkan, sebagai berikut.

BAB I, pada bab ini peneliti akan membaginya menjadi enam bagian

yaitu, latar belakang masalah yang menggambarkan problematika yang terkait dengan fenomena penelitian ini, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, kajian penelitian terdahulu, metode penelitian serta sistematika pembahasan.

BAB II , bab kedua akan membahas mengenai kerangka teori yang berupa tinjauan umum yang didalamnya mencakup penjelasan mengenai manajemen rantai pasok, halal supply chain, Penyembelihan, metode SCOR dan metode HOR.

BAB III, Pembahasan dari rumusan masalah kemudian akan dipaparkan, dalam bab III, dimulai dari penjelasan mengenai profil umum perusahaan Royan Chicken Processing (letak geografis, ekonomi, sosial, budaya dan keagamaan) kemudian tahap deskripsi mengenai risiko apa saja yang terdapat pada usaha rumah potong ayam pada perusahaan Royan Chicken Processing, dilanjutkan management risiko pada rantai pasok

BAB IV, pada bagian ini penulis akan menganalisis apa saja risko yang terdapat pada perusahaan Royan Chicken Processing di Yogyakarta, dan bagaimana cara menanganinya .

BAB V, bab ini merupakan bab terakhir dalam penelitian ini yang memuat kesimpulan dan saran, pada sub bab kesimpulan penulis akan menyimpulkan yang berdasar dari rumusan masalah yang mana penulisan akan diuraikan secara, singkat, padat dan jelas sehingga

mudah dipahami namun bersifat menyeluruh. Sedangkan pada bagian saran akan dicantumkan saran untuk perusahaan Royan Cichken Processing dan untuk penelitian selanjutnya agar mendapatkan hasil yang lebih sempurna.

BAB II
KAJIAN PENELITIAN TERDAHULU, LANDASAN TEORI /KERANGKA TEORI

A. Kajian Penelitian Terdahulu

Kajian penelitian terdahulu (*Prior Research On Topic*) dan hasil-hasil yang terkait dan relevan dengan persoalan penelitian yang sedang dilakukan, berupahasil-hasil penelitian terdahulu: tesis, disertasi, jurnal, dll. Untuk mendukung dalam penelitian ini, maka diperlukan *State Of The Art* atau penelitian sebelumnya yang relevan/ ulasan tentang kajian literasi yang relevan dengan judul tesis: "Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Royan Chicken Processing Yogyakarta "

Maria Ulfah, Mohamad Syamsul Maarif, dkk [1] dengan menyajikan jurnal yang berjudul ''Analisis dan Perbaikan Manajemen Risiko Rantai Pasok Gula Rafinasi dengan Pendekatan *House Of Risk''*, dalam penelitian ini memilki tujuan yaitu memitigasi risiko dalam kegiatan rantai pasok gula rafinasi. Diidentifikasi pada banyak kemungkinan risiko yang berpotensi timbul dalam rantai pasok gula rafinasi. Metode yang digunakan metode FMEA *(Failure Modes and Effect Analysis*) dan *Qualyty function Devployment (QFD),* sedangkan dalam penentuan kriteria dalam bisnis, digunakan Supply Chain Operation Reference (SCOR) pada prosesnya.

Hasil dari penelitian tersebut teridentifikasi risiko yaitu 47 risiko dan

[1] Maria Ulfah , Mohamad Syamsul Maarif , ''Analisis dan Perbaikan Manajemen Risiko Rantai Pasok Gula Rafinasi dengan Pendekatan *House Of Risk''* , Jurnal Teknologi Industri Pertanian , No, 56/DIKTI/Kep/2012, (5 April 2015), hlm.87-103

47 sumber risiko yang dalam pendekatannya digunakan metode *House of Risk*. Risiko-risiko yang teridentifikasi pada seluruh tahapan proses kegiatan rantai pasok gula rafinasi menggunakan model SCOR yang terdiri dari lima proses bisnis (*Source, plan, make, deliver serta return*). Dari HOR 1 diketahui bahwa suatu sumber risiko (*risk agent*) dapat pula menyebabkan berbagai kejadian risiko (*risk event*) dengan nilai bobot korelasi tertentu. Hasil output dari HOR 1 merupakan input pada HOR 2 yang merupakan f*ramework* aksi mitigasi untuk sumber risiko (*risk agent*). Dari HOR 2 diperoleh 22 aksi mitigasi yang diprioritaskan untuk direalisasikan.

Wildatus Sholichah, Iwan Vanany, dkk,[2]. Dengan judul jurnal ‘’Analisis Risiko Makanan Halal Di Restoran Menggunakan Metode *Failure Mode and Effect Analysis* ‘’ Tujuan dari pernelitian ini adalah untuk memastikan kehalalan dengan mengetahui risiko-risiko mana yang kritis dan bagaimana cara mengelola risiko, metode yang digunakan metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA), hasil yang didapat teridentifikasi dan analisis risiko dengan memperhatikan nilai *Risk Priority Number* (RPN) diketahui ada sekitar 7% jenis kejadian risiko (*risk event*) yang termasuk kategori *very high risk*, 50% berkategori *high risk*, 25% berkategori moderate risk, dan 18% berkategori *low risk*.yang perlu diperbaiki adalah sistem *delivery order*, perbaikan kemasan, pelatihan dan sistem reward and punishment yang diperlukan untuk meroduksi terutama jenis kejadian

[2]Wildatus Sholichah, Iwan Vanany, dkk, ‘’ Analisis Makanan halal di Restoran Menggunakan Metode Failire Mode and Effect Analysisi’’ Jurnal Teknologi Ilmiah Teknik Industri, Vol.16 (1) (Desember2017),hlm 150-156

risiko kategori high risk yang harus diuraikan.

Riana Magdalena dan Vannie [3], ‘’ Analisis Risiko *Supply Chain* Dengan Model *House Of Risk* (Hor) Pada PT Tatalogam Lestari’’ yang bergerak bidang pembuatan genteng, baja ringan, serta aksesoris peratapan lainnya. Penelitian dilakukan atas kegiatan operasional di plant L8 perusahaan dengan jenis resiko operasional, metode penelitian wawancara dan observasi , dengan hasil 21 kejadian risiko dan 20 agen risiko. Dimana dilakukan pengukuran *severity pada risk event , occurrence* pada *risk agents*, serta relationship antara risk event dan risk agent; dengan nilai *Aggregate Risk Potential*, ditemukan 8 risk agent menjadi 80 % masalah dalam kegiatan operasional berdasarkan Pareto Diagram HOR 2 mengidentifikasi 8 *preventive action* dan perhitungan prioritas mitigasi yang harusnya berdasarkan nilai rasio antara efektivitas dan kesulitan implementasi *preventive actions*.

Grathya Pearly Mongilala, Lotje Kawer, Dan Jessie J.Pondaag [4] penelitian ini berjudul ‘’Koordinasi Distribusi Rantai Pasokan Ayam Pedaging (Studi Kasus Pada Peternakan Ayam Desa Tounelet Satu Kecamatan Sonder Kabupaten Minahasa)’’, Tujuan dari penelitan mengetahui model dan bentuk koordinasi aliran distribusi rantai pasok ayam pedaging, metode penelitan kualitatif dengan pengumpuan data

[3] Riana Magdalena dan Vannie,’’ Analisis Risiko *Supply Chain* Dengan Model *House Of Risk* (HOR) Pada PT Tatalogam Lestari, Jurnal Teknik Industri, Vol. 14, No. (2, Mei 2019) hlm 53-62

[4] Grathya Pearly Mongilala, Lotje Kawet,dan Jessi J. Pondaag, ‘’ Koordinasi Distribusi Rantai Pasokan Ayam Pedaging (Studi Kasus Pada Peternakan Ayam Desa Tounelet Satu Kecamatan Sonder Kabupaten Minahasa)’’, Jurnal Berkala Ilmiah Efesiensi, Vol 16 No.04 Tahun 2016, hlm 794-805

mengunakan observasi , wawancara dan dokumentasi. Pihak-pihak yang terlibat dalam aliran distribusi rantai pasokan ayam pedaging di peternakan ayam Desa Tounelet Satu yaitu: peternak perusahaan (Pokphan, CUS, Celebes) , pemborong , pedagang pemborong, pedagang pengecer, rumah makan, supermarket/swalayan dan konsumen akhir, Koordinasi aliran distribusi rantai pasokan ayam pedaging peternakan ayam Desa Tounelet Satu yang terjadi saat ini para peternak mengkoordinasikan seluruh hasil produksi peternakan kepada perusahaan.

Supriyo [5] Penelitian dengan judul ‘’Manajemen Risiko dalam Perspektif Islam’’, dengan metode pustaka, dengan kesimpulan menejemen risiko bagi manusia sangatlah penting untuk dilaksanakan dalam menjalani kehidupan di dunia ini. Dengan pengelolaan menejemen risiko yang dilakukan oleh manusia berarti manusia telah mampu menjaga amanah yang telah diberikan oleh Allah sebagai sang pencipta segala isi atas kehidupan ini.

Haryono dan Dwi Iryaning Handayani [6] Penelitian dengan judul ‘’Pemodelan Sistem *Traceability Halal Supply Chain* dalam Menjaga Integritas Produk Makanan Halal Dengan Pendekatan *Interpretive Structural Modeling* (ISM)’’ , tujuan penelitian dalam menjaga integritas produk makanan halal, digunakan model sistem *Traceability halal supply*

[5] Supriyo, Menejmen Risiko Dalam Perfektif Islam, jurnal Pendidikan Ekonomi UM Metro , Vol 5 No 1 Tahun 2017, hlm 130-142

[6] Haryono dan Dwi Iryaning Handayani, Pemodelan Sistem Traceability Halal Supply Chain dalam Menjaga Integritas Produk Makanan Halal Dengan Pendekatan Interpretive Structural Modeling (ISM), Prozima Vol 2, No 2, (Desember 2018) hlm 70-79

chain, Namun elemen didalam *sistem traceability halal supply chain* meliputi *halal manufacturing, halal procurement, halal distribusi, halal logistik, supplier traceability, producer tracebility, distribusi tracebility.* Hasil dari pemodelan ISM untuk menjaga integritas produk halal terletak pada Quadran IV Driver Power yaitu halal *manufacturing,Producer tracebability, supplier tracebility, Quadran III Strong Driver Strongly Dependent Variabel (Linkage), elemen sitem Tracebility halal Supply Chain* yang termasuk masuk dalam quadran ini akan mendukung keberhasilan integrity produk halal dan memiliki ketergantungan yang kuat sebagai penggerak, quadran ini meliputi halal procurement, *distribusi traceability, halal logistik*. Sedangkan sistem tracebility halal supply chain yang tidak berpengaruh terhadap integrity produk halal masuk Quadran II Driver Power yaitu : logistik tracebility dan halal distribusi.

Tian Nur Ma'rifat dan Arief Rahmawan[7] Penelitian dengan judul "Penerapan Rantai Pasok Halal Paada Komoditas Daging Ayam Di Kabupaten Ponorogo", yang memiliki tujuan mengidentifikasi rantai pasok daging ayam dan menganalisis penerapan prinsip halal pada rantai pasok daging ayam di Kabupaten Ponorogo, Metode pengambilan data wawancara dan survei lapangan , metode analisis deskriptif. Hasil penelitian yaitu rantai pasok daging ayam dari hulu (peternak ayam) hingga hilir (*end customer*). Terdapat tiga pihak utama dalam rantai pasok komoditas daging ayam, yaitu peternak ayam, pedagang

[7] Tian Nur Ma'rifat dan Arief Rahmawan , *Penerapan Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam Di Kabupaten Ponorogo,* Cemara, Vol 14 No.1 (November 2017

daging (*produsen/ focal point*) dan pemebeli rumah tangga customer. Banyak hal yang menjadi titik kritis penerapan prinsip halal padaa rantai pasok daging ayam di Kabupaten Ponorogo dalam penerapan prinsip halal antara lain tata cara penyembelihan ayam, petugas penyembelih, alat penyembelihan, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, penanganan selama penyimpanan dan pelabelan.

Asep Ridwan, Dyah Lintang Trenggonowati dan Vivit parida [8] Penelitian dengan judul "Usulan Aksi Mitigasi Risiko Rantai Pasok Halal Pada IKM Tahu Bandung Sutra Menggunakan Metode House of Risk, tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui kejadian risiko pada aktivitas rantai pasok halal di IKM Tahu Bandung Sutra, menganalisa setiap urutan prioritas agen risiko untuk dilakukan kegiatan aksi mitigasi dan mengusulkan aksi mitigasi untuk menangani agen risiko pada aktivitas rantai pasok IKM Tahu Bandung Sutra, Metode Penelitian *House Of Risk*, Hasil dari peneitian ini adalah ditemukan 21 kejadian risiko yang teridentifikasi dan dapat mempengaruhi kehalalan suatu produk (4 kejadian risiko dari plan, 3 kejadian risiko dari source, 9 kejadian risiko dari make, 2 kejadian risiko dari deliver dan 3 kejadian risiko dari return).

Muhammad Nusran, Muhammad Dahlan, dkk[9] Penelitian dengan judul ''Studi Pengembangan Produk Ayam Potong sebagai Produk Jaminan

[8] Asep Ridwan, Dyah Lintang Trenggonowati dan Vivit Parida, Usulan Aksi Mitigasi Risiko Rantai Pasok Halal Pada Ikm Tahu Bandung Sutra Menggunakan Metode *House Of Risk*, Journal Industrial Servucess, Vol. 5 No.1 (Oktober 2019) hlm 112-120

[9] Muhammad Nusran, Muhammad Dahlan, dkk, Studi Pengembangan Produk Ayam Potong sebagai Produk Jaminan Halal Yang beredar di Makassar, Prosiding Seminar Nasional Teknik industri IV (2016), hlm 1-7

Halal Yang beredar di Makassar'' Tujuan Penelitian ini membuat Analisis Produk Ayam Potong sebagai Produk Jaminan Halal yang beredar di Makassar termasuk di supermarket dan pasar-pasar tradisional. Manfaat yang akan dapat dihasilkan adalah Akan membantu pengambilan kebijakan sertifikasi halal produk ayam potong bagi pemerintah dan pihak yang berwenang di Makassar, metode penelitian secara menyeluruh dengan tujuan utama meningkatkan kualitas produk ayam potong dan memberikan edukasi dan sertifikasi kepada para penyembelih ayam sehingga menimbulkan kesadaran halal yang pada akhirnya akan menghasilkan produk ayam potong yang halal, bermutu dan sehat. Metode yang digunakan adalah metode survei.

Sharifah Zannierah Syed Marzuki, Nor Khairunnisa Mat Yunus, dkk[10] Penelitian dengan judul '' *The Anatomy of Halal Slaughtering: Issues and Challenges*'' Pembatasan dalam penelitian konsep pertanian bercabang yang di pandu dengan hukum diet Islam untuk mengetahui sumber makanan. halal metode penyembelihan harus diterapkan pada *halal* hewan. bertujuan untuk membahas struktur *halal* penyembelihan ketika debat publik tentang penyembelihan dan pemingsanan hewan dibahas tanpa batas dengan masalah kekejaman terhadap hewan dan kesejahteraan hewan Hasil yang menarik dari penelitian mereka adalah bahwa konsumsi *halal* dagingguntuk Muslim sangat berbeda dari konsumsi daging "biasa"

[10] Sharifah Zannierah Syed Marzuki, Nor Khairunnisa Mat Yunus, dkk, *The Anatomy of Halal Slaughtering: Issues and Challenges,* Academic Conference Universitas Teknologi MARA Pahang (2012) hlm 1-11

atau makanan lain untuk non-Muslim. Di sini, makan *halal* daging bukanlah proses otomatis, yang makan tanpa alasan karena secara signifikan terkait dengan tingkatpribadi yang kepentinganmelekat pada *halal* konsumsi dagingkarena asosiasi keagamaan.

A Fuseini, SB Watton, dkk,[11] Penelitian dengan judul ‘’*The compatibility of modern slaughter techniques with halal slaughter: a review of the aspects of ‘modern’ slaughter methods that divide scholarly opinion within the Muslim community,’’* Al-Quran dan Hadits menekankan perlunya proses penyembelihan dilakukan secepat mungkin dengan bantuan pisau tajam; ini untuk memastikan bahwa pembuluh darah utama di leher terputus untuk memastikan kehilangan darah yang cepat dan kematian, penyembelihan mekanis (untuk mengurangi waktu antara pemingsanan dan pemotongan leher dibandingkan dengan penyembelihan dengan tangan oleh beberapa penyembelih) dan penjilidan dada. Penentang metode penyembelihan ini, di sisi lain, berpendapat bahwa teknik penyembelihan seperti itu tidak sepenuhnya sesuai dengan aturan penyembelihan halal, di samping itu, mereka juga bersikeras bahwa karena Nabi tidak menggunakannya selama penyembelihan halal, Diharapkan bahwa standar halal global terpadu akan mencakup teknik penyembelihan ramah hewan.

[11] A Fuseini, SB Watton dkk. *He Compatibility Of Modern Slaughter Techniques With Halal Slaughter: A Review Of The Aspects Of ‘Modern’ Slaughter Methods That Divide Scholarly Opinion Within The Muslim Community*, Animal Welfare, doi 10.7120/09627286.3.301 (2017) hlm 301-310

Zeiad A.Aghwan, Awis Q.Sazili dan Nurdeng Deuraseh [12] Penelitian dengan judul ‘*’Traditional Halal Slaughter from Scientific Perspectives’’*, Debat mengenai aspek kesejahteraan dari penyembelihan tanpa pemukulan terus berlangsung. Pencarian harus terus dilakukan untuk memastikan bahwa proses penyembelihan halal tradisional sememanusiawi mungkin demi kesejahteraan hewan. Ada kemungkinan besar untuk pengembangan dan peningkatan sehubungan dengan manajemen risiko yang terlibat untuk penyembelihan halal tanpa ketakjuban. Indikator tambahan selama pemotongan leher tanpa memukau untuk menentukan hilangnya kesadaran akhir dan tindakan yang harus diambil dalam kasus kesadaran berkepanjangan juga diperlukan.

Chandia, Mahmood and Soon, Jan Mei [13] penelitian dengan judul The Variations in Religious and Legal Understanding on Halal Slaughter, tujuan untuk memberikan gambaran dalam pemahaman yang berbeda mengenai konsep ‘’apa yang merupakan halal’’ dan ‘’yang menentukan konsep ini’’, hasil pemeriksaan persyartan tersebut dan bersamaan konsumen dan penyedia harapan di dukung oleh sebuah studi dari kerangka operasional, praktek yaitu industri dengan unggas (pembantaian tangan, menakjubkan, pembantai mekanik, dll) nilai-nilai etika dan kekuatan pasar ke menilai apakah ada titik konvergensi untuk ini yang

[12] Zeiad A.Aghwan, Awis Q.Sazili dan Nurseng Deuraseh, ‘’*Traditional Halal Slaughter from Scientific Perspectives’’, International Journal of Social Policy and Society,* Vol. 11. (2015), hlm 8-15

[13] Chandia, Mahmood dan Jan Mei, ‘’ *The Variantions in Religion and Legal Understandings on Halal Sloughter*’’Brtisish Food Journal, ISSN 00007-070X

dapat bermanfaat bagi penjual dan kekhawatiran konsumen. memberikan nilai riil dalam merangsang penelitian lebih lanjut dibidang produksi makanan halal dan berkontribusikepada pemahaman yang berbeda pembantaian persyaratan Forin pembantaian agama dan industri daging. Ini gudang lanjut cahaya tidak hanya pada kerangka agama dan sekuler hukum atas pembantaian dan kesejahteraan hewan, tetapi juga variasi dalam pemahaman antara mereka dan memberikan contoh upaya untuk menjembatani kesenjangan apapun. menyoroti pentingnya makanan halal berdasarkan nilai-nilai agama dan implikasinya bagi masyarakat luas.

Wafiah Murniati , Wahyu Ismail Kurnia, dkk,[14] Penelitian dengan judul "Pengukuran Kinerja Supply Chain Pada Industri UKM Kerajinan (Studi Kasus : Industri Kerajianan Ketak Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat, Indonesia)'', tujuan dari penelitian ini untuk mengukur kinerja supply chain dengan model SCOR berdasarkan atribut yang ada di Industri kerajinan ketak. Pengukuran kinerja supply chain dilakukan dengan menggunakan metode *Supply Chain Operations References* (SCOR) atribut reliability yaitu *Perfect Order Fulfilment* (POF) dan *Analytic Hirarchy Process* (AHP) yang digunakan dalam menghitung bobot atau tingkat kepentingan dari masing-masing metrik SCOR. Berdasarkan hasil penelitian nilai indikator *Perfect Order Fulfilment* sebesar 83,40% dengan besar persentase gap dengan nilai 17,60% dari

[14] Wafiah , Wahyu, Ismail, Kurnia, dkk, ''Pengukuran Kinerja Supply Chain pada Industri UKM Kerajinan (Studi kasus Industri Kerajinan Ketak Lombok Tengah Nusa Tenggara Barat, Indonesia)'', Journal Of Industri Enggineering Management Vol.4, No 1 2019

nilai target yaitu 100%.

Indikator yang paling mempengaruhi adalah pesanan yang terkirim tidak sesuai jumlah pesanan, adanya pesanan yang terlambat diterima oleh pelanggan, ditemukan produk rusak yang diterima oleh pelanggan dan adanya pengembalian produk akibat produk tersebut rusak dan cacat.

Faqiatul Mariya Waharini dan Anissa Hakim Purwantini,[15] Penelitian dengan judul ‘’Model Pengembangan Industri *Halal Food* di Indonesia’’ , tujuan peneliti untuk mengeksplorasi peran perbankan syariah dalam pengembangan industri makanan halal di Indonesia. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif deskriptif dengan telaah literatur. Berdasarkan hasil analisis, dapat disimpulkan bahwa peran perbankan syariah tidak hanya terbatas pada pembiayaan berbasis syariah yang bebas riba (bunga), maysir (ketidakpastian), dan gharar (perjudian). Akan tetapi juga pada seluruh tahapan proses produksi *(halal value chain management).* Peran penting yang dapat dilakukan perbankan syariah guna mengembangkan dan meningkatkan industri makanan halal, diantaranya dalam tiga proses halal integrity. Pertama pada tahap pengendalian halal, kedua pada proses logistik dan terkahir tahap *halal verification.*

Untuk itu penulis mencoba untuk menerapkan manajemen risiko produk halal pada royan chicken processing yogyakarta, yang mana dalam

[15] Faqiyatul Maria Waharini dan Anissa Hakim Purwantini,’’ Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia’’, Jurnal Muqatasid. Vol, 9 (1) 2018 hlm 1-21,

penelitian ini akan dilakukan identifikasi risiko, analisa risiko, evaluasi risiko , dan mitigasi (penanganan) risiko produk halal yang berpotensi terjadi dalam kegiatan pasokan perusahaan. Identifikasi risiko yang dilakukan berdasarkan dimensi kerja dari metode Supply chain Operations Reference (SCOR), meliputi *Plan, Source, Make, Deliver, dan Return*.

Dalam melakukan analisa penyebab potensial timbulnya suatu risiko/gangguan, probabilitas kemunculan dan bagaiamana cara menanganinya, digunakanlah metode *House Of Risk (HOR). House of Risk* (HOR) menghubungkan antara kejadian risiko (*risk event*) dan penyebab risiko (*risk agent*). Metode ini dirancang untuk menentukan prioritas penyebab risiko serta menentukan suatu strategi yang diharapkan dapat menangani risiko serta menentukan suatu strategi yang diharapkan dapat menangani dampak risiko-risiko yang timbul. Strategi digunakan sebagai panduan dalam menangani risiko-risiko yang timbul sehingga diharapkan dapat meningkatkan kinerja rantai pasokan royan chicken procesing yogyakarta.

Dari pemaparan penelitian terdahulu dapat disimpulkan beberapa perbedaan dan persamaan serta dapat disimpulkan beberapa perbedaan dan persamaan yaitu penelitian sama-sama berfokus mengidentikasi risiko-risiko, dan mitigasi dengan metode yang berbeda- beda. Sedangkan penelitian ini berfokus pada kemaslahatan manusia, yaitu bukan hanya mengidentifikasi risiko tetapi memilih dan menganalisa serta mengurutkan strategi mitigasi risiko yang dengan menggunkan metode

House of Risk. Dalam perspektif Islam, manajemen risiko merupakan usaha untuk menjaga amanah Allah akan harta kekayaan demi untuk kemaslahatan manusia. Berbagai sumber ayat Qur'an telah memberikan kepada manusia akan pentingnya pengelolaan risiko ini. Keberhasilan manusia dalam mengelola risiko, bisa mendatangkan maslahat yang lebih baik. Dengan timbulnya kemaslahatan ini maka bisa dimaknai sebagai keberhasilan manusia dalam menjaga amanah Allah. Oleh karena itu penelitian ini dianggap penting untuk dikaji maka tahapan pertama yang diidentifikasi adalah kejadian risiko dan agen risiko.

B. Landasan Teori

1. Manajemen Rantai Pasok (*Supply Chain*)

Manajemen rantai pasokan adalah strategi alternatif yang digunakan untuk memberikan solusi dalam menghadapai ketidakpastian yang ada di lingkungan untuk mencapai keunggulan yang kompetitif dengan adanya pengurangan biaya operasi dan perbaikan dalam hal pelayananterhadap konsumen. Dimana dalam Manajemen rantai pasok menawarkan suatu meknisme yang mengatur proses bisnis dalam meningkatkan produktivitas dan mengurangi biaya operasional dalam kegiatan perusahaan.[16]

Menurut Zsidisin dan Ritchie (2009), risiko rantai pasok merupakan potensi terjadinya insiden yang dikaitkan dengan inbound supply yang disebabkan oleh kegagalan pemasok atau pasokan yang berada di pasar

[16] lLina Anatab dan Lena Ellitan, ''Supply Chain Management Perencanaan , Proses, dan Kemitraan''ALFABETA juni 2018, ISBN 978-978-8433-99-3, hlm 47

yang hasilnya berbentuk ketidakmampuan perusahaan pembelian untuk memenuhi permintaan pelanggan.[17]

Menurut William J. Stevenson, (2014) Supply Chain Management adalah koordinasi dalam sebuah organisasi terhadap fungi-fingsi bisnis strategis dan didalm rantai pemasokan bertujuan untuk mengitegrasikan manajemen rantai pasokan dan permintaan. Supply Chain Management merupakan sutau pendekatan yang digunakan untuk mencapai efisiensi pengintegrasian supplier atau pemasok, manufaktur, gudang penyimpanan barang, sehinnga barang yang diproduksi dan didistribusikan dalam jumlah yang tepat, waktu yang tepat, lokasi yang teapat untuk meminimalisir biaya yang di keluarkan dan mencapai layanan yang dibutuhkan hingga konsumen akhir.

Dalam kegiatan rantai pasok sangat dibutuhkan integrasi rantai pasok yang akan menciptakan link antara perusahaan dengan konsumen, pemasok, dan anggota distributor yang lainnya, dengan tercipta integrasi hubungan, aktivitas, fungsi-fungsi, proses dan lokasi, akan berakibat terciptanya integrasi yang mempunyai dampak pada perubahan paradigma dari hubungan konvensional kearah kooperatif, adanya kegiatan dan kemitraan jangka panjang dan aliasi statistik.

Untuk mengetahui lebih jauh manajemen risiko prinsip yang harus diketahui yaitu rantai pasokan yang merupakan sinkronisasi dan koordinasi

[17] Zsidisin, G.A., & Ritchie, B. 2009. Supply Chain Risk Managemenet-Developments, isuues and challenges. International Series in Operation Research &Management Science, Volume 1,No124, hlm 1-12

aktivitas yang berkaitan dengan aliran produk/ material, baik dalam satu organisasi maupun beda organisasi. Dalam rantai pasokan melibatkan beberapa industri manufaktur yang terdapat dalam satu rantai dari hulu sampai hilir. Dalam setiap rantai pasokan memiliki aktivitas yang saling mendukung yang terdiri dari perencanaan produk, peramalan kebutuhan, pengadaan material, produksi pengendalian persediaan, distribusi, transportasi, penyimpanan,perdagangan, serta dukungan pelayanan kepada pelangganan,dan proses pembayaran, yang membutuhkan banyak pihak – pihak yang berkaitan dan berhubungan yang saling menunjang.[18]

Dalam (*cost production*), penurunan modal (*capital reduction*), dan perbaikan pelayanan (*service improvement*) pada dasarnya manajemen rantai pasokan mencakup lingkungan pekerjaan dan tanggung jawab yang cukup luas, yang terkait dalam kegitan aliran material, informasi, dan uang disepanjang rantai pasokan adalah kegiatan – kegiatan yang ada dalam manajemen rantai pasokan.

Tabel 2 Area cakupan pada Manajemen Rantai Pasokan

Bagian	Cakupan Kegiatan
Pengembangan Produk	Melakukan riset pasar, merancang produk- produk baru, melibatkan pemasok dalam perancangan dalam produk baru
Pengadaan	Memilih pemasok, mengevaluasi kinerja pemsok, melakukan pembelian bahan baku dan komponen, memonitor risiko pemasok, membina dan memelihara

[18] lLina Anatan, Supply Chain Management Perencanaan , Proses, dan Kemitraan...,hlm48

	hubungan pemasok
Perencanaan dan pengendalian	Perencanaan permintaan, peramalan permintaan, perencanaan kapasitas, perencanaan produksi dan persediaan
Operasi&produksi	Eksekusi produksi dan pengendalian kualitas
Pengiriman/ Distribusi	Perencanaan jaringan distribusi, penjadwalan, pengiriman, mencari dan memelihara hubungan dengan perusahaan jasa pengiriman, memonitoring tingkat pelayanan pada tiap pusat distribusi.

Sumber : pujawan (2005)

Ada beberapa yang harus dihadapi perusahaan dalam menjalankan keseluruhan kegiatan dalam mengelola rantai pasokan diantaranya adalah[19] :

a. Kompleksitas Struktur Rantai Pasok

Rantai pasokan berhubungan dengan berbagai pihak baik dari dalam maupun dari luar perusahaan yang sangat kompleks dan mempunya kepentingan yang berbeda-beda, dan bertentangan merupakan hal yang sangat kerap ditemuin. Hal tersebut merupakan suatu tantang besar yang menjalankan dan mengolah manajemen rantai pasokan , dimana komleksitas suatu rantai pasokan dapat dipengaruhi dari beberapa perbedaan contohnya perbedaan bahasa, zona waktu, dan budaya satu perusahaan dengan perusahaan yang lain.

[19] Ibid, hlm 49-51

b. Ketidakpastian

Ketidakpastian adalah salah satu pokok dalam pengelolaan suatu kegiatan rantai pasokan. Ketidakpastian dapat menimbulkan ketidakpercayaan diri terhadap rencana yang telah dirancang yang mengakibatkan perusahaan diwajibkan untuk membuat antisipasi pengamanan di sepanjang kegiatan rantai pasokan baik persediaan (*safety stock*), waktu (*safety time*) baik kepastian produksi maupun transportasi. Ketidakpastian dalam manajemen rantai pasokan mempunyai tiga sumber diantaranya ketidakpastian permintaan, ketidakpastian arah pemasok berupa ketidakpastian pada *lead time* pengiriman, harga bahan baku maupun komponen, ketidakpastian kualitas dan kuantitas material yang dikirim dan ketidakpastian internet.

Banyak penulis yang menghubungkan dasar-dasar SCM dengan evolusi histori dan fungsi logistik beberapa beranggapan bahwa SCM dan logistik merupakan sinonim, seperti Waters (2008) menyatakan bahwasanya ‘’Logistik atau manajemen rantai pasokan merupakan fungsi yang bertanggung jawab untuk kegiatan pengangkutan dan penyimpanan bahan dalam yang berasal dari pemsok asli melalui operasi perantara sampai pada ke pelanggan akhir’’. Meskipun SCM terdiri dari kegiatan logstik namun ada V perbedaan dalam konsep manajemen rantai pasok dan konsep logistik tradisional. logistik merupakan fungsi manajemen yang mempunya tanggungjawab atas

semua pergerakan material alam batas-batas satu organisasi sementara SCM disini mengabil pandangan yang lebih luas tentang pergerakan melalui semua semua organisasi yang terkait ang membetuk rantai pasokan.[20]

Tummala et al. (2011) mengkategorikan risiko menjadi sepuluh kategori antara lain: permintaan, penundaan, *discruption*, persediaan, *manufacturing, kapasitas, suplai, sistem, sovereign, transportasi*. Kategori risiko rantai pasok lainnya yaitu: Penundaan informasi, *regulatory compliance*, aksi dari pesaing, lingkungan politik, fluktuasi harga pasar, ketidakpastian biaya dan kualitas supplier (Olson dan Desheng, 2011).

Risiko rantai pasok yaitu kemungkinan-kemungkinan pada kejadian yang tidak diharapkan atau probabilitas, baik pada tingkat level yang besar maupun kecil, yang dapat mempengaruhi kemungkinan-kemungkinan buruk pada rantai pasok, yang mengakibatkan gangguan atau kegagalan pada tingkat strategis, taktis dan operasional (Ho et al., 2015).

Risiko besar adalah risiko-risiko yang sangat tidak baik dan jarang terjadi namun berdampak negative dalam pekerjaan, terdiri dari risiko alam (missal : cuaca ekstrim, gempa) , dan risiko akibat manusia (terorisme, perang dan ketidakstabilan politik). Risiko kecil adalah

[20] Mihai Felea and Irina Albastroiu, ‘’ Defining the concept of supply chain management and its relevance to romania academics and practitioners’’, Amfiteatru Economic

risiko yang berasal dari kegiatan didalam perusahaan atau hubungan dengan mitra di sepanjang rantai pasok, yang terdiri dari risiko infrastruktur (*infrastructural risk*), risiko suplai (*supply risk*) risiko permintaan (*demand risk*) dan risiko fabrikasi (*manufacturing risk*), Risiko infrastruktur terdiri dari teknologi informasi, sistem keuangan dan pengangkutan.

Sumber risiko rantai pasok dapat terjadi pada saat rantai pasok berlangsung, namun sumbernya dapat digolongkan kedalam empat golongan yang terdiri dari Pasokan, Pengawasan, Proses pelaksanaan, dan Permintaan (Mason- Jones & Towill, 2000).

Penanganan risiko juga pernah dilakukan oleh Nabi Yusuf, ketika Mesir dilanda krisis pangan yang dijelaskan dalam firman Allah SWT,

قَالَ تَزْرَعُوْنَ سَبْعَ سِنِيْنَ دَاَبًاۚ فَمَا حَصَدْتُّمْ فَذَرُوْهُ فِيْ سُنْۢبُلِهٖٓ اِلَّا قَلِيْلًا مِّمَّا تَأْكُلُوْنَ

Artinya : “ Yusuf Berkata: “ Supaya kamu bertanam tujuh tahun (lamamnya) sebagaimana biasa; maka apa yang kamu tuai hendaklah kamu biarkan dibulirnya , kecuali sedikit untk kamu makan”. (Q.S Yusuf:47)[21]

Yusuf berkata : “ supaya kamu bertanam tujuh tahun lamanya. Tujuh tahun lamanya tanahmu akan subur , hujanpun cukup, atau banjir sungai nil akan melimpah. Tetapi, sungguhpun demikian, kesuburan tanah itupun hanya akan dapat memberi hasil yang

[21] Depag, *Alqur-an dan Tajwid dan Terjemahan*, (Depok : Cahaya Qur’an, 2008)

melimpah-limpah apabila dikerjakan dengan daa-abban; kerja keras membanting tulang. "Maka apa yang kamu tuai hendaklah kamu biarkan dibulirnya kecuali sedikit untuk kamu makan, ambil sekedarnya saja yang akan kamu makan lalu sisanya simpan dengan baik-baik.[22]

Islam sangat menginginkan umatnya untuk mengantisipasi risiko dan menganjurkan untuk melaksanakan perencanaan agar lebih baik di masa yang akan datang. Sebagaimana yang terlihat dalam Al-Qur'an surat al-Hasyr ayat 18 yaitu;

يٰٓاَيُّهَا الَّذِيْنَ اٰمَنُوا اتَّقُوا اللّٰهَ وَلْتَنْظُرْ نَفْسٌ مَّا قَدَّمَتْ لِغَدٍۚ وَاتَّقُوا اللّٰهَ ۗاِنَّ اللّٰهَ خَبِيْرٌۢ بِمَا تَعْمَلُوْنَ

Artinya : " Wahai orang-orang yang beriman! Bertakwalah kepada Allah dan hendaklah setiap orang memperhatikan apa yang telah diperbuatnya untuk hari esok (akhirat), dan bertakwalah kepada Allah. Sungguh, Allah Maha Teliti terhadap apa-apa yang kamu kerjakan " (Q.S. Al-Hasyr:18)[23]

Ayat ini menjelaskan sudah sepatutnya seorang hamba mengintrospeksi diri dan memeriksa amal yang dikerjakan dalam menjalani kehidupannya, dan juga manajemen risiko dalam mengantisipasi agar tidak terjadi hal-hal yang tidak diinginkan.

---

[22] Hamka, *Tafsir Al-Azhar*, (Jakarta : Panji Masyarakat, 1991), cet ke-1, h.226

[23] Depag, *op.cit*.,h 548

dikemudian hari.

Dengan demikian manajemen risiko dalam sudut pandang islam sangat jelas mendukung upaya-upaya untuk mengeliminasi atau memperkecil risiko.

2. Halal Supply Chain

Sebagai seorang muslim kita diwajibkan untuk mengkonsumsi makanan halal hal tersebut sudah diterangkan di dalam Qur'an surat Al-Ma'idah ayat 88.

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

……memiliki arti ''Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.''[24]

Dari ayat tersebut sangat jelas bahwasanya sebagai seorang muslim diwajibkan untuk memakan makanan yang halal dan baik saja, hal tersebut merupakan suatu kesatuan yang tidak bisa dipisahkan, yang dapat diartikan halal dari segi syariah dan baik dari segi kesehatan, gizi, estetika dan lain sebagainya.Produk halal saat ini sudah menjadi salah satu ketentuan yang semakin meningkat, prinsip halal menjadi indikator universal dimana sebagai jaminan kualitas atas sebuah produk dan standar hidup.[25]

---

[24] Tim Penerjemah Al-Qur'an, ''Al-Qur'an dan Tafsir''dikutip dari https://tafsirq.com/5-Al-Ma'idah/ayat-88 , diakses pada hari senin tanggal 5 Oktober 2020 jam 11.09 WIB .

[25] Syeda Hameeda Batool Gillani, Muhammad Mahmood Shah Khan & Farrukh Ijaz,'' Factors

Dengan adanya perubahan dan perkembangan gaya hidup halal ini harus diikuti dengan pelayanan oleh berbagai sektor industri halal dengan baik yaitu dengan cara menjaga kualitas rantai pasok produk halal mulai dari kepastian bahan baku halal, proses produksi sampai dengan konsumen dalam kegiatan mendapatkan produk yang semua kegiatannya harus terjamin halal. [26]

Rantai pasok halal atau *halal supply chain* adalah suatu rangkaian yang dimana dari sumber pasokan sampai mencapai ke konsumen harus terjamin kehalalnya,[27] lain hal yang dikatakan oleh Tieman (2012) dalam konsepnya mengatakan bahwasanya halal dalam kegiatan rantai pasok dimana adanya kegiatan keseluruhan entitas yang dimulai dari hulu ke hilir harus menerepkan konsep yang sesuai dengan syariat Islam, dimulai dari pemilihan pemasok , kegiatan produksi , penyimpanan, sampai pada distribusi (memisahkan penyimpanan dan pengiriman produk halal agar terhindar dari kontaminasi).[28]

Dalam rantai pasokan makanan halal, tujuan utamanya tidak hanya untuk memastikan kepuasan pelanggan tercapai, tetapi juga untuk memastikan bahwa status halal produk makanan tetap utuh di seluruh

---

Reinforcing Pakistan Halal Food Industry To Be The World Halal Food Hub'', Journal of Education and Social Sciences, Vol. 6, ISSN 2289-1552 (Februari 2017) hlm 31-43

[26] Arna Asna Annisa ,'' Kopontren dan Ekosistem Halal Value Chain'', Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam, ISSN: 2477-6157 ; E-ISSN 2579-6534, No 5 (Januari 2019) hlm 1-8

[27] Tian Nur Ma'rifat & Arief Rahmawan, '' Penerapan Rantai pasok halal pada komoditas daging ayam di kabupaten ponorogo '', Cemara Vol 14. No. 01 Tahun 2017 (November 2017) , hlm 38-53.

[28] Annisa Kusumawati, M.M , ''Halal Supply Chain'', dikutip dari https://swa.co.id/swa/my-article/halal-supply-chain, diakses pada hari minggu tanggal 04 Oktober 2020 jam 21: 42.

proses rantai pasokan (Bahrudin, Illyas & Desa) 2011). Integritas produk makanan halal harus dilindungi dengan segala cara dan semua langkah yang diperlukan harus diambil oleh semua pihak yang terlibat dalam rantai pasokan untuk menghindari kontaminasi silang yang akan menyebabkan produk menjadi non-halal atau haram. Produk makanan tidak hanya harus halal di titik awal rantai pasokan tetapi di seluruh rantai pasokan hingga mencapai tujuan akhirnya.[29] Dalam hal ini untuk mencapai integritas yang maksimal semua komponen harus bekerjasama.

1) Elemen Halal Supply Chain [30]

1) Halal procurement yaitu pembelian halal yang terdiri dari keterlibatan dalam kegiatan yang berfokus pada perlindungan integrasi halal di sepanjang supply chain. Sumber daya, produk sampingan, identifikasi semua input sangat penting dalam memastikan integrasi halal.

2) Halal manufaktur yaitu proses transformasi bahan atau input dengan menggunakan prosedur halal di produk halal. manufaktur halal dapat mengurangi kontaminasi silang serta mengakibatkan integrasi halal yang tinggi

[29] Mohd Hafiz Zulfakar , Marhani Mohamed Anuar ,& Mohamed Syazwan Ab Thalib ‘’Conceptual Framework On Halal Food Supply Chain Integrity Enhancement’’ *Procedia - Social and Behavioral Sciences* vol 121 (4-5 September 2012) hlm 58-67

[30] Hatoyono & Dwi Iryani Handayani, ‘’Pemodelan Sistem *Traceability Halal Supply Chain* dalam Menjaga Integritas Produk Makanan Halal Dengan Pendekatan Interpretive Structural Modeling (ISM)’’, Prozima Vol.2, No.2,(Desember 2018), hlm 74

3) Distribusi halal yaitu terdiri dari pengemasan halal dan tempat produk halal. Ciri dari bahan dapat mengakibatkan kehalalan suatu produk. Diantaranya yaitu sertifikasi halal dikemasan, metode dalam penanganan produk dan keterlacakan halal kemasan

4) Halal Logistik yaitu terdiri dari pengorganisasian, perlindungan, dan identifikasi produk dan bahan bahan sebelum ditangan pelanggan. Kemasan dalam logistik sangat penting dalam melindungi barang dan distribusi pada saat pengiriman.

b. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Integritas Rantai Pasokan Makanan Halal

1) Sertifikasi

Halal merupakan hal terpenting bagi masyarakat muslim dalam membeli produk untuk memenuhi kehidupan sehari – hari. Manfaatnya dengan adanya sertifikat halal dapat melindungi masyarakat muslim terhadap produk – produk makanan dan minuman yang tidak halal dan memberikan rasa nyaman dalam mengkonsumsi produk tersebut karena menghilangkan keraguan bahwasanya produk tersebut terindikasi dari hal-hal yang diharamkan sesuai syarit Islam.

Sertifikat halal merupakan fatwa Majelis Ulama Indonesia

(MUI) yang menyatakan bahwasanya kehalalan suatu produk sesui dengan syariat Islam.[31] Pangan halal merupakan pangan yang harus memenuhi syariat Islam baik dari segi bahan baku, bahan tambahan, yang digunakan maupun cara produksinya sehingga pangan tersebut dapat dikonsumsi oleh orang Islam tampa berdosa.[32]

2) Standar halal

Dengan adanya peningkatan permintaan produk makanan halal yang secara global terus meningkat namun dalam industri halal masih adanya kekurangan dalam standar halal yang telah terstandarisasi. Penelitian yang dilakukan oleh Wan Hassan (2007) menyatakan bahwasanya di negara muslim memiliki standar dan pedoman mereka sendiri yang setiap produsen harus mematuhi hal tersebut.[33] Menurut Ketua Komite Syariah WHFC, Asrorun Niam Sholeh adanya standar hewan halal untuk dijadikan pedoman bagi lembaga sertifikasi halal dunia. Standarisasi ini penting untuk menjadi pedoman dalam proses sertifikasi halal dan pengakuan sertifikat halal dari lembaga halal dunia.[34]

---

[31] Departemen Agama Republik Indonesia, Panduan Sertifikasi Halal, (Jakarta: Departemen Agama RI, 2003I), hlm. 1.

[32] Ramlan & Nahrowi ‘’ Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim’’Ahkam: Vol. XIV, No. 1, (Januari 2014) hlm

[33] Mohd Hafiz Zulfakar, Conceptual Framework…,hlm 61

[34] Anonim , ‘’ Ini Standar Hewan Halal yang Dipaparkan di Forum Pangan Halal Dunia’’, dikutip dari https://www.halalmui.org/mui14/, diakses pada hari senin 05 oktober 2020 jam 13.23 WIB.

"Pada prinsipnya hewan halal itu ada yang disebutkan secara eksplisit dalam nash, ada yang disebutkan indikasinya. Karenanya, perlu kedalaman pemahaman, baik aspek syari'ah maupun aspek teknis untuk mengetahui boleh tidaknya suatu jenis hewan untuk dikonsumsi," kata Asrorun dalam keterangan persnya.[35]

3) Halal *Traceability*

Tracaeability menurut ISO (*International Organization of Standardization)* adalah kemampuan untuk melacak sejarah, aplikasi atau lokasi dan serangkaian identifikasi yang direkam.[36] adanya traceability halal dibangun memiliki tujuan yaitu untuk meningkatkan transparasi dalam rantai produksi dimana transparasi halal memiliki tujuan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap makanan atau kehalalan ritel tersebut.

Dengan adanya *system traceability* ini titik control halal dipantau keseluruahnya jika adanya produk diduga terkontaminasi adanya unsur non halal dan informasi yang diharapkan dapat terekam secara terperinsi sehingga titik kontaminasi dapat teridentifikasi dan langsung dapat

[35] Ibid

[36] Yusaini H. Mohamed, Abd Rahman Abdul Rahim dkk, '' Halal Traceability in Enhancing Halal Integrity for Food Industry in Malaysia – A Review '', International Research Journal of Engineering and Technology (IRJET) e-ISSN: 2395 -0056 Vol. 03 (Maret 2016), hlm

ditindaklanjuti secara keseluruhan, oleh sebab itu dibutuhkannya identifikasi elemen system traceability dalam menunjang integrity produk halal.[37] Identifikasi dalam *traceability* dilakukan dari hulu hingga hilir dengan memperhatikan :

a) Tahapan dari proses dalam pembuatan produk berupa ayam yang siap untuk dimasak (ayam bersih tanpa bulu)

b) Mengelompokkan posisi halal untuk mengetahui letak posisi halal procurement atau pada halal produksi dan halal pengiriman

c) Halal chek point untuk mengetahui dimana sumber kehalalalannya.

d) Pelaku memiliki tanggung jawab terhadap status produk halal.

e) *Tracebility* yaitu system pelacakan apakah didalam atau diluar. Dalam Identifikasi elemen tracebility *integrity* produk halal dapat dilihat dalah satuan rangkaian kegiatan aktivitas system traceability halal

[37] Haryono , Dwi Iryaning Handayani,'' Pemodelan Sistem Traceability Halal Supply Chain dalam Menjaga Integritas Produk Makanan Halal Dengan Pendekatan Interpretive Structural Modeling (ISM) '' Prozima Vol.2, No.2, (05 Desember 2018) hlm 70-79

supply chain.[38]

4) Elemen Halal Traceability

Supplier traceability adalah pemasok bahan mentah ke produsen makanan yang harus sesuai dengan Syariah dan persyaratan halal. Hal tersebut dilakukan supaya tidak adanya kontaminasi dengan produk non halal.

Producer Treceability adalah setiap tahapan-tahapan proses produksi harus terverifikasi kehalalannya, pertama yaitu produsen harus bisa melacak bahan-bahan baku untuk mencegah produk tidak halal masuk dalam rantai pasokan, adanya proses survei terlebih dahulu untuk mengetahui status halal bahan yang dating dari pemasok, proses selanjutnya dimana produsen harus memastikan dari mulai hulu hingga hilir seperti bahan baku, proses produksi hingga ke konsumen harus transparan sehingga dapat dipenuhi kehalalnya. Proses terakhir dari semua bidang harus mengetahui konsep kebersihan yang ada dalam hokum islam .

Logistic traceability merupakan proses mengelola pengadaan , pergerakan, penyimpanan dan penangan bahan, persediaan setangah jadi atau jadi , baik dalam bidang makan atu non makanan.[39] Informasi dan dokumentasi yang didapat

[38] Ibid
[39] M. Tieman, "*The Application of Halal in Supply Chain Management: In-depth Interviews,"*

terkait dengan aliran supply chain dengan prinsip – prinsip Syariah hal tersebut menunjukan bahwasanya logistic halal dalam kegiatanya melibatkan aspek supply chain dari hulu sampai hilir,[40] adanya arus kendaraan masuk (contohnya truk , container) harus diperhatikan untuk menghidari adanya kontaminasi produk halal dan non halal.

5) *Halal dedicated assets* (Aset Khusus Halal)

Dalam melindungi integritas halal di rankaian rantai pasok terutama pada kegiatan proses distribusi dimana dalam kegiatan tersebut sangat focus pada pencegahan pencampuran produk halal dan non halal dengan adanya pemisahan fisik secara keseluruhan ,dimana produk halal disimpan tersendiri untuk terhindar dari produk non halal, baik dalam Gudang maupun pada saat transit dan unit pengangkutan yang digunakan menurut Khan (2009) penerapan operasi '' *farm to table'* dalam industry halal telah membuka peluang bagi mereka yang terlibat dalam industry logistic dimana ada didalamnya yaitu pelabuhan , pengiriman,dan pengiriman barang, pergudangan dan penangannya, dimana dalam melakukan kegiatan pengankutan produk halal , dan non halal harus dimuat dalam tempat tersendiri.[41]

J. Islam. Mark., Vol. 2, No. 1, (28 juni 2011) hlm. 186–195,

[40] Ibid

[41] Fara Adura Mohd Yusoff,Raja Nerina Raja Yusof &Siti Rahayu Hussin,'' *Halal Food*

6) Kepercayaan

Kepercayaan yang beredar pada masyarakat yang awam akan hal tersebut adalah kepercayaan yang murni dimana mereka percaya bahwa jika sesame muslim pasti sudah syariat islam. Namun karna berkembanganya bisnis kepercayaan beralih dengan berdasarkan logo yang ada pada kemasan suatu produk.

Tieman (2011) dalam penelitianya mengakatakn bahwasanya dalam masyarakat multikultur dimana kegiatan jual beli adanya non – Muslim yang terlibat dalam penjualan produk makanan pada komunitas besar termasuk masyarakat muslim didalamnya untuk menginfokan bahwasanya produk tersebut halal dan sesuai dengan prinsip halal adalah dengan mengunakan logo halal atau serftifikat hala pada produknya.[42]

7) Komitmen

Kita tahu bahwasanya kepercayaan dan komitmen beriringan , dal hal ini komitmen yang ada pada kegiatan rantan pasok halal adalah komitmen dengan adanya kesediaan menyediakan asset khusus dalam memenuhi kegiatan pemintaan konsumen halal , dimana harus adanya sertifikat

Supply Chain Knowledge And Purchase Intention''Int. Journal of Economics and Management 9 (S): 155 - 172 (2015)

[42] Mohd Hafiz Zulfakar, Conceptual Framework…hlm

halal untuk bahan baku , untuk menyediakan pelatihan kerja dalam memahami halal secara Syariah hal tersebut merupakan salah satu cara dalam meningkatkan integritas rantai pasok halal .

8) Peran Pemerintah

Chairman Supply Chain Indonesia (SCI) Setijadi mengatakan bahwasanya rantai pasok atau logistic halal akan berkembang di dalam negreri hal tersebut menjadi salah satu tuntutan bagi konsumen muslim.[43] Dengan hal tersebut rantai pasok halal di Indonesia khusunya memerlukan peran pemerintah untuk mendorong dan memfasilitasi implementasi rantai pasok halal.

Hadijah alydrus (2020) mengungkapkan dalam merealisasikan rantai pasok halal memerlukan kebijakan, kelembagaan, serta infrastruktur dan fasilitas dalam implementasi logistik atau rantai pasok halal mencakup pergudangan, terminal barang, pusat logistik, pelabuhan, bandara, dan lain-lain.[44]

Beberapa kemdala yang dialami dalam penerapan halal

[43] Gloria fransisca katharina lawi, ‘’ SCI: Rantai Pasok Halal Akan Mewabah di Indonesia‘’, dikutip dari https://ekonomi.bisnis.com/, diakses pada hari jumat tanggal 9 Oktober 2020 jam 14.52 WIB.

[44] Hadijah Alydrus, ‘’ Pengembangan Rantai Pasok Halal Butuh Komitmen Pemerintah‘’, dikutip dari https://ekonomi.bisnis.com/read/, diakses pada hari jumat tanggal 9 Oktober 2020 jam 14.58 WIB.

supply chain yang ada di Indonesia diantaranya yaitu [45]:

a) Pada saat pelaksanaan, sertifikat halal MUI hanya sebatas diproses produksi saja, belum menyentuh ke sisi pemasok, retailer, hingga pedagang eceran.

b) Biaya pembuatan sertifikasi halal harganya belum ditetapkan secara pasti dan cenderung mahal bagi UMKM.

c) Sertifikat halal yang telah dikeluarkan oleh MUI belum diakui oleh negera lain sehingga dalam melakukan ekspor, produk halal ke luar negeri masih harus mengikuti sertifikat halal negara tujuan sehingga menambah beban operasional.

d) Terdapat beberapa perusahaan yang belum mengantongi sertifikat halal MUI yang produknya dikomsumsi setiap hari.

e) Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) belum diterapkan secara wajib bagi seluruh industri.

Hal tersebut bisa tercapai jika adanya kerjasama dan sinergi dari stakeholder mulai dari pelaku industri, pemerintah,

[45] Anonym ,'' Membangun Ekosistem Halal *Supply Chain* Indonesia'', dikutip dari https://www.medcom.id/ekonomi/analisa-ekonomi/, diakses pada hari jumat tanggal 9 oktober 2020 jam 15.32 WIB

dan pengawas maka semua dapat segera diatasi sehingga peluang industri halal yang akan membuat masyarakat nyaman dapat terwujud untuk majunya perekonomian Indonesia.

Kelengkapan hukum di Indonesia sebagai wujud pemerintah memperhatikan masalah ini tertuang dalam UU No.33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal (JPH), dimana dalam pasal tersebut terdapat 68 pasal ditegaskan , bahwa produk yang masuk , beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Tujuan UU terdapat pada pasal 3 bahwa penyelenggaraan JPH bertujuan pertama, memberikan kenyamanan,keamanan, keselamatan, dan kepastian produk halal bagi masyarakat dalam mendan mengkonsumsi dan mengunakan produk, kedua, meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk mempromosikan dan menjual produk halal.[46]

3. Penyembelihan Secara Halal

Penyembelihan merupakan hal yang penting untuk memastikan bahwasanya produk berupa ayam segar yang dijual terjamin halalnya , Nusran (2017) , dalam penelitiannya menyatakan bahwasanya pemotongan merupakan titik kritis yang menentukan daging tersebut dari cara penyembelihan yang ditemukan bahwasanya dakta dilpangan sangat jauh

[46] UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 33 TAHUN 2014 TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL

dari perlakuan halal dan ihsan.[47]

Penyembelihan yang wajib untuk diterapkan oleh umat muslim adalah sesuai denga hukum Syariah dimana dalam kegiatan tersebut berlaku j bagi pedagang daging hewan, termasuk pedagang ayam potong dimana sudah diatur pada pasal 19 ayat (1) yang menyatakan bahwasanya hewan yang digunakan sebagi bahan produk hukumnya wajib untuk disembelih sesuia dengan aturan Syariah dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner.dengan menyediakan atau menjual produk halal membuat masyarakat nyaman.[48]

Halal produksi dimana harus memenuhi kebutuhan industry, ekonomi dan produksi tentunya tidak luput dari peraturan pemerintah yang tak lepas dari peraturan al-Quran dan Hadis , banyak yang mengsulkan ada enam titik kontrol (CP) dimana pada halal produksi daging ungags paling umum adalah halal system produksi CP 1 dimana dijelaskan mana yang diperbolehkan dan dilarang. Contohnya darah , kotoran hewan, serta bahan pakan sebagai halal produksi daging halal, CP 2 menjelaskan kebutuhan penanganan yang sesuai selama ada dalam penampungan ungags, CP 3 menjelaskan metode yang berbeda dalam melumpuhkan unggas, pada saat imobillisasi diterapkan ,seperti halnya penyetruman penangas air, CP 4

[47] Muhammad Nusran, Muhammad Dahlan, Dkk,''Policy Of Halal Broilers Product Using Approach Of System Dynamics'', Icon-ITSD IOP Publishing IOP Conf. Seri: Ilmu Bumi Dan Lingkungan 175 (2018) 012017 Doi: 10.1088 / 1755-1315 / 175/1/012017

[48] Anwar Sadat Harahap , Alkausar Saragih ,& Disna Anum Siregar.'' Kehalalan Daging Ayam Potong Di Pasar Tradisional Kota Medan''Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Volume 3 No. 2 (November 2019) hlm 396-403.

menjelaskan sangat pentingnya niat dengan detail dari halal penyembelihan dan pengecekan peralatan, CP 5 dan CP 6 menjelaskan kegiatan setelah dilakukan pemotongan leher , seperti didiamkan terlebih dahulu sebelum masuk pada tangka mendidih dan mencegah adanya potendi pemalsuan daging sisa tinja dan darah.[49]

Terdapat masalah yang sangat serius pada yaitu berupa masalah pada titik kritis yang dapat berakibat daging ruminasia dan daging unggas tidak halal yaitu dimana proses penyembelihan tidak sesuai dengan syariat Islam diman pada proses tersebut peran juru sembelih menjadi sangat penting dalam menentukan daging tersebut halal.aturan tersebut sudah diatur dalam Peraturan Mentri Pertanian Nomor 13 tahun 2010 tentang persyaratan persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) dan Unit Penanganan Daging *(Meat Cutting Plant*) diman telah diterangkan bahwanya setiap RPH-R diwajibkan memiliki juru sembelih halal yang memiliki kompetisi yang tidak hanya dari segi Syari'at Islam namun dari aspek teknis Kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan (*animal welfare).*[50]

Derimici et al (2016) menyatakan bahwasanya umat Islam dihadapkan pada interpretasi halal menjadi sebuah konsep tersendiri, dengan adanya

[49] I. A. Shahdan, J. M. Regenstein, dkk, '' PROCESSING AND PRODUCTS Developing control points for halal slaughtering of poultry'', Department of Biomedical Sciences, Faculty of Allied Health Sciences, International Islamic University Malaysia, Poultry Science: Vol 95 Issue 7 (1 july 2016) hlm 1680-1692

[50] LPPOM MUI, '' Proses Menyembelih Tentukan Kehalalan Daging'', dikutip dari http://www.halalmui.org/mui14/main/detail/, diakses pada hari minggu tanggal 11 oktober 2020 dam 14.00 WIB

hubungan dengan tayyib (halal tayyib sebagi pendekatan holistic), sedangkan Riaz dan Chaudry (2004) dimana pada masa awal Islam Ketika tidak ada aturan tentang keamanan pangan, umat Islam berkantung pada hukum Syari'at yang diambil dari Al-Quran sebagai pedoman.[51]

Penyembelihan halal di Indonesia telah disahkan oleh MUI Nomor 12 tahun 2009 tentang standar sertifikat penyembelihan halal tentunya pedoman Al-Qur'an pada QS. AL – AN'am 6 : 118)[52]

فَكُلُوْا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللّٰهِ عَلَيْهِ اِنْ كُنْتُمْ بِاٰيٰتِهٖ مُؤْمِنِيْنَ

'' maka makanlah binatang – binatang (yang halal) yang disebit nama Allah Ketika menyembelihnya , jika kamu beriman kepada ayat- ayatnya''

Fatwa tentang standar penyembelihan halal dengan ketentuan umum sebaagi berikut [53]:

a. Penyembelihan adalah sesuai dengan hukum Syari'at , hewan yang disembelih hewan yang halal daging nya,hewan harus hidup, harus sehat, yang melakukan sembelih harus beragama islam dan akal baligh, memahami cara menyembelih secara Syar'i , memiliki keahlian dalam penyembelihan. Alat yang digunakan harus tajam,

[51] *A Fuseini SB Wotton dkk , '' The compatibility of modern slaughter techniques with halal slaughter: a review of the aspects of 'modern' slaughter methods that divide scholarly opinion within the Muslim community'', Animal Welfare : soulth Mimma, England (Agustust 2017) hlm, 26: 301-310 ISSN 0962-7286 doi: 10.7120/09627286.26.3.301*

[52] Quran Surat .AL An'Aam (6): 118, '' QS. Al An 'aam (Hewan Ternak) – surah 6 ayat 118 [QS. 6:118]'' dikutip dari ' https://risalahmuslim.id/quran/, diakses pada hari minggu tanggal 11 oktober 2020 jam 21:42 WIB,

[53] Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikat Penyembelihan Halal.

dilakukan dengan menyebut nama Allah , penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotong saluran makan (mari'/esophagus), tenggorokan dan dua pembulu darah.dilakukan satu kali secara cepat, memastikan adanya alirab darah atau Gerakan sebagi tanda hidup, memastikan hewan mati karna disembelih.

b. Pengelolaan dalam tahap ini adalah dimana hewan sudah disembelih , seperti pengulitan, pencincangan dan pemotongan. Standar pengolahan, penyimpanan dan pengiriman diantaranya : pengolahan dilakukan setelah hewan sudah mati, hewan yang gagal dipisahkan , penyimpanan dipisah antara halal dan non halal, proses pengiriman harus ada informasi dan jaminan mengenai status kehalalannya, dari penyiapan (pengepakan, pemasukan container, pengankutan (shipping) hingga penerimaan.

c. Stunning adalah melemahkan hewan dengan pemisahan sebelum pelaksanaan penyembelihan supaya tidak banyak bergerak

d. Gagal penyembelihan adalah dimana tidak memenuhi standar penyembelihan.

4. Model SCOR (*Supply Chain Risk Management*)

Dalam rangka untuk menciptakan metode penilaian- mandiri dan perbandingan aktivitas – aktivitas dan dalam kinerja rantai suplai sebagai suatu standar manajemen rantai suplai lintas industri yang menggerakan

supply chain council menciptakan model SCOR.[54]

Dalam pengunaan model SCOR yang pada intinya memilki tujuan sebagai acuan atau referensi dalam perancangan struktur pengukuran kinerja rantai pasok dari perusahaan yang diteliti, terdiri dari kriteria – kriteria (level 1) dan atribut-atribut (level 2) . berdasarkan kriteria dan atribut tersebut, selanjutnya diuraikan lebih lanjut ke dalam berbagai sub-kriteria (level 3) .[55]

Level 1 yaitu top level dimana terdiri dari 5 proses kunci diantaranya Plan, Source, Make, Deliver, dan Return. level 1 metrik memiliki karakteristik kinerja berdasarkan dua perspektif , yaitu perspektif pertama dilihat dari sisi customer, dan perspektif kedua dilihat dari perspektif internal. Ada beberapa proses dasar pada level 1 diantaranya :[56]

a. *Plan* , adanya proses penyeimbangan antara permintaan dan pasokan dalam penentuan dalam memenuhi kebutuhan, pengadaan, produksi dan pengiriman, dengan adanya penyesuaian supply chain plan dan financial plan.
b. *Source*, adanya proses pengadaan barang maupun jasa diman auntuk memenuhi permintaan

[54] Putranesia thaha,'' Pengembangan Model Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Pada Industri Konstruksi Perumahan,'' Tesis, Padang : Universitas Andalas Padang, 2016, hlm 44

[55] David Try Liputra, Santoso, & Nadya Ariella Susanto, '' Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Dengan Model Supply Chain Operations Reference (SCOR) dan Metode Perbandingan Berpasangan'', Jurnal Rekayasa Sistem Industri, Vol 7 No 2 (Oktober 2018), hlm 119-125

[56] Dazzdays, Ahmad Fatih Fudhla,& Moch. Anshori.'' Sekilas : SCOR (Supply Chain Operation Reference Model) Intro'', dikutip dari https://dazzdays.wordpress.com/, diakses pada hari sabtu tanggal 16 oktober 2021 jam 21:10 WIB

c. *Make,* adanya proses mentransformasi bahan baku/ komponen menjadi sebuah produk yang sesuai dengan keinginan pelangga.

d. *Deliver*, adanya proses dalam memenuhi pesanan pelanggan , memilih jasa pengiriman, menangani kegiatan pergudangan produk jadi, dan , mengirim tagihan pelanggan.

e. *Return* adanya proses pengembalian atau barang dikembalikan Kembali karena beberapa kendala.

Level 2 dimana berhubungan erat dengan pengkategorian proses, pada level 1 adanya pendefisian kategori – kategori dalam proses pada level 1 . yang telah disuse sesuai dengan *supply chain*. Tujuan nya adalah menyederhanakan supply chain dan meningkatkan flexibility dari supply chain.

Level 3 dimana adanya elemen proses merupakan lever terbawah dalam SCOR model dalam level 3 adanya *input dan output dan basic logic flow dari elemen – elemen.* [57]

Peran model SCOR untuk memahami cara rantai pasok dalam mengoperasikan, mengidentifikasi pihak – pihak yang terkait dan menganalisis kinerja rantai pasok, model ini sebagai basis untuk memperbaiki manajemen rantai pasok , dengan cara sebagai berikut :[58]

a. Mengidentifikasi proses – proses dalam Bahasa yang mampu

[57] Ibid

[58] Zaroni, ‘’ manajemen rantai pasok dalam model SCOR’’, dikutip dari www.supplychainindonesia .com . diakses pada hari minggu tanggal 17 oktober 2021 jam 18;49 WIB

berkomunikasi dengan seluruh elemn organisasi dan fungsional.

b. Menggunakan terminology dan notasi standar,

c. Menghubungkan berbagai aktivitas dengan ukuran / matrik yang tepat.

5. Metode HOR (*House of Risk*)

House of Risk yaitu metode dengan menganalisis risiko. Pengaplikasiannya menggunakan prinsip FMEA (*Failure Mode and Error Analysis)* dimana risiko diukur secara kuantitatif yang dipadukan dengan model *House of Quality* (HOQ) dimana untuk memperiotaskan agen risiko terlebih dahulu untuk kemudian memilih tindakan yang paling efektif untuk mengurangi risiko potensial yang ditimbulkan oleh agen risiko. Model HOR mendasari manajemen risiko fokus pada pencegahan, dimana bertujuan untuk mengurangi kemungkinan timbulnyaa agen risiko. Maka tahap paling awal adalah dengan mengidentifikasi kejadian risiko dan agen risiko. Biasanya satu agen dapat menyebabkan lebih dari satu kejadian risiko. Untuk beradaptasi dengan metode FMEA, penilaian risiko yang diaplikasikan adalah *Risk Priority Number* (RPN) yang terdiri dari 3 faktor, yaitu probabilitas terjadinya, tingkat keparahan dari dampak yang muncul, dan deteksi.[59]

Peringkat diberikan untuk setiap agen risiko berdasarkan besarnya nilai ARP_j untuk setia j . maka apabila banyak agen risiko , maka perusaha

[59] Riana Magdalena & Vannie,'' Analisis Risiko Supply Chain Dengan Model House Of Risk (Hor) Pada Pt Tatalogam Lestari'', Jurnal Teknik Industri, Vol. 14, No. 2, (Mei 2019) hlm 53-62

memilih dari beberapa agen risiko yang dianggap memiliki potensi yang lebih besar yang akan menimbulkan risiko , ada dua model penyebaran yaitu :[60]

a. HOR 1 dimana digunakan dalam menentukan agen risiko yang yang harus diberikan prioritas terlebih dahulu untuk Tindakan pencegahan
b. HOR 2 dimana memeberikan prioritas pada Tindakan yang dianggap efektif dengan dana yang masuk akal dengan adanya komitmen sumber daya.

a) Pemetaan *House Of Risk* (HOR) fase 1[73]

Proses pemetaan dilakukan memasukan hasil pengukuran tingkat s*everity* dari kejadian risiko dan *occourance* yang berasal dari agen risiko serta mengukur korelasin terhadap risiko. Dimana pada tahap ini untuk mencari nilai ARP (*aggregate risk priority*). Nilai ARP didapat dari hasil perkalian antara s*everity* , *occurance* dan dari nilai korelasi dari kejadian risiko dan agen risiko, sebagai berikut :

$$ARP_j = 0_j \sum^{n}_{i-1} S_i \times (R_{i\,j} \times W_{i\,j}) \forall_j$$

b) Pemetaan *House Of Risk* (HOR) fase 2

Dalam tahap ini bertujuan untuk melihat pengaruh aksi mitigasi terhadap agen risiko. Dengan melakukan pemetaan opsi aksi mitigasi dengan agen risiko yang sudah terpilih. Yang harus dilakukan yaitu mengukur nilai korelasi antara aksi mitigasi dan agen risiko , Langkah

[60] I. Nyoman Pujawan & Laudine H. Geraldin, '' *House Of Risk: A Model For Proactive Supply Chain Risk Management,''* Business Process Management Journal, Vol 15, No 6 (November 2009), hlm 953-967.

selanjutnya mengukur derajat kesulitan (D_k) . tujuannya dalah untuk mengetahui derajat kesulitan dari penerapan aksi mitigasi .

Langkah ketiga yaitu mengukur total keefektifan (*total effectiveness*) dengan mengunakan cara mengalikan nilai korelasi antara agen risiko (j) dengan aksi preventif (k). hitungan total keefektifan bertujuan untuk menilai keefektifan dari aksi mitigasi, denagn model perhitungan sebagai berikut :

$$TE_k = \sum_I ARP_j \, E_{jk} \, \forall k$$

Langkah keempat adalah pengukuran pada keefektifan derajat kesulitan (*effectiveness to difficulty ration*), dengan membagi nilai total keefektifan (TE_k) dengan derajat kesulitan untuk menentukan ranking prioritas dari semua aksi dengan perhitungan sebagai berikut :

$$ETD_k = TE_k / D_k$$

$$ETD_1 = TE_1 / D_1$$

6. Kerangka Pemikiran

Royan cickhen processing merupakan salah satu perusahan yang bergelut dalam bidang Rumah Potong Ayam, kita tahu bahwasaan daging ayam merupakan salah satu daging yang termasuk favorit dikalangan masyarakat dimana sangat mudah didapat dan harganya yang sangat bersahabat. Oleh karen itu proses yang terjadi dalam kegiatan produksi sebaiknya kita mengetahui karna dalam penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui risiko pada kegiatan rantai pasok dalam Persepektif Ekonomi Islam untuk mengetahu prioritas risiko dan bagaimana penangannya .

Langkah – Langkah yang harus di lakukan untuk mencapai tujuan dari

penelitian diantaranya identifikasi analisa evaluasi risiko , dan perancangan strategi mitigasi dalam rantai pasok dalam perusahaan Rumah Potong Ayam , hal tersebut dilakuakan untuk mendapatkan kinerja terbaik dan untuk memperhitungkan biaya yang optimal untuk mendapatkan kinerja terbaik serta untuk memperhitungkan biaya secara optimal dan risiko ditekan seminimal mungkin.

Dasar proses rantai pasok dengan menggunakan model *Supply Chain Operation* Reference (source,make, plan, deliver dan return). Kemudian untuk mengetahui tahapan-tahapan dari rancang bangun manajemen risiko rantai pasok digunakan tahap tahap berikut :

a. Analisis Risiko

Tahap ini meliputi identifikasi risiko yang mungkin terjadi dan berpotensi terjadi dalam aktivitas rantai pasok. Salah satu aspek penting yang akan dilakukan dalam mengidentifikasi risiko adalah mendaftar (*me-list*) risiko yang mungkin terjadi sebanyak mungkin dengan cara survei lapangan, dan wawancara.

Setelah melakukan identifikasi risiko, maka tahap berikutnya adalah pengukuran risiko dengan cara melihat potensial terjadinya, seberapa besar severity (gangguan) dan probabilitas terjadinya risiko tersebut.

b. Evaluasi Risiko

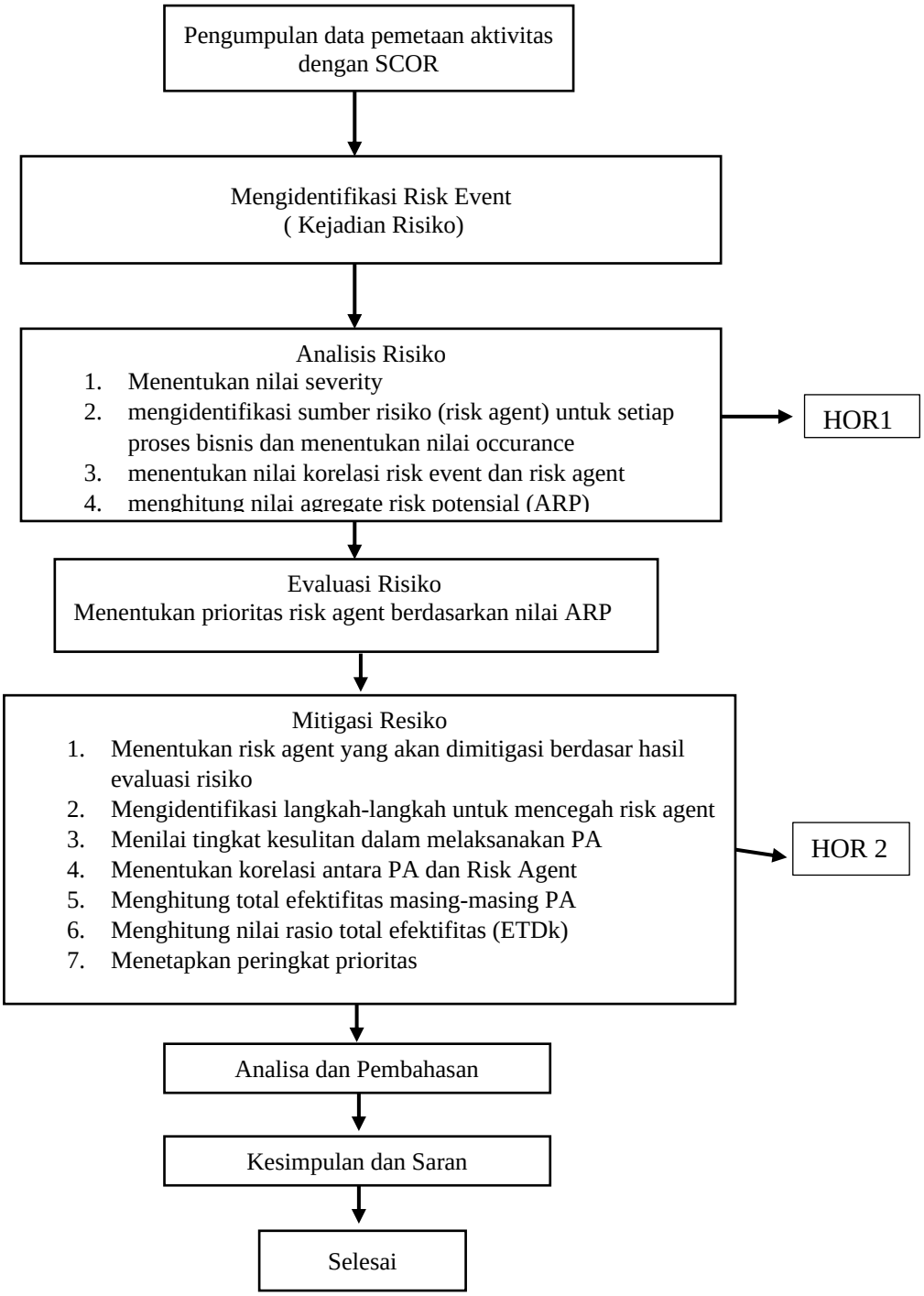
Tahap ini melakukan kriteria risiko yang ditetapkan dan memutuskan risiko dapat diterima atau memerlukan perlakuan

khusus dengan menentukan prioritas risiko dari peringkat nilai ARP. Pada tahap ini menggunakan model HOR 1.

c. Mitigasi Risiko

Tahapan ini menggunakan model HOR 2 untuk memitigasi risiko dan mengurangi konsekwensi akibat dari risiko dan memprioritaskan tindak lanjut pengendalian risiko dengan total efektifitas yang paling tinggi dan biaya yang efisien.

Gambar 1 Kerangka Pemikiran



BAB III
METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini menggunakan metode model *House of Risk* (HOR) yang merupakan integrasi dari metode *Failure Models and Effects Analysis* (FMEA)..Penentuan HOR bertujuan untuk mengidentifikasi risiko dan merancang strategi penanganan untuk mengurangi probabilitas kemunculan dari agen risiko dengan memberikan tindakan pencegahan pada agen risiko. Oleh karena itu dengan mengurangi agen risiko berarti dapat mengurangi timbulnya beberapa kejadian risiko.

A. *Metode Penelitian*

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kombinasi model / desain *concurrent embedded*, dimana metode penelitian KUALITATIF sebagai metode primer dan kuantitatif sebagai metode sekunder[1]. Penulis menggunakan metode ini dikarenakan dalam mengumpulkan dan menganalisis menggunakan metode KUALITATIF sebanyak 70% dan kuantitatif sebanyak 30%

B. Tempat Penelitian

Tempat penelitian ini berlokasi di Jalan Lowanu No.33, Sorosutan, Kec, Umbulharjo, Kota Yogyakarta , Daerah Istimewa Yogyakarta 55162. Royan Chicken dijadikakan tempat penelitian, dikarekan lokasi yang

[1] Sugiyono . '' Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Kombinasi (Mixed Methods) , (Bandung : Alfabeta , 2016) hlm 538

strategis dan dekat dengan pusat kota.

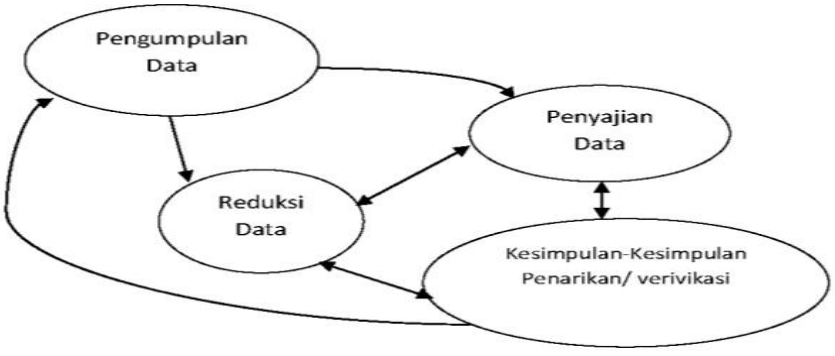
C. Informan dan Sampel

Penentuan informan dan sampel sumber data dilakukan secara *purposiv*e dan *snowball (* sumber yang dipilih dianggap orang yang paling tahu tentang apa yang akan ditanyakan, dan jumlahnya semakin lama semakin banyak). Untuk itu penulis memilih kepala produksi dan dua operator serta Analisis data KUALITATIF lebih banyak dilakukan selama pengumpulan data.[2]

D. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara trianggulasi yaitu dengan metode observasi partisipan, wawancara mendalam, dan study dokumentasi, serta gabungan ketiganya.[3] Bersamaan dengan pengumpulan data dengan metode KUALITATIF (metode primer), peneliti juga melakukan mengumpulkan data dengan menggunakan metode kuantitatif (metode skunder), untuk memperluas, dan meningkatkan akurasi data kualitatif yang telah ditemukan.

E. Analisis Data Kualitatif



[2] Ibid,…hlm 541
[3] Ibid

Gambar 2 Analysis Interactive Model dari Miles & Huberman (1994: 12).

Analisis data menggunakan model Analysis Interactive dari Miles dan Huberman (1994: 12) yang membagi kegiatan analisis menjadi beberapa bagian yaitu: pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan atau verifikasi data.

Berdasarkan gambar diatas, secara umum analisis data dalam penelitian ini dilakukan melalui tahapan-tahapan sebagai berikut; (1) mencatat semua temuan fenomena di lapangan baik melalui pengamatan, wawancara dan dokumentasi; (2) menelaah kembali catatan hasil pengamatan, wawancara dan studi dokumentasi, serta memisahkan data yang dianggap penting dan tidak penting, pekerjaan ini diulang kembali untuk memeriksa kemungkinan kekeliruan klasifikasi; (3) mendeskripsikan data yang telah diklasifikasikan dengan memperhatikan fokus dan tujuan penelitian; dan (4) membuat analisis akhir dalam bentuk laporan hasil penelitian.

F. Pengujian Kredibilitas Data

Pengujian kredibiltas data menggunakan Triangulasi, yaitu dalam pengujian kredibilitas ini diartikan sebagai pengecekan data dari berbagi sumber dengan berbagai cara dan berbagai waktu [4]. Untuk itu peneliti memperoleh dengan wawancara, lalu dicek dengan observasi, dokumentasi, atau kuesioner. Bila dengan tiga teknik pengujian kredibilitas data tersebut, menghasilkan data yang berbeda-beda, maka peneliti melakukan diskusi lebih lanjut kepada sumber data yang bersangkutan atau yang lain, untuk

[4] Sugiyono , ‘’Metode Kualitatif… hlm 369.

memastikan data mana yang dianggap benar. Atau mungkin semuanya benar karena sudut pandangnya berbeda-beda.

BAB IV
HASIL DAN PEMBAHASAN

A. DESKRIPSI DATA

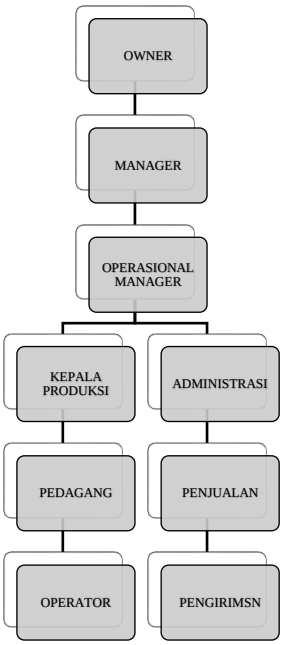
1. Sejarah Singkat Perusahaan Royan Chicken Processing

Adanya perkembangan jaman yang semakin modern dimana sangat berpengaruh pada gaya hidup masyarakat salah satunya adalah masyarakat muslim yang mulai memperhatikan akan kehalalan produk yang dikonsumsi yang berpengaruh terhadap kualitas barang yang tinggi, *hygeinis,* halal dan tayyib kriteria yang diinginkan oleh masyarakat muslim ini menjadi mutlak dalam bahan yang dikonsumsi, yang merupakan menjadi salah satu alasan adanya perusahaan ini, selain itu adanya tuntutan dari para ibu – ibu pengajian kelompok HIPSI Yogyakarta, akan produk ayam potong yang dijamin ke halalnya da sehat yang dimana berusaha secara maksimal dalam memenuhi permintaan konsumenya.

Perusahaan Royan Chicken Processing berdiri pada 5 desember 1993, terletak dijalan Pangeran Diponegoro No.35, Gowongan, Kec. Jetis, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55233. Memperoleh predikat sebagai Rumah Potong ayam dengan nomor kontrol veteriner (NKV) RPU. 347104-002 dengan adanya no tersebut jelas bahwasanya kualitas produk yang dihasilkan oleh *Royan Chicken Processing* yang selalu dipantau langsung oleh kepala Dinas dan Peternakan Kota Yogyakarta.

2. Struktur Organisasi Perusahaan Royan Chicken Processing

Perusahaan Royan Chicken Processing , struktur organisasi dipimpin oleh Ferry Susetyono, yang dibantu oleh manager Pemilik perusahaan bapak ferry susetyono dibantu dengan manager



Gambar 3 struktur organisasi

Langkah – langkah dalam menjamin pruduksi yang dijamin kehalalnya di Royan Chiken Proseccing.dimana perusahaan selalu berusaha membeli bahan produksi yang bersertifikat halal dalam hal ini perushaan mempunyai team khusus dalam penangganan kehalalan , susunan team tersebut terdiri dari :

a. Nama = Ferry Susetyono, SH
   Jabatan = Ketua
   Telp = 0274-377255
   Bagian = Owner
b. Nama = Bambang Suharno, Drh

Jabatan = Penanggung Jawab

Telp = 0274 – 377255

Bagian = Koordinator

c. Nama = Yuni Purwanti

Jabatan = Anggota

Telp = 0274 – 377255

Jabatan = Kepala Produksi

Untuk menjamin kehalalan produk pada perusahaan *Royan Chicken Processing* adapun langkah – langkah yang harus dimulai diantaranya :

a. Pembelian bahan dasar berupa ayam hidup dan bahan produk pedukung lainnya. Dimana usaha yang dilakukan dengan cara pembelian produk yang bersertifikat halal.

b. Pemotongan halal yang ditentukan oleh Teknik pemotongan dan hewan-hewan yang akan dipotong , orang yang akan memotong dan Teknik pemotongan meliputi hewan yang akan dipotong dalam kondisi sehat, bersih dan sudah diistirahatkan terlebih dahulu, orang yang memotong (penjaga) harus beragama Islam, dewasa, ,mengetahui perbedaan antara halal dan haram, dan teknik pemotongan, hewan dalam keadaan sehat, membaca *basmallah* , mengunakan pisau tajam, bersih dan tidak berkarat.

c. Tahapan produksi di RP.*Royan Chicken Processing* secara garis besar adalah sebagai berikut :

1) Penerimaan bahan baku

2) Penyelesaian bahan baku
3) Pemrosesan / pengolahan bahan baku
4) Pengemasan produk
5) Penyimpanan produk
6) Distribusi / penjualan

d. Pelatihan halal internal

Pelatihan halal internal diberikan kepada karyawan melalui diskusi dalam meeting karyawan yang diadakan sebulan sekali

e. Pelatihan halal eksternal

Pelatihan halal eksternal ke depan royan akan mengirimkan personil untuk mengikuti pelatihan halal pengolahan makanan apabila ada instasi yang mengadakan pelatihan halal.

Bahan yang didapatkan oleh PT berasal dari 2 (dua) supplier ayam yaitu Bapak Purnomo PS dan Bapak Ade dan bahan untuk pengawet (penyimpanan) ayam supaya tetap segar adalah Es Balok. Produksi yang dihasilkan oleh PT adalah sebagai diantaranya :

Tabel 3 . Produk yang dihasilkan PT. Royan Chicken Processing

No	Nama Produk	Deskripsi
1	Whole Karkas	Ayam tanpa kepala dan kaki
2	Boneless	Dada tanpa tulang
3	Boneless	Paha tanpa tulang
4	Parting /cut up	Potongan bagian dari karkas ayam

5	Hati ampela	
6	Hati Ampela	
7	Cakar	

Dalam perusahaaan mempunyai SOP (Standar Operasional Prosedur) yang dimana harus dipatuhi untuk mempertahankan kualitas dan kuantitas perusahaan sebagai berikut :

a. SOP DAN INTRUKSI KERJA

Dengan ketetapan Parameter ayam yang diterima dan dipotong adalah ayam broiler dalam keadaan hidup, sehat dan tidak cacat

Pengawasan mutu proses produksi jika pada waktu penerimaan ditemukan unggas tidak susai standar, maka dikembalikan pada supplier.

b. SOP No 1 *Receiving Poultry* yang mana telah diIntruksikan dengan ketetapan sebagai berikut :

1) Ayam yang dipotong adalah ayam broiler
2) Ayam dalam keadaan hidup, sehat dan tidak cacat
3) Berat badan sesuai dengan permintaan konsumen
4) Tiap keranjang berisi 10-15 ekor
5) Setelah ayam turun dilakukan pembersihan keranjang dan didesinfeksi
6) Tempat penerimaan ayam mempunyai ventilasi yang cukup dan dijaga dalam kondisi bersih

b. SOP NO.2 PENYEMBELIHAN SECARA HALAL

Dengan ketetapan parameter produksi ayam yang disembelih harus dalam keadaan benar-benar mati, darah keluar dengan sempurna dengan 3 saluran di leher yaitu pada *oesophagus vana, jugularsi dan trakhea.* Pengawasan mutu proses produksi; Jika terjadi kesalahan pemotongan, ayam harus *direject.*

c. SOP No.2 penyembelihan secara halal yang mana telah diIntruksi dengan ketetapan sebagai berikut :

1) Seluruh peralatan dalam keadaan bersih
2) Bagian kaki ayam terganung sempurna dengan kepala menghadap ke bawah
3) Pemotongan dilakukan dengan mengunakan pisau tajam stainless menghadap ke bawah
4) Pemotongan dilakukan dengan mengunakan pisau tajam stainless steel dan membaca basmallah dengan saluran di leher terpotong sempurna (*oesophagus,v,jugularis, trachea*)
5) Pentirisan darah sempurnah, dengan bleeding time 2-3 menit, ditunggu sanpai ayam benar- benar mati
6) Penyembelih adalah seorang muslim yang taat dan memahami prosedur pemotongan halal

d. SOP NO . 3 PEREBUSAN

Dalam perebusan adanya parameter produksi yaitu suhu air yang digunakan dalam melakukan perebusan tidak terlalu tinggi/lama yang

bertujuan daging tidak hancur atau merebus tidak terlalu rendah/sebentar sehingga saat *defeathring* bulu tidak tercabut.

Pangawasan mutu proses produksi dilakukan pergantian/ penambahan air untuk menjaga temperature. Adapun ketetapannya adalah sebagai berikut :

1) Seluruh peralatan perebusan dan air yang digunakan harus bersih
2) Sebelum dimasukan ke dalam bak perebusan, ayam harus sudah benar-benar mati
3) Lama perebusan yang dilakukan 1,5-2 menit dengan temperatur air rebusan $58° - 60°$ C
4) Air diganti atau dilakukan penambahan apabila penyembelihan ayam sudah mencapai 1000 ekor (dilakukannya penambahan dan penggantian air bermaksud untuk menjaga temperatur air)

e. SOP.NO. 4 PENCABUTAN BULU

Dalam pencabutan bulu adanya parameter produksi dilakukan pada tahap ayam yang keluar dari mesin cabut bulu harus dalam keadaan bersih dari bulu. Pengawasan mutu yang dilakuakan dengan ketentuan apabila bulu belum bersih pencabutan bulu dilakukan secara manual.

SOP NO 4 Pencabutan bulu yang telah diintruksikan dengan ketetapan sebagi berikut :

1) Memastikan semua peralatan dalam kegiatan pencabutan bulu dalam keadaan bersih

2) Mesi dihidupkan, kemudian ayam dimasukan kedalam mesin pencabut bulu berisi 8-10 selama 30 detik
3) Dilakukannya kegiatan pengontrolan pemberian air dengan air bersi saat mesin diputar

f. SOP NO 5 *EVISCERATING*

Dalam perebusan adanya parameter produksi yang bagian dalam kegiatan ini adalah dengan cara mengeluarkan semua organ dalam pada ayam secara sempurna. Pengawasan mutu proses produksi yang mana dilakukan pencucian karkas saat itu juga apabila ditemukan empedu yang pecah , karkas yang tidak layak konsumsi tidak diikutkan pada proses selanjutnya.

SOP No. 5 Eviscerating yang telah diintruksi dengan ketetapan sebagai berikut :

1) Seluruh keadaan peralatan dalam keadan bersih
2) Kaki dipotong dalam daerah hock joint sehingga pada tempat potongan terlihat seperti angka 8
3) Venting dilakukan lurus dari kloaka sampai keel
4) Seluruh organ dalam harus dikeluarkan secara sempurna
5) Organ dalam diletakan ditempat terpisah
6) Periksa apakah karkas bersih dan tidak terdapat organ dalam (organ dapat dikeluarkan semua dengan sempurna)

g. SOP NO 6 PENCUCIAN

Dalam pencucian adanya parameter produksi yang mana ayam keluar dari pencucian dalam keadaan benar – benar bersih dari darah dan lemak. Pengawasan mutu yang dilakukan pada tahap ini dilakukan pembersihan ulang karkas yang belum bersih. SOP NO.6 Pencucian yang telah diintruksikan dengan ketetapan sebagai berikut :

1) Semua peralatan dan air yang digunkan dalam keadan bersih
2) Air yang dipergunakan untuk mencuci adalah air dalan keadaan mengalir
3) Kadar klorin bebas dalam air 1 s/d 2 ppm
4) Pengantian air dilakukan maksimum setiap 100 ekor ayam
5) Ayam harus benar-benar bersih, termasuk dari sisa – sisa darah dan lemak

h. SOP NO 7 CHILLING

Dalam *chilling* adanya produksi parameter produksi yaitu suhu yang digunakan dalam Karkas maksimal 7,2 ℃. Pengawasan mutu yang dilakukan denga ketentuan temperature air dijaga dengan penambahan es apabila temperature air di atas 4℃.

SOP chilling yang telah diintruksi dengan ketetapan sebagai berikut:

1) Karkas yang sudah dicuci dan diseleksi dimaksudkan ke dalam bak chilling
2) Temperatur air maksimal 4 ℃ dengan kadar klorin bebas 1- 2ppm

sehingga pemberian larutan klorin untuk bak chiling persegi (vol 398 It) adalah 6,5 liter sedangkan bak chiling setengah lingkaran (volume 421 liter) adalah 7 liter

3) Dilakukan pergantian air chiling setiap 500 ekor dan setiap 250 ekor karkas dilakukan penambahan klorin sebanyak 2 liter
4) Suhu karkas setelah chiling 7,2 liter

i. SOP NO. 8 CUT UP KARKAS

Dalam *cut up karkas* parameter produksi potongan disesuaikan dengan permintaan konsumen dengan temperatur daging ayam terjaga 7,2℃. Pengawasan mutu proses produksi Daging di reject apabila ditemukan bentuk maupun performance potongan daging yang tidak sesuai standar (berat di bawah standar , memar lebih dari 2 cm , tulang mencuat serta, dilakukan penambahan es, apabila terjadi peningkatan suhu.

SOP cut up karkas yang telah diintrukskan dengan ketetapan sebagai berikut :

1) Semua peralatan dalam keadaan bersih
2) Karkas yang di potong dijadikan bagian-bagian dengan standar dan spesifikasi sesuai dengan permintaan konsumen, hasil potongan harus sesuai dengan standar, temperatur daging tetap dijaga.

j. SOP NO 9 *PACKAGING DAN LABELLING*

Dalam *packaging dan labelling* parameter produksi pada bagian ini yaitu potongan daging ayam yang akan dipacking berat dan bentuknya haru sesuai dengan standar yang diinginkan oleh konsumen, suhu tetap

dijaga maksimal 7,2 ℃. Pengawasan mutu proses produksi dilakukan penggantian bag bila bag rusak / sobek, segera masukkan produk yang telah di *packing* ke dalam

SOP *packaging dan labelling* yang telah diintruksi dalam melakukan pekerjaan diantaranya :

1) Semua peralatan untuk proses packing dan labelling dalam keadaan bersih
2) Sebelum melakukan packaging suhu daging maksimal 7,2 ℃
3) Memastikan tidak adanya material asing sebelum diseal
4) Produk akan kadaluarsa setelah 4 hari termasuk hari produksi.
5) Tempatkan produk dalam krat ventilasi

k. SOP N0 10 CONTAINERS DAN DELIVERY

Dalam *containers* dan *delivery* parameter produksi *coldstorage* harus dalam keadaan bersih dan tidak berbau, suhu harus -4 - 0℃. Pengawasan mutu proses produksi dengan dilakukan jika temperature dibawah standar, ruangan / box berpendingin harus check.

SOP *containers dan delivery* yang telah diintruksikan dalam melakukan pekerjaan adalah sebgai berikut :

1) Ruangan / box pendingin harus bersih dan bebas dari bau dengan temperatur -4 – 0℃
2) Temperatur produk yang dideiverikan dijaga tetap 0 - 4 ℃
3) Mobil yang akan digunakan dalam keadaan baik
4) Bersihkan mobil dengan sabun dan untuk ruangan/ box delivery ,

pembilasan terakhir dengan air berklorin

5) Alat pendingin diaktifkan dulu ± 30 menit sebelum ruangan dipakai

l. SOP NO. 11 PERPINDAHAN PERSONAL DI SETIAP TAHAPAN PROSES.

Dalam tahapan ini mempunyai Intruksi dalam melakukan pekerjaan diantaranya :

1) Operator dari daerah kotor diusahakan/ tidak diperbolehkan untuk masuk area bersih
2) Apabila adanya keperluan mendesak harus masuk ruang bersih terlebih dahulu untuk melakukan mencuci tangan sampai bersih dan menggunakan seragam yang telah disediankan dan mengganti pakaian bersih

m. SOP NO 12 AIR

Dalam tahapa ini adanya ketentuan dalam air diantaranya :

1) Air yang digunakan dalam proses produksi oleh Royan CP adalah air yang berasal dari sumur BOR
2) Untuk menjaga khiegenitas air dan produk, maka Royan CP menggunakan klirin tablet untuk disenfeksin air
3) Klorin tablet dipasang di bak penampungan air setiap dua minggu sekali sebanyak 2 buah, dengan harapan kadar klorin dalam keadaan air 2 ppm.

3. Distribusi dan Pemasaran Produk

Spesifikasi produk disesuaikan dengan kaingin pelanggan , yang mana pangsar yang bidik oleh PT. Royan Chicken Processing adalah hotel graha dan duta hotel restaurant yang dititik beratkan pangsa pasar di wilayah DIY.

Dengan komitmen dan kualitas yang sellau berusaha terbaik dan memuaskan konsumen dengan berlandasakan semboyan perusahaan ASUH (aman, sehat , utuh dan halal).

4. GMP dan Program Sanitasi

Good Manufacturing Practice (GMP) adalah bagian penting dalam menghasilkan produk dengan kualitas yang tinggi . GMP merupakan program yang paling mendasar dalam proses produkasi di PT Royan Chicken Processing . proseduk dalam melakukan program GMP harus memenuhi tahapan dibawah ini :

a. Program Sanitasi

Dimana program ini dibuat untuk menjamin kebersihan semua area produksi. Kegiatan setiap harinya sebelum memulai produksi harus dilakukan inspeksi terhadap kondisi produksi yang meliputi peralayan, ruangan dan karyawan diharapkan sanitasi ruangan terjamin.

Dilakukannya kegiatan dokumentasi dari setiap tahapan sanitasi harus disimpan dan mudah diakses pada saat dilakukan verifikasi. Analisa mikrobiologi terhadap peralatan dan ruangan (swab test) wajib dilakukan 6 (enam) bulan sekali.

b. Kebesihan peralatan dan bahan kimia

Kebersihan peralatan dan bahan kimia sangat diperhatian dengan standarisasi sebagai berikut

1) Bahan kimia harus diberi label yang jelas dan disimpan di tempat terpisah dari bahan pangan untuk menghindari kemungkinan terjadinya kontaminasi bahan kimia
2) Bahan – bahan pengujian pH air (kertas lakmus) serta alat untuk pengujian kadar klorin bebas (chlorine test kit), disimpan secara hati – hati dan digunakan secara rutin setiap harinya
3) Tangka , sikat peralatan lain yang digunankan yang berguna untuk kebersiha dan sanitasi perlu diberi tanda atau label sebgai identifikasi masa penggunaanya
4) Apabila peralatan tidakdigunakan dipisahkan dengan ruang proses produksi
5) Peralatan tidak boleh berkarat, tidak berpori dan selalu dalam kondisi baik
6) Jadwal sanitasi diwajibkan dilakukan dengan prosedur yang benar, dokumen pelaksanaan dan pemeriksaan proses sanitasi disimpan dengan baik untuk memudahkan proses verifikasi

c. Prosedur kebersihan , danitasi dan perawatan bangunan

1) Pemeliharaan kebersihan pada area yang tidak berhubungan dengan produk atau lingkungan luar bangunan tetapi dalam lingkungan perusahaan, dilakukan oleh karyawan.

2) Pemeliharaan kebersihan di area produksi dan penyimpanan dilakukan oleh masing-masing operator dibagianya
3) Pelaksanaan pembersihan dan sanitasi peralatan dan mesin harus dilakukan seuai dengan SOP
4) Kebersihan wajib dijaga pada setiap area dan menjadi tanggung jawab setiap karyawan diarea masing – masing
5) Dokumentasi pembersihan dan sanitasi tersimpan lengkap dan mudah diakses apabila diperlukan pada saat pemeriksaan

d. Kondisi bangunan
    1) Saluran air luar bangunan harus mencegah masuknya air dari luar ke dalam bangunan
    2) Bangunan meminimalkan masuknya tikus dan sernagga ke dalam ruang produksi dan penyimpanan
    3) Dinding dan langit haru smudah dibersihan
    4) Lantai harus rata
    5) Lampu harus cukup untuk penerangan dan terlindung dari kemungkinan pecah dang mengkontaminasi produk
    6) Ruang ganti terpisah dari ruang produksi
    7) Tempat cuci tanggan tersedia di setiap titi masuk ruang produksi
    8) Tempat makan terletak terpisah dengan area produksi
e. Mesin / peralatan , tata letak (layout) dan bagian lainnya
    1) Desain mesin seuai dengan persyaratan sanitasi yaitu mudah dibersihkan dan tidak mudah berkarat

2) Mesin/peralatan mempunyai alat pelindung untuk mencegah kecelakaan
3) Parameteroperasi mesin jelas dan mudah dilakukan
4) Tangka pencampuran selalu dalam keadaan tertutup
5) Kolam peredam kaki terletak di setiap titik masuk area produksi , dan kadar klorin bebas dari airnya diperiksa setiap 2 jam sekali agar tetap sesuai dengan konsentrasi yang diharapkan
6) Program perawatan preventif untuk medin dan peralatan, dijalankan dan pencucian mesin setelah perawatan mesin dilakukan
7) Pelumasan mesin yang digunakan adalah ‘’foof grade’’
8) Aliran produk limbah (waste) dan karyawan yang bekerja, dibuat untuk meminimalkan kontaminasi produk
9) Area kerja dimana diperlakukan pemeriksaan kualitas, mudah dijangkau
10) Air yang digunakan berasal dari air tanah . air dianalisii secara rutin 1 bulan sekali untuk mengetahui kesusuaian dengan standar kualitas air.

f. Pengendalian hama (pest control)

1) Pintu pada ruang produksi selalu dalam keadaan tertutup
2) Tempat sampah dan limbah selalu tertutup dan dibuang teratur
3) Seminggu sekali dilakukan pengidentifikasian jenis-jenis hama yang ada di rumah pemotongan

4) Kondisi bangunan dievaluasi setiap 3 bulan
5) Digunakan lampu ultraviolet dengan jebakan listrik

g. Hygiene karyawan

1) Karyawan yang diperbolehkan bekerja adalah karyawan yang sehat.
2) Pakaian kerja diberikan oleh perusajaan kepada karyawan, wajib digunakan selama proses produksi
3) Seragam dicuci dilingkungan pabrik
4) Karyawan yang bertugas dalam kegiatan proses produksi diwajibkan menggunakan sarung tanggan
5) Karyawan tidak diperbolehkan menggunakan perhiasan
6) Karyawan tidak diperbolehkan membawa alat komunikasi kedalam ruang proses produksi
7) Dilingkungan ruang produksi tidak diperbolehkan merokok
8) Dilingkungan produksi tidak diperbolehkan makan dan minum
9) Karyawan yang berada di area penerimaan ayam sampai dengan eviserasi, tidak diperbolehkan masuk kearea proses chilling sampai pengemasan, untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang.
10) Semua tamu yang berkunjung diarea proses produksi, harus menjalan proses higie karyawan yang sama.
11) Prosedur untuk perlindungan kecelakan/ luka -luka pada saat kerja

B. Analisis Prioritas Rantai Pasok pada Royan Chicken Processing

Dalam memetakan risiko berdasarkan prioritasnya digunakan metode *House of Risk* yaitu metode perhitungan kuantitatif sederhana. Dalam metode House of Risk memperhitungkan hal-hal yang tidak diperhitungkan, misalnya kemungkinan-kemungkinan agen risiko yang dapat menyebabkan banyak agen risiko atau sebaliknya kejadian risiko yang disebabkan oleh banyak agen risiko. Metode *House of Risk* terfokus kepada agen risiko, yaitu mitigasi (preventive action) yang didasarkan pada agen risiko prioritas. Kemudian, dilakukan perhitungan urutan preventive action sebagai arahan bagi perusahaan untuk memperbaiki sistem operasional.

Berdasarkan risk agent yang menjadi prioritas masalah berdasarkan nilai *Aggregate Risk Potential* dan Diagram Pareto, maka terdapat beberapa preventive actions yang dapat dipertimbangkan untuk menjadi solusi permasalahan. Perhitungan pada Tabel HOR 2 telah memberi arahan mengenai prioritas aksi mitigasi yang sebaiknya dilakukan perusahaan.

Tabel 4 Data Responden

No	Nama	Usia	Jabatan
1	Bambang Suharno	40 Tahun	Koordinator
2	Wiwit Wijayanti	39 Tahun	Administrasi
3	Dini Inggita	35 Tahun	Operator Produksi
5	Nandiwardhana	34	Konsumen

6	Venny K	34	Konsumen
7	Frida	35	Konsumen
8	Anisa	33	Konsumen
9	Rika Prilyanti	37	Konsumen
10	Arum	38	Konsumen
11	Amelinda	29	Konsumen

Teknik penentuan responden yang penulis gunakan adalah *purposive sampling* dan *snowball sampling*. *Purposive sampling* adalah teknik pengambilan sampel yang mempertimbangkan hal-hal tertentu dalam pengambilan sampelnya. Sedangkan *snowball sampling* adalah dari jumlah responden yang sedikit kemudian lama lama berkembang menjadi banyak dikarenakan kebutuhan informasi yang lebih spesifik serta lebih banyak.

Pada tahapan ini peneliti mengumpulkan data pada saat *study literatur* dan lapangan. Kemudian merekapitulasi risiko operasional yang terdiri dari *risk agent* dan *risk even* yang terdapat di dalam kegiatan operasional perusahaan Royan Chicken Processing. Variabel risiko yang digunakan dalam penelitian ini, diperoleh dari hasil verifikasi wawancara kepada beberapa responden dan observasi kepada beberapa orang yang memiliki pengalaman dan keahlian spesifik serta bersentuhan langsung pada proses produksi (bidang yang sesuai dengan topik pembahasan).

Setelah itu, dilakukan FGD (*Focus Group Discussion*) kepada

beberapa bidang ahli masing-masing dari unit terkait untuk menentukan besaran tingkat probabilitas risiko (*occurrence)*, dampak risiko (*severity).* Untuk FGD (*Focus Group Discussion*) selain bertemu langsung saat dilapangan peneliti juga menggunakan media online (zoom).

Tabel 5. Pengukuran *Severity* (Dampak Risiko)

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Severity	Tidak ada efek	Efek sangat rendah	Rendah	Efek sedang			Efek Tinggi		Efek sangat tinggi	
Kriteria	Hampir tidak pernah terjadi	Sangat jarang terjadi	Jarang terjadi	Cukup sering terjadi			Sering terjadi		Hampir selalu terjadi	

Pada tabel 5 pengukuran Severity adalah langkah pertama untuk menganalisa resiko yaitu menghitung seberapa besar dampak-dampak atau intensitas kejadian mempengaruhi output proses. Dampak tersebut diranking mulai skala 1 sampai 10, dimana10 merupakan dampak terburuk.

Tabel 6. Pengukuran *Occurrence* (Probabilitas Kejadian)

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Occurance	Tidak ada efek	Efek sangat rendah	Rendah	Efek sedang			Efek Tinggi		Efek sangat tinggi	
Kriteria	Kegagalan tidak terjadi	Kegagalan tidak berpengaruh terhadap proses produksi	Kegagalan yang terjadi yang cukuo signifikan pada proses produksi	Kegagalan terjadi dan cukup berdampak signifikan pada proses produksi			Kegagalan sering terjadi dan mempengaruhi proses produksi		Hampir selalu terjadi	

Pada tabel 6 proses analisis risiko ini dilakukan dengan menganalisis penyebab timbulnya risiko-risiko yang telah teridentifikasi, yang sebelumnya dilakukan analisis antara kejadian risiko dan agen risiko, serta kemungkinan dampak tersebut timbul (*occurence*) digabungkan untuk menentukan tingkat/ peringkat risiko yang kemudian dilakukan perhitungan nilai *Aggregate Risk Potential* (ARP) menggunakan Model HOR1. Nilai ARP ini diperoleh dari penjumlahan hasil perkalian tingkat *severity* dengan tingkat *occurrence.* Hasil dari tahap analisis risiko ini berupa prioritas risiko, kemudian digunakan sebagai acuan penyusunan rencana penanganan risiko (mitigasi risiko).

Berdasarkan analisis data kuantitatif yaitu menggunakan metode *House Of Risk* (HOR) didapatkan data sebagai berikut :

Gambar 4 Diagram HOR 1

	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17	A18	A19	A20	A21	A22	A23	A24	A25	A26	A27	A28	A29	A30	A31	A32	A33	A34	SEVERITY
E1	1								1					9	3	1							9					3	9	3	9	9			1
E2		1																		9															1
E3		1																		9													3	9	1
E4		1						1												9															1
E5												3																		3				9	6
E6				9																															8
E7																										9	9	3							6
E8		1			1		1	1																											2
E9												3								9											9	9			6
E10			3		1	3	1		1	1	1		0	9			9	1	1	9	9	9		9	9				9		9	9		9	3
E11																										9	9			3					8
OCCURANCE	1	1	6	8	2	3	2	2	3	2	2	6	0	8	3	2	8	3	6	8	8	8	8	8	8	8	8	6	8	6	8	8	6	8	
ARP	1	4	54	576	10	27	10	6	12	6	6	216		294	9	2	216	9	18	864	216	216	72	216	216	1008	1008	126	288	276	720	720	18	720	8160
PERCENTAGE	0,00012	0,0005	0,0066	0,0706	0,0012	0,0033	0,0012	0,0007	0,0015	0,0007	0,0007	0,0265	0	0,03603	0,0011	0,0002	0,0265	0,0011	0,0022	0,1059	0,0265	0,0265	0,0088	0,0265	0,0265	0,1235	0,1235	0,0154	0,0353	0,0338	0,0882	0,0882	0,0022	0,0882	100
RANKING	33	31	19	7	24	20	24	28	23	28	28	11	34	8	26	32	11	26	21	3	11	11	18	11	11	1	1	17	9	10	4	4	21	4	

1) Nilai 1 dengan warna hijau, untuk menunjukkan korelasi rendah dan
2) Nilai 3 dengan warna kuning, untuk menunjukkan korelasi sedang dan
3) Nilai 9 dengan warna merah, untuk menunjukkan korelasi tinggi

1. DIAGRAM HOR 1

Hasil dari kuesioner dimasukkan kedalam diagram HOR, Hasil jumlah keseluruhan dari tiap *risk agent* merupakan perkalian dari setiap *risk event* dengan *severity* kemudian dikalikan lagi dengan *occurance*. Misalkan untuk perhitungan ARP A1 adalah sebagai berikut:

- ARP A1= Occurance A1 x Σ(Korelasi Risk Event x Severity Risk Event)
- ARP A1 = 1 x (1X1)

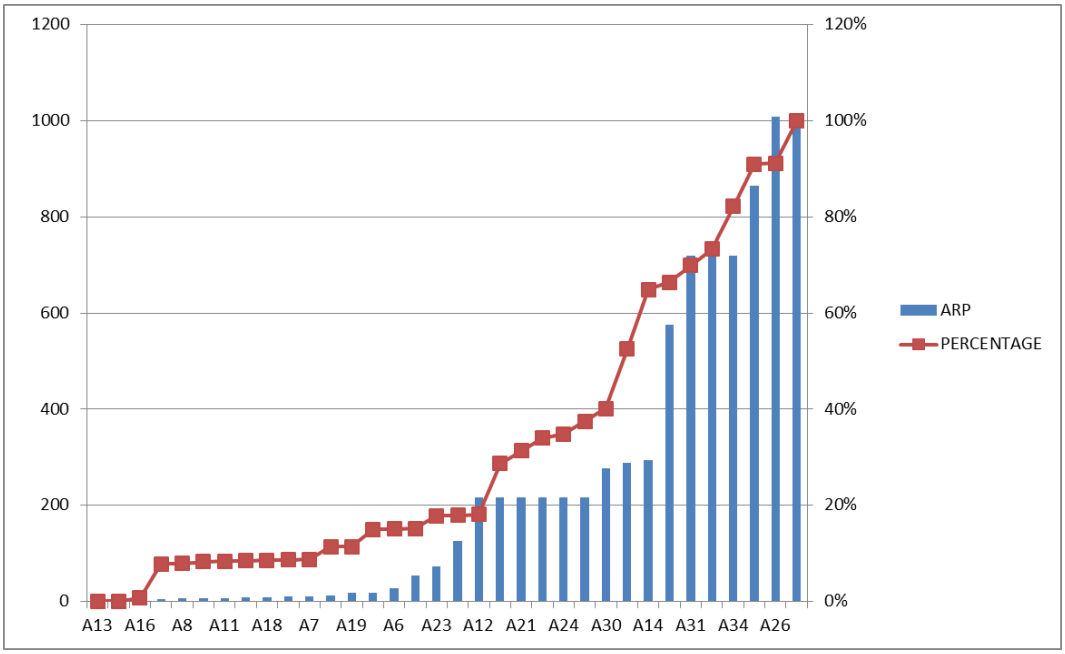
= 1

Tahap selanjutmya dilakukan perangkingan ARP (*Aggregate Risk Potential)* dari nilai yang paling tinggi hingga paling rendah. *Aggregate Risk Potential* (ARP) yaitu nilai yang didapat dengan cara mengalikan nilai dampak keparahan risiko (*severity*) dengan probabilitas terjadinya risiko (*occurrence*).

Nilai keparahan dampak risk (*severity*) dilihat dari besar kerugian yang ditimbulkan dan dampak ketidaktercapaianya kinerja peusahaan apabila kejadian risiko tersebut muncul.

Berikut adalah diagram pareto untuk *risk agent pada* ROYAN CHICKEN PROCESSING yang ditunjukkan pada gambar.

GAMBAR 5 DIAGRAM PARETO



Dari diagram pareto tersebut, urutan *risk agent* dari mulai yang paling tinggi persentasenya agen risiko yang dijadikan sebagai penyebab utama. Yaitu agen risiko A26, (Ruang Produksi Sempit) dengan presentase 12%, A27 dengan presentase 12%(Over Stock Capacity), A20, A31, A32, A34. Keenam agen risiko terpilih dipilih dengan berbagai pertimbangan baik dari sudut pandang peneliti maupun dari sudut pandang pemilik serta dari prinsip pareto.

C. Penanganan Risiko Produk Halal Rantai Pasok Royal Chicken Processing

Pada HOR fase 2 akan dilakukan penyusunan tindakan pencegahan terhadap pemicu risiko (*risk agent*) yang digunakan yaitu hasil dari HOR fase 1. Berdasarkan *output* dari HOR 1 Terdapat 6 *Risk Agent* yang merupakan

penyebab utama. Oleh karena itu *House of Risk* fase 2 berfokus pada penentuan tindakan yang akan dilakukan terlebih dahulu dengan mempertimbangkan tingkat efektifiktas serta tingkat kesulitan dari masing-masing *preventive action* (PA) tersebut untuk dilakukan. Berikut hasil identifikasi *preventive action* (PA) yang digunakan untuk mengontrol atau mencegah serta meminimalisasi suatu pemicu risiko (*risk agent*).

Tabel 7 Preventive Action

Kode RA	*Risk Agent*	Kode PA	*Preventive Action*
A26	Ruang produksi yang sempit	PA1	Melakukan perluasan ruangan produksi
		PA 2	Mengatur kapaitas produksi sehingga produk yang menumpuk di ruangan dapat diatasi engan baik
A27	Over stock Capacity di lemari pendingin	PA3	Menambah mesin pendingin dengan melihat jumlah penambahan trend kapasitas permintaan konsumen
A20	Adanya kelalaian dari petugas dalam mengikuti pekerjaan atau SOP	PA4	Melakukan Training terhadap SDM
A31	Produk rusak dalam pengiriman		Melakukan Training terhadap SDM

A32	Kendaraan pengantar yang kurang baik	PA5	Pengadaan alat transportasi baru
		PA6	Penyewaan Alat Transportasi
A34	Ganti rugi perusahaan terhadap konsumen, karena tidak sesuai dengan permintaan konsumen	PA7	adanya perjanjian yang jelas tentang kesepakatan perjanjian jual beli.

Tabel *preventive action* dibuat berdasarkan hasil diskusi dan *brainstorming* dengan *manager*, kepala produksi Royan Chicken Processing Yogyakarta. Dari hasil diskusi dan brainstorming didapatlah hal-hal yang harus diperbaiki yang harus dicegah dan meminimalkan pemicu risiko (*risk agent*).

Setelah menentukan langkah langkah dalam preventive action, selanjutnya dibuatlah strategi penanganan dalam tabel HOR 2, untuk mengetahui tingkat penanganan dan keefektifan.

Tabel 8 HOR 2

STRATEGI PENANGANAN								
Risk Agent	PA1	PA2	PA3	PA4	PA5	PA6	PA7	ARP
A26	9	3						1008
A27			9					1008
A20				9				864
A31				9				720
A32					3	3		720
A34						3	3	720
Tek	9072	3024	9072	14256	2160	4320	2160	
Dk	5	3	4	3	5	3	3	
ETD	1814,4	1008	2268	4752	432	1440	720	
Rank	3	5	2	1	7	4	6	

Keterangan :

A = Risk agent yang terpilih untuk dilakukan penanganan

PA = Preventive Ation / strategi penanganan yang akan dilakukan

ARP = Aggregate Risk Priority dari risk agent

TEk = Total efektivitas dari setiap aksi penanganan

Dk = Tingkat kesulitan dalam penerapan aksi penanganan

ETD = Effetiveness difficulty performing action Rank = Peringkat dari setiap aksi penanganan berdasarkan urutan nilai ETD tertinggi

Tabel 9 Skala Nilai Tingkat Kesulitan Aksi Mitigasi (Dk)

Skala	**Keterangan**
5	Aksi mitigasi sulit ditetapkan
4	Aksi mitigasi cukup mudah
3	Aksi mitigasi mudah diterapkan

Tabel 10 *Preventive Action*

Kode *Risk Agent*	Risk Agent	Kode PA	Preventive Action	Korelasi	Tingkat Kesulitan
A26	Ruang produksi yang sempit	PA1	Melakukan perluasan ruangan produksi	9	5
		PA 2	Mengatur kapaitas produksi sehingga produk yang menumpuk di ruangan dapat diatasi dengan baik	3	4
A27	Over stock Capacity di lemari pendingin	PA3	Menambah mesin pendingin dengan melihat jumlah penambahan trend kapasitas permintaan konsumen	9	3
A20	Adanya kelalaian dari petugas dalam mengikuti pekerjaan atau SOP	PA4	Melakukan Training terhadap SDM	9	3

A31	Produk rusak dalam pengiriman	PA4	Melakukan Training terhadap SDM	9	5
A32	Kendaraan pengantar yang kurang baik	PA5	Pengadaan alat transportsai baru	3	3
		PA6	Penyewaan Alat Transportasi	3	3
A34	Ganti rugi perusahaan terhadapkonsumen , karena tidak sesuai dengan permintaan konsumen	PA7	adanya perjanjian yang jelas tentang kesepakatan perjanjian jual beli.	3	3

Berdasarkan perhitungan house of risk fase 2 didapatkan urutan strategi penanganan risiko berdasarkan nilai ETD tertinggi. Urutan strategi penanganan atau preventive action dalam perhitungan menggunakan metode model *House of Risk* fase 2, didapatkan hasil peringkat tindakan preventif yang harus dilakukan terlebih dahulu.

Tabel 11 Strategi Penanganan

Kode	Strategi Penanganan
PA 4	Melakukan training terhadap SDM
PA 3	Menambah mesin pendingin dengan melihat jumlah penambahan Trend kapasitas permintaan konsumen
PA 1	Melakukan perluasan ruangan produksi
PA 6	Penyewaan alat transportasi
PA 2	Mengatur kapasitas produksi sehingga produk yang menumpuk di ruangan dapat diatasi dengan baik
PA 7	Adanya perjanjian yang jelas tentang kesepakatan perjanjian jual beli

Tindakan pencegahan urutan ke-1 yaitu (PA 4) Melakukan training terhadap pekerja agar terampil mengoperasikan alat-alat dan fasilitas kerja, sehingga dapat mengurangi potensi kerusakan mesin pada saat bekerja. Aksi mitigasi memiliki nilai total keefektifan (TEk) sebesar 14256.

Skala nilai tingkat kesulitan *preventive action* berdasarkan *branstroming* aksi mitigasi cukup mudah diterapkan (skala nilai 4) dan nilai ETD (*Effectiveness to Difficulty Ratio*) yaitu 4752.

Tindakan pencegahan urutan ke-2 yaitu (PA 3) Menambah mesin pendingin dengan melihat jumlah penambahan trend kapasitas permintaan konsumen yang memiliki nilai total keefektifan (TEk) sebesar 9072. Dengan menambah mesin pendingin diharapkan *overstock capasity* dapat diatasi. Skala tingkat kesulitan *preventive action* berdasarkan *branstroming* aksi mitigasi cukup mudah diterapkan (skala nilai 4) dan nilai ETD (*Effectiveness to Difficulty Ratio*) yaitu 2268. Namun, perusahaan harus melakukan identifikasi kebutuhan dan permintaan konsumen, agar pembelian mesin pendingin dapat digunakan secara efektif.

Tindakan pencegahan urutan ke-3 yaitu (PA 1) melakukan perluasan produksi yang memiliki nilai total keefektifan (TEk) sebesar 9072. Sebelum melakukan perluasan produksi sebaiknya dilakukan dan dikaji terlebih dahulu permintaan konsumen terhadap pasar. Apakah kondisi permintaan akan terus stabil mengalami peningkatan atau hanya pada saat-saat tertentu. Skala tingkat kesulitan *preventive action* berdasarkan *branstroming* aksi mitigasi sulit diterapkan (skala nilai 5) dan nila ETD (*Effectiveness to Difficulty Ratio*) yaitu 1814

Tindakan pencegahan urutan ke-4 yaitu (PA6) penyewaan alat transportasi yang memiliki nilai total keefektifan (TEk) sebesar 4320. Dengan nilai ETD (*Effectiveness to Difficulty Ratio*) yaitu 1440. Tindakan pencegahan urutan ke-5 yaitu (PA2) Mengatur kapaitas produksi sehingga produk yang menumpuk di ruangan dapat diatasi dengan baik memiliki nilai total keefektifan (TEk) sebesar 3024. Dengan nilai ETD (*Effectiveness to Difficulty Ratio*) yaitu 1008.

Tindakan pencegahan urutan ke-6 yaitu (PA7) adanya perjanjian yang jelas tentang kesepakatan perjanjian jual beli. memiliki nilai total keefektifan (TEk) sebesar 2164. Dengan nilai ETD (*Effectiveness to Difficulty Ratio*) yaitu 720. Tindakan ini perlu dilakukan agar ganti rugi perusahaan terhadap konsumen, karena tidak sesuai dengan permintaan konsumen dapat teratasi dengan baik.

Selain itu, dalam penelitian ini di susun 19 pernyataan terhadap konsumen untuk mengukur kepuasan pelanggan terhadap produk halal

(produk rumah potong ayam) di Royan Chicken Processing dengan total responden 7 orang. Jawaban setiap instrument yang menggunakan skala likert, yang berupa kata-kata, antara lain :

Keterangan :

1 = Tidak Setuju, 2 = Kurang Setuju, 3 = Cukup Setuju, 4 = Setuju, 5 = Sangat Setuju

Dengan cara perhitungan skor masing- masing pernyataan:

Jumlah skor tiap kriteria = capaian skor X jumlah responden.

SS5 = 5 X 7 = 35

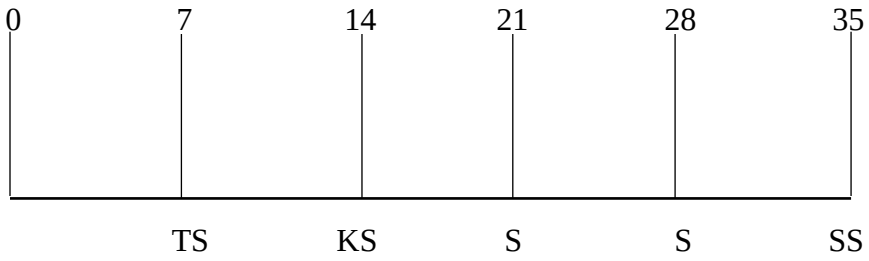
S4 = 4 X 7 = 28

CS3 = 3 X 7 = 21

KS2 = 2 X 7 = 14

TS1 = 1 X 7 = 7

Jumlah skor ideal untuk setiap pernyataan skor tertinggi = 45 (sangat setuju), Jumlah skor terendah = 9 (tidak setuju) dengan interpretasi nilai : 9



Gambar 6 Interpretasi Nilai dari setiap pernyataan

Cara perhitungan skor keseluruhan untuk mengetahui tingkat kepuasan konsumen: Jumlah skor seluruh kriterium = capaian

jumlah skor X jumlah responden X instrumen pertanyaan

Untuk :

SS5 = 5 X 7 X 19 = 665

P4 = 4 X 7X 19 = 532

CP3 = 3 X 7X 19 = 399

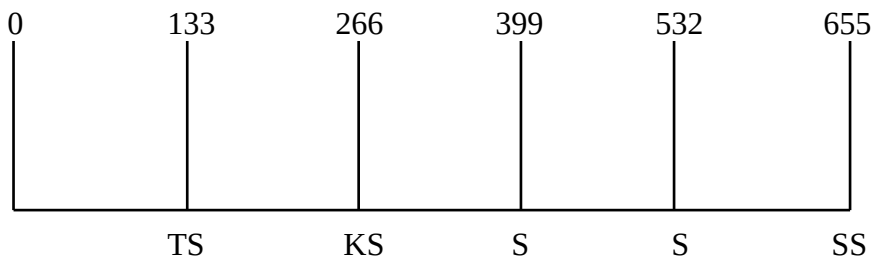
KP2 = 2 X 7X 19 = 266

TP1 = 1 X 7 X 19 = 133

Jumlah skor ideal untuk keseluruhan pernyataan

655 = (sangat puas)

Jumlah skor rendah 133 = (tidak puas)

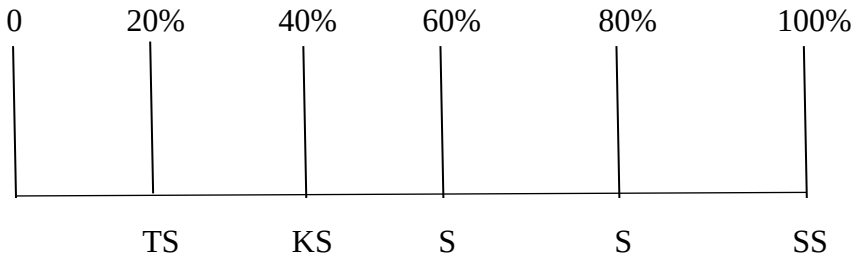


Gambar 7 Interpretasi Nilai berdasarkan data

Analisis data yang digunakan merupakan analisis deskriptif yang yang di analisis dengan menggunakan skala pengukuran Likert Scale. Adalah sebagai berikut :

$$\text{Kepuasan Konsumen} = \frac{\text{Jumlah Skor Hasil Pengumpulan Data}}{\text{Jumlah Skor Ideal (Tertinggi)}} \; x\, 100\%$$

Dengan interpretasi nilai :



Gambar 8 Persentase Perilaku Konsumen

Keterangan kriteria interpretasi skor keputusan konsumen :

Angka 0% - 20% = Tidak Setuju

Angka 21% - 40% = Kurang Setuju

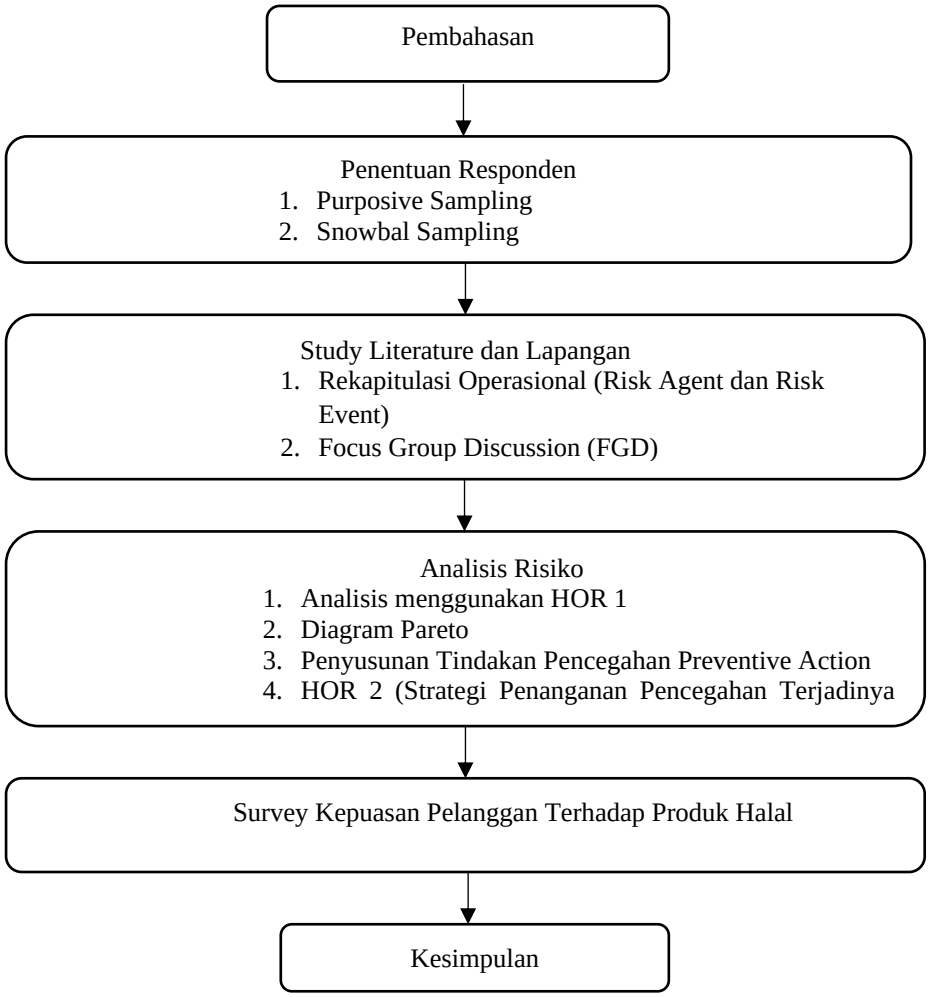
Angka 41% - 60% = Cukup Setuju

Angka 61% - 80% = Setuju

Angka 81% - 100% = Sangat Setuju

Berdasarkan hasil analisis mengunakan skala likert, maka dapat diketahui bahwa indeks tingkat kepuasan konsumen terhadap produk halal (produk olahan ayam) di Royan Chicken berada pada titik 83,2% termasuk dalam kategori sangat puas.

Gambar 9 Alur Pembahasan



Menurut Ma'ruf Amin (2010), Halal yaitu istilah dari bahasa Arab yang artinya legal, diperbolehkan dan sesuai hukum Islam. Jika dikaitkan dengan produk farmasetik, minuman dan makanan, maka halal diartikan sebagai produk yang diperbolehkan dikonsumsi oleh seorang muslim.[1]

Aturan-aturan tentang kehalalan dan keharaman produk yaitu:

[1]Ma'ruf Amin, "Fatwa Produk Halal Melindungi dan Menentramkan", Pustaka Jurnal Halal, 2010, hlm. 79

1) Pada dasarnya semua diperbolehkan, kecuali yang dilarang secara khusus
2) Halal dan Haram produk merupakan hak Allah SWT.
3) Hal yang haram di halalkan dan kebalikannya merupakan perbuatan syirik.
4) Hal mendasar diharamkannya sesuatu karena adanya keburukan dan bahaya.
5) Kehalalan dapat menghindarkan dari sesuatu yang haram, Allah SWT melarang sesuatu yang diperlukan dan mengganti pilihan yang lebih baik.
6) Hal- hal yang membawa ke produk non halal tidak diperbolehkan.
7) Bersiasat atas produk yang non-halal adalah tidak dibenarkan.
8) Niat yang baik tidak dapat membenarkan yang haram.
9) Menjauhkan diri dari sesuatu atau produk yang syubhat (meragukan) adalah dianjurkan karena takut terjatuh pada produk yang non-halal.
10) Tidak ada memilah-milah terhadap suatu produk non halal.

Rantai pasok halal atau *halal supply chain* adalah suatu rangkaian yang dimana dari sumber pasokan sampai mencapai ke konsumen harus terjamin kehalalannya,[2] lain hal yang dikatakan oleh Tieman (2012) mengatakan bahwasanya halal dalam kegiatan rantai pasok dimana adanya kegiatan keseluruhan yang dimulai dari hulu ke hilir harus menerapkan konsep yang sesuai dengan syariat Islam, dimulai dari pemilihan pemasok, penyimpanan, kegiatan produksi, sampai pada distribusi yaitu memisahkan penyimpanan dan pengiriman produk halal sehingga dapat terhindar dari kontaminasi yang

[2] Tian Nur Ma'rifat & Arief Rahmawan, '' Penerapan Rantai pasok halal pada komoditas daging ayam di kabupaten ponorogo '', Cemara Vol 14. No. 01 Tahun 2017 (November 2017) , hlm 38-53.

menyebabkan ketidakhalalan.[3]

Upaya mewujudkan Halal Supply Chain Management (SCM) setidaknya terdapat beberapa tahapan yang harus terpenuhi, yaitu:

1) Sumber daya manusia
2) Pengadaan halal (Halal Procurement)
3) Manufaktur Halal
4) Halal logistik dan distribusi
5) Label dan kemasan halal
6) Kontrol kualitas yang halal

Menurut Undang-Undang Jaminan Produk Halal, produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai syariat Islam dan jaminan produk halal adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal. Sementara di dalam Al-Qurán ditegaskan bahwa makanan dan minuman yang diharamkan adalah bangkai, darah, babi, dan daging hewan yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah SWT, serta Khamr atau minuman yang memabukkan.

Pada dasarnya hal yang diharamkan Allah SWT untuk dimakan jumlahnya sangat sedikit. Sementara itu hal yang ada di muka bumi pada dasarnya halal, kecuali yang dilarang secara tegas dalam Al Qur'an dan Hadits.

[3]Annisa Kusumawati, M.M , ''Halal Supply Chain'', dikutip dari https://swa.co.id/swa/my-article/halal-supply-chain, diakses pada hari minggu tanggal 04 Desember 2022 jam 21: 42.

Menurut Ahmad Yusro Arifin (2011), secara umum dapat diartikan bahwa produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam yaitu[4] :

1) Tidak mengandung babi dan yang berasal dari babi.
2) Bahan-bahannya tidak mengandung hal-hal yang diharamkan yang diharamkan seperti bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran, dan lain sebagainya.
3) Semua bahan-bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam.
4) Tidak boleh digunakan untuk babi tempat penyimpanan, penjualan pengolahan dan transportasinya. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur dalam syariat Islam.
5) Semua makanan yang tidak mengandung khamr. Akan tetapi perkembangan teknologi telah menciptakan aneka produk olahan yang kehalalannya diragukan. Banyak dari bahan-bahan haram tersebut yang dimanfaatkan sebagai bahan baku, bahan tambahan, atau bahan penolong pada berbagai produk olahan, karena dianggap lebih ekonomis.

Akibatnya kehalalan dan keharaman sebuah produk seringkali tidak jelas karena bercampur aduk dengan bahan yang diragukan kehalalannya. Hal ini

[4] Fatimah Nur, "Jaminan Produk Halal Di Indonesia Terhadap Konsumen Muslim" , Volume I No. 01 Januari 2021, hlm. 46

menyebabkan berbagai macam produk olahan menjadi syubhat atau meragukan dan tidak jelas status kehalalannya. Berdasarkan hal tersebut di atas, maka Komisi Fatwa MUI menyimpulkan bahwa semua produk olahan pada dasarnya adalah syubhat.

Dengan demikian pentingnya manajemen halal pada rantai pasok produksi yang tidak hanya terletak pada bahan baku, akan tetapi proses dan pengerjaan bahan baku sampai menjadi suatu produk.

Agama merupakan kebutuhan transenden manusia, karena manusia yang dilahirkan ke dunia sudah dibekali fithrah oleh Allah SWT yang mana dalam fitrahnya ada kesiapan alamiah dalam melihat keindahan ciptaan Allah dan menjadikan bukti keberadaan Allah SWT.

Pangan adalah sumber energi dan kebutuhan fisiologis manusia dicerna dan dimetabolisme, diubah oleh proses kimiawi oleh tubuh dan diubah menjadi sel darah yang menyebar ke seluruh tubuh, sebagai pusat pengatur perilaku manusia. Dengan makin berkembangnya teknologi, sehingga memudahkan dalam mengolah bahan mentah menjadi barang jadi, oleh sebab itu sangat penting untuk diperhatikan proses dalam pengolahan terutama makanan karena harus seuai dengan kaidah-kaidah islam.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada perusahaan Royan Chicken Processing mengenai manajemen rantai pasok halal dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terdapat 6 agen prioritas risiko yaitu A26, (Ruang Produksi Sempit) dengan presentase 12%, A27 dengan presentase 12%(Over Stock Capacity), A20 (Adanya kelalaian dari petugas dalam mengikuti pekerjaan atau SOP), A31 (Produk rusak dalam pengiriman), A32 (Kendaraan pengantar yang kurang baik), A34 (Ganti rugi perusahaan terhadap konsumen, karena tidak sesuai dengan permintaan konsumen).
2. Berdasarkan hasil perhitungan pada model *House of Risk* fase 2, didapatkan hasil peringkat tindakan penanganan risiko (*preventif action*) yang harus dilakukan terlebih dahulu. Tindakan pencegahan urutan ke-1 yaitu (PA 4) Melakukan training terhadap pekerja agar terampil mengoperasikan fasilitas kerja, agar dapat mengurangi potensi kerusakan mesin pada saat bekerja. Tindakan pencegahan urutan ke-2 yaitu (PA 3) Menambah mesin pendingin dengan melihat jumlah penambahan trend kapasitas permintaan konsumen. Tindakan pencegahan urutan ke-3 yaitu (PA 1) melakukan perluasan produksi . Sebelum melakukan perluasan produksi sebaiknya dilakukan dan

dikaji terlebih dahulu permintaan konsumen terhadap pasar. Tindakan pencegahan urutan ke-4 yaitu (PA6) penyewaan alat transportasi.Tindakan pencegahan urutan ke-5 yaitu (PA2) Mengatur kapaitas produksi sehingga produk yang menumpuk di ruangan dapat diatasi dengan baik. Tindakan pencegahan urutan ke-6 yaitu (PA7) adanya perjanjian yang jelas tentang kesepakatan perjanjian jual beli. Tindakan ini perlu dilakukan, jika terjadi ketidaksesuaian mengenai jual beli dapat teratasi dengan baik.

B. Saran

Adapun saran setelah melakukan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Perlunya training terhadap pekerja agar terampil mengoperasikan fasilitas kerja, agar dapat mengurangi potensi kerusakan mesin pada saat bekerja, sehingga dapat mengurangi risiko-risiko yang dapat menyebabkan ketidakhalalalan suatu produk.
2. Perlunya pengecekan secara berkala terhadap mesin perusahaan, agar dapat menciptakan produk halal dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

A.Aghwan Zeiad, Awis Q.Sazili dan Nurseng Deuraseh, 2015. ‘*’Traditional Halal Slaughter from Scientific Perspectives‘’,* International Journal of Social Policy and Society, Vol. 11.

Abul Hasan Muslim Ibnul Hajjaj, 1374 H, Shahih Muslim: Kitab Jual Beli, No.45 (Kairo: Darul Ihyaul Kotob al-Arobiyah, 1374 H), juz 1, hlm. 64

Annisa Kusumawati, M.M , ‘’Halal Supply Chain’’, dikutip dari https://swa.co.id/swa/my-article/halal-supply-chain, diakses pada hari minggu tanggal 04 Desember 2022 jam 21: 42.

A.Syakur.Moh, S.H.Purnomo & B.S Hertanto 2017, ‘’Analisis Rantai Pasokan (Supply Chain) Daging Sapi dari Rumah Pemotongan Hewan sampai Konsumen di Kota Surakarta,’’ Sains Peternakan Vol. 15 .

Budy Kusnandar, Viva. 2010, ‘’Jumlah Penduduk Indonesia Menurut Agama (2010- 2050)’’, (Online), dalam https://databoks.katadata.co.id/, diakses pada hari selasa tanggal 3 Desember 2019

Chandia Mahmood Jan Mei Soon dan ,Joe Mac Regenstein,2017 “Halal Integrity in the Food Supply Chain,” Br. Food J., vol. 119, No.1

Chaundry M. M. and R. dan M.N., 2004 “The Value Of Halal Food Productio, Internati-Onal News On Fats, Oils And,” Relat. Mater. Inf., Vol. 15,

Damhuri, Elba . 2018, ‘’Manajemen Rantai Pasok Produk Halal’’,dikutip dari https://republika.co.id., diakses pada hari rabu tanggal 4 Desember 2019 pukul 15.35 WIB

Dewi Vera, Nunung,2019,’’Penerapan Halal pada Manajemen Rantai PasokDaging’’, dikutip dari http://www.majalahinfovet.com/08/ , diakses pada hari Rabu tanggal 4 Maret 2020 jam 21.11 WIB

Fatimah Nur, “Jaminan Produk Halal Di Indonesia Terhadap Konsumen Muslim” , Volume I No.1

Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, hlm 706-708

Fuseini,A SB Watton dkk . 2017. he compatibility of modern slaughter techniques with halal slaughter: a review of the aspects of ‘modern’ slaughter methods that divide scholarly opinion within the Muslim community, Animal Welfare, doi 10.7120/09627286.3.301.

Finch P, 2004 ‘’ Supply chain risk management supply chain management’’. An Int J.9 No. 2 , hlm, 183-196.

Geraldin, Laudine Henriette, Nyoman Pujawan dan Dyah Santhi Dewi,2007 ‘’ Manajemen Risiko dan Aksi Mitigasi untuk Menciptakan Rantai Pasok yang Robust’’, Jurnal Teknologi dan Rekayasa Sipil ‘’TORSI’’, Maret, hlm 53

Handayani, Dwi Iryaning,2016 ‘’A Review: Potensi Risiko Pada Supply Chain Risk Management’’, Spektrum Industri, , Vol. 14, No. 1

Haroen, Nasrun,2000, Perdagangan Saham di Bursa EfekTinjauan Hukum Islam, Jakarta: Yayasan Kalimah, hlm,9

Haryono dan Dwi Iryaning Handayani,2018, Pemodelan Sistem Traceability Halal Supply Chain dalam Menjaga Integritas Produk Makanan Halal Dengan Pendekatan Interpretive Structural Modeling (ISM), Prozima Vol 2, No 2,

Herman Darmawi,2014, Manajemen Risiko ,Jakarta : PT Bumi Aksara . Imam al-Qurthuby , Tafsir al- Qurthubi , juz 6,

Indrawati , Nur Khusniyah , Ubud Salim, dkk,2012 ’’Manajemen Risiko Berbasis Spiritual Islam’’, Jurnal Ekonomi dan Keuangan, Vol 16, No 2 Juni hlm 184- 208.

Kristianto, Bayu Rizki dan Ni Luh Putu Hariastuti,2014’’ aplikasi model house of risk (HOR) untuk mitigasi risiko pada supply chain bahan baku kulit’’, JITI Vol.13 No. 2 Desember, hlm 149-157

M. Ab Talib dan M. Mohd Johan,2012 “Issues in Halal Packing: A Conceptual Paper,” Int. Bus. Manag., Vol. 5, No. 2,

M . Y Qardhawi, 1993, Halal dan Haram dalam Islam. PT. Bina Ilmu.

Magdalena, Riana dan Vannie,2019,’’ Analisis Risiko Supply Chain Dengan Model House Of Risk (Hor) Pada PT Tatalogam Lestari, Jurnal Teknik Industri, Vol. 14, No. 2.

Mahmud dan M. Hanafi,2006, Manajemen Risiko, Yogyakarta: UPP STIM YKPN Ma’rifat Tian Nur dan Arief Rahmawan,2017, Penerapan Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam Di Kabupaten Ponorogo, Cemara, Vol 14 No.1.

Mariya Waharini, Faqiatul & Aniss Hakim Purwatini, 2018, ‘’Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia’’, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Magelang,Jurnal Muqtasid, http://muqtasid.iainsalatiga.ac.id, diakses pada pada tanggal 6 Oktober 2019

Ma’ruf Amin, “Fatwa Produk Halal Melindungi dan Menentramkan”,

Pustaka Jurnal Halal, 2010, hlm. 79

Mongilala, Grathya Pearly, Lotje Kawet,dan Jessi J. Pondaag, 2016, '' Koordinasi Distribusi Rantai Pasokan Ayam Pedaging (Studi KasusPada Peternakan Ayam Desa Tounelet Satu Kecamatan Sonder Kabupaten Minahasa)'', Jurnal Berkala Ilmiah Efesiensi, Vol 16 No.04.

Murniati, wafiah, wahyu ismail kurnia, dkk,2019, Pengukuran Kinerja Supply Chain Pada Industri Ukm Kerajinan (Studi Kasus: Industri Kerajinan Ketak Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat, Indonesia), Journal Of Industrial Engineering Management, Vol 4, No 1.

Musa Kamil,2006, Ensiklopedia Halal Haram dalam Makanan dan Minuman,Solo: Ziyad Visi Media

Nata, Abuddin, 2002, Metodologi Studi Islam, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada. Nuaran Muhammad, Muhammad Dahlan, dkk,2016, Studi Pengembangan Produk Ayam Potong sebagai Produk Jaminan Halal Yang beredar di Makassar, Prosiding Seminar Nasional Teknik industri IV.

Nur Ma'rifat Tian & Arief Rahmawan, 2017. Penerapan Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam Di Kabupaten Ponorogo, Cemara Volume 14 Nomor 1.

Ridwan, Asep, Dyah Lintang Trenggonowati dan Vivit Parida,2019, Usulan Aksi Mitigasi Risiko Rantai Pasok Halal Pada Ikm Tahu Bandung Sutra Menggunakan Metode House Of Risk, Journal Industrial Servucess, Vol. 5 No.

Sabiq Sayyid. 1987. Fikih Sunnah, Bandung: PT Alma'arif

Sholichah , Wildatus Iwan Vanany, dkk,2017, '' Analisis Makanan halal di Restoran Menggunakan Metode Failire Mode and Effect Analysisi'' Jurnal Teknologi Ilmiah Teknik Industri, Vol.16 (1)

Subagyono, Joko,2011, Metode Penelitian Dalam Teori Dan Praktik, Jakarta : rineka cipta,

Sugiyono,2016, Metode Penelitian Kuantitatif , Kualitatif , dan Kombinasi (Mixed Methods). Bandung : Alfabeta

Supriyo, 2017, Menejmen Risiko Dalam Perfektif Islam, jurnal Pendidikan Ekonomi UM Metro , Vol 5 No 1.

Soekartawi, 1995, Analisis Usahatani, Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press), Syed MarzukiSharifah Zannierah, Nor Khairunnisa Mat Yunus, dkk,2012, The Anatomy of Halal Slaughtering: Issues and Challenges, Academic Conference Universitas Teknologi MARA Pahang.

Tian Nur Ma'arifat dan Arief Rahman, '' penerapan rantai pasok halal pada komoditas daging ayam di kabupaten ponorogo'', Cemara , Vol 14, No.1

Tieman M., VD Vorst, Ghozali MC (2012). Principles in Halal Supply Chain Management. Journal of Islamic Marketing Vol.3 No.3

Ulfah, Maria , Mohamad Syamsul Maarif ,2015 ''Analisis dan Perbaikan Manajemen Risiko Rantai Pasok Gula Rafinasi dengan Pendekatan House Of Risk'' , Jurnal Teknologi Industri Pertanian , No, 56/DIKTI/Kep/2012.

Waharini Faqiatul Mariya dan Anissa Hakim Purwantini, 2018, Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia, Jurnal Muqtasid , Vol 9 No 1.

W. Octavia, Chendrasari Riana Magdalena dan Wibawa Prasetya,2019, Implementasi House of Risk dalam Strategi Mitigasi Penyebab Risiko pada Aktivitas di Bagian Produksi PT. XYZ, Jurnal Metris 20 .

Zaroni, 2019 , Jalan Panjang Logistik Halal Di Indonesia, Head of Consulting Division at Supply ChainIndonesia, (Online) diakses www.SuppluChainIndonesia.com

Lampiran

1. **KUESIONER PENELITIAN**

Berikut ini adalah kuesioner yang berkaitan dengan penelitian tentang "Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Perusahaan Royan Chicken Processing Yogyakarta" .

Tabel Severity Risk Event

Level	***Severity***	**Kriteria**
1	*Tidak ada efek*	Kegagalan tidak mungkin terjadi pada proses identic
2	*Efek Sangat Rendah*	Hanya kegagalan yang terisolasi yang dapat terjadi pada proses yang identic
3	*Efek Rendah*	Kegagalan terisolasi yang terjadi pada proses yang Sama
4	*Efek Sedang*	Kegagalan yang terjadi berkaitan dengan proses terdahulu, kadang mengalami kegagalan tetapi tidak dalam jumlah yang besar
5		
6		
7	*Efek Tinggi*	Umumnya berhubungan dengan proses yang sama sampai proses sebelumnya yang sering mengalami kegagalan
8		
9	*Efek Sangat Tinggi*	Kegagalan hampir tak bisa dihindari
10		

Tabel Kuesioner

Keterangan	Severity
Plan (tahap awal dalam perencanaan Royan Chiken)	
Kualitas produk berubah (berat ayam yang datang tidak sesuai dengan standar perusahaan)	
Permintaan ayam dari perusahaan ke supplier tidak sesuai dengan jumlah yang dipesan	
Sering terjadi kekurangan ayam yang dipesan	
Sering terjadi salah perhitungan atau nomor surat DO	
Ada kontrak kuantitatif	
Keterlambatan pengiriman ayam yang dilakukan supplier	
Perubahan permintaan oleh konsumen	
Komitmen dengan mitra bisnis rendah	
Source (Risiko yang dapat terjadi diantaranya)	
Kecelakaan kerja ringan atau berat	
Penumpukan produk yang terlalu lama (whole kertas, bonetkess breast, parting dll	
Pengiriman ayam mengalami keterlambatan dari supplier	
Jarak tempuh karyawan dari perusahaan rumah potong menyebabkan karyawan menjadi tidak ontime	
Surat DO pernah hilang saat pengiriman	
Ayam yang datang pernah tidak sesuai dengan standar RPH	
Perusahaan kekurangan tenaga kerja dalam perusahaan dalam proses pengerjaan	
Ayam mati sebelum pemprosesan pemotongan	
Ada pembelian oleh konsumen tidak sesuai dengan standar operasional (yang harusnya memesan sehari sebelumnya namun sering adanya pembelian secara langsung)	

Make (Risiko yang dapat terjadi diantaranya)	
Kelalaian pegawai dalam pengepakan ayam setelah dibersihkan	
Proses pembersihan ayam setelah di sembelih terjadinya kekurangan air	
Pernah atau tidak dalam penyembelihan (pembacaan bismilah, peralatan penyembelihan tidak sesuai dengan standar, pergantian penjagal yang tidak efisien)	
Penyembelihan tanpa adanya masa istirahat ayam	
Terjadi kerusakan mesin	
Target Produksi RPH tidak tercapai	
Adanya bulu ayam yang terbilang tidak memiliki nilai ekonomis	
Adanya kelalaian dari petugas dalam melakukan pekerjaan atau tidak mengikuti SOP	
Tertunda proses produksi	
Kekurangan peralatan dalam proses produksi	
Sanitasi proses produksi kurang baik	
Perawatan alat alat produksi yang minim	
Jumlah peralatan yang terbatas	
Ruang produksi yang sempit	
Delive (Risiko yang dapat terjadi diantaranya)	
Over stock capacity yang berada di pendingin	
Keterlambatan pengiriman daging ayam	
Terjadi kontaminasi saat pengangkutan daging	
Pengembalian Pembelian oleh konsumen	
Produk rusak dalam pengiriman	
Kendaraan pengantar yang kurang baik	

Return (Risiko yang dapat terjadi diantaranya)	
Kesalahan pengiriman produk	
Ganti rugi perusahaan terhadap konsumen, karena tidak sesuai dengan permintaan konsumen	

Tabel Risk Agent

		Occurance
RA 1	Berat Ayam yang tidak sesuai standar perusahaan	1
RA 2	Sering terjadi salah perhitungan atau nomor surat DO	1
RA 3	Keterlambatan pengiriman ayam yang dilakukan supplier	6
RA 4	Komitmen dengan mitra bisnis rendah	8
RA 5	Kecelakaan kerja ringan atau berat	2
RA 6	Pengiriman ayam mengalami keterlambatan dari supplier	3
RA 7	Jarak tempuh karyawan dari perusahaan rumah potong menyebabkan karyawan menjadi tidak ontime	2
RA 8	Surat DO pernah hilang saat pengiriman	2
RA 9	Ayam yang datang pernah tidak sesuai dengan standar RPH	3
RA 10	Perusahaan kekurangan tenaga kerja dalam perusahaan dalam proses pengerjaan	2
RA 11	Ayam mati sebelum pemprosesan pemotongan	2
RA 12	Ada pembelian oleh konsumen tidak sesuai dengan standar operasional (yang harusnya memesan sehari sebelumnya namun sering adanya pembelian secara langsung)	6
RA 13	Kelalaian pegawai dalam pengepakan ayam setelah dibersihkan	0
RA 14	Proses pembersihan ayam setelah di sembelih terjadinya kekurangan air	8
RA 15	Pernah atau tidak dalam penyembelihan (pembacaan bismilah, peralatan penyembelihan tidak sesuai dengan standar, pergantian penjagal yang tidak efisien)	3
RA 16	Penyembelihan tanpa adanya masa istirahat ayam	2
RA 17	Terjadi kerusakan mesin	8
RA 18	Target Produksi RPH tidak tercapai	3
RA 19	Adanya bulu ayam yang terbilang tidak memiliki nilai ekonomis	6
RA 20	Adanya kelalaian dari petugas dalam melakukan pekerjaan atau tidak mengikuti SOP	8
RA 21	Tertunda proses produksi	8
RA 22	Kekurangan peralatan dalam proses produksi	8
RA 23	Sanitasi proses produksi kurang baik	8
RA 24	Perawatan alat alat produksi yang minim	8
RA 25	Jumlah peralatan yang terbatas	8
RA 26	Ruang produksi yang sempit	8

RA 27	Over stock capacity yang berada di pendingin	8
RA 28	Keterlambatan pengiriman daging ayam	6
RA 29	Terjadi kontaminasi saat pengangkutan daging	8
RA 30	Pengembalian Pembelian oleh konsumen	6
RA 31	Produk rusak dalam pengiriman	8
RA 32	Kendaraan pengantar yang kurang baik	8
RA 33	Kesalahan pengiriman produk	6
RA 34	Ganti rugi perusahaan terhadap konsumen, karena tidak sesuai dengan permintaan konsumen	8

KUESIONER PENELITIAN

Berikut ini adalah kuesioner yang berkaitan dengan penelitian tentang "Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Perusahaan Royan Chicken Processing Yogyakarta Dalam Perspektif Ekonomi Islam".

Identitas Responden

Nama : Bambang Suhurno
Usia : 40
Jabatan : Koordinator

Dibawah ini keterangan dalam pengisian kuesioner

Level	*Severity*	Kriteria
1	*Remote*	Kegagalan tidak mungkin terjadi pada proses identic
2	*Very Low*	Hanya kegagalan yang terisolasi yang dapat terjadi pada proses yang identic
3	*Low*	Kegagalan terisolasi yang terjadi pada proses yang sama
4	*Moderate*	Kegagalan yang terjadi berkaitan dengan proses terdahulu, kadang mengalami kegagalan tetapi tidak dalam jumlah yang besar
5		
6		
7	*High*	Umumnya berhubungan dengan proses yang sama sampai proses sebelumnya yang sering mengalami kegagalan
8		
9	*Very High*	Kegagalan hampir tak bisa dihindari
10		

Keterangan	Severity
Plan (tahap awal dalam perencanaan Royan Chiken)	
Kualitas produk berubah (berat ayam yang datang tidak sesuai dengan standar perusahaan)	1
Permintaan ayam dari perusahaan ke supplier tidak sesuai dengan jumlah yang dipesan	1
Sering terjadi kekurangan ayam yang dipesan	1
Sering terjadi perhitungan atau nomor surat DO	1
Ada kontrak kuantitatif	1
Keterlambatan pengiriman ayam yang dilakukan supplier	2
Perubahan permintaan oleh konsumen	1
Komitmen dengan mitra bisnis rendah	1

Source (Risiko yang dapat terjadi diantaranya)	
Kecelakaan kerja ringan atau berat	2
Penumpukan produk yang terlalu lama (whole kertas, bonetkess breast, parting dll	3
Pengiriman ayam mengalami keterlambatan dari supplier	3
Jarak tempuh karyawan dari perusahaan rumah potong menyebabkan karyawan menjadi tidak ontime	
Surat DO pernah hilang saat pengiriman	1
Ayam yang datang pernah tidak sesuai dengan standar RPH	2
Perusahaan kekurangan tenaga kerja dalam perusahaan dalam proses pengerjaan	3
Ayam mati sebelum pemprosesan pemotongan	1
Ada pembelian oleh konsumen tidak sesuai dengan standar operasional (yang harusnya memesan sehari sebelumnya namun sering adanya pembelian secara langsung)	4
Make (Risiko yang dapat terjadi diantaranya)	
Kelalaian pegawai dalam pengepakan ayam setelah dibersihkan	1
Proses pembersihan ayam setelah di sembelih terjadinya kekurangan air	3
Pernah atau tidak dalam penyembelihan (pembacaan bismilah, peralatan penyembelihan tidak sesuai dengan standar, pergantian penjagal yang tidak efisien)	1
Penyembelihan tanpa adanya masa istirahat ayam	1
Terjadi kerusakan mesin	3
Target Produksi RPH tidak tercapai	2
Adanya bulu ayam yang terbilang tidak memiliki nilai ekonomis	4
Adanya kelalaian dari petugas dalam melakukan pekerjaan atau tidak mengikuti SOP	2
Tertunda proses produksi	2
Kekurangan peralatan dalam proses produksi	2
Sanitasi proses produksi kurang baik	1
Perawatan alat alat produksi yang minim	1
Jumlah peralatan yang terbatas	1
Ruang produksi yang sempit	1
Delive (Risiko yang dapat terjadi diantaranya)	
Over stock capacity yang berada di pendingin	2
Keterlambatan pengiriman daging ayam	3
Terjadi kontaminasi saat pengangkutan daging	1
Pengembalian Pembelian oleh konsumen	1
Produk rusak dalam pengiriman	1
Kendaraan pengantar yang kurang baik	1
Return (Risiko yang dapat terjadi diantaranya)	
Kesalahan pengiriman produk	1
Ganti rugi perusahaan terhadap konsumen, karena tidak sesuai dengan permintaan konsumen	1

KUESIONER PENELITIAN

Berikut ini adalah kuesioner yang berkaitan dengan penelitian tentang "Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Perusahaan Royan Chicken Processing Yogyakarta Dalam Perspektif Ekonomi Islam".

Identitas Responden

Nama : Wiwik Mudjiyanti
Usia : 49
Jabatan : Administrasi

Dibawah ini keterangan dalam pengisian kuesioner

Level	*Severity*	Kriteria
1	*Remote*	Kegagalan tidak mungkin terjadi pada proses identic
2	*Very Low*	Hanya kegagalan yang terisolasi yang dapat terjadi pada proses yang identic
3	*Low*	Kegagalan terisolasi yang terjadi pada proses yang sama
4	*Moderate*	Kegagalan yang terjadi berkaitan dengan proses terdahulu, kadang mengalami kegagalan tetapi tidak dalam jumlah yang besar
5		
6		
7	*High*	Umumnya berhubungan dengan proses yang sama sampai proses sebelumnya yang sering mengalami kegagalan
8		
9	*Very High*	Kegagalan hampir tak bisa dihindari
10		

Keterangan	Severity
Plan (tahap awal dalam perencanaan Royan Chiken)	
Kualitas produk berubah (berat ayam yang datang tidak sesuai dengan standar perusahaan)	1
Permintaan ayam dari perusahaan ke supplier tidak sesuai dengan jumlah yang dipesan	1
Sering terjadi kekurangan ayam yang dipesan	1
Sering terjadi perhitungan atau nomor surat DO	1
Ada kontrak kuantitatif	1
Keterlambatan pengiriman ayam yang dilakukan supplier	2
Perubahan permintaan oleh konsumen	1
Komitmen dengan mitra bisnis rendah	1

Source (Risiko yang dapat terjadi diantaranya)	
Kecelakaan kerja ringan atau berat	2
Penumpukan produk yang terlalu lama (whole kertas, bonetkess breast, parting dll	3
Pengiriman ayam mengalami keterlambatan dari supplier	3
Jarak tempuh karyawan dari perusahaan rumah potong menyebabkan karyawan menjadi tidak ontime	
Surat DO pernah hilang saat pengiriman	1
Ayam yang datang pernah tidak sesuai dengan standar RPH	2
Perusahaan kekurangan tenaga kerja dalam perusahaan dalam proses pengerjaan	3
Ayam mati sebelum pemprosesan pemotongan	1
Ada pembelian oleh konsumen tidak sesuai dengan standar operasional (yang harusnya memesan sehari sebelumnya namun sering adanya pembelian secara langsung)	4
Make (Risiko yang dapat terjadi diantaranya)	
Kelalaian pegawai dalam pengepakan ayam setelah dibersihkan	1
Proses pembersihan ayam setelah di sembelih terjadinya kekurangan air	3
Pernah atau tidak dalam penyembelihan (pembacaan bismilah, peralatan penyembelihan tidak sesuai dengan standar, pergantian penjagal yang tidak efisien)	1
Penyembelihan tanpa adanya masa istirahat ayam	1
Terjadi kerusakan mesin	3
Target Produksi RPH tidak tercapai	2
Adanya bulu ayam yang terbilang tidak memiliki nilai ekonomis	4
Adanya kelalaian dari petugas dalam melakukan pekerjaan atau tidak mengikuti SOP	2
Tertunda proses produksi	2
Kekurangan peralatan dalam proses produksi	2
Sanitasi proses produksi kurang baik	1
Perawatan alat alat produksi yang minim	1
Jumlah peralatan yang terbatas	1
Ruang produksi yang sempit	1
Delive (Risiko yang dapat terjadi diantaranya)	
Over stock capacity yang berada di pendingin	2
Keterlambatan pengiriman daging ayam	3
Terjadi kontaminasi saat pengangkutan daging	1
Pengembalian Pembelian oleh konsumen	1
Produk rusak dalam pengiriman	1
Kendaraan pengantar yang kurang baik	1
Return (Risiko yang dapat terjadi diantaranya)	
Kesalahan pengiriman produk	1
Ganti rugi perusahaan terhadap konsumen, karena tidak sesuai dengan permintaan konsumen	1

KUESIONER PENELITIAN

Berikut ini adalah kuesioner yang berkaitan dengan penelitian tentang "Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Perusahaan Royan Chicken Processing Yogyakarta Dalam Perspektif Ekonomi Islam" .

Identitas Responden

Nama : Dini Inggita
Usia : 37 th
Jabatan :

Dibawah ini keterangan dalam pengisian kuesioner

Level	*Severity*	Kriteria
1	*Remote*	Kegagalan tidak mungkin terjadi pada proses identic
2	*Very Low*	Hanya kegagalan yang terisolasi yang dapat terjadi pada proses yang identic
3	*Low*	Kegagalan terisolasi yang terjadi pada proses yang sama
4	*Moderate*	Kegagalan yang terjadi berkaitan dengan proses terdahulu, kadang mengalami kegagalan tetapi tidak dalam jumlah yang besar
5		
6		
7	*High*	Umumnya berhubungan dengan proses yang sama sampai proses sebelumnya yang sering mengalami kegagalan
8		
9	*Very High*	Kegagalan hampir tak bisa dihindari
10		

Keterangan	Severity
Plan (tahap awal dalam perencanaan Royan Chiken)	
Kualitas produk berubah (berat ayam yang datang tidak sesuai dengan standar perusahaan)	remote
Permintaan ayam dari perusahaan ke supplier tidak sesuai dengan jumlah yang dipesan	very low
Sering terjadi kekurangan ayam yang dipesan	remote
Sering terjadi perhitungan atau nomor surat DO	remote
Ada kontrak kuantitatif	remote
Keterlambatan pengiriman ayam yang dilakukan supplier	low
Perubahan permintaan oleh konsumen	remote
Komitmen dengan mitra bisnis rendah	remote

Source (Risiko yang dapat terjadi diantaranya)	
Kecelakaan kerja ringan atau berat	very low
Penumpukan produk yang terlalu lama (whole kertas, bonetkess breast, parting dll	very low
Pengiriman ayam mengalami keterlambatan dari supplier	remote
Jarak tempuh karyawan dari perusahaan rumah potong menyebabkan karyawan menjadi tidak ontime	remote
Surat DO pernah hilang saat pengiriman	remote very low
Ayam yang datang pernah tidak sesuai dengan standar RPH	remote
Perusahaan kekurangan tenaga kerja dalam perusahaan dalam proses pengerjaan	remote
Ayam mati sebelum pemprosesan pemotongan	very low
Ada pembelian oleh konsumen tidak sesuai dengan standar operasional (yang harusnya memesan sehari sebelumnya namun sering adanya pembelian secara langsung)	very low
Make (Risiko yang dapat terjadi diantaranya)	
Kelalaian pegawai dalam pengepakan ayam setelah dibersihkan	remote
Proses pembersihan ayam setelah di sembelih terjadinya kekurangan air	remote
Pernah atau tidak dalam penyembelihan (pembacaan bismilah, peralatan penyembelihan tidak sesuai dengan standar, pergantian penjagal yang tidak efisien)	remote
Penyembelihan tanpa adanya masa istirahat ayam	remote
Terjadi kerusakan mesin	very low
Target Produksi RPH tidak tercapai	very low
Adanya bulu ayam yang terbilang tidak memiliki nilai ekonomis	remote
Adanya kelalaian dari petugas dalam melakukan pekerjaan atau tidak mengikuti SOP	remote
Tertunda proses produksi	very low
Kekurangan peralatan dalam proses produksi	remote
Sanitasi proses produksi kurang baik	remote
Perawatan alat alat produksi yang minim	remote
Jumlah peralatan yang terbatas	remote
Ruang produksi yang sempit	remote
Delive (Risiko yang dapat terjadi diantaranya)	
Over stock capacity yang berada di pendingin	very low
Keterlambatan pengiriman daging ayam	remote
Terjadi kontaminasi saat pengangkutan daging	remote
Pengembalian Pembelian oleh konsumen	remote
Produk rusak dalam pengiriman	remote
Kendaraan pengantar yang kurang baik	remote
Return (Risiko yang dapat terjadi diantaranya)	
Kesalahan pengiriman produk	very low
Ganti rugi perusahaan terhadap konsumen, karena tidak sesuai dengan permintaan konsumen	remote

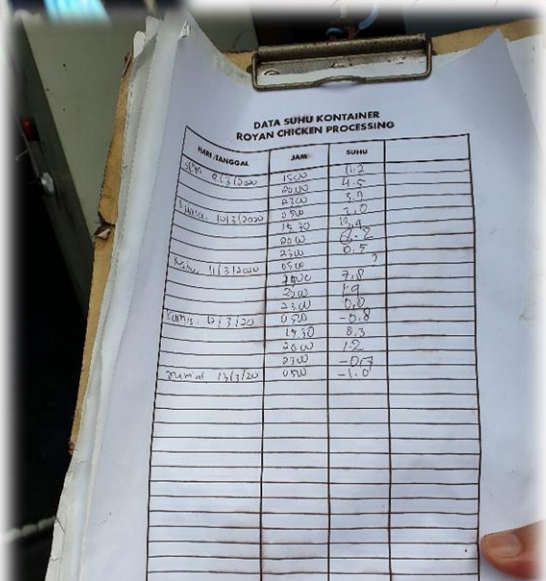
2. Foto Kegiatan Produksi PT Royan Chicken











UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

FAKULTAS
ILMU AGAMA ISLAM

Jl. Demangan Baru No. 24 Lantai II YOGYAKARTA
Telp dan Fax (0274) 523637

PROGRAM STUDI
MAGISTER
ILMU AGAMA ISLAM

Website : master.islamic.uii.ac.id
Email: msi@uii.ac.id

SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI
No:17/Perpus/MIAI/III/2022

Assalamu'alaikum War. Wab.

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama	: Dwi Ayu Widyaningsih
Nomor Induk Mahasiswa	: 18913012
Konsentrasi	: Ekonomi Islam
Dosen Pembimbing	: Dr. Anton Priyo Nugroho S.E., MM..
Fakultas/Prodi	: Prodi Ilmu Agama Islam Program
Magister FIAI UII Judul Tesis	**:**

MANAJEMEN RISIKO RANTAI PASOK PRODUK HALAL PADA ROYAN CHICKEN PROCESSING YOGYAKARTA

Karya ilmiah yang bersangkutan di atas telah melalaui proses cek plagiasi menggunakan

Turnitin dengan hasil kemiripan (similarity) besar 19 **% (sembilan belas persen).**

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Wassalamu'alaikum War. Wab.

Yogyakarta, 28 Maret 2022
Kaprodi MIAI

Dr. Junanah,

DAFTAR RIWAYAT HIDUP
(**CURRICULUM VITAE**)

IDENTITAS DIRI

Nama : Dwi Ayu Widyaningsih

Tampat/Tanggal Lahir : Bhaktinegara, 29-12-1994

Agama : Islam

Alamat : Jl Veteran no. 1 Baradatu

Alamat Email : dwiayuwidyaningsih0@gmail.com

RIWAYAT PENDIDIKAN

Pendidikan Formal :

SD Negeri 1Bhakti Negara

SMPN 01 Baradatu

MA Ali Maksum Yogyakarta

Fakultas Pertanian UPN “Veteran” Yogyakarta