

SKRIPSI

PENGEMBANGAN *FRAMEWORK* MANAJEMEN RISIKO RANTAI

PASOK HALAL UNTUK RUMAH POTONG AYAM (RPA)

Diajukan kepada Fakultas Sains dan Teknologi

Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta

Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Teknik (S.T.)



Disusun oleh :

Nama lengkap : Nasda Alya Chairunnisa

NIM : 19106060025

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN KALIJAGA

YOGYAKARTA

2023

LEMBAR PENGESAHAN



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN KALIJAGA
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

Jl. Marsda Adisucipto Telp. (0274) 540971 Fax. (0274) 519739 Yogyakarta 55281

PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nomor : B-903/Un.02/DST/PP.00.9/03/2023

Tugas Akhir dengan judul : Pengembangan Framework Manajemen Risiko Rantai Pasok Halal untuk Rumah Potong Ayam (RPA)

yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Nama : NASDA ALYA CHAIRUNNISA
Nomor Induk Mahasiswa : 19106060025
Telah diujikan pada : Jumat, 24 Maret 2023
Nilai ujian Tugas Akhir : A

dinyatakan telah diterima oleh Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

TIM UJIAN TUGAS AKHIR



Ketua Sidang

Ir. Dwi Agustina Kumiawati, S.T., M.Eng., Ph.D. IPM, ASEAN
Eng
SIGNED

Valid ID: 64240fb0cac22



Penguji I

Ir. Khusna Dwijayanti, ST., M.Eng., Ph.D.
ASEAN Eng.
SIGNED

Valid ID: 64228f24002ff



Penguji II

Syaeful Arief, S.T., M.T.
SIGNED

Valid ID: 64224792d3c3b



Yogyakarta, 24 Maret 2023
UIN Sunan Kalijaga
Dekan Fakultas Sains dan Teknologi
Dr. Dra. Hj. Khurul Wardati, M.Si.
SIGNED

Valid ID: 6424f720b3571

SURAT PERSETUJUAN SKRIPSI

Hal : Surat Persetujuan Skripsi/Tugas Akhir

Lamp :-

Yth. Dekan Fakultas Sains dan Teknologi

UIN Sunan Kalijaga

Di Yogyakarta

Assalamu'alaikum wr. wb.

Setelah membaca, meneliti, memberikan petunjuk dan mengoreksi serta mengadakan perbaikan seperlunya maka kami selaku pembimbing berpendapat bahwa skripsi saudara:

Nama : Nasda Alya Chairunnisa

NIM : 19106060025

Judul Skripsi : Pengembangan *Framework* Manajemen Risiko Rantai Pasok Halal Untuk Rumah Potong Ayam (RPA)

Sudah dapat diajukan kembali kepada Program Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Strata Satu dalam Program Studi Teknik Industri.

Dengan ini kami mengharapkan agar skripsi/tugas akhir saudara tersebut di atas dapat segera dimunaqosyahkan. Atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Yogyakarta, 17 Maret 2023

Dosen Pembimbing Skripsi,



STATE ISLAMIC UNIVERSITY
SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA

Ir. Dwi Agustina Kurniawati, S.T.,

M.Eng., Ph.D, IPM, ASEAN Eng

NIP. 19790806 200604 2 001

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nasda Alya Chairunnisa

NIM : 19106060025

Program Studi : Teknik Industri

Fakultas : Sains dan Teknologi

Menyatakan dengan sesungguhnya dan sejujurnya bahwa skripsi saya yang berjudul: “Pengembangan *Framework* Manajemen Risiko Rantai Pasok Halal Untuk Rumah Potong Ayam (RPA)” adalah hasil karya pribadi yang tidak mengandung plagiarisme dan berisi materi yang dipublikasikan atau ditulis orang lain, kecuali bagian-bagian tertentu yang penulis ambil sebagian dengan tata cara yang dibenarkan secara ilmiah.

Jika terbukti pernyataan ini tidak benar, maka penulis siap mempertanggungjawabkan sesuai hukum yang berlaku.

Yogyakarta, 14 Maret 2023

Yang menyatakan,



Nasda Alya Chairunnisa
NIM 19106060025

STATE ISLAMIC UNIVERSITY
SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA

SURAT PERNYATAAN MEMAKAI JILBAB

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nasda Alya Chairunnisa

Fakultas : Sains dan Teknologi

Jurusan : Teknik Industri

NIM : 19106060025

Dengan ini menyatakan bahwa saya:

1. Sebagai wanita muslim maka saya memakai foto berjilbab untuk ijazah S1 Teknik Industri.
2. Bersedia bertanggung jawab atas pernyataan ini dan jika suatu saat nanti ijazah saya bermasalah karena saya memakai foto berjilbab maka saya tidak akan menuntut pihak pendidikan UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan dengan penuh kesadaran untuk dipergunakan sebagai mana mestinya.

Yogyakarta, 14 Maret 2023

Yang membuat pernyataan,



Nasda Alya Chairunnisa

NIM 19106060025

STATE ISLAMIC UNIVERSITY
SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA

MOTTO



“There’s no such thing as luck, only hardwork and good timing.”



STATE ISLAMIC UNIVERSITY
SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan khususnya kepada:

1. Kedua orang tua saya yang senantiasa selalu memberikan doa, dukungan dan semangat.
2. Saudara Yan Nurrez yang selalu menyemangati dan memberi dukungan.
3. Ibu Ir. Dwi Agustina Kurniawati, S.T., M.Eng., Ph.D yang merupakan dosen pembimbing skripsi saya.
4. Keluarga Besar Teknik Industri Angkatan Tahun 2019



KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan segala rahmat, hidayah, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang dimaksudkan untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik (S.T.). Penulis menyampaikan terima kasih sebanyak-banyaknya kepada:

1. Bapak Dr. Cahyono Sigit Pramudyo, S.T., M.T. selaku Ketua Program Studi S1 Teknik Industri UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.
2. Ibu Ir. Dwi Agustina Kurniawati, S.T., M.Eng., Ph.D selaku dosen pembimbing yang telah membimbing selama skripsi dan penyusunan laporannya.
3. Pemilik RPA X dan RPA Y beserta segenap karyawan yang telah bersedia memberikan waktunya untuk membantu penulis selama penelitian.
4. Kedua orang tua saya yang telah memberikan motivasi, doa dan dukungan.
5. Saudara Yan Nurrez yang selalu menyemangati dan memberi dukungan.
6. Saudara Purnama dan Layyin yang telah membantu penulis dalam proses pengumpulan data penelitian.
7. Seluruh sahabat dan pihak lainnya yang telah membantu dan memotivasi saya selama penelitian dan penulisan laporan yang tak dapat disebutkan satu-persatu.

Penulis hanya bisa berharap bahwa semoga bantuan dan dukungan yang telah diberikan oleh semua pihak akan mendapatkan imbalan dari Allah SWT. Penulis senantiasa mengharapkan kritik dan saran dari para pembaca agar laporan ini dapat menjadi lebih baik lagi. Penulis berharap bahwa tugas akhir ini dapat bermanfaat.

Yogyakarta, 12 Februari 2023
Penulis,

Nasda Alya C.
(19106060025)

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERSETUJUAN SKRIPSI	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
SURAT PERNYATAAN MEMAKAI JILBAB	v
MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.5. Batasan Penelitian	5
1.6. Sistematika Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Penelitian Terdahulu	6
2.2. Landasan Teori.....	10

2.2.1. Manajemen Rantai Pasok Halal	10
2.2.2. Manajemen Risiko	11
2.2.3. <i>Supply Chain Operations Reference</i> (SCOR).....	12
2.2.4. Metode <i>House of Risk</i> (HOR).....	14
2.2.5. <i>Framework</i> Manajemen Risiko.....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Objek Penelitian.....	19
3.2. Metode Pengumpulan Data.....	19
3.2.1. Jenis dan Sumber Data.....	19
3.2.2. Teknik Pengumpulan Data.....	20
3.3. Validitas	21
3.4. Variabel Penelitian.....	21
3.5. Model Analisis	22
3.6. Diagram Alir Penelitian	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1. Gambaran Umum Proses Produksi Perusahaan	26
4.2. Hasil Analisis	28
4.2.1. Proses Bisnis	28
4.2.2. Identifikasi Risiko Pada Rantai Pasok Halal RPA.....	29
4.2.3. Hasil Analisis Risiko dengan <i>House of Risk</i> I (HOR 1)	34
4.2.4. Hasil Analisis Strategi Mitigasi Risiko dengan <i>House of Risk</i> II (HOR 2).....	44
4.3. Pembahasan.....	53

4.3.1. Proses Bisnis	53
4.3.2. Identifikasi Risiko	55
4.3.3. <i>House of Risk I</i> (HOR 1).....	57
4.3.4. <i>House of Risk II</i> (HOR 2).....	60
4.3.5. <i>Framework</i> Manajemen Risiko Rantai Pasok Halal RPA	62
4.4. Implikasi Manajerial	66
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
5.1. Kesimpulan	68
5.2. Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA	71
CONTACT PERSON	76

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Produksi Daging Sapi, Kambing dan Ayam Provinsi D. I. Yogyakarta Tahun 2018-2021	2
Tabel 2.1. Penelitian Terdahulu	7
Tabel 2.2. Model HOR 1	16
Tabel 2.3. Model HOR 2.....	17
Tabel 4.1. Peristiwa Risiko Pada Rantai Pasok Halal RPA	30
Tabel 4.2. Sumber Risiko Pada Rantai Pasok Halal RPA	33
Tabel 4.3. Matriks HOR 1 RPA X.....	34
Tabel 4.4. Hasil Pengurutan Nilai ARP RPA X.....	36
Tabel 4.5. Persentase Kumulatif ARP RPA X.....	38
Tabel 4.6. Matriks HOR 1 RPA Y	39
Tabel 4.7. Hasil Pengurutan Nilai ARP RPA Y.....	41
Tabel 4.8. Persentase Kumulatif ARP RPA Y.....	43
Tabel 4.9. Strategi Mitigasi Risiko Pada Rantai Pasok Halal RPA	44
Tabel 4.10. Matriks HOR 2 RPA X.....	46
Tabel 4.11. Hasil Pengurutan Nilai Strategi Mitigasi RPA X.....	48
Tabel 4.12. Matriks HOR 2 RPA Y	50
Tabel 4.13. Hasil Pengurutan Nilai Strategi Mitigasi RPA Y.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 <i>Flowchart</i> Penelitian	23
Gambar 4.1 <i>Flowchart</i> Proses Produksi RPA.....	26
Gambar 4.2 Proses Bisnis RPA.....	28
Gambar 4.3 Diagram Pareto Sumber Risiko RPA X	37
Gambar 4.4 Diagram Pareto Sumber Risiko RPA Y	42
Gambar 4.5 <i>Framework</i> Manajemen Risiko Rantai Pasok Halal RPA	65



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : SOP Halal RPA dan Lembar Periksa

1.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Halal Rumah Potong Ayam (RPA)L-1

1.2 Lembar Periksa Proses Produksi Rumah Potong Ayam (RPA).....L-3

Lampiran 2 : Dokumentasi

2.1 Dokumentasi Proses Produksi Dalam Rumah Potong Ayam (RPA).....L-4

2.2 Dokumentasi PenelitianL-6

Lampiran 3 : Kuesioner HOR 1 Dan HOR 2

3.1 Kuesioner Penilaian House Of Risk IL-7

3.2 Kuesioner Penilaian House Of Risk IIL-17

3.3 Kuesioner Penilaian House Of Risk IIL-21



ABSTRAK

Halal telah menjadi istilah yang diterapkan pada semua aspek kehidupan seorang muslim, tetapi untuk sekarang lebih sering digunakan untuk merujuk pada masalah yang melibatkan produksi dan konsumsi makanan. Selain halal, terdapat juga istilah *toyyib* yang berarti produk halal harus sehat, tidak beracun, dan tidak berbahaya bagi kesehatan. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik, dibandingkan daging sapi dan kambing, daging yang diproduksi terbanyak di Provinsi D. I. Yogyakarta khususnya pada tahun 2018 hingga tahun 2021 yaitu daging ayam. Namun, pada kenyataannya, sebagian besar konsumen yang membeli produk daging halal kurang memahami pedoman manajemen rantai pasokan halal. Oleh karena itu, Rumah Potong Ayam (RPA) berperan sangat penting dalam menjaga kehalalan rantai pasok sehingga perlu dilakukan identifikasi terkait hal-hal yang dapat menjadi risiko beserta penyebab dan akibatnya. Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi risiko, menganalisis dan untuk mengusulkan strategi mitigasi risiko pada Rumah Potong Ayam (RPA). Penelitian dilakukan di RPA X dan Y menggunakan *Supply Chain Operation Reference (SCOR) Model* dan pendekatan *House Of Risk (HOR)*. Berdasarkan penelitian, ditemukan 27 peristiwa risiko dan 24 sumber risiko. Lalu, didapatkan 10 prioritas risiko dan diusulkan 11 strategi mitigasi risiko. Selanjutnya, *framework* manajemen risiko rantai pasok halal yang terdiri dari peristiwa, sumber dan strategi mitigasi risiko dirumuskan untuk mengatasi risiko untuk RPA.

Kata kunci: Manajemen risiko, Rantai pasok, Halal, Strategi mitigasi, HOR



ABSTRACT

Halal has been a term applied to all aspects of a muslim's life, but for now it is more often used to refer to matters involving the production and consumption of food. Apart from halal, there is also the term *toyyib* which means that halal products must be healthy, non-toxic and not harmful to health. Based on data from the Badan Pusat Statistika, compared to beef and lamb, the most produced meat in D. I. Yogyakarta Province, especially from 2018 to 2021, namely chicken meat. However, in reality, most consumers who buy halal meat products do not understand halal supply chain management. Therefore, Chicken Slaughterhouses (RPA) play a very important role in maintaining the supply chain's halalness, so it is necessary to carry out an introduction regarding things that can become risks along with their causes and consequences. This research was conducted to identify risks, analyze, and to propose risk mitigation strategies in Chicken Slaughterhouses (RPA). The research was conducted at RPA X and Y using the Supply Chain Operation Reference (SCOR) Model and the House Of Risk (HOR) approach. Based on the research, 27 risk events and 24 source risks were found. Then, 10 risk priorities were obtained and 11 risk mitigation strategies were proposed. Furthermore, the RPA halal supply chain risk management framework which includes events, sources and risk mitigation designed to address the risks of RPA.

Keywords: Risk management, Supply chain, Halal, Mitigation strategy, HOR



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Halal merupakan kata dari Bahasa Arab dan memiliki artian “sesuatu yang diizinkan” atau “diperbolehkan” menurut hukum syariah Islam Al-Qur'an. Sebaliknya, haram didefinisikan sebagai sesuatu yang dilarang, melanggar hukum, atau ilegal. Semua barang halal atau haram menurut hukum Islam, dan setiap orang diwajibkan untuk mengikuti Al-Qur'an dan Sunnah (Rohaeni & Sutawijaya, 2020).

Halal telah menjadi istilah yang diterapkan pada semua aspek kehidupan seorang muslim, tetapi untuk sekarang lebih sering digunakan untuk merujuk pada masalah yang melibatkan produksi dan konsumsi makanan (Armanios & Ergene, 2018; Van Waarden & Van Dalen, 2013).

Tidak hanya istilah halal dalam konteks makanan, tetapi terdapat juga istilah *Toyyib* yang berarti sehat atau bersih. *Toyyib* sebagai aspek pangan meningkatkan regulasi keamanan pangan. *Toyyib* merujuk bahwa produk halal harus sehat, bergizi, aman, tidak memabukkan, tidak beracun, dan tidak berbahaya bagi kesehatan (Busyra & Ardi, 2020).

Salah satu produk yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sehari-hari yaitu produk daging seperti daging sapi, ayam, kambing, dan lain-lain. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik, dibandingkan daging sapi dan kambing, daging yang diproduksi terbanyak di Provinsi D. I. Yogyakarta khususnya pada tahun 2018 hingga tahun 2021 yaitu daging ayam.

Tabel 1.1. Produksi Daging Sapi, Kambing dan Ayam Provinsi D. I. Yogyakarta Tahun 2018-2021

Tahun	Daging		
	Sapi (Ton)	Kambing (Ton)	Ayam (Ton)
2018	9272,92	1601,79	26483,88
2019	7835,21	1920,32	56504,35
2020	7355,14	1781,31	56977,21
2021	7645,34	1890,64	61379,79

Sumber: Badan Pusat Statistik (2022)

Daging ayam adalah salah satu daging yang sangat diminati masyarakat dan dikonsumsi masyarakat dalam jumlah besar karena memiliki kandungan protein yang tinggi, rasa yang enak, bersifat universal dan dapat diterima di semua kelompok umur, mudah untuk diolah menjadi produk olahan berkualitas tinggi, serta mudah untuk dikonsumsi (Daryanto, 2009).

Namun, pada kenyataannya, sebagian besar konsumen yang membeli produk daging halal kurang memahami pedoman manajemen rantai pasokan halal. Saat ini, pembeli daging halal biasanya membeli produk dengan logo halal yang tertera di kemasannya tanpa mempertanyakan keabsahannya dan memiliki keyakinan penuh pada produsennya. Mayoritas dari mereka tidak mengetahui persyaratan logistik dan rantai pasokan untuk makanan halal. Walaupun tidak mungkin konsumen dapat sepenuhnya yakin bahwa daging yang mereka beli adalah halal, konsumen tidak punya pilihan selain membelinya (Alqudsi, 2014).

Rumah Potong Ayam (RPA) berperan sangat penting dalam menjaga kehalalan rantai pasok sehingga perlu dilakukan identifikasi terkait hal-hal yang dapat menjadi risiko beserta penyebab dan akibatnya yang dapat memengaruhi kehalalan produk agar selanjutnya dapat diberikan usulan terkait mitigasi risiko atau strategi pencegahan untuk menjaga keabsahan dan kehalalan produk.

Risiko yang mungkin ada yaitu adalah bahan berbahaya dapat secara sengaja atau tidak sengaja tercampur ke dalam proses produksi ayam. Istilah "risiko" dalam operasi manajemen rantai pasokan mengacu pada elemen atau batasan yang dapat menghambat proses dalam kegiatan (Sanjaya & Kuncorosidi, 2021). Selain untuk menjaga kehalalan produk, manajemen risiko juga perlu dilakukan agar perusahaan tidak mengalami kerugian yang dapat disebabkan oleh faktor internal ataupun eksternal.

RPA X dan Y adalah bidang usaha pemotongan ayam di Yogyakarta yang menjual daging ayam dan memasok bahan baku ayam potong di beberapa lokasi pengolahan daging ayam dan untuk *catering*. RPA X telah memiliki sertifikasi halal, sedangkan RPA Y masih dalam proses perpanjangan sertifikasi halal karena masa berlaku sertifikasinya sudah habis. Saat ini kedua RPA tersebut belum melakukan identifikasi risiko dan juga belum mempunyai manajemen risiko sehingga penelitian ini ditujukan khususnya pada pemasok daging ayam untuk menjaga kehalalan rantai pasok.

Untuk menganalisis risiko, akan dilakukan observasi, studi literatur, dan identifikasi menggunakan *Supply Chain Operation Reference* (SCOR) Model. Selanjutnya, guna mengetahui prioritas risiko, pemetaan tingkat risiko dilakukan menggunakan pendekatan *House of Risk* (HOR) model 1 dan model 2. Model HOR mendukung manajemen risiko dengan pendekatan yang berfokus pada strategi preventif dan memiliki kelebihan dibanding *Failure Modes and Effects of Analysis* (FMEA) dikarenakan penentuan cara mitigasinya didasarkan sumber risiko, bukan didasarkan peristiwa risiko yang diidentifikasi, jadi setiap sumber risiko dianggap bisa menghasilkan lebih dari satu peristiwa risiko (Magdalena, 2019). Lalu, mitigasi

risiko dapat diberikan kepada RPA X dan Y serta kerangka kerja terkait manajemen risiko dapat dirumuskan sebagai bagian dari sistem manajemen jaminan halal.

1.2. Rumusan Masalah

Berikut adalah masalah yang dirumuskan pada penelitian ini:

1. Apa saja sumber dan peristiwa risiko dalam RPA?
2. Apa saja usulan pencegahan/mitigasi risiko yang bisa diterapkan kepada prioritas risiko dalam RPA?
3. Bagaimana perumusan *framework* manajemen risiko rantai pasokan halal untuk RPA?

1.3. Tujuan Penelitian

Berikut adalah tujuan dilakukannya penelitian ini:

1. Menentukan sumber dan peristiwa risiko dalam RPA.
2. Menentukan usulan pencegahan/mitigasi risiko yang bisa diterapkan kepada prioritas risiko dalam RPA.
3. Membuat perumusan *framework* manajemen risiko rantai pasokan halal untuk RPA.

1.4. Manfaat Penelitian

Berikut adalah manfaat penelitian ini dilakukan:

1. Mendapatkan informasi terkait sumber dan peristiwa risiko dalam RPA.
2. Mendapatkan informasi terkait usulan pencegahan/mitigasi risiko yang bisa diterapkan kepada prioritas risiko dalam RPA.
3. Memberikan perumusan *framework* manajemen risiko rantai pasokan halal untuk RPA.

1.5. Batasan Penelitian

Berikut adalah batasan dilakukannya penelitian ini:

1. Penelitian dilakukan pada dua RPA yang berlokasi di Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Penelitian dilaksanakan dalam bulan Januari – Februari 2023.

1.6. Sistematika Penulisan

Terdapat sejumlah lima bab dan daftar pustaka di penelitian ini. Informasi terkait identifikasi masalah, perumusan permasalahan, tujuan dan manfaat penelitian, lalu batasan pokok penelitian disajikan di bab satu. Studi kepustakaan dan observasi dilakukan dalam proses penentuan latar belakang masalah. Bab kedua mencakup tinjauan studi sebelumnya dan dasar-dasar teoritis. Selanjutnya, bab tiga membahas metodologi penelitian. Lalu, pada bab keempat disajikan hasil pembahasan serta hasil analisis dari pengumpulan data. Setelah itu, terdapat bab kelima yang menyajikan kesimpulan beserta saran dengan rekomendasi bagi peneliti setelah ini.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berikut adalah kesimpulan dari dilakukannya penelitian ini:

1. Dari identifikasi terkait peristiwa dan sumber risiko yang telah dilakukan pada rantai pasok halal RPA, ditemukan 27 peristiwa risiko dan 24 sumber risiko. Berdasarkan hasil analisis dari dua studi kasus, dapat diketahui bahwa sepuluh peristiwa risiko pada RPA secara umum adalah rencana pengiriman keliru, penerimaan ayam dari *supplier* terlambat; juru sembelih tidak melafalkan kalimat *Bismillahirohmanirrahim* atau *Bismillahi Allahu Akbar*; saluran makanan, pernafasan, dan dua pembuluh darah tak terpotong secara sempurna; alat pemotong atau penyembelihan terkontaminasi, tidak bersih dan tidak higienis; air perebusan terlalu panas; masih terdapat kotoran dalam tubuh ayam; alat pemotong karkas terkontaminasi, tidak bersih dan tidak higienis; wadah pengangkutan kurang bersih; kualitas daging menurun saat pengiriman. Sementara itu, sepuluh prioritas sumber risiko pada RPA secara umum adalah manajemen pemeliharaan pada alat dan mesin kurang, juru sembelih tidak memiliki sertifikasi JULEHA, alat transportasi mengalami gangguan dan kerusakan, kesalahan penentuan suhu dalam perebusan ayam, pencucian daging belum bersih, suhu pada alat transportasi tidak terjaga saat pengiriman, kurangnya koordinasi, kurang tajamnya pisau penyembelih, alat pemotong, mesin dan wadah tidak dibersihkan secara rutin, serta pengecek di RPA kurang teliti.

2. Dari hasil analisis kuesioner HOR 2 untuk dua studi kasus, dapat diketahui bahwa strategi mitigasi risiko pada RPA secara umum adalah melakukan pemeriksaan mesin, peralatan dan alat transportasi secara berkala, membuat penyuluhan berkaitan dengan higienitas (kebersihan) penanganan daging, merancang SOP produksi halal, mengadakan pelatihan kepada karyawan tentang praktik proses produksi halal secara berkala, melakukan perawatan mesin, peralatan, dan alat transportasi secara berkala, mengadakan pembersihan mesin, peralatan dan alat transportasi secara berkala untuk mencegah kontaminasi dengan najis, mengadakan penyuluhan logistik terkait suhu penyimpanan dan transportasi daging terutama untuk *driver*, merancang lembar periksa terkait aktivitas di RPA, meningkatkan koordinasi antar pekerja, mengadakan evaluasi terkait rencana pengiriman dan aktualisasi, serta membuat penjadwalan rencana pengiriman dan menentukan rute optimal pengiriman.
3. Dalam pembuatan *framework* manajemen risiko rantai pasok halal RPA, terdapat bagian yang menampilkan strategi mitigasi risiko, prioritas sumber risiko, serta peristiwa risiko secara umum. Untuk membedakan ketiga variabel tersebut, digunakan tiga warna yang di antaranya adalah warna hijau untuk menandakan strategi mitigasi risiko, warna oranye untuk menampilkan prioritas sumber risiko, dan warna kuning untuk menandakan peristiwa risiko. *Framework* tersebut dirumuskan untuk mengatasi risiko dan merancang strategi mitigasi risiko untuk RPA X dan RPA Y serta pelaku usaha lain yang sejenis atau serupa.

5.2. Saran

Berikut adalah saran atau rekomendasi untuk penelitian selanjutnya:

1. Untuk meningkatkan keobjektifan data, identifikasi peristiwa dan sumber risiko dapat dilakukan dengan melibatkan ahli pada seluruh aktivitas dalam rantai pasok di RPA. Kemudian, setiap ahli tersebut dapat dijadikan responden untuk mengisi kuesioner HOR 1 dan HOR 2.
2. Untuk memperluas area penelitian terkait manajemen risiko halal, pelaku usaha lain yang berkaitan dalam rantai pasok RPA seperti *feedlot*, *retailer*, pengepul, industri olahan daging ayam dapat dilibatkan agar cakupan penelitiannya tidak hanya di ruang lingkup RPA saja.



DAFTAR PUSTAKA

- Armanios, F. & Ergene, B. A. (2018). *Halal Food: A History*. Oxford: Oxford University Press
- Ab Talib, M. S., Hamid, A. B. A., & Zulfakar, M. H. (2015). Halal Supply Chain Critical Success Factors: A Literature Review. *Journal of Islamic Marketing*, 6(1), 44–71. <https://doi.org/10.1108/JIMA-07-2013-0049>
- Abdul Hafaz, N., Yuserrie, Z., & Ramayah, T. (2014). Barriers And Enablers In Adopting Halal Transportation Services: A Study Of Malaysian Halal Manufacturers. *International Journal of Business and Management*, 2(2), 49–70.
- Adawiyah, B. R., Kurniawati, D. A., Ma'aram, A., Yusof, N. M., & ... (2021). Risk Management for Frozen Food Halal Supply Chain: A Case Study in Indonesian Company. *Ieomsociety.Org*, 114, 4276–4287. <http://ieomsociety.org/proceedings/2021indonesia/705.pdf>
- Alberts, C. J. & Dorofee, A. J. (2010). *Risk Management Framework*. Pittsburgh: Carnegie Mellon University
- Alqudsi, S. G. (2014). Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 130, 167–178. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.04.021>
- Andrade, C. (2021). A Student's Guide to the Classification and Operationalization of Variables in the Conceptualization and Design of a Clinical Study: Part 1. *Indian Journal of Psychological Medicine*, 43(2), 177–179. <https://doi.org/10.1177/0253717621994334>
- Busyra, S. H. I., & Ardi, R. (2020). A Preliminary Findings of Risk Categories in

- Halal Supply Chain in Indonesia: Upstream Level of Meat Industry. *ACM International Conference Proceeding Series*, 260–265.
<https://doi.org/10.1145/3400934.3400982>
- Daryanto, A. 2009. *Dinamika Daya Saing Industri Peternakan*. Bogor: IPB Press.
- Halim, M. & Kurniawati, D. K. A. (2017). Analisis Risiko Produk Halal Pada Rantai Pasok Pt.Dagsap Endura Eastore Dengan Metode House of Risk. *Seminar Nasional Teknik Industri*, 154–169.
- Handayani, N., Yusnawati, & Nadya, Y. (2019). Identification of Risk Event of Mushroom Supply Chain in Langsa City By SCOR Method. *Advances in Intelligent Systems Research*, 173, 329-335
- Ho, W., Zheng, T., Yildiz, H., & Talluri, S. (2015). Supply Chain Risk Management: A Literature Review. *International Journal of Production Research*, 53(16), 5031–5069.
<https://doi.org/10.1080/00207543.2015.1030467>
- Izzuddin, I. A., Ernawati, D., & Rahmawati, N. (2020). Analisa dan Mitigasi Risiko Pada Proses Supply Chain Dengan Pendekatan House of Risk Di Pt. Xyz. *Juminten*, 1(3), 129–140. <https://doi.org/10.33005/juminten.v1i3.102>
- Khan, S., Khan, M. I., Haleem, A., & Jami, A. R. (2022). Prioritising The Risks In Halal Food Supply Chain: An MCDM Approach. *Journal of Islamic Marketing*, 13(1), 45–65. <https://doi.org/10.1108/JIMA-10-2018-0206>
- Kristanto, D., & Kurniawati, D. A. (2023). Development Of Halal Supply Chain Risk Management Framework For Frozen Food Industries. *Journal of Islamic Marketing*. <https://doi.org/10.1108/jima-04-2022-0112>
- Kurniawati, D. A., & Noordin, M. Y. (2006). A Generic Framework for Developing

- a Quality Management System (QMS) for Small Manufacturing Organizations. *Proceedings of the 7th Asia Pacific Industrial Engineering and Management Systems Conference*, 27, 249–260.
- Magdalena, R. (2019). Analisis Risiko Supply Chain dengan Model House of Risk (HOR) Pada PT Tatalogam Lestari. *Jurnal Teknik Industri*, 14(2), 53–62.
- Noerdyah, P. S., Astuti, R., & Sucipto, S. (2020). Mitigasi Risiko Kesejahteraan Hewan, Kehalalan, Dan Keamanan Rantai Pasok Industri Daging Ayam Broiler Skala Menengah. *Livestock and Animal Research*, 18(3), 311. <https://doi.org/10.20961/lar.v18i3.46014>
- Nst, A. H., & Wahyuni, D. (2019). Analisis Risiko Halal Supply Chain dengan Adopsi Model SCOR (Supply Chain Operations Reference). *Talenta Conference Series: Energy and Engineering (EE)*, 2(4). <https://doi.org/10.32734/ee.v2i4.676>
- Prambudi, J., dan Imantoro, J. (2021). Pengaruh Kualitas Produk dan Harga Produk terhadap Keputusan Pembelian Produk Pada UKM Maleo Lampung Timur. *Jurnal Manajemen Diversifikasi*, 1(3) Hal 687-704.
- Pujawan, Dr. Nyoman. (2005). *Supply Chain Management*. Surabaya: Andi Yogyakarta
- Pujawan, I. N., & Geraldin, L. H. (2009). House Of Risk: A Model For Proactive Supply Chain Risk Management. *Business Process Management Journal*, 15(6), 953–967. <https://doi.org/10.1108/14637150911003801>
- Rahmaniati, P., & Hakiki, D. N. (2021). Perancangan Sistem Jaminan Halal (SJH) Di Rumah Potong Ayam TPA Akbar Bandar Lampung. *IJMA: International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, 1(2), 89–98.

- Rasi, R. Z., Masrom, N. R., Omar, S. S., Ahmad, M. F., & Sham, R. (2017).
 Withdrawn article: Designing Halal Supply Chain: Malaysia's Halal Industry
 Scenarios. *MATEC Web of Conferences*, 135, 00040.
<https://doi.org/10.1051/mateconf/201713500040>
- Ridho, M., Mandagie, K., Tedja, D. A. N. W., Studi, P., Industri, T., Dirgantara, U.,
 & Suryadarma, M. (2018). Analisis Pendekatan Mitigasi Risiko Pada Aktivitas
 Rantai Pasok Dengan Metode Pendekatan Supply Chain Operation Reference
 Serta Metode HOR (House of Risk) di Pt . Barentz. *Industrial Engineering
 Online Journal*, 3(1), 149–162.
- Ridwan, A., Trenggonowati, D. L., & Parida, V. (2019). Usulan Aksi Mitigasi
 Risiko Rantai Pasok Halal Pada Ikm Tahu Bandung Sutra Menggunakan
 Metode House of Risk. *Journal Industrial Servicess*, 5(1), 112–120.
<https://doi.org/10.36055/jiss.v5i1.6512>
- Rohaeni, Y., & Sutawijaya, A. H. (2020). Pengembangan Model Konseptual
 Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia. *J@ti Undip : Jurnal
 Teknik Industri*, 15(3), 177–188. <https://doi.org/10.14710/jati.15.3.177-188>
- Sanjaya, N. S., & Kuncorosidi, K. (2021). Supply Chain Risk Management (Scrm)
 Analysis on the Supply Chain of Halal Food Products Using Scor, Horr and
 Pareto Diagram , *Accounting, and Management Journal* ..., 03, 48–77.
[http://ojs.stiesa.ac.id/index.php/tsarwatica/article/view/939%0Ahttp://ojs.stie
 sa.ac.id/index.php/tsarwatica/article/download/939/333](http://ojs.stiesa.ac.id/index.php/tsarwatica/article/view/939%0Ahttp://ojs.stie

 sa.ac.id/index.php/tsarwatica/article/download/939/333)
- Sapian, S. M., Shafii, Z., Adham, K. A., Ibrahim, N., & Shahwan, S. (2021). *Risk
 Management Framework for Halal Culinary Business Operators in Malaysia
 from Halal Supply Chain Perspective*. 110–113.

<https://oarep.usim.edu.my/jspui/bitstream/123456789/15554/1/Risk>

Management Framework for Halal Culinary Business Operators in Malaysia from Halal Supply Chain Perspective.pdf

Sucahyowati, H. (2011). Manajemen Rantai Pasokan (Supply Chain Management).

Majalah Ilmiah Gema Maritim, 13(1), 20–28. <https://doi.org/10.37612/gema-maritim.v13i1.19>

Sucipto, S., Putra, D. R. L., & Effendi, M. (2018). Analisis Risiko Produksi Daging

Sapi di Rumah Potong Hewan Menggunakan Metode Fuzzy FMEA (Studi Kasus di RPH X). *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(2), 130–141. <https://doi.org/10.30997/jah.v4i2.1248>

Ulfah, M., Syamsul Maarif, M., & Raharja, S. (2016). Analisis Dan Perbaikan

Manajemen Risiko Rantai Pasok Gula Rafinasi Dengan Pendekatan House of Risk Analysis and Improvement of Supply Chain Risk Management of Refined Sugar Using House of Risk Approach. *Jurnal Teknik Industri Pertanian*, 26(1), 87–103.

Van Waarden, F. & Van Dalen, R. (2013). *Constructing Quality: the Classification*

of Goods in Markets. Oxford: Oxford University Press, pp. 197-222

Wahyuni, D., Nasution, A. H., Budiman, I., & Arfidhila, N. (2020). Halal Risk

Analysis at Indonesia Slaughterhouses Using the Supply Chain Operations Reference (SCOR) and House of Risk (HOR) Methods. *Journal of Physics: Conference Series*,

1542(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1542/1/012001>