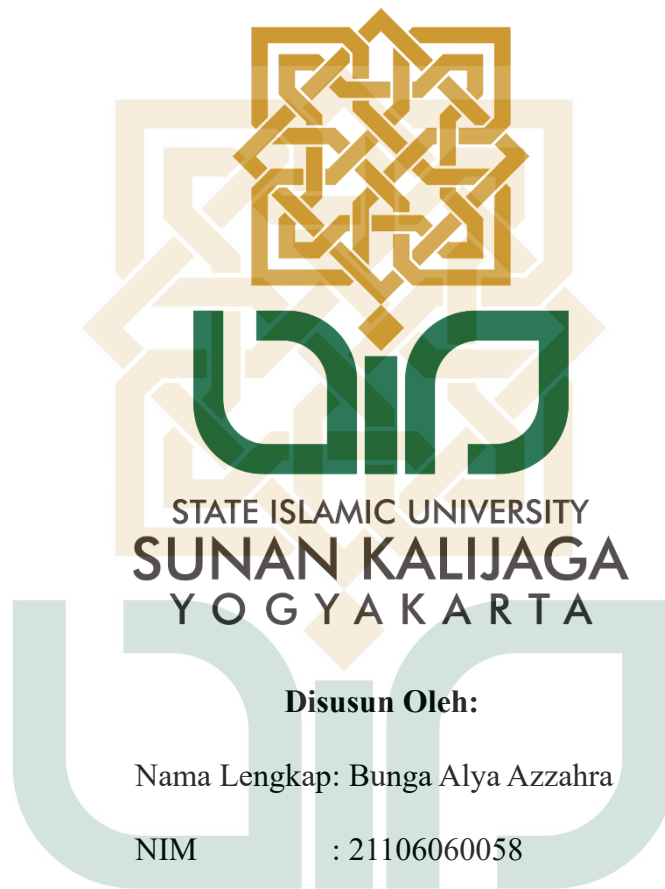


**ANALISIS KINERJA RANTAI PASOK HALAL DENGAN *SUPPLY CHAIN*
OPERATION REFERENCE DIGITAL STANDARD (SCOR DS) DAN
ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS (AHP)**

(Studi Kasus: Ayam Potong UD Semaki)



Disusun Oleh:

Nama Lengkap: Bunga Alya Azzahra

NIM : 21106060058

STATE ISLAMIC UNIVERSITY
SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA
PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN KALIJAGA

YOGYAKARTA

2025

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-982/Un.02/DST/PP.00.9/06/2025

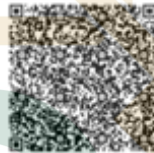
Tugas Akhir dengan judul : Analisis Kinerja Rantai Pasok Halal dengan Supply Chain Operation Reference Digital Standard (SCOR DS) dan Analytical Hierarchy Process (AHP) (Studi Kasus: Ayam Potong UD. Semaki)

yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Nama : BUNGA ALYA AZZAHRA
Nomor Induk Mahasiswa : 21106060058
Telah diujikan pada : Senin, 19 Mei 2025
Nilai ujian Tugas Akhir : A

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

TIM UJIAN TUGAS AKHIR



Ketua Sidang

Dr. Ir. Yandra Rahadian Perdana, ST., MT
SIGNED

Valid ID: 6838a85d579c



Penguji I

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

Valid ID: 683e554d2a6d



Penguji II

Gunawan Budi Susilo, M.Eng.
SIGNED

Valid ID: 683d676c5420



Yogyakarta, 19 Mei 2025
UIN Sunan Kalijaga

Dekan Fakultas Sains dan Teknologi

Prof. Dr. Dra. Hj. Khurul Wardati, M.Si.
SIGNED

Valid ID: 684124c4040e6

SURAT KEASLIAN SKRIPSI

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Bunga Alya Azzahra

NIM : 21106060058

Program Studi : Teknik Industri

Fakultas : Sains dan Teknologi

Menyatakan dengan sesungguhnya dan sejujurnya bahwa skripsi saya yang berjudul: “Analisis Kinerja Rantai Pasok Halal dengan *Supply Chain Operation Reference Digital Standard* (SCOR DS) dan *Analytical Hierarchy Process* (AHP) (Studi Kasus: Ayam Potong UD. Semaki)” 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, 15 Mei 2025

Yang menyatakan,



Bunga Alya Azzahra

NIM. 21106060058

STATE ISLAMIC UNIVERSITY
SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA

SURAT PERSETUJUAN SKRIPSI

SURAT PERSETUJUAN SKRIPSI/TUGAS AKHIR

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 : Bunga Alya Azzahra

NIM : 21106060058

Judul Skripsi : Analisis Kinerja Rantai Pasok Halal dengan *Supply chain Operation Reference Digital Standard (SCOR DS)* dan *Analytical Hierarchy Process (AHP)* (Studi Kasus: Ayam Potong UD. Semaki)

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, 15 Mei 2025

Dosen Pembimbing Skripsi,



Dr. Ir. Yandra Rahadian Perdana, S.T., MT.

NIP. 19811025 200912 1 002

ABSTRAK

Permintaan terhadap produk halal, khususnya daging ayam, terus meningkat di Indonesia, baik dari konsumen muslim maupun non-muslim. Hal ini mendorong pelaku industri untuk menerapkan *Halal Supply Chain Management* (HSCM) agar produk tidak hanya memenuhi standar halal, tetapi juga mampu bersaing di pasar yang lebih luas. UD Semaki merupakan salah satu pemasok ayam potong di Yogyakarta yang telah menerapkan prinsip HSCM secara menyeluruh, mulai dari pemilihan pemasok ayam, proses pemotongan di rumah potong hewan, hingga distribusi ke konsumen. Seluruh proses telah mengantongi sertifikat halal. Namun, dalam praktiknya masih terdapat tantangan, seperti kurangnya pemahaman pelaku usaha terhadap pentingnya menjaga integritas halal serta potensi risiko ketidaksesuaian dalam proses rantai pasok. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi kinerja rantai pasok halal UD Semaki menggunakan metode *Supply Chain Operations Reference Digital Standard* (SCOR-DS) dan *Analytical Hierarchy Process* (AHP). Hasil penilaian menunjukkan bahwa kinerja rantai pasok halal mencapai nilai 96.52, yang tergolong kategori *excellent*. Meski demikian, masih terdapat dua indikator yang perlu ditingkatkan, yaitu pemanfaatan sistem digital pemesanan (OAM1) dan pengelolaan produk tidak terjual (RRL1). Rekomendasi perbaikannya adalah bekerja sama dengan *digital platform* seperti GrabMart dan Shopee, agar pemesanan dan distribusi lebih efisien, cepat, serta dapat menjangkau lebih banyak konsumen secara online.

Kata Kunci: Produk Halal, *Halal Supply Chain Management*, *Supply Chain Operations Reference Digital Standard*, *Analytical Hierarchy Process*, Kinerja

ABSTRACT

The demand for halal products, especially chicken meat, continues to increase in Indonesia, both from Muslim and non-Muslim consumers. This encourages industry players to implement Halal Supply Chain Management (HSCM) so that products not only meet halal standards but are also able to compete in a wider market. UD Semaki is one of the broiler chicken suppliers in Yogyakarta that has implemented the HSCM principle comprehensively, starting from selecting chicken suppliers, the slaughtering process at the slaughterhouse, to distribution to consumers. The entire process has obtained a halal certificate. However, in practice there are still challenges, such as the lack of understanding of business actors regarding the importance of maintaining halal integrity and the potential risk of non-conformity in the supply chain process. This study aims to evaluate the performance of UD Semaki's halal supply chain using the Supply Chain Operations Reference Digital Standard (SCOR-DS) and Analytical Hierarchy Process (AHP) methods. The assessment results show that the performance of the halal supply chain reaches a value of 96.52, which is categorized as excellent. However, there are still two indicators that need to be improved, namely the use of a digital ordering system (OAM1) and management of unsold products (RRL1). The recommendation for improvement is to collaborate with digital platforms such as GrabMart and Shopee, so that ordering and distribution are more efficient, faster, and can reach more consumers online.

Keywords: Halal Products, *Halal Supply Chain Management*, *Supply Chain Operations Reference Digital Standard*, *Analytical Hierarchy Process*, Performance

MOTTO

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan.”

(QS Al-Insyirah:5-6)

“Berbagai cobaan dan hal yang buat kau ragu
jadikan percikan untuk menempa tekadmu
jalan hidupmu hanya milikmu sendiri
rasakan nikmatnya hidupmu hari ini”

Baskara Putra - Hindia

“Ada rumah yang tak pernah lelah menunggu, dengan pintu yang selalu terbuka
dan doa yang tak pernah putus. Di sanalah rindu tumbuh, harapan dipelihara,
pulanglah dengan kabar baik, sebab senyummu adalah hadiah terindah bagi
mereka yang mencintaimu tanpa syarat.”

Bunga Alya Azzahra

STATE ISLAMIC UNIVERSITY
SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT atas segala nikmat, kemudahan, dan kekuatan yang diberikan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Skripsi ini disusun sebagai salah satu bentuk usaha untuk mengembangkan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang rantai pasok halal. Tulisan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa dukungan, bimbingan, dan motivasi dari berbagai pihak yang telah memberikan kontribusi dalam proses penyusunannya. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah berperan penting dalam menyelesaikan laporan ini:

1. Bapak Dr.Ir. Yandra Rahadian Perdana ST., M.T., selaku dosen pembimbing.
2. Ibu Prof Dr. Hj. Khurul Wardati, M.Si., selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga.
3. Ibu Ir. Herninanjati Paramawardhani, M.Sc., selaku Ketua Program Studi Teknik Industri.
4. Dosen serta seluruh staff akademis Program Studi Teknik Industri, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.
5. Seluruh pihak yang berjasa dalam penyusunan skripsi penulis yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

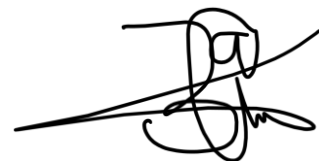
KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur dan bangga, penulis panjatkan puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat, kesehatan, dan kesempatan yang telah diberikan sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir dengan lancar dan tepat waktu. Penelitian ini berjudul “Analisis Kinerja Rantai Pasok Halal dengan *Supply chain Operation Reference Digital Standard* (SCOR DS) dan *Analytical Hierarchy Process* (AHP) (Studi Kasus: Ayam Potong UD Semaki)”. Penelitian ini merupakan hasil dari kerja sama, kolaborasi, dan proses pembelajaran yang mendalam selama pelaksanaan penelitian di Ayam Potong UD Semaki.

Dalam tugas akhir ini, penulis mencoba mengaplikasikan konsep dan teori yang telah dipelajari ke dalam praktik nyata di industri. Setiap tahap yang dilalui penuh dengan tantangan, namun juga penuh dengan peluang untuk belajar dan berkembang. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa mendatang. Semoga karya ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi amal jariyah dalam menyebarkan ilmu yang bermanfaat.

STATE ISLAMIC UNIVERSITY
SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA

Yogyakarta, 16 Mei 2025



Bunga Alya Azzahra

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

LEMBAR PENGESAHAN ii

SURAT KEASLIAN SKRIPSI iii

SURAT PERSETUJUAN SKRIPSI.....iv

ABSTRAKv

MOTTO.....vi

HALAMAN PERSEMBAHAN vii

KATA PENGANTAR.....ix

DAFTAR ISIx

DAFTAR TABEL..... xii

DAFTAR GAMBARxiv

DAFTAR LAMPIRAN xv

BAB 1 PENDAHULUAN1

1.1. Latar Belakang.....1

1.2. Pertanyaan Penelitian.....4

1.3. Tujuan Penelitian.....4

1.4. Manfaat Penelitian.....4

1.5. Batasan Masalah5

1.6. Sistematika Penulisan5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA7

2.1. Penelitian Terdahulu7

2.2. Landasan Teori.....8

BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1. Objek Penelitian.....	17
3.2. Metode Pengumpulan Data.....	17
3.3. Validitas dan Keandalan	18
3.4. Variabel Penelitian	19
3.5. Model Analisis	25
3.6. Diagram Alir Penelitian	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1 Gambaran Umum Proses Produksi Perusahaan.....	29
4.2 Hasil Analisis.....	30
4.2.1. Validasi KPI	30
4.2.2. Hasil Kuesioner Indikator Kerja	33
4.2.3. Pengukuran Nilai Aktual KPI.....	36
4.2.4. Rekapitulasi Nilai Aktual KPI.....	57
4.2.5. Normalisasi Nilai KPI Menggunakan <i>Snorm de Boer</i>	59
4.2.6. Pembobotan Pada Tiap Kinerja Menggunakan AHP	61
4.2.7. Pengukuran Nilai Akhir Kinerja Rantai Pasok Halal	75
4.3 Pembahasan	77
4.4 Implikasi Manajerial.....	85
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	88
5.1 Kesimpulan.....	88
5.2 Saran	89

DAFTAR PUSTAKA	90
DAFTAR LAMPIRAN	L-1



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	7
Tabel 2. 2 Atribut Kerja SCOR DS	11
Tabel 2. 3 Kategori Nilai Indikator Kinerja	12
Tabel 2. 4 Skala Perbandingan Berpasangan	13
Tabel 2. 5 Nilai RI.....	15
Tabel 3. 1 KPI	21
Tabel 4. 1 <i>Checklist</i> Validasi KPI.....	30
Tabel 4. 2 Hasil Kuesioner Proses Inti (<i>Level 1</i>).....	33
Tabel 4. 3 Hasil Kuesioner Atribut Kerja (<i>Level 2</i>)	34
Tabel 4. 4 Hasil Kuesioner KPI (<i>Level 3</i>)	35
Tabel 4. 5 Data Permintaan Bulan Februari 2025	37
Tabel 4. 6 Data Permintaan Bulan Maret 2025 (Ramadhan)	39
Tabel 4. 7 Jumlah Pesanan Mendadak Bulan Februari 2025.....	42
Tabel 4. 8 Pesanan Melalui Digital dan Pesanan Keseluruhan	43
Tabel 4. 9 Pesanan Ayam ke Peternak.....	45
Tabel 4. 10 Ayam yang Memenuhi Standar Halal.....	46
Tabel 4. 11 Pesanan Mendadak yang Terpenuhi Pemasok Utama	48
Tabel 4. 12 Data Penjualan di Pasar	55
Tabel 4. 13 Rekapitulasi Nilai Aktual KPI.....	58
Tabel 4. 14 Normalisasi <i>Snorm de Boer</i>	60
Tabel 4. 15 Perbandingan Berpasangan <i>Level 1</i>	61
Tabel 4. 16 Nilai Normalisasi dan Prioritas <i>Level 1</i>	62
Tabel 4. 17 Perbandingan Berpasangan <i>Level 2</i> Proses <i>Plan</i>	63

Tabel 4. 18 Nilai Normalisasi dan Prioritas <i>Level 2</i> Proses <i>Plan</i>	63
Tabel 4. 19 Perbandingan Berpasangan <i>Level 2</i> Proses <i>Order</i>	64
Tabel 4. 20 Nilai Normalisasi dan Prioritas <i>Level 2</i> Proses <i>Order</i>	65
Tabel 4. 21 Perbandingan Berpasangan <i>Level 2</i> Proses <i>Source</i>	66
Tabel 4. 22 Nilai Normalisasi dan Prioritas <i>Level 2</i> Proses <i>Source</i>	66
Tabel 4. 23 Perbandingan Berpasangan <i>Level 2</i> Proses <i>Transform</i>	67
Tabel 4. 24 Nilai Normalisasi dan Prioritas <i>Level 2</i> Proses <i>Order</i>	67
Tabel 4. 25 Perbandingan Berpasangan <i>Level 2</i> Proses <i>Fulfill</i>	68
Tabel 4. 26 Nilai Normalisasi dan Prioritas <i>Level 2</i> Proses <i>Fulfill</i>	69
Tabel 4. 27 Perbandingan Berpasangan <i>Level 2</i> Proses <i>Return</i>	70
Tabel 4. 28 Nilai Normalisasi dan Prioritas <i>Level 2</i> Proses <i>Return</i>	70
Tabel 4. 29 Perbandingan Berpasangan <i>Level 3</i> Proses <i>Plan</i> Atribut <i>Reliability</i> ...	71
Tabel 4. 30 Normalisasi dan Prioritas <i>Level 2</i> Proses <i>Plan</i> Atribut <i>Reliability</i>	71
Tabel 4. 31 Perbandingan Berpasangan <i>Level 3</i> Proses <i>Transform</i> Atribut <i>Reliability</i>	72
Tabel 4. 32 Normalisasi dan Prioritas <i>Level 3</i> Proses <i>Transform</i> Atribut <i>Reliability</i>	73
Tabel 4. 33 Perbandingan Berpasangan <i>Level 3</i> Proses <i>Return</i> Atribut <i>Reliability</i>	74
Tabel 4. 34 Normalisasi dan Prioritas <i>Level 3</i> Proses <i>Return</i> Atribut <i>Reliability</i> ..	74
Tabel 4. 35 Rekapitulasi Hasil Pembobotan	75
Tabel 4. 36 Nilai Akhir Kinerja Rantai Pasok Halal	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Rantai Pasok Ayam Potong UD Semaki.....	2
Gambar 2. 1 Proses SCOR <i>Digital Standard</i>	11
Gambar 3. 1 Hirarki Pengukuran Kinerja Rantai Pasok	24
Gambar 3. 2 Diagram Alir Penelitian.....	27



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Dokumentasi.....	L-1
Lampiran 2 : Kuesioner Penelitian.....	L-3
Lampiran 3 : <i>Curriculum Vitae</i> (CV).....	L-8



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

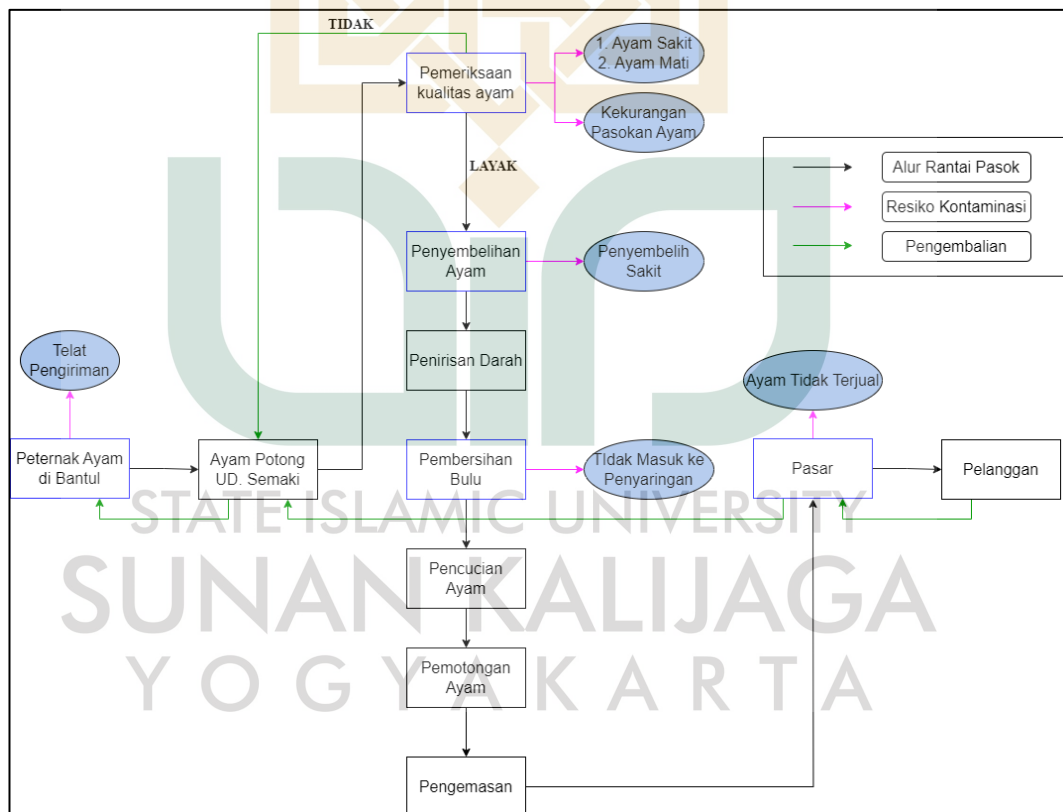
Meningkatnya jumlah masyarakat global yang menjalani gaya hidup halal turut mendorong kenaikan permintaan terhadap produk halal (Rosana, 2023). Salah satu produk yang banyak diminati adalah daging ayam, baik oleh konsumen muslim maupun non-muslim, karena dianggap sebagai sumber protein yang mudah diakses dan sesuai dengan prinsip halal. *Halal Supply Chain Management* (HSCM) merupakan aspek penting yang perlu diperhatikan oleh pelaku industri untuk memastikan bahwa produk yang mereka sediakan tidak hanya sesuai dengan standar halal, tetapi mampu bersaing di pasar internasional. Ruang lingkup HSCM meliputi seluruh tahapan mulai dari hulu yaitu pengadaan bahan baku hingga ke hilir distribusi produk akhir, dengan fokus utama patuh pada prinsip-prinsip halal. Hal ini mencakup pada pemilihan pemasok yang memenuhi standar halal, pelaksanaan proses produksi yang sesuai, dan pengawasan distribusi yang menjaga kehalalan produk hingga sampai ke konsumen (Kristiana *et al.*, 2020).

Ayam Potong UD Semaki merupakan salah satu pemasok ayam potong terpercaya di Yogyakarta. Dalam proses produksinya mulai dari *supplier* ayam, ke rumah potong hewan, hingga masuk ke Ayam Potong UD Semaki untuk dijual dan didistribusikan dengan penerapan HSCM atau sesuai dengan syariat islam dengan memegang sertifikat halal. Hal itu dilakukan untuk menjaga kualitas daging dari ketidakhalalan dan mempertahankan kepercayaan konsumen.

Namun, penerapan HSCM menghadapi berbagai tantangan seperti kurangnya pemahaman karyawan terhadap prinsip kehalalan sehingga membutuhkan program

pelatihan yang memadai, perlu adanya pengawasan dan audit yang ketat untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal, serta risiko terjadinya kontaminasi produk halal terhadap produk non-halal ketika proses penyimpanan serta distribusi menjadi ancaman yang serius (Nisa *et al.*, 2023).

Menurut Hartini & Malahayatie (2024), pada kenyataannya masih ditemukan pelaku usaha yang kurang paham terkait integritas dalam menjalankan HSCM. Kurangnya kesadaran dan kepatuhan pelaku bisnis karena hanya menerapkan HSCM pada saat melakukan sertifikasi halal dan saat pemeriksaan. Hal ini juga terjadi pada Ayam Potong UD Semaki karena masih ditemukan risiko-risiko yang memicu ketidakhalalan produk.



Gambar 1. 1 Rantai Pasok Ayam Potong UD Semaki
Sumber: Analisis (2025)

Gambar 1.1 merupakan gambaran alur proses produksi yang ada pada Ayam Potong UD Semaki. Pada gambar tersebut menunjukkan masih ditemukan risiko-

risiko yang memungkinkan terjadinya ketidakhalalan pada alur proses produksinya. Hal tersebut membuat keraguan pada kehalalan produk. Mulai dari telat pengiriman ayam, ayam sakit atau mati, kekurangan pasokan ayam, pengerjaan yang kurang maksimal, hingga ayam yang tidak terjual habis sehingga dilakukan pengembalian ke UD Semaki, hal itu akan berdampak pada kualitas ayam. Untuk memastikan integritas halal pada Ayam Potong UD Semaki, diperlukan evaluasi terhadap kinerja rantai pasok halal agar standar kualitas, mutu, serta layanan halal produk tetap terjaga dengan baik. Penelitian ini dilakukan dengan maksud untuk meninjau implementasi kinerja *halal supply chain* pada Ayam Potong UD Semaki guna memastikan kesesuaiannya dengan standar yang ditetapkan.

Untuk mengelola rantai pasok halal pada Ayam Potong UD Semaki digunakan metode *Supply Chain Operations Reference Digital Standard* (SCOR DS) yang mana merupakan metode SCOR terbaru sehingga diharapkan dapat menjadi solusi yang efektif (Becker, 2023). SCOR DS memetakan rantai pasok melalui tujuh tahapan utama: *orchestrate, plan, order, source, transform, fulfill*, dan *return* dengan menggunakan pendekatan ini perusahaan dapat melakukan pemetaan dari setiap proses dan mengidentifikasi titik-titik kritis untuk menjaga kehalalan produk (ASCM, 2022).

Setelah dilakukan analisis menggunakan SCOR DS dilanjutkan pembobotan tiap kinerja *supply chain* menggunakan *Analytical Hierarchy Process* (AHP). Setelah itu indikator-indikator yang memiliki bobot rendah akan diberikan rekomendasi perbaikan. Penerapan dua metode penelitian ini bertujuan untuk menentukan sejauh mana kinerja *halal supply chain* perusahaan dapat diukur. Hasil

pengukuran ini nantinya dapat dijadikan acuan untuk rekomendasi peningkatan kinerja rantai pasok halal Ayam Potong UD Semaki.

1.2. Pertanyaan Penelitian

Adapun pertanyaan penelitian sebagai berikut.

1. Berapa nilai kinerja *halal supply chain* pada Ayam Potong UD Semaki dengan menggunakan pendekatan SCOR DS dan AHP?
2. Apa rekomendasi yang dapat diberikan pada KPI yang perlu perbaikan agar meningkatkan kinerja *halal supply chain* pada Ayam Potong UD Semaki?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan pada penelitian ini sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui nilai kinerja *halal supply chain* pada Ayam Potong UD Semaki dengan menggunakan pendekatan SCOR DS dan AHP.
2. Untuk memberikan rekomendasi pada KPI yang perlu perbaikan agar dapat meningkatkan kinerja *halal supply chain* pada Ayam Potong UD Semaki.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat pada penelitian ini sebagai berikut.

1. Dapat mengetahui nilai kinerja *halal supply chain* pada Ayam Potong UD Semaki dengan menggunakan pendekatan SCOR DS dan AHP.
2. Dapat memberikan rekomendasi pada KPI yang perlu perbaikan agar dapat meningkatkan kinerja *halal supply chain* pada Ayam Potong UD Semaki.

1.5. Batasan Masalah

Batasan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Penelitian ini dilakukan pada Ayam Potong UD Semaki yang berlokasi di Gg. Sawit Sari I No.150, Semaki, Gede, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Pendekatan SCOR DS dan AHP digunakan untuk mengukur kinerja rantai pasok halal pada proses produksi Ayam Potong UD Semaki.
3. Data yang digunakan merupakan data penjualan pada bulan Februari-Maret 2025.

1.6. Sistematika Penulisan

Penulisan pada penelitian ini terbagi menjadi lima bab. Bab pertama yang berisi pendahuluan menguraikan latar belakang permasalahan kinerja rantai pasok halal pada Ayam Potong UD Semaki, pertanyaan penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan penelitian, dan sistematika penelitian. Bab ini menjelaskan mengenai pentingnya manajemen rantai pasok halal untuk menjaga integritas Ayam Potong UD Semaki. Kemudian, bab dua mencakup tinjauan pustaka yang berisi penjelasan mengenai penelitian terdahulu terkait manajemen rantai pasok halal dan landasan teori sebagai acuan serta referensi dalam penelitian. Teori yang dibahas meliputi manajemen rantai pasok halal, SCOR DS, AHP, HSCM, dan Normalisasi (*Snorm de Boer*).

Bab tiga menjelaskan objek penelitian di Ayam Potong UD Semaki. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. KPI rantai pasok daging ayam menjadi variabel pada penelitian ini, serta analisis SCOR DS untuk memetakan proses dan mengidentifikasi titik-titik kritis kehalalan produk.

Metode AHP diterapkan untuk menentukan prioritas kinerja dalam pengelolaan rantai pasok. Dengan pendekatan ini, perusahaan dapat mengevaluasi setiap proses secara sistematis. Diagram alir penelitian juga disajikan untuk memperjelas tahapan analisis yang dilakukan.

Bab empat mencakup hasil dan pembahasan. Bab ini diawali dengan gambaran umum perusahaan Ayam Potong UD Semaki, kemudian dilanjutkan dengan hasil analisis data yang meliputi validasi KPI, hasil kuesioner, pengukuran nilai aktual KPI, rekapitulasi nilai KPI, proses normalisasi menggunakan metode *Snorm de Boer*, pembobotan kinerja dengan metode AHP, dan pengukuran nilai akhir dari kinerja rantai pasok halal. Selanjutnya, pembahasan dilakukan untuk menginterpretasikan hasil yang diperoleh, serta disampaikan pula implikasi manajerial yang dapat menjadi masukan strategis bagi perusahaan.

Bab kelima terdiri dari kesimpulan yang menjawab pertanyaan penelitian dan saran yang diberikan untuk penelitian selanjutnya. Kesimpulan disusun berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan, sedangkan saran ditujukan untuk perbaikan dan pengembangan manajemen rantai pasok halal di masa yang akan datang.

STATE ISLAMIC UNIVERSITY
SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian kinerja rantai pasok halal pada Ayam Potong UD Semaki menggunakan SCOR DS dan AHP didapatkan hasil sebagai berikut:

1. Berdasarkan pengukuran menggunakan pendekatan SCOR DS dan metode AHP, diperoleh nilai akhir kinerja rantai pasok halal ayam potong UD Semaki sebesar 96.52. Nilai ini termasuk dalam kategori *excellent*, yang berarti sebagian besar indikator telah berjalan sangat baik dan sesuai dengan prinsip *halal supply chain*.
2. Berikut merupakan KPI yang perlu diperbaiki dan diberikan rekomendasi perbaikan untuk meningkatkan kinerja *halal supply chain* pada Ayam Potong UD Semaki.
 - a. Pemanfaatan Sistem Digital untuk Pemesanan (OAM1): Berdasarkan hasil nilai capaian dihasilkan nilai yang masih sangat rendah (6.67%) dan masuk kategori kinerja yang buruk, hal ini dikarenakan mayoritas proses pemesanan masih dilakukan secara manual, sehingga perlu dilakukan digitalisasi sistem pemesanan agar lebih efisien dan memperluas pasar.
 - b. Jumlah produk ayam potong yang tidak terjual (RRL1): Berdasarkan nilai capaian KPI ini berada di angka 81.71%, yang termasuk dalam kategori *good*, namun belum optimal. Hal ini menunjukkan bahwa masih ada kelebihan stok atau distribusi yang kurang tepat, masih dapat dilakukan upaya peningkatan kinerja pada KPI ini.

Rekomendasi perbaikan untuk KPI yang perlu diperbaiki, yaitu dengan melakukan kerja sama dengan aplikasi penjualan digital seperti layanan GrabMart dan Shopee dengan menggunakan pengiriman instan. Layanan ini sangat mudah digunakan, namun tetap perlu melakukan pelatihan kepada para pekerja tentang aplikasi penjualan digital yang akan digunakan. Rekomendasi ini dapat menyelesaikan kedua masalah tersebut karena dengan memanfaatkan platform-platform ini, UD Semaki dapat memperluas jangkauan penjualan ayam potong mentah secara *online*, menjangkau lebih banyak konsumen, dan meningkatkan efisiensi distribusi. Konsumen juga diuntungkan karena dengan platform ini dapat meningkatkan kemudahan pembeli dalam melakukan transaksi. Pemesanan menjadi lebih cepat, mudah, dan bisa dilakukan kapan saja, produk akan bergerak lebih cepat, mengurangi risiko produk menumpuk di gudang dan tidak terjual, serta semua pesanan tercatat secara otomatis di aplikasi, jadi lebih mudah dalam pengelolaan.

5.2 Saran

Berdasarkan observasi diketahui bahwa proses pencatatan di UD Semaki masih dilakukan secara manual, sehingga untuk penelitian selanjutnya dapat mengembangkan tentang digitalisasi transaksi seperti sistem dashboard untuk memonitoring transaksi dan kinerja rantai pasoknya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelino, M. I., Farid, M., Fitri, M., & Febry, M. (2024). Pengukuran Kinerja Supply Chain Management dengan Metode Green SCOR. *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi Bisnis*, 6(1), 236–244. <https://doi.org/10.47233/jteksis.v6i1.1048>
- Anggara, A. A., Kaukab, M. E., & Randikaparsa, I. (2024). Optimizing Halal Supply Chains in the Food Industry: Enhancing Sales Management through ERP System Integration. *Asian Journal of Economics, Business and Accounting*, 24(2), 52–63. <https://doi.org/10.9734/ajeba/2024/v24i21219>
- Ariani, Ulya, M., & Jakfar, A. A. (2017). Penentuan dan Pembobotan Key Performance Indikator (KPI) Sebagai Alat Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Produksi Keju Mozarella Di CV. Brawijaya Dairy Industry. *AGROINTEK*, 11(1), 27–36. <https://doi.org/https://doi.org/10.21107/agrointek.v11i1.2705>
- ASCM. (2025, Januari 10). *Supply Chain Operations Reference Model SCOR Digital Standard*. Association for Supply Management. <https://www.ascm.org/corporate-solutions/standards-tools/scor-ds/>
- Becker, T. (2023). Improving the SCOR model: Is the new SCOR Digital Standard a better process reference model? *Journal of Supply Chain Management, Logistics and Procurement*, 6(2), 155. <https://doi.org/10.69554/jfsp8752>
- Fathoni, M. Y., Prabowo, D. A., Wijayanto, S., Fernandez, S., & Susanto, A. (2022). Analisis Kinerja Rantai Pasok Produk Kedelai Menggunakan Metode Supply Chain Operation Reference. *Jurnal Pengembangan IT*, 7(2), 74–79. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30591/jpit.v7i2>
- Fauziyah, I. S., Ridwan, A. Y., & Muttaqin, P. S. (2020). Food Production performance Measurement System Using Halal Supply Chain Operation Reference (SCOR) Model and Analytical Hierarchy Process (AHP). *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 909(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/909/1/012074>
- Hartini, & Malahayatie. (2024). Implikasi Sertifikat Halal dalam Manajemen Bisnis Industri Makanan dan Minuman. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Islam*, 1(2), 3032–7253. <https://doi.org/10.62108/great.v1i1.688>
- Harwati, & Pettalolo, A. N. Y. (2019). Halal Criteria in Supply Chain Operations Reference (SCOR) for Performance Measurement: A case Study. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 505(1), 1–11. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/505/1/012020>
- Jaisankad, R., Tunyaplin, S., Supeekit, T., & Chanpuypetch, W. (2022). Prioritising Customer-focused KPIs for Home Furniture Delivery and Assembly Service Using AHP: A Case Study of a Multinational Company in Thailand. *Engineering and Applied Science Research*, 49(6), 819–827. <https://doi.org/10.14456/easr.2022.80>

- Kharisma, S. B., & Ernawati, D. (2021). Pengukuran Kinerja Supply Chain Management (SCM) dengan Menggunakan SCOR Model dan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) di PT. Loka Refractory Wira Jatim. *Jurnal Manajemen Industri Dan Teknologi*, 02(05), 121–132. <https://doi.org/https://doi.org/10.33005/juminten.v2i5.321>
- Kristiana, B. V., Indrasari, A., & Giyanti, I. (2020). Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2). <https://doi.org/10.20961/performa.19.2.46379>
- Muttaqin, P. S., Margareta, W., & Zahira, A. D. (2022). Green warehouse performance monitoring system design using analytical hierarchy process and supply chain operation reference. *Applied Engineering and Technology*, 1(3), 146–153. <https://doi.org/10.3176/aet.v1i1.687>
- Nafiah, G. S. (2024). *Usulan Peningkatan Kinerja Rantai Pasok Pada Atribut Kinerja Responsiveness Menggunakan Metode Supply Chain Operation Reference Digital Standard (SCOR DS) Version 14.0 Racetrack (Studi Kasus: Raxsa.Co Apparel)* (Disertasi Tidak Dipublikasikan). Universitas Islam Indonesia.
- Nisa', F. Z., Wati, S. F. A., Rahmadani, A., Setiawan, A. D., & Sekti, M. P. (2023). Studi Literatur: Strategi dan Tantangan dalam Penerapan Supply Chain Management. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Dan Sistem Informasi*, 3(1), 21–33. <https://doi.org/10.33005/sitasi.v3i1.585>
- Pangaribuan, M., Handayani, N., & Yusnawati. (2024). Performance Measurement of Green Supply Chain Management (GSCM) Using the Analytical Hierarchy Process (AHP) Method. *PROZIMA (Productivity, Optimization and Manufacturing System Engineering)*, 7(2), 94–109. <https://doi.org/10.21070/prozima.v7i2.1614>
- Perdana, Y. R. (2020). Halal Product Review Based on Total Quality Management and A Supply Chain Management Perspective. *Journal of Industrial Engineering and Halal Industries*, 1(1), 76–86. <https://doi.org/https://doi.org/10.14421/jieh1877>
- Purnomo, P., Mahbubah, N. A., & Widyaningrum, D. (2021). Analisis Pengukuran Kinerja Rantai Pasok UD. Agung Jaya Dengan Metode Supply Chain Operations Reference (SCOR) Dan Analytical Hierarchy Process (AHP). *Jurnal Sistem Dan Teknik Industri*, 444–452. <https://doi.org/10.30587/justicb.v1i3.2624>
- Purwanningrum, F. D. (2022). *Penerapan Supply Chain Management pada Proses Kinerja Rantai Pasok Menggunakan Process Maturity Model (Studi Kasus: PMT (Pak ManTo) Bakery)* (Disertasi Tidak Dipublikasikan). Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Qurtubi, Putra, B. S., Helia, V. N., & Faisol, N. (2022). Measuring Performance of Halal Supply Chain Using Analytical Hierarchy Process (AHP) and Supply

- Chain Operations Reference (SCOR) 12.0 Approach: A Case Study. *Proceedings of the Conference on Broad Exposure to Science and Technology*, 210, 360–367. <https://doi.org/https://doi.org/10.2991/aer.k.220131.053>
- Ratnaningtyas, A. H. (2022). *Analisis Kinerja Halal Supply Chain Management di Restoran Ayam Goreng Chicken Crush Menggunakan Metode Supply Chain Operation Reference (SCOR) 12.0* (Disertasi Tidak Dipublikasikan). Universitas Islam Indonesia.
- Revaldiwansyah, M. B., & Ernawati, D. (2021). Analisa Pengukuran Kinerja Supply Chain Management dengan Menggunakan Metode Supply Chain Operation Reference (SCOR) Berbasis ANP DAN OMAX (Studi Kasus Pada PT. Karya Giri Palma). *Jurnal Manajemen Industri Dan Teknologi*, 02(03), 1–12. <https://doi.org/https://doi.org/10.33005/juminten.v2i3.266>
- Rinika, K. A., & Aviasti. (2022). Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Halal dengan Pendekatan Supply Chain Operation Refrence (SCOR) pada PT. Soka Cipta Niaga. *Bandung Conference Series: Industrial Engineering Science*, 2(1). <https://doi.org/10.29313/bcsies.v2i1.2018>
- Rosana, U. R. (2023). Prospects of the Develoopment of the Halal Products Industry Towards Indonesia's Economic Growth. *Journal of Halal Product and Research*, 7(1), 67–75. <https://doi.org/10.192501/jhpr.vol.7-issue.1.67-75>
- Rumahorbo, E., Wahyuda, & Profita, A. (2021). Perancangan dan Pengukuran Kinerja Supply Chain dengan Menggunakan Metode SCOR. *Jurnal Manajemen & Teknik Industri*, 22(1), 1–14. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30587/matrik.v22i1.1177>
- Tieman, M. (2020). Halal Business Management. In *Halal Business Management*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003109853>
- UD Semaki. (2025). *Laporan Perusahaan Bulanan*. Yogyakarta: UD Semaki
- Wagiswari, N. N. N., Dewi, A. S. D., & Author, C. (2024). Analisis Pengukuran Kinerja dengan Menggunakan Metode Balanced Scorecard Pada PT X. *Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 6(5). <https://doi.org/10.38035/rtrj.v6i5>
- Widyaningsih, D. A., & Nugroho, A. P. (2024). Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Komoditas Daging Ayam Halal Product Supply Chain Risk Management on Chicken Meat Commodities. *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(1), 144–151. <https://doi.org/https://doi.org/10.30997/jah.v10i1.10988>