

SUPPLY CHAIN RISK MANAGEMENT (SCRM) ANALYSIS ON THE SUPPLY CHAIN OF HALAL FOOD PRODUCTS USING SCOR, HRR AND PARETO DIAGRAM METHOD (CASE STUDY ON IBU MIMIN'S CHICKEN SLAUGHTER HOUSE)

Kuncorosidi¹ Nova Septi Sanjaya²

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Sutaatmadja Subang, Indonesia¹

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Sutaatmadja Subang, Indonesia²

kuncorosidi.1@gmail.com

INFO ARTIKEL

Histori Artikel :

Tgl. Masuk : 3 Februari 2022

Tgl. Diterima : 18 Februari 2022

Tersedia Online : 5 April 2022

Keywords:

Halal Supply Chain, Supply Chain Risk Management, Risk Agent, Risk Event, Sistem Jaminan Halal, Supply Chain Operations Reference, House Of Risk.

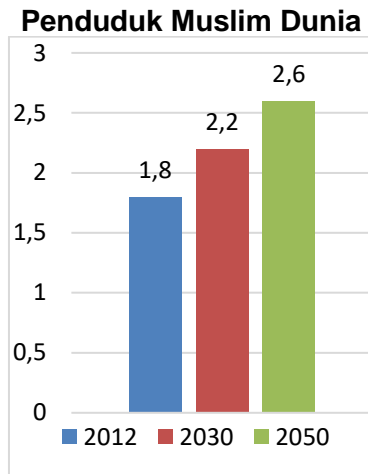
ABSTRAK/ABSTRACT

Chicken Slaughterhouse is a chicken slaughterhouse that has a big opportunity to be developed as a business in the future. The people's need for chicken meat continues to increase. Chicken meat as a provider of protein, energy, vitamins and minerals is increasing along with the increasing public awareness of nutritional needs in order to improve the quality of life. Halal Supply Chain Risk Management is one of the most important factors for Muslim consumers, from Chicken Slaughterhouses to markets and food vendors with processed chicken who buy supplies from Ibu Mimin's Chicken Slaughter House to consumers, both consumers from RPA Ibu Mimin and restaurant consumers. In this study, all activities at Ibu Mimin's Chicken Slaughter House were identified starting from mapping activities, determining risk events, risk agents, calculating Aggregate Risk Potential and risk mitigation measures in the Slaughterhouse supply chain by adopting the SCOR model, namely plan, source, make, deliver, and return and HOR (House of Risk). The results showed that there were 30 risk events and 11 risk sources.

PENDAHULUAN

Efek globalisasi mendorong peningkatan jumlah penduduk di dunia secara perlahan. Kettani (2010) mengatakan adanya peningkatan pertumbuhan penduduk muslim di dunia selama 20 tahun terakhir serta memprediksikan bahwa estimasi populasi muslim akan mencapai 2,049 milyar jiwa pada tahun 2020. Lebih lanjut, Simatupang (2016) menambahkan bahwa penduduk muslim di dunia akan terjadi peningkatan sebanyak 35% dari tahun 2010 ke tahun 2030. Sehingga dari data tersebut, menunjukkan bahwa

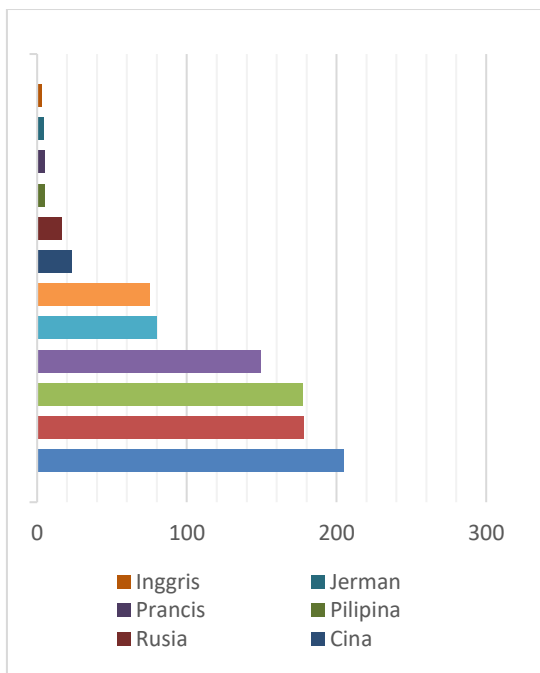
pertumbuhan masyarakat muslim semakin meningkat setiap tahunnya. Pernyataan tersebut dapat dilihat pada data berikut:



(Sumber: Simatupang, 2016)

Data penduduk muslim diberbagai negara dapat dilihat pada Gambar 1.2 yang menunjukkan bahwa Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk terbanyak dengan angka 205 Juta jiwa serta diikuti oleh Pakistan sebanyak 178 Juta jiwa dan India sebanyak 177 Juta jiwa (Simatupang, 2016).

Komposisi Penduduk Muslim



(Sumber: Simatupang, 2016)

Potensi Indonesia yang memiliki jumlah penduduk muslim terbesar didunia merupakan pasar konsumen yang paling besar di dunia. Banyak terdapat produk yang berasal dari pasar internasional atau lokal yang masuk ke Indonesia untuk

memanfaatkan potensi market ini (OECD, 2013). Tingginya sebaran produk tersebut mengakibatkan produk-produk yang tersebar dipasar memiliki kualitas yang berbeda-beda. Hal ini mendorong masyarakat harus selektif dalam menentukan pilihan terhadap produk yang masuk ke Indonesia. Akibat banyaknya produk yang masuk ke Indonesia, terdapat isu terhadap keberadaan produk yang di konsumsi oleh masyarakat seperti barang harian dan makanan. Jenis produk barang harian tidak akan memberikan efek langsung terhadap kesehatan masyarakat. Namun, produk makanan akan memberikan pengaruh langsung terhadap pola hidup masyarakat yang mengkonsumsinya. Kabupaten Subang juga termasuk wilayah yang masyarakatnya mayoritas beragama muslim. Lihat pada gambar 1.2 di bawah ini:

Jumlah Penduduk Berdasarkan Agama di Provinsi Jawa Barat

Kabupaten	Islam	Kristen	Katolik	Hindu	Budha	KHC	Jumlah
Bogor	4.613.204	82.918	25.138	2.763	16.827	8.764	4.771.932
Sukabumi	2.332.841	4.892	1.424	47	757	203	2.341.409
Cianjur	2.152.897	9.729	2.522	154	2.192	70	2.171.281
Bandung	3.104.184	45.734	14.608	810	2.364	150	3.178.543
Garut	2.394.460	3.506	865	50	390	25	2.404.121
Tasikmalaya	1.670.540	479	292	8	26	3	1.675.675
Ciamis	1.528.337	1.735	457	17	111	150	1.532.504
Kuningan	1.023.868	1.944	5.159	19	194	28	1.035.589
Cirebon	2.056.304	6.766	2.250	121	454	28	2.067.196
Majalengka	1.162.330	2.829	385	23	152	13	1.166.473
Sumedang	1.081.867	4.997	733	272	399	21	1.093.602
Indramayu	1.646.634	4.840	929	85	188	42	1.663.737
Subang	1.455.229	4.382	1.237	31	326	45	1.465.157
Paruwakarta	841.552	5.980	1.518	502	519	79	852.521
Karawang	2.088.849	22.940	4.738	459	5.277	296	2.127.791
Bekasi	2.508.492	80.636	19.594	1.920	11.769	475	2.630.401
Bandung Barat	1.484.802	15.242	4.586	491	481	67	950.334
Kota Bogor	881.721	36.506	18.721	1.250	7.506	596	298.681
Kota Sukabumi	285.592	6.322	2.729	52	2.726	38	2.394.873

(Sumber: Data Sensus penduduk 2017)

Dilihat dari data diatas, telah diketahui bahwa dari jumlah penduduk Subang yaitu 1.465.157 jiwa terdapat agama yang dianut oleh seluruh penduduk Subang sesuai kepercayaannya masing-masing. Penduduk yang menganut agama islam berjumlah 1.445.229 jiwa, agama kristen

berjumlah 4.382 jiwa, agama katolik berjumlah 1.237 jiwa, agama Hindu berjumlah 31 jiwa, agama Budha berjumlah 326 jiwa, dan penduduk yang menganut agama Kong Hu Chu sebanyak 45 jiwa. Maka terlihat bahwa sebagian besar penduduk Subang menganut agama islam dan jumlah penduduk yang beragama islam dominan lebih banyak dibandingkan dengan agama lainnya dan akan terus meningkat. Meningkatnya kesadaran masyarakat muslim Indonesia akan pentingnya makanan yang dikonsumsi, menyebabkan permintaan terhadap makanan halal meningkat, sehingga hal ini dapat dikatakan Indonesia khususnya wilayah Subang memiliki potensi untuk meningkatkan pertumbuhan industri makanan halal.

Dengan begitu, adanya dominan penganut agama islam di Subang maka dapat mendorong status halal baik dari minuman, makanan, maupun produk yang bersertifikasi halal lainnya yang mereka konsumsi yang telah ditetapkan dalam Al-Qur'an maupun hadits bahwa Rasulullah Shallallahu 'Alaihi Wa sallam senantiasa mengingatkan agar umat Islam mengkonsumsi makanan yang halal dan bergizi. Sebab makanan yang dikonsumsi dapat mempengaruhi diterima atau tidaknya doa. Dengan adanya ketetapan dalam agama islam untuk mengkonsumsi makanan halal, maka penduduk yang beragama islam di Subang harus mengkonsumsi produk makanan halal yang telah bersertifikasi halal dan bergizi. Adanya permintaan terhadap produk pangan halal yang tinggi, dibutuhkan penelitian mengenai bagaimana menerapkan prinsip halal pada keseluruhan alur produksi.

Dilihat dari grafik 1.2, bahwa Indonesia menduduki peringkat teratas dalam populasi penduduk yang cukup banyak dari negara lainnya. Hal tersebut menjadi pendorong negara Indonesia untuk memproduksi pangan halal yang cukup banyak pula. Namun hal ini terbukti menurut *State of The Global Islamic Economy (2018)*, bahwa Indoneisa belum mengalami berada pada peringkat sepuluh besar di dunia untuk produsen makanan halal terbaik. Negara-negara yang

menduduki 10 besar Produsen Pangan Halal Terbaik adalah Uni Emirat Arab diposisi pertama, lalu Malaysia, Brazil, Oman, Jordan, dan Australia. Berbalik dengan tidak masuknya 10 besar negara Indoneisa dalam produsen makanan halal terbaik di dunia, Indonesia menduduki peringkat pertama pada daftar 10 besar Pengeluaran atau Konsumsi Pangan Halal di Dunia menurut *State of The Global Islamic Economy (2018)*. Data tersebut dapat dilihat pada Tabel

Data Pengeluaran atau Konsumsi Pangan Halal di Dunia

No	Negara	Jumlah Konsumsi
1.	Indoneisa	170 miliar dolar AS
2.	Turki	127 miliar dolar AS
3.	Pakistan	118 miliar dolar AS
4.	Mesir	86 miliar dolar AS
5.	Bangladesh	76 miliar dolar AS
6.	Iran	63 miliar dolar AS
7.	Arab Saudi	51 miliar dolar AS
8.	Nigeria	47 miliar dolar AS
9.	Rusia	41 miliar dolar AS
10.	India	38 miliar dolar AS

(Sumber: *State of The Global Islamic Economy 2018*)

Dilihat pada tabel diatas menunjukkan bahwa Indoneisa masuk dalam peringkat pertama Konsumsi Pangan Halal di Dunia dengan jumlah konsumsi 170 miliar dolar AS. Namun disayangkan Indoneisa dengan jumlah populasi penduduk muslim yang sangat banyak hanya puas dengan menjadi negara dengan tingkat konsumsi pangan halal tertinggi saja tetapi kurang memaksimalkan potensi produsen pangan halal.

Regulasi pemerintah tentang adanya makanan halal dilakukan dengan pengadaan UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal sebagai landasan

hukum dalam memberi perlindungan hukum kepada konsumen muslim terhadap ketidakpastian konsumsi produk pangan apakah produk tersebut halal atau haram untuk dikonsumsi. Namun dengan adanya UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal tersebut karena banyak ditemukan peredaran produk pangan baik lokal maupun impor belum bersertifikasi halal baik dari label maupun tempay usaha. Maka hal tersebut menunjukkan masih rendahnya tingkat kesalahan pemilik usaha atau produsen atas kewajiban suatu usaha yang dijalankan dalam mengikuti ketentuan hukum dan Undang-Undang yang berlaku.

Masyarakat yang menganut agama islam harus melakukan pemilihan dalam mengkonsumsi makanan. Pemilihan konsumsi yang dilakukan biasanya terdapat pada bahan baku yang dipakai untuk nantinya diolah menjadi makanan. Salah satu bahan baku makanan yaitu sembako yang dikonsumsi oleh masyarakat muslim di Subang sehari-hari. Pemilihan bahan sembako masyarakat muslim tidak jauh beda dengan masyarakat non muslimnya, mereka pasti memilih bahan sembako dengan kemasan yang masih baik dengan kualitas sembako yang tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan yang berbahaya. Hanya bedanya dengan masyarakat muslim tentunya jika sembako dalam bentuk kemasan haruslah memilih yang tercantum label halal sehingga masyarakat muslim yang mengkonsumsi yakin akan jaminan kehalalan pada produk sembako tersebut. Berikut adalah data pertumbuhan konsumsi sembako masyarakat muslim Subang yang tertera pada tabel.

Data Pertumbuhan Konsumsi Sembako Masyarakat Muslim Subang Tahun 2014-2018

Kelompok Sembako %							
Tahun	Padi-padian	Sayur dan Buah	Daging, ayam dan ikan	Susu dan telur	Minyak dan Margarin	Bumbu-bumbu	Minyak Tanah dan Elpiji
2014	37,46	21,76	15,64	10,50	6,86	3,08	4,49
2015	35,73	23,97	14,65	10,85	5,78	4,97	4,05
2016	34,29	22,86	16,62	10,89	5,69	4,80	4,85
2017	35,83	22,35	17,56	10,68	5,41	3,99	4,18
2018	34,42	23,37	18,34	10,38	4,96	4,20	4,33

(Sumber: BPS Subang)

Berdasarkan tabel diatas, menurut BPS Subang dapat diketahui bahwa terdapat 6 kebutuhan pokok yang di konsumsi oleh masyarakat muslim Subang setiap harinya. Untuk konsumsi padi-padian tahun 2014 sebesar 37,46%, kemudian pada tahun 2015 turun menjadi 35, 73%. Lalu pada tahun 2016 kembali turun sebesar 34, 29%. Pada tahun 2017 kembali meningkat sebesar 35, 83% dan kemudian turun kembali pada tahun 2018 sebesar 34, 42%. Konsumsi sayur dan buah bisa dilihat dari tabel diatas yaitu dari tahun 2014-2015 meningkat sebanyak 2, 21%, lalu dari tahun 2015-2016 turun sebesar 1,11%. Dari tahun 2016-2017 konsumsi sayur dan buah turun kembali sebesar 0,51%. Kemudian dari tahun 2017-2018 mengalami peningkatan jumlah konsumsi sayur dan buah masyarakat muslim Subang sebanyak 1,02%. Untuk konsumsi daging, ayam dan ikan mengalami penurunan di tahun 2015 sebanyak 0,99% penurunan dari tahun 2014, kemudian untuk tahun selanjutnya jumlah konsumsi daging, ayam dan ikan terus meningkat sampai tahun 2018. Konsumsi susu dan telur dari tahun 2014-2015 mengalami kenaikan jumlah konsumsi sebesar 0,35%, lalu pada tahun 2015-2016 mengalami kenaikan kembali sebanyak 0,04% saja. Pada tahun 2016-2017 mengalami penurunan tingkat konsumen kembali sebesar 0,21%, pada

tahun 2017-2018 mengalami penurunan konsumen kembali sebanyak 0,30%. Konsumsi minyak dan margarin dari tahun ke tahun mengalami penurunan. Untuk pemenuhan kebutuhan bumbu-bumbuan dari tahun 2014-2017 mengalami peningkatan sebesar 1,89%, 0,17%, 0,81% dan pada tahun 2018 kembali meningkat sebesar 1,89%. Sedangkan konsumsi minyak tanah dan elpiji mengalami peningkatan dan penurunan setiap tahunnya.

Dilihat dari jumlah konsumsi sembako ayam masyarakat muslim selalu mengalami kenaikan jumlah konsumsi setiap harinya, artinya masyarakat muslim Subang memiliki rasa minat yang lebih dalam mengkonsumsi olahan daging, ayam maupun ikan setiap hari dan setiap tahunnya. Khususnya pada olahan daging ayam, dalam mengkonsumsi olahan daging ayam haruslah dilihat dari kualitas daging dengan mengetahui jaminan halal pada daging yang di konsumsi baik dari cara penyembelihan, pemotongan daging dengan baik, sampai pengolahan daging dari mentah menjadi makanan yang lezat.

Supply chain (rantai pasok) merupakan suatu gabungan dari seluruh proses bisnis di suatu produk mulai dari awal hingga akhir produksi dengan tujuan memberikan produk ke konsumen secara tepat waktu dan tepat dengan jumlah yang sesuai tanpa mengesampingkan keuntungan perusahaan. Kendala utama dalam pengelolaan rantai pasok yaitu pada pengelolaan anggota-anggota rantai pasok dengan tingkat kompleksitas yang tinggi serta memiliki ketidakpastian pada setiap poin anggota rantai pasok. Kompleksitas dan ketidakpastian tersebut nantinya akan berdampak pada penurunan kinerja rantai pasok apabila tidak dikelola dengan baik. Penurunan kinerja rantai pasok tentunya akan sangat merugikan bagi perusahaan ditengah persaingan yang ketat dimana dapat berakibat pada ketidakpuasan konsumen bahkan kehilangan konsumen yang beralih ke perusahaan lain dengan kinerja yang lebih baik. Secara umum rantai pasok terdiri dari beberapa entitas yang memiliki peran masing-masing. Keseluruhan entitas tersebut memiliki

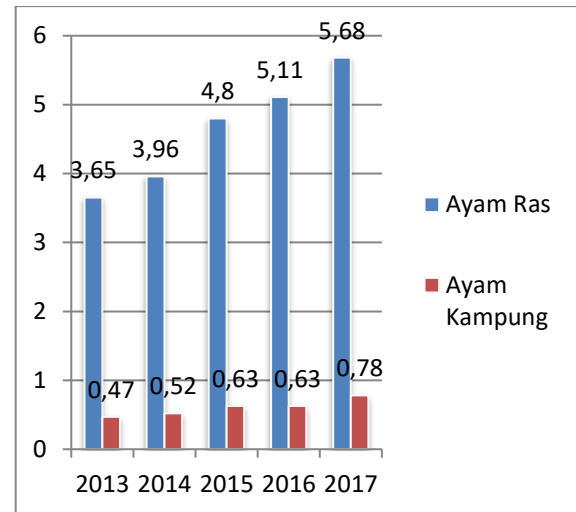
ukuran kinerja rantai pasok masing-masing dan berbeda satu sama lain. Ukuran kinerja rantai pasok tersebut yang menjadi dasar dikatakannya suatu kegiatan dalam rantai pasok berjalan dengan baik atau tidak. Menurut Van der Vorst (2006), pengukuran kinerja (*performance measurement system*) diperlukan sebagai pendekatan dalam rangka mengoptimalkan suatu jaringan rantai pasok (*supply chain*) dan tingkatan daya saing dari rantai pasok tersebut. Pengukuran kinerja bertujuan untuk mendukung perancangan suatu tujuan yang ingin dicapai, evaluasi kinerja, dan penentuan langkah-langkah untuk ke depan, baik pada level strategi yang dibuat, taktik, sampai operasional.

Di Indonesia perkembangan teknologi pada saat ini sangat membantu pengusaha. Dalam memenuhi permintaan konsumen, pengusaha dituntut untuk memberikan suatu produk yang dapat memberikan suatu kepuasan bagi konsumennya. Hal ini mengakibatkan terjadinya suatu persaingan antara pengusaha dengan pesaingnya dalam menjaga suatu kualitas produk yang diberikan kepada konsumen. Rantai pasok halal sekarang ini merupakan bisnis yang cukup diminati oleh kalangan banyak, khususnya pada bidang kuliner. Keunggulan dalam persaingan dapat mempengaruhi ketergantungan dalam jangka panjang yang berhubungan dengan sedikit pemasok, pengusaha harus mencari cara pilihan untuk mengatasi pasokan yang sedikit. Keberhasilan yang diraih tidak luput dari strategi yang sudah di terapkan. Pengusaha harus memutuskan suatu strategi rantai pasokan dalam rangka memperoleh barang dari luar, salah satu strateginya adalah melakukan pendekatan dengan cara bernegosiasi dengan banyak pemasok. Kedua membangun hubungan kemitraan dalam jangka panjang untuk memuaskan pelanggan, dengan begitu para pemasok dapat menanggapi suatu permintaan dari konsumen. Untuk menjaga kepuasan dari konsumen, suatu jaminan kehalalan dapat di buktikan dengan mencantumkan label halal pada

kemasan produk yang dikonsumsi. Maka dalam mendapatkan kehalalan dari suatu produk, diperlukan manajemen rantai pasokan (supply chain management) yang halal, Tieman (2012) menyatakan dalam konsepnya menyebutkan “halal dalam rantai pasok berarti kegiatan keseluruhan yang terlibat dalam rantai pasok dari hulu ke hilir sesuai konsep syariat islam, dimulai dari pemilihan pemasok, proses produksi, penyimpanan, sampai dengan distribusi (memisahkan penyimpanan dan pengiriman produk halal agar terhindar dari kontaminasi)”.

Dengan banyak populasi penduduk muslim di Indonesia, seharusnya terdapat jaminan kehalalan pada produk makanan di negara tersebut. Produk-produk yang harus diperhatikan jaminan halalnya yaitu jenis daging-dagingan, seperti daging ikan, daging ayam, daging kambing dan daging sapi. Olahan daging tersebut diolah sesuai ketentuan syariat yang telah tercantum dalam agama Islam, agar aman dan terjamin kebersihan maupun kesehatannya untuk dikonsumsi oleh penduduk muslim di Indonesia. Daging ayam adalah salah satu olahan daging yang mengandung gizi yang cukup baik. Jenis daging yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah jenis daging ayam yang dapat dilihat dari jumlah konsumsi daging ayam perkapita di Indonesia dari Gambar Grafik.

Grafik Jumlah Konsumsi Daging Ayam Per-Kapita di Indonesia(2013-2017)



(Sumber Data: Data Badan Pusat Statistik (BPS) 2018)

Konsumsi daging ayam ras per kapita/tahun masyarakat Indonesia pada 2017 sebesar 5,68 kg per kapita/tahun meningkat 573 gram (11,2%) konsumsi tahun sebelumnya. Sementara untuk konsumsi daging ayam kampung 782 gram per kapita/tahun naik 156-gram (24,9%) dari tahun sebelumnya. Makin menjamurnya kuliner yang berbahan dasar daging ayam, dari warung pinggir jalan hingga di pusat perbelanjaan membuat konsumsi daging ayam mengalami tren kenaikan sepanjang 2013-2017. Produksi daging ayam ras pedaging pada 2017 mencapai 2,14 juta ton meningkat 97 ribu ton (4,75%) dari tahun sebelumnya hanya 2,04 juta ton. Produksi daging ayam pedaging pada 2013 hanya mencapai 1,54 juta ton dan terus menunjukkan peningkatan hingga 2017.

Di berbagai wilayah atau kota di Indonesia terdapat masyarakat yang berwirausaha, salah satunya memproduksi daging unggas. Berikut ini adalah Data Produksi Daging Unggas Perkabupaten Atau Kota Dan Ternak Di Provinsi Jawa Barat.

Data Produksi Daging Unggas Perkabupaten Atau Kota Dan Ternak Di Provinsi Jawa Barat

No	Kabupaten/Kota	Ayam Kampung	Ayam Petelur	Ayam Broiler	Iritik
Kabupaten					
1.	Bogor	1.200.528	2.080.701	87.934.335	202.158
2.	Sukabumi	1.160.064	1.532.558	51.964.926	111.500
3.	Cianjur	4.135.276	1.537.136	42.242.895	510.867
4.	Bandung	1.855.093	276.092	18.537.621	315.269
5.	Garut	1.713.317	256.672	4.681.898	190.235
6.	Tasikmalaya	2.002.979	768.909	40.540.098	219.400
7.	Ciamis	1.497.506	1.146.427	114.886.666	127.051
8.	Kuningan	477.000	570.650	12.108.000	49.000
9.	Cirebon	1.072.167	48.512	11.438.414	440.154
10.	Majalengka	1.124.903	342.073	26.154.180	194.254
11.	Sumedang	541.925	28.839	18.822.772	48.829
12.	Indramayu	1.310.496	14.438	27.762.260	1.985.500
13.	Subang	1.354.531	58.221	61.605.404	423.341
14.	Purwakarta	902.547	65.239	51.863.810	1.068.370
15.	Karawang	434.614	55.259	71.579.349	1.320.158
16.	Bekasi	795.190	136.843	9.761.037	302.827
17.	Bandung Barat	1.937.618	175.021	35.080.299	191.879
18.	Pangandaran	772.230	129.348	1.883.270	41.183
Kota					
1.	Bogor	106.721	5.582	1.583.961	3.648
2.	Sukabumi	50.578	430.536	4.203.158	5.359
3.	Bandung	134.554	2.718	2.872.986	46.859
4.	Cirebon	48.842	198	663.316	5.539
5.	Bekasi	148.876	92.861	4.039.340	11.984
6.	Depok	22.498	110.860	3.632.149	116.624
7.	Cimahi	37.486	1.594	126.507	9.917
8.	Tasikmalaya	736.252	112.796	8.331.219	35.386
9.	Bandar	69.503	50.543	4.517.491	9.039
Jumlah	25.643.094	10.030.626	719.820.363	7.986.332	

(Sumber: Dinas Peternakan
Provinsi Jawa Barat)

Dari data diatas diketahui bahwa provinsi Jawa Barat memproduksi daging unggas dengan jumlah yang cukup besar. Subang memasuki 10 urutan terbanyak produksi daging unggas dengan menduduki urutan 8 terbanyak setelah Cianjur di urutan pertama terbanyak, kemudian Tasikmalaya di urutan kedua, Bandung Barat di urutan ketiga, Bandung di urutan keempat, Garut di urutan kelima, Ciamis di urutan ke enam, Bekasi di urutan ke tujuh.

Rumah Pemotongan Ayam (RPA) Ibu Mimin adalah usaha yang bergerak di bidang pemotongan hewan di Subang. Rumah Pemotongan Ayam Ibu Mimin memasok bahan baku daging ayam pada beberapa tempat makan olahan ayam di Subang dan pemilik RPA Ibu Mimin juga membuka lapak di pasar Terminal Subang dalam memenuhi kebutuhan daging ayam konsumen pasar. Maka setiap hari Rumah Pemotongan Ayam Ibu Mimin memasok dan mengirim kebutuhan pasokan daging ayam baik untuk tempat makan olahan daging ayam yang membeli

pasokan pada RPA Ibu Mimin dan pengiriman ke pasar untuk setiap harinya.

Dalam penelitian ini dilakukan dengan mengetahui resiko rantai pasok halal pada Rumah Pemotongan Ayam Ibu Mimin. (Rim,2010:168) mengemukakan bahwa Rantai pasokan halal merupakan sebuah konsep aliran produk yang dimulai dari supplier sampai ke konsumen, yang juga memperhatikan kondisi halal di sepanjang rantai pasokan produk (Maman, 2015). Pelaksanaan kegiatan supply chain management pada Rumah Pemotongan Ayam Ibu Mimin pada dasarnya tidak akan terlepas dari beberapa kendala yang mungkin bisa menghambat prosesnya. Kendala-kendala yang dimaksud dapat berasal dari alam maupun dari dalam perusahaan itu sendiri. Faktor atau kendala yang dapat menghambat proses dalam kegiatan supply chain management disebut sebagai risiko dalam aktivitas manajemen rantai pasokan atau Supply Chain Risk management (SCRM). Dengan demikian menurut (Trenggonowati, 2017) mengemukakan bahwa kegiatan manajemen risiko rantai pasok merupakan serangkaian aktivitas atau kegiatan manajemen risiko yang terdiri dari mengidentifikasi, mengukur, menangani dan mengendalikan penanganan risiko.

Pada kegiatan penerapan manajemen rantai pasok, tidak menutup kemungkinan akan terjadi sebuah risiko yang secara langsung maupun tidak langsung mampu mempengaruhi kegiatan kelangsungan proses atau kegiatan rantai pasok. Risiko juga merupakan suatu konsekuensi yang (negative) yang dapat diterima akibat dari adanya ketidakpastian dalam mengambil keputusan (decision making). Dalam hal ini, risiko dapat diartikan sebagai suatu bentuk keadaan ketidakpastian mengenai suatu keadaan yang akan bisa terjadi dikemudian hari dengan berbagai keputusan yang diambil berdasarkan pertimbangan yang ada pada saat ini (Prasetya, 2014). Setiap risiko yang terjadi pada proses manajemen rantai pasok dapat mengakibatkan terganggunya proses pengelolaan bahan baku menjadi produk yang siap jual yang dapat merugikan perusahaan. Untuk dapat mengurangi dan mengatasi berbagai risiko

yang mungkin akan terjadi dalam rantai pasok tersebut diperlukan suatu upaya perbaikan kinerja rantai pasok secara bertahap dan dilakukan secara berkesinambungan dengan mengatasi dan mencegah berbagai risiko yang berpotensi terjadi (Ulfah, 2016). Manajemen rantai pasok menjadi bagian dari sebuah upaya untuk mengendalikan risiko yang mungkin bisa terjadi di sepanjang aliran supply chain management.

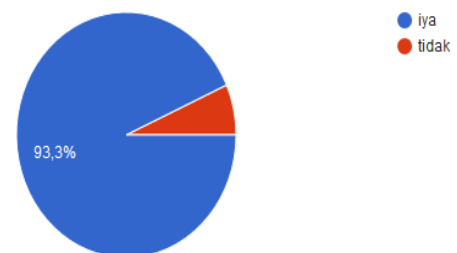
Rumah Pemotongan Ayam Ibu Mimin adalah alasan objek yang penting untuk menciptakan rantai pasok yang sesuai terhadap berbagai risiko yang mungkin dapat mengganggu setiap proses produksi mulai dari pemberian pakan ayam, penyembelihan, pencabutan bulu dari daging ayam, pemotongan daging ayam hingga ayam diantar sampai kepada konsumen. Beberapa risiko yang terjadi salah satunya yaitu ketidakjelasan status halal pada tempat usaha, proses produksi ayam yang diperkirakan tidak berstandarisasi halal, atau proses produksi ayam sengaja atau tidak sengaja terkontaminasi oleh bahan yang berbahaya bagi tubuh manusia yang dapat menyebabkan kerugian bagi pihak RPA Ibu Mimin dan bagi tempat makanolahan daging ayam yang telah mempercayai RPA Ibu Mimin sebagai pasokan daging ayam di usaha kulinernya. Faktor utama risiko pada produksi makanan halal adalah pada rantai pasokannya. Ketika cara produksi pasokan tidak berstandarisasi halal, maka makanan tersebut tidak bisa disebut makanan halal, walaupun proses pematangan makanan menjadi siap santap dikatakan cukup higienis, namun jika proses pemotongan daging ayam tidak berstandarisasi halal sangatlah percuma.

Saat ini Rumah Pemotongan Ayam belum melakukan identifikasi risiko pada pasokan daging ayam yang menjadi bahan baku utama pada tempat makan tersebut. Maka peneliti melakukan penelitian ini pada pemasok daging ayam tersebut di tempatnya langsung yaitu di Rumah Pemotongan Ayam Ibu Mimin. Untuk mengetahui permasalahan risiko tersebut, maka peneliti melakukan observasi berupa identifikasi risiko pada

RPA Ibu Mimin, juga agen risiko yang mungkin dapat menyebabkan terjadinya suatu risiko khusus, baik usulan strategi penanganan yang dapat digunakan untuk menangani risiko probabilitas agen risiko pada RPA Ibu Mimin dengan menggunakan metode *House Of Risk* (HOR). HOR tersebut digunakan untuk menentukan prioritas pada strategi penanganan risiko yang ada. Lalu pada identifikasi risiko peneliti menggunakan pengembangan Supply Chain Operation Reference (SCOR). Identifikasi risiko tersebut diklasifikasikan dalam lima proses yaitu *plan, source, make, deliver, return*. Kemudian kriteria risiko yang telah ditetapkan dapat diterima atau memerlukan perlakuan khusus dengan menentukan prioritas risikonya.

Diketahui bahwa masyarakat Subang belum semuanya sadar akan jaminan kehalalan makanan yang tersedia pada seluruh tempat makan yang ada di Subang, terutama pada olahan daging ayam. Karna pada dasarnya kehalalan dalam makanan merupakan hal yang paling utama masyarakat muslim dalam mengkonsumsi makanan, dari makanan yang halal dan telah terjamin halal maka terjamin pula kesehatan dan kebersihan dalam makanan tersebut dan kemudian dapat meningkatkan kepuasan konsumen khususnya konsumen yang beragama muslim. Hal ini dapat dilihat dari hasil survey pendahuluan terhadap 30 orang masyarakat Subang, yaitu sebagai berikut:

Hasil Survei Pendahuluan Kesadaran Masyarakat Subang Atas Kehalalan Produk Makanan Olahan Daging Ayam (Hasil Survei Pendahuluan 1)



(Sumber: Data yang Telah Diolah)

Berdasarkan hasil survey pendahuluan tentang kesadaran

masyarakat Subang Atas kehalalan produk makanan olahan daging ayam yang telah disebarkan ke 30 responden yaitu masyarakat Subang sendiri, bahwa kesadaran atas jaminan kehalalan produk makanan khususnya untuk olahan daging ayam itu sangat penting. Dilihat dari persentase survey diatas menunjukkan bahwa dari 30 responden memberikan jawaban iya sebesar 93,3 % atau sebanyak 28 responden. Mereka memberi alasan bahwa mayoritas penduduk Subang mayoritas beragama Islam, maka jika mengkonsumsi suatu produk harus terjamin halal dan mereka akan merasa aman dari kesehatan maupun kebersihan yang di berikan oleh produk tersebut. Dari sebagian besar responden yang menjawab “iya”, ada pula yang menjawab tidak sebesar 6,7% atau sebanyak 2 responden. Mereka berpendapat bahwa rata rata kebanyakan orang maupun masyarakat muslim tidak terlalu memperhatikan jaminan kehalalan dalam produk makanan karena tidak ada sertifikasi halal yg jelas untuk tempat makan. Maka dapat diketahui masalah tersebut bahwa jaminan kehalalan yang terdapat di produk makanan sangatlah penting untuk masyarakat muslim, khususnya untuk masyarakat muslim di Subang, tetapi ada beberapa tempat makan yang kurang diperhatikan oleh masyarakat Subang akan jaminan halalnya dari pasokan bahan baku hingga pembuatan makanan tersebut.

KERANGKA TEORITIS DAN PENGEMBANGAN HIPOTESIS

Manajemen Oprasional

Manajemen Operasi terdiri dari dua kata yaitu manajemen dan operasi. Operasi merupakan suatu kegiatan tranformasi dari input menjadi output. Dengan begitu manajemen operasi dapat mengukur, mengatur dan mengelola sumber daya yang ada kemudian di tranformasikan dari input sampai output. Berikut adalah definisi manajemen operasional menurut para ahli:

No	Nama Ahli	Definisi
1.	Heizer & Render (2017:15)	Manajemen operasi merupakan suatu aktivitas yang membentuk penilaian pada barang dan jasa dengan mengubah masukan menjadi hasil.
2.	Stevenson (2015:23)	Manajemen operasional adalah manajemen yang dapat menciptakan barang dan jasa dalam suatu proses atau sistem yang dijalankan.
3.	Rusdiana (2014:3)	Manajemen operasi merupakan fungsi dari suatu organisasi yang memiliki hubungan yang sangat erat dalam penjualan, menghitung, dan memproduksi dengan cara mengetahui segmentasi manajemen operasional beserta fungsi-fungsinya.

Dari beberapa ahli diatas maka dapat disimpulkan bahwa manajemen operasi merupakan serangkaian aktivitas dalam pembuatan barang atau jasa melalui proses pengubahan input menjadi output sesuai dengan keinginan konsumen.

Schroeder (2012) memberikan penekanan terhadap definisi kegiatan produksi dan operasi pada tiga hal, yaitu:

1. Pengelolaan fungsi organisasi dalam menghasilkan barang dan jasa.
2. Adanya system peran formasi yang menghasilkan barang dan jasa.
3. Adanya penambilan keputusan sebagai elemen yang penting dari manajemen operasi.

Secara umum, kegiatan operasi merupakan kegiatan yang memiliki hubungan dalam penciptaan ataupun pembuatan berupa barang, jasa atau keduanya melalui proses tranformasi dari masukan sumber daya dalam produksi yang kemudian menjadi produk yang diinginkan konsumen.

Rantai Pasok Terintegrasi (*Integrated Supply Chain*)

Menurut Ismainar (2015:41) Rantai Pasok Terintegrasi adalah koordinasi efektif untuk proses rantai pasok melalui aliran informasi yang lancar ke atas dan kebawah rantai pasok. Integrasi rantai pasok memberikan visibilitas kepada setiap anggota rantai pasok terhadap kapasitas daan inventori anggota lainnya dari rantai pasok untuk membantu dalam perencanaan (*planning*) dan penjadwalan (*scheduling*). Integrasi rantai pasok membantu kolaborasi diantara perusahaan dalam rantai pasok yang

berdampak menjadi pendorong pengelolaan pada manajemen rantai pasok.

Supply Chain Management

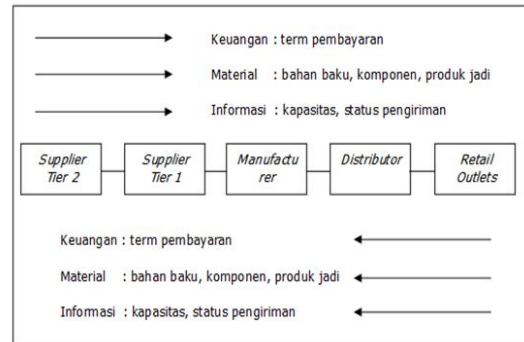
Berikut adalah definisi Manajemen Rantai Pasokan menurut para ahli:

No	Nama Ahli	Definisi
1.	Cahyadi dan Sekarsari (2012:32)	Manajemen Rantai Pasokan adalah suatu tempat organisasi menyalurkan barang produksi dan jasanya kepada para pelanggannya Rantai ini juga merupakan jaringan dari berbagai organisasi yang saling berhubungan dengan mempunyai tujuan yang sama.
2.	A. Ross, Stephen, dkk (2015:26)	Manajemen Rantai Pasokan yaitu menghasilkan sumber dengan berbagai macam nilai pelanggan melalui penciptaan kolaboratif partner yang memanfaatkan sumber daya, kemampuan, dan kompetensi anggota yang termasuk dalam meningkatkan keuntungan anggota yang termasuk dalam meningkatkan keuntungan kompetitif dari semua yang saling berhubungan.
3.	Heizer dan Render (2011:42)	Manajemen Rantai Pasokan merupakan integrasi aktivitas untuk mendapatkan material dan servis, mengubahnya menjadi barang setenga jadi dan barang jadi, atau mengirimkannya kepada konsumen.

Dari uraian-uraian diatas dapat dijelaskan bahwa *Supply Chain Management* adalah sebuah kegiatan pengelolaan informasi pada barang maupun jasa yang dimulai dari awal bahan baku masuk dari *supplier* lalu proses produksi menciptakan suatu produk hingga produk tersebut didistribusikan ke berbagai kalangan konsumen akhir dengan adanya kerjasama antar pihak yang saling berkontribusi untuk memperoleh sebuah keunggulan kompetitif baik pada biaya maupun kualitas dari barang yang akan diberikan pada konsumen akhir.

Supply chain dari sebuah perusahaan mencakup fasilitas-fasilitas dimana bahan mentah, produk setengah jadi, dan produk yang telah jadi diperoleh, diubah, disimpan, dan kemudian di jual di berbagai fasilitas yang terhubung oleh rantai sepanjang arus produk dan material. Bila digambarkan dalam bentuk bagan akan nampak sebagai berikut:

Proses Supply Chain dan 3 Macam Aliran Yang Dikelola



(Sumber: I Nyoman Punjawa (2005:5))

Bagan di atas menunjukkan bahwa supply chain management adalah koordinasi dari material, informasi dan arus keuangan diantara perusahaan yang berpartisipasi. Arus material melibatkan produk yang berbentuk fisik dari pemasok sampai kepada konsumen melalui alur rantai pasokan, sama halnya dengan arus balik atau retur produk, daur ulang atau Arus informasi meliputi ramalan permintaan, transmisi pesanan dan laporan status pesanan. Arus keuangan meliputi informasi kartu kredit, syarat-syarat kredit, jadwal pembayaran, penetapan kepemilikan dan pengiriman. Dengan tercapainya koordinasi dari rantai pasokan perusahaan, maka tiap *channel* dari rantai pasokan perusahaan tidak akan mengalami kekurangan barang juga tidak sampai kelebihan barang terlalu banyak.

Manajemen Risiko

Berikut adalah definisi manajemen risiko menurut para ahli:

No	Para Ahli	Definisi
1.	Fahm (2010: 2)	Manajemen Risiko adalah suatu ilmu yang menjelaskan tentang bagaimana penerapan ukuran berbagai permasalahan yang ada pada suatu organisasi dengan menempatkan suatu pendekatan manajemen secara sistematis dan komprehensif.
2.	Djojosoedarso (2003:4)	Manajemen risiko adalah pelaksanaan fungsi-fungsi manajemen dalam penganggulangan risiko, terutama risiko yang dihadapi oleh organisasi/perusahaan, keluarga dan masyarakat.

Standar framework Risk Management yang digunakan berdasarkan standar yang telah ada dengan acuan utama yaitu standar AS/NZ 4360 dan Australia yang merupakan standar internasional manajemen risiko baru yang telah terdaftar pada ISO 31000 sejak 15 November 2009 dan BSI (Inggris) yang merupakan standar untuk pengelolaan aset manajemen dengan cara kerja yang terkoordinasi dan sistematis untuk mendapatkan kinerja terbaik serta memperhitungkan biaya yang optimal untuk mendapatkan risiko yang seminimal mungkin.

ISO 31000:2009 memiliki 11 prinsip untuk mengelolah risiko, diantaranya:

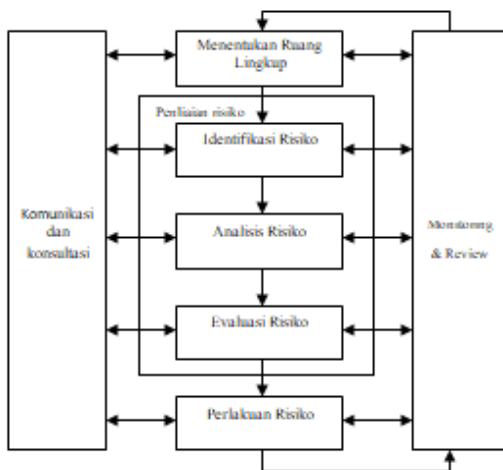
- 1) Manajemen risiko menciptakan nilai tambah. Manajemen risiko memberi kontribusi dalam pencapaian objektif dan peningkatan perusahaan.
- 2) Manajemen risiko merupakan bagian integral proses dalam organisasi. Manajemen risiko merupakan tanggung jawab manajemen.
- 3) Manajemen risiko merupakan bagian dari pengambilan keputusan. Manajemen risiko membantu dalam pengambilan keputusan dengan informasi yang cukup. Agar dapat menentukan apakah suatu risiko dapat diterima atau diperlukan penanganan risiko.
- 4) Manajemen risiko secara eksplisit menangani ketidakpastian. Manajemen risiko menangani ketidakpastian dalam pengambilan keputusan, sifat alami dari ketidakpastian dan bagaimana penanganannya.
- 5) Manajemen risiko bersifat sistematis, terstruktur, dan tepat waktu. Manajemen risiko memiliki kontribusi terhadap efisiensi dan hasil yang konsisten, dapat dibandingkan dan diandalkan.
- 6) Manajemen risiko berdasarakan informasi terbaik yang tersedia. Masukan untuk pengelola risiko didasarkan oleh sumber informasi seperti pengalaman, pengamatan dan pertimbangan pakar.
- 7) Manajemen risiko dibuat sesuai kebutuhan. Manajemen risiko

disesuaikan dengan bentuk perusahaan dan kebutuhannya.

- 8) Manajemen risiko memperhitungkan faktor manusia dan budaya. Manajemen risiko dalam suatu perusahaan memperhitungkan kemampuan, pandangan, dan tujuan pihak-pihak yang berkaitan dengan perusahaan baik internal maupun eksternal yang menghambat tercapainya tujuan perusahaan.
- 9) Manajemen risiko bersifat transparan dan inklusif. Semua pemangku kepentingan dalam perusahaan dilibatkan dalam proses manajemen risiko, sehingga manajemen risiko tetap relevan dan mengikuti perkembangan jaman.
- 10) Manajemen risiko bersifat dinamis, iterative, dan responsive terhadap perubahan. Perubahan terkait dengan peristiwa internal dan eksternal, perubahan pengetahuan, serta diterapkannya pemantauan dan peninjauan, risiko baru, risiko yang ada hilang atau berubah. Maka perusahaan harus memastikan bahwa manajemen risiko terus menerus memantau dan menanggapi perubahan.
- 11) Manajemen risiko memfasilitasi perbaikan dan pengembangan berkelanjutan perusahaan. Perusahaan harus mengembangkan dan mengimplementasikan strategi untuk perbaikan kematangan manajemen risiko mereka beserta aspek lainnya dalam perusahaan.

Berikut merupakan *framework* (kerangka kerja) manajemen risiko menurut ISO 31000: 2009:

Kerangka *Enterprise Risk Management*



(Sumber: ISO 31000:2009)

Supply Chain Risk Management

Dalam Supply Chain Risk Management terdapat beberapa definisi menurut para ahli yaitu:

No	Para Ahli	Definisi
1.	Juttner et al (2003)	Supply Chain Risk Management adalah serangkaian aktivitas yang terdiri dari identifikasi dan pengelolaan risiko rantai pasokan dengan pendekatan yang terkoordinasi diantara rantai pasokan, untuk mengurangi gangguan rantai pasok secara keseluruhan.
2.	Peck et al (2003)	Supply Chain Risk Management merupakan risiko yang terjadi pada aliran produk, informasi, bahan baku sampai pengiriman produk akhir.

Supply Chain Risk Management (SCRM) merupakan perpaduan antara konsep Supply Chain Management dan Risk Management, yang mana Supply Chain Risk Management berkolaborasi dengan partner supply chain dalam mengaplikasikan proses risk management (Brindley, 2004).

Halal Supply Chain Management

Dalam Manajemen rantai pasokan halal terdapat beberapa definisi menurut para ahli yaitu:

No	Para Ahli	Definisi
1.	Bahrudinilyas & Desa (2011)	Manajemen Rantai Pasok Halal adalah sebagai proses pengelolaan pengadaan, gerakan, penyimpanan, dan penanganan bahan, bagian, makanan dan non makanan, dan informasi terkait dengan dokumentasi melalui organisasi yang sesuai dengan umum sesuai prinsip-prinsip syariah.
2.	Lungung et al. (2008)	Sistem manajemen pasokan halal diperlukan dengan kegiatan kontrol dan kegiatan penjaminan dalam proses logistik bisnis.

Konsep Halal

Dalam ensiklopedia hukum islam, halal memiliki arti segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya, atau sesuatu yang boleh dikerjakan menurut syara'. Sedangkan DEPAG RI (Departemen Agama Republik Indonesia) mendefinisikan halal sebagai sesuatu yang boleh menurut ajaran islam (Departemen Agama RI, 2003). Halal adalah kata Arab yang digunakan untuk menunjukkan sesuatu yang sah, sah dan legal. Semua Muslim diwajibkan untuk memastikan bahwa setiap aspek dalam kehidupan harus halal, terlepas dari aliran pemikiran Islam mereka. Prinsip-prinsip halal umumnya berkaitan dengan konsumsi makanan. Namun, itu menembus di luar persyaratan makanan dan tertanam dalam rutinitas dan perilaku sehari-hari seorang Muslim, seperti perilaku, ucapan, interaksi sosial, etiket, gerakan dan pakaian, untuk memastikan hidup dijalani dalam batas-batas hukum Syariah.

Kebalikan dari halal adalah haram, yang berarti dilarang, ilegal, tabu, melanggar hukum, dilarang dan dilarang. Antara halal dan haram, ada istilah yang disebut syubhah, yang biasanya digunakan untuk menunjukkan sesuatu yang dipertanyakan atau diragukan, baik karena perbedaan pendapat para ulama atau adanya unsur-unsur yang merusak (Riaz dan Chaudry, 2004).

Halal merupakan sebuah istilah dalam Al Qur'an yang berarti diijinkan, diperbolehkan, sah atau legal. Sedangkan Haram merupakan lawan kata Halal yang

berarti terlarang, tidak sah atau ilegal. Berdasarkan Syari'ah, semua pembahasan mengenai halal dan haram beserta semua perselisihan diantara keduanya harus dirujuk kepada Al-Qur'an dan sunnah (Hadist) (Miskam, Othman, & Hamid, 2015).

Halal Supply Chain Performance

Halal Supply Chain Performance dilakukan untuk mengukur kinerja rantai pasokan halal, yang terpenting adalah untuk mengukur perspektif efektivitas rantai pasokan. Ini akan membahas dua kunci aspek, yaitu kualitas proses dan limbah (Abdul-Matin, 2010). Kualitas proses menunjukkan kekuatan dan kepercayaan suatu merek kredibilitas sertifikat halal dan keluhan konsumen yang diterima mengenai status halal suatu produk. rantai pasokan halal juga harus efisien untuk menghindari eskalasi harga makanan halal. Ini akan mempengaruhi khususnya konsumen Muslim yang tinggal di negara-negara non-Muslim yang akan kesulitan untuk mereka yang ingin mengkonsumsi makanan halal.

Supply Chain Operation Reference (SCOR)

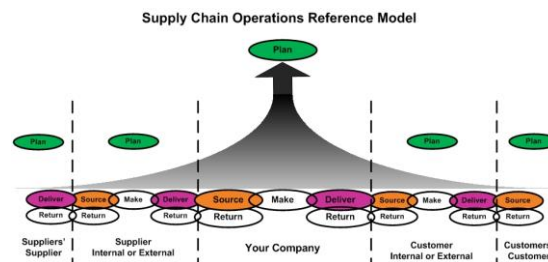
Menurut Punjawan (2005), pada dasarnya SCOR merupakan model yang berdasarkan proses. Metode SCOR ini mengintegrasikan tiga elemen utama dalam manajemen yaitu *business process reengineering*, *benchmarking*, dan *process measurement* ke dalam kerangka lalu lintas fungsi dalam supply chain (Bolstorff and Rosenbaum, 2003). ketiga elemen tersebut memiliki fungsi, yaitu:

1. *Business process reengineering* pada hakekatnya menangkap suatu proses kompleks yang terjadi saat ini kemudian mendefinisikan proses yang diinginkan.
2. *Benchmarking* adalah kegiatan yang digunakan dalam mendapatkan data kinerja operasional dari suatu perusahaan. Target internal kemudian ditentukan berdasarkan kinerja "best in class" yang diperoleh.
3. *Process measurement* berfungsi untuk mengukur, mengendalikan, dan

memperbaiki proses-proses supply chain.

SCOR membagi proses-proses supply chain menjadi 5 proses inti yaitu *plan*, *source*, *make*, *deliver*, dan *return*.

Lima Proses Inti Supply Chain Pada Model SCOR



(Sumber: Supply Chain Council, 2010)

House Of Risk (HOR)

HOR ini merupakan modifikasi FMEA (Failure Modes and Effect of Analysis) dan model rumah kualitas (HOQ) untuk memprioritaskan sumber risiko mana yang pertama dipilih untuk diambil tindakan yang paling efektif dalam rangka mengurangi potensi risiko dari sumber risiko. Kelebihan FMEA (Failure Mode and Effect Analisis) adalah suatu perangkat analisa yang dapat mengevaluasi reliabilitas dengan memeriksa modus kegagalan dan merupakan salah satu teknik yang sistematis untuk menganalisa kegagalan. Alasan menggunakan metode SCOR karena metode ini bisa mengukur kinerja rantai pasok secara obyektif berdasarkan data-data yang ada serta bisa mengidentifikasi dimana perbaikan perlu dilakukan. Adapun kekurangan dari metode ini implementasinya membutuhkan usaha yang tidak sedikit untuk menggambarkan proses bisnis saat ini maupun mendefinisikan proses yang diinginkan.

House Of Risk I (HOR I)

Model ini menghubungkan suatu set kebutuhan (what) dan satu set tanggapan

(how) yang menunjukkan satu atau lebih keperluan/kebutuhan. Derajat tingkat korelasi secara khusus digolongkan: sama sekali tidak ada hubungan dengan memberi nilai (0), rendah (1), sedang (3) dan tinggi (9). Masing-masing kebutuhan mempunyai suatu gap tertentu untuk mengisi masing-masing tanggapan yang akan memerlukan beberapa sumber daya dan biaya.

Tabel HOR I

Risk Event (Ei)	Risk Agent (Aj)							Severity Of Risk Event i
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	
<i>Plan</i>	E1	R11	R12	R13				S1
	E2							S2
<i>Source</i>	E3	R21	R22					S3
	E4							S4
<i>Make</i>	E5	R31						S5
	E6							S6
<i>Deliver</i>	E7							S7
	E8							S8
<i>Return</i>	E9							S9
<i>Occurrence of Agent j</i>		O1	O2	O3	O4	O5	O6	O7
<i>Aggregate Risk Potential j</i>		AR	AR	AR	AR	ARP	ARP	ARP
<i>Priority Rank of Agent j</i>		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7

(Sumber: Data yang Diolah)

House Of Risk II (HOR II)

Menurut (Rafli, 2008: 152), HOR II digunakan untuk menentukan tindakan/kegiatan yang pertama dilakukan, mempertimbangkan perbedaan secara efektif seperti keterlibatan sumber dan tingkat kesukaran dalam pelaksanaannya. Perusahaan idealnya perlu memilih satu tindakan yang tidak sulit untuk dilaksanakan tetapi bisa secara efektif mengurangi kemungkinan terjadinya sumber risiko.

Tabel HOR II

To be Trade Risk Agent (Aj)	Preventive Action (PAK)					Aggregate Risk Potential (ARPj)
	PA1	PA2	PA3	PA4	PA5	
A1	E11					ARP1
A2						ARP2
A3						ARP3
A4						ARP4
<i>Total Effectiveness of Action k</i>	TE1	TE2	TE3	TE4	TE5	
<i>Degree of Difficulty Performing Action k</i>	D1	D2	D3	D4	D5	
<i>Effectiveness to Difficulty Ratio</i>	ETD1	ETD2	ETD3	ETD4	ETD5	
<i>Rank of Priority</i>	R1	R2	R3	R4	R5	

(Sumber: Data yang Diolah)

FMEA (Failure Mode of Effect Analysis)

FMEA merupakan sebuah metodologi yang berguna untuk mengevaluasi suatu kegagalan yang terjadi dalam sebuah sistem, desain, proses, atau pelayanan (*service*) (Puspitasari & Martanto, 2014).

1. *Severity*

Penilaian terhadap *severity* pada proses produksi merupakan penilaian yang berhubungan dengan seberapa besar kemungkinan terjadinya dampak yang timbul akibat adanya kegagalan atau kecacatan yang terjadi. Nilai rangking *severity* diantar 1-10, dimana skala 1 menunjukkan tidak ada dampak dan skala 10 menunjukkan dampak bahaya (Shanin, 2014).

2. *Occurence*

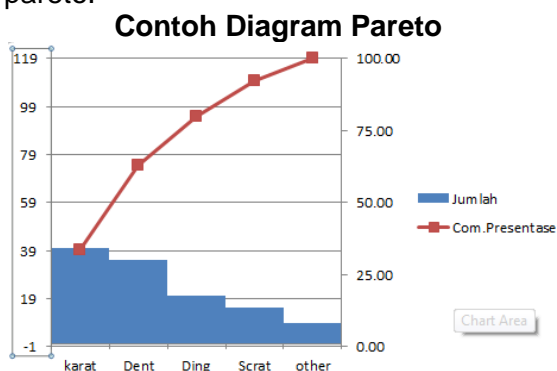
Penilaian terhadap *occurence* dilakukan untuk mengetahui seberapa sering kemungkinan terjadinya suatu kegagalan pada proses produksi. Nilai *occurence* antara 1-10, dimana skala 1 menunjukkan hampir tidak terjadi dan skala 10 menunjukkan hampir pasti terjadi (Shanin, 2004).

Diagram Pareto

Didalam diagram pareto terdapat pengertian menurut para ahli yaitu:

Para Ahli	Pengertian
Ramadhani et al, (2014)	Diagram Pareto merupakan suatu gambar yang mengurutkan klasifikasi data dari kiri ke kanan menurut urutan ranking dari tertinggi hingga terendah.
Ariani (2004)	Diagram pareto adalah suatu gambar metode yang dapat membantu menemukan suatu permasalahan yang terpenting untuk segera diselesaikan (ranking tertinggi) sampai dengan yang tidak harus diselesaikan (ranking terendah).

Berikut adalah contoh gambar diagram pareto.



(Sumber: khedisfile.id)

Makanan Halal

Mengonsumsi makanan yang halal berarti mengonsumsi makanan yang diperbolehkan, diizinkan dan sehat secara islam. Alqur`an dan Hadis sudah mengatur dengan jelas klasifikasi makanan yang boleh dan tidak diperbolehkan dikonsumsi oleh seorang muslim (Lubis et al., 2012). Halal adalah segala sesuatu yang mubah atau diperbolehkan yaitu terlepas dari ikatan larangan dan diizinkan sesuai Syari`at yang telah ditentukan. Haram ialah sesuatu yang dialrang dan tidak diizinkan oleh Syari`at islam, jika melakukan hal yang bersifat haram maka

akan mendapatkan hukuman di akhirat (Qardhawi; 2001). Contoh makanan yang halal yaitu daging sapi, unta, kambing, ayam yang ketika disembelih menyebut nama Allah SWT, sedangkan makanan yang haram adalah babi, yang mengandung alkohol. Hal-hal tersebut telah disebutkan dalam Alqur`an diantaranya dalam QS Al-Baqarah ayat 173 dan QS Al-Maidah ayat 90 (Noor; 2013).

Ayat Hadis Makanan dan Minuman yang Halal

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

"Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan; karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu." (Q.S al-Baqarah: 168).

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

"Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah." (Q.S al-Baqarah:172).

Proses Sertifikasi Halal

Setiap muslim diwajibkan untuk mengonsumsi makanan halal. Namun, saat ini marak makanan dan wisata kuliner yang terkadang tidak jelas bahan baku, bahan tambahan, serta pengolahannya. Mengonsumsi produk-produk haram baik berupa pangan (makanan dan minuman), obat, dan kosmetika, adalah sesuatu yang harus dihindari oleh setiap muslim. Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia sejak 1975 menyebutkan bahwa mengonsumsi produk-produk haram tidak hanya akan membahayakan bagi seluruh kesehatan, tetapi juga berpengaruh terhadap konsekuensi ukhrawi (di akhirat). Al-Qur`an dan hadis telah menjelaskan sedemikian rupa tentang mengonsumsi makanan dan minuman. setiap konsumen punya hak atas jaminan kehalalan produk makanan yang mereka konsumsi, maka konsumen akan merasa aman atas apa yang dikonsumsinya, khususnya konsumen yang

						SCOR saja, sedangkan penelitian ini bertamak an rantai pasokan halal dengan metode SCOR.
4.	Akbariz an et al (2018)	BISNIS PRODU K HALAL: Analisis Implementasi Rantai Pasok Produk Halal di Australia	Sydney, Australia	Untuk menganalisis proses bisnis sertifikasi produk halal di Australia, untuk menentukan indikator kinerja system sertifikasi produk halal, untuk menganalisis implementasi sertifikasi produk halal menggunakan pendekatan strategi rantai pasok.	Implementasi strategi rantai pasok halal pada studi kasus di lembaga Halal Australia mengungkap kapak bahwa tingginya kompetensi penyedia jasa layanan sertifikasi halal. Namun, belum ada standar regulasi untuk mengevaluasi kinerja lembaga-lembaga ini yang ditetapkan oleh pemerintah Australia. Sehingga	Penelitian yang dilakukan oleh akbariz ini mengeva luasi kerangka kerja dalam suatu studi kasus (strategy rantai pasok Produk Halal), sedangkan penelitian ini yaitu mengetahui kualitas manajemen rantai pasok halal dengan menggunakan metode SCOR.

						sulitnya beberapa lembaga sertifikasi halal untuk melakukan penetrasi di pasar di Indonesia - Pemerintah Indonesia telah buku menta pikan lembaga yang diakui hanya 6 lembaga. Hal ini dikarenakan tuntutan pemerintah Indonesia untuk membatasi jumlah lembaga penyedia jasa sertifikasi halal agar mudah dikontrol dan dievaluasi.
5.	Ridwan et al (2019)	Usulan Aksi Mitigasi Risiko Rantai Pasok Halal Pada Ikm Tahu	IKM Tahu Bandung Sutra	untuk mengetahui kejadian risiko pada aktivitas rantai pasok halal di IKM Tahu Bandung Sutra, yaitu	Terdapat 21 kejadian risiko yang teridentifikasi yang dapat mempen garuhi	Penelitian yang dilakukan oleh Ridwan beserta temannya bertemp at di IKM

Kerangka Penelitian

Perkembangan bisnis kuliner selalu dihadapkan dengan ketidakpastian kebersihan lingkungan, kualitas pasokan, serta kehalalan yang tidak diketahui atau masih diragukan. Dengan adanya ketidakpastian tersebut memicu berbagai macam resiko. Resiko yang mungkin terjadi dapat menimbulkan kerugian bagi bisnis kuliner jika tidak dideteksi dan dikelola sedini mungkin. Bisnis kuliner adalah bisnis yang menjual berbagai jenis makanan atau minuman yang disediakan. Bisnis kuliner sangat mengutamakan kepuasan para pelanggannya dari makanan ataupun minuman yang disediakan.

Manajemen operasional sangat penting untuk diterapkan dalam suatu usaha agar dapat mewujudkan keuntungan perusahaan, salah satunya adalah dengan mneingkatkan kualitas operasional yang efisien. Apabila suatu usaha dilalui oleh kegiatan operasi maka dapat meningkatkan keuntungan usaha yang dijalankan baik itu profit maupun kinerjanya. Tentunya hal ini berpengaruh baik terhadap keberlangsungan usaha tersebut.

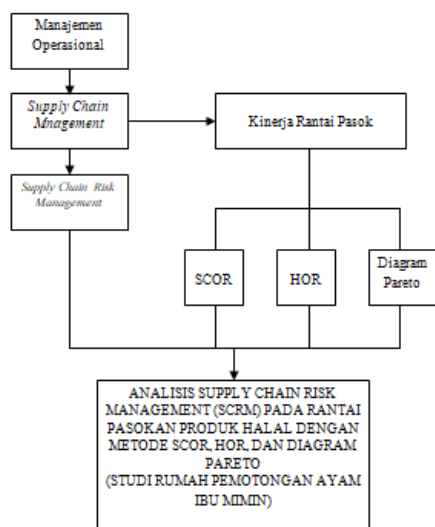
Manajemen Rantai Pasok (*Supply Chain Management*) adalah sistem terintegrasi yang mengkoordinasikan keseluruhan proses di organisasi atau perusahaan dalam mempersiapkan dan menyampaikan produk atau jasa kepada konsumen. Proses ini mencakup perencanaan (*plan*), sumber *input* bagi proses (*source*, misalnya pengiriman bahan mentah dari pemasok), proses transformasi input menjadi *output (make)*, transportasi distribusi, pergudangan (*deliver*) sistem informasi dan pembayaran produk atau jasa, sampai produk /jasa tersebut dikonsumsi oleh pelanggan, serta layanan pengembalian produk/jasa (*return*). (Martono, 2015:2).

Hubungan kinerja rantai pasokan dan metode model SCOR, HOR dan Diagram Pareto terhadap SCRM saling berkaitan satu sama lain dikarenakan pengukuran kinerja rantai pasok pada perusahaan sangat penting dilakukan untuk meningkatkan kompetisi terhadap

pesaing, khususnya di bidang kuliner yang halal. Kondisi ini mendorong pemilik bisnis untuk memperlihatkan kualitas yang baik dari rantai pasok yang terjamin halal sehingga dapat membangun integrasi hubungan dengan pelanggan maupun pemasok dalam sistem *Supply Chain Risk Management*.

Berdasarkan paparan di atas maka dapat disusun kerangka pemikiran teoritis pada gambar berikut:

Kerangka Pemikiran



(Sumber: Data yang Diolah)

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis penelitian yang akan dipakai adalah kualitatif dan kuantitatif. Penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Penelitian kualitatif dipilih karena dengan jenis penelitian ini peneliti akan dengan mudah mendeskripsikan makna yang terkandung di balik label halal yang terdapat pada kemasan makanan.

Jenis Data

1. Primer

Dalam penelitian yang dilakukan, peneliti mendapatkan data primer dari

karyawan yang berkerja langsung pada Rumah Pemotongan Ayam Ibu Mimin.

2. Sekunder

Data sekunder yang didapatkan dalam penelitian ini adalah peneliti melakukan observasi dan wawancara langsung pada objek penelitian yaitu di Rumah Pemotongan Ayam Ibu Mimin.

Sumber Data

Menurut Moleong (2012) sumber data utama dalam penelitian kualitatif ialah kata-kata atau ucapan atau perilaku orang-orang yang dialami dan di wawancarai. Sedangkan menurut Arikunto (2016), sumber data di kelompokkan menjadi tiga yaitu :

a. Person

Adalah sumber data yang bisa memberikan data berupa jawaban lisan melalui wawancara atau jawaban tertulis melalui angket. Oleh karena itu peneliti mengambil data dengan melakukan wawancara dengan pihak dari Rumah Pemotongan Ayam Ibu Mimin.

b. Place

Peneliti lebih fokus melakukan penelitian di Rumah Pemotongan Ayam Ibu Mimin Subang, dimana RPA tersebut menjadi faktor utama dalam kehalalan daging ayam yang dikelola sebagai rantai pasokan dari pemberian pakan sampai cara pemotongan ayam sesuai syari'at islam.

c. Paper

Adalah sumber data yang menyajikan tanda – tanda berupa huruf, angka, gambar atau simbol-simbol lain. Penelitian ini memperoleh data tertulis berupa jumlah produksi ayam perhari dari produksi untuk pasokan daging ayam pada tempat makan pengolahan ayam dan penyediaan daging ayam pasar, lalu form data yang diisi oleh salah satu karyawan Rumah Pemotongan Ayam Ibu Mimin untuk mengetahui risk event

dan risk agent pada produktivitas Rumah Pemotongan Ayam tersebut.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah Wawancara pada pihak RPA, observasi, dokumentasi, pemberian kuesioner berupa form yang hanya ditujukan kepada pihak dari RPA dan

Populasi

Sesuai dengan masalah penelitian, yang menjadi populasi dalam penelitian ini adalah seluruh laporan data Rumah Pemotongan Ayam Ibu Mimin dan responden untuk mengetahui survei pendahuluan sebanyak 1 responden (1 karyawan yang bekerja di Rumah Pemotongan Ayam Ibu Mimin). referensi dari studi kepustakaan.

Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah Jaminan Kehalalan dalam resiko rantai pasokan pada Rumah Pemotongan Ayam Ibu Mimin.

Operasional Variabel

Variabel	Dimensi	Indikator
Supply Chain Risk Management	➤ Manajemen	➤ SCOR
	Operasional	➤ HOR
	Rantai Pasok Halal	➤ Diagram Pareto
	Manajemen Risiko	

	➤ Eksternal	
--	-------------	--

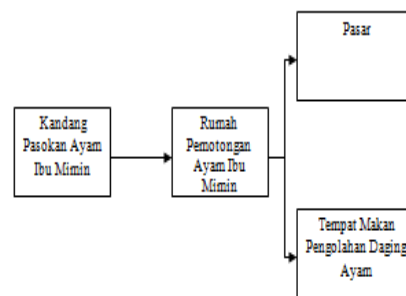
(Sumber: Data yang Diolah)

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dilakukan secara deskriptif untuk menggambarkan keadaan nyata dalam melakukan analisis proses sertifikasi produk halal. Teknik analisis ini dibagi dalam dua tahap meliputi analisis deskriptif kualitatif dan analisis deskriptif kuantitatif. Analisis deskriptif kualitatif diambil dari proses bisnis berdasarkan metode SCOR model, HOR, dan Diagram Pareto. Kemudian dilanjutkan dalam menentukan attribute kinerja untuk menganalisis *Supply Chain Halal Managent* dalam proses sertifikasi produk halal. Analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk mengevaluasi strategi rantai pasok dari sertifikasi produk halal yang terjadi pada studi kasus ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemetaan Aktivitas *Supply Chain*



(Sumber: Rumah Pemotongan Hewan Ibu Mimin)

Kejadian Risiko (Risk Agent) dengan Penilaian Severity

Dilakukan dengan memberi nilai keparahan (*severity*). Makna nilai *severity* dapat dilihat pada tabel.

Nilai	Keterangan
<i>Severity</i>	

1	Tidak Ada
2	Resiko mengakibatkan gangguan yang sangat sedikit
3	Resiko mengakibatkan gangguan yang sedikit
4	Resiko mengakibatkan gangguan yang kecil
5	Resiko mengakibatkan gangguan yang sedang
6	Resiko mengakibatkan gangguan yang besar
7	Resiko mengakibatkan gangguan yang sangat besar
Nilai Severity	Keterangan
8	Resiko mengakibatkan gangguan yang sangat parah
9	Resiko mengakibatkan gangguan yang serius
10	Resiko mengakibatkan gangguan yang berbahaya

Penilaian *risk event* dilakukan saat wawancara dengan salah satu karyawan Rumah Pemotongan Ayam Ibu Mimin dengan cara memberi nilai severity pada *form* kuesioner. Rekapitulasi penilaian dapat dilihat pada tabel.

<i>Major Processes</i>	<i>Sub-Processes</i>	<i>Risk Event</i>	<i>Code</i>	<i>Severity</i>
<i>Plan</i>	Perencanaan penyembelian ayam.	Terjadinya kerusakan pada alat penyembelian ayam.	E1	4
	Perencanaan pencabutan bulu ayam di mesin.	Bulu ayam tidak tercabut dengan di dalam bersih.	E2	3

Major Processes	Sub-Processes	Risk Event	Code	Severity
Plan	Perencanaan pemotongan daging ayam sesuai keinginan dari pihak tempat makan olahan daging ayam.	Potongan daging ayam yang tidak sesuai keinginan konsumen.	E3	3
		Kerusakan pada kualitas daging akibat terlalu kasar saat pengangkatan daging ayam.	E4	3
	Perencanaan pengiriman ayam ke pasar dan tempat makan olahan daging ayam.	Kesalahan pengiriman daging ayam (kesalahan dari jumlah atau berat daging ayam).	E5	3
		Kurang tersedia transportasi untuk mengirim daging ayam kepada konsumen.	E6	3

Major Processes	Sub-Processes	Risk Event	Code	Severity
Source	Pemilihan pemasok/pakan ayam.	Terdapat pakan ayam yang terkontaminasi oleh kotoran ayam.	E7	4
		Pemilihan ayam yang akan disembelih.	E8	3
	Penjadwalan pengiriman ayam ke RPA.	Keterlambatan pengiriman ayam dari kandang pasokan ayam.	E9	2
		Penerimaan ayam yang telah dikirim dari kandang pasokan.	E10	2
	Pengecekan ayam	Pengecekan ayam yang sakit saat ingin disembelih.	E11	6
	Penyimpanan ayam	Ayam disimpan ditempat yang kurang tepat.	E12	2

Major Processes	Sub-Processes	Risk Event	Code	Severity
Make	Penyembelihan ayam	Urut nadi tiak putus secara sempurna.	E13	4
		Darah dari dalam tubuh ayam belum seluruhnya keluar.	E14	4
		Bagian saluran nafas, saluran makanan. Pembuluh darah bagian leher tidak tersayat dengan baik.	E15	3
		Juru sembelih tidak melafaskan bacaan "Bismillahi Allahu Akbar" atau Bismillahirrahmanirrahim".	E16	3
		Ayam yang akan disembelih tidak menghadap ke kiblat.	E17	5
	Memasukkan ayam kedalam wadah yang berisi air panas.	Air untuk membantu merontokkan bulu ayam kurang panas.	E18	3

Major Processes	Sub-Processes	Risk Event	Code	Severity
Make	Pencabutan bulu ayam di mesin pencabut bulu	Mesin pencabut bulu rusak sehingga pekerjaan harus dilakukan secara manual.	E19	3
	Pemotongan daging ayam yang telah disembelih	Pisau yang dipakai kurang tajam	E20	6
		Daging ayam rusak perkakas untuk memotong daging ayam kurang tajam.	E21	6
	Pemisahan daging dengan bagian dalam ayam	Kotorandalam perut ayam masih ada dan tidak dikeluarkan dengan bersih.	E22	3
	Pemotongan bagian-bagian daging ayam	Potongan daging ayam tidak sesuai dengan keinginan dan tempat makan olahan daging ayam.	E23	3
	Lingkungan RPA Ibu Mimin	RPA kurang terawat dan kotor	E24	4

	yang sudah diantar.		
Penjadwalan pengembalian ayam ke kandang pasokan ayam RPA Ibu Mimin	Keterlambatan kedatangan ayam yang telah ditukar.	E30	2

Penilaian Risk Agent

Major Processes	Sub-Processes	Risk Event	Code	Severity
Deliver	Pengiriman ayam ke RPA Ibu Mimin	Kesalahan pengiriman ukuran dan jumlah ayam.	E25	2
	Penerimaan ayam yang telah dikirim dari kandang pasokan ayam	Kesalahan pengiriman pasokan daging ayam.	E26	3
	Pengiriman ayam yang telah dipotong kepada pihak yempakmakan olahan daging ayam	Kerusakan kualitas daging saat pengiriman	E27	3
		Terjadinya kontaminasi pada daging ayam saat pengiriman	E28	5

Sumber Resiko	Code	Nilai Occurrence
Kurangnya ketelitian checker.	A1	3
Kandang pasokan ayam harus jauh dari pemukiman warga.	A2	3
Adanya gangguan pada alat pencabut bulu dan pemanas air untuk merendam ayam yang telah dipotong.	A3	5
Kurang tajamnya pisau yang dipakai untuk menyembelih ayam.	A4	7
Periksa bagian penerima (Tempat Makan Pengolahan Daging Ayam) kurang teliti.	A5	3

Major Processes	Sub-Processes	Risk Event	Code	Severity
Return	Pengembalian daging ayam yang cacat ke RPA Ibu Mimin.	RPA tidak bertanggung jawab atas kerusakan daging	E29	2

Kurang ketelitian pada pengantar daging ayam.	A6	4
Penyembelih ayam lupa melafazkan bacaan” Bismillahi Allahu Akbar” atau “Bismillahirrahmannirahim”.	A7	7
Kurangnya proses pembersihan lantai setelah proses penyembelihan.	A8	4
Pemotongan daging yang kurang terampil.	A9	3
Bagian dalam ayam tidak dibersihkan dengan benar.	A10	3
Menumpuknya darah ayam yang menjadi gumpalan dan mengering.	A11	3
Buruh angkut yang kurang teliti.	A12	3
Gangguan dari transprotasi pengangkut ayam.	A13	3
Penyembelih tidak menghadapkan ayam yang ingin di potong ke kiblat.	A14	4
Terbatasnya alat transportasi.	A15	3
Penyimpanan daging ayam yang tidak bersih.	A16	4

Tidak adanya pembersihan dan pengecekan peralatan penyembelihan sebelum dipakai.	A17	5
Kurangnya pembersihan kotoran ayam	A18	5
Terdapat parasit atau bakteri pada kandang ayam	A19	5
Daging ayam yang telah dipotong tidak langsung disimpan didalam lemari pendingin agar tidak membusuk	A20	4
Pengangkutan daging ayam yang kurang berhati-hati	A21	3
Pisau penyembelih ayam berkarat	A22	4

Dari tabel risk agent diatas dapat diketahui terdapat 21 21 risk agent atau penyebab terjadinya risiko. Dari tabel *risk event* dan *risk agent* diatas didapat nilai *severity* dan *occurence* yang telah ditentukan oleh salah satu karyawan pada Rumah Pemotongan Ayam Ibu Mimin yang nantinya kedua data tersebut digunakan untuk input pada proses perhitungan *HouseOf Risk* fase pertama dan digunakan juga untuk menentukan nilai korelasi.

HOR Fase 1

Setelah didapatkan nilai-nilai *severity* dari *risk event*, nilai *occurence*, dan nilai *corelation* antara *risk event* dan *risk agent*, maka langkah selanjutnya yaitu perhitungan HOR fase 1 dengan menentukan dan mengurutkan nilai *Aggregate Risk Potential* (ARP) dari

tertinggi hingga terendah yang ditentukan oleh karyawan RPA Ibu Mimin. Adapun hasil *Agregate Risk Potential* (ARP) dapat dilihat pada tabel 4.9.

Contoh Perhitungan:

$$\begin{aligned}
 ARP_j &= O_j \sum S_i R_{ij} \\
 &= 3(3 \times 3) + (1 \times 3) + (3 \times 2) + (9 \times 3) + \\
 &(9 \times 2) + (9 \times 3) \\
 &= 270
 \end{aligned}$$

House Of Risk (HOR) 1

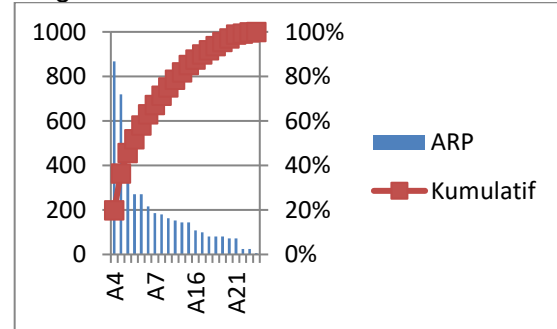
Risk Event	Risk Agent																						Sev.	
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17	A18	A19	A20	A21	A22		
E1																						9	4	
E2			9																				3	3
E3								9															3	3
E4																				9			3	3
E5	3																						3	3
E6															9								3	3
E7																			1				4	4
E8	1																						3	3
E9											9	9											2	2
E10	3																						2	2
E11																				9			6	6
E12	1																						2	2
E13																9				9			3	3
E14				3												9							4	4
E15				1																			4	4
E16				9																			3	3
E17								9															3	3
E18															9								5	5
E19				9																			3	3
E20				9																9			3	3
E21					9															9			6	6
E22					9															9			3	3
E23										9	9												3	3

Tabel Correlation Ranking Correlation

Ranking	Keterangan
0	Tidak Ada Hubungan
1	Hubungan Lemah
3	Hubungan Sedang
9	Hubungan Kuat

(Sumber: Data yang Diolah)

Berdasarkan tabel HOR fase 1 diatas, maka dapat dicari nilai agen risiko dominan dengan menggunakan Diagram Pareto. Dibawah ini merupakan gambar Diagram Pareto tersebut.



Rincian Diagram Pareto diatas dapat dilihat pada tabel.

Risk Agent	ARP	Rank	Persentase	Kumulatif
A4	868	1	19,89%	19,89%
A17	720	2	16,49%	36,38%
A3	405	3	9,27%	45,65%
A1	270	4	6,19%	51,84%
A19	270	4	6,19%	58,03%
A20	216	5	4,95%	62,98%
A7	186	6	4,26%	67,24%
A14	180	7	4,12%	71,36%
A9	162	8	3,71%	75,07%
A15	153	9	3,51%	78,58%
A22	144	10	3,30%	81,88%

(Sumber: Data yang Diolah)

Keterangan:

A_j = Risk Agent

E_i = Risk Event

ARP = Agregate Risk Priority

Rank = Ranking Prioritas ARP

A8	144	10	3,30%	85,18%
A16	108	11	2,47%	87,65%
A12	99	12	2,27%	89,92%
A10	81	13	1,86%	91,78%
A11	81	13	1,86%	93,64%
A18	80	14	1,83%	95,47%
A13	72	15	1,65%	97,12%
A21	72	15	1,65%	98,77%
A5	24	16	0,55%	99,32%
A6	24	16	0,55%	99,87%
A2	6	17	0,13%	100%
Total	4.365			

Berdasarkan gambar 4.2 diatas dapat diketahui *risk agent* yang termasuk kedalam risiko tingkat tinggi dengan nilai kumulatif *Agregate Risk Potential* (ARP) sebesar 80% dari total nilai kumulatif ARP seluruh *risk agent*. Hal ini mengadopsi dari prinsip 80/20 pareto menunjukkan bahwa 20% *risk agent* menyebabkan 80% *risk event* (Umami, 2007). Dari tabel 4.11 dapat dilihat 11 *risk agent* yang dominan terpilih sebesar 18,12% yang memberikan dampak besar 81,88% terhadap *risk event*. 11 *risk agent* tersebut yaitu:

1. Kurang tajamnya pisau yang dipakai untuk menyembelih ayam (A4).
2. Tidak adanya pembersihan dan pengecekan peralatan penyembelihan sebelum dipakai (A17).
3. Adanya gangguan pada alat pencabut bulu dan pemanas air untuk merendam ayam yang telah dipotong (A3).
4. Kurangnya ketelitian checker (A1).
5. Terdapat parasit atau bakteri pada kandang ayam (A19).
6. Daging ayam yang telah dipotong tidak langsung disimpan didalam lemari pendingin (A20).
7. Penyembelih ayam lupa melafazkan bacaan "Bismillahi Allahu Akbar" atau "Bismillahirrahmannirrahim" (A7).

8. Penyembelih tidak menghadapkan ayam yang ingin di potong ke kiblat (A14).
9. Pemotongan daging yang kurang terampil (A9).
10. Terbatasnya alat transportasi (A15).
11. Pisau penyembelih ayam berkarat (A22).

House Of Risk (HOR) Fase II

Penanganan Risiko (Aksi Mitigasi)

Tahapan ini merupakan tahapan dalam *House Of Risk* Fase II yang bertujuan untuk menghasilkan aksi mitigasi risiko untuk menangani risk agent prioritas pada *House Of Risk* fase I. Pada *House Of Risk* fase II input yang dibutuhkan berupa wawancara dan diskusi dengan karyawan RPA Ibu Mimin yaitu berkaitan dengan penentuan aksi mitigasi risiko dari sumber *Risk Agent* yang terpilih. Setelah itu dilakukan penentuan nilai *Degree of Difficulty* (Dk) dari setiap aksi mitigasi risiko oleh salah satu karyawan dari RPA Ibu Mimin. Berdasarkan hasil dari 11 prioritas risk agent yang akan ditangani, maka aksi mitigasi risiko yang dilakukan dan penentuan nilai *Degree of Difficulty* (Dk) dapat dilihat pada tabel.

Code	Aksi Mitigasi Risiko (Preventive Action/PA)	Dk
PA1	Perbanyak alat perkakas (pisau) sembelih dan lebih rutin dalam mengasah pisau.	4
PA2	Melakukan pengecekan dan pembersihan peralatan juga mesin secara rutin untuk mencegah kontaminasi dengan najis.	3
PA3	Melakukan perbaikan dan perawatan mesin secara berkala agar bulu ayam dapat terlepas dengan bersih.	3

PA4	Melakukan pengecekan pasokan ayam lebih teliti.	4
PA5	Melakukan pembersihan kandang ayam secara berkala dengan membuat jadwal piket agar kandang terhindar dari parasit atau bakteri yang menyebabkan ayam sakit dan mati.	5
PA6	Segera meletakkan daging ayam yang telah disembelih ke dalam lemari pendingin jika tidak langsung dikirim agar tidak membusuk dan terkontaminasi dengan najis.	5
PA7	Jika terlanjur menyembelih, segera membaca <i>basmalah</i> dengan bacaan “Bismillah awwalahu wa akhdilakuiraku”, yang artinya “dengan mengucapkan nama Allah pada awal dan akhirnya”.	4
PA8	Mengarahkan ayam ke arah kiblat saat menyembelih.	3
PA9	Memakai pisau khusus daging yang tajam dan mengetahui bagian-bagian tubuh ayam.	5
PA10	Penambahan fasilitas transportasi untuk mendukung dalam menghasilkan pasokan daging yang berkualitas.	3
PA11	Mengganti pisau yang sudah berkarat dengan pisau layak pakai.	5

Degree of Difficulty

Bobot	Keterangan
3	Aksi mitigasi mudah untuk diterapkan
4	Aksi mitigasi lumayan mudah diterapkan
5	Aksi mitigasi susah untuk diterapkan

Setelah menentukan aksi mitigasi risiko dan penilaian *Degree of Difficulty* (Dk), langkah selanjutnya adalah mencari kuat hubungan antara aksi mitigasi risiko dengan *risk agent* yang ada. Setelah nilai kuat hubungan tersebut didapatkan maka langkah selanjutnya adalah menghitung nilai *Total Effectifness* (TEk) yaitu sberapa efektif apabila aksi mitigasi risiko tersebut diterapkan. Setelah itu menghitung rasio *Effectifness to Difficulty* (ETDk) yaitu dengan membagi hasil dari *Total Effectifness* (TEk) dengan *Degree of Difficulty* (Dk). Setelah diketahui nilai *Effectifness of Difficulty* (ETDk) maka dapat diketahui ranking prioritas dari aksi mitigasi risiko yang ada.

Perhitungan Total Effectifness (TEk)

Total Effectifness dapat dihitung berdasarkan rumus:

$$TEK = \sum ARP_j E_{jk}$$

Keterangan:

TE : *Total Effectifness*

ARP : *Agregate Risk Potential*

E : *Effectifness* (tingkat hubungan antara aksi mitigasi dengan *risk agent*)

Perhitungan HOR fase II dapat dilihat pada tabel 4.14 dibawah ini:

Diketahui :

$$ARP_4 = 868; ARP_9 = 162; ARP_{22} = 144$$

$$E_{14} = 9; E_{19} = 3; ARP_{122} = 9$$

Ditanya : TE_1

$$\text{Jawab} : TE_k = \sum ARP_j E_{jk}$$

$$TE_1 = [(868 \times 9) + (162 \times 3) + (144 \times 9)]$$

$$TE_1 = 9.594$$

Perhitungan Effectifness to Difficulty Ratio (ETDK)

Effectifness to Difficulty Ratio (ETDK) dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$ETDK = \frac{TEk}{Dk}$$

Keterangan:

TEd : Effectifness to Difficulty Ratio

TE : Total Effectifness

D : Difficulty (tingkat kesulitan)

Contoh perhitungan untuk ETD₁ adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Diketahui} : TE_1 &= 9.594 \\ &D_1 = 4 \end{aligned}$$

Ditanya : ETDk

$$\begin{aligned} \text{Jawab} : ETDk &= \frac{TEk}{Dk} \\ ETDk &= \frac{9.594}{4} = \end{aligned}$$

2398,5

Selanjutnya perhitungan ETDk dimasukkan kedalam tabel *House Of Risk* fase II yang dapat dilihat pada tabel.

Risk Agent	PA1	PA2	PA3	PA4	PA5	PA6	PA7	PA8	PA9
A4	9								
A17		9							
A3		3	9						
A1				9					
A19					9				
A20						3			
A7							9		
A14							1	1	
A9	3								3
A15									
A22	9	3							
TEk	9.594	8.127	3.645	2.430	2.430	648	1.854	180	486
Dk	4	3	3	4	5	5	4	3	5
ETDK	2398,5	2709,0	1215,0	607,5	486,0	129,6	463,5	60,0	97,2
Rank	2	1	3	4	5	9	6	11	10

(Sumber: Data yang Diolah)

Keterangan:

Aj : Risk Agent yang terpilih untuk dilakukan penanganan

PAi : Preventive Action/ also mitigasi yang akan dilakukan

ARPj : Agregate Risk Priority dari risk agent

TEk : Total efektivitas dari setiap aksi mitigasi

Dk : Tingkat kesulitan dalam penerapan aksi mitigasi

ETD : Effectifness Difficulty Performing Action

Rank : Peringkat dari setiap aksi mitigasi berdasarkan urutan ETD tertinggi

Berdasarkan perhitungan House Of Risk II didapatkan urutan strategi penanganan risiko berdasarkan nilai ETD tertinggi.

Urutan strategi penanganan atau preventive action dapat dilihat pada Tabel.

Code	Aksi Mitigasi Risiko	ETD
PA2	Melakukan pengecekan dan pembersihan peralatan juga mesin secara rutin untuk mencegah kontaminasi dengan najis.	2709,0
PA1	Perbanyak alat perkakas (pisau) sembelih dan lebih rutin dalam mengasah pisau.	2398,5
PA3	Melakukan perbaikan dan perawatan mesin secara berkala agar bulu ayam dapat terlepas dengan bersih.	1215,0
PA4	Melakukan pengecekan pasokan ayam lebih teliti.	607,5
PA5	Melakukan pembersihan kandang ayam secara berkala dengan membuat jadwal piket agar kandang terhindar dari parasit atau bakteri yang menyebabkan ayam sakit dan mati.	486,0
PA7	Jika terlanjur menyembelih, segera membaca <i>basmalah</i> dengan bacaan “Bismillah awwalahu wa akhdilakuiraku”, yang artinya “dengan mengucapkan nama Allah pada awal dan akhirnya”.	463,5
PA10	Penambahan fasilitas transportasi untuk mendukung dalam menghasilkan pasokan daging yang berkualitas.	459,0
PA11	Mengganti pisau yang sudah berkarat dengan pisau layak pakai.	259,2
PA6	Secepatnya meletakkan daging ayam yang telah disembelih ke dalam lemari pendingin jika tidak	129,6

	langsung dikirim agar tidak membusuk dan terkontaminasi dengan najis.	
PA9	Memakai pisau khusus daging yang tajam dengan mengetahui bagian-bagian tubuh ayam.	97,2
PA8	Mengarahkan ayam ke arah kiblat saat menyembelih.	60,0

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Aliran rantai pasok pada Rumah Potong Ayam Ibu Mimin adalah daging ayam broiler mengalir dari pemasok yaitu Rumah Potong Ayam Ibu Mimin, kemudian dikirim ke Pasar Terminal Subang dan Tempat Makan Olahan Daging Ayam yang menjadikan RPA Ibu Mimin menjadi rantai pasok daging ayam tempat makan tersebut yang nantinya dijadikan olahan daging ayam yang telah matang.
2. Terdapat 30 kejadian risiko (risk event) teridentifikasi yang dapat mempengaruhi kehalalan pasokan daging pada Rumah Potong Ayam Ibu Mimin (6 kejadian risiko pada *plan*, 6 kejadian risiko pada *source*, 12 kejadian risiko pada *make*, 4 kejadian risiko pada *deliver*, dan 2 kejadian risiko pada *return*).
3. Hasil diagram pareto menunjukkan prioritas *risk agent* yang memberikan kontribusi sebanyak 80% terhadap ARP (Aggregate Risk Potential) hasil dari *House Of Risk I*. Sumber risiko (risk agent) yang berpengaruh pasokan daging pada Rumah Potong Ayam Ibu Mimin pada rantai pasok halal yang menjadi prioritas sebanyak 11 risk agent berdasarkan nilai ARP pada Rumah Potong Ayam Ibu Mimin yaitu kurang tajamnya pisau yang dipakai untuk menyembelih ayam (A4), tidak adanya pembersihan dan pengecekan peralatan penyembelihan sebelum dipakai (A17), adanya gangguan pada alat pencabut bulu dan pemanas air untuk merendam ayam yang telah dipotong (A3), kurangnya ketelitian checker (A1), terdapat parasit atau bakteri pada kandang ayam (A19), daging ayam yang telah dipotong tidak langsung disimpan didalam lemari pendingin (A20), penyembelih ayam lupa melafazkan bacaan "Bismillahi Allahu Akbar" atau "Bismillahirrahmannirrahim" (A7), penyembelih tidak menghadapkan ayam yang ingin di potong ke kiblat (A14), pemotongan daging yang kurang terampil (A9), dan terbatasnya alat transportasi (A15).
4. Terdapat 11 usulan aksi mitigasi (PA) hasil dari *House Of Risk II* dalam risiko rantai pasok halal pada pasokan daging ayam Rumah Potong Ayam Ibu Mimin. Urutan usulan mitigasi yaitu pertama adalah melakukan pengecekan dan pembersihan peralatan juga mesin secara rutin untuk mencegah kontaminasi dengan najis, kedua adalah perbanyak alat perkakas (pisau) sembelih dan lebih rutin dalam mengasah pisau, ketiga adalah melakukan perbaikan dan perawatan mesin secara berkala agar bulu ayam dapat terlepas dengan bersih, keempat adalah melakukan pengecekan pasokan ayam lebih teliti, kelima adalah melakukan pembersihan kandang ayam secara berkala dengan membuat jadwal piket agar kandang terhindar dari parasit atau bakteri yang menyebabkan ayam sakit dan mati, keenam adalah jika terlanjur menyembelih, segera membaca *basmath* dengan bacaan "Bismillah awwalahu wa akhdilakuiraku", yang artinya "dengan mengucapkan nama Allah pada awal dan akhirnya", ketujuh adalah penambahan fasilitas transportasi untuk mendukung dalam menghasilkan pasokan daging yang berkualitas, kedelapan adalah mengganti pisau yang sudah berkarat dengan pisau layak pakai, kesembilan adalah segera meletakkan daging ayam yang telah disembelih ke dalam

lemari pendingin jika tidak langsung dikirim agar tidak membusuk dan terkontaminasi dengan najis, kesepuluh adalah memakai pisau khusus daging yang tajam dengan mengetahui bagian-bagian tubuh ayam, dan kesebelas adalah mengganti pisau yang sudah berkarat dengan pisau layak pakai.

IMPLIKASI DAN KETERBATASAN

Identifikasi terhadap risiko supply chain usaha pada RPA Ibu Mimin sebaiknya dilakukan secara berkala agar risiko-risiko yang akan muncul dapat diketahui dan aksi mitigasi yang direncanakan menjadi lebih baik. Pada Tempat Makan Olahan Daging Ayam yang memilih RPA Ibu Mimin sebagai pemasok daging ayam sebaiknya memiliki koordinasi yang lebih baik lagi dari dengan Rumah Potong Ayam Ibu Mimin untuk mencegah terjadinya kesalahpahaman dalam pengambilan suatu keputusan yang berpotensi merugikan usaha yang dijalankan. Aksi mitigasi risiko diusulkan sebaiknya dapat menjadi pertimbangan bagi pihak Rumah Potong Ayam Ibu Mimin untuk dilakukan dalam mengatasi dalam aktivitas halal *supply chain* usaha tersebut.

REFERENCES

- Abdul, Ruslan Ghofur Noor. 2013. *Konsep Distribusi dalam Ekonomi Islam dan Format Keadilan Ekonomi di Indonesia*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Arikunto, S. (2016). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- A. Ross, Stephen, dkk. 2015. *Pengantar Keuangan Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Bolstorff, Peter and Rosenbaum, Robert(2003). *Supply Chain Excellence: A Handbook for Dramatic Improvement Using SCOR Mode (1st ed.)*. Amacom.
- Hazairin (1990). *Demokrasi Pancasila*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Heizer, J. & Render, B. 2011. *Operations Management. Tenth Edition*. Pearson, New Jersey, USA.
- Heizer, J & B. Render. (2017). *Manajemen Operasi Buku 2 (dua) Edisi 9*. Salemba Empat, Jakarta.
- Indrajit, R. E., & Djokopranoto, R. (2003). *Manajemen Persediaan, Barang Umum dan Suku Cadang Untuk Pemeliharaan dan Operasi*. Jakarta: Grasindo.
- Kasiram, Mohammad. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif-Kualitatif*. Malang: UIN Malang Press.
- Klapper, L. and Love.2005. "Corporate Governance, Investor Protection and Performance in Emerging Markets", World Bank Working Paper.
- Lubis, Suhrawardi K. dan Farid Wajdi. 2012. *Hukum Ekonomi Islam*. Jakarta: Sinar Grafika.
- M. Atho Mudzhar, Choirul Fuad Yusuf dkk. 2012. *Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Dalam Perspektif Hukum dan Perundangan-Undangan*. Jakarta : Tsabit Latief.
- Moleong, Lexy J. (2012). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nasution. (2009). *Metode Research (Penelitian Ilmiah)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Nyoman, Pujawan. (2005). *Supply Chain Management*. Surabaya: Guna Widya
- Pujawan, I Nyoman. (2005). *Supply Chain Management*. Surabaya : Guna widya.
- Qardhawi, Yusuf. (2001). *Peran Nilai Moral dalam Perekonomian Islam*. terj. Didin hafiduddin (dkk.). Jakarta: Robbani Press.
- Rusdiana, A. H. (2014). "Manajemen Operasi". Edisi Pertama. Bandung: Pustaka Setia.
- Simatupang, T. M. (2016). *Sistem Logistik Halal*. Sekolah Bisnis dan

- Manajemen Institut Teknologi Bandung.
- Standardization, T. I. (2009). ISO/FDIS 31000 : Risk Management-Principles and Guidelines. www.iso.org.
- Stevenson, W.J., Chuong, S.C. (2014) Manajemen Operasi Perspektif Asia, Edisi 9, Salemba Empat and MC Graw Hill Education, Jakarta.
- Jurnal**
- Bahrudin, SSM, Illyas,& Desa. (2011). *Tracking and tracing technology for Halal product integrity over the supply chain, paper presented to 2011 International Conference on Electrical Engineering and Infomatics*. Bandung, Indonesia. 28 Juli 2020.
- Cahyadi, Robby. dan Sekarsari, Jane. (2012). *Penentuan Urutan Prioritas Kriteria dan Subkriteria Dalam Pemilihan Pemasok Bangunan Bertingkat*. Jurnal Konteks 6. Universitas Trisakti, Jakarta 6. November 2019.
- Diyah Banun, Probowati. (2011). *Perancangan Model Rantai Pasokan Untuk Agroindustri Kelapa Terpadu Dalam Skala Usaha Kecil*. 28 Juli 2020.
- Hwang, D. Y., Lin, Y. C., & Lyu, J. (2008). The Performance Evaluation of SCOR Sourcing Process—The Case Study of Taiwan's TFT-LCD Industry. *International Journal of Production Economics*. 115: 411–423. 6 Januari 2020.
- Ma`rifat, T. N & Rahmawan, A. (2017). *Penerapan Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam Di Kabupaten Diponegoro*. Volume 4 Nomor 1. Universitas Darussalam Gontor. 6 November 2019.
- Mutakin, A & Hubeis, M. (2011). *Pengukuran Kinerja Manajemen Rantai Pasokan Dengan SCOR Model 9.0 (Studi Kasus di PT. Indocement Tunggul Prakasa Tbk)*. Volume 2 Nomor 3. Institut Pertanian Bogor. 7 November 2019.
- OECD. (2013). *Competition Issues in the Food Chain Industry*. Rios, J.V.; Bess-Oberto, K.J.; Tiemann; and J.L. Gardea-Torresdey. 1999. *Investigation of Metal Ion Binding by Agricultural by-Products*. Department of Chemistry and Environmental Sciences and Engineering, Halaman 121-130. 14 Oktober 2019.
- Tieman, M. (2011), "The application of halal in supply chain management: in-depth interviews", *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 2 No. 2, pp. 186-195. 28 Juli 2020.
- Van der Vorst. (2006). *Performance Measurement in Agrifood Supply Chain Network: An Overview*. In: *Quantifying the agrifood supply chain*. Dordrecht: Springer/ Kluwer. (Wageningen UR Frontis Series 15). 14 Oktober 2019.
- Schroeder, Harold (2012) "The Importance of Human Resource Management in Strategic Sustainability: An Art and Science Perspective," *Journal of Environmental Sustainability*: Vol. 2 Nomor 3. 28 Juli 2020.