



**SURAT KEPUTUSAN REKTOR  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU  
Nomor : 1175/R/2019**

Tentang  
**PENETAPAN PENELITI PENELITIAN CLUSTER PENGEMBANGAN PENDIDIKAN TINGGI  
PADA LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT  
UIN SULTAN SYARIF KASIM RIAU  
TAHUN ANGGARAN 2019**

**REKTOR UIN SULTAN SYARIF KASIM RIAU**

- Menimbang** : a. bahwa dalam rangka untuk kelancaran kegiatan penelitian Cluster Pengembangan Pendidikan Tinggi pada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UIN Sultan Syarif Kasim Riau Tahun 2019, maka dipandang perlu menunjuk Peneliti Penelitian Cluster Pengembangan Pendidikan Tinggi;
- b. bahwa mereka yang namanya tercantum dalam Lampiran Surat Keputusan ini dianggap mampu dan cakap serta memenuhi syarat untuk melaksanakan tugas tersebut;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b perlu menetapkan Surat Keputusan Rektor tentang Penunjukan sebagai Peneliti Penelitian Cluster Pengembangan Pendidikan Tinggi pada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UIN Sultan Syarif Kasim Riau Tahun 2019.
- Mengingat** : 1. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
3. Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2014 tentang Aparatur Sipil Negara;
4. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
5. Peraturan Menteri Agama RI Nomor 2 Tahun 2005 tentang Perubahan IAIN Susqa menjadi UIN Sultan Syarif Kasim Riau;
6. Peraturan Menteri Agama RI Nomor 9 Tahun 2013 jo Peraturan perubahannya No.74 Tahun 2013 tentang Organisasi dan Tata Kerja UIN Sultan Syarif Kasim Riau;
7. Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 49/PMK.02/2017 tentang Standar Biaya masukan Tahun Anggaran 2018.
8. Keputusan Menteri Keuangan RI Nomor 77/KMK.05/2009 tentang Penetapan UIN Sultan Syarif Kasim Riau pada Departemen Agama sebagai Instansi Pemerintah yang melaksanakan Pola Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum;
9. Keputusan Menteri Agama RI Nomor 23 Tahun 2014 tentang Statuta UIN Sultan Syarif Kasim Riau;
10. Keputusan Menteri Agama RI Nomor B.II/3/8589/ tanggal 25 Juni 2018 tentang Pengangkatan Rektor UIN Sultan Syarif Kasim Riau Periode 2018-2022;
11. Surat Pengesahan Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran Badan Layanan Umum Petikan Tahun Anggaran 2019 Nomor SP DIPA-025.04.2.424157/2019, Tanggal 5 Desember 2018.

**MEMUTUSKAN**

- Menetapkan** : **SURAT KEPUTUSAN REKTOR TENTANG PENETAPAN PENELITI PENELITIAN CLUSTER PENGEMBANGAN PENDIDIKAN TINGGI PADA LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UIN SULTAN SYARIF KASIM RIAU TAHUN 2019.**
- Pertama** : Menetapkan Peneliti Penelitian Cluster Pengembangan Pendidikan Tinggi pada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UIN Sultan Syarif Kasim Riau Tahun 2019 sebagaimana tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Surat Keputusan ini.

Kedua.....

- Kedua** : Tugas Peneliti adalah:
1. Melaksanakan penelitian.
  2. Mengikuti peraturan yang ditetapkan oleh LPPM.
  3. Mengikuti seminar awal dan seminar akhir penelitian.
  4. Mengumpulkan laporan hasil penelitian.
  5. Mengumpulkan laporan keuangan penelitian.
  6. Melaporkan hasilnya kepada Rektor.
- Ketiga** : Biaya pelaksanaan dibebankan kepada DIPA BLU UIN Sultan Syarif Kasim Riau tahun Anggaran 2019 Nomor SP DIPA-025.04.2.424157/2019, Tanggal 5 Desember 2016, dengan rincian:
- Penelitian Cluster Pengembangan Pendidikan Tinggi : Rp. 41.000.000,-
- Keempat** : Surat Keputusan ini mulai berlaku mulai Juli s.d. Nopember 2019.
- Kelima** : Segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan kembali sebagaimana mestinya, apabila terdapat kekeliruan dalam penetapan ini.

**KUTIPAN** Surat Keputusan ini disampaikan kepada yang bersangkutan untuk diketahui dan dilaksanakan.

Ditetapkan di : Pekanbaru  
Pada Tanggal : 11 Juli 2019  
Rektor,



Prof. Dr. H. Akhmad Mujahidin, S.Ag., M.Ag  
NIP. 197106061997031002

Tembusan Keputusan ini disampaikan kepada :

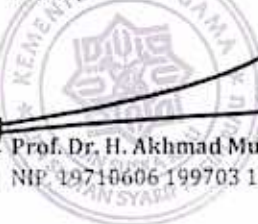
1. Sekretaris Jenderal Kementerian Agama RI Jakarta;
2. Direktur Jenderal Pendidikan Islam Kementerian Agama RI Jakarta;
3. Inspektur Jenderal Pendidikan Islam Kementerian Agama RI Jakarta;
4. Direktur Pendidikan Tinggi Agama Islam Kementerian Agama RI Jakarta;
5. Wakil Rektor di Lingkungan UIN Sultan Syarif Kasim Riau;
6. Dekan Fakultas di Lingkungan UIN Sultan Syarif Kasim Riau;
7. Kepala Biro di lingkungan UIN Sultan Syarif Kasim Riau;
8. Kepala Kantor Pelayanan Perbendaharaan Negara Pekanbaru;
9. Kepala Bagian Keuangan dan Akuntansi UIN Sultan Syarif Kasim Riau;
10. Bendahara Pengeluaran DIPA BLU UIN Sultan Syarif Kasim Riau.

Lampiran : SURAT KEPUTUSAN REKTOR UIN  
SULTAN SYARIF KASIM RIAU  
Nomor : 1175 /R/2019  
Tanggal : 11 Juli 2019

**PENETAPAN PENELITI PENELITIAN CLUSTER PENGEMBANGAN PENDIDIKAN TINGGI  
PADA LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT  
UIN SULTAN SYARIF KASIM RIAU TAHUN ANGGARAN 2019**

NO	TIM PENELITI		JUDUL PENELITIAN
	PENELITI UTAMA	PENELITI ANGGOTA	
1	Dr Alex Wenda, ST, M.Eng	Inggih Permana, ST, M.Kom	Identifikasi Penyakit Tanaman Padi Berdasarkan Tekstur Analisis Blobs Dan Color Segmentation Menggunakan Support Vector Machine
2	Dr. Alimuddin, M.Ag	Drs. Dardiri, MA Drs. Masbukin, MA	Meretas Akar Pembaharuan Pemikiran Islam Melayu-Nusantara Dalam Majalah Al-Imam 1906-1908
3	Dr. Elin Haerani, ST, MT	Novriyanto, ST, M.Sc	Klusterisasi Bidang Keahlian Mahasiswa Menggunakan Teknik Data Mining Dan Fuzzy C-Means Untuk Mendukung Rencana Strategis Program Studi Teknik Informatika
4	Faiza Muklis, SE, M.Si.Ak	Andri Novius, SE, M.Si, Ak	Analisis Faktor Pendidikan Kewirausahaan, Religiositas, Motivasi, Dan Lingkungan Sosial Yang Mempengaruhi Entrepreneurial Intention Mahasiswa Perguruan Tinggi Islam Di Propinsi Riau
5	Fitra Lestari Norhiza, S.T, M.Eng, PhD	Mawardi, S.Ag, MSi Suherman, ST, MT Melfa Yola, ST, M.Eng	Asesmen Halal Good Manufacturing Practice Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Riau
6	Dr Hartono, M.Pd	Dr. Salmaini Yeli, M.Ag Khotimah, M.Ag Khairiah, M.Ag, M. Ag	Implementasi Kurikulum Anti Korupsi Di Perguruan Tinggi Agama Islam Negeri Indonesia
7	Dr Johari, M.Ag	Muhammad Darwis, SHI, SH, MH Syahpawi, S. Ag, M. Sh	Manajemen Waris (Studi Kasus Pengelolaan Harta Warisan Di Kabupaten Kepulauan Meranti Propinsi Riau)
8	Dr. Kholil, S, M.Ag	Drs. Abu Bakar, M.S. Drs. Zulkifli	Jaringan Intelektual Tuan Guru Haji Khalil Bin Haji 'Abd Al-Shamad (1339-1379 H./1896-1960 M.)
9	Merry Siska, ST, MT	Reski Mai Candra, ST, M.Sc	Implementasi Redesain Stasiun Kerja Pembuatan Rajutan Dan Sepatu Pada Sentra Industri Kreatif Bandung Berdasarkan Aplikasi Novel Ergonomic Postural Assessment Method (Nerpa)
10	Musfialdy, S.Sos, M.Si	Edison, S.Sos, M.I.Kom Muhammad Soim, MA	Pengaruh Strategi Csr (Corporate Social Responsibility) Terhadap Penciptaan Nilai (Value Creation) Dan Keuntungan Ralation (Relation Reward) Dalam Meningkatkan Kinerja Pemasaran (Studi Empiris Tentang Print Off Event Di Harian Republika)
11	Dr. Rice Novita, S.Kom, M.Kom	Mustakin, ST, M.Kom Febi Nur Salisah, S.Kom, M.Kom	Implementasi Algoritma Dbscan Untuk Pengelompokan Dokumen Al-Quran Dan Hubungan Asosiasi Topik Pada Al-Quran Dengan Pendekatan The Concurrent Development Model
12	Dr. Rika, S.Si, M.Sc	Marhama Jelita, S.Si, M.Sc Susi Afriani, ST, MT	Studi Pemanfaatan Sampah Daun Lingkungan Kampus Uin Suska Riau Untuk Elektroda Piranti Penyimpan Energi Supercapacitor
13	Dr Rosmaina, SP, M.Si	Rita Elfianis, SP, M.Sc	Karakterisasi Dan Stabilitas Karakter Nenas Madu Tembilahan (Ananas Comosus L.Merr) Cv. Smooth Cayenne Dalam Rangka Pendaftaran Dan Pelepasan Varietas
14	Dr Sofia Hardani, M.Ag.	Nur Hasanah, SE, MM Dr.Hj. Hertina, M.Pd	Ketahanan Keluarga Menurut Masyarakat Urban (Studi Terhadap Idealisme Perempuan Tentang Keluarga Di Kota Batam)
15	Dr. Zaitun, M.Ag	Kasmiati, S.Pd.L,MA Nurhayati Zein, S.Ag, M.Sy.	Pengembangan Modul Pendidikan Agama Islam Berbasis Multikultural Di Smp Provinsi Riau

Rektor,

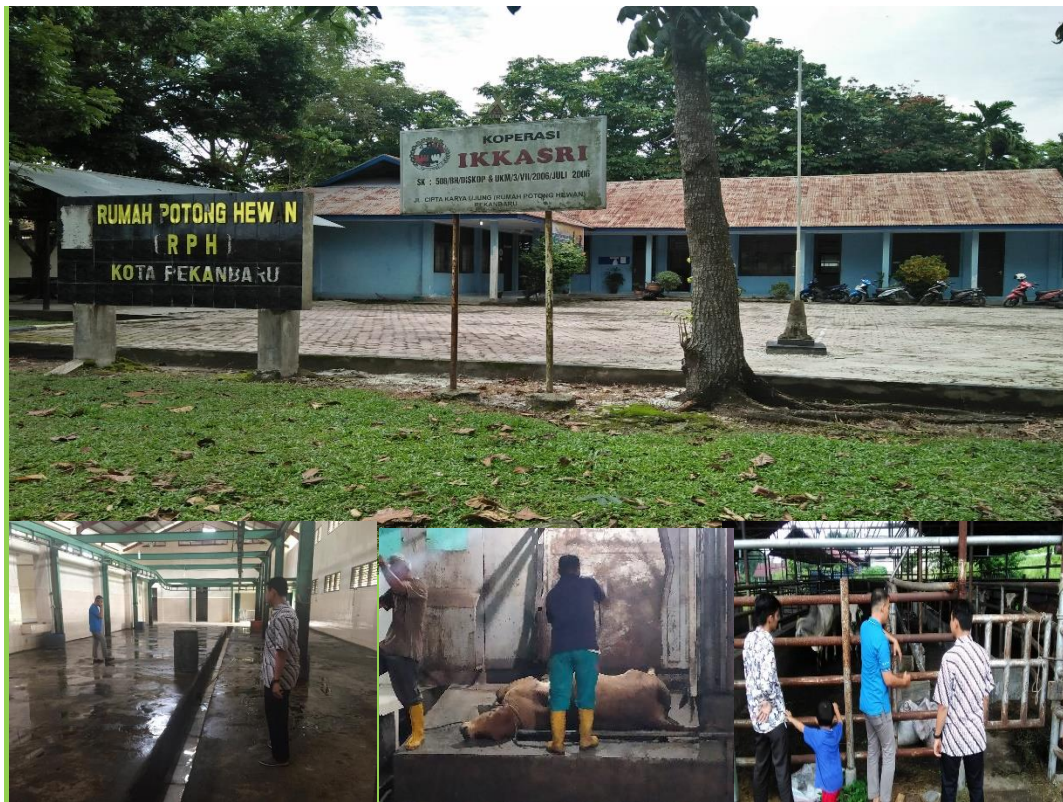


*[Handwritten Signature]*  
Prof. Dr. H. Akhmad Mujahidin, S.Ag, M.Ag

NIP. 197106061997031002



**ASESMEN *HALAL GOOD MANUFACTURING PRACTICES*  
PADA RUMAH POTONG HEWAN (RPH) DI RIAU**



**OLEH PENELITI:**

Fitra Lestari N, ST, MEng, PhD (Ketua Tim)  
Mawardi, S.Ag, M.Si (Anggota)  
Melfa Yola, ST, M.Eng (Anggota)  
Suherman ST, MT (Anggota)  
Arfen Makmur (Anggota)

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERISULTAN SYARIF KASIM RIAU**

**2019**



UIN SUSKA RIAU

Alamat: Jl. H. R. Soebrantas No. 155 KM 15 Simpang Baru Panam Pekanbaru 28293 PO. Box. 1004 Web: lppm.uin-suska.ac.id, Email: lppm@uin-suska.ac.id

**KEMENTERIAN AGAMA**  
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU**  
**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

إيڤيٲٲ الٲلٲوٲ وٲٲٲٲ الٲٲٲٲ

**INSTITUTE FOR RESEARCH AND COMMUNITY SERVICE**

**PENGESAHAN**

Nomor: Un.04/L.I/TL.01/ /2019

Judul : Asesmen Halal Good Manufacturing Practices Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Riau

Peneliti Utama : Fitra Lestari Norhiza, S.T M.Eng. PhD

Anggota : Mawardi, S.Ag, Msi,  
Suherman, ST. MT,  
Melfa Yola, ST, M.Eng

Panglat/Golongan : Penata (III/c)  
Pembina Tk.I (IV/b)  
Penata (III/c),  
Penata Muda Tk.I (III/b)

Fakultas/Unit : Sains dan Teknologi UIN Suska Riau

Kluster Penelitian : Pengembangan Pendidikan Tinggi

Lokasi : RPH Kota Pekanbaru, RPH Bangkinang, RPH Rengat, RPH Dumai

Waktu : Juli – November 2019

Telah diseminarkan pada  
Hari/Tanggal: Juma't, 11 Oktober 2019

Narasumber,

Dr. Hasbullah, M.Si  
NIP. 19721218 199803 1 005

Peneliti Utama,

Fitra Lestari Norhiza, S.T M.Eng. PhD  
NIP. 19850616 201101 1 016

Mengetahui:  
Ketua,

Prof. Dr. H. M. Arrafie Abduh, M.Ag  
NIP. 19580710 198512 1 002

## KATA PENGANTAR



Assalamu ‘alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah, Puji syukur kehadiran Allah SWT, atas rahmat dan karunia yang dilimpahkan-Nya, sholawat serta salam selalu tercurah kepada Rasullullah Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan judul ” **Asesmen Halal Good Manufacturing Practices Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Riau**”. Sesuai dengan jangka waktu penyelesaian yang telah ditetapkan.

Dalam menyelesaikan laporan ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, dan petunjuk dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya.

Harapan penulis semoga laporan penelitian ini dapat berguna bagi penulis sendiri khususnya dan para pembaca. Tidak lupa saran dan kritik yang konstruktif sangat penulis harapkan dari pembaca demi kesempurnaan laporan penelitian ini. Akhir kata penulis berharap hasil penelitian ini mampu memberikan dan manfaat bagi masyarakat dan pihak-pihak lain yang membutuhkan.

Wassalamu‘alaikum Wr. Wb

Pekanbaru, 5 Desember 2019

Ketua Peneliti,

(Fitra Lestari Norhiza, S.T M.Eng. PhD)

# ASESMEN HALAL GOOD MANUFACTURING PRACTICES PADA RUMAH POTONG HEWAN(RPH) DI RIAU

## Intisari

Penelitian ini dilakukan pada beberapa Rumah Potong Hewan (RPH) yang ada di Provinsi Riau, yakni RPH Kota Pekanbaru, RPH Kabupaten Kampar, RPH Kabupaten Indragiri Hulu dan RPH Kabupaten Dumai. Permasalahan pada penelitian ini adalah Rumah Potong Hewan (RPH) di Provinsi Riau perlu di evaluasi atau audit untuk menjamin produk daging sapi layak dikonsumsi oleh masyarakat dan sesuai dengan syariat islam. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi, melakukan penilaian dan memberikan alternative peningkatan % tingkat kesesuaian penerapan *Halal Good Manufacturing Practices* (GHMP) di rumah potong hewan (RPH) di Provinsi Riau. Aspek penilaian HGMP dilakukan berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No.75/M-IND/PER/7/2010. Pengumpulan data menggunakan teknik *purposive sample* dimana responden ialah karyawan yang mengerti dan menangani langsung proses pemotongan pada rumah potong hewan. Penelitian ini menggunakan metode *Analytic Hirarki Process* (AHP) untuk mendapatkan nilai kinerja dari setiap rumah potong hewan, kemudian menggunakan *House Of Quality* (HOQ) untuk mendapatkan rekomendasi peningkatan pencapaian HGMP. Pengolahan menggunakan metode *Analytic Hirarki Process* (AHP), menghasilkan nilai kinerja RPH Pekanbaru 71,50% berada dalam kategori *good*. Nilai kinerja RPH Bangkinang 58,61% berada dalam kategori *average*. Nilai kinerja RPH Rengat 54,79% berada daalam kategori *average*. Nilai kinerja RPH Dumai 60,56% berada daalam kategori *average*. Penelitian ini mengevaluasi nilai kinerja pada masing-masing RPH di Riau. Masih perlu peningkatan dari setiap aspek penilaian. Untuk penelitian selanjutnya dapat mempertimbangkan penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedurres*).

**Kata kunci:** HGMP, LPPOM MUI Riau, RPH, Sertifikasi Halal

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I     PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan.....	5
1.4 Signifikansi penelitian .....	5
<b>BAB II    TINJAUAN KEPUSTAKAAN</b>	
2.1 Halal .....	7
2.1.1 Makanan Halal.....	7
2.2 Rumah potong Hewan Ternak Sapi .....	8
2.2.1 Persyaratan dan Lokasi.....	8
2.2.2 Bangunan dan fasilitas .....	9
2.2.3 Sumber daya manusia.....	9
2.3 <i>Good Manufacturing practice</i> .....	10
2.3.1 <i>Halal Good Manufacturing practice</i> .....	11
2.4 <i>Analytic Hierarchy Process (AHP)</i> .....	11
2.5 <i>Benchmarking</i> .....	11
2.5.1 Tipe-tipe Benchmarking.....	12
2.5.2 <i>House Of Quality</i> .....	12
<b>BAB III   METODOLOGI</b>	
3.1 Rancangan Penelitian .....	15



3.2 Pengumpulan Data .....	15
3.3 Instrumen Data Penelitian .....	16
3.4 Pengolahan Data.....	19
3.5 Analisis Data .....	20
3.5 Hasil yang Diharapkan.....	21

## **BAB IV    PENGOLAHAN DATA**

4.1 Pengumpulan Data .....	22
4.1.1 Profil Perusahaan.....	22
4.1.2 Alur Proses pada Rumah Potong Hewan .....	23
4.1.3 Gambaran Responden .....	24
4.1.4 Rekapitulasi Kuesioner .....	26
4.2 Pengolahan Data.....	37
4.2.1 Identifikasi Penerapan Kesesuaian Halal <i>Good</i> <i>Manufacturing Practices</i> (HGMP).....	37
4.2.2 Verifikasi dan Validasi Aspek Penilaian Halal <i>Good Manufacturing Practices</i> (HGMP).....	41
4.2.2.1 Uji <i>Validitas</i> dan Reliabilitas Kuesioner....	41
4.2.2.2 Uji <i>Reliabilitas</i> Kuesioner.....	43
4.2.3 Pembobotan Aspek Penilaian Halal <i>Good</i> <i>Manufacturing Practices</i> (HGMP) dengan Metode <i>Analytical Hierarchy Process</i> (AHP) .....	43
4.2.3.1 Matrik Barpasangan Penilaian HGMP Pada Aspek-Aspek, Indikator dan Pernyataan .....	44
4.2.3.2 Perhitungan Bobot <i>Analytical Hierarchy</i> <i>Process</i> (AHP) .....	44
4.2.4 Perhitungan Nilai Normalisasi .....	56
4.2.5 Perhitungan Nilai Kinerja RPH.....	65
4.2.5.1 Perhitungan Nilai Akhir Indikator .....	65
4.2.5.2 Perhitungan Nilai Akhir Aspek Penilaian ..	72

4.2.5.3	Perhitungan Nilai Akhir Rumah Potong Hewan .....	75
4.2.6	<i>Benchmarking</i> Rumah Potong Hewan pada setiap Aspek .....	76
<b>BAB V</b>	<b>ANALISA</b>	
5.1	Pembobotan Aspek Penilaian Halal <i>Good Manufacturing Practices</i> (HGMP).....	124
5.2	Analisa Nilai Kinerja RPH.....	125
5.3	<i>Benchmarking</i> Rumah Potong Hewan .....	126
<b>BAB VI</b>	<b>PENUTUP</b>	
6.1	Kesimpulan .....	130
6.2	Saran.....	131
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		
<b>LAMPIRAN</b>		

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1.1	Data Produksi Daging Sapi di Riau ..... 1
1.2	Jumlah Ternak yang Dipotong pada Kabupaten/Kota di Riau ..... 2
1.3	Data RPH di Provinsi Riau ..... 3
4.1	<i>Benchmarking</i> Aspek Bangunan dan Fasilitas..... 76
4.2	Hasil <i>Customer Competitive Evaluation</i> Aspek Bangunan dan Fasilitas ..... 78
4.3	Hubungan <i>Customer Requirement</i> dan <i>Technical Requirement</i> Aspek Bangunan dan Fasilitas ..... 80
4.4	Target <i>Technical Requirement</i> Aspek Bangunan dan Fasilitas ..... 80
4.5	Hubungan <i>Technical Requirement</i> Aspek Bangunan dan Fasilitas ... 81
4.6	Bobot Kolom Aspek Bangunan dan Fasilitas ..... 81
4.7	Pemilihan Item Prioritas dalam Matrik Aspek Bangunan dan Fasilitas ..... 84
4.8	<i>Benchmarking</i> Aspek Peralatan ..... 86
4.9	Hasil <i>Customer Competitive Evaluation</i> Aspek Peralatan..... 88
4.10	Hubungan <i>Customer Requirement</i> dan <i>Technical Requirement</i> Aspek Peralatan ..... 89
4.11	Target <i>Technical Requirement</i> Aspek Peralatan..... 89
4.12	Hubungan <i>Technical Requirement</i> Aspek Peralatan..... 90
4.13	Bobot Kolom Aspek Peralatan..... 90
4.14	Pemilihan Item Prioritas dalam Matrik Aspek Peralatan..... 92
4.15	<i>Benchmarking</i> Aspek Karyawan..... 94
4.16	Hasil <i>Customer Competitive Evaluation</i> Aspek Karyawan ..... 96
4.17	Hubungan <i>Customer Requirement</i> dan <i>Technical Requirement</i> Aspek Karyawan ..... 98
4.18	Target <i>Technical Requirement</i> Aspek Karyawan ..... 98
4.19	Hubungan <i>Technical Requirement</i> Aspek Karyawan ..... 99
4.20	Bobot Kolom Aspek Karyawan ..... 99

4.21	Pemilihan Item Prioritas dalam Matrik Aspek Karyawan .....	101
4.22	<i>Benchmarking</i> Aspek Pemeliharaan .....	104
4.23	Hasil <i>Customer Competitive Evaluation</i> Aspek Pemeliharaan.....	106
4.24	Hubungan <i>Customer Requirement</i> dan <i>Technical Requirement</i> Aspek Pemeliharaan.....	108
4.25	Target <i>Technical Requirement</i> Aspek Pemeliharaan.....	108
4.26	Hubungan <i>Technical Requirement</i> Aspek Pemeliharaan.....	109
4.27	Bobot Kolom Aspek Pemeliharaan.....	109
4.28	Pemilihan Item Prioritas dalam Matrik Aspek Pemeliharaan.....	111
4.29	<i>Benchmarking</i> Aspek Kehalalan.....	114
4.30	Hasil <i>Customer Competitive Evaluation</i> Aspek Kehalalan .....	116
4.31	Hubungan <i>Customer Requirement</i> dan <i>Technical Requirement</i> Aspek Kehalalan .....	117
4.32	Target <i>Technical Requirement</i> Aspek Kehalalan .....	118
4.33	Hubungan <i>Technical Requirement</i> Aspek Kehalalan .....	119
4.34	Bobot Kolom Aspek Kehalalan .....	119
4.35	Pemilihan Item Prioritas dalam Matrik Aspek Kehalalan .....	121

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>		<b>Halaman</b>
3.1	Instrumen Data Penelitian.....	16
4.1	Gambaran Responden RPH Pekanbaru .....	25
4.2	Gambaran Responden RPH Bangkinang.....	25
4.3	Gambaran Responden RPH Rengat.....	25
4.4	Gambaran Responden RPH Dumai .....	25
4.5	Aspek Bangunan dan Fasilitas pada RPH Pekanbaru.....	26
4.6	Aspek Peralatan pada RPH Pekanbaru .....	27
4.7	Aspek Karyawan pada RPH Pekanbaru.....	28
4.8	Aspek Pemeliharaan pada RPH Pekanbaru .....	29
4.9	Aspek Kehalalan pada RPH Pekanbaru.....	29
4.10	Aspek Bangunan dan Fasilitas pada RPH Bangkinang .....	30
4.11	Aspek Peralatan pada RPH Bangkinang.....	30
4.12	Aspek Karyawan pada RPH Bangkinang .....	30
4.13	Aspek Pemeliharaan pada RPH Bangkinang.....	31
4.14	Aspek Kehalalan pada RPH Bangkinang .....	31
4.15	Aspek Bangunan dan Fasilitas pada RPH Rengat .....	32
4.16	Aspek Peralatan pada RPH Rengat.....	32
4.17	Aspek Karyawan pada RPH Rengat .....	33
4.18	Aspek Pemeliharaan pada RPH Rengat.....	33
4.19	Aspek Kehalalan pada RPH Rengat .....	34
4.20	Aspek Bangunan dan Fasilitas pada RPH Dumai.....	34
4.21	Aspek Peralatan pada RPH Dumai .....	35
4.22	Aspek Karyawan pada RPH Dumai.....	35
4.23	Aspek Pemeliharaan pada RPH Dumai .....	36
4.24	Aspek Kehalalan pada RPH Dumai .....	36
4.25	Aspek Penilaian Halal <i>Good Manufacturing Practices</i> (HGMP)....	38
4.26	Rekapitulasi Uji Validitas .....	41
4.27	Rekapitulasi Uji Reliabilitas .....	43

4.28	Matrik Perbandingan Berpasangan Gabungan Antar Aspek Penilaian .....	45
4.29	Matrik Normalisasi dan Bobot Parsial Perbandingan.....	47
4.30	Rekapitulasi Bobot Parsial dan Konsistensi Matrik Level 1 .....	49
4.31	Rekapitulasi Bobot Total Aspek Penilaian HGMP pada RPH Pekanbaru.....	49
4.32	Rekapitulasi Bobot Total Aspek Penilaian HGMP pada RPH Bangkinang .....	51
4.33	Rekapitulasi Bobot Total Aspek Penilaian HGMP pada RPH Rengat .....	52
4.34	Rekapitulasi Bobot Total Aspek Penilaian HGMP pada RPH Dumai.....	54
4.35	Rekapitulasi Perhitungan Normalisasi dengan <i>Snorm de Boer</i> RPH Pekanbaru.....	57
4.36	Rekapitulasi Perhitungan Normalisasi dengan <i>Snorm de boer</i> Bangkinang RPH .....	59
4.37	Rekapitulasi Perhitungan Normalisasi dengan <i>Snorm de boer</i> RPH Rengat .....	61
4.38	Rekapitulasi Perhitungan Normalisasi dengan <i>Snorm de boer</i> RPH Dumai.....	63
4.39	Perhitungan Nilai Akhir Indikator Aspek Penilaian Pekanbaru .....	65
4.40	Perhitungan Nilai Akhir Indikator Aspek Penilaian Bangkinang....	67
4.41	Perhitungan Nilai Akhir Indikator Aspek Penilaian Rengat.....	68
4.42	Perhitungan Nilai Akhir Indikator Aspek Penilaian Dumai .....	70
4.43	Perhitungan Nilai Akhir RPH Pekanbaru .....	72
4.44	Perhitungan Nilai Akhir RPH Bangkinang.....	73
4.45	Perhitungan Nilai Akhir RPH Rengat.....	73
4.46	Perhitungan Nilai Akhir RPH Dumai .....	74
4.47	Perhitungan Nilai Kinerja Masing-Masing RPH .....	75
4.48	Rekapitulasi <i>Importance Rating</i> Bangunan dan Fasilitas .....	77
4.49	Rekapitulasi Perhitungan Manual Bangunan dan Fasilitas.....	78

4.50	Penterjemahan Keinginan Konsumen ke dalam Persyaratan Teknik Bangunan dan Fasilitas .....	79
4.51	Rekapitulasi Importance Absolute Bangunan dan Fasilitas.....	82
4.52	Rekapitulasi <i>Importance Rating</i> Peralatan.....	87
4.53	Rekapitulasi Perhitungan Manual Peralatan .....	88
4.54	Penterjemahan Keinginan Konsumen ke dalam Persyaratan Teknik Peralatan .....	88
4.55	Rekapitulasi Importance Absolute Peralatan .....	91
4.56	Rekapitulasi <i>Importance Rating</i> Karyawan .....	96
4.57	Rekapitulasi Perhitungan Manual Karyawan.....	96
4.58	Penterjemahan Keinginan Konsumen ke dalam Persyaratan Teknik Karyawan.....	97
4.59	Rekapitulasi <i>Importance Absolute</i> Karyawan.....	100
4.60	Rekapitulasi <i>Importance Rating</i> Pemeliharaan.....	106
4.61	Rekapitulasi Perhitungan Manual Pemeliharaan .....	106
4.62	Penterjemahan Keinginan Konsumen ke dalam Persyaratan Teknik Pemeliharaan .....	107
4.63	Rekapitulasi <i>Importance Absolute</i> Pemeliharaan .....	110
4.64	Rekapitulasi <i>Importance Rating</i> Kehalalan .....	115
4.65	Rekapitulasi Perhitungan Manual Kehalalan.....	116
4.66	Penterjemahan Keinginan Konsumen ke dalam Persyaratan Teknik Kehalalan .....	117
4.67	Rekapitulasi <i>Importance Absolute</i> Kehalalan .....	120
4.68	Rekapitulasi Hasil <i>Benchmarking</i> RPH.....	123

## DAFTAR LAMPIRAN

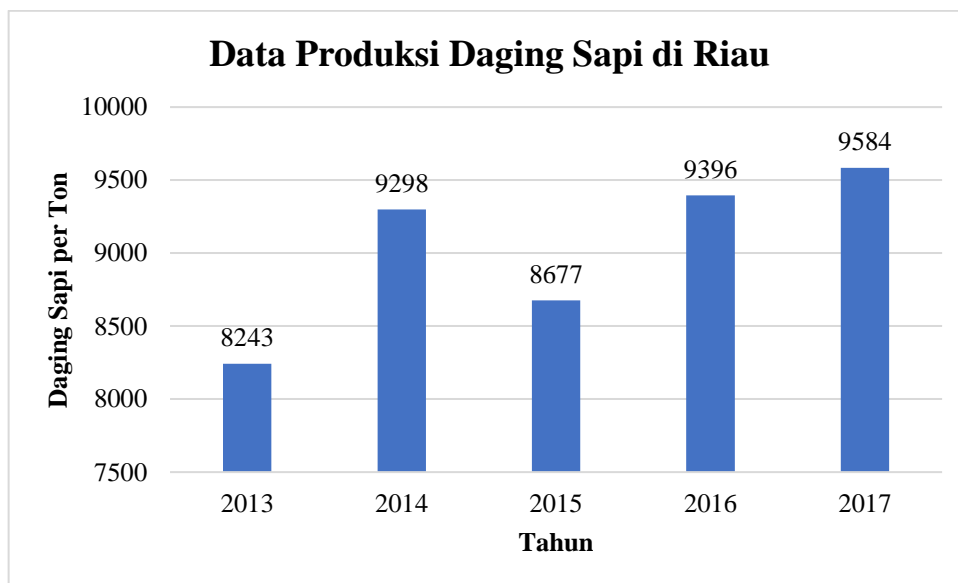
Dokumentasi .....	A
Kuesioner .....	B
Rekapitulasi Kuesioner Matrik perbandingan berpasangan AHP.....	C



# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

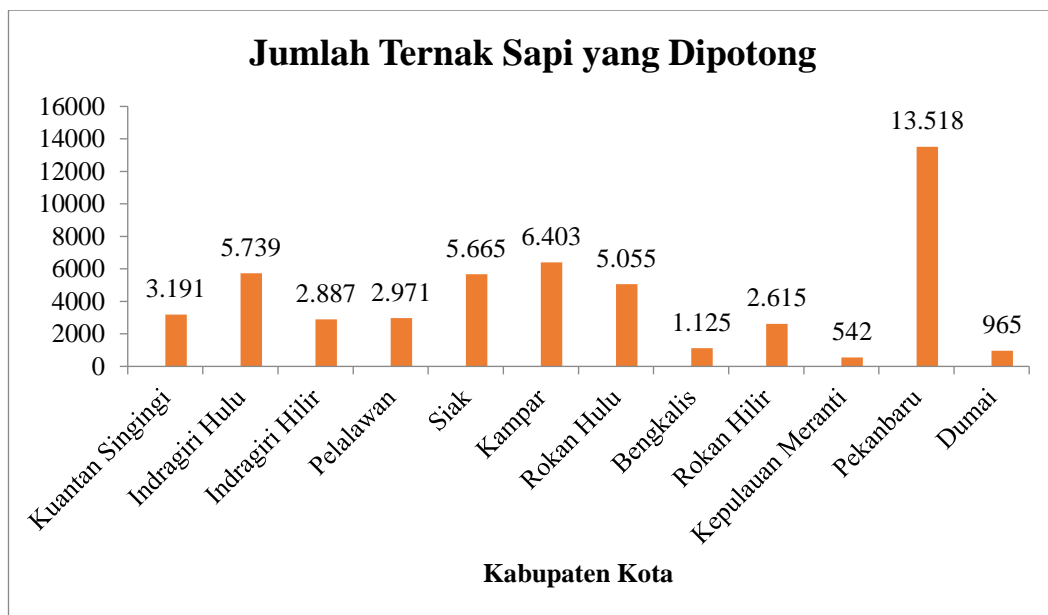
Provinsi Riau memiliki Penduduk berjumlah 6.353.586 jiwa dan 88,96% penduduknya memeluk agama islam (BPS Riau, 2017). Masyarakat islam meyakini bahwa syariat islam telah mengatur penganutnya untuk mengkonsumsi makanan yang berkualitas dalam rangka menjaga kesehatan jasmani dan rohani. Produk makanan dengan permintaan tertinggi di Riau terdapat pada produk yang berbahan baku daging sapi. Lebih lanjut, data Badan Pusat Statistik (BPS) di Riau tahun 2017 menunjukkan bahwa produksi daging sapi terjadi peningkatan setiap tahunnya yang dapat dilihat pada gambar 1. Peningkatan ini terjadi karena semakin tingginya kepedulian dan kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi makanan yang bergizi dan berkualitas.



Gambar 1.1 Data Produksi Daging Sapi di Riau  
(Sumber: BPS, 2017)

Gambar 1 mendeskripsikan terjadinya peningkatan kebutuhan daging sapi di Riau sehingga hal ini mendorong pemegang kebijakan untuk memberikan layanan terbaik dalam memastikan bahwa produk daging sapi layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat baik secara kesehatan dan sesuai dengan syariat islam.

Kebutuhan daging sapi dipasok oleh beberapa Rumah Potong Hewan (RPH) yang berada di Riau. RPH sebagai tempat penyedia jasa pemotongan hewan juga menjadi pusat distribusi daging yang menyalurkan produknya kepada pedagang besar dan pengecer untuk dijual ke masyarakat. Sebagai tempat pemotongan hewan, rumah potong hewan (RPH) memiliki persyaratan higienis sanitasi, sesuai dengan peraturan menteri pertanian nomor 13/PERMENTAN/OT.140/1/2010 tentang persyaratan rumah potong hewan (RPH). Untuk meningkatkan pelayanan dan mendapatkan kepercayaan konsumen, rumah potong hewan (RPH) mesti memperhatikan kualitas produk dan fasilitas yang dimiliki (bangunan dan fasilitas, sumber daya manusia, peralatan dan pemeliharaan) agar dapat menjamin mutu produk yang diberikan ke konsumen. Hal ini dikarenakan agar masyarakat tidak ragu untuk membeli daging yang dipotong dari rumah potong hewan (RPH). Berdasarkan data BPS Riau yang telah merelease data jumlah ternak sapi yang dipotong di RPH, diperoleh bahwa terdapat 50.677 ternak sapi tersebar untuk setiap kabupaten kota di Riau. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 2.

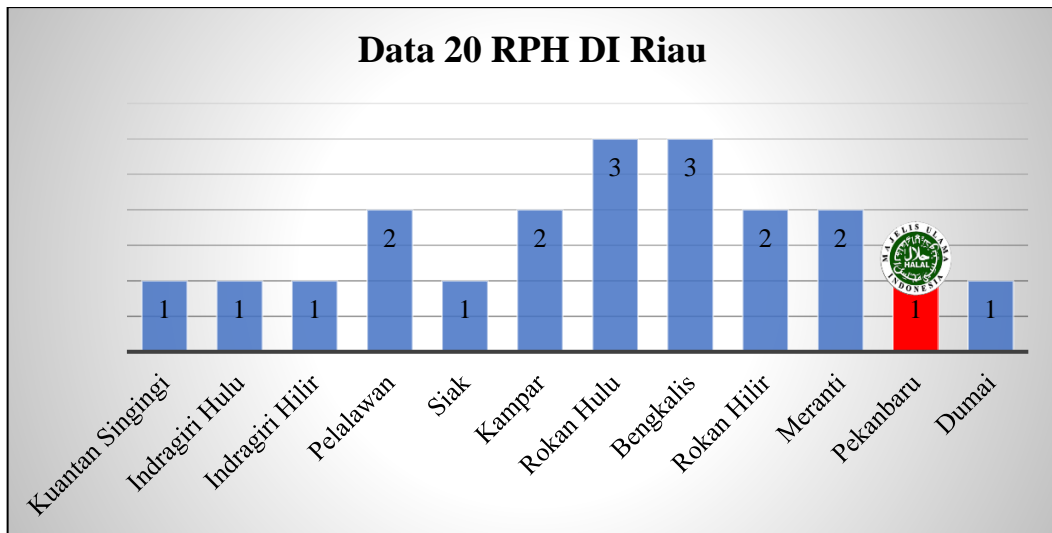


Gambar 1.2 Jumlah Ternak yang Dipotong pada Kabupaten/Kota di Riau  
(Sumber : BPS Riau, 2017)

Gambar diatas menunjukna bahwa terdapat RPH yang tersebar di beberapa lokasi pada kabupaten kota di Riau. Kota Pekanbaru, Kabupaten Kampar,

Kabupaten Indragiri Hulu, Kabupaten Siak dan Kabupaten Rokan Hulu merupakan daerah dengan permintaan ternak sapi yang dipotong tertinggi di Riau.

Institusi pemerintah yang bertanggung jawab dalam melakukan pengawasan rumah potong hewan ini adalah Dinas Perternakan Provinsi Riau. Namun, untuk memastikan proses pemotongan hewan ternak sesuai dengan syariat islam dan memiliki fasilitas tidak terkontaminasi dengan bahan yang dilarang agama islam (haram), maka RPH perlu di audit oleh LPPOM MUI. Lembaga ini memiliki kewenangan dan tanggung jawab untuk memastikan unit usaha Rumah Potong Hewan (RPH) telah menjalankan sesuai dengan syariat islam dengan mendapatkan sertifikasi halal. Sertifikasi halal RPH dikeluarkan oleh LPPOM MUI tingkat Provinsi. Lebih lanjut, Daftar Produk Halal LPPOM MUI Nasional tahun 2018 diperoleh bahwa hanya 1 RPH di Riau yang telah lulus dalam audit halal dan mendapatkan sertifikasi halal yaitu RPH kota pekanbaru di Jalan Cipta Karya (LPPOM MUI, 2018). Dengan jelas bahwa RPH lainnya yang tersebar di Riau belum diaudit untuk mengevaluasi proses bisnisnya.



Gambar 1.3 Data RPH di Provinsi Riau  
(Sumber : BPS, 2018)

Permasalahan lainya tentang distribusi daging sapi yang diakibatkan kebutuhannya tinggi dan terus meningkat adalah kualitas daging sapi yang dikonsumsi masyarakat. Hal ini dikarenakan produk daging sapi dapat dibeli dipasar modern dan pasar tradisional. Daging dipasar modern dapat disimpan pada lemari

pendingin atau daging dapat dibekukan terlebih dahulu agar daging tahan lama dan tidak mengalami kerusakan. Namun, daging di pasar tradisional adalah daging hasil penyembelihan pada hari yang sama di RPH dan cenderung dibiarkan pada ruang terbuka sehingga dapat menurunkan kualitas daging untuk dikonsumsi. Shahdan dkk (2016) menjelaskan bahwa RPH perlu dievaluasi karena untuk menghasilkan produk yang berkualitas tidak hanya dilihat pada produk akhirnya, namun fasilitas dan lingkungan kerja dapat mempengaruhi kualitas produk. Lebih lanjut, produk dengan sanitasi yang tidak baik akan menurunkan mutu produk yang dihasilkan (Bastoni dkk, 2015). Thomas dkk 2018 menjelaskan apabila fasilitas dan peralatan bercampur dengan partikel haram maka produk tersebut diragukan kehalalannya. Untuk mengatasi hasil ini perlu dilakukan penilaian (*assessment*) terhadap kinerja rumah potong hewan.

*Halal Good Manufacturing Practices* (HGMP) merupakan pedoman cara berproduksi pangan halal yang bertujuan supaya produsen pangan memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi masyarakat (Elasrag, 2016). *Halal good manufacturing practices* (HGMP) perlu diterapkan pada *industry* atau unit usaha agar produk yang dihasilkan akan aman dikonsumsi, dan terhindar dari kontaminasi bahan haram (Krishnan, 2017). Somwang dkk (2013) menjelaskan bahwa Penerapan *Halal good manufacturing practices* (HGMP) dapat meliputi karyawan, bangunan dan fasilitas, kebersihan, peralatan dan proses pengolahan.

*House Of Quality* adalah gabungan semua karakteristik teknik kebutuhan yang diinginkan konsumen (Widodo, 2018). HOQ mempertemukan informasi mengenai keinginan pihak RPH dengan persyaratan yang harus dipenuhi agar memudahkan menterjemahkan keinginan pihak yang bersangkutan. Yang menjadi perhatian dari HOQ adalah RPH harus dirancang sesuai dengan keinginan dan ketentuan yang ada.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Rumah Potong Hewan (RPH) di Provinsi Riau perlu dievaluasi atau audit untuk menjamin produk daging sapi layak dikonsumsi oleh masyarakat dan sesuai

dengan syariat islam. Lembaga yang berwenang untuk memberikan sertifikasi halal kepada RPH adalah LPPOM MUI Provinsi Riau. Sehingga diperlukan kerjasama antar lembaga pelayanan publik (LPPOM MUI) dan Institusi Pendidikan Tinggi untuk mengkaji aspek kehalalan RPH yang tersebar di Riau. Sehingga permasalahan yang dapat dirumuskan pada penelitian ini adalah bagaimana Penilaian (*assessment*) Halal *Good Manufacturing Practice* pada Rumah Potong Hewan di Riau untuk menguatkan fungsi lembaga pelayanan *public* dalam memberikan pelayanannya kepada masyarakat. Adapun rumusan masalah dipenelitian ini:

1. Bagaimana penerapan *Halal Good Manufacturing Practices* (HGMP) berdasarkan proses bisnis yang terjadi pada Rumah Potong Hewan (RPH) di Riau.
2. Bagaimana melakukan penilain tingkat kesesuaian penerapan *Halal Good Manufacturing Practices* (HGMP) pada rumah potong hewan (RPH) di Riau menggunakan HOQ.

### **1.3 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengidentifikasi indikator *Halal Good Manufacturing Practices* (HGMP) berdasarkan proses bisnis di Rumah Potong Hewan
2. Untuk melakukan penilaian % tingkat kesesuaian penerapan *Halal Good Manufacturing Practices* (GHMP) di rumah potong hewan (RPH) dengan metode *scoring system* menggunakan *Analytical Hierarchy Process* (AHP).
3. Untuk memberikan alternative peningkatan % tingkat kesesuaian penerapan *Halal Good Manufacturing Practices* (GHMP) di rumah potong hewan (RPH) menggunakan *House of Quality* (HOQ) .

### **1.4 Signifikansi Penelitian**

Penelitian ini diharapkan akan memberikan kontribusi ke berbagai pihak terhadap pemecahan permasalahan pada studi kasus ini. Adapun kontribusi yang akan diberikan dari penelitian ini berupa:

1. Akademik

*Good Manufacturing Practices* saat ini banyak digunakan untuk menentukan persyaratan minimum dan pengolahan umum yang harus dipenuhi dalam penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai pengolahan dari mulai bahan baku sampai produk akhir agar aman bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. Pada penelitian ini akan diterapkan konsep halal pada mutu produk makanan berdasarkan syariat islam (Krishnan, 2017 dan Somwang ddk, 2013).

2. Praktisi

Implikasi dari penelitian ini akan berguna bagi pengelola Rumah Potong Hewan (RPH) yang berada di Riau untuk dapat menerapkan *Halal Good Manufacturing Practices* berdasarkan pedoman kerja LPPOM MUI Provinsi Riau.

3. Pemerintah

Penilaian *Halal Good Manufacturing Practices* dapat mendukung regulasi tentang Jaminan Produk Halal (JPH) yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI guna memberikan layanan maksimal kepada masyarakat dan dapat menyesuaikan dengan Peraturan Menteri Pertanian nomor 13/PERMENTAN/OT.140/1/2010 tentang persyaratan rumah potong hewan.

## **BAB II**

### **TINJAUAN KEPUSTAKAAN**

#### **2.1 Halal**

Istilah halal berasal dari bahasa Arab yang berarti melepaskan atau tidak terikat. Secara etimologi halal berarti hal-hal yang dibenarkan atau dibolehkan, sedangkan haram berarti tidak dibenarkan atau dilarang atau diartikan segala sesuatu yang bebas dari bahaya *duniawi* dan *ukhrawi* (Ma'luf, 1986). Masalah halal dan haram dalam Islam mempunyai kedudukan yang sangat penting, karena masalah tersebut meliputi hampir sebagian besar ajaran Islam

##### **2.1.1 Makanan Halal**

Salehudin dan Mukhlis (2012) menjelaskan bahwa umat muslim dianjurkan mengonsumsi makanan dan minuman dari tumbuhan dan hewan yang telah halal lagi *thayyib* (baik) yang tercantum dalam Alquran dan Hadis. Banyak perintah di dalam Al-Qur'an untuk mengonsumsi makanan yang halal Seperti pada QS. al-Baqarah [2]: 168 dan 172, QS. al-Nahl [16]: 412, al- Mâ'idah [5]: 87 dan 88, al-Anfâl [8]: 69, al-Nahl [16]: 114. Dalam ayat-ayat ini kata *halal* menjadi dasar perintah mengonsumsi makanan dan minuman yang halal dan *thayyib*. Surah al-Baqarah [2]:168 yang berbunyi:

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا

Artinya : Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi.

Kriteria makanan yang dikatakan halal memenuhi persyaratan sebagai berikut (Zulaekah dan Kusumawati, 2015):

1. Tidak mengandung bahan-bahan dari binatang yang dilarang dalam agama Islam menurut hukum syara' untuk memakannya atau tidak disembelih menurut hukum syariah islam.
2. Tidak mengandung bahan-bahan yang bersifat najis menurut hukum syariah.

3. Tidak diproses menggunakan bahan-bahan atau peralatan yang tidak terbebas dari najis menurut hukum syariah.
4. Dalam proses pengadaan, pengolahan dan penyimpanannya tidak bersentuhan atau berdekatan dengan bahan-bahan yang tidak memenuhi 3 kriteria sebelumnya atau bahan-bahan yang hukumnya najis sesuai hukum syara'.

Lebih lanjut, hewan yang sering di konsumsi dibagi menjadi dua yaitu hewan yang halal dikonsumsi dan hewan yang haram untuk dikonsumsi. Hewan yang boleh dikonsumsi (halal) tanpa harus disembelih misalnya jenis ikan dan belalang, tetapi ada yang harus disembelih dengan tata cara tertentu untuk mencapai kehalalannya dimakan. Apabila hewan-hewan jenis ini mati dengan sendiri seperti karena sakit atau dimatikan dengan tata cara tertentu yang tidak sesuai dengan tuntunan Islam, maka hewan tersebut dinamakan menjadi bangkai yang tidak diperkenankan untuk dikonsumsi (Nurjannah, 2006).

## **2.2 Rumah Potong Hewan (RPH) Ternak Sapi**

RPH adalah suatu bangunan atau kompleks dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat pemotongan hewan untuk menghasilkan daging bagi konsumsi masyarakat umum (SNI 01-6159-1999). Jumlah pemotongan sapi di RPH juga bisa mengindikasikan jumlah permintaan konsumen terhadap daging sapi. Kegiatan pemotongan sapi tidak terlepas dari peran jagal sebagai konsumen sapi dan salah satu sub sistem kegiatan agribisnis dalam usaha sapi potong. Usaha pemotongan dan penjualan daging yang dilakukan oleh jagal sapi merupakan subsistem kegiatan agribisnis (Narundhana, 2016). Beberapa aspek yang mempengaruhi perizin Rumah Potong Hewan meliputi:

### **2.2.1 Persyaratan Lokasi**

Lokasi rumah potong hewan harus memenuhi syarat sebagai berikut (SNI 01-6159-1999):

1. Tidak bertentangan dengan rencana umum tata ruang (RUTR), rencana detail tata ruang (RDTR), rencana bagian wilayah kota (RBWK).
2. Jauh dan letaknya menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan



3. Tidak berada dekat dengan industri (logam, kimia), bebas banjir, asap, bau, debu dan kontaminasi lain.
4. Lahan relatif datar dan cukup luas untuk pengembangan RPH

### **2.2.2 Bangunan dan Fasilitas**

Salah satu hal yang di perhatikan dalam pembangunan RPH ialah pemilihan lokasi yang strategis yang dapat meminimalkan polusi limbah yang berdampak negatif bagi lingkungan sekitar (Yulianto, 2012). Ruangan tempat penyembelihan harus mempunyai penerangan yang memadai, lantai terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak licin, mudah dibersihkan dan mudah di arahkan ke saluran pembuangan. Permukaan lantai harus rata dan tidak ada lubang yang mengganggu proses penyembelihan. Untuk penyembelihan dibagi menjadi dua yaitu daerah kotor untuk tempat pemingsanan, pemotongan dan tempat pengeluaran darah dan daerah bersih untuk tempat penimbangan karkas dan tempat keluar karkas (Tolisyawaty dkk, 2015).

Salah satu syarat teknis RPH adalah kecukupan ketersediaan air dimana dibutuhkan 200 galon per hari per ekor sapi dewasa. Air yang digunakan adalah air yang dapat diminum (*potable*) dan memenuhi standar baku internasional untuk air minum (air berkaporit, tidak mengandung bakteri coliform atau E. coli dalam 100 ml) (Tolisyawaty dkk, 2015). Air limbah adalah salah satu hal menyebabkan terganggunya masyarakat sekitar dengan bau dan tercemarnya air sumur. Air limbah proses pemotongan harus dilengkapi dengan alat penyaring untuk memudahkan pembersihan dan perawatan (Yulianto, 2012).

### **2.2.3 Sumber Daya Manusia**

Petugas penyembelihan harus benar-benar memahami tugas yang akan dilakukan dan tidak hanya menyembelih hewan saja, namun para pekerja harus mengetahui standar yang harus dikerjakan agar menghasilkan produk yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH). Lebih lanjut, Petugas kesehatan hewan terutama dokter hewan sangat diperlukan di RPH untuk memeriksa hewan sebelum atau sesudah di lakukan penyembelihan sehingga aman bagi konsumen (Tolisyawaty dkk, 2015).

### 2.3 *Good Manufacturing Practices*

Pedoman Penerapan Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah pedoman dalam cara memproduksi makanan yang memiliki tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk yang bermutu, aman, dan layak untuk dikonsumsi. Sedangkan, di dalam GMP dipaparkan mengenai persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan bahan pangan di seluruh rantai pengolahan dari mulai bahan baku hingga produk akhir. Dalam GMP dilakukan penekanan pada kondisi hygiene yang penting dalam memproduksi makanan aman dan layak dikonsumsi untuk meningkatkan keamanan makanan. Tujuan umum dari GMP atau CPMB adalah untuk menghasilkan produk akhir pangan yang bermutu, bergizi, aman dikonsumsi dan dapat memenuhi selera konsumen, baik konsumen dalam negeri maupun mancanegara (Anggraini dan Yudhastuti, 2014.).

*Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan bagian dari sistem *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) yang merupakan suatu sistem yang dirancang untuk mencegah terjadinya masalah kualitas produk makanan yang disebabkan faktor biologi, kimia maupun fisis (*Food Safety Problem*). GMP merupakan persyaratan dasar bagi industri pangan sebelum mendapatkan sertifikat PIRT. Peran GMP dalam menjaga keamanan pangan selaras dengan penerapan Pre-requisite HACCP. Pre-requisite merupakan prosedur minimum yang harus dipenuhi pada seluruh mata rantai proses pengolahan makanan mulai dari penyediaan bahan baku sampai produk akhir berkaitan dengan suatu proses untuk mencegah kontaminasi akibat dari produksi atau pengolahan pangan sehingga menghasilkan produk yang aman (Rudiyanto, 2016). GMP wajib diterapkan oleh industri yang menghasilkan produk pangan sebagai upaya preventif agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak dan berkualitas (Anggraini dan Yudhastuti 2014).

Pedoman GMP yang berlaku di Indonesia di tuangkan kedalam sebuah Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010. Adapun persyaratan GMP yang ditetapkan dalam industri pengolahan pangan secara umum terdiri atas 18 aspek meliputi lokasi, bangunan,

mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman.

### **2.3.1 Halal Good Manufacturing Practices**

HGMP (*Halal Good Manufacturing Practices*) atau Sistem jaminan halal terbentuk di Indonesia karena merupakan negara yang mayoritas Muslim. HGMP merupakan mekanisme yang harus diterapkan oleh produsen jika ingin mengajukan sertifikasi halal ke MUI (Majelis Ulama Indonesia) sebagai lembaga yang berwenang menerbitkan sertifikat halal. Sertifikasi halal dapat menjadi modal utama untuk bisa bersaing di pasar bebas MEA. Sebelum Sistem Jaminan Halal diterapkan di suatu perusahaan, pandangan produsen mengenai konsep halal dan penerapannya dalam bisnis mereka perlu diketahui, karena kesadaran produsen merupakan kunci terpenting dalam penerapan Sistem Jaminan Halal (Ma'rifat dkk, 2016).

### **2.4 Analytical Hierarchy Process (AHP)**

AHP (*Analytic Hierarchy Process*) merupakan salah satu metode yang dapat digunakan dalam menentukan keputusan-keputusan yang akan diambil, hasil akhir dari proses AHP adalah prioritas dari alternatif (Taufiqurrahman dkk, 2018). Tahapan dalam metode AHP adalah sebagai berikut (Septia dkk, 2018):

1. Mendefinisikan masalah dan menentukan solusi yang diinginkan
2. Membuat struktur hierarki
3. Penilaian prioritas elemen kriteria dan alternatif
4. Membuat matriks berpasangan
5. Penentuan nilai bobot prioritas
6. Pengujian konsistensi logis

### **2.5 Benchmarking**

*Benchmarking* adalah proses pengukuran secara berkesinambungan dan membandingkan satu atau lebih bisnis proses perusahaan dengan

perusahaan yang terbaik di proses bisnis tersebut, untuk mendapatkan informasi yang dapat membantu perusahaan untuk mengidentifikasi dan mengimplementasikan peningkatan proses bisnis (Andersen, 1996 dikutip oleh Paulus dan Davie, 2013). *Benchmarking* juga bermanfaat untuk memperbaiki kinerja perusahaan sehingga dapat tercapai peningkatan kinerja perusahaan. Selain itu *benchmarking* juga digunakan untuk membandingkan dan mengukur kinerja perusahaan terhadap perusahaan lain untuk mendapatkan informasi yang akan digunakan untuk perbaikan secara terus menerus.

### **2.5.1 Tipe-tipe *Benchmarking***

Tipe-tipe *benchmarking* berdasarkan obyek pembandingnya ada 4 tipe yaitu adalah (Septia dkk, 2018):

1. *Benchmarking Internal*

*Benchmarking* yang dilakukan pada suatu organisasi dengan membandingkan antar departemen, cabang atau unit pada organisasi tersebut.

2. *Benchmarking Competitive*

*Benchmarking* yang dilakukan dengan membandingkan performansi perusahaan dengan pesaing terbaik. Dapat dilakukan dengan membeli produk atau pelayanan pesaing yang kemudian dianalisis untuk mendapatkan keunggulan kompetitif.

3. *Benchmarking Fungsional*

*Benchmarking* yang dilakukan dengan membandingkan performansi perusahaan dengan perusahaan lain yang bukan bergerak dalam industri yang sama.

4. *Benchmarking Generic*

*Benchmarking* untuk aktivitas yang spesifik dengan membandingkan proses terbaik yang ada tanpa memperhatikan industri.

### **2.5.2 *House of Quality***

*House of quality* merupakan gabungan karakteristik teknik kebutuhan yang diinginkan konsumen, tingkat kesulitan derajat kepentingan dan perkiraan biaya semuanya dibuat dalam rumah mutu (Widodo, 2018). Tahapan penyusunan HOQ

terdiri atas penyusunan daftar, *customer needs*, *technical response*, *relationship matrix*, *benchmarking*, *technical correlations*, dan *technical matrix*.

Tahapan *House of Quality* (HOQ) terdiri dari (Novianti, 2019):

1. Identifikasi kebutuhan konsumen (*matriks what's*)

Matrik kebutuhan konsumen berisi permintaan konsumen dalam sebuah kualitas produk. Atribut produk yang digunakan yaitu harga, bentuk, kesegaran, kebersihan, warna, dan kemasan produk.

2. Matriks perencanaan (*planning matriks*)

a. Penentuan tingkat kepentingan (*importance in customer*)

b. Penentuan tingkat kepuasan konsumen (*customer satisfaction performance*)

c. Penentuan nilai target (*goal*) yang diperoleh dari perbandingan nilai terbaik tingkat kepuasan konsumen.

d. Titik penjualan (*sales point*) Skala yang digunakan yaitu 1,0 jika atribut memberikan daya tarik lemah, 1,2 jika daya tarik sedang dan 1,5 jika daya tarik kuat.

e. Menghitung ratio perbaikan (*improvement ratio*)

$$IR = \frac{\text{goal}}{\text{customer satisfaction performance}}$$

f. Menghitung bobot (*row weight*)

$$RW = \text{importance to customer} \times IR \times \text{sales point}$$

g. Menghitung bobot normal (*normalized raw weight*)

$$NRW = \frac{\text{net weight}}{\sum \text{raw weight}}$$

3. Respon teknik (*matriks how's*)

Respon teknik berasal dari hasil wawancara dengan manajer UMKM. Wawancara dilakukan untuk mengetahui posisi produk dalam hal kepuasan konsumen.

4. Matriks hubungan (*relationship matrix*)

Matriks hubungan merupakan hubungan antara respon teknik dengan keseluruhan komponen. Simbol yang digunakan yaitu:

● = 9 (simbol hubungan kuat)

○ = 3 (simbol hubungan sedang)

△ = 1 (simbol hubungan lemah)

5. Korelasi teknik (*technical correlation*)

Korelasi teknik merupakan matriks yang mengidentifikasi apakah respon teknik yang saling mendukung atau saling meganggu dalam desain produk

6. Matriks teknik (*technical matrix*)

a. Prioritas dan kontribusi

Prioritas =  $\Sigma$  (bobot normal x nilai relationship matrix)

b. *Benchmarking*

$$B = \frac{\sum (\text{Tk kepuasan}) \times \text{Hubungan What's}^{\wedge}\text{how's}}{\sum \text{Hubungan What's}^{\wedge}\text{how's}}$$

c. Targeting merupakan tujuan yang ingin dicapai oleh usaha UMKM.

7. Penyusunan *House of Quality* (HOQ)

## **BAB III METODOLOGI**

### **3.1 Rancangan Penelitian**

Penelitian ini akan mengunjungi Rumah Potong Hewan (RPH) yang ada di Riau untuk mengamati proses penyembelihan hewan ternak sapi secara nyata. Sehingga untuk memahami fenomena kegiatan yang terjadi perlu mengadopsi rancangan berdasarkan pendekatan studi kasus. Yin (2003) mendefinisikan bahwa penelitian berdasarkan studi kasus adalah sebuah strategi untuk menginvestigasi dan mengendalikan sebuah kejadian yang berfokus pada fenomena atau kejadian di kehidupan nyata. Lebih lanjut, penentuan data responden pada penelitian ini menggunakan teknik *purposive sample judgment* meliputi beberapa RPH yang berada di Riau. Pendekatan ini dilakukan berdasarkan penilaian peneliti mengenai objek yang memenuhi syarat untuk dijadikan sampel (Etikan dkk, 2016).

### **3.2 Pengumpulan data**

Penelitian ini akan melakukan penilaian (*asesmen*) *Halal Good Manufacturing Practice* pada Rumah Potong Hewan yang memiliki studi kasus pada ternak sapi di Riau. Lokasi penelitian ini akan dilaksanakan di 4 kabupaten kota di Provinsi Riau meliputi Kota Pekanbaru, Kabupaten Kampar, Kabupaten Indragiri Hulu dan Kabupaten Dumai. Daerah ini diusulkan karena memiliki jumlah ternak sapi yang dipotong terbesar di Riau. Lebih lanjut, subyek penelitian ini adalah Rumah Potong Hewan (RPH) selaku unit usaha yang perlu diaudit proses kehalalan produknya berupa daging sapi yang akan di distribusikan ke konsumen.

Sumber data yang diperlukan pada penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder adalah sebagai berikut:

1. Data Primer: Data ini merupakan data yang langsung diperoleh dari sumber pertama. Data primer dalam penelitian ini adalah data kuesioner responden, wawancara dan hasil pengamatan yang diperoleh dari pengelola Rumah Potong Hewan (RPH).

2. Data Sekunder : Data ini merupakan data yang secara tidak langsung diperoleh peneliti pada saat pengumpul data. Data ini meliputi dokumen, website dan database. Data sekunder pada penelitian ini berupa dokumen data-data pada LPPOM MUI dan Dinas Perternakan meliputi standar operasional prosedur dan regulasi yang berlaku.

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan beberapa pendekatan meliputi wawancara dan teknik angket. Pendekatan ini berfungsi untuk mendalami informasi pada saat pengumpulan data (Kiridena and Fitzgerald, 2006). Berikut penjelasan teknik pengumpulan data pada penelitian ini.

1. Teknik Wawancara: Teknik ini digunakan untuk mendapatkan informasi secara mendalam terhadap proses bisnis di Rumah Potong Hewan dengan menggunakan pendekatan pertanyaan terbuka (*Open-ended*).
2. Teknik Kuesioner: Teknik ini dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawabnya. Teknik ini digunakan untuk menggali seluruh data dalam menilai penerapan *Halal Good Manufacturing Parctice* (HGMP) pada Rumah Potong Hewan di Riau.

### 3.3 Instrumen Data Penelitian

Instrumen data yang digunakan dalam penelitian ini berdasarkan pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010, terlihat pada tabel 3.1 sebagai berikut:

Tabel 3.1 Instrumen Data Penelitian

No	Aspek GMP	Indikator Halal	Uraian
1	Bangunan dan Fasilitas	Lokasi	Lokasi RPH tidak berada di daerah rawan banjir dan bebas dari pencemaran
			Lokasi RPH mempunyai akses air bersih yang cukup untuk pelaksanaan pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan serta desinfeksi
			RPH memiliki akses jalan yang baik agar dilalui kendaraan pengangkut hewan potong dan kendaraan daging
		Ruangan	Adanya pemisahan ruangan yang jelas secara fisik antara daerah bersih dan daerah kotor
Setiap ruangan dilengkapi lampu penerangan dengan intensitas cahaya yang telah ditentukan			



No	Aspek GMP	Indikator Halal	Uraian
1	Bangunan dan Fasilitas	Dinding	Dinding dibuat dari bahan kedap air, berwarna terang, rata, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas
		Lantai	Lantai terbuat dari bahan kedap air, rata tidak ada celah atau lubang, tidak mudah korosif, tidak licin, tidak toksik, mudah dibersihkan dan didesinfeksi dan landai ke arah saluran pembuangan
			Lubang ke arah saluran pembuangan pada permukaan lantai dilengkapi dengan penyaring
			Sudut lantai dan dinding bangunan di buat melengkung
		Langit-langit	Langit-langit didisain agar tidak terjadi penumpukan debu, berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, kuat, mudah dibersihkan, tidak ada lubang atau celah terbuka pada langit-langit
		Sirkulasi Udara	Ventilasi pintu dan jendela harus dilengkapi dengan kawat kasa untuk mencegah masuknya serangga
			Pertukaran udara dalam bangunan baik
		Pintu dan Jendela	Pintu dan jendela tidak terbuat dari kayu, dibuat dari bahan yang tidak mudah korosif, kedap air, tahan benturan keras, rata, mudah dibersihkan dan didesinfeksi dan bagian bawahnya harus dapat menahan agar tikus tidak dapat masuk
		Fasilitas	Terdapat sarana penanganan limbah padat dan cair
			Sarana penanganan limbah memiliki kapasitas sesuai dengan volume limbah yang dihasilkan
Sarana penanganan limbah didisain agar mudah diawasi, mudah dirawat, tidak menimbulkan bau dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan			
Terdapat <i>display</i> peringatan- peringatan kebersihan			
Sarana penyedia air dapat menyediakan air yang cukup bersih sesuai dengan kebutuhan			
Pipa saluran air dan selang harus aman dan higeinis			
Sumber tenaga listrik yang cukup dan tersedia terus menerus			
2	Sumber daya manusia	Kesehatan Karyawan	Karyawan dalam keadaan sehat
			Setiap pekerja yang mengidap penyakit seperti luka terbuka, lecet atau sumber kontaminasi tidak diperkenankan menyentuh peralatan, daging atau hewan
			Karyawan yang menangani daging harus dalam kondisi sehat, terutama dari penyakit pernafasan dan penyakit menular seperti TBC, hepatitis a, tipus, dan lainnya
			Penderita yang sedang menderita luka, harus menutup bagian luka tersebut dengan bahan pembalut yang <i>waterproof</i>

No	Aspek GMP	Indikator Halal	Uraian
2	Sumber daya manusia	Perlengkapan Kerja	menggunakan alat pelindung diri ( <i>hair net</i> , sepatu bot dan pakaian kerja)
			Terdapat tempat atau loker untuk menyimpan barang-barang pribadi dan pakaian karyawan
		Sikap Kerja	Karyawan yang bertugas yang kontak langsung dengan daging harus menggunakan penutup kepala, masker, berkuku pendek, serta dalam kondisi prima
			Larangan merokok, makan dan minum di ruangan dan saat proses pemotongan
3	Peralatan	Peralatan	Alat yang digunakan harus memenuhi syarat, tidak mudah rusak, terkelupas atau korosif, tahan lama dan persyaratan higienis (mudah dibersihkan)
			Alat yang digunakan tidak menyebabkan kontaminasi
			Alat penggantung karkas yang didisain agar karkas tidak menyentuh lantai dan dinding
			Seluruh peralatan dan permukaan yang kontak dengan daging dan jeroan tidak boleh terbuat dari kayu dan bahan-bahan yang bersifat toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.
			Pelumas untuk peralatan yang kontak dengan daging dan jeroan harus <i>food grade</i> (aman untuk pangan).
			Alat dan perlengkapan yang telah dibersihkan dan dikenakan tindakan sanitasi yang belum digunakan harus disimpan, hingga terlindung dari debu atau pencemaran lain
		Kelengkapan	Sarana pencucian tangan harus didesain sedemikian rupa sehingga tidak kontak dengan telapak tangan, dilengkapi dengan fasilitas seperti sabun cair dan pengering
			setiap pintu masuk bangunan utama, harus dilengkapi dengan peralatan untuk mencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun, desinfektan, <i>foot dip</i> dan sikat sepatu, dengan jumlah disesuaikan dengan jumlah pekerja
			Tempat sampah harus dirancang dan ditempatkan pada tempat terpisah untuk mencegah kontaminasi

No	Aspek GMP	Indikator Halal	Uraian
4	Pemeliharaan	Bangunan	Bangunan dan bagian-bagiannya harus dipelihara dan dikenakan tindakan sanitasi secara teratur dan berkala, hingga selalu dalam keadaan bersih dan berfungsi dengan baik
			Dilakukan usaha pencegahan masuknya serangga, tikus dan binatang lain ke dalam bangunan
			Bangunan dan daging yang dihasilkan bebas dari kontaminasi dan hama penyakit
		Limbah	Penanganan limbah dilakukan dengan baik
		kebersihan	Prosedur pemeliharaan dan sanitasi selalu dikontrol
		Peralatan	Alat dan perlengkapan yang digunakan berhubungan langsung dengan daging harus dibersihkan dan dikenakan tindak sanitasi secara teratur, sehingga tidak menimbulkan pencemaran
			Alat pengangkutan dan alat pemindahan harus bersih dan tidak boleh merusak barang (daging dan hewan) yang diangkut atau dipindahkan
Alat pengangkutan untuk mendistribusikan daging harus bersih, dapat melindungi daging, baik fisik maupun mutunya, sampai ketempat tujuan.			

### 3.4 Pengolahan Data

Pada tahap ini dilakukan pengolahan data yang didapatkan melalui hasil kuesioner. Pengolahan data menggunakan model SPSS. Untuk menguji normalitas data digunakan metode kolmogorov-smirnov test, untuk validasi data digunakan alat ukur *reability analysis* dan uji validasi data SPSS.

1. Uji validasi data digunakan untuk menguji tiap-tiap pertanyaan kuesioner yang telah diberikan kepada responden. Hasil *output* mengenai valid atau tidaknya kuesioner yang digunakan. Untuk menentukan apakah setiap butir pertanyaan atau pernyataan pada kuesioner valid atau tidak, berikut kriteria pengujian yang harus dipenuhi:
  - a. Jika  $R_{hitung} > R_{tabel}$ , maka pernyataan atau pertanyaan dinyatakan valid.
  - b. Jika  $R_{hitung} < R_{tabel}$ , maka pernyataan atau pertanyaan dinyatakan tidak valid.
2. Uji reliabilitas atau *reliability analysis* adalah analisis yang banyak digunakan untuk mengetahui konsistensi alat ukur setelah dilakukan berulang kali pada

subjek dan dalam kondisi yang sama. Kusioner dapat diandalkan bila memberikan hasil yang konsisten dengan pengukuran yang sama.

3. Selanjutnya melakukan perhitungan tingkat persentase kesesuaian penerapan *Halal Good Manufacturing Practices* (HGMP) dengan 5 aspek yaitu bangunan dan fasilitas, karyawan, peralatan, pemeliharaan dan kehalalan.
4. Tahap selanjutnya melakukan pembobotan dengan AHP (*Analytic Hierarchy Process*) untuk mendapatkan nilai kinerja masing-masing rumah potong hewan.
5. Melakukan *benchmarking* dengan menggunakan HOQ, dengan tujuan untuk menjelaskan apa saja yang menjadi kebutuhan atau harapan bagi pihak RPH dan Konsumen. sehingga didapat rekomendasi untuk peningkatan penapaian HGMP.

### **3.5 Analisis data**

Teknik analisis data dilakukan secara *Mixed Method* (Davey dkk, 2010) untuk menggambarkan keadaan nyata dalam melakukan mengkaji proses bisnis Rumah Potong Hewan (RPH). Teknik analisis ini dibagi dalam dua tahap:

#### **1. Analisis kualitatif**

Analisis ini diambil dari penerapan konsep *Halal Good Manufacturing Practice* dan dilanjutkan untuk menentukan indikator dalam menganalisis proses bisnis pada Rumah Potong Hewan (RPH) berdasarkan aspek yang telah ditentukan. Kemudian, untuk analisis data agar diperoleh indikator yang tepat maka penelitian ini akan mengadopsi pendekatan tematik analisis (Fereday dan Muir-Cochrane, 2006). Ada 4 aspek yang diambil dalam penelitian ini untuk dikaji penerapan HGMP berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian nomor 13/PERMENTAN/OT.140/1/2010 meliputi bangunan dan fasilitas, sumber daya manusia, peralatan dan pemeliharaan.

#### **2. Analisis kuantitatif**

Analisis ini digunakan untuk menilai penerapan tingkat kesesuaian *Halal Good Manufacturing Practice* pada rumah ptong hewan yang terjadi pada studi kasus ini. Lebih lanjut, analsis data uji reabilitas dan uji validitas. Kemudian dilanjutkan dengan *asesment* HGMP untuk menentukan *scoring* sistem

menggunakan AHP (*Analytic Hierarchy Process*). (Sulistiyani dkk (2017). *Analytic Hierarchy Process* (AHP) merupakan suatu metode yang digunakan dalam proses pengambilan keputusan suatu masalah kompleks, seperti permasalahan : perencanaan, penentuan alternatif, penyusunan prioritas, pemilihan kebijaksanaan, alokasi sumber, penentuan kebutuhan, peramalan kebutuhan, perencanaan performance, optimasi, dan pemecahan konflik yang lebih objektif dan subjektif.

### **3.6 Hasil yang Diharapkan**

Adapun hasil yang diharapkan adalah sebagai berikut:

1. Memberikan *sholar knowledge* berupa framework dalam penilaian *Halal Good Manufacturing Practice* pada unit usaha Rumah Potong Hewan.
2. Pelaku usaha Rumah Potong Hewan di Riau dapat mengetahui tingkat implementasi usahanya berdasarkan panduan Sistem Jaminan Halal (SJH) oleh LPPOM MUI Provinsi.
3. Memperkuat peranan Lembaga LPPOM MUI Provinsi dalam melayani kebutuhan mitranya (RPH) karena dapat memberikan kepastian hukum akibat adanya label halal yang disertifikasi.

## **BAB IV**

### **PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

#### **4.1 Pengumpulan Data**

Pengumpulan data merupakan kegiatan yang sangat penting dalam sebuah penelitian, yang bertujuan untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan. Data yang dikumpulkan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung untuk kemudian dilakukan pengolahan data. Data primer yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah data hasil penyebaran kuesioner pada beberapa rumah potong hewan yang ada di Provinsi Riau, dengan beberapa aspek penilaian HGMP (*Halal Good Manufacturing Practices*). Sedangkan data sekunder adalah data yang digunakan sebagai pendukung penelitian. Data sekunder yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah profil perusahaan, alur proses pada rumah potong hewan.

##### **4.1.1 Profil Perusahaan**

Rumah potong hewan adalah bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat pemotongan hewan. Rumah potong hewan sebagai tempat penyedia jasa pemotongan hewan juga menjadi pusat distribusi daging yang didistribusikan kepada pedagang besar dan pengecer yang akan dijual ke masyarakat. Rumah potong hewan dapat dikatakan baik jika telah memenuhi persyaratan sesuai dengan Peraturan Menteri Pertanian nomor 13/PERMENTAN/OT.140/1/2010 tentang persyaratan rumah potong hewan (RPH) dan unit penanganan daging.

##### **1. Rumah potong hewan (RPH) Pekanbaru**

Rumah potong hewan (RPH) Pekanbaru beralamatkan di Jalan Cipta Karya, Kota Pekanbaru. Proses pemotongan ternak dilakukan pada pukul 01.00-04.00 WIB. Rata-rata kapasitas pemotongan hewan ternak setiap harinya 20-30 ekor/malam. RPH Kota Pekanbaru telah memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI sejak tahun 2017.

2. Rumah potong hewan (RPH) Bangkinang  
Rumah potong hewan (RPH) Bangkinang beralamatkan di desa Pasir Sialang, Kecamatan Bangkinang, Kabupaten Kampar. Proses pemotongan ternak dilakukan pada pukul 03.30-05.00 WIB. Rata-rata kapasitas pemotongan hewan ternak setiap harinya 1-3 ekor/malam. RPH Kota bangkinang belum memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI.
3. Rumah potong hewan (RPH) Rengat  
Rumah potong hewan (RPH) Rengat beralamatkan di Kecamatan Pasir Penyau dan Lirik Kabupaten Indragiri Hulu. Proses pemotongan ternak dilakukan pada pukul 03.30-05.00 WIB. Rata-rata kapasitas pemotongan hewan ternak setiap harinya 1-3 ekor/malam. RPH Kota Rengat belum memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI.
4. Rumah potong hewan (RPH) Dumai  
Rumah potong hewan (RPH) Dumai beralamatkan di Kelurahan Bagan Besar Kecamatan Bukit Kapur Kota Dumai. Proses pemotongan ternak dilakukan pada pukul 03.30-05.00 WIB. Rata-rata kapasitas pemotongan hewan ternak setiap harinya 1-3 ekor/malam. RPH Kota Rengat belum memiliki sertifikat halal dari LPPOM MUI.

#### **4.1.2 Alur Proses pada Rumah Potong Hewan**

Rumah Potong Hewan (RPH) merupakan unit pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH) juga sebagai tempat pemotongan hewan yang benar. Berikut merupakan proses atau alur masuk ternak sampai keluarnya daging di rumah potong hewan:

1. Penerimaan ternak di pos retribusi dilakukan pengecekan terhadap:
  - a. Sertifikat veteriner atau surat keterangan kesehatan hewan
  - b. Surat izin keluar atau izin masuk
  - c. Surat keterangan asal ternak
  - d. Pemeriksaan surat keterangan status reproduksi (SKSR) bagi sapi atau kerbau

2. Dilakukan pemeriksaan ternak sebelum dipotong (pemeriksaan ante-mortem):
  - a. Pemeriksaan pernafasan dan denyut nadi
  - b. Pemeriksaan kebersihan kulit dan bulu
  - c. Mengamati penampilan tubuh secara keseluruhan
3. Penyembelihan oleh juru sembelih halal
  - a. Menggunakan pisau yang tajam dan ukuran yang sesuai dengan jenis hewan
  - b. Juru sembelih hendaknya terampil dan menguasai teknik penyembelihan hewan yang halal
  - c. Penyembelihan pada setiap ekor hewan dilakukan segera setelah hewan dirobohkan
  - d. Membaca basmalah, memutuskan saluran makanan, pembuluh darah dan saluran nafas.
  - e. Hewan dipotong dengan sekali potong
  - f. Penyembelihan dilakukan dengan posisi pada bagian ventral (bawah) leher (8-10 cm dibelakang lengkung rahang bawah)
  - g. Hewan yang dipotong secara halal harus dibiarkan selama minimal 2 menit atau sampai pendarahan telah berakhir untuk memastikan bahwa hewan sudah benar-benar mengalami kematian otak
  - h. Tidak dibenarkan untuk melakukan tindakan apapun sebelum hewan dipastikan telah mengalami kematian otak
4. Pemeriksaan hewan setelah dipotong (*post-mortem*)  
Mengamati perubahan warna, bau dan konsistensi bagian kepala, organ dalam dan karkas.
5. Dokter hewan atau paramedic mengeluarkan surat keterangan pangan asal hewan kepada pemilik ternak.

#### **4.1.3 Gambaran Responden**

Responden yang dipilih dalam penelitian ini adalah karyawan pada masing-masing RPH. Berikut data responden pada masing-masing rumah potong hewan:



1. Rumah Potong Hewan Ruminansia Pekanbaru

Tabel 4.1 Gambaran Responden RPH Pekanbaru

No	Responden	Posisi/Jabatan	Masa Kerja
1	Maryam S.Pt. M, Si	Kepala UPTD RPH	2 tahun
2	Drh. Suci Mardiyana	Kasubag Tu	3 tahun
3	Fiki Rikardo	Karyawan kebersihan	3 tahun
4	Asmi Rizwan	Karyawan kebersihan	8 tahun
5	Riko	Karyawan kebersihan	3 tahun
6	Syefri Antoni	Karyawan kebersihan	3 tahun
7	M. Ivan	Karyawan kebersihan	4 tahun
8	Hariadi	Karyawan elektronik	4 tahun
9	Drh. Mahbub junaidi	Karyawan malam (dokter hewan)	10 tahun
10	Julianto S.Pt	Karyawan malam (dokter hewan)	1 tahun
11	Dede Arianto	Karyawan malam (juru sembelih)	4 tahun
12	Ahmad Jais	Karyawan malam (juru sembelih)	12 tahun
13	Safrizal Karnandi	Karyawan malam (katrol)	4 tahun
14	M. Bagus Prabowo	Karyawan malam (katrol)	1 tahun
15	Bobbie Windura	Karyawan malam (katrol)	4 tahun

2. Rumah Potong Hewan Bangkinang

Tabel 4.2 Gambaran Responden RPH Bangkinang

No	Responden	Posisi/Jabatan	Masa Kerja
1	Hasan Basri	Karyawan (Juru Sembelih)	8 tahun
2	M. Zubir	Karyawan (Juru Sembelih)	7 tahun
3	Maryulis	Karyawan (Juru sembelih)	8 tahun
4	Syamsul Bahri	Karyawan (Juru sembelih)	7 tahun

3. Rumah Potong Hewan Rengat

Tabel 4.3 Gambaran Responden RPH Rengat

No	Responden	Posisi/Jabatan	Masa Kerja
1	Teguh	Karyawan	5 tahun
2	Abdul Raman	Karyawan	30 tahun
3	Susilo Hartoto	Karyawan (Juru sembelih)	4 tahun
4	Selamat Riadi	Karyawan (Juru sembelih)	24 tahun
5	Jamil	Karyawan	8 tahun

4. Rumah Potong Hewan Dumai

Tabel 4.4 Gambaran Responden RPH Dumai

No	Responden	Posisi/Jabatan	Masa Kerja
1	Joko	Karyawan (juru sembelih)	15 tahun
2	Rizky	Karyawan (dokter hewan)	4 tahun
3	Khadafi	Karyawan	15 tahun
4	Pendi	Karyawan	15 tahun
5	Ahmad	Karyawan	15 tahun

#### 4.1.4 Rekapitulasi Hasil Kuesioner

Setelah dilakukan penyebaran kuesioner, maka didapat hasil rekapitulasi penyebaran kuesioner pendahuluan dengan beberapa aspek penilaian. Berikut hasil rekapitulasi penyebaran kuisisioner pada masing-masing RPH.

##### 1. Rumah Potong Hewan Ruminansia Pekanbaru

Tabel 4.5 Aspek Bangunan dan Fasilitas pada RPH Pekanbaru

No	Responden	Pernyataan														
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	p12	p13	p14	p15
1	Fiki Rikardo	4	4	4	4	5	4	3	4	3	4	4	4	4	5	4
2	Asmi Rizwan	5	5	5	4	5	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4
3	Riko	5	4	4	4	5	4	4	5	4	5	4	5	5	5	5
4	Syefri Antoni	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	M. Ivan	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5
6	Hariadi	5	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4
7	Safrizal Karnandi	4	5	5	4	5	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5
8	Dede Arianto	4	4	4	4	4	5	3	4	4	4	4	4	4	4	1
9	Ahmad Jais	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
10	M. Bagus Prabowo	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
11	Bobbie Windura	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	Drh. Mahbub junaidi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
13	Julianto S.Pt	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5
14	Drh. Suci Mardiyana	5	5	5	5	5	5	3	5	3	4	3	3	4	5	4
15	Maryam S.Pt. M, Si	5	5	5	3	4	4	3	5	4	4	4	3	4	4	4

Tabel 4.6 Aspek Peralatan pada RPH Pekanbaru

No	Responden	Pernyataan						
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7
1	Fiki Rikardo	4	5	5	5	5	4	5
2	Asmi Rizwan	4	5	4	4	4	4	4
3	Riko	5	4	4	5	5	5	4
4	Syefri Antoni	4	4	4	4	4	4	4
5	M. Ivan	5	5	5	5	5	5	5
6	Hariadi	5	4	4	5	4	5	5
7	Safrizal Karnandi	4	4	4	4	4	4	4
8	Dede Arianto	5	5	4	5	4	5	5
9	Ahmad Jais	5	5	5	5	5	5	5
10	M. Bagus Prabowo	4	4	4	4	5	4	5
11	Bobbie Windura	4	5	4	5	5	4	5
12	Drh. Mahbub junaidi	5	4	4	4	4	4	5
13	Julianto S.Pt	4	5	4	5	4	4	4
14	Drh. Suci Mardiyana	4	4	4	4	5	5	5
15	Maryam S.Pt. M, Si	5	4	4	4	5	3	5

Tabel 4.7 Aspek Karyawan pada RPH Pekanbaru

No	Responden	Pernyataan										
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
1	Fiki Rikardo	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4
2	Asmi Rizwan	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
3	Riko	5	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4
4	Syefri Antoni	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	4
5	M. Ivan	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4
6	Hariadi	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4
7	Safrizal Karnandi	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5
8	Dede Arianto	4	3	4	4	5	3	3	4	4	4	4
9	Ahmad Jais	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
10	M. Bagus Prabowo	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
11	Bobbie Windura	4	4	4	5	4	3	3	5	5	5	5
12	Drh. Mahbub junaidi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
13	Julianto S.Pt	5	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4
14	Drh. Suci Mardiyana	4	3	4	3	4	4	4	5	5	5	5
15	Maryam S.Pt. M, Si	5	4	5	4	5	4	3	5	5	4	4

Tabel 4.8 Aspek Pemeliharaan pada RPH Pekanbaru

No	Responden	Pernyataan										
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
1	Fiki Rikardo	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Asmi Rizwan	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5
3	Riko	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4	Syefri Antoni	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4
5	M. Ivan	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4
6	Hariadi	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
7	Drh. Suci Mardiyana	4	3	3	3	4	4	4	5	5	5	5
8	Maryam S.Pt. M, Si	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4

Tabel 4.9 Aspek Kehalalan pada RPH Pekanbaru

No	Responden	Pernyataan									
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10
1	Dede Arianto	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Ahmad Jais	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3	Drh. Mahbub junaidi	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5
4	Julianto S.Pt	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4
5	Drh. Suci Mardiyana	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5
6	Maryam S.Pt. M, Si	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5

2. Rumah Potong Hewan Bangkinang

Tabel 4.10 Aspek Bangunan dan Fasilitas pada RPH Bangkinang

No	Responden	Pernyataan														
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	p12	p13	p14	p15
1	Hasan Basri	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	3
2	M. Zubir	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	3
3	Maryulis	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	2
4	Syamsul Bahri	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	2

Tabel 4.11 Aspek Peralatan pada RPH Bangkinang

No	Responden	Pernyataan						
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7
1	Hasan Basri	5	5	5	5	5	5	5
2	M. Zubir	4	4	4	4	4	4	4
3	Maryulis	4	4	3	4	4	3	4
4	Syamsul Bahri	4	4	3	4	4	3	4

Tabel 4.12 Aspek Karyawan pada RPH Bangkinang

No	Responden	Pernyataan										
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
1	Hasan Basri	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4
2	M. Zubir	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
3	Maryulis	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4
4	Syamsul Bahri	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4

Tabel 4.13 Aspek Pemeliharaan pada RPH Bangkinang

No	Responden	Pernyataan										
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
1	Hasan Basri	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4
2	M. Zubir	4	3	4	5	4	5	3	5	5	5	5
3	Maryulis	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	Syamsul Bahri	3	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4

Tabel 4.14 Aspek Kehalalan pada RPH Bangkinang

No	Responden	Pernyataan									
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10
1	Hasan Basri	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	M. Zubir	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3	Maryulis	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4	Syamsul Bahri	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

3. Rumah Potong Hewan Rengat

Tabel 4.15 Aspek Bangunan dan Fasilitas pada RPH Rengat

No	Responden	Pernyataan														
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	p12	p13	p14	p15
1	Teguh	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	2	3	2
2	Abdul Raman	3	4	3	3	4	3	3	4	4	3	2	4	3	4	2
3	Susilo Hartoto	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	2	3	2
4	Selamat Riadi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	3
5	Jamil	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	3

Tabel 4.16 Aspek Peralatan pada RPH Rengat

No	Responden	Pernyataan						
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7
1	Teguh	4	4	4	3	4	4	4
2	Abdul Raman	4	5	5	4	5	5	4
3	Susilo Hartoto	4	5	5	4	5	5	4
4	Selamat Riadi	3	3	4	3	4	4	3
5	Jamil	5	5	5	5	5	5	5



Tabel 4.17 Aspek Karyawan pada RPH Rengat

No	Responden	Pernyataan										
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
1	Teguh	4	3	3	3	2	4	4	4	3	3	3
2	Abdul Raman	4	3	2	3	2	3	4	3	3	3	3
3	Susilo Hartoto	4	4	2	3	2	3	4	4	4	3	3
4	Selamat Riadi	5	5	4	4	3	5	5	5	5	4	4
5	Jamil	5	5	4	4	4	5	5	5	5	4	5

Tabel 4.18 Aspek Pemeliharaan pada RPH Rengat

No	Responden	Pernyataan										
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
1	Teguh	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5
2	Abdul Raman	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5
3	Susilo Hartoto	4	4	5	4	5	5	2	5	4	5	5
4	Selamat Riadi	4	3	4	4	4	4	2	4	4	4	4
5	Jamil	3	3	3	3	4	4	1	4	3	4	4

Tabel 4.19 Aspek Kehalalan pada RPH Rengat

No	Responden	Pernyataan									
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10
1	Teguh	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Abdul Raman	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5
3	Susilo Hartoto	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3
4	Selamat Riadi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	Jamil	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

4. Rumah Potong Hewan Dumai

Tabel 4.20 Aspek Bangunan dan Fasilitas pada RPH Dumai

No	Responden	Pernyataan														
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	p12	p13	p14	p15
1	Joko	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2	Rizky	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3	Khadafi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4
4	Pendi	4	4	3	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4
5	Ahmad	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4

Tabel 4.21 Aspek Peralatan pada RPH Dumai

No	Responden	Pernyataan						
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7
1	Joko	4	4	4	4	4	4	4
2	Rizky	4	4	4	4	4	4	4
3	Khadafi	5	5	5	5	5	5	5
4	Pendi	3	4	4	4	3	3	4
5	Ahmad	4	4	4	4	4	4	4

Tabel 4.22 Aspek Karyawan pada RPH Dumai

No	Responden	Pernyataan										
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
1	Joko	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Rizky	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4
3	Khadafi	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4
4	Pendi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	Ahmad	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

Tabel 4.23 Aspek Pemeliharaan pada RPH Dumai

No	Responden	Pernyataan										
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11
1	Joko	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4
2	Rizky	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4
3	Khadafi	3	2	3	4	4	4	2	3	3	4	4
4	Pendi	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5
5	Ahmad	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

Tabel 4.24 Aspek Kehalalan pada RPH Dumai

No	Responden	Pernyataan									
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10
1	Joko	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Rizky	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	Khadafi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4	Pendi	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3
5	Ahmad	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

## **4.2 Pengolahan Data**

Pengolahan data dilakukan untuk memperoleh hasil dari pengumpulan data, dengan menggunakan metode yang telah ditetapkan sebelumnya. Pengolahan data dalam penelitian ini terdiri dari melakukan identifikasi penerapan kesesuaian HGMP, melakukan verifikasi aspek penilaian HGMP, melakukan pembobotan aspek penilaian HGMP kemudian melakukan *benchmarking* pada setiap RPH

### **4.2.1 Identifikasi Penerapan Kesesuaian Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP)**

Untuk mengetahui tingkat kesesuaian penerapan Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP) di rumah potong hewan terlebih dahulu menentukan aspek penilaian yang cocok dengan keadaan rumah potong hewan. Aspek penilaian dilihat dari Peraturan Metri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang cara produksi pangan yang baik dan Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 13/Permentan/Ot.140/1/2010 tentang persyaratan rumah potong hewan ruminansia dan unit penanganan daging (*meat cutting plant*), dari kedua peraturan menteri, aspek yang sesuai dengan keadaan rumah potong hewan yaitu bangunan dan fasilitas, karyawan, peralatan, pemeliharaan dan kehalalan.

Adapun rincian aspek penilaian Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP) yang digunakan untuk evaluasi penerapan Halal *Good Manufacturing Practice* di Rumah Potong Hewan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.25 Aspek Penilaian Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP)

No	Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Kode
1	Bangunan dan Fasilitas	Lokasi	RPH tidak berada di daerah kawasan industri	BFL1
2			Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH	BFL2
3			RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir	BFL3
4			Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan	BFL4
5		Bangunan	Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan	BFB1
6			Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging	BFB2
7			Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas	BFB3
8			Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara	BFB4
9		Fasilitas	Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	BFF1
10			Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	BFF2
11			Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	BFF3
12			Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup	BFF4
13			Memiliki peringatan ( <i>display</i> ) tentang kebersihan	BFF5
14			Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup	BFF6
15			Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen	BFF7
16	Peralatan	Persyaratan peralatan	Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	APP1
17			Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat, tidak beracun,	APP2
18			Peralatan dapat berfungsi dengan baik	APP3
19			Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)	APP4
20			Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan	APP5
21		Ketersediaan Peralatan	Peralatan tersedia dalam jumlah yang cukup	AKP1
22			Peralatan selalu tersedia dalam kondisi bersih jika akan digunakan	AKP2

No	Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Kode
23	Karyawan	Kesehatan Karyawan	Karyawan yang bekerja dalam kondisi sehat	KKK1
24			Setiap karyawan yang luka harus menutup bagian luka tersebut	KKK2
25			Secara berkala dilakukan pemeriksaan kesehatan karyawan	KKK3
26		Perlengkapan Kerja	Tersedia tempat untuk menyimpan barang-barang pribadi dan pakaian pekerja	KPK1
27			Pada saat bekerja, pekerja menggunakan seragam kerja	KPK2
28		Sikap Kerja	Selama melakukan pekerjaan karyawan tidak makan, minum dan merokok saat melakukan pekerjaan	KSK1
29			Karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan	KSK2
30		Pelatihan karyawan	Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tatacara penanganan daging	KPK1
31			Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar <i>higiene</i> bagi karyawan dan <i>higiene</i> penanganan daging	KPK2
32			Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging	KPK3
33			Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan, bangunan dan fasilitas yang digunakan	KPK4
34		Pemeliharaan	Bangunan	Dilakukan pencegahan masuknya serangga atau binatang lainnya ke dalam bangunan
35	Pengendalian serangga man mikroorganisme menggunakan bahan kimia			PB2
36	Limbah		Penanganan limbah dilakukan dengan baik	PL1
37			Tempat penampungan limbah selalu diawasi	PL2
38	Kebersihan		kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga	PK1
39			Peralatan dibersihkan secara rutin	PK2
40			Alat tranfortasi daging dibersihkan secara rutin	PK3
41			Bangunan dibersihkan secara rutin	PK4
42	Alat dan perlengkapan		Setelah digunakan peralatan dibersihkan dan diletakkan kembali pada tempatnya	PAP1
43			Peralatan yang tidak digunakan harus dalam kondisi bersih	PAP2
44			Peralatan selalu dibersihkan	PAP3

No	Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Kode
45	Kehalalann	Penyembelihan Hewan	Hewan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	HPH1
46			Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam	HPH2
47			Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam	HPH3
48			Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam	HPH4
49			Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI	HPH5
50		Bangunan dan fasilitas	Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)	HBF1
51			Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	HBF2
52			Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging halal	HBF3
53		Peralatan	Mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	HA1
54			Tidak terbuat dari bahan yang dapat mengkontaminasi	HA2



#### 4.2.2 Verifikasi dan Validasi Aspek Penilaian Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP)

Selanjutnya dilakukan verifikasi terhadap kuesioner yang telah di sebar dengan melakukan uji validitas dan reliabilitas. Pengujian dilakukan dengan menggunakan *software SPSS version 16.0*.

##### 4.2.2.1 Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner

Uji validitas dilakukan untuk mengetahui sejauh mana responden mengerti terhadap pernyataan-pernyataan yang ada pada kuesioner. Pernyataan dianggap valid apabila nilai  $R_{hitung} > R_{tabel}$ .

Tabel 4.26 Rekapitulasi Uji Validitas

Aspek	No	RPH Pekanbaru		RPH Bangkinang		RPH Rengat		RPH Dumai		Keterangan
		$R_{hitung}$	$R_{tabel}$	$R_{hitung}$	$R_{tabel}$	$R_{hitung}$	$R_{tabel}$	$R_{hitung}$	$R_{tabel}$	
Bangunan dan Fasilitas	1	0.594	0.514	1	0.950	0.898	0.878	0.969	0.878	Valid
	2	0.643		1		0.998		0.969		Valid
	3	0.602		1		0.934		0.914		Valid
	4	0.681		1		0.898		0.969		Valid
	5	0.643		1		0.998		0.914		Valid
	6	0.534		1		0.934		0.914		Valid
	7	0.755		1		0.911		0.914		Valid
	8	0.666		1		0.888		0.969		Valid
	9	0.657		1		0.998		0.969		Valid
	10	0.837		1		0.998		0.911		Valid
	11	0.681		1		0.989		0.969		Valid
	12	0.637		1		0.998		0.969		Valid
	13	0.857		1		0.888		0.969		Valid
	14	0.716		1		0.888		0.969		Valid
	15	0.749		1		0.998		0.969		Valid
Peralatan	16	0.538	0.514	0.975	0.950	0.881	0.878	0.955	0.878	Valid
	17	0.538		0.975		0.949		0.936		Valid
	18	0.734		0.958		0.93		0.936		Valid
	19	0.776		0.975		0.947		0.936		Valid
	20	0.526		0.975		0.93		0.955		Valid
	21	0.628		0.958		0.93		0.955		Valid
	22	0.596		0.975		0.881		0.936		Valid

Aspek	No	RPH Pekanbaru		RPH Bangkinang		RPH Rengat		RPH Dumai		Keterangan
		R <sub>hitung</sub>	R <sub>tabel</sub>	R <sub>hitung</sub>	R <sub>tabel</sub>	R <sub>hitung</sub>	R <sub>tabel</sub>	R <sub>hitung</sub>	R <sub>tabel</sub>	
Karyawan	23	0.57	0.514	1	0.798	0.986	0.878	0.974	0.878	Valid
	24	0.768		1		0.93		0.954		Valid
	25	0.825		1		0.93		0.974		Valid
	26	0.652		1		0.986		0.954		Valid
	27	0.574		1		0.939		0.974		Valid
	28	0.876		1		0.93		0.964		Valid
	29	0.8		1		0.989		0.954		Valid
	30	0.61		1		0.932		0.964		Valid
	31	0.631		1		0.93		0.964		Valid
	32	0.634		1		0.986		0.964		Valid
	33	0.648		1		0.939		0.964		Valid
Pemeliharaan	34	0.744	0.706	0.955	0.950	0.944	0.878	0.977	0.878	Valid
	35	0.774		0.955		0.963		0.999		Valid
	36	0.809		0.977		0.95		0.977		Valid
	37	0.779		0.977		0.944		0.955		Valid
	38	0.886		0.977		0.933		0.955		Valid
	39	0.934		0.977		0.933		0.955		Valid
	40	0.934		0.955		0.944		0.959		Valid
	41	0.798		0.977		0.933		0.977		Valid
	42	0.79		0.977		0.944		0.977		Valid
	43	0.79		0.977		0.933		0.955		Valid
	44	0.79		0.977		0.933		0.955		Valid
Kehalalan	45	0.987	0.811	1	0.950	0.967	0.878	0.967	0.878	Valid
	46	0.987		1		0.967		0.967		Valid
	47	0.987		1		0.967		0.967		Valid
	48	0.987		1		0.967		0.967		Valid
	49	0.987		1		0.894		0.968		Valid
	50	0.841		1		0.894		0.968		Valid
	51	0.929		1		0.975		0.967		Valid
	52	0.987		1		0.967		0.967		Valid
	53	0.987		1		0.967		0.968		Valid
	54	0.987		1		0.975		0.968		Valid

Hasil uji validitas terhadap setiap pernyataan dari masing-masing aspek penilaian menunjukkan bahwa pernyataan dalam kuesioner adalah valid karena nilai  $R_{hitung} > R_{tabel}$ . Dengan demikian masing-masing pernyataan yang terdapat pada kuesioner dianggap sudah dapat mewakili setiap indikator dan responden dari

setiap rumah potong hewan dianggap mengerti terhadap setiap pernyataan yang ada dalam kuesioner.

#### 4.2.2.2 Uji Reliabilitas Kuesioner

Uji reliabilitas dilakukan untuk mengetahui sejauh mana hasil pengukuran tetap konsisten apabila dilakukan pengukuran kembali terhadap obyek yang sama dengan alat ukur yang sama. Selanjutnya untuk mengetahui reliabilitas dari pertanyaan-pertanyaan dalam kuesioner, digunakan teknik *Cronbach's Alpha*. Suatu instrument dianggap reliabel, apabila koefisien *alpha* di atas 0,6 (Noor, 2011).

Tabel 4.27 Rekapitulasi Uji Reliabilitas

Aspek	<i>Cronbach's Alpha</i>				Keterangan
	RPH Pekanbaru	RPH Bangkinang	RPH Rengat	RPH Dumai	
Bangunan dan fasilitas	0.912	1	0.983	0.985	Reliabel
Peralatan	0.723	0.97	0.963	0.971	Reliabel
Karyawan	0.890	0.989	0.981	0.985	Reliabel
Pemeliharaan	0.942	0.982	0.982	0.982	Reliabel
Kehalalan	0.977	1	0.982	0.987	Reliabel

Hasil pengujian reliabilitas terhadap seluruh item pertanyaan diperoleh bahwa nilai *cronbach alpha* lebih besar dari 0,6. Sehingga dapat disimpulkan bahwa seluruh item pertanyaan dari masing-masing aspek penilaian pada setiap rumah potong hewan telah memenuhi syarat reliabilitas atau dengan kata lain bahwa kuesioner ini reliabel sebagai instrumen penelitian.

#### 4.2.3 Pembobotan Aspek Penilaian Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP) dengan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP)

Pembobotan setiap aspek penilaian HGMP dilakukan dengan menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP). Langkah awal yang dilakukan dalam pembobotan yaitu dengan menyusun suatu matrik berupa matrik perbandingan berpasangan.

#### 4.2.3.1 Matrik Berpasangan Penilaian HGMP pada Aspek-Aspek, Indikator dan Pernyataan

Nilai matrik perbandingan berpasangan antar aspek penilaian HGMP diperoleh dari kuesioner *Analytical Hierarchy Process* (AHP) yang telah disebar dan diisi oleh pihak rumah potong hewan. Kuesioner yang disebar bertujuan untuk mengetahui tingkat kepentingan perbandingan berpasangan antar aspek penilaian HGMP (level 1), indikator (level 2) dan pernyataan tiap-tiap indikator (level 3). Adapun rekapitulasi kuesioner matrik perbandingan berpasangan dari setiap level penilaian pada setiap rumah potong hewan dapat dilihat pada Lampiran.

#### 4.2.3.2 Perhitungan Bobot *Analytical Hierarchy Process* (AHP)

Perhitungan bobot setiap level dalam metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dilakukan dengan beberapa tahapan, yaitu dengan menentukan nilai perbandingan berpasangan, menghitung rata-rata geometrik, perhitungan bobot parsial dan rasio konsistensi. berikut tahapan dalam melakukan perhitungan bobot *Analytical Hierarchy Process* (AHP) pada aspek penilaian HGMP (level 1) rumah potong hewan pekanbaru adalah sebagai berikut:

1. Perhitungan rata-rata pembobotan *Analytical Hierarchy Process* (AHP) antar aspek penilaian HGMP (level 1)

Menghitung rata-rata geometrik (GM) antar aspek penilaian HGMP dari hasil penilaian setiap responden. Nilai perbandingan berpasangan masing-masing responden (dapat dilihat pada Lampiran). berikut contoh perhitungan rata-rata geometrik antara aspek penilaian bangunan dan fasilitas dengan aspek penilaian karyawan:

Diketahui :

Nilai pebandingan berpasangan masing-masing responden (dapat dilihat pada Tabel 4.2) :

Responden 1 ( $X_1$ )	= 1
Responden 2 ( $X_2$ )	= 7
Responden 3 ( $X_3$ )	= 3
Responden 4 ( $X_4$ )	= 7

- Responden 5 ( $X_5$ ) = 9
- Responden 6 ( $X_6$ ) = 8
- Responden 7 ( $X_7$ ) = 1
- Responden 8 ( $X_8$ ) = 8
- Responden 9 ( $X_9$ ) = 1
- Responden 10 ( $X_{10}$ ) = 7
- Responden 11 ( $X_{11}$ ) = 1/2
- Responden 12 ( $X_{12}$ ) = 1/5
- Responden 13 ( $X_{13}$ ) = 7
- Responden 14 ( $X_{14}$ ) = 1
- Responden 15 ( $X_{15}$ ) = 1

Maka rata-rata geometriknya adalah:

$$GM = \sqrt[15]{X_1 \cdot X_2 \cdot X_3 \cdot X_4 \cdot X_5 \cdot X_6 \cdot X_7 \cdot X_8 \cdot X_9 \cdot X_{10} \cdot X_{11} \cdot X_{12} \cdot X_{13} \cdot X_{14} \cdot X_{15}}$$

$$GM = \sqrt[15]{1 \cdot 7 \cdot 3 \cdot 7 \cdot 9 \cdot 8 \cdot 1 \cdot 8 \cdot 1 \cdot 7 \cdot 0,5 \cdot 0,2 \cdot 7 \cdot 1 \cdot 1}$$

$$GM = \sqrt[15]{414892,80}$$

$$GM = 2,37$$

Dengan menggunakan perhitungan yang sama maka akan diperoleh rata-rata untuk setiap aspek penilaian. Adapun rekapitulasi hasil perhitungan rata-rata pembobotan untuk setiap aspek penilaian dan penjumlahan dari masing-masing kolom dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.28 Matrik Perbandingan Berpasangan Gabungan Antar Aspek Penilaian HGMP

	Bangunan dan Fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan Fasilitas	1.00	2.37	1.98	1.98	0.86
Karyawan	0.42	1.00	1.20	2.14	0.68
Peralatan	0.51	0.84	1.00	1.00	0.68
Pemeliharaan	0.51	0.46	1.00	1.00	0.79
Kehalalan	1.15	1.48	1.47	1.25	1.00
Total	3.59	6.15	6.65	7.37	4.01

## 2. Perhitungan bobot parsial dan konsistensi matrik

Setelah dilakukan pembobotan rata-rata kemudian dilakukan perhitungan bobot parsial dan konsistensi matrik. Adapun perhitungan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

### a. Menghitung bobot parsial

Setelah dilakukan penjumlahan, nilai pada setiap sel dibagi dengan hasil penjumlahan yang ada pada masing-masing kolom. Hasil pembagian ini disebut dengan matrik normalisasi dimana hasil penjumlahan angka yang terdapat pada setiap kolom akan menghasilkan nilai 1.

Adapun contoh perhitungan terhadap sel pertama pada aspek penilaian.

$$\begin{aligned}\text{Nilai matrik karyawan-karyawan} &= \frac{\text{nilai sel}}{\text{jumlah pada masing-masing kolom}} \\ &= \frac{1}{6,15} \\ &= 0,16\end{aligned}$$

Setiap sel diolah dengan cara yang sama sehingga diperoleh hasil matrik normalisasi. Setelah matrik normalisasi diperoleh, maka untuk mencari bobot parsial dilakukan dengan mencari nilai rata-rata matrik normalisasi.

$$\text{Bobot parsial} = \frac{\text{jumlah nilai masing-masing baris}}{\text{banyak kolom pada setiap baris}}$$

$$\text{Bobot parsial} = \frac{0,28 + 0,39 + 0,30 + 0,27 + 0,21}{5}$$

$$\text{Bobot parsial} = \frac{1,45}{5}$$

$$\text{Bobot parsial} = 0,29$$

Dengan cara yang sama dilakukan perhitungan bobot parsial untuk aspek penilaian HGMP lainnya. Hasil rekapitulasi matrik normalisasi dan perhitungan bobot parsial untuk masing-masing aspek penilaian dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4.29 Matrik Normalisasi dan Bobot Parsial Perbandingan

	Bangunan dan Fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan	Bobot Parsial
Bangunan dan Fasilitas	0.28	0.39	0.30	0.27	0.21	0.29
Karyawan	0.12	0.16	0.18	0.29	0.17	0.18
Peralatan	0.14	0.14	0.15	0.14	0.17	0.15
Pemeliharaan	0.14	0.07	0.15	0.14	0.20	0.14
Kehalalan	0.32	0.24	0.22	0.17	0.25	0.24
Total	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00

b. Konsistensi matrik

Perhitungan konsistensi matrik (konsistensi rasio) dilakukan untuk mengetahui apakah jawaban yang diberikan responden sudah konsisten. Jika nilai  $CR \leq 0,1$ , maka jawaban responden dinyatakan konsisten. Berikut ini adalah contoh menghitung nilai konsistensi rasio.

- 1) Menghitung nilai rasio konsistensi dengan cara mengkalikan matrik perhitungan rata-rata pembobotan dengan *eigen vector* (bobot parsial)

$$\text{Rasio konsistensi} = \begin{bmatrix} 1,00 & 2,37 & 1,98 & 1,98 & 0,86 \\ 0,42 & 1,00 & 1,20 & 2,14 & 0,68 \\ 0,51 & 0,84 & 1,00 & 1,00 & 0,68 \\ 0,51 & 0,46 & 1,00 & 1,00 & 0,79 \\ 1,15 & 1,48 & 1,47 & 1,25 & 1,00 \end{bmatrix} \times \begin{bmatrix} 0,29 \\ 0,18 \\ 0,15 \\ 0,14 \\ 0,24 \end{bmatrix} = \begin{bmatrix} 1,50 \\ 0,94 \\ 0,75 \\ 0,71 \\ 1,24 \end{bmatrix}$$

- 2) Selanjutnya menghitung nilai konsistensi *vector* dengan cara membagi setiap nilai rasio konsistensi dengan *eigen vector* (bobot parsial) masing-masing baris.

$$\text{Konsistensi vektor} = \frac{\text{rasio konsistensi}}{\text{bobot parsial setiap baris}}$$

$$\text{Konsistensi vektor} = \begin{bmatrix} 1,50/0,29 \\ 0,94/0,18 \\ 0,75/0,15 \\ 0,71/0,14 \\ 1,24/0,24 \end{bmatrix} = \begin{bmatrix} 5,17 \\ 5,22 \\ 5,00 \\ 5,07 \\ 5,17 \end{bmatrix}$$

- 3) Menghitung *eigen value* ( $\lambda_{\max}$ ) dengan mengrata-ratakan hasil penjumlahan dari *vector* yang didapat konsistensi *vector* dibagi dengan jumlah atribut.

$$\text{Eigen value } (\lambda_{\max}) = \frac{\sum_{i=1}^n \text{konsistensi vektor}}{n}$$

$$\text{Eigen value } (\lambda_{\max}) = \frac{5,17 + 5,22 + 5,00 + 5,01 + 5,17}{5}$$

$$\text{Eigen value } (\lambda_{\max}) = \frac{25,63}{5}$$

$$\text{Eigen value } (\lambda_{\max}) = 5,13$$

- 4) Menghitung *concistency indeks* (CI), untuk menghitung *concistency indeks* (CI) dengan cara nilai *egien value* (bobot parsial) dikurang jumlah atribut lalu dibagi degan jumlah atribut dikurang satu.

$$\text{Concistency Index (CI)} = \frac{\lambda_{\max} - n}{n-1}$$

$$\text{Concistency Index (CI)} = \frac{5,13 - 5}{5-1}$$

$$\text{Concistency Index (CI)} = \frac{0,13}{4}$$

$$\text{Concistency Index (CI)} = 0,032$$

- 5) Menghitung *concistency ratio* (CR), untuk menghitung *concistency ratio* dengan cara membagi *concistency indeks* dengan *random indeks*. Dimana nilai *random index* untuk  $n = 5$  adalah sebesar 1,12 (dapat dilihat pada tabel *random index*)

$$\text{Concistency Ratio (CR)} = \frac{\text{Concistency Index}}{\text{Random Index}}$$

$$\text{Concistency Ratio (CR)} = \frac{0,032}{1,12}$$

$$\text{Concistency Ratio (CR)} = 0,03$$

Karena nilai  $CR = 0,03 < 0,1$  artinya jawaban yang diberikan responden konsisten, sehingga tidak perlu dilakukan perhitungan ulang. Berdasarkan perhitungan diatas maka diperoleh hasil rekapitulasi perhitungan bobot parsial dan konsistensi rasio.



Tabel 4.30 Rekapitulasi Bobot Parsial dan Konsistensi Matrik Level 1

Aspek	Bobot Parsial	Consistency Ratio (CR)	Keterangan
Bangunan dan fasilitas	0.29	0.03	Konsisten
Karyawan	0.18		
Peralatan	0.15		
Pemeliharaan	0.14		
Kehalalan	0.24		

Langkah yang sama dilakukan untuk menentukan bobot parsial dan konsistensi matrik setiap level dari rumah potong hewan. Sehingga diperoleh hasil rekapitulasi perhitungan bobot parsial dan konsistensi rasio pada setiap rumah potong hewan. Berikut rekapitulasi bobot total dari setiap rumah potong hewan.

#### 1. Rumah Potong Hewan Pekanbaru

Tabel 4.31 Rekapitulasi Bobot Total Aspek Penilaian HGMP pada RPH Pekanbaru

Aspek HGMP	Bobot	Indikator	Bobot	Kode	Bobot		
Bangunan dan fasilitas	0.29	Lokasi	0.39	BFL1	0.26		
				BFL2	0.25		
				BFL3	0.27		
				BFL4	0.23		
		Bangunan	0.31			BFB1	0.33
						BFB2	0.28
						BFB3	0.23
						BFB4	0.17
		Fasilitas	0.29			BFF1	0.21
						BFF2	0.19
						BFF3	0.16
						BFF4	0.13
						BFF5	0.11
BFF6	0.12						
BFF7	0.09						
Peralatan	0.18	Persyaratan peralatan	0.47	APP1	0.26		
				APP2	0.25		
				APP3	0.17		
				APP4	0.19		
				APP5	0.13		
		Ketersediaan peralatan	0.53			AKP1	0.6
						AKP2	0.4

Aspek HGMP	Bobot	Indikator	Bobot	Kode	Bobot		
Karyawan	0.15	Kesehatan karyawan	0.31	KKK1	0.39		
				KKK2	0.31		
				KKK3	0.3		
		Perlengkapan kerja	0.23			KPK1	0.52
						KPK2	0.48
		Sikap kerja	0.25			KSK1	0.5
						KSK2	0.5
		Pelatihan karyawan	0.21			KPK1	0.27
						KPK2	0.26
						KPK3	0.25
						KPK4	0.22
		Pemeliharaan	0.14	Bangunan	0.27	PB1	0.61
PB2	0.39						
Limbah	0.25					PL1	0.6
						PL2	0.4
Kebersihan	0.27					PK1	0.32
						PK2	0.24
						PK3	0.16
						PK4	0.28
Alat dan perlengkapan	0.2					PAP1	0.39
						PAP2	0.33
		PAP3	0.28				
Kehalalan	0.24	Penyembelihan hewan	0.41	HPH1	0.2		
				HPH2	0.25		
				HPH3	0.21		
				HPH4	0.18		
				HPH5	0.16		
		Bangunan dan fasilitas	0.33			HBF1	0.41
						HBF2	0.33
						HBF3	0.26
		Peralatan	0.26			HA1	0.59
						HA2	0.41

Dari bobot total didapat pencapaian masing-masing aspek. Aspek dengan nilai terendah pemeliharaan dengan nilai 0,14 atau 14%, karyawan 15 atau 15%, peralatan 18 atau 18%, kehalalan 0,24 atau 24% dan bangunan dan fasilitas mencapai 0,29 atau 29%.

2. Rumah Potong Hewan Bangkinang

Tabel 4. 32 Rekapitulasi Bobot Total Aspek Penilaian HGMP pada RPH Bangkinang

Aspek GMP	Bobot	Indikator	Bobot	Kode	Bobot
Bangunan dan fasilitas	0.15	Lokasi	0.34	BFL1	0.17
				BFL2	0.26
				BFL3	0.21
				BFL4	0.36
		Bangunan	0.33	BFB1	0.16
				BFB2	0.17
				BFB3	0.26
				BFB4	0.40
		Fasilitas	0.33	BFF1	0.11
				BFF2	0.21
				BFF3	0.17
				BFF4	0.15
				BFF5	0.10
				BFF6	0.21
BFF7	0.05				
Peralatan	0.10	Persyaratan peralatan	0.32	APP1	0.10
				APP2	0.18
				APP3	0.21
				APP4	0.28
				APP5	0.24
		Ketersediaan peralatan	0.68	AKP1	0.50
				AKP2	0.50
Karyawan	0.19	Kesehatan karyawan	0.45	KKK1	0.51
				KKK2	0.26
				KKK3	0.24
		Perlengkapan kerja	0.15	KPK1	0.50
				KPK2	0.50
		Sikap kerja	0.22	KSK1	0.57
				KSK2	0.43
		Pelatihan karyawan	0.17	KPK1	0.19
				KPK2	0.28
				KPK3	0.28
KPK4	0.25				

Aspek GMP	Bobot	Indikator	Bobot	Kode	Bobot
Pemeliharaan	0.12	Bangunan	0.33	PB1	0.79
				PB2	0.21
		Limbah	0.14	PL1	0.72
				PL2	0.28
		Kebersihan	0.26	PK1	0.30
				PK2	0.20
				PK3	0.14
				PK4	0.36
		Alat dan perlengkapan	0.28	PAP1	0.38
				PAP2	0.35
PAP3	0.27				
Kehalalann	0.43	Penyembelihan hewan	0.4	HPH1	0.18
				HPH2	0.22
				HPH3	0.14
				HPH4	0.27
				HPH5	0.20
		Bangunan dan fasilitas	0.28	HBF1	0.32
				HBF2	0.31
				HBF3	0.38
		Peralatan	0.32	HA1	0.50
				HA2	0.50

Dari bobot total didapat pencapaian masing-masing aspek. Aspek dengan nilai terendah peralatan dengan nilai 0,1 atau 10%, pemeliharaan 0,12 atau 12%, bangunan dan fasilitas 15 atau 15%, karyawan 0,19 atau 19% dan kehalalan 0,43 atau 43%.

### 3. Rumah Potong Hewan Rengat

Tabel 4.33 Rekapitulasi Bobot Total Aspek Penilaian HGMP pada RPH Rengat

Aspek GMP	Bobot	Indikator	Bobot	Kode	Bobot
Bangunan dan fasilitas	0.12	Lokasi	0.33	BFL1	0.21
				BFL2	0.19
				BFL3	0.26
				BFL4	0.34

Aspek GMP	Bobot	Indikator	Bobot	Kode	Bobot
Bangunan dan fasilitas	0.12	Bangunan	0.33	BFB1	0.22
				BFB2	0.28
				BFB3	0.28
				BFB4	0.22
		Fasilitas	0.33	BFF1	0.21
				BFF2	0.16
				BFF3	0.17
				BFF4	0.14
				BFF5	0.07
				BFF6	0.18
Peralatan	1.2	Persyaratan peralatan	0.39	APP1	0.19
				APP2	0.21
				APP3	0.19
				APP4	0.20
				APP5	0.21
		Ketersediaan peralatan	0.61	AKP1	0.50
AKP2	0.50				
Karyawan	0.13	Kesehatan karyawan	0.32	KKK1	0.41
				KKK2	0.25
				KKK3	0.34
		Perlengkapan kerja	0.2	KPK1	0.50
				KPK2	0.50
		Sikap kerja	0.23	KSK1	0.50
				KSK2	0.50
		Pelatihan karyawan	0.25	KPK1	0.25
				KPK2	0.25
				KPK3	0.25
KPK4	0.25				
Pemeliharaan	0.12	Bangunan	0.25	PB1	0.53
				PB2	0.47
		Limbah	0.29	PL1	0.58
				PL2	0.42

Aspek GMP	Bobot	Indikator	Bobot	Kode	Bobot
Pemeliharaan	0.12	Kebersihan	0.24	PK1	0.31
				PK2	0.29
				PK3	0.13
				PK4	0.26
		Alat dan perlengkapan	0.23	PAP1	0.33
				PAP2	0.33
PAP3	0.33				
Kehalalann	0.5	Penyembelihan hewan	0.48	HPH1	0.18
				HPH2	0.21
				HPH3	0.21
				HPH4	0.20
				HPH5	0.20
		Bangunan dan fasilitas	0.25	HBF1	0.33
				HBF2	0.33
				HBF3	0.33
		Peralatan	0.28	HA1	0.50
HA2	0.50				

Dari bobot total didapat pencapaian masing-masing aspek. Aspek dengan nilai terendah bangunan dan fasilitas, peralatan dan pemeliharaan dengan nilai 0,12 atau 12%, karyawan 0,13 atau 13%, dan kehalalann 0,5 atau 50%..

#### 4. Rumah Potong Hewan Dumai

Tabel 4.34 Rekapitulasi Bobot Total Aspek Penilaian HGMP pada RPH Dumai

Aspek GMP	Bobot	Indikator	Bobot	Kode	Bobot
Bangunan dan Fasilitas	0.13	Lokasi	0.33	BFL1	0.25
				BFL2	0.25
				BFL3	0.25
				BFL4	0.25
		Bangunan	0.33	BFB1	0.25
				BFB2	0.26
				BFB3	0.26
				BFB4	0.23

Aspek GMP	Bobot	Indikator	Bobot	Kode	Bobot
Bangunan dan Fasilitas	0.13	Fasilitas	0.33	BFF1	0.17
				BFF2	0.16
				BFF3	0.16
				BFF4	0.14
				BFF5	0.09
				BFF6	0.16
				BFF7	0.11
Peralatan	0.13	Persyaratan peralatan	0.5	APP1	0.2
				APP2	0.2
				APP3	0.2
				APP4	0.2
				APP5	0.2
		Ketersediaan peralatan	0.5	AKP1	0.5
		AKP2	0.5		
Karyawan	0.14	Kesehatan karyawan	0.31	KKK1	0.36
				KKK2	0.33
				KKK3	0.31
		Perlengkapan kerja	0.2	KPK1	0.5
				KPK2	0.5
		Sikap kerja	0.21	KSK1	0.45
				KSK2	0.55
		Pelatihan karyawan	0.27	KPK1	0.25
				KPK2	0.25
				KPK3	0.25
KPK4	0.25				
Pemeliharaan	0.14	Bangunan	0.25	PB1	0.5
				PB2	0.5
		Limbah	0.26	PL1	0.5
				PL2	0.5
		Kebersihan	0.24	PK1	0.27
				PK2	0.26
				PK3	0.18
				PK4	0.29
		Alat dan perlengkapan	0.25	PAP1	0.33
				PAP2	0.33
PAP3	0.33				

Aspek GMP	Bobot	Indikator	Bobot	Kode	Bobot
Kehalalann	0.46	Penyembelihan hewan	0.58	HPH1	0.2
				HPH2	0.2
				HPH3	0.2
				HPH4	0.2
				HPH5	0.2
		Bangunan dan fasilitas	0.2	HBF1	0.33
				HBF2	0.33
				HBF3	0.33
		Peralatan	0.22	HA1	0.5
				HA2	0.5

Dari bobot total didapat pencapaian masing-masing aspek. Aspek dengan nilai terendah bangunan dan fasilitas, peralatan dengan nilai 0,13 atau 13%, karyawan dan pemeliharaan 0,14 atau 14%, dan kehalalann 0,46 atau 46%.

#### 4.2.4 Perhitungan Nilai Normalisasi

Setelah mengetahui nilai target dan realisasi dari masing-masing aspek penilaian. Selanjutnya dilakukan perhitungan uji normalisasi. Uji normalisasi dilakukan untuk proses penyamaan parameter yang mana Setiap Indikator memiliki bobot yang berbeda-beda dengan skala ukuran yang berbeda-beda pula. Di sini normalisasi memegang peranan cukup penting demi tercapainya nilai akhir dari pengukuran performansi. Proses normalisasi dilakukan dengan rumus normalisasi *Snorm dr De boer*, yaitu :

$$S_{norm} = \frac{Si - S_{min}}{S_{max} - S_{min}} \times 100$$

Perhitungan nilai normalisasi untuk Aspek bangunan dan fasilitas untuk pernyataan (BFL1) - RPH tidak berada di daerah kawasan industri dengan nilai kinerja actual (Si) 70 persen, maksimum (Smax) 100 persen, dan minimum (Smin) 40 persen. Selanjutnya proses normalisasi dapat dihitung dengan menggunakan persamaan sebagai berikut :

$$S_{norm} = \frac{70-40}{100-40} \times 100$$

$$Skor = 50\%$$



Berikut merupakan hasil rekapitulasi perhitungan nilai normalisasi pernyataan dari setiap aspek dengan menggunakan rumus *snorm de boer* :

Tabel 4.35 Rekapitulasi Perhitungan Normalisasi dengan *Snorm de Boer* RPH Pekanbaru

No	Pernyataan	Skor	Keterangan
1	RPH tidak berada di daerah kawasan industri	50.00	Marginal
2	Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH	80.00	Good
3	RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir	81.82	Good
4	Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan	50.00	Marginal
5	Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan	63.64	Average
6	Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging	63.64	Average
7	Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas	50.00	Marginal
8	Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara	63.64	Average
9	Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	60.00	Average
10	Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	80.00	Good
11	Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	80.00	Good
12	Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup	80.00	Good
13	Memiliki peringatan ( <i>display</i> ) tentang kebersihan	80.00	Good
14	Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup	80.00	Good
15	Terdapat alat transportasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen	45.45	Marginal
16	Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	72.73	Good
17	Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat. tidak beracun.	66.67	Average
18	Peralatan dapat berfungsi dengan baik	58.33	Average
19	Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)	60.00	Average
20	Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan	63.64	Average
21	Peralatan tersedia dalam jumlah yang cukup	60.00	Average
22	Peralatan selalu tersedia dalam kondisi bersih jika akan digunakan	60.00	Average
23	Karyawan yang bekerja dalam kondisi sehat	58.33	Average
24	Setiap karyawan yang luka harus menutup bagian luka tersebut	50.00	Marginal
25	Secara berkala dilakukan pemeriksaan kesehatan karyawan	30.77	Poor
26	Tersedia tempat untuk menyimpan barang-barang pribadi dan pakaian pekerja	75.00	Good

No	Pernyataan	Skor	Keterangan
27	Pada saat bekerja. pekerja menggunakan seragam kerja	75.00	Good
28	Selama melakukan pekerjaan karyawan tidak makan. minum dan merokok saat melakukan pekerjaan	50.00	Marginal
29	Karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan	75.00	Good
30	Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tatacara penanganan daging	91.67	Excellent
31	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar <i>higiene</i> bagi karyawan dan <i>higiene</i> penanganan daging	91.67	Excellent
32	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging	91.67	Excellent
33	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan. bangunan dan fasilitas yang digunakan	91.67	Excellent
34	Dilakukan pencegahan masuknya serangga atau binatang lainnya ke dalam bangunan	75.00	Good
35	Pengendalian serangga dan mikroorganisme menggunakan bahan kimia	58.33	Average
36	Penanganan limbah dilakukan dengan baik	75.00	Good
37	Tempat penampungan limbah selalu diawasi	83.33	Good
38	kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga	83.33	Good
39	Peralatan dibersihkan secara rutin	83.33	Good
40	Alat tranfortasi daging dibersihkan secara rutin	58.33	Average
41	Bangunan dibersihkan secara rutin	83.33	Good
42	Setelah digunakan peralatan dibersihkan dan diletakkan kembali pada tempatnya	83.33	Good
43	Peralatan yang tidak digunakan harus dalam kondisi bersih	83.33	Good
44	Peralatan selalu dibersihkan	83.33	Good
45	Hewan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	100.00	Excellent
46	Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam	100.00	Excellent
47	Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam	100.00	Excellent
48	Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam	100.00	Excellent
49	Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI	100.00	Excellent
50	Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)	70.00	Average
51	Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	70.00	Average
52	Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging halal	100.00	Excellent
53	Mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	70.00	Average
54	Tidak terbuat dari bahan yang dapat mengkontaminasi	70.00	Average

Tabel 4.36 Rekapitulasi Perhitungan Normalisasi dengan *Snorm de boer* Bangkinang

No	Pernyataan	Skor	Keterangan
1	RPH tidak berada di daerah kawasan industri	58.33	Average
2	Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH	60.00	Average
3	RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir	63.64	Average
4	Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan	60.00	Average
5	Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan	45.45	Marginal
6	Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging	45.45	Marginal
7	Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas	33.33	Poor
8	Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara	54.55	Average
9	Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	41.67	Marginal
10	Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	50.00	Marginal
11	Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	40.00	Poor
12	Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup	40.00	Poor
13	Memiliki peringatan ( <i>display</i> ) tentang kebersihan	16.67	Poor
14	Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup	33.33	Poor
15	Terdapat alat transportasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen	9.09	Poor
16	Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	50.00	Marginal
17	Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat. tidak beracun.	58.33	Average
18	Peralatan dapat berfungsi dengan baik	50.00	Marginal
19	Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)	45.45	Marginal
20	Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan	63.64	Average
21	Peralatan tersedia dalam jumlah yang cukup	45.45	Marginal
22	Peralatan selalu tersedia dalam kondisi bersih jika akan digunakan	63.64	Average
23	Karyawan yang bekerja dalam kondisi sehat	50.00	Marginal
24	Setiap karyawan yang luka harus menutup bagian luka tersebut	33.33	Poor
25	Secara berkala dilakukan pemeriksaan kesehatan karyawan	28.57	Poor
26	Tersedia tempat untuk menyimpan barang-barang pribadi dan pakaian pekerja	33.33	Poor

No	Pernyataan	Skor	Keterangan
27	Pada saat bekerja. pekerja menggunakan seragam kerja	25. 00	Poor
28	Selama melakukan pekerjaan karyawan tidak makan. minum dan merokok saat melakukan pekerjaan	33. 33	Poor
29	Karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan	41. 67	Marginal
30	Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tatacara penanganan daging	50. 00	Marginal
31	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar <i>higiene</i> bagi karyawan dan <i>higiene</i> penanganan daging	50. 00	Marginal
32	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging	50. 00	Marginal
33	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan. bangunan dan fasilitas yang digunakan	50. 00	Marginal
34	Dilakukan pencegahan masuknya serangga atau binatang lainnya ke dalam bangunan	41. 67	Marginal
35	Pengendalian serangga dan mikroorganisme menggunakan bahan kimia	41. 67	Marginal
36	Penanganan limbah dilakukan dengan baik	50. 00	Marginal
37	Tempat penampungan limbah selalu diawasi	50. 00	Marginal
38	kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga	66. 67	Average
39	Peralatan dibersihkan secara rutin	66. 67	Average
40	Alat tranfortasi daging dibersihkan secara rutin	28. 57	Poor
41	Bangunan dibersihkan secara rutin	58. 33	Average
42	Setelah digunakan peralatan dibersihkan dan diletakkan kembali pada tempatnya	58. 33	Average
43	Peralatan yang tidak digunakan harus dalam kondisi bersih	66. 67	Average
44	Peralatan selalu dibersihkan	66. 67	Average
45	Hawan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	100.00	Excellent
46	Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam	100.00	Excellent
47	Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam	100.00	Excellent
48	Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam	100.00	Excellent
49	Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI	37. 50	Poor
50	Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)	60.00	Average
51	Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	60. 00	Average
52	Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging halal	100.00	Excellent
53	Mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	60. 00	Average
54	Tidak terbuat dari bahan yang dapat mengkontaminasi	60. 00	Average

Tabel 4.37 Rekapitulasi Perhitungan Normalisasi dengan *Snorm de boer* Rengat

No	Pernyataan	Skor	Keterangan
1	RPH tidak berada di daerah kawasan industri	33. 33	Poor
2	Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH	63. 64	Average
3	RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir	50. 00	Marginal
4	Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan	45. 45	Marginal
5	Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan	41. 67	Marginal
6	Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging	33. 33	Poor
7	Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas	33. 33	Poor
8	Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara	50. 00	Marginal
9	Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	50. 00	Marginal
10	Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	41. 67	Marginal
11	Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	50. 00	Marginal
12	Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup	41. 67	Marginal
13	Memiliki peringatan ( <i>display</i> ) tentang kebersihan	33. 33	Poor
14	Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup	41. 67	Marginal
15	Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen	23. 08	Poor
16	Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	45. 45	Marginal
17	Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat. tidak beracun.	33. 33	Poor
18	Peralatan dapat berfungsi dengan baik	66. 67	Average
19	Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)	30. 00	Poor
20	Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan	45. 45	Marginal
21	Peralatan tersedia dalam jumlah yang cukup	40. 00	Poor
22	Peralatan selalu tersedia dalam kondisi bersih jika akan digunakan	50. 00	Marginal
23	Karyawan yang bekerja dalam kondisi sehat	50. 00	Marginal
24	Setiap karyawan yang luka harus menutup bagian luka tersebut	50. 00	Marginal
25	Secara berkala dilakukan pemeriksaan kesehatan karyawan	38. 46	Poor
26	Tersedia tempat untuk menyimpan barang-barang pribadi dan pakaian pekerja	33. 33	Poor
27	Pada saat bekerja. pekerja menggunakan seragam kerja	33. 33	Poor
28	Selama melakukan pekerjaan karyawan tidak makan. minum dan merokok saat melakukan pekerjaan	33. 33	Poor
29	Karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan	41. 67	Marginal

No	Pernyataan	Skor	Keterangan
30	Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tatacara penanganan daging	50.00	Marginal
31	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar <i>higiene</i> bagi karyawan dan <i>higiene</i> penanganan daging	50.00	Marginal
32	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging	50.00	Marginal
33	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan, bangunan dan fasilitas yang digunakan	50.00	Marginal
34	Dilakukan pencegahan masuknya serangga atau binatang lainnya ke dalam bangunan	33.33	Poor
35	Pengendalian serangga dan mikroorganisme menggunakan bahan kimia	33.33	Poor
36	Penanganan limbah dilakukan dengan baik	50.00	Marginal
37	Tempat penampungan limbah selalu diawasi	50.00	Marginal
38	kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga	50.00	Marginal
39	Peralatan dibersihkan secara rutin	50.00	Marginal
40	Alat transportasi daging dibersihkan secara rutin	23.08	Poor
41	Bangunan dibersihkan secara rutin	50.00	Marginal
42	Setelah digunakan peralatan dibersihkan dan diletakkan kembali pada tempatnya	41.67	Marginal
43	Peralatan yang tidak digunakan harus dalam kondisi bersih	50.00	Marginal
44	Peralatan selalu dibersihkan	50.00	Marginal
45	Hewan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	100.00	Excellent
46	Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam	100.00	Excellent
47	Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam	100.00	Excellent
48	Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat Islam	100.00	Excellent
49	Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI	25.00	Poor
50	Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)	40.00	Poor
51	Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	40.00	Poor
52	Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging halal	100.00	Excellent
53	Mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	40.00	Poor
54	Tidak terbuat dari bahan yang dapat mengkontaminasi	40.00	Poor

Tabel 4.38 Rekapitulasi Perhitungan Normalisasi dengan *Snorm de boer* Dumai

No	Pernyataan	Skor	Keterangan
1	RPH tidak berada di daerah kawasan industri	66. 67	Average
2	Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH	60. 00	Average
3	RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir	54. 55	Average
4	Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan	50. 00	Marginal
5	Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan	36. 36	Poor
6	Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging	36. 36	Poor
7	Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas	33. 33	Poor
8	Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara	45. 45	Marginal
9	Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	50. 00	Marginal
10	Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	38. 46	Poor
11	Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	45. 45	Marginal
12	Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup	45. 45	Marginal
13	Memiliki peringatan ( <i>display</i> ) tentang kebersihan	16. 67	Poor
14	Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup	41. 67	Marginal
15	Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen	8. 33	Poor
16	Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	50. 00	Marginal
17	Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat. tidak beracun.	50. 00	Marginal
18	Peralatan dapat berfungsi dengan baik	58. 33	Average
19	Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)	45. 45	Marginal
20	Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan	63. 64	Average
21	Peralatan tersedia dalam jumlah yang cukup	50. 00	Marginal
22	Peralatan selalu tersedia dalam kondisi bersih jika akan digunakan	66. 67	Average
23	Karyawan yang bekerja dalam kondisi sehat	50. 00	Marginal
24	Setiap karyawan yang luka harus menutup bagian luka tersebut	33. 33	Poor
25	Secara berkala dilakukan pemeriksaan kesehatan karyawan	28. 57	Poor
26	Tersedia tempat untuk menyimpan barang-barang pribadi dan pakaian pekerja	33. 33	Poor
27	Pada saat bekerja. pekerja menggunakan seragam kerja	25. 00	Poor
28	Selama melakukan pekerjaan karyawan tidak makan. minum dan merokok saat melakukan pekerjaan	33. 33	Poor

No	Pernyataan	Skor	Keterangan
29	Karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan	41.67	Marginal
30	Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tatacara penanganan daging	50.00	Marginal
31	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar <i>higiene</i> bagi karyawan dan <i>higiene</i> penanganan daging	50.00	Marginal
32	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging	50.00	Marginal
33	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan, bangunan dan fasilitas yang digunakan	50.00	Marginal
34	Dilakukan pencegahan masuknya serangga atau binatang lainnya ke dalam bangunan	41.67	Marginal
35	Pengendalian serangga dan mikroorganisme menggunakan bahan kimia	33.33	Poor
36	Penanganan limbah dilakukan dengan baik	50.00	Marginal
37	Tempat penampungan limbah selalu diawasi	50.00	Marginal
38	kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga	58.33	Average
39	Peralatan dibersihkan secara rutin	66.67	Average
40	Alat transportasi daging dibersihkan secara rutin	28.57	Poor
41	Bangunan dibersihkan secara rutin	58.33	Average
42	Setelah digunakan peralatan dibersihkan dan diletakkan kembali pada tempatnya	58.33	Average
43	Peralatan yang tidak digunakan harus dalam kondisi bersih	58.33	Average
44	Peralatan selalu dibersihkan	58.33	Average
45	Hewan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	100.00	Excellent
46	Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam	100.00	Excellent
47	Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam	100.00	Excellent
48	Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat Islam	100.00	Excellent
49	Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI	25.00	Poor
50	Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)	50.00	Marginal
51	Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	60.00	Average
52	Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging halal	100.00	Excellent
53	Mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	60.00	Average
54	Tidak terbuat dari bahan yang dapat mengkontaminasi	60.00	Average



#### 4.2.5 Perhitungan Nilai Akhir Kinerja RPH

Perhitungan nilai akhir kinerja rumah potong hewan dilakukan dengan cara mengalikan setiap skor normalisasi yang telah didapat dari rumus normalisasi *snorm de boer* dengan bobot dari tiap-tiap pernyataan pada masing-masing aspek.

##### 4.2.5.1 Perhitungan Nilai Akhir Indikator

Perhitungan ini bertujuan untuk mencari nilai akhir dari aspek penilaian yang ada. Nilai skor didapat dari rumus normalisasi *snorm de boer*. dan bobot didapat dari perhitungan dengan AHP. Berikut merupakan perhitungan nilai akhir indikator aspek penilaian.

Tabel 4.39 Perhitungan Nilai Akhir Indikator Aspek Penilaian Pekanbaru

Aspek	Indikator	Kode	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (Skor X Bobot)	Total Tiap Dimensi
Bangunan dan fasilitas	Lokasi	BFL1	50.00	0.26	13.00	66.59
		BFL2	80.00	0.25	20.00	
		BFL3	81.82	0.27	22.09	
		BFL4	50.00	0.23	11.50	
	Bangunan	BFB1	63.64	0.33	21.00	61.14
		BFB2	63.64	0.28	17.82	
		BFB3	50.00	0.23	11.50	
		BFB4	63.64	0.17	10.82	
	Fasilitas	BFF1	60.00	0.21	12.60	73.49
		BFF2	80.00	0.19	15.20	
		BFF3	80.00	0.16	12.80	
		BFF4	80.00	0.13	10.40	
		BFF5	80.00	0.11	8.80	
		BFF6	80.00	0.12	9.60	
BFF7		45.45	0.09	4.09		
Peralatan	Persyaratan peralatan	APP1	72.73	0.26	18.91	65.17
		APP2	66.67	0.25	16.67	
		APP3	58.33	0.17	9.92	
		APP4	60.00	0.19	11.40	
		APP5	63.64	0.13	8.27	
	Ketersediaan peralatan	AKP1	60.00	0.6	36.00	60.00
		AKP2	60.00	0.4	24.00	

Aspek	Indikator	Kode	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (Skor X Bobot)	Total Tiap Dimensi	
Karyawan	Kesehatan karyawan	KKK1	58.33	0.39	22.75	47.48	
		KKK2	50.00	0.31	15.50		
		KKK3	30.77	0.3	9.23		
	Perlengkapan karyawan	KPK1	75.00	0.52	39.00	75.00	
		KPK2	75.00	0.48	36.00		
	Sikap kerja	KSK1	50.00	0.5	25.00	62.50	
		KSK2	75.00	0.5	37.50		
	Pelatihan karyawan		KPK1	91.67	0.27	24.75	91.67
			KPK2	91.67	0.26	23.83	
			KPK3	91.67	0.25	22.92	
			KPK4	91.67	0.22	20.17	
	Pemeliharaan	Bangunan	PB1	75.00	0.61	45.75	68.50
PB2			58.33	0.39	22.75		
Limbah		PL1	75.00	0.6	45.00	78.33	
		PL2	83.33	0.4	33.33		
Kebersihan			PK1	83.33	0.32	26.67	79.33
			PK2	83.33	0.24	20.00	
			PK3	58.33	0.16	9.33	
			PK4	83.33	0.28	23.33	
Alat dan perlengkapan			PAP1	83.33	0.39	32.50	83.33
			PAP2	83.33	0.33	27.50	
	PAP3		83.33	0.28	23.33		
Kehalalan	Penyembelihan hewan	HPH1	100.00	0.2	20.00	100.00	
		HPH2	100.00	0.25	25.00		
		HPH3	100.00	0.21	21.00		
		HPH4	100.00	0.18	18.00		
		HPH5	100.00	0.16	16.00		
	Bangunan dan fasilitas		HBF1	70.00	0.41	28.70	77.80
			HBF2	70.00	0.33	23.10	
			HBF3	100.00	0.26	26.00	
	Peralatan		HA1	70.00	0.59	41.30	70.00
			HA2	70.00	0.41	28.70	

Tabel 4.40 Perhitungan Nilai Akhir Indikator Aspek Penilaian Bangkinang

Aspek	Indikator	Kode	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (Skor X Bobot)	Total Tiap Dimensi
Bangunan dan fasilitas	Lokasi	BFL1	58.33	0.17	9.92	60.48
		BFL2	60.00	0.26	15.60	
		BFL3	63.64	0.21	13.36	
		BFL4	60.00	0.36	21.60	
	Bangunan	BFB1	45.45	0.16	7.27	45.48
		BFB2	45.45	0.17	7.73	
		BFB3	33.33	0.26	8.67	
		BFB4	54.55	0.4	21.82	
	Fasilitas	BFF1	41.67	0.11	4.58	37.00
		BFF2	50.00	0.21	10.50	
		BFF3	40.00	0.17	6.80	
		BFF4	40.00	0.15	6.00	
		BFF5	16.67	0.1	1.67	
BFF6		33.33	0.21	7.00		
BFF7		9.09	0.05	0.45		
Peralatan	Persyaratan peralatan	APP1	50.00	0.1	5.00	54.00
		APP2	58.33	0.18	10.50	
		APP3	50.00	0.21	10.50	
		APP4	45.45	0.28	12.73	
		APP5	63.64	0.24	15.27	
	Ketersediaan peralatan	AKP1	45.45	0.5	22.73	54.55
		AKP2	63.64	0.5	31.82	
Karyawan	Kesehatan karyawan	KKK1	50.00	0.51	25.50	41.02
		KKK2	33.33	0.26	8.67	
		KKK3	28.57	0.24	6.86	
	Perlengkapan karyawan	KPK1	33.33	0.5	16.67	29.17
		KPK2	25.00	0.5	12.50	
	Sikap kerja	KSK1	33.33	0.57	19.00	36.92
		KSK2	41.67	0.43	17.92	
	Pelatihan karyawan	KPK1	50.00	0.19	9.50	50.00
KPK2		50.00	0.28	14.00		
KPK3		50.00	0.28	14.00		
KPK4		50.00	0.25	12.50		

Aspek	Indikator	Kode	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (Skor X Bobot)	Total Tiap Dimensi
Pemeliharaan	Bangunan	PB1	41.67	0.79	32.92	41.67
		PB2	41.67	0.21	8.75	
	Limbah	PL1	50.00	0.72	36.00	50.00
		PL2	50.00	0.28	14.00	
	Kebersihan	PK1	66.67	0.3	20.00	58.33
		PK2	66.67	0.2	13.33	
		PK3	28.57	0.14	4.00	
		PK4	58.33	0.36	21.00	
	Alat dan perlengkapan	PAP1	58.33	0.38	22.17	63.50
		PAP2	66.67	0.35	23.33	
PAP3		66.67	0.27	18.00		
Kehalalan	Penyembelihan hewan	HPH1	100.00	0.18	18.00	88.50
		HPH2	100.00	0.22	22.00	
		HPH3	100.00	0.14	14.00	
		HPH4	100.00	0.27	27.00	
		HPH5	37.50	0.2	7.50	
	Bangunan dan fasilitas	HBF1	60.00	0.32	19.20	75.80
		HBF2	60.00	0.31	18.60	
		HBF3	100.00	0.38	38.00	
	Peralatan	HA1	60.00	0.5	30.00	60.00
		HA2	60.00	0.5	30.00	

Tabel 4.41 Perhitungan Nilai Akhir Indikator Aspek Penilaian Regat

Aspek	Indikator	Kode	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (Skor X Bobot)	Total Tiap Dimensi
Bangunan dan fasilitas	Lokasi	BFL1	33.33	0.21	7.00	47.55
		BFL2	63.64	0.19	12.09	
		BFL3	50.00	0.26	13.00	
		BFL4	45.45	0.34	15.45	
	Bangunan	BFB1	41.67	0.22	9.17	38.83
		BFB2	33.33	0.28	9.33	
		BFB3	33.33	0.28	9.33	
		BFB4	50.00	0.22	11.00	

Aspek	Indikator	Kode	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (Skor X Bobot)	Total Tiap Dimensi
Bangunan dan fasilitas	Fasilitas	BFF1	50.00	0.21	10.50	43.18
		BFF2	41.67	0.16	6.67	
		BFF3	50.00	0.17	8.50	
		BFF4	41.67	0.14	5.83	
		BFF5	33.33	0.07	2.33	
		BFF6	41.67	0.18	7.50	
		BFF7	23.08	0.08	1.85	
Peralatan	Persyaratan peralatan	APP1	45.45	0.19	8.64	43.85
		APP2	33.33	0.21	7.00	
		APP3	66.67	0.19	12.67	
		APP4	30.00	0.2	6.00	
		APP5	45.45	0.21	9.55	
	Ketersediaan peralatan	AKP1	40.00	0.5	20.00	45.00
		AKP2	50.00	0.5	25.00	
Karyawan	Kesehatan karyawan	KKK1	50.00	0.41	20.50	46.08
		KKK2	50.00	0.25	12.50	
		KKK3	38.46	0.34	13.08	
	Perlengkapan karyawan	KPK1	33.33	0.5	16.67	33.33
		KPK2	33.33	0.5	16.67	
	Sikap kerja	KSK1	33.33	0.5	16.67	37.50
		KSK2	41.67	0.5	20.83	
	Pelatihan karyawan	KPK1	50.00	0.25	12.50	50.00
		KPK2	50.00	0.25	12.50	
		KPK3	50.00	0.25	12.50	
KPK4		50.00	0.25	12.50		
Pemeliharaan	Bangunan	PB1	33.33	0.53	17.67	33.33
		PB2	33.33	0.47	15.67	
	Limbah	PL1	50.00	0.58	29.00	50.00
		PL2	50.00	0.42	21.00	
	Kebersihan	PK1	50.00	0.31	15.50	46.00
		PK2	50.00	0.29	14.50	
		PK3	23.08	0.13	3.00	
		PK4	50.00	0.26	13.00	
	Alat dan perlengkapan	PAP1	41.67	0.33	13.75	46.75
		PAP2	50.00	0.33	16.50	
PAP3		50.00	0.33	16.50		

Aspek	Indikator	Kode	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (Skor X Bobot)	Total Tiap Dimensi
Kehalalan	Penyembelihan hewan	HPH1	100.00	0.18	18.00	85.00
		HPH2	100.00	0.21	21.00	
		HPH3	100.00	0.21	21.00	
		HPH4	100.00	0.2	20.00	
		HPH5	25.00	0.2	5.00	
	Bangunan dan fasilitas	HBF1	40.00	0.33	13.20	59.40
		HBF2	40.00	0.33	13.20	
		HBF3	100.00	0.33	33.00	
	Peralatan	HA1	40.00	0.5	20.00	40.00
		HA2	40.00	0.5	20.00	

Tabel 4.42 Perhitungan Nilai Akhir Indikator Aspek Penilaian Dumai

Aspek	Indikator	Kode	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (Skor X Bobot)	Total Tiap Dimensi
Bangunan dan fasilitas	Lokasi	BFL1	66.67	0.25	16.67	57.80
		BFL2	60.00	0.25	15.00	
		BFL3	54.55	0.25	13.64	
		BFL4	50.00	0.25	12.50	
	Bangunan	BFB1	36.36	0.25	9.09	37.67
		BFB2	36.36	0.26	9.45	
		BFB3	33.33	0.26	8.67	
		BFB4	45.45	0.23	10.45	
	Fasilitas	BFF1	50.00	0.17	8.50	37.37
		BFF2	38.46	0.16	6.15	
		BFF3	45.45	0.16	7.27	
		BFF4	45.45	0.14	6.36	
		BFF5	16.67	0.09	1.50	
		BFF6	41.67	0.16	6.67	
BFF7		8.33	0.11	0.92		
Peralatan	Persyaratan peralatan	APP1	50.00	0.2	10.00	53.48
		APP2	50.00	0.2	10.00	
		APP3	58.33	0.2	11.67	
		APP4	45.45	0.2	9.09	
		APP5	63.64	0.2	12.73	

Aspek	Indikator	Kode	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (Skor X Bobot)	Total Tiap Dimensi	
Peralatan	Ketersediaan peralatan	AKP1	50.00	0.5	25.00	58.33	
		AKP2	66.67	0.5	33.33		
Karyawan	Kesehatan karyawan	KKK1	50.00	0.36	18.00	37.86	
		KKK2	33.33	0.33	11.00		
		KKK3	28.57	0.31	8.86		
	Perlengkapan karyawan	KPK1	33.33	0.5	16.67	29.17	
		KPK2	25.00	0.5	12.50		
	Sikap kerja	KSK1	33.33	0.45	15.00	37.92	
		KSK2	41.67	0.55	22.92		
	Pelatihan karyawan		KPK1	50.00	0.25	12.50	50.00
			KPK2	50.00	0.25	12.50	
			KPK3	50.00	0.25	12.50	
KPK4			50.00	0.25	12.50		
Pemeliharaan	Bangunan	PB1	41.67	0.5	20.83	37.50	
		PB2	33.33	0.5	16.67		
	Limbah	PL1	50.00	0.5	25.00	50.00	
		PL2	50.00	0.5	25.00		
	Kebersihan		PK1	58.33	0.27	15.75	55.14
			PK2	66.67	0.26	17.33	
			PK3	28.57	0.18	5.14	
			PK4	58.33	0.29	16.92	
	Alat dan perlengkapan		PAP1	58.33	0.33	19.25	57.75
			PAP2	58.33	0.33	19.25	
PAP3			58.33	0.33	19.25		
Kehalalan	Penyembelihan hewan	HPH1	100.00	0.2	20.00	85.00	
		HPH2	100.00	0.2	20.00		
		HPH3	100.00	0.2	20.00		
		HPH4	100.00	0.2	20.00		
		HPH5	25.00	0.2	5.00		
	Bangunan dan fasilitas		HBF1	50.00	0.33	16.50	69.30
			HBF2	60.00	0.33	19.80	
			HBF3	100.00	0.33	33.00	
	Peralatan		HA1	60.00	0.5	30.00	60.00
			HA2	60.00	0.5	30.00	

#### 4.2.5.2 Perhitungan Nilai Akhir Aspek Penilaian

Perhitungan ini bertujuan untuk mencari nilai akhir dari Aspek penilaian pada masing-masing RPH. Nilai skor didapat dari perhitungan skor total pernyataan pada tiap indikator dan bobot didapat dari perhitungan dengan AHP. Berikut merupakan perhitungan nilai akhir aspek penilaian.

Tabel 4.43 Perhitungan Nilai Akhir RPH Pekanbaru

Aspek	Indikator	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (Skor X Bobot)	Total Tiap Dimensi
Bangunan dan fasilitas	Lokasi	66.59	0.39	25.97	66.24
	Bangunan	61.14	0.31	18.95	
	Fasilitas	73.49	0.29	21.31	
Peralatan	Persyaratan peralatan	65.17	0.47	30.63	62.43
	Ketersediaan peralatan	60.00	0.53	31.80	
Karyawan	Kesehatan karyawan	47.48	0.31	14.72	66.84
	Perlengkapan karyawan	75.00	0.23	17.25	
	Sikap kerja	62.50	0.25	15.63	
	Pelatihan karyawan	91.67	0.21	19.25	
Pemeliharaan	Bangunan	68.50	0.27	18.50	76.17
	Limbah	78.33	0.25	19.58	
	Kebersihan	79.33	0.27	21.42	
	Alat dan perlengkapan	83.33	0.2	16.67	
Kehalalan	Penyembelihan hewan	100.00	0.41	41.00	84.87
	Bangunan dan fasilitas	77.80	0.33	25.67	
	Peralatan	70.00	0.26	18.20	



Tabel 4.44 Perhitungan Nilai Akhir RPH Bangkinang

Aspek	Indikator	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (Skor X Bobot)	Total Tiap Dimensi
Bangunan dan fasilitas	Lokasi	60.48	0.34	20.56	47.78
	Bangunan	45.48	0.33	15.01	
	Fasilitas	37.00	0.33	12.21	
Peralatan	Persyaratan peralatan	54.00	0.32	17.28	54.37
	Ketersediaan peralatan	54.55	0.68	37.09	
Karyawan	Kesehatan karyawan	41.02	0.45	18.46	39.46
	Perlengkapan karyawan	29.17	0.15	4.38	
	Sikap kerja	36.92	0.22	8.12	
	Pelatihan karyawan	50.00	0.17	8.50	
Pemeliharaan	Bangunan	41.67	0.33	13.75	53.70
	Limbah	50.00	0.14	7.00	
	Kebersihan	58.33	0.26	15.17	
	Alat dan perlengkapan	63.50	0.28	17.78	
Kehalalan	Penyembelihan hewan	88.50	0.4	35.40	75.82
	Bangunan dan fasilitas	75.80	0.28	21.22	
	Peralatan	60.00	0.32	19.20	

Tabel 4.45 Perhitungan Nilai Akhir RPH Rengat

Aspek	Indikator	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (Skor X Bobot)	Total Tiap Dimensi
Bangunan dan fasilitas	Lokasi	47.55	0.33	15.69	42.75
	Bangunan	38.83	0.33	12.82	
	Fasilitas	43.18	0.33	14.25	
Peralatan	Persyaratan peralatan	43.85	0.39	17.10	44.55
	Ketersediaan peralatan	45.00	0.61	27.45	
Karyawan	Kesehatan karyawan	46.08	0.32	14.74	42.54
	Perlengkapan karyawan	33.33	0.20	6.67	
	Sikap kerja	37.50	0.23	8.63	
	Pelatihan karyawan	50.00	0.25	12.50	

Aspek	Indikator	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (Skor X Bobot)	Total Tiap Dimensi
Pemeliharaan	Bangunan	33.33	0.25	8.33	44.63
	Limbah	50.00	0.29	14.50	
	Kebersihan	46.00	0.24	11.04	
	Alat dan perlengkapan	46.75	0.23	10.75	
Kehalalan	Penyembelihan hewan	85.00	0.48	40.80	66.85
	Bangunan dan fasilitas	59.40	0.25	14.85	
	Peralatan	40.00	0.28	11.20	

Tabel 4.46 Perhitungan Nilai Akhir RPH Dumai

Aspek	Indikator	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (Skor X Bobot)	Total Tiap Dimensi
Bangunan dan fasilitas	Lokasi	57.80	0.33	19.08	43.84
	Bangunan	37.67	0.33	12.43	
	Fasilitas	37.37	0.33	12.33	
Peralatan	Persyaratan peralatan	53.48	0.50	26.74	55.91
	Ketersediaan peralatan	58.33	0.50	29.17	
Karyawan	Kesehatan karyawan	37.86	0.31	11.74	39.03
	Perlengkapan karyawan	29.17	0.20	5.83	
	Sikap kerja	37.92	0.21	7.96	
	Pelatihan karyawan	50.00	0.27	13.50	
Pemeliharaan	Bangunan	37.50	0.25	9.38	50.05
	Limbah	50.00	0.26	13.00	
	Kebersihan	55.14	0.24	13.23	
	Alat dan perlengkapan	57.75	0.25	14.44	
Kehalalan	Penyembelihan hewan	85.00	0.58	49.30	76.36
	Bangunan dan fasilitas	69.30	0.20	13.86	
	Peralatan	60.00	0.22	13.20	

#### 4.2.5.3 Perhitungan Nilai Kinerja Rumah Potong Hewan

Perhitungan ini bertujuan untuk mencari nilai akhir dari kinerja masing-masing RPH. Nilai skor didapati dari perhitungan skor total dimensi pada tiap prosesnya. dan bobot didapat dari perhitungan dengan AHP. Berikut merupakan perhitungan kinerja pada masing-masing RPH.

Tabel 4.47 Perhitungan Nilai Kinerja Masing-Masing RPH

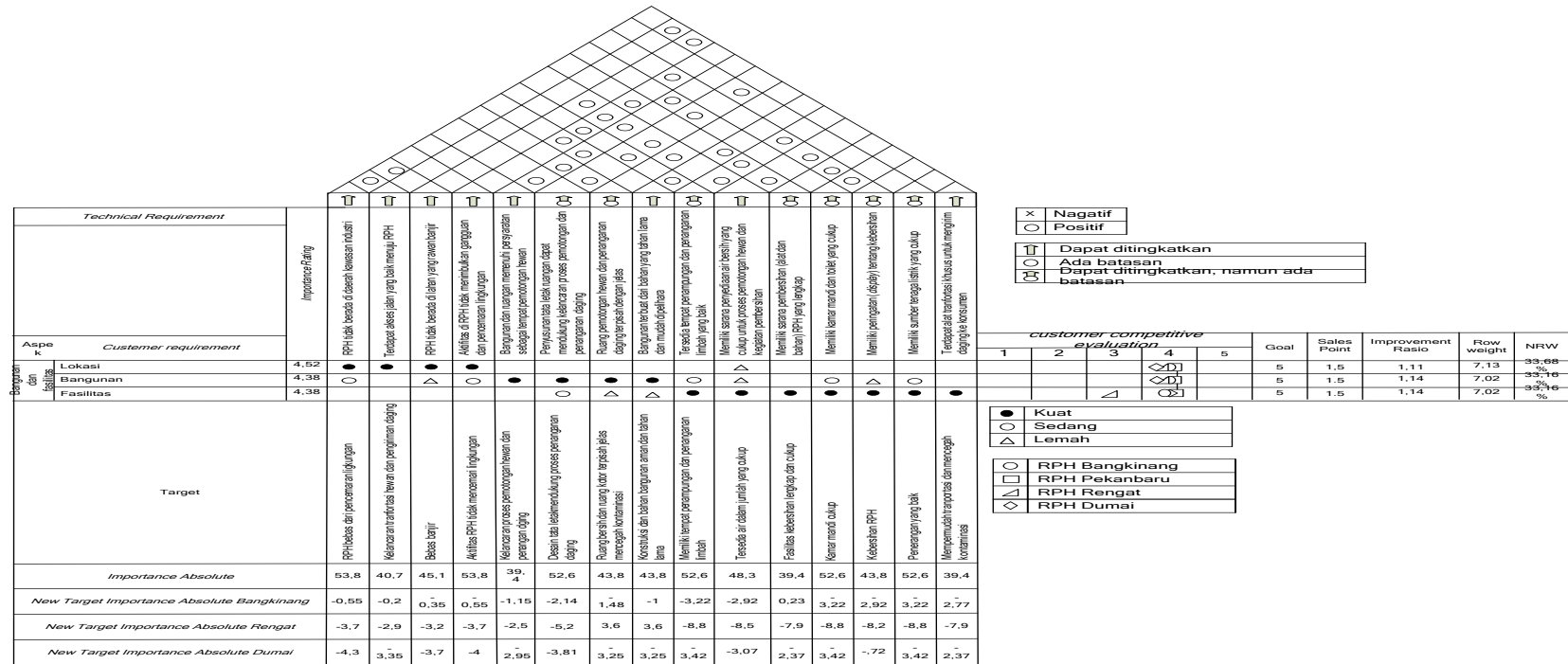
Aspek	RPH Pekanbaru			RPH Bangkinang			RPH Rengat			RPH Dumai		
	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (%)	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (%)	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (%)	Skor (%)	Bobot	Nilai Kinerja (%)
Bangunan dan fasilitas	66.24	0.29	19.21	48	0.15	7.17	42.75	0.12	5.13	43.84	0.13	5.70
Peralatan	62.43	0.18	11.24	54.37	0.10	5.44	44.55	0.12	5.35	55.91	0.13	7.27
Karyawan	66.84	0.15	10.03	39.46	0.19	7.50	42.54	0.13	5.53	39.03	0.14	5.46
Pemeliharaan	76.17	0.14	10.66	53.70	0.12	6.44	44.63	0.12	5.36	50.05	0.14	7.01
Kehalalan	84.87	0.24	20.37	75.82	0.43	32.60	66.85	0.50	33.43	76.36	0.46	35.13
Jumlah			71.50			59.15			54.79			60.56

Nilai kinerja pada RPH Pekanbaru bernilai 71.50% yang termasuk dalam kategori *good*. Namun untuk mempertahankan dan meningkatkannya diperlukan suatu pengukuran yang dilakukan secara berkala. Nilai kinerja pada RPH Bangkinang bernilai 59.15% yang termasuk dalam kategori *Average*. Namun untuk mempertahankan dan meningkatkannya diperlukan suatu pengukuran yang dilakukan secara berkala. Nilai kinerja pada RPH Rengat bernilai 54.79% yang termasuk dalam kategori *average*. Namun untuk mempertahankan dan meningkatkannya diperlukan suatu pengukuran yang dilakukan secara berkala. Nilai kinerja pada RPH Dumai bernilai 60.569% yang termasuk dalam kategori *average*. Namun untuk mempertahankan dan meningkatkannya diperlukan suatu pengukuran yang dilakukan secara berkala.

### 4.2.6 Benchmarking Rumah Potong Hewan pada Setiap Aspek

*House of Quality* menjelaskan apa saja yang menjadi kebutuhan atau harapan bagi para pimpinan RPH, dan bagaimana memenuhi kebutuhan dan harapan tersebut. *House of Quality* dibuat berdasarkan gabungan dari penentuan drajat kepentingan sampai dengan interaksi parameter teknik. Format *House of Quality* secara detail dapat dilihat pada rumah mutu (*House of Quality*) yang ditunjukkan pada gambar dibawah ini:

#### 1. Aspek bangunan dan fasilitas



Gambar 4.1 Benchmarking Aspek Bangunan dan Fasilitas

Adapun tabel rekapitulasi data kuisisioner dapat dilihat pada tabel 4.5. Selanjutnya menghitung tingkat kepentingan. Tingkat kepentingan konsumen sangat penting digunakan untuk mengetahui kebutuhan konsumen. Untuk itu terlebih dahulu dilakukan perhitungan frekuensi terhadap masing-masing elemen berdasarkan tingkat kepentingan masing-masing. Perhitungan tingkat kepentingan menggunakan modus. yaitu dengan melihat nilai atau bobot yang paling banyak muncul. Adapun perhitungan dalam mencari *importance rating* sebagai berikut :

1. Lokasi RPH

$$IR = \frac{(32,5) + (27,4) + (1,3) + (0,2) + (0,1)}{60}$$

$$IR = \frac{160+108+3+0+0}{60}$$

$$IR = 4,52$$

2. Bangunan RPH

$$IR = \frac{(27,5) + (29,4) + (4,3) + (0,2) + (0,1)}{60}$$

$$IR = \frac{135+116+12+0+0}{60}$$

$$IR = 4,38$$

3. Fasilitas RPH

$$IR = \frac{(48,5) + (51,4) + (5,3) + (0,2) + (1,1)}{105}$$

$$IR = \frac{240+204+15+0+1}{105}$$

$$IR = 4,38$$

Adapun perhitungan hasil tingkat kepentingannya tercantum dalam table sebagai berikut :

Tabel 4.48 Rekapitulasi *Importance Rating* Bangunan dan Fasilitas

Atribut Kebutuhan RPH	<i>Impotance Rating</i>
Lokasi	4.52
Bangunan	4.38
Fasilitas	4.38





1. *Customer Competitive Evaluation (CCE)*

Setelah mengetahui tingkat kebutuhan konsumen. Maka selanjutnya dilakukan perbandingan RPH dengan penyebaran kuesioner untuk membandingkan RPH yang akan dikembangkan dengan RPH yang ada. sehingga dapat mengetahui *customer competitive evaluation* dan mengidentifikasi sejauh mana RPH yang akan dikembangkan dan alat.

Tabel 4.49 Rekapitulasi Perhitungan Manual Bangunan dan Fasilitas

Pernyataan	P1 (Pekanbaru)	P2 (Bangkinang)	P3 (Rengat)	P4 (Dumai)
Lokasi	4.52	4.5	4.2	4.15
Bangunan	4.38	4.25	4.1	4.05
Fasilitas	4.38	4.07	3.5	4.1

Adapun hasil dari penyebaran kuesioner *customer competitive evaluation* maka didapat hasil data dari responden sebagai berikut :

Aspek	<i>Customer requirement</i>	<i>Importance Rating</i>	<i>customer competitive evaluation</i>				
			1	2	3	4	5
Bangunan dan fasilitas	Lokasi	4,52					
	Bangunan	4,38					
	Fasilitas	4,38					

Gambar 4.2 Hasil *Customer Competitive Evaluation* Aspek Bangunan dan Fasilitas

2. Menterjemahkan kebutuhan dan keinginan konsumen ke dalam persyaratan teknis

Salah satu langkah penting dalam matrik pengembangan adalah menterjemahkan kebutuhan konsumen ke dalam kebutuhan teknis agar lebih menspesifikasi sebuah disain umum. Berikut hasil terjemahan keinginan konsumen ke dalam persyaratan teknik.

Tabel 4.50 Penterjemahan Keinginan Konsumen ke dalam Persyaratan Teknik Bangunan dan Fasilitas

Indikator	Pernyataan
Lokasi	RPH tidak berada di daerah kawasan industri
	Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH
	RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir
	Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan
Bangunan	Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan
	Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging
	Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas
	Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara
Fasilitas	Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik
	Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan
	Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap
	Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup
	Memiliki peringatan ( <i>display</i> ) tentang kebersihan
	Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup
	Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen

### 3. Hubungan antara *costomer requirement* dan *technical requirement*

Setiap keinginan konsumen akan selalu berhubungan kuat dengan keinginan teknis yang merupakan interprestasinya. Sedangkan keinginan teknis yang bukan interprestasi dari keinginan konsumen dapat berhubungan kuat, sedang, lemah atau bahkan tidak berhubungan sama sekali (Widodo, 2003).

Hubungan antar *customer requirement* dan *technical requirement* dapat dilihat sebagai berikut:

Technical Requirement		Importance Rating	Customer requirement
Aspek			
Bangunan dan fasilitas	Lokasi	4,52	●
	Bangunan	4,38	○
	Fasilitas	4,38	○
RPH tidak berada di daerah kawasan industri		●	●
Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH		●	●
RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir		●	○
Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan		○	●
Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan		●	●
Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging		○	○
Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas		●	○
Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara		●	○
Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik		○	●
Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan		○	○
Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap		●	●
Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup		○	○
Memiliki peringatan (display) tentang kebersihan		○	○
Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup		○	○
Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen		○	●

Gambar 4.3 Hubungan *Customer Requirement* dan *Technical Requirement* Aspek Bangunan dan Fasilitas

#### 4. Target *Technical Requirement*

Target yang hendak dicapai hendaknya mempertimbangkan kemampuan RPH dalam merealisasikannya yang dalam hal ini adalah kemampuan peneliti dalam mencapai keinginan pimpinan RPH dengan memperhatikan hubungan antara *customer requirement* dan *technical requirement*, yaitu kebutuhan teknis berhubungan kuat dengan kebutuhan konsumen yang memiliki tingkat kepentingan tinggi. Seperti berikut :

Technical Requirement		Importance Rating	Customer requirement
Aspek			
Bangunan dan fasilitas	Lokasi	4,52	●
	Bangunan	4,38	○
	Fasilitas	4,38	○
RPH bebas dari pencemaran lingkungan		●	●
Kelancaran tranfortasi hewan dan pengiriman daging		○	○
Bebas banjir		●	○
Aktifitas RPH tidak mencemari lingkungan		○	●
Kelancaran proses pemotongan hewan dan penanganan daging		●	●
Desain tata letakmendukung proses penanganan daging		○	○
Ruang bersih dan ruang kotor terpisah jelas mencegah kontaminasi		○	○
Konstruksi dan bahan bangunan aman dan tahan lama		○	○
Memiliki tempat penampungan dan penanganan limbah		○	●
Tersedia air dalam jumlah yang cukup		○	○
Fasilitas kebersihan lengkap dan cukup		○	○
Kamar mandi cukup		○	○
Kebersihan RPH		○	○
Penangan yang baik		○	○
Mempermudah transportasi dan mencegah kontaminasi		○	●

Gambar 4.4 Target *Technical Requirement* Aspek Bangunan dan Fasilitas



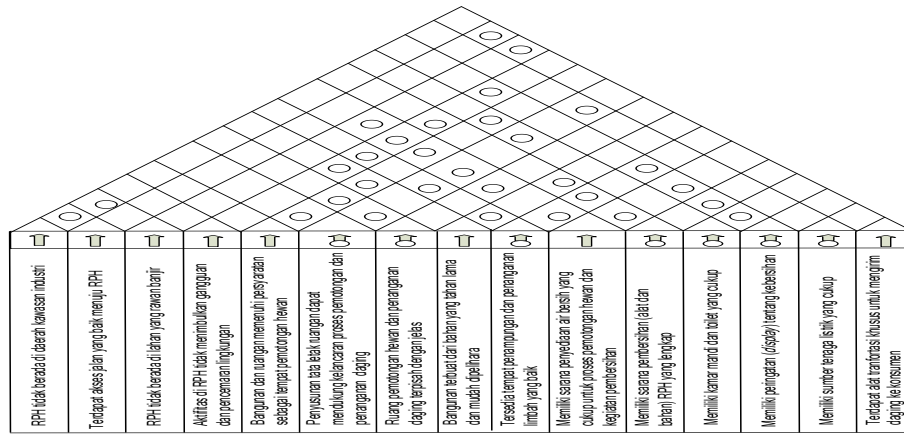
### 5. Hubungan *technical requirement*

Pada dasarnya *technical requirement* akan saling berhubungan satu sama lain. baik berhubungan positif maupun hubungan negatif. Simbol yang digunakan dalam rumah kualitas adalah sebagai berikut:

O = Positif

X = Negatif

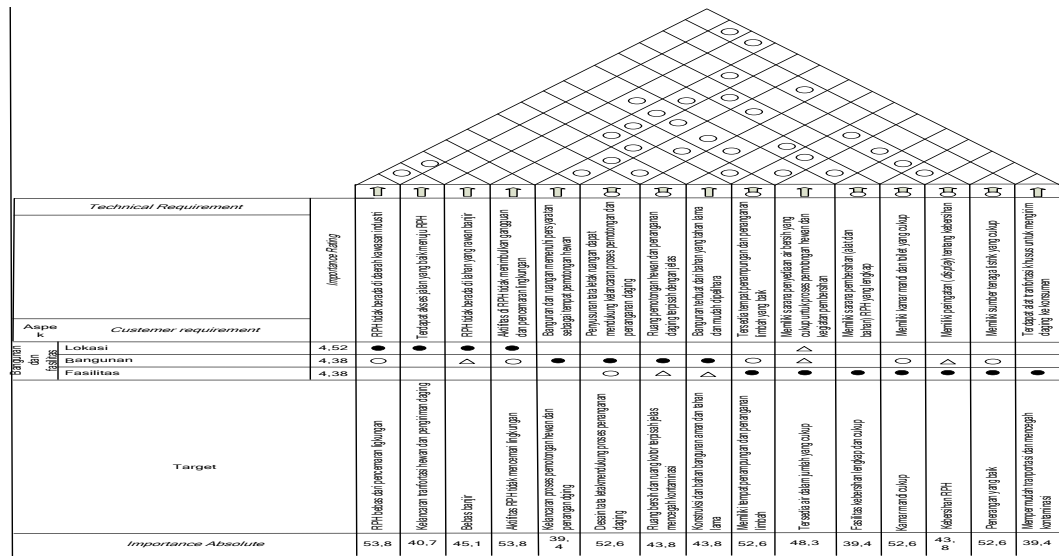
Berikut hubungan *technical requirement* dapat di lihat sebagai berikut



Gambar 4.5 Hubungan *Technical Requirement* Aspek Bangunan dan Fasilitas

### 6. Bobot kolom

Manfaat dari penjumlahan atau pembobotan kolom yaitu untuk menemukan *importance relative* dan *technical requirement*. Berikut ini hasil penjumlahan pembobotan kolom sebagai berikut :



Gambar 4.6 Bobot Kolom Aspek Bangunan dan Fasilitas

Adapun rekapitulasi data dari *importance absolute* sebagai berikut :

Tabel 4.51 Rekapitulasi *Importance Absolute* Bangunan dan Fasilitas

<i>Custemer Requirement</i>	IR	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Lokasi	4.52	9	9	9	9						1					
Bangunan	4.38	3		1	3	9	9	9	9	3	1		3	1	3	
Fasilitas	4.38						3	1	1	9	9	9	9	9	9	9

Adapun perhitungan manual dari *importance absolute* sebagai berikut :

- a. P1
 
$$= (9 \times 4,52) + (3 \times 4,38)$$

$$= 40,68 + 13,14$$

$$= 53,8$$
- b. P2
 
$$= (9 \times 4,52)$$

$$= 40,7$$
- c. P3
 
$$= (9 \times 4,52) + (1 \times 4,38)$$

$$= 40,68 + 4,38$$

$$= 45,1$$
- d. P4
 
$$= (9 \times 4,52) + (3 \times 4,38)$$

$$= 40,68 + 13,14$$

$$= 53,8$$
- e. P5
 
$$= (9 \times 4,38)$$

$$= 39,4$$
- f. P6
 
$$= (9 \times 4,38) + (3 \times 4,38)$$

$$= 39,42 + 13,14$$

$$= 52,6$$

- g. P7  
 $= (9 \times 4,38) + (1 \times 4,38)$   
 $= 39,42 + 4,38$   
 $= 43,8$
- h. P8  
 $= (9 \times 4,38) + (1 \times 4,38)$   
 $= 39,42 + 4,38$   
 $= 43,8$
- i. P9  
 $= (3 \times 4,38) + (9 \times 4,38)$   
 $= 13,14 + 39,42$   
 $= 52,6$
- j. P10  
 $= (1 \times 4,52) + (1 \times 4,38) + (9 \times 4,38)$   
 $= 4,52 + 4,38 + 39,42$   
 $= 48,3$
- k. P11  
 $= 9 \times 4,38$   
 $= 39,4$
- l. P12  
 $= (3 \times 4,38) + (9 \times 4,38)$   
 $= 13,14 + 39,42$   
 $= 52,6$
- m. P13  
 $= (1 \times 4,38) + (9 \times 4,38)$   
 $= 4,38 + 39,42$   
 $= 43,8$
- n. P14  
 $= (3 \times 4,38) + (9 \times 4,38)$   
 $= 13,14 + 39,42$   
 $= 52,6$

o. P15  
 = (9 x 4,38)  
 = 39,4

7. Analisa dan pemilihan item prioritas dalam matrik

Analisa item prioritas merupakan usaha untuk menentukan pengembangan konsep dari sebuah produk yang akan dikembangkan. Hasil konsep item terpilih dapat dilihat sebagai berikut.

Aspek	Customer requirement	customer competitive evaluation					Goal	Sales Point	Improvement Rasio	Row weight	NRW
		1	2	3	4	5					
Bangunan dan fasilitas	Lokasi	4,52			●		5	1,5	1,11	7,13	33,68 %
	Bangunan	4,38			●		5	1,5	1,14	7,02	33,16 %
	Fasilitas	4,38		△	○		5	1,5	1,14	7,02	33,16 %

●	Kuat
○	Sedang
△	Lemah

Gambar 4.7 Pemilihan Item Prioritas dalam Matrik Aspek Bangunan dan Fasilitas

a. *Improvement rasio*

Adapun pencarian manual dari *improvement rasio* sebagai berikut :

1) Lokasi

$$= \frac{5}{4,52}$$

$$= 1,11$$

2) Bangunan

$$= \frac{5}{4,38}$$

$$= 1,14$$

3) Fasilitas

$$= \frac{5}{4,38}$$

$$= 1,14$$

b. *Row weight*

Adapun pencarian manual dari *Row Weight* sebagai berikut :

1) P1

$$\begin{aligned} &= (4,52 \times 1,5 \times 1,11) \\ &= 7,13 \end{aligned}$$

2) P2

$$\begin{aligned} &= (4,38 \times 1,5 \times 1,14) \\ &= 7,02 \end{aligned}$$

3) P3

$$\begin{aligned} &= (4,38 \times 1,5 \times 1,14) \\ &= 7,02 \end{aligned}$$

c. *Normalized row weight (NRW)*

Adapun pencarian manual dari *Normalized Row Weight* sebagai berikut:

1) P1

$$\begin{aligned} &= \left( \frac{7,13}{21,17} \times 100\% \right) \\ &= 33,68\% \end{aligned}$$

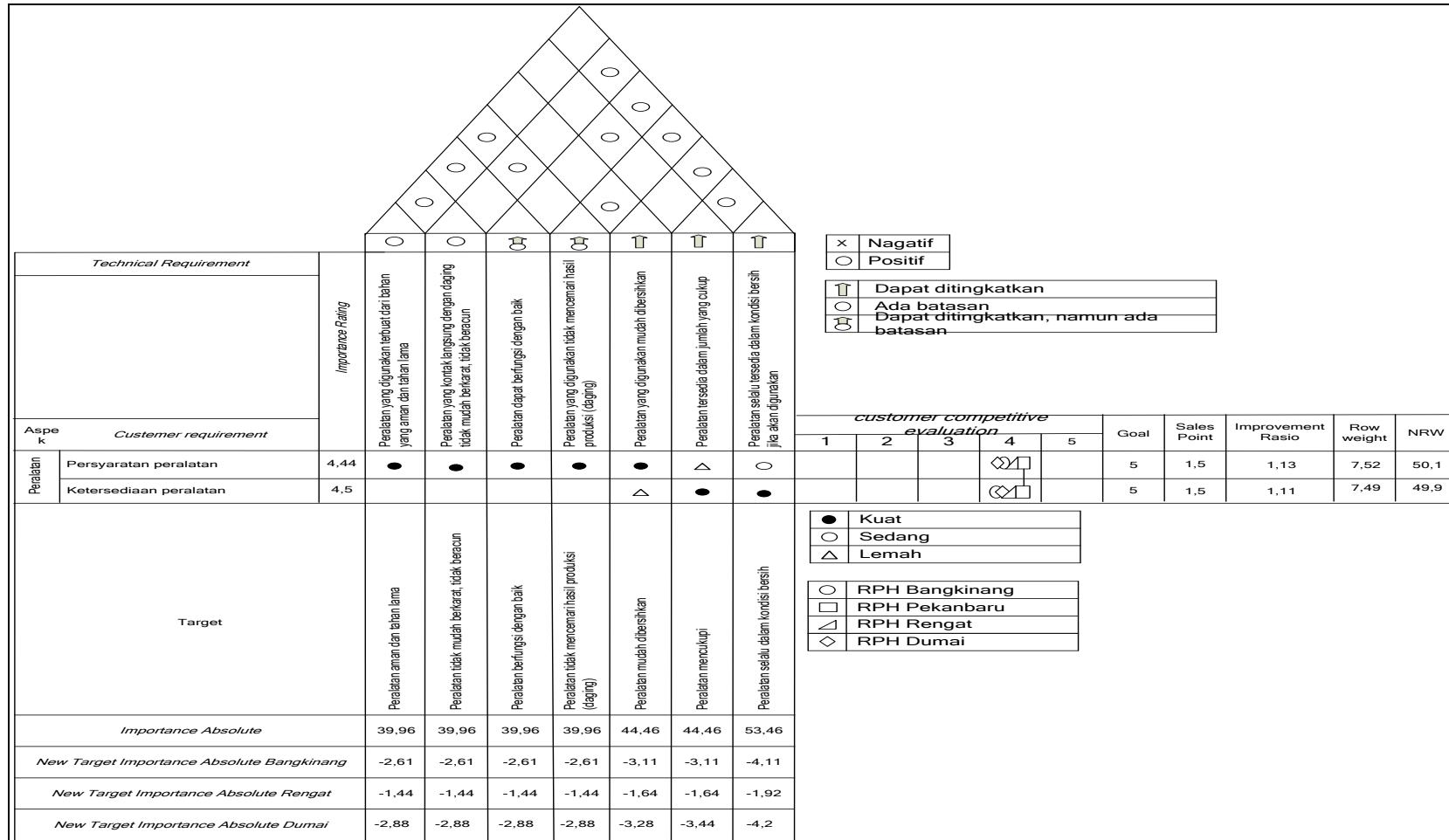
2) P2

$$\begin{aligned} &= \left( \frac{7,02}{21,17} \times 100\% \right) \\ &= 33,16\% \end{aligned}$$

3) P3

$$\begin{aligned} &= \left( \frac{7,02}{21,17} \times 100\% \right) \\ &= 33,16\% \end{aligned}$$

2. Aspek peralatan



Gambar 4.8 Benchmarking Aspek Peralatan

Adapun tabel rekapitulasi data kuisisioner dapat dilihat pada tabel 4.6. Selanjutnya menghitung tingkat kepentingan. Tingkat kepentingan konsumen sangat penting digunakan untuk mengetahui kebutuhan konsumen. Untuk itu terlebih dahulu dilakukan perhitungan frekuensi terhadap masing-masing elemen berdasarkan tingkat kepentingan masing-masing. Perhitungan tingkat kepentingan menggunakan modus. yaitu dengan melihat nilai atau bobot yang paling banyak muncul. Adapun perhitungan dalam mencari *importance rating* sebagai berikut :

1. P1 Persyaratan peralatan RPH

$$IR = \frac{(33,5) + (42,4) + (0,3) + (0,2) + (0,1)}{75}$$

$$IR = \frac{165+168+0+0+0}{75}$$

$$IR = 4,44$$

2. P1 Ketersediaan peralatan RPH

$$IR = \frac{(16,5) + (13,4) + (1,3) + (0,2) + (0,1)}{30}$$

$$IR = \frac{80+52+3+0+0}{30}$$

$$IR = 4,5$$

Tabel 4.52 Rekapitulasi *Importance Rating* Peralatan

Atribut Kebutuhan RPH	<i>Impotance Rating</i>
Persyaratan peralatan	4.44
Ketersediaan peralatan	4.5



1. *Customer Competitive Evaluation* (CCE)

Setelah mengetahui tingkat kebutuhan konsumen. maka selanjutnya dilakukan perbandingan RPH dengan penyebaran kuesioner untuk membandingkan RPH yang akan dikembangkan dengan RPH yang ada. sehingga dapat mengetahui *customer competitive evaluation* dan mengidentifikasi sejauh mana RPH yang akan dikembangkan dan alat.

Tabel 4.53 Rekapitulasi Perhitungan Manual Peralatan

Pernyataan	P1 (Pekanbaru)	P2 (Bangkinang)	P3 (Rengat)	P4 (Dumai)
Persyaratan peralatan	4.44	4.15	4.28	4.12
Ketersediaan peralatan	4.5	4	4.3	4.1

Adapun hasil dari penyebaran kuesioner *customer competitive evaluation* maka didapat hasil data dari responden sebagai berikut :

Aspek	<i>Customer requirement</i>	<i>Importance Rating</i>	<i>customer competitive evaluation</i>				
			1	2	3	4	5
Peralatan	Persyaratan peralatan	4,44					
	Ketersediaan peralatan	4,5					

Gambar 4.9 Hasil *Customer Competitive Evaluation* Aspek Peralatan

2. Menterjemahkan kebutuhan dan keinginan konsumen ke dalam persyaratan teknis

Salah satu langkah penting dalam matrik pengembangan adalah menterjemahkan kebutuhan konsumen ke dalam kebutuhan teknis agar lebih menspesifikasi sebuah disain umum. Berikut hasil terjemahan keinginan konsumen ke dalam persyaratan teknik.

Tabel 4.54 Penterjemahan Keinginan Konsumen ke dalam Persyaratan Teknik Peralatan

Indikator	Pernyataan
Persyaratan peralatan	Peralatan aman dan tahan lama
	Peralatan tidak mudah berkarat dan tidak beracun.
	Peralatan berfungsi dengan baik
	Peralatan tidak mencemari hasil produksi (daging)
	Peralatan mudah dibersihkan
Ketersediaan Peralatan	Peralatan mencukupi
	Peralatan selalu dalam kondisi bersih

3. Hubungan antara *costomer requirement* dan *technical requirement*

Setiap keinginan konsumen akan selalu berhubungan kuat dengan keinginan teknis yang merupakan interprestasinya. sedangkan keinginan teknis yang bukan



interpretasi dari keinginan konsumen dapat berhubungan kuat, sedang, lemah atau bahkan tidak berhubungan sama sekali (Widodo, 2003).

Hubungan antar customer requirement dan technical requirement dapat dilihat sebagai berikut:

Technical Requirement		Importance Rating	Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat, tidak beracun	Peralatan dapat berfungsi dengan baik	Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)	Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan	Peralatan tersedia dalam jumlah yang cukup	Peralatan selalu tersedia dalam kondisi bersih jika akan digunakan
Aspek Customer requirement									
Peralatan	Persyaratan peralatan	4,44	●	●	●	●	●	△	○
	Ketersediaan peralatan	4,5					△	●	●

Gambar 4.10 Hubungan Customer Requirement dan Technical Requirement Aspek Peralatan

#### 4. Target technical requirement

Target yang hendak dicapai hendaknya mempertimbangkan kemampuan RPH dalam merealisasikannya yang dalam hal ini adalah kemampuan peneliti dalam mencapai keinginan pimpinan RPH dengan memperhatikan hubungan antara customer requirement dan technical requirement, yaitu kebutuhan teknis berhubungan kuat dengan kebutuhan konsumen yang memiliki tingkat kepentingan tinggi, seperti berikut :

Technical Requirement		Importance Rating	Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat, tidak beracun	Peralatan dapat berfungsi dengan baik	Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)	Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan	Peralatan tersedia dalam jumlah yang cukup	Peralatan selalu tersedia dalam kondisi bersih jika akan digunakan
Aspek Customer requirement									
Peralatan	Persyaratan peralatan	4,44	●	●	●	●	●	△	○
	Ketersediaan peralatan	4,5					△	●	●
Target			Peralatan aman dan tahan lama	Peralatan tidak mudah berkarat, tidak beracun	Peralatan berfungsi dengan baik	Peralatan tidak mencemari hasil produksi (daging)	Peralatan mudah dibersihkan	Peralatan mencukupi	Peralatan selalu dalam kondisi bersih
Importance Absolute									

Gambar 4.11 Target Technical Requirement Aspek Peralatan

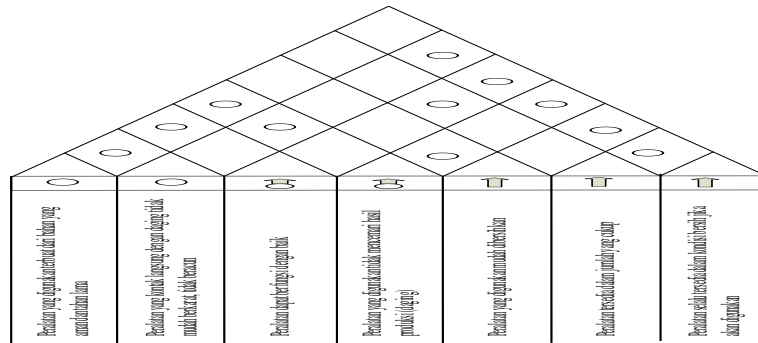
5. Hubungan *technical requirement*

Pada dasarnya *technical requirement* akan saling berhubungan satu sama lain. baik berhungan positif maupun hubungan negatif. Simbol yang digunakan dalam rumah kualitas adalah sebagai berikut:

O = Positif

X = Negatif

Berikut hubungan *technical requirement* dapat di lihat sebagai berikut



Gambar 4.12 Hubungan *Technical Requirement* Aspek Peralatan

6. Bobot kolom

Manfaat dari penjumlahan atau pembobotan kolom yaitu untuk menemukan *importance relative* dan *technical requirement*. Berikut ini hasil penjumlahan pembobotan sebagai berikut :

Technical Requirement		Importance Relative	O	O	X	X	X	X	X
Aspek Customer requirement			Perawatan yang digunakan cepat dan tidak mengganggu aktivitas lain	Perawatan yang tidak mengganggu kegiatan tidak mengganggu, tidak beresam	Perawatan dapat dipasang dengan baik	Perawatan yang digunakan tidak memerlukan tools produksi (dapat)	Perawatan yang digunakan mudah dibersihkan	Perawatan tersedia dalam jumlah yang cukup	Perawatan sudah tersedia dalam kondisi sesuai jika akan digunakan
Perawatan	Persyaratan peralatan	4,44	●	●	●	●	●	○	
	Ketersediaan peralatan	4,5					○	●	
Target			Perawatan mudah dalam tempo	Perawatan tidak mengganggu kegiatan tidak mengganggu, tidak beresam	Perawatan dipasang dengan baik	Perawatan tidak memerlukan tools produksi (dapat)	Perawatan mudah dibersihkan	Perawatan tersedia dalam kondisi sesuai	
Importance Absolute			39,96	39,96	39,96	39,96	44,46	44,46	53,46

Gambar 4.13 Bobot Kolom Aspek Peralatan

Adapun rekapitulasi data dari *Importance Absolute* sebagai berikut :

Tabel 4.55 Rekapitulasi *Importance Absolute* Peralatan

Customer Requirement	IR	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Persyaratan peralatan	4,44	9	9	9	9	9	1	3
Ketersediaan peralatan	4,5					1	9	9

Adapaun perhitungan manual dari *Importance Absolute* sebagai berikut :

- a. P1
 
$$= (9 \times 4,44)$$

$$= 39,96$$
- b. P2
 
$$= (9 \times 4,44)$$

$$= 39,96$$
- c. P3
 
$$= (9 \times 4,44)$$

$$= 39,96$$
- d. P4
 
$$= (9 \times 4,44)$$

$$= 39,96$$
- e. P4
 
$$= (9 \times 4,44) + (1 \times 4,5)$$

$$= 39,96 + 4,5$$

$$= 44,46$$
- f. P4
 
$$= (1 \times 4,5) + (9 \times 4,44)$$

$$= 4,5 + 39,96$$

$$= 44,46$$
- g. P4
 
$$= (3 \times 4,5) + (9 \times 4,44)$$

$$= 13,5 + 39,96$$

$$= 53,46$$

7. Analisa dan pemilihan item prioritas dalam matrik

Analisa item prioritas merupakan usaha untuk menentukan pengembangan konsep dari sebuah produk yang akan dikembangkan. Hasil konsep item terpilih dapat dilihat sebagai berikut.

Aspek	Customer requirement	customer competitive evaluation					Goal	Sales Point	Improvement Rasio	Row weight	NRW
		1	2	3	4	5					
Peralatan	Persyaratan peralatan				●		5	1,5	1,13	7,52	50,1
	Ketersediaan peralatan				○		5	1,5	1,11	7,49	49,9

●	Kuat
○	Sedang
△	Lemah

Gambar 4.14 Pemilihan Item Prioritas dalam Matrik Aspek Bangunan dan Fasilitas

a. *Improvement Rasio*

Adapun pencarian manual dari *improvement rasio* sebagai berikut :

1) Persyaratan peralatan

$$= \frac{5}{4,44}$$

$$= 1,13$$

2) Ketersediaan peralatan

$$= \frac{5}{4,5}$$

$$= 1,11$$

b. *Row Weight*

Adapun pencarian manual dari *Row Weight* sebagai berikut :

1) P1

$$= (4,44 \times 1,5 \times 1,13)$$

$$= 7,52$$

2) P2

$$= (4,5 \times 1,5 \times 1,11)$$

$$= 7,49$$

c. *Normalized Row Weight* (NRW)

Adapun pencarian manual dari *Normalized Row Weight* sebagai berikut:

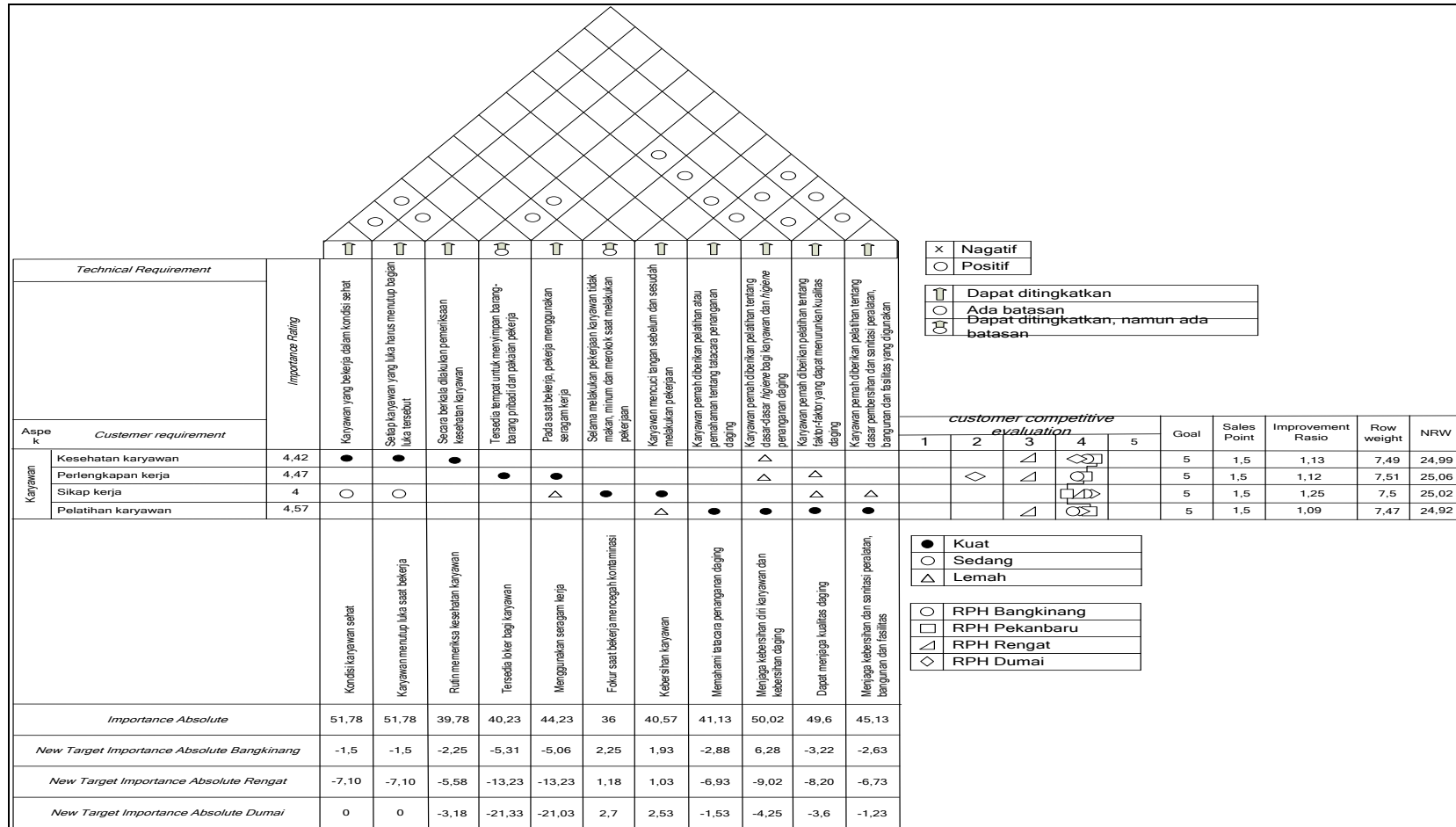
1) P1

$$= \left( \frac{7,52}{15,01} \times 100\% \right)$$
$$= 50,1\%$$

2) P2

$$= \left( \frac{7,49}{15,01} \times 100\% \right)$$
$$= 49,9\%$$

### 3. Aspek karyawan



Gambar 4.15 Benchmarking Aspek Karyawan

Adapun tabel rekapitulasi data kuisisioner dapat dilihat pada tabel 4.7. Selanjutnya menghitung tingkat kepentingan. Tingkat kepentingan konsumen sangat penting digunakan untuk mengetahui kebutuhan konsumen. Untuk itu terlebih dahulu dilakukan perhitungan frekuensi terhadap masing-masing elemen berdasarkan tingkat kepentingan masing-masing. Perhitungan tingkat kepentingan menggunakan modus. yaitu dengan melihat nilai atau bobot yang paling banyak muncul. Adapaun perhitungan dalam mencari *importance rating* sebagai berikut :

1. P1 Kesehatan karyawan RPH

$$IR = \frac{(21,5) + (22,4) + (2,3) + (0,2) + (0,1)}{45}$$

$$IR = \frac{105+88+6+0+0}{45}$$

$$IR = 4,42$$

2. P2 Perlengkapan kerja RPH

$$IR = \frac{(16,5) + (12,4) + (2,3) + (0,2) + (0,1)}{30}$$

$$IR = \frac{80+48+6+0+0}{30}$$

$$IR = 4,47$$

3. P3 sikap kerja RPH

$$IR = \frac{(9,5) + (12,4) + (9,3) + (0,2) + (0,1)}{30}$$

$$IR = \frac{45+48+27+0+0}{30}$$

$$IR = 4$$

4. P3 Pelatihan karyawan RPH

$$IR = \frac{(34,5) + (26,4) + (0,3) + (0,2) + (0,1)}{60}$$

$$IR = \frac{170+104+0+0+0}{60}$$

$$IR = 4,57$$

Adapun perhitungan hasil tingkat kepentingannya tercantum dalam table sebagai berikut :

Tabel 4.56 Rekapitulasi *Importance Rating* Karyawan

Atribut Kebutuhan RPH	<i>Impotance Rating</i>
Kesehatan karyawan	4. 42
Perlengkapan kerja	4. 47
Sikap kerja	4
Pelatihan karyawan	4. 57

1. *Customer Competitive Evaluation*

Setelah mengetahui tingkat kebutuhan konsumen. maka selanjutnya dilakukan perbandingan RPH dengan penyebaran kuesioner untuk membandingkan RPH yang akan dikembangkan dengan RPH yang ada. sehingga dapat mengetahui *customer competitive evaluation* dan mengidentifikasi sejauh mana RPH yang akan dikembangkan dan alat.

Tabel 4.57 Rekapitulasi Perhitungan Manual Karyawan

Pernyataan	P1 (Pekanbaru)	P2 (Bangkinang)	P3 (Rengat)	P4 (Dumai)
Kesehatan karyawan	4. 42	4. 17	3. 8	4. 07
Perlengkapan kerja	4. 47	3. 88	3	2. 1
Sikap kerja	4	4. 25	4. 2	4. 3
Pelatihan karyawan	4. 57	4. 25	3. 8	4. 4

Adapun hasil dari penyebaran kuesioner *customer competitive evaluation* maka didapat hasil data dari responden sebagai berikut :

Aspek	<i>Customer requirement</i>	<i>Importance Rating</i>	<i>customer competitive evaluation</i>				
			1	2	3	4	5
Karyawan	Kesehatan karyawan	4,42			△	◊	
	Perlengkapan kerja	4,47		◊	△	◊	
	Sikap kerja	4				◊	
	Pelatihan karyawan	4,57			△	◊	

Gambar 4.16 Hasil *Customer Competitive Evaluation* Aspek Karyawan



2. Menterjemahkan kebutuhan dan keinginan konsumen ke dalam persyaratan teknis

Salah satu langkah penting dalam matrik pengembangan adalah menterjemahkan kebutuhan konsumen ke dalam kebutuhan teknis agar lebih menspesifikasi sebuah disain umum. Berikut hasil terjemahan keinginan konsumen ke dalam persyaratan teknik.

Tabel 4.58 Penterjemahan Keinginan Konsumen ke dalam Persyaratan Teknik Karyawan

Indikator	Pernyataan
Kesehatan Karyawan	Karyawan yang bekerja dalam kondisi sehat
	Setiap karyawan yang luka harus menutup bagian luka tersebut
	Secara berkala dilakukan pemeriksaan kesehatan karyawan
Perlengkapan Kerja	Tersedia tempat untuk menyimpan barang-barang pribadi dan pakaian pekerja
	Pada saat bekerja. pekerja menggunakan seragam kerja
Sikap Kerja	Selama melakukan pekerjaan karyawan tidak makan. minum dan merokok saat melakukan pekerjaan
	Karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan
Pelatihan karyawan	Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tatacara penanganan daging
	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar <i>higiene</i> bagi karyawan dan <i>higiene</i> penanganan daging
	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging
	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan. bangunan dan fasilitas yang digunakan

3. Hubungan antara *costomer requirement* dan *technical requirement*

Setiap keinginan konsumen akan selalu berhubungan kuat dengan keinginan teknis yang merupakan interpretasinya. sedangkan keinginan teknis yang bukan interpretasi dari keinginan konsumen dapat berhubungan kuat. sedang. lemah atau bahkan tidak berhubungan sama sekali (Widodo. 2003).

Hubungan antar *custoImer requirement* dan *technical requirement* dapat dilihat sebagai berikut:

Technical Requirement		Importance Rating													
Aspek	Customer requirement														
Karyawan	Kesehatan karyawan	4,42	●	●	●								△		
	Perlengkapan kerja	4,47				●	●						△	△	
	Sikap kerja	4	○	○				△	●	●				△	△
	Pelatihan karyawan	4,57								△	●	●	●	●	●

Gambar 4.17 Hubungan *Customer Requirement* dan *Technical Requirement* Aspek Karyawan

#### 4. Target *technical requirement*

Target yang hendak dicapai hendaknya mempertimbangkan kemampuan RPH dalam merealisasikannya yang dalam hal ini adalah kemampuan peneliti dalam mencapai keinginan pimpinan RPH dengan memperhatikan hubungan antara *customer requirement* dan *technical requirement*. yaitu kebutuhan teknis berhubungan kuat dengan kebutuhan konsumen yang memiliki tingkat kepentingan tinggi. seperti berikut :

Technical Requirement		Importance Rating													
Aspek	Customer requirement														
Karyawan	Kesehatan karyawan	4,42	●	●	●										
	Perlengkapan kerja	4,47				●	●						△	△	
	Sikap kerja	4	○	○				△	●	●				△	△
	Pelatihan karyawan	4,57								△	●	●	●	●	●

Gambar 4.18 Target *Technical Requirement* Aspek Karyawan

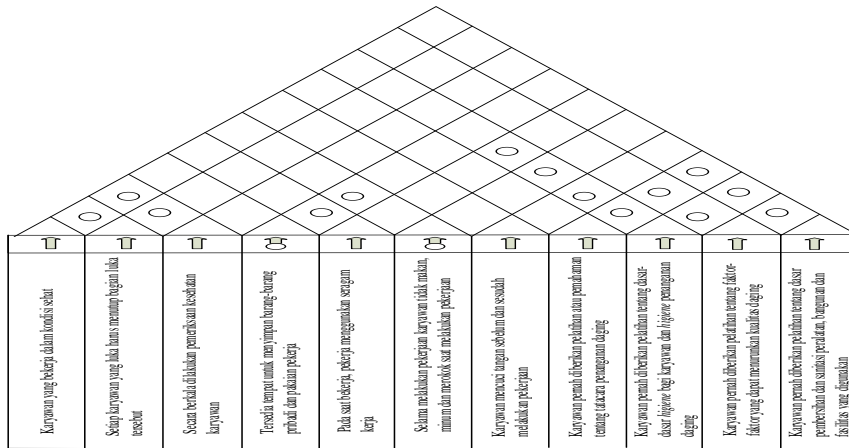
5. Hubungan *technical requirement*

Pada dasarnya *technical requirement* akan saling berhubungan satu sama lain. baik berhungan positif maupun hubungan negatif. Simbol yang digunakan dalam rumah kualitas adalah sebagai berikut:

O = Positif

X = Negatif

Berikut hubungan *technical requirement* dapat di lihat sebagai berikut



Gambar 4.19 Hubungan *Technical Requirement* Aspek Karyawan

6. Bobot kolom

Manfaat dari penjumlahan atau pembobotan kolom yaitu untuk menemukan *importance relative* dan *technical requirement*. Berikut ini hasil penjumlahan pembobotan kolom sebagai berikut :

Technical Requirement		Aspek Karyawan										
		Kondisi karyawan sehat	Setiap karyawan yang juga harus mendapat bagian laba kesehatan	Semua berhadapan dengan pemeriksaan kesehatan karyawan	Tersedia tempat untuk menampung barang-barang pribadi dan pakaian pekerja	Pakaian bekerja, pekerja menggunakan sebagian kopi	Selain melakukan pekerjaan karyawan tidak makan, minum dan merokok saat melakukan pekerjaan	Karyawan merasa nyaman sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan	Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pembaruan tentang tata cara penggunaan alat-alat	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar hygiene bagi karyawan dan hygiene penggunaan alat-alat	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat memengaruhi kualitas alat-alat	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-pemeliharaan dan status peralatan, bangunan dan fasilitas yang digunakan
Aspek	Kesehatan karyawan	4-42	4-47	4	4-57							
	Perengkapan kerja											
	Sikap kerja											
	Pelatihan karyawan											
		51,78	51,78	39,78	40,23	44,23	36	40,57	41,13	50,02	49,6	45,13

Gambar 4.20 Bobot Kolom Aspek Karyawan

Adapun rekapitulasi data dari *Importance Absolute* sebagai berikut :

Tabel 4.59 Rekapitulasi *Importance Absolute* Karyawan

Customer Requirement	IR	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11
Kesehatan karyawan	4. 42	9	9	9						1		
Perlengkapan kerja	4. 47				9	9				1	1	
Sikap kerja	4	3	3			1	9	9			1	1
Pelatihan karyawan	4. 57							1	9	9	9	9

Adapun perhitungan manual dari *Importance Absolute* sebagai berikut :

- a. P1
 
$$= (9 \times 4,42) + (3 \times 4)$$

$$= 39,78 + 12$$

$$= 51,78$$
- b. P2
 
$$= (9 \times 4,42) + (3 \times 4)$$

$$= 39,78 + 12$$

$$= 51,78$$
- c. P3
 
$$= (9 \times 4,42)$$

$$= 39,78$$
- d. P4
 
$$= (9 \times 4,47)$$

$$= 40,23$$
- e. P5
 
$$= (9 \times 4,47) + (1 \times 4)$$

$$= (40,47 + 4)$$

$$= 44,23$$
- f. P6
 
$$= (9 \times 4)$$

$$= 36$$

- g. P7  
 $= (9 \times 4) + (1 \times 4,57)$   
 $= 36 + 4,57$   
 $= 40,57$
- h. P8  
 $= (9 \times 4,57)$   
 $= 41,13$
- i. P9  
 $= (1 \times 4,42) + (1 \times 4,47) + (9 \times 4,57)$   
 $= 4,42 + 4,47 + 41,13$   
 $= 50,02$
- j. P10  
 $= (1 \times 4,47) + (1 \times 4) + (9 \times 4,57)$   
 $= 4,47 + 4 + 41,13$   
 $= 49,6$
- k. P10  
 $= (1 \times 4) + (9 \times 4,57)$   
 $= 4 + 41,13$   
 $= 45,13$

## 7. Analisa dan Pemilihan Item Prioritas Dalam Matrik

Analisa item prioritas merupakan usaha untuk menentukan pengembangan konsep dari sebuah produk yang akan dikembangkan. Hasil konsep item terpilih dapat dilihat sebagai berikut.

Aspek	Customer requirement	Customer requirement score	customer competitive evaluation					Goal	Sales Point	Improvement Rasio	Row weight	NRW
			1	2	3	4	5					
Karyawan	Kesehatan karyawan	4,42			△	⊗		5	1,5	1,13	7,49	24,99
	Perlengkapan kerja	4,47		◇	△	○		5	1,5	1,12	7,51	25,06
	Sikap kerja	4				□	▷	5	1,5	1,25	7,5	25,02
	Pelatihan karyawan	4,57			△	⊗		5	1,5	1,09	7,47	24,92

●	Kuat
○	Sedang
△	Lemah

Gambar 4.21 Pemilihan Item Prioritas dalam Matrik Aspek Karyawan

a. *Improvement Rasio*

Adapun pencarian manual dari *improvement rasio* sebagai berikut :

1) Kesehatan karyawan

$$\begin{aligned} &= \frac{5}{4,42} \\ &= 1,13 \end{aligned}$$

2) Perlengkapan kerja

$$\begin{aligned} &= \frac{5}{4,47} \\ &= 1,12 \end{aligned}$$

3) Sikap kerja

$$\begin{aligned} &= \frac{5}{4} \\ &= 1,25 \end{aligned}$$

4) Pelatihan karyawan

$$\begin{aligned} &= \frac{5}{4,57} \\ &= 1,09 \end{aligned}$$

b. *Row Weight*

Adapun pencarian manual dari *Row Weight* sebagai berikut :

1) P1

$$\begin{aligned} &= (4,42 \times 1,5 \times 1,13) \\ &= 7,49 \end{aligned}$$

2) P2

$$\begin{aligned} &= (4,47 \times 1,5 \times 1,12) \\ &= 7,51 \end{aligned}$$

3) P3

$$\begin{aligned} &= (4 \times 1,5 \times 1,25) \\ &= 7,5 \end{aligned}$$

4) P4

$$\begin{aligned} &= (4,57 \times 1,5 \times 1,09) \\ &= 7,47 \end{aligned}$$

c. *Normalized Row Weight* (NRW)

Adapun pencarian manual dari *Normalized Row Weight* sebagai berikut:

1. P1

$$\begin{aligned} &= \left( \frac{7,49}{29,97} \times 100\% \right) \\ &= 24,99\% \end{aligned}$$

2. P2

$$\begin{aligned} &= \left( \frac{7,51}{29,97} \times 100\% \right) \\ &= 25,06\% \end{aligned}$$

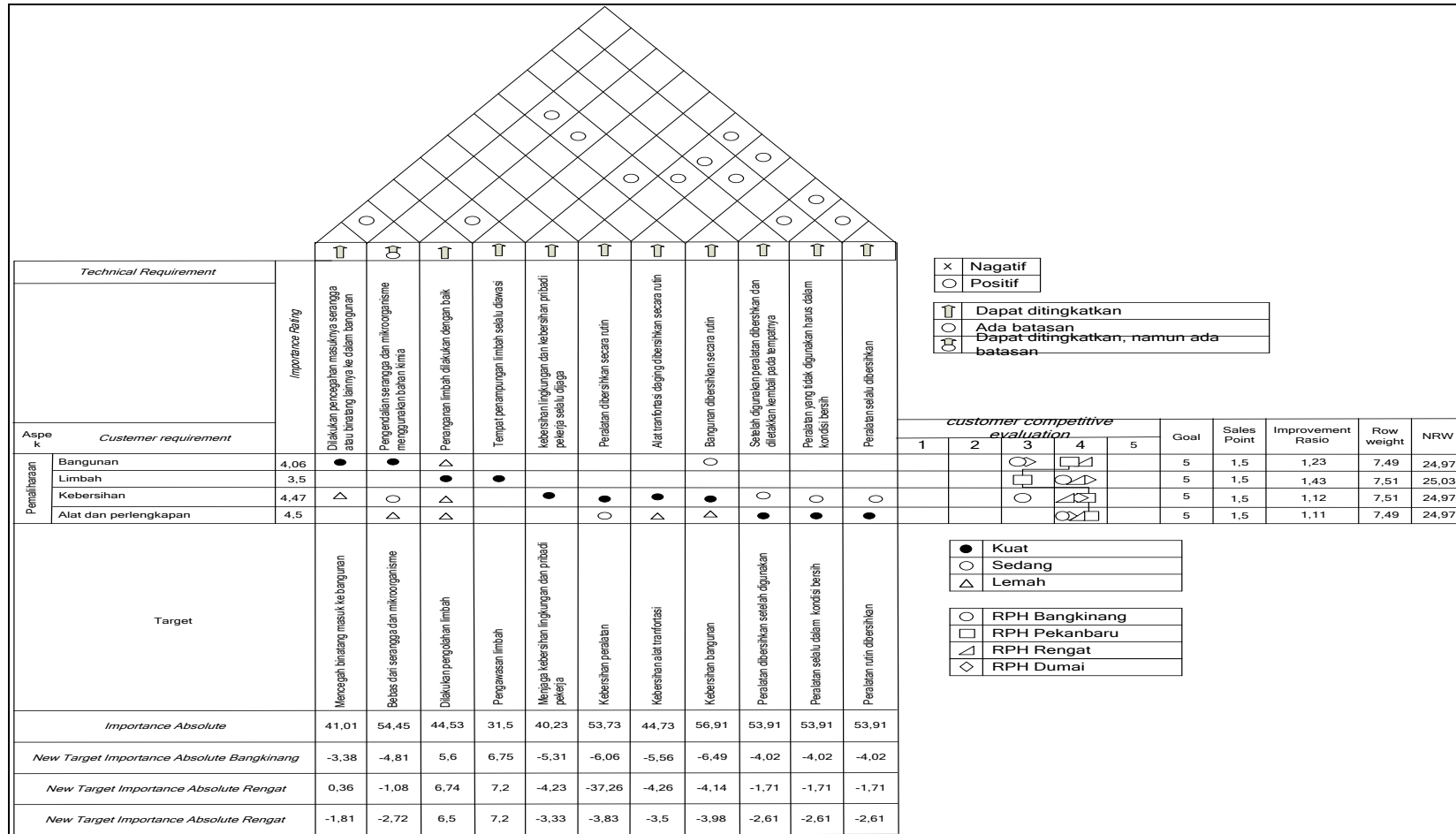
3. P3

$$\begin{aligned} &= \left( \frac{7,5}{29,97} \times 100\% \right) \\ &= 25,02\% \end{aligned}$$

4. P4

$$\begin{aligned} &= \left( \frac{7,47}{29,97} \times 100\% \right) \\ &= 24,92\% \end{aligned}$$

4. Aspek pemeliharaan



Gambar 4.22 Benchmarking Aspek Pemeliharaan



Adapun tabel rekapitulasi data kuisisioner dapat dilihat pada tabel 4.8. Selanjutnya menghitung tingkat kepentingan. Tingkat kepentingan konsumen sangat penting digunakan untuk mengetahui kebutuhan konsumen. Untuk itu terlebih dahulu dilakukan perhitungan frekuensi terhadap masing-masing elemen berdasarkan tingkat kepentingan masing-masing. Perhitungan tingkat kepentingan menggunakan modus. yaitu dengan melihat nilai atau bobot yang paling banyak muncul. Adapaun perhitungan dalam mencari *importance rating* sebagai berikut :

1. P1 Bangunan RPH

$$IR = \frac{(5,5) + (7,4) + (4,3) + (0,2) + (0,1)}{16}$$

$$IR = \frac{25+28+12+0+0}{16}$$

$$IR = 4,06$$

2. P1 Limbah RPH

$$IR = \frac{(4,5) + (7,4) + (5,3) + (0,2) + (0,1)}{18}$$

$$IR = \frac{20+28+15+0+0}{18}$$

$$IR = 3,5$$

3. P1 Kebersihan RPH

$$IR = \frac{(15,5) + (17,4) + (0,3) + (0,2) + (1,1)}{32}$$

$$IR = \frac{75+68+0+0+1}{32}$$

$$IR = 4,47$$

4. P1 Alat dan perlengkapan RPH

$$IR = \frac{(12,5) + (12,4) + (0,3) + (0,2) + (0,1)}{24}$$

$$IR = \frac{60+48+0+0+0}{24}$$

$$IR = 4,5$$

Tabel 4.60 Rekapitulasi *Importance Rating* Pemeliharaan

Atribut Kebutuhan RPH	<i>Importance Rating</i>
Bangunan	4.06
Limbah	3.50
Kebersihan	4.47
Alat dan perlengkapan	4.5

1. *Customer Competitive Evaluation* (CCE)

Setelah mengetahui tingkat kebutuhan konsumen. maka selanjutnya dilakukan perbandingan RPH dengan penyebaran kuesioner untuk membandingkan RPH yang akan dikembangkan dengan RPH yang ada. sehingga dapat mengetahui *customer competitive evaluation* dan mengidentifikasi sejauh mana RPH yang akan dikembangkan dan alat.

Tabel 4.61 Rekapitulasi Perhitungan Manual Pemeliharaan

Pernyataan	P1 (Pekanbaru)	P2 (Bangkinang)	P3 (Rengat)	P4 (Dumai)
Bangunan	4.06	3.75	4.10	3.90
Limbah	3.50	4.25	4.30	4.30
Kebersihan	4.47	3.88	4,00	4.10
Alat dan perlengkapan	4.50	4.25	4.47	4.33

Adapun hasil dari penyebaran kuesioner *customer competitive evaluation* maka didapat hasil data dari responden sebagai berikut :

Aspek	<i>Customer requirement</i>	<i>Importance Rating</i>	<i>customer competitive evaluation</i>				
			1	2	3	4	5
Pemeliharaan	Bangunan	4,06					
	Limbah	3,5					
	Kebersihan	4,47					
	Alat dan perlengkapan	4,5					

Gambar 4.23 Hasil *Customer Competitive Evaluation* Aspek Pemeliharaan

2. Menterjemahkan kebutuhan dan keinginan konsumen ke dalam persyaratan teknis

Salah satu langkah penting dalam matrik pengembangan adalah menterjemahkan kebutuhan konsumen ke dalam kebutuhan teknis agar lebih menspesifikasi sebuah disain umum. Berikut hasil terjemahan keinginan konsumen ke dalam persyaratan teknik.

Tabel 4.62 Penterjemahan Keinginan Konsumen Ke Dalam Persyaratan Teknik Pemeliharaan

Indikator	Pernyataan
Bangunan	Dilakukan pencegahan masuknya serangga atau binatang lainnya ke dalam bangunan
	Pengendalian serangga man mikroorganisme menggunakan bahan kimia
Limbah	Penanganan limbah dilakukan dengan baik
	Tempat penampungan limbah selalu diawasi
Kebersihan	kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga
	Peralatan dibersihkan secara rutin
	Alat tranfortasi daging dibersihkan secara rutin
	Bangunan dibersihkan secara rutin
Alat dan perlengkapan	Setelah digunakan peralatan dibershkan dan diletakkan kembali pada tempatnya
	Peralatan yang tidak digunakan harus dalam kondisi bersih
	Peralatan selalu dibersihkan

3. Hubungan antara *costomer requirement* dan *technical requirement*

Setiap keinginan konsumen akan selalu berhubungan kuat dengan keinginan teknis yang merupakan interprestasinya. sedangkan keinginan teknis yang bukan interprestasi dari keinginan konsumen dapat berhubungan kuat. sedang. lemah atau bahkan tidak berhubungan sama sekali (Widodo. 2003).

Hubungan antar custoImer *requirement* dan *technical requirement* dapat dilihat sebagai berikut:

Technical Requirement		Importance Rating													
Aspek	Customer requirement														
Pemeliharaan	Bangunan	4,06	●	●	△										
	Limbah	3,5			●	●									
	Kebersihan	4,47	△	○	△		●	●	●	●	○	○	○		
	Alat dan perlengkapan	4,5		△	△			○	△	△	●	●	●		

Gambar 4.24 Hubungan *Customer Requirement* dan *Technical Requirement* Aspek Pemeliharaan

#### 4. Target *technical requirement*

Target yang hendak dicapai hendaknya mempertimbangkan kemampuan RPH dalam merealisasikannya yang dalam hal ini adalah kemampuan peneliti dalam mencapai keinginan pimpinan RPH dengan memperhatikan hubungan antara *customer requirement* dan *technical requirement*, yaitu kebutuhan teknis berhubungan kuat dengan kebutuhan konsumen yang memiliki tingkat kepentingan tinggi, seperti berikut :

Technical Requirement		Importance Rating													
Aspek	Customer requirement														
Pemeliharaan	Bangunan	4,06	●	●	△										
	Limbah	3,5			●	●									
	Kebersihan	4,47	△	○	△		●	●	●	●	○	○	○		
	Alat dan perlengkapan	4,5		△	△			○	△	△	●	●	●		
Target			Mencegah binatang masuk ke bangunan	Behas dari serangga dan mikroorganisme menggunakan bahan kimia	Dilakukan pengolahan limbah	Pengawasan limbah	Menjaga kebersihan lingkungan dan pribadi pekerja	Kebersihan peralatan	Kebersihan alat tranfortasi	Kebersihan bangunan	Peralatan dibersihkan setelah digunakan	Peralatan selalu dalam kondisi bersih	Peralatan rutin dibersihkan		

Gambar 4.25 Target *Technical Requirement* Aspek Pemeliharaan

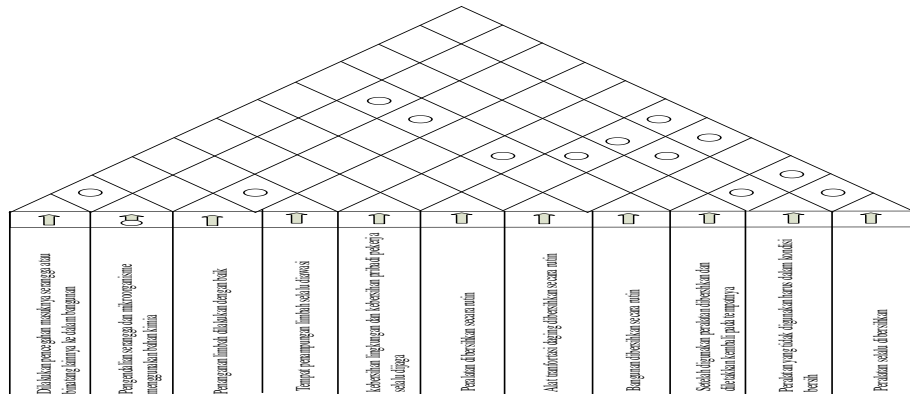
5. Hubungan *technical requirement*

Pada dasarnya *technical requirement* akan saling berhubungan satu sama lain. baik berhubungan positif maupun hubungan negatif. Simbol yang digunakan dalam rumah kualitas adalah sebagai berikut:

O = Positif

X = Negatif

Berikut hubungan *technical requirement* dapat di lihat sebagai berikut



Gambar 4.26 Hubungan *Technical Requirement* Aspek Pemeliharaan

6. Bobot kolom

Manfaat dari penjumlahan atau pembobotan kolom yaitu untuk menemukan *importance relative* dan *technical requirement*. Berikut ini hasil penjumlahan pembobotan kolom sebagai berikut :

Technical Requirement		Aspek Customer requirement											
		Aspek	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Pemeliharaan	Bangunan	4.06	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Kebersihan	4.47	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Alat dan perlengkapan	4.5	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Target			Mencegah masuk ke bangunan	Bekerja seragam dan mikroorganisme menggunakan bahan kimia	Dibutuhkan pengisian imbuhi	Pengisian imbuhi	Mengecek kesehatan bangunan dan pribadi pekerja	Kebutuhan pestisida	Kebutuhan alat transportasi	Kebutuhan bangunan	Pestisida dibecekkan setelah digunakan	Pestisida dalam kondisi bersih	Pestisida rutin dibecekkan
Importance Absolute			41.01	54.45	44.53	31.5	40.23	53.73	44.73	56.91	53.91	53.91	53.91

Gambar 4.27 Bobot Kolom Aspek Pemeliharaan

Adapun rekapitulasi data dari *Importance Absolute* sebagai berikut :

Tabel 4.63 Rekapitulasi *Importance Absolute* Pemeliharaan

Customer Requirement	IR	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11
Bangunan	4.06	9	9	1					3			
Limbah	3.5			9	9							
Kebersihan	4.47	1	3	1		9	9	9	9	3	3	3
Alat dan perlengkapan	4.5		1	1			3	1	1	9	9	9

Adapun perhitungan manual dari *Importance Absolute* sebagai berikut :

a. P1

$$\begin{aligned}
 &= (9 \times 4,06) + (1 \times 4,47) \\
 &= 36,54 + 4,47 \\
 &= 41,01
 \end{aligned}$$

b. P2

$$\begin{aligned}
 &= (9 \times 4,06) + (3 \times 4,47) + (1 \times 4,5) \\
 &= 36,54 + 4,47 + 4,5 \\
 &= 54,45
 \end{aligned}$$

c. P3

$$\begin{aligned}
 &= (1 \times 4,06) + (9 \times 3,5) + (1 \times 4,47) + (1 \times 4,5) \\
 &= 4,06 + 31,5 + 4,47 + 4,5 \\
 &= 44,53
 \end{aligned}$$

d. P4

$$\begin{aligned}
 &= (9 \times 3,5) \\
 &= 31,5
 \end{aligned}$$

e. P5

$$\begin{aligned}
 &= (9 \times 4,47) \\
 &= 40,23
 \end{aligned}$$

f. P6

$$\begin{aligned}
 &= (9 \times 4,47) + (3 \times 4,5) \\
 &= 40,23 + 13,5 \\
 &= 53,73
 \end{aligned}$$

- g. P7  
 $= (9 \times 4,47) + (1 \times 4,5)$   
 $= 40,23 + 4,5$   
 $= 44,73$
- h. P8  
 $= (3 \times 4,06) + (9 \times 4,47) + (1 \times 4,5)$   
 $= 12,18 + 40,23 + 4,5$   
 $= 56,91$
- i. P9  
 $= (3 \times 4,47) + (9 \times 4,5)$   
 $= 13,41 + 40,5$   
 $= 53,91$
- j. P10  
 $= (3 \times 4,47) + (9 \times 4,5)$   
 $= 13,41 + 40,5$   
 $= 53,91$
- k. P11  
 $= (3 \times 4,47) + (9 \times 4,5)$   
 $= 13,41 + 40,5$   
 $= 53,91$

7. Analisa dan pemilihan item prioritas dalam matrik

Analisa item prioritas merupakan usaha untuk menentukan pengembangan konsep dari sebuah produk yang akan dikembangkan. Hasil konsep item terpilih dapat dilihat sebagai berikut.

Aspek	Customer requirement		customer competitive evaluation					Goal	Sales Point	Improvement Rasio	Row weight	NRW
			1	2	3	4	5					
Pemeliharaan	Bangunan	4,06			○	□	5	1,5	1,23	7,49	24,97	
	Limbah	3,5			□	○	5	1,5	1,43	7,51	25,03	
	Kebersihan	4,47			○	△	5	1,5	1,12	7,51	24,97	
	Alat dan perlengkapan	4,5				○	5	1,5	1,11	7,49	24,97	

●	Kuat
○	Sedang
△	Lemah

Gambar 4.28 Pemilihan Item Prioritas dalam Matrik Aspek Pemeliharaan

a. *Improvement Rasio*

Adapun pencarian manual dari *improvement rasio* sebagai berikut :

1) Bangunan

$$\begin{aligned} &= \frac{5}{4,06} \\ &= 1,23 \end{aligned}$$

2) Limbah

$$\begin{aligned} &= \frac{5}{3,5} \\ &= 1,43 \end{aligned}$$

3) Kebersihan

$$\begin{aligned} &= \frac{5}{4,47} \\ &= 1,12 \end{aligned}$$

4) Alat dan perlengkapan

$$\begin{aligned} &= \frac{5}{4,5} \\ &= 1,11 \end{aligned}$$

b. *Row Weight*

Adapun pencarian manual dari *Row Weight* sebagai berikut :

1) P1

$$\begin{aligned} &= (4,06 \times 1,5 \times 1,23) \\ &= 7,49 \end{aligned}$$

2) P2

$$\begin{aligned} &= (3,5 \times 1,5 \times 1,43) \\ &= 7,51 \end{aligned}$$

3) P3

$$\begin{aligned} &= (4,47 \times 1,5 \times 1,12) \\ &= 7,51 \end{aligned}$$

4) P4

$$\begin{aligned} &= (4,5 \times 1,5 \times 1,11) \\ &= 7,49 \end{aligned}$$



c. *Normalized Row Weight* (NRW)

Adapun pencarian manual dari *Normalized Row Weight* sebagai berikut:

1) P1

$$\begin{aligned} &= \left( \frac{7,49}{30} \times 100\% \right) \\ &= 24,97\% \end{aligned}$$

2) P2

$$\begin{aligned} &= \left( \frac{7,51}{30} \times 100\% \right) \\ &= 25,03\% \end{aligned}$$

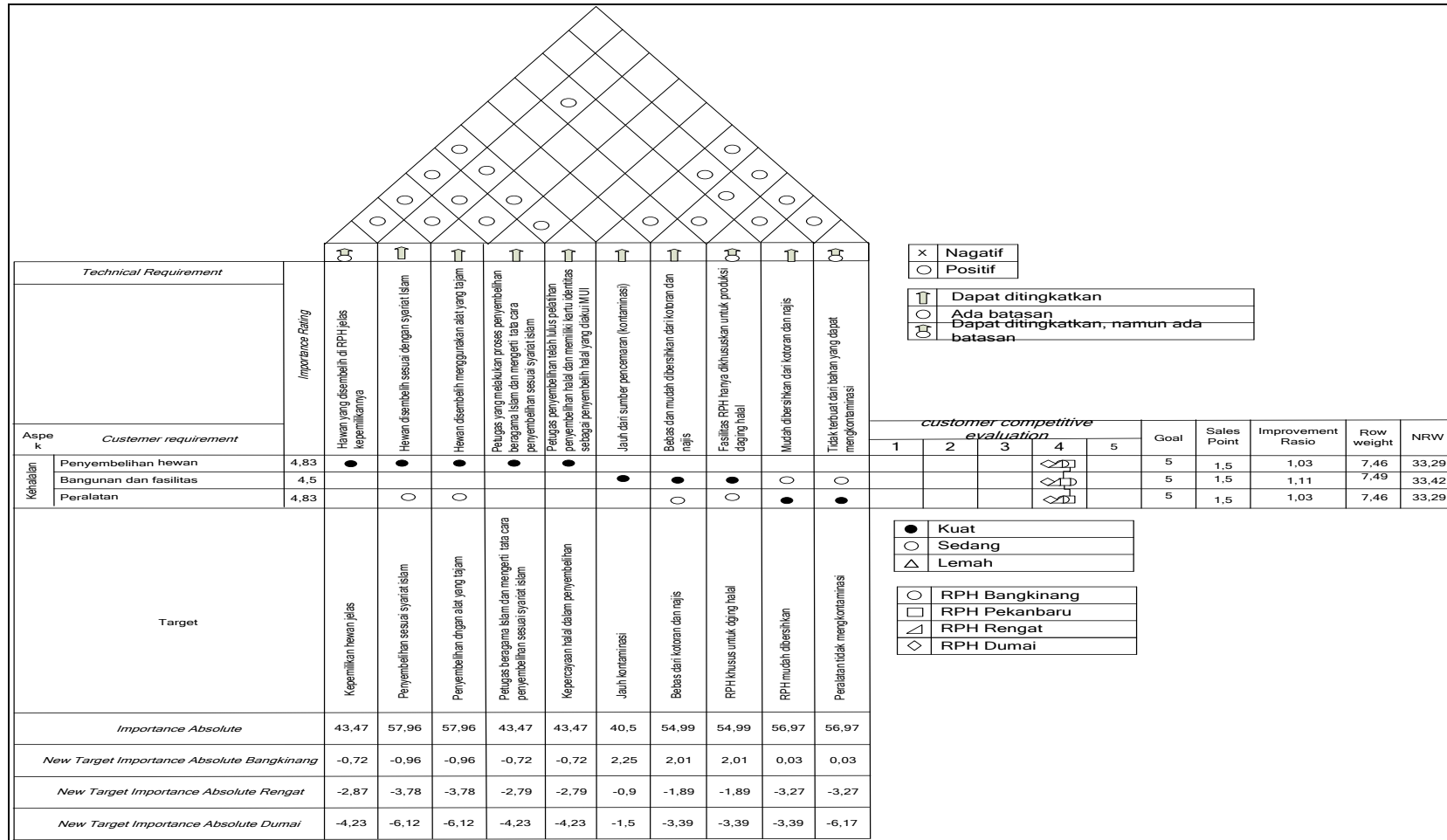
3) P3

$$\begin{aligned} &= \left( \frac{7,51}{30} \times 100\% \right) \\ &= 25,03\% \end{aligned}$$

4) P4

$$\begin{aligned} &= \left( \frac{7,49}{30} \times 100\% \right) \\ &= 24,97\% \end{aligned}$$

5. Aspek kehalalan



Gambar 4.29 Benchmarking Aspek Kehalalan

Adapun tabel rekapitulasi data kuisisioner dapat dilihat pada tabel 4.9. Selanjutnya menghitung tingkat kepentingan. Tingkat kepentingan konsumen sangat penting digunakan untuk mengetahui kebutuhan konsumen. Untuk itu terlebih dahulu dilakukan perhitungan frekuensi terhadap masing-masing elemen berdasarkan tingkat kepentingan masing-masing. Perhitungan tingkat kepentingan menggunakan modus. yaitu dengan melihat nilai atau bobot yang paling banyak muncul. Adapaun perhitungan dalam mencari *importance rating* sebagai berikut :

1. P1 Penyembelihan hewan RPH

$$IR = \frac{(25,5) + (5,4) + (0,3) + (0,2) + (0,1)}{30}$$

$$IR = \frac{125+20+0+0+0}{30}$$

$$IR = 4,83$$

2. P1 Bangunan dan fasilitas RPH

$$IR = \frac{(11,5) + (5,4) + (2,3) + (0,2) + (0,1)}{18}$$

$$IR = \frac{55+20+6+0+0}{18}$$

$$IR = 4,5$$

3. P1 Peralatan RPH

$$IR = \frac{(10,5) + (2,4) + (0,3) + (0,2) + (1,1)}{12}$$

$$IR = \frac{50+8+0+0+1}{12}$$

$$IR = 4,83$$

Tabel 4.64 Rekapitulasi *Importance Rating* Kehalalan

Atribut Kebutuhan RPH	<i>Impotance Rating</i>
Penyembelihan hewan	4.83
Bangunan dan fasilitas	4.50
Peralatan	4.83




### 1. *Customer Competitive Evaluation (CCE)*

Setelah mengetahui tingkat kebutuhan konsumen. maka selanjutnya dilakukan perbandingan RPH dengan penyebaran kuesioner untuk membandingkan RPH yang akan dikembangkan dengan RPH yang ada. sehingga dapat mengetahui *customer competitive evaluation* dan mengidentifikasi sejauh mana RPH yang akan dikembangkan dan alat.

Tabel 4.65 Rekapitulasi Perhitungan Manual Kehalalan

Pernyataan	P1 (Pekanbaru)	P2 (Bangkinang)	P3 (Rengat)	P4 (Dumai)
Penyembelihan hewan	4.83	4.75	4.52	4.36
Bangunan dan fasilitas	4.50	4.75	4.40	4.33
Peralatan	4.83	4.75	4.50	4.20

Adapun hasil dari penyebaran kuesioner *customer competitive evaluation* maka didapat hasil data dari responden sebagai berikut :

Aspek	<i>Customer requirement</i>	<i>Importance Rating</i>	<i>customer competitive evaluation</i>				
			1	2	3	4	5
Kehalalan	Penyembelihan hewan	4,83					
	Bangunan dan fasilitas	4,5					
	Peralatan	4,83					

Gambar 4.30 Hasil *Customer Competitive Evaluation* Aspek Kehalalan

### 2. Menterjemahkan kebutuhan dan keinginan konsumen ke dalam persyaratan teknis

Salah satu langkah penting dalam matrik pengembangan adalah menterjemahkan kebutuhan konsumen ke dalam kebutuhan teknis agar lebih menspesifikasi sebuah disain umum. Berikut hasil terjemahan keinginan konsumen ke dalam persyaratan teknik.

Tabel 4.66 Penterjemahan Keinginan Konsumen Ke Dalam Persyaratan Teknik Kehalalan

Indikator	Pernyataan
Penyembelihan Hewan	Hewan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya
	Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam
	Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam
	Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam
	Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI
Bangunan dan fasilitas	Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)
	Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis
	Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging halal
Peralatan	Mudah dibersihkan dari kotoran dan najis
	Tidak terbuat dari bahan yang dapat mengkontaminasi

### 3. Hubungan antara *customer requirement* dan *technical requirement*

Setiap keinginan konsumen akan selalu berhubungan kuat dengan keinginan teknis yang merupakan interpretasinya. sedangkan keinginan teknis yang bukan interpretasi dari keinginan konsumen dapat berhubungan kuat, sedang, lemah atau bahkan tidak berhubungan sama sekali (Widodo, 2003).

Hubungan antar *customer requirement* dan *technical requirement* dapat dilihat sebagai berikut:

Technical Requirement		Importance Rating	Hewan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam	Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam	Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam	Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI	Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)	Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging halal	Mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	Tidak terbuat dari bahan yang dapat mengkontaminasi
Aspek	Customer requirement											
Kehalalan	Penyembelihan hewan	4,83	●	●	●	●	●					
	Bangunan dan fasilitas	4,5						●	●	●	○	○
	Peralatan	4,83		○	○				○	○	●	●

Gambar 4.31 Hubungan Customer Requirement dan Technical Requirement Aspek Kehalalan

#### 4. Target *technical requirement*

Target yang hendak dicapai hendaknya mempertimbangkan kemampuan RPH dalam merealisasikannya yang dalam hal ini adalah kemampuan peneliti dalam mencapai keinginan pimpinan RPH dengan memperhatikan hubungan antara *customer requirement* dan *technical requirement*. yaitu kebutuhan teknis berhubungan kuat dengan kebutuhan konsumen yang memiliki tingkat kepentingan tinggi. seperti berikut :

Technical Requirement		Importance Rating	Hewan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam	Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam	Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam	Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI	Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)	Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging halal	Mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	Tidak terbuat dari bahan yang dapat mengkontaminasi
Aspek Customer requirement												
Kehalalan	Penyembelihan hewan	4,83	●	●	●	●	●					
	Bangunan dan fasilitas	4,5						●	●	●	○	○
	Peralatan	4,83		○	○				○	○	●	●
Target			Kepemilikan hewan jelas	Penyembelihan sesuai syariat islam	Penyembelihan dengan alat yang tajam	Petugas beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam	Keperayaan halal dalam penyembelihan	Jauh kontaminasi	Bebas dari kotoran dan najis	RPH khusus untuk daging halal	RPH mudah dibersihkan	Peralatan tidak mengkontaminasi

Gambar 4.32 Target *Technical Requirement* Aspek Kehalalan

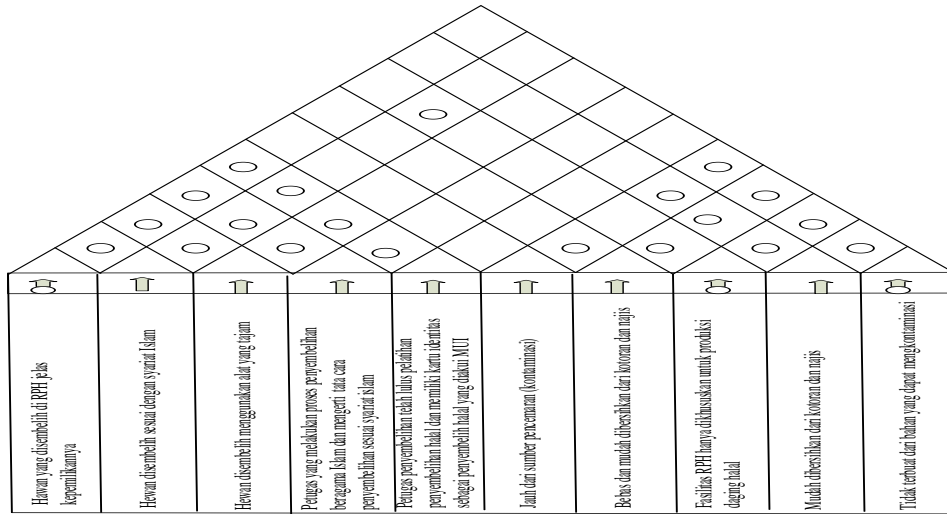
#### 5. Hubungan *technical requirement*

Pada dasarnya *technical requirement* akan saling berhubungan satu sama lain. baik berhubungan positif maupun hubungan negatif. Simbol yang digunakan dalam rumah kualitas adalah sebagai berikut:

O = Positif

X = Negatif

Berikut hubungan *technical requirement* dapat di lihat sebagai berikut



Gambar 4.33 Hubungan *Technical Requirement* Aspek Kehalalan

## 6. Bobot kolom

Manfaat dari penjumlahan atau pembobotan kolom yaitu untuk menemukan *importance relative* dan *technical requirement*. Berikut ini hasil penjumlahan pembobotan kolom sebagai berikut :

Technical Requirement		Importance Rating										
Aspek Customer requirement		Technical Requirement										
Kehalalan	Penyembelihan hewan	4,83	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Bangunan dan fasilitas	4,5										
	Peralatan	4,83		○	○							
Target			Kepekmlkan hewan pkas	Penyembelihan sesuai syarat islam	Penyembelihan dgn alat yang tajam	Pengas bergama islam dan mengerti tta cara penyembelihan sesuai syarat islam	Keper syant halal dalam penyembelihan	Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)	Bebas dari kotoran dan najis	RPH khusus untuk daging halal	RPH mudah dibersihkan	Peralatan tidak mengkontaminasi
Importance Absolute		43,47	57,96	57,96	43,47	43,47	40,5	54,99	54,99	56,97	56,97	

Gambar 434 Bobot Kolom Aspek Bangunan dan Fasilitas

Adapun rekapitulasi data dari *Importance Absolute* sebagai berikut :

Tabel 4.67 Rekapitulasi *Importance Absolute* Kehalalan

Customer Requirement	IR	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
Penyembelihan hewan	4. 83	9	9	9	9	9					
Bangunan dn fasilitas	4. 5						9	9	9	3	3
peralatan	4. 38		3	3				3	3	9	9

Adapaun perhitungan manual dari *Importance Absolute* sebagai berikut :

a. P1

$$= (9 \times 4,83)$$

$$= 43,47$$

b. P2

$$= (9 \times 4,83) + (3 \times 4,83)$$

$$= 43,47 + 14,49$$

$$= 57,96$$

c. P3

$$= (9 \times 4,83) + (3 \times 4,83)$$

$$= 43,47 + 14,49$$

$$= 57,96$$

d. P4

$$= (9 \times 4,83)$$

$$= 43,47$$

e. P5

$$= (9 \times 4,83)$$

$$= 43,47$$

f. P6

$$= (9 \times 4,5)$$

$$= 40,5$$

g. P7

$$= (9 \times 4,5) + (3 \times 4,83)$$

$$= 40,5 + 14,49$$

$$= 54,99$$



- h. P8  
 $= (9 \times 4,5) + (3 \times 4,83)$   
 $= 40,5 + 14,49$   
 $= 54,99$
- i. P9  
 $= (3 \times 4,5) + (9 \times 4,83)$   
 $= 13,5 + 43,47$   
 $= 56,97$
- j. P10  
 $= (3 \times 4,5) + (9 \times 4,83)$   
 $= 13,5 + 43,47$   
 $= 56,97$

7. Analisa dan pemilihan item prioritas dalam matrik

Analisa item prioritas merupakan usaha untuk menentukan pengembangan konsep dari sebuah produk yang akan dikembangkan. Hasil konsep item terpilih dapat dilihat sebagai berikut.

Aspek	Customer requirement		customer competitive evaluation					Goal	Sales Point	Improvement Rasio	Row weight	NRW
			1	2	3	4	5					
Kehalalan	Penyembelihan hewan	4,83				◊	5	1,5	1,03	7,46	33,29	
	Bangunan dan fasilitas	4,5				◊	5	1,5	1,11	7,49	33,42	
	Peralatan	4,83				◊	5	1,5	1,03	7,46	33,29	

●	Kuat
○	Sedang
△	Lemah

Gambar 4.35 Pemilihan Item Prioritas dalam Matrik Aspek Bangunan dan Fasilitas

a. *Improvement Rasio*

Adapun pencarian manual dari *improvement rasio* sebagai berikut :

1) Penyembelihan hewan

$$= \frac{5}{4,83}$$

$$= 1,03$$

2) Bangunan dan fasilitas

$$= \frac{5}{4,5}$$
$$= 1,11$$

3) Peralatan

$$= \frac{5}{4,83}$$
$$= 1,03$$

b. *Row Weight*

Adapun pencarian manual dari *Row Weight* sebagai berikut :

1) P1

$$= (4,83 \times 1,5 \times 1,03)$$
$$= 7,46$$

2) P2

$$= (4,5 \times 1,5 \times 1,11)$$
$$= 7,49$$

3) P3

$$= (4,83 \times 1,5 \times 1,03)$$
$$= 7,46$$

c. *Normalized Row Weight (NRW)*

Adapun pencarian manual dari *Normalized Row Weight* sebagai berikut:

1) P1

$$= \left( \frac{7,46}{22,41} \times 100\% \right)$$
$$= 33,29\%$$

2) P2

$$= \left( \frac{7,49}{22,41} \times 100\% \right)$$
$$= 33,42\%$$

3) P3

$$= \left( \frac{7,46}{22,41} \times 100\% \right)$$
$$= 33,29\%$$

Berikut rekapitulasi hasil benchmarking dari ke 4 rumah potong hewan secara keseluruhan adalah:

Tabel 4.68 Rekapitulasi Hasil *Benchmarking* RPH

Aspek	RPH	Importance Absolute														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Bangunan dan fasilitas	Pekanbaru	53.80	40.70	45.10	53.80	39.40	52.60	43.80	43.80	52.60	48.30	39.40	52.60	43.80	52.60	39.40
	Bangkinang	0.55	0.2	0.35	0.55	1.15	2.14	1.48	1	3.22	2.92	-0.23	3.22	2.92	3.22	2.77
	Rengat	3.7	2.9	3.2	3.7	2.5	5.2	-3.6	-3.6	8.8	8.5	7.9	8.8	8.2	8.8	7.9
	Dumai	4.30	3.35	3.70	4.00	2.95	3.81	3.25	3.25	3.42	3.07	2.37	3.42	2.72	3.42	2.37
Peralatan	Pekanbaru	39.96	39.96	39.96	39.96	44.46	44.46	53.46								
	Bangkinang	2.61	2.61	2.61	2.61	3.11	3.11	4.11								
	Rengat	1.44	1.44	1.44	1.44	1.64	1.64	1.92								
	Dumai	2.88	2.88	2.88	2.88	3.28	3.44	4.2								
Karyawan	Pekanbaru	51.78	51.78	39.78	40.23	44.23	36.00	40.57	41.13	50.02	49.60	45.13				
	Bangkinang	1.5	1.5	2.25	5.31	5.06	-2.25	-1.93	2.88	-6.28	3.22	2.63				
	Rengat	7.10	7.10	5.58	13.23	13.03	-1.80	-1.03	6.93	9.02	8.20	6.73				
	Dumai	0	0	3.18	21.33	21.03	-2.7	-2.53	1.53	4.25	3.6	1.23				
Pemeliharaan	Pekanbaru	41.01	54.45	44.53	31.50	40.23	53.73	44.73	56.91	53.91	53.91	53.91				
	Bangkinang	3.38	4.81	-5.6	-6.75	5.31	6.06	5.56	6.49	4.02	4.02	4.02				
	Rengat	-0.36	1.08	-6.74	-7.2	4.23	37.26	4.26	4.14	1.71	1.71	1.71				
	Dumai	1.81	2.72	-6.5	-7.2	3.33	3.83	3.5	3.98	2.61	2.61	2.61				
Kehalalan	Pekanbaru	43.47	57.96	57.96	43.47	43.47	40.50	54.99	54.99	56.97	56.97					
	Bangkinang	0.72	0.96	0.96	0.72	0.72	-2.25	-2.01	-2.01	-0.03	-0.03					
	Rengat	2.87	3.78	3.78	2.79	2.79	0.9	1.89	1.89	3.27	3.27					
	Dumai	4.23	6.12	6.12	4.23	4.23	1.5	3.39	3.39	6.17	6.17					

Nilai berada dibawah RPH Pekanbaru

Nilai diatas RPH Pekanbaru

## **BAB V ANALISA**

### **5.1 Analisa Pembobotan Aspek Penilaian Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP)**

Pembobotan aspek penilaian Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP) menggunakan *Analytical Hierarchy Process* (AHP). Pembobotan dihitung berdasarkan kuesioner berpasangan, 5 aspek HGMP yang telah disebarakan pada masing-masing RPH. Pembobotan merupakan media pengambilan keputusan untuk menentukan aspek mana yang menjadi prioritas perbaikan pada masing-masing rumah potong hewan.

#### **1. Rumah potong hewan (RPH) Kota Pekanbaru**

Setelah dilakukan perhitungan, dapat diketahui bahwa bobot dengan nilai tertinggi pada aspek bangunan dan fasilitas dengan total bobot 0,29 atau 29%, aspek kehalalan dengan nilai bobot 0,24 atau 24%, aspek peralatan dengan bobot 0,18 atau 18%, aspek karyawan dengan bobot 0,15 atau 15% dan aspek pemeliharaan dengan bobot 0,14 atau 14%. Artinya dalam aspek penerapan Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP) rumah potong hewan (RPH) Pekanbaru lebih memprioritaskan pada aspek bangunan dan kehalalan, dan masih perlu untuk meningkatkan pada aspek peralatan, karyawan dan pemeliharaan.

#### **2. Rumah potong hewan (RPH) Bangkinang**

Setelah dilakukan perhitungan, dapat diketahui bahwa bobot dengan nilai tertinggi pada aspek kehalalan dengan total bobot 0,43 atau 43%, aspek karyawan dengan nilai bobot 0,19 atau 19%, aspek bangunan dan fasilitas dengan bobot 0,15 atau 15%, aspek pemeliharaan dengan bobot 0,12 atau 12% dan aspek peralatan dengan bobot 0,10 atau 10%. Artinya dalam aspek penerapan Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP) rumah potong hewan (RPH) Bangkinang lebih memprioritaskan pada aspek kehalalan, dan masih perlu untuk meningkatkan pada aspek bangunan dan fasilitas, peralatan, karyawan dan pemeliharaan.

3. Rumah potong hewan (RPH) Rengat

Setelah dilakukan perhitungan, dapat diketahui bahwa bobot dengan nilai tertinggi pada aspek kehalalan dengan total bobot 0,50 atau 50%, aspek karyawan dengan nilai bobot 0,13 atau 13%, aspek bangunan dan fasilitas dengan bobot 0,12 atau 12%, aspek pemeliharaan dengan bobot 0,12 atau 12% dan aspek peralatan dengan bobot 0,12 atau 12%. Artinya dalam aspek penerapan Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP) rumah potong hewan (RPH) Rengat lebih memprioritaskan pada aspek kehalalan, dan masih perlu untuk meningkatkan pada aspek bangunan dan fasilitas, peralatan, karyawan dan pemeliharaan.

4. Rumah potong hewan (RPH) Dumai

Setelah dilakukan perhitungan, dapat diketahui bahwa bobot dengan nilai tertinggi pada aspek kehalalan dengan total bobot 0,46 atau 46%, aspek karyawan dengan nilai bobot 0,14 atau 14%, aspek pemeliharaan dengan bobot 0,14 atau 14%, aspek bangunan dan fasilitas dengan bobot 0,13 atau 13%, dan aspek peralatan dengan bobot 0,13 atau 13%. Artinya dalam aspek penerapan Halal *Good Manufacturing Practices* (HGMP) rumah potong hewan (RPH) Dumai lebih memprioritaskan pada aspek kehalalan, dan masih perlu untuk meningkatkan pada aspek bangunan dan fasilitas, peralatan, karyawan dan pemeliharaan.

## 5.2 Analisa Nilai Kinerja RPH

Perhitungan nilai kinerja dari setiap rumah potong hewan memberikan gambaran keadaan rumah potong hewan. Usaha dalam menjalankan *Halal Good Manufacturing Practice* dan upaya dalam menjaga kehalalan daging yang dihasilkan setiap rumah potong hewan memiliki nilai berbeda-beda.

Berdasarkan pengolahan data, dapat diketahui bahwa nilai kinerja RPH Pekanbaru termasuk dalam kategori *good* karna nilai total kinerja RPH Pekanbaru sebesar 71,50%. Pencapaian ini sudah sangat baik namun perlu ditingkatkan lagi. terutama pada aspek karyawan, pemeliharaan, peralatan dengan masing-masing

nilai kinerja 10,03 % . 10,66% dan 11,24%. Dengan melakukan perbaikan pada aspek tersebut maka RPH Pekanbaru dapat memaksimalkan kinerja.

Nilai kinerja RPH Bangkinang bernilai 59,15% yang termasuk dalam kategori *average*. Pencapaian ini masih berada di rata-rata. Masih perlu banyak peningkatan lagi. terutama pada aspek bangunan dengan bobot 7,17%. karyawan dengan bobot 7,50%. pemeliharaan dengan bobot 6,44% dan peralatan dengan bobot 5,44%. Dengan melakukan perbaikan pada aspek tersebut maka RPH Bangkinang dapat memaksimalkan kinerja.

Nilai kinerja RPH Rengat bernilai 54,79% yang termasuk dalam kategori *Average*. Pencapaian ini masih berada di rata-rata. Masih perlu banyak peningkatan lagi. terutama pada aspek bangunan dengan bobot 5,13%. karyawan dengan bobot 5,53%. pemeliharaan dengan bobot 5,36% dan peralatan dengan bobot 5,35%. Dengan melakukan perbaikan pada aspek tersebut maka RPH Rengat dapat memaksimalkan kinerja.

Nilai kinerja RPH Dumai bernilai 60,56% yang termasuk dalam kategori *Average*. Pencapaian ini masih berada di rata-rata. Masih perlu banyak peningkatan lagi. terutama pada aspek bangunan dengan bobot 5,70%. karyawan dengan bobot 5,46%. pemeliharaan dengan bobot 7,01% dan peralatan dengan bobot 7,27%. Dengan melakukan perbaikan pada aspek tersebut maka RPH Rengat dapat memaksimalkan kinerja.

### **5.3 Benchmarking Rumah Potong Hewan**

*House of Quality* menjelaskan apa saja yang menjadi kebutuhan atau harapan bagi pihak RPH dan bagaimana memenuhi persyaratan dan harapan tersebut. *House of Quality* dibuat berdasarkan penggabungan pengolahan data dari penentuan derajat kepentingan sampai dengan interaksi parameter teknik.

Berikut analisa evaluasi kompetitif pada setiap rumah potong hewan :

#### **1. Aspek bangunan dan fasilitas**

Kesenjangan ataupun perbandingan RPH Bangkinang, RPH Rengat dan RPH Dumai dengan RPH pesaing adalah RPH Pekanbaru dapat dilihat pada penilaian *importance absolute* untuk RPH Pekanbaru dengan nilai *new target*

*importance absolute* pada RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai. Nilai *importance absolute* RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai berada dibawah RPH Pekanbaru oleh karena itu perlu adanya peningkatan kembali. Pada RPH Bangkinang nilai pada pernyataan memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap berada diatas nilai RPH Pekanbaru. Pada RPH Rengat nilai pernyataan ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas dan bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara berada diatas nilai RPH Pekanbaru. RPH Pekanbaru sebagai RPH pembanding karena RPH telah mendapatkan sertifikat halal dari LPPOM MUI RIAU. Sehingga dianggap RPH ini telah dapat memenuhi kualitas kehalalan daging. Sehingga RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai memiliki kualitas yang mendekati atau sama dengan RPH Pekanbaru.

2. Aspek peralatan

Kesenjangan ataupun perbandingan RPH Bangkinang, RPH Rengat dan RPH Dumai dengan RPH pesaing adalah RPH Pekanbaru dapat dilihat pada penilaian *importance absolute* untuk RPH Pekanbaru dengan nilai *new target importance absolute* pada RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai. Nilai *importance absolute* RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai berada dibawah RPH Pekanbaru oleh karena itu perlu adanya usaha peningkatan kembali.

3. Aspek karyawan

Kesenjangan ataupun perbandingan RPH Bangkinang, RPH Rengat dan RPH Dumai dengan RPH pesaing adalah RPH Pekanbaru dapat dilihat pada penilaian *importance absolute* untuk RPH Pekanbaru dengan nilai *new target importance absolute* pada RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai. Nilai *importance absolute* RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai berada dibawah RPH Pekanbaru oleh karena itu perlu adanya peningkatan kembali. Pada RPH Bangkinang nilai pada pernyataan selama melakukan pekerjaan karyawan tidak makan, minum dan merokok saat melakukan pekerjaan, karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan dan karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar higiene bagi karyawan dan higiene penanganan daging berada diatas nilai RPH Pekanbaru. Pada RPH

Rengat dan Dumai nilai pada pernyataan selama melakukan pekerjaan karyawan tidak makan, minum dan merokok saat melakukan pekerjaan. karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan berada diatas nilai RPH Pekanbaru. RPH Pekanbaru sebagai RPH pembanding karena RPH telah mendapatkan sertifikat halal dari LPPOM MUI RIAU, sehingga dianggap RPH ini telah dapat memenuhi kualitas kehalalan daging. Sehingga RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai harus memiliki kualitas yang mendekati atau sama dengan RPH Pekanbaru.

4. Aspek pemeliharaan

Kesenjangan ataupun perbandingan RPH Bangkinang, RPH Rengat dan RPH Dumai dengan RPH pesaing adalah RPH Pekanbaru dapat dilihat pada penilaian *importance absolute* untuk RPH Pekanbaru dengan nilai *new target importance absolute* pada RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai. Nilai *importance absolute* RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai berada dibawah RPH Pekanbaru oleh karena itu perlu adanya peningkatan kembali. Pada RPH Bangkinang dan Dumai nilai pada pernyataan penanganan limbah dilakukan dengan baik dan tempat penampungan limbah selalu diawasi berada diatas nilai RPH Pekanbaru. Pada RPH Rengat nilai pada pernyataan penanganan limbah dilakukan dengan baik, tempat penampungan limbah selalu diawasi dan dilakukan pencegahan masuknya serangga atau binatang lainnya ke dalam bangunan berada diatas nilai RPH Pekanbaru. RPH Pekanbaru sebagai RPH pembanding karena RPH telah mendapatkan sertifikat halal dari LPPOM MUI RIAU, sehingga dianggap RPH ini telah dapat memenuhi kualitas kehalalan daging. Sehingga RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai harus memiliki kualitas yang mendekati atau sama dengan RPH Pekanbaru.

5. Aspek kehalalan

Kesenjangan ataupun perbandingan RPH Bangkinang, RPH Rengat dan RPH Dumai dengan RPH pesaing adalah RPH Pekanbaru dapat dilihat pada penilaian *importance absolute* untuk RPH Pekanbaru dengan nilai *new target importance absolute* pada RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai. Nilai *importance absolute* RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai berada dibawah



RPH Pekanbaru oleh karena itu perlu adanya peningkatan kembali. Pada RPH Bangkinang nilai pada pernyataan jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi) bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis, fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging halal, mudah dibersihkan dari kotoran dan najis dan tidak terbuat dari bahan yang dapat mengkontaminasi berada diatas nilai RPH Pekanbaru. RPH Pekanbaru sebagai RPH pembanding karena RPH telah mendapatkan sertifikat halal dari LPPOM MUI RIAU, sehingga dianggap RPH ini telah dapat memenuhi kualitas kehalalan daging. Sehingga RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai harus memiliki kualitas yang mendekati atau sama dengan RPH Pekanbaru.

## **BAB VI PENUTUP**

### **6.1 Kesimpulan**

Adapun kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Indikator *Halal Good Manufacturing Practices* (HGMP) yang digunakan terdiri dari 5 aspek yakni bangunan dan fasilitas, peralatan, karyawan, pemeliharaan dan kehalalan. Dari setiap aspek memiliki beberapa indikator dan pernyataan. Aspek bangunan dan fasilitas terdiri dari 3 indikator. Aspek peralatan terdiri dari 2 indikator. Aspek karyawan terdiri dari 4 indikator. Aspek pemeliharaan terdiri dari 4 indikator dan indikator kehalalan terdiri dari 3 indikator. Jumlah pernyataan seluruh aspek penilaian terdiri dari 52 pernyataan.
2. Berdasarkan hasil perhitungan didapat tingkat kesesuaian penerapan HGMP di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru di dapat bobot dengan nilai tertinggi aspek bangunan dan fasilitas dengan bobot 29%, bobot kehalalan 24%, bobot peralatan 18%, bobot karyawan 15% dan bobot pemeliharaan 14%. Nilai kinerja pada RPH Pekanbaru bernilai 71. 50% yang termasuk dalam kategori *good*.  
Rumah Potong Hewan (RPH) Bangkinang di dapat bobot dengan nilai tertinggi aspek bobot kehalalan 43%, bobot karyawan 19%, bobot bangunan dan fasilitas 15%, bobot peralatan 1%, dan bobot pemeliharaan 1%. Nilai kinerja pada RPH Bangkinang bernilai 58. 61% yang termasuk dalam kategori *average*.  
Rumah Potong Hewan (RPH) Rengat di dapat bobot dengan nilai tertinggi aspek bobot kehalalan 5%, bobot karyawan 13%, bobot bangunan dan fasilitas 12%, bobot peralatan 12%, dan bobot pemeliharaan 12%. Nilai kinerja pada RPH Rengat bernilai 54. 79% yang termasuk dalam kategori *average*.  
Rumah Potong Hewan (RPH) Dumai di dapat bobot dengan nilai tertinggi aspek bobot kehalalan 46%, bobot karyawan 14% dan bobot pemeliharaan 14%, bobot bangunan dan fasilitas 13%, dan bobot peralatan 13%. Nilai

kinerja pada RPH Dumai bernilai 60. 569% yang termasuk dalam kategori *average*.

3. Usulan untuk alternatif peningkatan penerapan halal *Good Manufacturing Practices* (GHMP) dilihat dari *benchmarking* RPH Bangkinang, Rengat dan Dumai masih dibawah RPH Pekanbaru. Untuk peningkatan perlu adanya upaya perbaikan baik dari proses pemotongan hewan, fasilitas dan lainnya. Agar kualitas dapat sama dengan RPH Pekanbaru.

## **6.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian maka saran yang perlu diajukan peneliti adalah sebagai berikut:

1. Pihak rumah potong hewan diharapkan dapat meningkatkan sarana dan prasarana dan melakukan pendaftaran sertifikasi halal agar dapat memberikan layanan maksimal kepada masyarakat.
2. Untuk penelitian selanjutnya dapat mempertimbangkan penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*) berdasarkan regulasi Badan Standarisasi Nasional SNI 01-4852-1998 dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*).

## DAFTAR PUSTAKA

1. Anggraini. T.. & Ririh Yudhastuti. D. (2014). Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang Di Sukolilo Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 7(2). 148–158.
2. Badan Pusat Statistik (BPS) Riau. (2017). *Jumlah Pemeluk Agama menurut Kabupaten dan Jenis*. Pekanbaru. Indonesia.
3. Badan Pusat Statistik (BPS) Riau. (2017). *Produksi Daging menurut Jenis Ternak*. Pekanbaru. Indonesia.
4. Badan Pusat Statistik (BPS) Riau. (2017). *Rumah Potong Hewan (RPH) dan Tempat Potong Hewan (TPH)*. Jakarta. Indonesia.
5. Badan Standarisasi Nasional. (1999). SNI tentang Rumah Potong Hewan No 01-6159-1999.
6. Baston. Hidayat. N.. Suryanto. E.. Murti. T. W.. & Drastini. Y. (2015b). Implementation of Good Manufacturing Practices in Halal Certified Cattle Slaughterhouses in Daerah Istimewa Yogyakarta. In *The 6th International Seminar on Tropical Animal Production* (pp. 803–809).
7. Davey. J. W.. & Gugiu. P. C. (2010). Quantitative Methods for Estimating the Reliability of Qualitative Data. *Journal of MultiDisciplinary Evaluation*. 6(13). 140–162.
8. Elasrag. H. (2016). Halal Industry: Key Challenges and Opportunities. Munich Personal RePEc Archive. (74203).
9. Etikan. I. Musa. S. A.. & Alkassim. R. S. (2016). Comparison of Convenience Sampling and Purposive Sampling. *American Journal of Theoretical and Applied Statistics*. 5(1). 1–4.
10. Fereday J & Muir-cochrane E. (2006). “Demonstrating rigor using thematic analysis: a hybrid approach of inductive and deductive coding and theme development.” *International Journal of Qualitative Methods*. 5(March). 1–11.
11. Kiridena. S.. & Fitzgerald. A. (2006). Case study approach in operations management. ACSPRI Conference (pp. 1–18). Sydney. Australia.
12. Krishnan. S.. Che Omar. C. M.. Zahran. I.. Syazwan. N.. & Alyaa. S. (2017). The Awareness of Gen Z’s toward Halal Food Industry. *Management*. 7(1). 44–47.
13. LPPOM MUI. (2018). *Daftar Belanja Produk Halal : Acuan Sertifikasi Halal*. Bogor.
14. Ma’luf. L.. (1986). *Al-Munjid Lughah wa al-A’lam*. Beirut: Dar al-Masyariq.

15. Ma'rifat. T. N., Kholis. M. N., & Purwanto. S. (2016). Analisis Persepsi Konsumen Dan Produsen Sebagai Upaya Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada Industri Kecil Dan Menengah Bidang Pangan Di Kabupaten Ponorogo. Jawa Timur. In Seminar Nasional Hasil-Hasil PPM IPB 2016 (pp. 278–286).
16. Narundhana. D., Tawaf. R., & Arief. H. (2016). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pemotongan Sapi Bandung. *Jurnal Peternakan Unpad*. 5(1). 1–10.
17. Novianti. N., Subagyo. H., S., H., & Aprilia. A. (2019). Pengendalian Kualitas Produk Selada Romaine Pada Sistem Tanam Hidroponik (Studi Kasus Di Umkm Kebun Sayur, Kota Surabaya, Jawa Timur). *Malang*. 3(2). 131-149.
18. Nurjannah. (2006). Penyembelihan Secaraislami ( Suatu Bimbingan Bagi Masyarakat Muslim ). *Journal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*. VII(2). 145–157.
19. Paulus. M. & Davie. (2013). Analisa Pengaruh Penggunaan Benchmarking Terhadap Keunggulan Bersaing dan Kinerja Perusahaan.Surabaya. *Business Accounting Review*. 1(2). 39-49.
20. Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010. (2010). Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia Dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant).
21. Rudiyanto. H. (2016). Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(2). 148–157.
22. Salehudin. I., & Mukhlis. B. M. (2012). Pemasaran Halal : Konsep , Implikasi dan Temuan di Lapangan. *Dulu Mendengar Sekarang Bicara: Kumpulan Tulisan Ekonom Muda FEUI*. 293–305.
23. Septia. T., Wulandari. S., & Tripiawan. W. (2018). Perbaikan Program Komunikasi Pemasaran Pada Ukm Inkra Batant Stride Menggunakan Metode Benchmarking. Bandung. *e-Proceeding of Engineering*. 5(3). 6981-6988.
24. Shahdan. I. A., Regenstein. J. M., Shahabuddin. A. S. M., & Rahman. M. T. (2016). Developing control points for halal slaughtering of poultry. *Poultry Science*. 95(7). 1680–1692.
25. Somwang. C., Charoenchaichana. P., & Polmade. M. (2013). The Implementation of Good Manufacturing Practices ( GMP ) System in the Poultry Industry : A case study of the hatchery in. *Internasional Journal of Humanities and Management Sciences (IJHMS)*. 1(1). 113–115.
26. Sulistiyani. E., Amir. M. I. H., K.R. Y., Nasrullah. & Injarwanto. D. (2017). Implementasi Metode Analytical Hierarchy Process ( AHP ) Sebagai Solusi Alternatif Dalam Pemilihan Supplier Bahan Baku Apel Di PT . Mannasatria Kusumajaya. *Jechnology Science and Engineering Journal*. 1(2). 87–101.
27. Taufiqurrahman., Malani. R., & Najib. A. (2018). Pengurutan dan Pengelompokan Divisi Hasil Penerimaan Calon Karyawan Menggunakan Metode F-AHP Dan K-Means (Studi Kasus Tata Usaha SMK Negeri 7

- Samarinda). Samarinda. In *Prosiding Seminar Ilmu Komputer Dan Teknologi Informasi*. 3(1). 115–123.
28. Thomas. A. M., White. G. R. T., Plant. E., & Zhou. P. (2015). Challenges and practices in Halal meat preparation : a case study investigation of a UK slaughterhouse. *Total Quality Management & Business Excellence*. 28(1). 12–31.
  29. Tolistiawaty. I., Widjaja. J., Isnawati. R., & Lobo. L. T. (2015). Gambaran Rumah Potong Hewan / Tempat Pemotongan Hewan di Kabupaten Sigi. Sulawesi Tengah. *Jurnal Vektor Penyakit*. 9(2). 45–52.
  30. Widodo. T. T., Arina. L. L., & Ujang. S. (2018). Analisis Pengembangan Produk Keranjang Galon Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Teknik Ibnu Sina*. 3(2). 107-115.
  31. Yin. R. k. (2003). *Case Study Research. Design and Methods* (3rd edition). Sage.
  32. Yulianto. A. (2012). Studi Kelayakan Lokasi Rumah Potong Hewan ( RPH ) di Kota Bontang : Analisis Pengelolaan Air Limbah RPH Eksisting Gunung Telihan sebagai Bagian Dasar Perbaikan Pengelolaan Lingkungan RPH. *Jurnal Sains Dan Teknologi Lingkungan*. 4(2). 137–147.

## Lampiran A

Rumah Potong Hewan (RPH) Pekanbaru



Rumah Potong Hewan (RPH) Bangkinang



Rumah Potong Hewan (RPH) Rengat



Rumah Potong Hewan (RPH) Dumai



## Lampiran B

### KUESIONER PENELITIAN

Perkenalkan kami meminta wantu Bapak/Ibu/Saudara/i untuk dapat berpartisipasi dengan memberikan jawaban pada instrumen ini. Kami berharap bacalah petunjuk pengisian dengan seksama sebelum memberikan jawaban. Berikanlah jawaban dengan jujur sesuai dengan kondisi yang sebenarnya. Seluruh jawaban yang diberikan dijaga keamanan, kerahasiaannya dan hanya akan digunakan untuk kepentingan akademis.

Instrumen ini dibuat berpedoman pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) dan Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia No. 13/Permentan/OT.140/1/2010 Tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)

Atas bantuan dan kerjasamanya, saya mengucapkan terima kasih. Semoga Allah SWT membalas kebaikan Bapak/Ibu/Saudara/i dengan banyak kebaikan.

### Petunjuk pengisian :

1. Sebelum memulai mengisi kuesioner, diharapkan responden untuk mengisi kolom identitas responden.
2. Bacalah setiap pernyataan
3. Isilah semua pernyataan dengan memilih satu diantara lima alternatif jawaban dengan cara (√) pada kolom yang tersedia.

Berikut pilihan relatif yang harus dipilih oleh responden:

Sangat Tidak Setuju	STS
Tidak Setuju	TS
Kurang Setuju	KS
Setuju	S
Sangat Setuju	SS

### Identitas Responden

**Nama** :

**Jenis Kelamin** : laki-laki/perempuan

**Umur** :

**Pendidikan Terakhir** :

**Jabatan/Pekerjaan** :

**Lama Bekerja** :



Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Penilaian				
			SS (5)	S (4)	KS (3)	TS (2)	STS (1)
Bangunan dan Fasilitas	Lokasi	RPH tidak berada di daerah kawasan industri					
		Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH					
		RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir					
		Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan					
	Bangunan	Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan					
		Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging					
		Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas					
		Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara					
	Fasilitas	Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik					
		Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan					
		Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap					
		Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup					
		Memiliki peringatan ( <i>display</i> ) tentang kebersihan					
		Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup					
		Terdapat alat transportasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen					

### Kuesioner Perbandingan Berpasangan Metode AHP

(Analytical Hierarchy Process)

#### Petunjuk pengisian kuesioner

Responden menentukan faktor mana yang lebih penting dengan cara membandingkan satu faktor dengan faktor yang lainnya.

1. Pemberian nilai terhadap setiap indikator kinerja dengan skala 1 sampai dengan 9
2. Angka tersebut menunjukkan perbandingan tingkat kepentingan antara satu indikator kinerja dengan indikator yang lainnya dengan kriteria sebagai berikut:

Intensitas kepentingan	Definisi	Penjelasan
1	Sama penting	Dua elemen mempunyai pengaruh yang sama besar terhadap tujuan
3	Sedikit lebih penting	Pengalaman dan penilaian sedikit menyokong satu elemen dibandingkan elemen yang lainnya
5	Agak lebih penting	Pengalaman dan penilaian sangat kuat menyokong satu elemen dibandingkan elemen yang lainnya
7	Jauh lebih penting	Satu elemen yang kuat di sokong dan dominan terlihat dalam praktek
9	Mutlak lebih penting	Bukti yang mendukung elemen yang satu terhadap elemen lain memiliki tingkat penegasan tertinggi yang mungkin menguatkan
2,4,6,8	Nilai antara angka diatas	Nilai ini lebih diberikan bila ada dua kompromi diantara 2 pilihan

3. Jika indikator pada kolom 1 (sebelah kiri) lebih penting dari pada indikator 2 (sebelah kanan) maka nilai perbandingan ini diisikan pada kolom 1 dan jika sebaliknya maka diisikan pada kolom 2.

#### Contoh pengisian:

Berikan tanda (√) pada penilaian Bapak/Ibu terhadap pertanyaan dibawah ini sesuai dengan petunjuk pengisian angket kuesioner.

Elemen	Penilaian																	Elemen
Bangunan dan Fasilitas	9	8	X	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan

Artinya : bahwa elemen bangunan dan fasilitas jauh lebih diprioritaskan dalam mengambil keputusan dibandingkan dengan karyawan dengan intensitas kepentingan sebesar 7 (jauh lebih penting).

1. Matrik level 1

<b>Elemen</b>	<b>Penilaian</b>																<b>Elemen</b>	
Bangunan dan Fasilitas	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan
Bangunan dan Fasilitas	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan
Bangunan dan Fasilitas	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pemeliharaan
Bangunan dan Fasilitas	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kehalalan
Karyawan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan
Karyawan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pemeliharaan
Karyawan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kehalalan
Peralatan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pemeliharaan
Peralatan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kehalalan
Pemeliharaan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kehalalan

2. Matrik level 2 (Perbandingan antar indicator bangunan dan faslitas)

Elemen	Penilaian																	Elemen
Lokasi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bangunan
Lokasi	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Fasilitas
Bangunan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	fasilitas

3. Matrik level 3 (Perbandingan antar pernyataan bangunan dan faslitas)

a. Perbandingan antar pernyataan pada indikator lokasi

Elemen	Penilaian																	Elemen
RPH tidak berada di daerah kawasan industri	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH
RPH tidak berada di daerah kawasan industri	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir
RPH tidak berada di daerah kawasan industri	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan
Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir
Terdapat akses jalan yang baik menuju RPH	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan
RPH tidak berada di lahan yang rawan banjir	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Aktifitas di RPH tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan

b. Perbandingan antar pernyataan pada indikator bangunan

Elemen	Penilaian																Elemen	
Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging
Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas
Bangunan dan ruangan memenuhi persyaratan sebagai tempat pemotongan hewan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara
Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas
Penyusunan tata letak ruangan dapat mendukung kelancaran proses pemotongan dan penanganan daging	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara
Ruang pemotongan hewan dan penanganan daging terpisah dengan jelas	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bangunan terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dipelihara

c. Perbandingan antar pernyataan pada indikator fasilitas

Elemen	Penilaian																		Elemen
Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	
Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	
Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup	
Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki peringatan ( <i>display</i> ) tentang kebersihan	
Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup	
Tersedia tempat penampungan dan penanganan limbah yang baik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen	

Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap
Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup
Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki peringatan ( <i>display</i> ) tentang kebersihan
Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup
Memiliki sarana penyediaan air bersih yang cukup untuk proses pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen
Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup
Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki peringatan ( <i>display</i> ) tentang kebersihan

Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup
Memiliki sarana pembersihan (alat dan bahan) RPH yang lengkap	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen
Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki peringatan ( <i>display</i> ) tentang kebersihan
Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup
Memiliki kamar mandi dan toilet yang cukup	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen
Memiliki peringatan ( <i>display</i> ) tentang kebersihan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup
Memiliki peringatan ( <i>display</i> ) tentang kebersihan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen
Memiliki sumber tenaga listrik yang cukup	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Terdapat alat tranfortasi khusus untuk mengirim daging ke konsumen



Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Penilaian				
			SS (5)	S (4)	KS (3)	TS (2)	STS (1)
Peralatan	Persyaratan peralatan	Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama					
		Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat, tidak beracun,					
		Peralatan dapat berfungsi dengan baik					
		Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)					
		Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan					
	Ketersediaan Peralatan	Peralatan tersedia dalam jumlah yang cukup					
		Peralatan selalu tersedia dalam kondisi bersih jika akan digunakan					

2. Matrik level 2 (Perbandingan antar indikator peralatan)

<b>Elemen</b>	<b>Penilaian</b>																	<b>Elemen</b>
Persyaratan peralatan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Ketersediaan peralatan

3. Matrik level 3 (Perbandingan antar pernyataan peralatan)

a. Perbandingan antar pernyataan pada indikator persyaratan peralatan

<b>Elemen</b>	<b>Penilaian</b>																	<b>Elemen</b>
Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat, tidak beracun,
Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan dapat berfungsi dengan baik
Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)
Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tahan lama	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan

Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat, tidak beracun,	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan dapat berfungsi dengan baik
Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat, tidak beracun,	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)
Peralatan yang kontak langsung dengan daging tidak mudah berkarat, tidak beracun,	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan
Peralatan dapat berfungsi dengan baik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)
Peralatan dapat berfungsi dengan baik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan
Peralatan yang digunakan tidak mencemari hasil produksi (daging)	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang digunakan mudah dibersihkan

b. Perbandingan antar pernyataan pada indikator ketersediaan peralatan

Elemen	Penilaian																	Elemen
Peralatan tersedia dalam jumlah yang cukup	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan selalu tersedia dalam kondisi bersih jika akan digunakan,

Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Penilaian				
			SS (5)	S (4)	KS (3)	TS (2)	STS (1)
Karyawan	Kesehatan Karyawan	Karyawan yang bekerja dalam kondisi sehat					
		Setiap karyawan yang luka harus menutup bagian luka tersebut					
		Secara berkala dilakukan pemeriksaan kesehatan karyawan					
	Perlengkapan Kerja	Tersedia tempat untuk menyimpan barang-barang pribadi dan pakaian pekerja					
		Pada saat bekerja, pekerja menggunakan seragam kerja					
	Sikap Kerja	Selama melakukan pekerjaan karyawan tidak makan, minum dan merokok saat melakukan pekerjaan					
		Karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan					
	Pelatihan karyawan	Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tatacara penanganan daging					
		Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar <i>higiene</i> bagi karyawan dan <i>higiene</i> penanganan daging					
		Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging					
		Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan, bangunan dan fasilitas yang digunakan					

2. Matrik level 2 (Perbandingan antar indikator karyawan)

Elemen	Penilaian																	Elemen
Kesehatan karyawan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Perlengkapan kerja
Kesehatan karyawan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Sikap kerja
Kesehatan karyawan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pelatihan karyawan
Perlengkapan kerja	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Sikap kerja
Perlengkapan kerja	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pelatihan karyawan
Sikap kerja	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pelatihan karyawan

3. Matrik level 3 (Perbandingan antar pernyataan karyawan)

a. Perbandingan antar pernyataan pada indikator kesehatan karyawan

Elemen	Penilaian																	Elemen
Karyawan yang bekerja dalam kondisi sehat	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Setiap karyawan yang luka harus menutup bagian luka tersebut
Karyawan yang bekerja dalam kondisi sehat	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Secara berkala dilakukan pemeriksaan kesehatan karyawan
Setiap karyawan yang luka harus menutup bagian luka tersebut	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Secara berkala dilakukan pemeriksaan kesehatan karyawan

b. Perbandingan antar pernyataan pada indikator perlengkapan kerja

Elemen	Penilaian																	Elemen
Tersedia tempat untuk menyimpan barang-barang pribadi dan pakaian pekerja	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pada saat bekerja, pekerja menggunakan seragam kerja

c. Perbandingan antar pernyataan pada indikator sikap kerja

Elemen	Penilaian																	Elemen
Selama melakukan pekerjaan karyawan tidak makan, minum dan merokok saat melakukan pekerjaan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan

d. Perbandingan antar pernyataan pada indikator pelatihan karyawan

Elemen	Penilaian																	Elemen
Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tata penanganan daging	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar higien bagi karyawan dan higien penanganan daging
Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tata penanganan daging	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging
Karyawan pernah diberikan pelatihan atau pemahaman tentang tata penanganan daging	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan, bangunan dan fasilitas yang digunakan
Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar higien bagi karyawan dan higien penanganan daging	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging
Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar-dasar higien bagi karyawan dan higien penanganan daging	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan, bangunan dan fasilitas yang digunakan
Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang faktor-faktor yang dapat menurunkan kualitas daging	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Karyawan pernah diberikan pelatihan tentang dasar pembersihan dan sanitasi peralatan, bangunan dan fasilitas yang digunakan

Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Penilaian				
			SS (5)	S (4)	KS (3)	TS (2)	STS (1)
Pemeliharaan	Bangunan	Dilakukan pencegahan masuknya serangga atau binatang lainnya ke dalam bangunan					
		Pengendalian serangga man mikroorganisme menggunakan bahan kimia					
	Limbah	Penanganan limbah dilakukan dengan baik					
		Tempat penampungan limbah selalu diawasi					
	Kebersihan	kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga					
		Peralatan dibersihkan secara rutin					
		Alat tranfortasi daging dibersihkan secara rutin					
		Bangunan dibersihkan secara rutin					
	Alat dan perlengkapan	Setelah digunakan peralatan dibersihkan dan diletakkan kembali pada tempatnya					
		Peralatan yang tidak digunakan harus dalam kondisi bersih					
		Peralatan selalu dibersihkan					

2. Matrik level 2 (Perbandingan antar indikator pemeliharaan)

Elemen	Penilaian																	Elemen
Bangunan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Limbah
Bangunan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kebersihan
Bangunan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Alat dan perlengkapan
Limbah	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kebersihan
Limbah	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Alat dan perlengkapan
Kebersihan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Alat dan perlengkapan

3. Matrik level 3 (Perbandingan antar pernyataan karyawan)

a. Perbandingan antar pernyataan pada indikator bangunan

Elemen	Penilaian																	Elemen
Dilakukan pencegahan masuknya serangga atau binatang lainnya ke dalam bangunan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Pengendalian serangga man mikroorganisme menggunakan bahan kimia

b. Perbandingan antar pernyataan pada indikator limbah

Elemen	Penilaian																	Elemen
Penanganan limbah dilakukan dengan baik	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Tempat penampungan limbah selalu diawasi

c. Perbandingan antar pernyataan pada indikator kebersihan

Elemen	Penilaian																	Elemen
kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan dibersihkan secara rutin



kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Alat tranfortasi daging dibersihkan secara rutin
kebersihan lingkungan dan kebersihan pribadi pekerja selalu dijaga	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bangunan dibersihkan secara rutin
Peralatan dibersihkan secara rutin	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Alat tranfortasi daging dibersihkan secara rutin
Peralatan dibersihkan secara rutin	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bangunan dibersihkan secara rutin
Alat tranfortasi daging dibersihkan secara rutin	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bangunan dibersihkan secara rutin

d. Perbandingan antar pernyataan pada indikator alat dan perlengkapan

<b>Elemen</b>	<b>Penilaian</b>																	<b>Elemen</b>
Setelah digunakan peralatan dibersihkan dan diletakkan kembali pada tempatnya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan yang tidak digunakan harus dalam kondisi bersih
Setelah digunakan peralatan dibersihkan dan diletakkan kembali pada tempatnya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan selalu dibersihkan
Peralatan yang tidak digunakan harus dalam kondisi bersih	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan selalu dibersihkan

Aspek GMP	Indikator	Pernyataan	Penilaian				
			SS (5)	S (4)	KS (3)	TS (2)	STS (1)
Kehalalann	Penyembelihan Hewan	Hewan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya					
		Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam					
		Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam					
		Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam					
		Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI					
	Bangunan dan fasilitas	Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)					
		Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis					
		Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging halal					
	Peralatan	Mudah dibersihkan dari kotoran dan najis					
		Tidak terbuat dari bahan yang dapat mengkontaminasi					

2. Matrik level 2 (Perbandingan antar indikator kehalalan)

Elemen	Penilaian																	Elemen
Penyembelihan hewan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bangunan dan fasilitas
Penyembelihan Hewan	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan
Bangunan dan fasilitas	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Peralatan

3. Matrik level 3 (Perbandingan antar pernyataan kehalalan)

a. Perbandingan antar pernyataan pada indikator penyembelihan hewan

Elemen	Penilaian																	Elemen
Hawan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam
Hawan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam
Hawan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam
Hawan yang disembelih di RPH jelas kepemilikannya	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki karti identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI
Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam

Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam
Hewan disembelih sesuai dengan syariat Islam	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki karti identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI
Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam
Hewan disembelih menggunakan alat yang tajam	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki karti identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI
Petugas yang melakukan proses penyembelihan beragama Islam dan mengerti tata cara penyembelihan sesuai syariat islam	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Petugas penyembelihan telah lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki karti identitas sebagai penyembelih halal yang diakui MUI

b. Perbandingan antar pernyataan pada indikator bangunan dan fasilitas

<b>Elemen</b>	<b>Penilaian</b>																<b>Elemen</b>	
Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)
Jauh dari sumber pencemaran (kontaminasi)	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis
Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Bebas dan mudah dibersihkan dari kotoran dan najis

c. Perbandingan antar pernyataan pada indikator peralatan

<b>Elemen</b>	<b>Penilaian</b>																<b>Elemen</b>	
Mudah dibersihkan dari kotoran dan najis	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Tidak terbuat dari bahan yang dapat mengkontaminasi

## Lampiran C

### Lampiran : Rekapitulasi Matrik AHP RPH Pekanbaru

1. Matrik level 1 (perbandingan berpasangan antar aspek penilaian HGMP)

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1/2	1/9
Karyawan	1	1	1	1	1/9
Peralatan	1	1	1	1	1/5
Pemeliharaan	2	1	1	1	1/5
Kehalalan	9	9	5	5	1
<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	7	7	7	7
Karyawan	1/7	1	1/7	7	1/7
Peralatan	1/7	7	1	1/7	1/7
Pemeliharaan	1/7	1/7	7	1	1/8
Kehalalan	1/7	7	7	8	1
<b>Responden 3 (Riko)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	3	1	1	1/7
Karyawan	1/3	1	1	1	1/7
Peralatan	1	1	1	1	1/5
Pemeliharaan	1	1	1	1	1/3
Kehalalan	7	7	5	3	1
<b>Responden 4 (Syefri Antoni)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	7	7	7	7
Karyawan	1/7	1	7	7	7
Peralatan	1/7	1/7	1	7	7
Pemeliharaan	1/7	1/7	1/7	1	7
Kehalalan	1/7	1/7	1/7	1/7	1
<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	9	9	9	9
Karyawan	1/9	1	1/7	1/7	9
Peralatan	1/9	7	1	1/7	1/7
Pemeliharaan	1/9	7	7	1	9
Kehalalan	1/9	1/9	7	1/9	1

<b>Responden 6 (Hariadi)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	8	8	8	1/7
Karyawan	1/8	1	1/6	1/6	1/6
Peralatan	1/8	6	1	1/6	7
Pemeliharaan	1/8	6	6	1	7
Kehalalan	7	6	1/7	1/7	1
<b>Responden 7 (Safrizal Karnandi)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1	8
Karyawan	1	1	7	7	5
Peralatan	1	1/7	1	1	5
Pemeliharaan	1	1/7	1	1	5
Kehalalan	1/8	1/5	1/5	1/5	1
<b>Responden 8 (Dede Arianto)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	8	8	8	9
Karyawan	1/8	1	8	8	8
Peralatan	1/8	1/8	1	8	9
Pemeliharaan	1/8	1/8	1/8	1	8
Kehalalan	1/9	1/8	1/9	1/8	1
<b>Responden 9 (Ahmad Jais)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1	1
Karyawan	1	1	1	1	1
Peralatan	1	1	1	1	1
Pemeliharaan	1	1	1	1	1
Kehalalan	1	1	1	1	1
<b>Responden 10 (M. Bagus Prabowo)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	7	7	7	1/7
Karyawan	1/7	1	1/7	7	1/7
Peralatan	1/7	7	1	7	1/7
Pemeliharaan	1/7	1/7	1/7	1	1/7
Kehalalan	7	7	7	7	1

<b>Responden 11 (Bobbie Windura)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1/2	1	2	1/9
Karyawan	2	1	2	5	1/9
Peralatan	1	1/2	1	2	1/9
Pemeliharaan	1/2	1/5	1/2	1	1/9
Kehalalan	9	9	9	9	1
<b>Responden 12 (Drh. Mahbub junaidi)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1/5	1	1	1/9
Karyawan	5	1	5	5	1/5
Peralatan	1	1/5	1	1	1/9
Pemeliharaan	1	1/5	1	1	1/9
Kehalalan	9	5	9	9	1
<b>Responden 13 (Julianto S.Pt)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	7	1/7	1/7	1/8
Karyawan	1/7	1	8	8	1/8
Peralatan	7	1/8	1	1/8	1/8
Pemeliharaan	7	1/8	8	1	1/8
Kehalalan	8	8	8	8	1
<b>Responden 14 (Drh. Suci Mardiyana)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1	1
Karyawan	1	1	1	1	1
Peralatan	1	1	1	3	1
Pemeliharaan	1	1	1/3	1	1/7
Kehalalan	1	1	1	7	1
<b>Responden 15 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1	7
Karyawan	1	1	1	1	7
Peralatan	1	1	1	1	7
Pemeliharaan	1	1	1	1	7
Kehalalan	1/7	1/7	1/7	1/7	1



2. Matrik level 2 (perbandingan berpasangan antar indikator)

a. Perbandingan berpasangan antar indikator bangunan dan fasilitas

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 3 (Riko)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 4 (Syefril Antoni)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	7	7
Fasilitas	1/7	1	7
Bangunan	1/7	1/7	1
<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 6 (Hariadi)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 7 (Safrizal Karnandi)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 8 (Dede Arianto)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	8	8
Fasilitas	1/8	1	8
Bangunan	1/8	1/8	1

<b>Responden 9 (Ahmad Jais)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 10 (M. Bagus Prabowo)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	9	9
Fasilitas	1/9	1	1/8
Bangunan	1/9	8	1
<b>Responden 11 (Bobbie Windura)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 12 (Drh. Mahbub Junaidi)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 13 (Julianto S.Pt)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 14 (Drh. Suci Mardiyana)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 15 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1/9	1/9
Fasilitas	9	1	1
Bangunan	9	1	1

- b. Perbandingan berpasangan antar indikator peralatan

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1

<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1
<b>Responden 3 (Riko)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1
<b>Responden 4 (Syefri Antoni)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	7
Ketersediaan peralatan	1/7	1
<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1/7
Ketersediaan peralatan	7	1
<b>Responden 6 (Hariadi)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1
<b>Responden 7 (Safrizal Karnandi)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1
<b>Responden 8 (Dede Arianto)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	8
Ketersediaan peralatan	1/8	1
<b>Responden 9 (Ahmad Jais)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1
<b>Responden 10 (M. Bagus Prabowo)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1
<b>Responden 11 (Bobbie Windura)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1/6
Ketersediaan peralatan	6	1
<b>Responden 12 (Drh. Mahbub junaidi)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1

<b>Responden 13 (Julianto S.Pt)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1/7
Ketersediaan peralatan	7	1
<b>Responden 14 (Drh. Suci Mardiyana)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1
<b>Responden 15 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1

c. Perbandingan berpasangan antar indikator karyawan

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	1	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	1	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Riko)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	1	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Syefri Antoni)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	1	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1

<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	1	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1
<b>Responden 6 (Hariadi)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	1	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1
<b>Responden 7 (Safrizal Karnandi)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	1	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1
<b>Responden 8 (Dede Arianto)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	1	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1
<b>Responden 9 (Ahmad Jais)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	1	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1
<b>Responden 10 (M. Bagus Prabowo)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	9	9	9
Perlengkapan kerja	1/9	1	9	8
Sikap kerja	1/9	1/9	1	8
Pelatihan karyawan	1/9	1/8	1/8	1

<b>Responden 11 (Bobbie Windura)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	1	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1
<b>Responden 12 (Drh. Mahbub junaidi)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	5	1	1
Perlengkapan kerja	1/5	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1
<b>Responden 13 (Julianto S.Pt)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	1	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1
<b>Responden 14 (Drh. Suci Mardiyana)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	1	2
Perlengkapan kerja	1	1	1	2
Sikap kerja	1	1	1	2
Pelatihan karyawan	1/2	1/2	1/2	1
<b>Responden 15 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	9	1	9
Perlengkapan kerja	1/9	1	1/7	1
Sikap kerja	1	7	1	1
Pelatihan karyawan	1/9	1	1	1

d. Perbandingan berpasangan antar indikator pemeliharaan

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>				
	Bangunan	Limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
Bangunan	1	1	1	1
Limbah	1	1	1	1
Kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>				
	Bangunan	Limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
Bangunan	1	1/7	7	8
Limbah	7	1	1/8	1/7
Kebersihan	1/7	8	1	7
Alat dan perlengkapan	1/8	7	1/7	1
<b>Responden 3 (Riko)</b>				
	Bangunan	Limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
Bangunan	1	1	1	1
Limbah	1	1	1	1
Kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Syefri Antoni)</b>				
	Bangunan	Limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
Bangunan	1	1	1	1
Limbah	1	1	1	1
Kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1	1	1
<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>				
	Bangunan	Limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
Bangunan	1	1	1	1
Limbah	1	1	1	1
Kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1	1	1
<b>Responden 6 (Hariadi)</b>				
	Bangunan	Limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
Bangunan	1	1	1	1
Limbah	1	1	1	1
Kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1	1	1

<b>Responden 7 (Drh. Suci Mardiyana)</b>				
	Bangunan	Limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
Bangunan	1	1	1	1
Limbah	1	1	1	1
Kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1	1	1
<b>Responden 8 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>				
	Bangunan	Limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
Bangunan	1	1	1	2
Limbah	1	1	1	8
Kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1/2	1/8	1	1

e. Perbandingan berpasangan antar indikator kehalalan

<b>Responden 1 (Dede Arianto)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	8	9
Bangunan dan fasilitas	1/8	1	9
peralatan	1/9	1/9	1
<b>Responden 2 (Ahmad Jais)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	1	1
Bangunan dan fasilitas	1	1	1
peralatan	1	1	1
<b>Responden 3 (Drh. Mahbub junaidi)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	1	1
Bangunan dan fasilitas	1	1	1
peralatan	1	1	1
<b>Responden 4 (Julianto S.Pt)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	1	1
Bangunan dan fasilitas	1	1	1
peralatan	1	1	1



<b>Responden 5 (Drh. Suci Mardiyana)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	1	1
Bangunan dan fasilitas	1	1	1
peralatan	1	1	1
<b>Responden 6 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	1	1
Bangunan dan fasilitas	1	1	1
peralatan	1	1	1

3. Matrik level 3 (perbandingan berpasangan antar pernyataan)

- a. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator lokasi pada aspek penilaian bangunan dan fasilitas

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1
<b>Responden 3 (RRiko)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1
<b>Responden4 (Syefri Antoni)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	7	7	7
BFL2	1/7	1	7	7
BFL3	1/7	1/7	1	7
BFL4	1/7	1/7	1/7	1

<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1
<b>Responden 6 (Hariadi)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1
<b>Responden 7 (Safrizal Karnandi)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1
<b>Responden 8 (Dede Arianto)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	8	8	8
BFL2	1/8	1	8	8
BFL3	1/8	1/8	1	8
BFL4	1/8	1/8	1/8	1
<b>Responden 9 (Ahmad Jais)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1/9	1/9	1/9
BFL2	9	1	1	1
BFL3	9	1	1	1
BFL4	9	1	1	1
<b>Responden 10 (M. Bagus Prabowo)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	9	8	1/6
BFL2	1/9	1	1/6	1/6
BFL3	1/8	6	1	8
BFL4	6	6	1/8	1
<b>Responden 11 (Bobbie Windura)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1

<b>Responden 12 (Drh. Mahbub junaidi)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1
<b>Responden 13 (Julianto S.Pt)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1
<b>Responden 14 (Drh. Suci Mardiyana)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1
<b>Responden 15 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1/9	1/9	1/9
BFL2	9	1	1/9	1
BFL3	9	9	1	1
BFL4	9	1	1	1

- b. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator bangunan pada aspek penilaian bangunan dan fasilitas

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Riko)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1

<b>Responden 4 (Syefri Antoni)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	7	7	7
BFB2	1/7	1	7	7
BFB3	1/7	1/7	1	7
BFB4	1/7	1/7	1/7	1
<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1
<b>Responden 6 (Hariadi)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1
<b>Responden 7 (Safrizal Karnandi)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1
<b>Responden 8 (Dede Arianto)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	8	8	8
BFB2	1/8	1	3	8
BFB3	1/8	1/3	1	8
BFB4	1/8	1/8	1/8	1
<b>Responden 9 (Ahmad Jais)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	9	1
BFB3	1	1/9	1	1
BFB4	1	1	1	1
<b>Responden 10 (M. Bagus Prabowo)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	9	9	9
BFB2	1/9	1	1/8	9
BFB3	1/9	8	1	9
BFB4	1/9	1/9	1/9	1

<b>Responden 11 (Bobbie Windura)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1
<b>Responden 12 (Drh. Mahbub junaidi)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1
<b>Responden 13 (Julianto S.Pt)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1
<b>Responden 14 (Drh. Suci Mardiyana)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1
<b>Responden 15 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	8
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1/8	1	1

- c. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator fasilitas pada aspek penilaian bangunan dan fasilitas

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	1	1	1
BFF2	1	1	1	1	1	1	1
BFF3	1	1	1	1	1	1	1
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1	1	1	1	1	1	1
BFF6	1	1	1	1	1	1	1
BFF7	1	1	1	1	1	1	1

<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	1	1	1
BFF2	1	1	1	1	1	1	1
BFF3	1	1	1	1	1	1	1
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1	1	1	1	1	1	1
BFF6	1	1	1	1	1	1	1
BFF7	1	1	1	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Riko)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	1	1	1
BFF2	1	1	1	1	1	1	1
BFF3	1	1	1	1	1	1	1
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1	1	1	1	1	1	1
BFF6	1	1	1	1	1	1	1
BFF7	1	1	1	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Syefri Antoni)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	7	7	7	7	7	7
BFF2	1/7	1	7	7	7	7	7
BFF3	1/7	1/7	1	7	7	7	7
BFF4	1/7	1/7	1/7	1	7	7	7
BFF5	1/7	1/7	1/7	1/7	1		7
BFF6	1/7	1/7	1/7	1/7	1/7	1	7
BFF7	1/7	1/7	1/7	1/7	1/7	1/7	1
<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	1	1	1
BFF2	1	1	1	1	1	1	1
BFF3	1	1	1	1	1	1	1
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1	1	1	1	1	1	1
BFF6	1	1	1	1	1	1	1
BFF7	1	1	1	1	1	1	1
<b>Responden 6 (Hariadi)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	1	1	1
BFF2	1	1	1	1	1	1	1
BFF3	1	1	1	1	1	1	1
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1	1	1	1	1	1	1
BFF6	1	1	1	1	1	1	1
BFF7	1	1	1	1	1	1	1

<b>Responden 7 (Safrizal Karnandi)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	1	1	1
BFF2	1	1	1	1	1	1	1
BFF3	1	1	1	1	1	1	1
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1	1	1	1	1	1	1
BFF6	1	1	1	1	1	1	1
BFF7	1	1	1	1	1	1	1
<b>Responden 8 (Dede Arianto)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	9	9	7	9	9	8
BFF2	1/9	1	8	8	8	8	8
BFF3	1/9	1/8	1	8	8	8	8
BFF4	1/7	1/8	1/8	1	8	8	8
BFF5	1/9	1/8	1/8	1/8	1	8	8
BFF6	1/9	1/8	1/8	1/8	1/8	1	8
BFF7	1/8	1/8	1/8	1/8	1/8	1/8	1
<b>Responden 9 (Ahmad Jais)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	9	1	1
BFF2	1	1	1	1	1	1	9
BFF3	1	1	1	1	1	1	9
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1/9	1	1	1	1	1	1
BFF6	1	1	1	1	1	1	1
BFF7	1	1/9	1/9	1	1	1	1
<b>Responden 10 (M. Bagus Prabowo)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	9	9	9	1/9	9	9
BFF2	1/9	1	8	8	8	8	8
BFF3	1/9	1/8	1	8	8	9	9
BFF4	1/9	1/8	1/8	1	9	1/9	9
BFF5	9	1/8	1/8	1/9	1	9	1/9
BFF6	1/9	1/8	1/9	9	1/9	1	9
BFF7	1/9	1/8	1/9	1/9	9	1/9	1
<b>Responden 11 (Bobbie Windura)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	1	1	1
BFF2	1	1	1	1	1	1	1
BFF3	1	1	1	1	1	1	1
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1	1	1	1	1	1	1
BFF6	1	1	1	1	1	1	1
BFF7	1	1	1	1	1	1	1

<b>Responden 12 (Drh. Mahbub junaidi)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	1	1	1
BFF2	1	1	1	1	1	1	1
BFF3	1	1	1	1	1	1	1
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1	1	1	1	1	1	1
BFF6	1	1	1	1	1	1	1
BFF7	1	1	1	1	1	1	1
<b>Responden 13 (Julianto S.Pt)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	1	1	1
BFF2	1	1	1	1	1	1	1
BFF3	1	1	1	1	1	1	1
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1	1	1	1	1	1	1
BFF6	1	1	1	1	1	1	1
BFF7	1	1	1	1	1	1	1
<b>Responden 14 (Drh. Suci Mardiyana)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	2	1	2	1	2
BFF2	1	1	2	1	2	1	2
BFF3	1/2	1/2	1	1	2	1	1/2
BFF4	1	1	1	1	1	1/2	1
BFF5	1/2	1/2	1/2	1	1	1/3	1
BFF6	1	1	1	2	3	1	3
BFF7	1/2	1/2	2	1	1	1/3	1
<b>Responden 15 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	8	1	9
BFF2	1	1	1	1	8	1	8
BFF3	1	1	1	1	9	1	8
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1/8	1/8	1/9	1	1	1	1/9
BFF6	1	1	1	1	1	1	1
BFF7	1/9	1/8	1/8	1	9	1	1

- d. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator persyaratan peralatan pada aspek penilaian peralatan

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1



<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1
<b>Responden 3 (RRiko)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Syefri Antoni)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	7	7	7	7
APP2	1/7	1	7	7	7
APP3	1/7	1/7	1	7	7
APP4	1/7	1/7	1/7	1	7
APP5	1/7	1/7	1/7	1/7	1
<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	8	8	8	8
APP2	1/8	1	8	8	1/8
APP3	1/8	1/8	1	9	9
APP4	1/8	1/8	1/9	1	9
APP5	1/8	8	1/9	1/9	1
<b>Responden 6 (Hariadi)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1
<b>Responden 7 (Safrizal Karnandi)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1

<b>Responden 8 (Dede Arianto)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	8	8	9	8
APP2	1/8	1	8	8	8
APP3	1/8	1/8	1	8	8
APP4	1/9	1/8	1/8	1	8
APP5	1/8	1/8	1/8	1/8	1
<b>Responden 9 (Ahmad Jais)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1
<b>Responden 10 (M. Bagus Prabowo)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1
<b>Responden 11 (Bobbie Windura)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1/4	3	1/9	3
APP2	4	1	7	1/5	8
APP3	1/3	1/7	1	1/7	2
APP4	9	5	7	1	8
APP5	1/3	1/8	1/2	1/8	1
<b>Responden 12 (Drh. Mahbub junaidi)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1
<b>Responden 13 (Julianto S.Pt)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	7	7	7	7
APP2	1/7	1	7	7	7
APP3	1/7	1/7	1	1/7	7
APP4	1/7	1/7	7	1	7
APP5	1/7	1/7	1/7	1/7	1

<b>Responden 14 (Drh. Suci Mardiyana)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1
<b>Responden 15 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1/9	1/9	1/9	1
APP2	9	1	1	1	1
APP3	9	1	1	1	1/9
APP4	9	1	1	1	1
APP5	1	1	9	1	1

- e. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator ketersediaan peralatan pada aspek penilaian peralatan

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 3 (Riko)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 4 (Syefri Antoni)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	7
AKP2	1/7	1
<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	9
AKP2	1/9	1
<b>Responden 6 (Hariadi)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 7 (Safrizal Karnandi)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1

<b>Responden 8 (Dede Arianto)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	8
AKP2	1/8	1
<b>Responden 9 (Ahmad Jais)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 10 (M. Bagus Prabowo)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 11 (Bobbie Windura)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1/5
AKP2	5	1
<b>Responden 12 (Drh. Mahbub junaidi)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 13 (Julianto S.Pt)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	7
AKP2	1/7	1
<b>Responden 14 (Drh. Suci Mardiyana)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 15 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1/2
AKP2	2	1

- f. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator kesehatan karyawan pada aspek penilaian karyawan

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1

<b>Responden 3 (Riko)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 4 (Syefri Antoni)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 6 (Hariadi)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 7 (Safrizal Karnandi)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 8 (Dede Arianto)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 9 (Ahmad Jais)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 10 (M. Bagus Prabowo)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	9	7
KKK2	1/9	1	7
KKK3	1/7	1/7	1
<b>Responden 11 (Bobbie Windura)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1

<b>Responden 12 (Drh. Mahbub junaidi)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	5	1
KKK2	1/5	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 13 (Julianto S.Pt)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 14 (Drh. Suci Mardiyana)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	3
KKK2	1	1	1/2
KKK3	1/3	2	1
<b>Responden 15 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1

- g. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator perlengkapan kerja pada aspek penilaian karyawan

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 3 (Riko)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 4 (Syefri Antoni)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1

<b>Responden 6 (Hariadi)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 7 (Safrizal Karnandi)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 8 (Dede Arianto)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 9 (Ahmad Jais)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 10 (M. Bagus Prabowo)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	9
KPK2	1/9	1
<b>Responden 11 (Bobbie Windura)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 12 (Drh. Mahbub junaidi)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 13 (Julianto S.Pt)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 14 (Drh. Suci Mardiyana)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1/3
KPK2	3	1
<b>Responden 15 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1

- h. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator sikap kerja pada aspek penilaian karyawan

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 3 (Riko)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 4 (Syefri Antoni)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 6 (Hariadi)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 7 (Safrizal Karnandi)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 8 (Dede Arianto)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 9 (Ahmad Jais)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 10 (M. Bagus Prabowo)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	7
KSK2	1/7	1
<b>Responden 11 (Bobbie Windura)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1



<b>Responden 12 (Drh. Mahbub junaidi)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 13 (Julianto S.Pt)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 14 (Drh. Suci Mardiyana)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 15 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1/8
KSK2	8	1

- i. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator pelatihan karyawan pada aspek penilaian karyawan

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Riko)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Syefri Antoni)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1

<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 6 (Hariadi)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 7 (Safrizal Karnandi)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 8 (Dede Arianto)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 9 (Ahmad Jais)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 10 (M. Bagus Prabowo)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	7	7	7
KPK2	1/7	1	7	7
KPK3	1/7	1/7	1	7
KPK4	1/7	1/7	1/7	1
<b>Responden 11 (Bobbie Windura)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1

<b>Responden 12 (Drh. Mahbub junaidi)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 13 (Julianto S.Pt)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 14 (Drh. Suci Mardiyana)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 15 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1

- j. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator bangunan pada aspek penilaian pemeliharaan

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	5
PB2	1/5	1
<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	7
PB2	1/7	1
<b>Responden 3 (Riko)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	1
PB2	1	1
<b>Responden 4 (Syefri Antoni)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	1
PB2	1	1

<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	1
PB2	1	1
<b>Responden 6 (Hariadi)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	1
PB2	1	1
<b>Responden 7 (Drh. Suci Mardiyana)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	1
PB2	1	1
<b>Responden 8 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	1
PB2	1	1

- k. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator limbah pada aspek penilaian pemeliharaan

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1
<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1
<b>Responden 3 (Riko)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	3
PL2	1/3	1
<b>Responden 4 (Syefri Antoni)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1
<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1
<b>Responden 6 (Hariadi)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1

<b>Responden 7 (Drh. Suci Mardiyana)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	3
PL2	1/3	1
<b>Responden 8 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1

1. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator kebersihan pada aspek penilaian pemeliharaan

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	1	1
PK2	1	1	1	1
PK3	1	1	1	1
PK4	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	9	8	8
PK2	1/9	1	8	1/8
PK3	1/8	1/8	1	1/8
PK4	1/8	8	8	1
<b>Responden 3 (Riko)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	1	1
PK2	1	1	1	1
PK3	1	1	1	1
PK4	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Syefri Antoni)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	1	1
PK2	1	1	1	1
PK3	1	1	1	1
PK4	1	1	1	1
<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	1	1
PK2	1	1	1	1
PK3	1	1	1	1
PK4	1	1	1	1
<b>Responden 6 (Hariadi)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	1	1
PK2	1	1	1	1
PK3	1	1	1	1
PK4	1	1	1	1

<b>Responden 7 (Drh. Suci Mardiyana)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	1	1
PK2	1	1	1	1
PK3	1	1	1	1
PK4	1	1	1	1
<b>Responden 8 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	8	1
PK2	1	1	9	1
PK3	1/8	1/9	1	1/9
PK4	1	1	9	1

- m. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator alat dan perlengkapan pada aspek penilaian pemeliharaan

<b>Responden 1 (Fiki Rikardo)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1
<b>Responden 2 (Asmi Rizwan)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	8	8
PAP2	1/8	1	8
PAP3	1/8	1/8	1
<b>Responden 3 (Riko)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1
<b>Responden 4 (Syefri Antoni)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1
<b>Responden 5 (M. Ivan)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1
<b>Responden 6 (Hariadi)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1

<b>Responden 7 (Drh. Suci Mardiyana)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1
<b>Responden 8 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1

- n. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator penyembellihan hewan pada aspek penilaian kehalalan

<b>Responden 1 (Dede Arianto)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	9	9	9	9
HPH2	1/9	1	9	9	9
HPH3	1/9	1/9	1	9	9
HPH4	1/9	1/9	1/9	1	9
HPH5	1/9	1/9	1/9	1/9	1
<b>Responden 2 (Ahmad Jais)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1	1	1	1
HPH2	1	1	1	1	1
HPH3	1	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Drh. Mahbub junaidi)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1	1	1	1
HPH2	1	1	1	1	1
HPH3	1	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Julianto S.Pt)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1	1	1	1
HPH2	1	1	1	1	1
HPH3	1	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1

<b>Responden 5 (Drh. Suci Mardiyana)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1	1	1	1
HPH2	1	1	1	1	1
HPH3	1	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1
<b>Responden 6 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1/9	1/9	1/9	1/9
HPH2	9	1	1	1	1
HPH3	9	1	1	1	1
HPH4	9	1	1	1	1
HPH5	9	1	1	1	1

- o. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator bangunan dan fasilitas pada aspek penilaian kehalalan

<b>Responden 1 (Dede Arianto)</b>			
	HBF1	HBF2	HBF3
HBF1	1	8	9
HBF2	1/8	1	9
HBF3	1/9	1/9	1
<b>Responden 2 (Ahmad Jais)</b>			
	HPH1	HPH2	HPH3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1
<b>Responden 3 (Drh. Mahbub junaidi)</b>			
	HBF1	HBF2	HBF3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1
<b>Responden 4 (Julianto S.Pt)</b>			
	HBF1	HBF2	HBF3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1
<b>Responden 5 (Drh. Suci Mardiyana)</b>			
	HBF1	HBF2	HBF3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1



<b>Responden 6 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>			
	HBF1	HBF2	HBF3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1

- p. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator peralatan pada aspek penilaian kehalalan

<b>Responden 1 (Dede Arianto)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	9
HA2	1/9	1
<b>Responden 2 (Ahmad Jais)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1
<b>Responden 3 (Drh. Mahbub junaidi)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1
<b>Responden 4 (Julianto S.Pt)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1
<b>Responden 5 (Drh. Suci Mardiyana)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1
<b>Responden 6 (Maryam S.Pt. M, Si)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1

## Rekapitulasi Matrik AHP RPH Bangkinang

### 1. Matrik level 1 (perbandingan berpasangan antar aspek penilaian HGMP)

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1	1/3
Karyawan	1	1	1	1	1/3
Peralatan	1	1	1	1	1
Pemeliharaan	1	1	1	1	1
Kehalalan	3	3	1	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	9	1/9	1
Karyawan	1	1	9	9	1/9
Peralatan	1/9	1/9	1	1/7	1/9
Pemeliharaan	9	1/9	7	1	1/7
Kehalalan	1	9	9	7	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	7	1	5	1/9
Karyawan	1/7	1	7	7	1/9
Peralatan	1	1/7	1	3	1/9
Pemeliharaan	1/5	1/7	1/3	1	1/9
Kehalalan	9	9	9	9	1
<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1	1/7
Karyawan	1	1	1	1	1
Peralatan	1	1	1	1	1
Pemeliharaan	1	1	1	1	1
Kehalalan	7	1	1	1	1

2. Matrik level 2 (perbandingan berpasangan antar indikator) dapat dilihat pada lampiran

a. Perbandingan berpasangan antar indikator bangunan dan fasilitas

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	9	1/7
Fasilitas	1/9	1	9
Bangunan	7	1/9	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	5	5
Fasilitas	1/5	1	1
Bangunan	1/5	1	1
<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1/5	1/5
Fasilitas	5	1	1
Bangunan	5	1	1

b. Perbandingan berpasangan antar indikator peralatan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1/3
Ketersediaan peralatan	3	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1/7
Ketersediaan peralatan	7	1
<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1

c. Perbandingan berpasangan antar indikator karyawan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	3	3	3
Perlengkapan kerja	1/3	1	3	1
Sikap kerja	1/3	1/3	1	1
Pelatihan karyawan	1/3	1	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	9	9	9
Perlengkapan kerja	1/9	1	1/7	1
Sikap kerja	1/9	7	1	7
Pelatihan karyawan	1/9	1	1/7	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	1	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1/7
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	7	1	1
<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	5	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1/5	1	1	5
Pelatihan karyawan	1	1	1/5	1

d. Perbandingan berpasangan antar indicator pemeliharaan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>				
	bangunan	limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
bangunan	1	3	1	1
limbah	1/3	1	1/3	1/3
kebersihan	1	3	1	1
Alat dan perlengkapan	1	3	1	1

<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>				
	bangunan	limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
bangunan	1	9	1	1
limbah	1/9	1	1	1
kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>				
	bangunan	limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
bangunan	1	7	1	1
limbah	1/7	1	1	1/5
kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	5	1	1
<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>				
	bangunan	limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
bangunan	1	1	1	1
limbah	1	1	1	1
kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1	1	1

e. Perbandingan berpasangan antar indicator kehalalan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	1	1
Bangunan dan fasilitas	1	1	1
peralatan	1	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	1	9
Bangunan dan fasilitas	1	1	1
peralatan	1/9	1	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	7	1/7
Bangunan dan fasilitas	1/7	1	1
peralatan	7	1	1

<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	1	1
Bangunan dan fasilitas	1	1	1
peralatan	1	1	1

3. Matrik level 3 (perbandingan berpasangan antar pernyataan) dapat dilihat pada lampiran

a. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator lokasi pada aspek penilaian bangunan dan fasilitas

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1/9	9	1/9
BFL2	9	1	7	9
BFL3	1/9	1/7	1	1/9
BFL4	9	1/9	9	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1/5	1/7
BFL2	1	1	1/5	1
BFL3	5	5	1	1
BFL4	7	1	1	1
<b>Responden4 (Syamsul Bahri)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	3	1	1/3
BFL2	1/3	1	1/3	1/3
BFL3	1	3	1	1
BFL4	3	3	1	1

b. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator bangunan pada aspek penilaian bangunan dan fasilitas

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1/3	1	1/3
BFB2	3	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	3	1	1	1

<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	9	1/9	1/9
BFB2	1/9	1	1/7	1/7
BFB3	9	7	1	1/7
BFB4	9	7	7	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1/5
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	5	1	1	1
<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1

- c. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator fasilitas pada aspek penilaian bangunan dan fasilitas

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	1	1	1
BFF2	1	1	1	1	1	1	1
BFF3	1	1	1	1	1	1	1
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1	1	1	1	1	1	1
BFF6	1	1	1	1	1	1	1
BFF7	1	1	1	1	1	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1/9	1/9	1/7	9	1/9	9
BFF2	9	1	9	1	9	1/9	9
BFF3	9	1/9	1	7	9	1/9	9
BFF4	7	1	1/7	1	9	1/9	9
BFF5	1/9	1/9	1/9	1/9	1	1	1
BFF6	9	9	9	9	1	1	9
BFF7	1/9	1/9	1/9	1/9	1	1/9	1

<b>Responden 3 (Maryulis)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	1/7	1	5
BFF2	1	1	7	1	1/2	1	5
BFF3	1	1/7	1	1	1	1	7
BFF4	1	1	1	1	1	1	5
BFF5	7	2	1	1	1	1	3
BFF6	1	1	1	1	1	1	5
BFF7	1/5	1/5	1/7	1/5	1/3	1/5	1
<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	1	1	5
BFF2	1	1	1	1	7	1	5
BFF3	1	1	1	1	3	1	5
BFF4	1	1	1	1	1	1	3
BFF5	1	1/7	1/3	1	1	1	3
BFF6	1	1	1	1	1	1	3
BFF7	1/5	1/5	1/5	1/3	1/3	1/3	1

- d. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator persyaratan peralatan pada aspek penilaian peralatan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	3	3	1	1
APP2	1/3	1	1	1	1
APP3	1/3	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1/9	1/9	1/9
APP2	1	1	9	1/9	1/9
APP3	9	1/9	1	1/7	9
APP4	9	9	7	1	1
APP5	9	9	1/9	1	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1/7	1/5	1/7	1/7
APP2	7	1	1	1	1
APP3	5	1	1	1	1
APP4	7	1	1	1	1
APP5	7	1	1	1	1



<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1

- e. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator ketersediaan peralatan pada aspek penilaian peralatan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1

- f. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator kesehatan karyawan pada aspek penilaian Karyawan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	3	3
KKK2	1/3	1	3
KKK3	1/3	1/3	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1

<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	5	5
KKK2	1/5	1	1
KKK3	1/5	1	1

- g. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator perlengkapan kerja pada aspek penilaian karyawan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1

- h. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator sikap kerja pada aspek penilaian karyawan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	9
KSK2	1/9	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1/3
KSK2	3	1

- i. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator pelatihan keryawan pada aspek penilaian karyawan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1/9	1/9	1
KPK2	9	1	1	1
KPK3	9	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1

- j. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator bangunan pada aspek penilaian pemeliharaan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	1
PB2	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	9
PB2	1/9	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	5
PB2	1/5	1
<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	5
PB2	1/5	1

- k. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator limbah pada aspek penilaian pemeliharaan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	9
PL2	1/9	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1
<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	5
PL2	1/5	1

- l. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator kebersihan pada aspek penilaian pemeliharaan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	1	1
PK2	1	1	1	1
PK3	1	1	1	1
PK4	1	1	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	9	9	1/9
PK2	1/9	1	9	1/9
PK3	1/9	1/9	1	1/9
PK4	9	9	9	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	1	1
PK2	1	1	1	1
PK3	1	1	1	1
PK4	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	5	1
PK2	1	1	1	1
PK3	1/5	1	1	1
PK4	1	1	1	1

- m. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator alat dan perlengkapan pada aspek penilaian pemeliharaan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1/9	9
PAP2	9	1	9
PAP3	1/9	1/9	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	5	1
PAP2	1/5	1	1/7
PAP3	1	7	1
<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1

- n. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator penyembellihan hewan pada aspek penilaian kehalalan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1	1	1	1
HPH2	1	1	1	1	1
HPH3	1	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1/9	9	1/9	1
HPH2	9	1	9	1/9	1
HPH3	1/9	1/9	1	1/9	1
HPH4	9	9	9	1	1
HPH5	1	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1	1	1	1
HPH2	1	1	1	1	1
HPH3	1	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1

<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1	1	1	1
HPH2	1	1	1	1	1
HPH3	1	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1

- o. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator bangunan dan fasilitas pada aspek penilaian kehalalan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>			
	HBF1	HBF2	HBF3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>			
	HPH1	HPH2	HPH3
HBF1	1	9	1/9
HBF2	1/9	1	1
HBF3	9	1	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>			
	HBF1	HBF2	HBF3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1
<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>			
	HBF1	HBF2	HBF3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1

- p. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator peralatan pada aspek penilaian kehalalan

<b>Responden 1 (Hasan Basri)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1
<b>Responden 2 (M. Zubir)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1
<b>Responden 3 (Maryulis)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1

<b>Responden 4 (Syamsul Bahri)</b>		
	<b>HA1</b>	<b>HA2</b>
<b>HA1</b>	1	1
<b>HA2</b>	1	1

## Rekapitulasi Matrik AHP RPH Rengat

### 1. Matrik level 1 (perbandingan berpasangan antar aspek penilaian HGMP)

<b>Responden 1 (Teguh)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1	1/3
Karyawan	1	1	1	1	1/5
Peralatan	1	1	1	1	1
Pemeliharaan	1	1	1	1	1/9
Kehalalan	3	5	1	9	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1	1/7
Karyawan	1	1	1	1	1/7
Peralatan	1	1	1	1	1/3
Pemeliharaan	1	1	1	1	1/3
Kehalalan	7	7	3	3	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1	1/9
Karyawan	1	1	1	1	1/9
Peralatan	1	1	1	1	1/9
Pemeliharaan	1	1	1	1	1/9
Kehalalan	9	9	9	9	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1	1/7
Karyawan	1	1	1	1	1/7
Peralatan	1	1	1	1	1/7
Pemeliharaan	1	1	1	1	1/7
Kehalalan	7	7	7	7	1



<b>Responden 5 (Jamil)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1	1
Karyawan	1	1	1	1	1
Peralatan	1	1	1	1	1
Pemeliharaan	1	1	1	1	1
Kehalalan	1	1	1	1	1

2. Matrik level 2 (perbandingan berpasangan antar indikator) dapat dilihat pada lampiran

a. Perbandingan berpasangan antar indikator bangunan dan fasilitas

<b>Responden 1 (Teguh)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1

b. Perbandingan berpasangan antar indikator peralatan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1/3
Ketersediaan peralatan	3	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1/3
Ketersediaan peralatan	3	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1

c. Perbandingan berpasangan antar indikator karyawan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	3	1	1
Perlengkapan kerja	1/3	1	3	1
Sikap kerja	1	1/3	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	5	1	1
Perlengkapan kerja	1/5	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1

<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	3	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1/3	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	5	1	1
Perlengkapan kerja	1/5	1	1/3	1
Sikap kerja	1	3	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	1	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1

d. Perbandingan berpasangan antar indicator pemeliharaan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>				
	bangunan	limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
bangunan	1	1	1	1
limbah	1	1	3	1
kebersihan	1	1/3	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>				
	bangunan	limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
bangunan	1	1	1	1
limbah	1	1	1	1
kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1	1	1

<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>				
	bangunan	limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
bangunan	1	1	1	1
limbah	1	1	1	1
kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>				
	bangunan	limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
bangunan	1	1	1	1
limbah	1	1	1	5
kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1/5	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>				
	bangunan	limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
bangunan	1	1	1	1
limbah	1	1	1	1
kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1	1	1

e. Perbandingan berpasangan antar indicator kehalalan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	1	1
Bangunan dan fasilitas	1	1	1
peralatan	1	1	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	1	1
Bangunan dan fasilitas	1	1	1
peralatan	1	1	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	9	3
Bangunan dan fasilitas	1/9	1	1
peralatan	1/3	1	1

<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	1	1
Bangunan dan fasilitas	1	1	1
peralatan	1	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	5	3
Bangunan dan fasilitas	1/5	1	1
peralatan	1/3	1	1

3. Matrik level 3 (perbandingan berpasangan antar pernyataan) dapat dilihat pada lampiran
- a. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator lokasi pada aspek penilaian bangunan dan fasilitas

<b>Responden 1 (Teguh)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1/7
BFL2	1	1	1/5	1/5
BFL3	1	5	1	1/5
BFL4	7	5	5	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1/2	1	1/2
BFL2	2	1	1/3	1/3
BFL3	1	3	1	1
BFL4	2	3	1	1

<b>Responden 5 (Jamil)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1

- b. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator bangunan pada aspek penilaian bangunan dan fasilitas

<b>Responden 1 (Teguh)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1/3	1/3	1
BFB2	3	1	1	1
BFB3	3	1	1	3
BFB4	1	1	1/3	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	3
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1/3	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1

- c. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator fasilitas pada aspek penilaian bangunan dan fasilitas

<b>Responden 1 (Teguh)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	3	1	5
BFF2	1	1	1	1	3	1	3
BFF3	1	1	1	1	3	1	5
BFF4	1	1	1	1	3	1	1
BFF5	1/3	1/3	1/3	1/3	1	1/3	1
BFF6	1	1	1	1	3	1	5
BFF7	1/5	1/3	1/5	1	1	1/5	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	5	1	2
BFF2	1	1	1	1	3	1	1
BFF3	1	1	1	1	3	1	1
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1/5	1/3	1/3	1	1	1	1
BFF6	1	1	1	1	1	1	1
BFF7	1/2	1	1	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	3	5	1	3
BFF2	1	1	1	1	1	1	1
BFF3	1	1	1	1	3	1	1
BFF4	1/3	1	1	1	1	1/5	5
BFF5	1/5	1	1/3	1	1	1/3	1
BFF6	1	1	1	5	3	1	5
BFF7	1/3	1	1	1/5	1	1/5	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	5	1	3
BFF2	1	1	1	1	5	1	5
BFF3	1	1	1	1	7	1	3
BFF4	1	1	1	1	3	1	1
BFF5	1/5	1/5	1/7	1/3	1	1/3	1
BFF6	1	1	1	1	3	1	3
BFF7	1/3	1/5	1/3	1	1	1/3	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	5	1	1	3	1	3
BFF2	1/5	1	1	1	3	1	2
BFF3	1	1	1	1	1	1	1
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1/3	1/3	1	1	1	1/2	1
BFF6	1	1	1	1	2	1	3
BFF7	1/3	1/2	1	1	1	1/3	1

- d. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator persyaratan peralatan pada aspek penilaian peralatan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1/3	1	1	1
APP2	3	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1/3
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	3	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1

- e. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator ketersediaan peralatan pada aspek penilaian peralatan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1



<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1

- f. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator kesehatan karyawan pada aspek penilaian Karyawan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	3	1
KKK2	1/3	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	5	5
KKK2	1/5	1	1
KKK3	1/5	1	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1/3
KKK2	1	1	1/3
KKK3	3	3	1

- g. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator perlengkapan kerja pada aspek penilaian karyawan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1

- h. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator sikap kerja pada aspek penilaian karyawan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	3
KSK2	1/3	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1/3
KSK2	3	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1

- i. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator pelatihan keryawan pada aspek penilaian karyawan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1

- j. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator bangunan pada aspek penilaian pemeliharaan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	1
PB2	1	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	5
PB2	1/5	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	1
PB2	1	1

<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	1
PB2	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	1/3
PB2	3	1

- k. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator limbah pada aspek penilaian pemeliharaan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	5
PL2	1/5	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1

- l. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator kebersihan pada aspek penilaian pemeliharaan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	3	1
PK2	1	1	3	1
PK3	1/3	1/3	1	1/3
PK4	1	1	3	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	5	1
PK2	1	1	1	1
PK3	1/5	1	1	1
PK4	1	1	1	1

<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	1	1
PK2	1	1	1	1
PK3	1	1	1	1
PK4	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	7	1
PK2	1	1	7	1
PK3	1/7	1/7	1	1
PK4	1	1	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	3	1
PK2	1	1	5	1
PK3	1/3	1/5	1	1/3
PK4	1	1	3	1

- m. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator alat dan perlengkapan pada aspek penilaian pemeliharaan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1

- n. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator penyembellihan hewan pada aspek penilaian kehalalan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1	1	1	1
HPH2	1	1	1	1	1
HPH3	1	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1	1	1	1
HPH2	1	1	1	1	1
HPH3	1	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1	1	1	1
HPH2	1	1	1	1	1
HPH3	1	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1/5	1/4	1	1
HPH2	5	1	1	1	1
HPH3	4	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1	1	1	1
HPH2	1	1	1	1	1
HPH3	1	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1

- o. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator bangunan dan fasilitas pada aspek penilaian kehalalan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>			
	HBF1	HBF2	HBF3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1

<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>			
	HPH1	HPH2	HPH3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>			
	HBF1	HBF2	HBF3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>			
	HBF1	HBF2	HBF3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>			
	HBF1	HBF2	HBF3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1

- p. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator peralatan pada aspek penilaian kehalalan

<b>Responden 1 (Teguh)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1
<b>Responden 2 (Abdul Raman)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1
<b>Responden 3 (Susilo Hartoto)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1
<b>Responden 4 (Selamat Riadi)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1
<b>Responden 5 (Jamil)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1

## Rekapitulasi Matrik AHP RPH Dumai

### 1. Matrik level 1 (perbandingan berpasangan antar aspek penilaian HGMP)

<b>Responden 1 (Joko)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1	1
Karyawan	1	1	1	1	1
Peralatan	1	1	1	1	1
Pemeliharaan	1	1	1	1	1
Kehalalan	1	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1	1/7
Karyawan	1	1	1	1	1/7
Peralatan	1	1	1	1	1/5
Pemeliharaan	1	1	1	1	1/5
Kehalalan	7	7	5	5	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1	1/9
Karyawan	1	1	1	1	1/9
Peralatan	1	1	1	1	1/9
Pemeliharaan	1	1	1	1	1/9
Kehalalan	9	9	9	9	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1	1/9
Karyawan	1	1	1	1	1/9
Peralatan	1	1	1	1	1/9
Pemeliharaan	1	1	1	1	1/9
Kehalalan	9	9	9	9	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>					
	Bangunan dan fasilitas	Karyawan	Peralatan	Pemeliharaan	Kehalalan
Bangunan dan fasilitas	1	1	1	1	1
Karyawan	1	1	1	1	1
Peralatan	1	1	1	1	1
Pemeliharaan	1	1	1	1	1
Kehalalan	1	1	1	1	1



2. Matrik level 2 (perbandingan berpasangan antar indikator) dapat dilihat pada lampiran

a. Perbandingan berpasangan antar indikator bangunan dan fasilitas

<b>Responden 1 (Joko)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>			
	Lokasi	Fasilitas	Bangunan
Lokasi	1	1	1
Fasilitas	1	1	1
Bangunan	1	1	1

b. Perbandingan berpasangan antar indikator peralatan

<b>Responden 1 (Joko)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1

<b>Responden 4 (Pendi)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>		
	Persyaratan peralatan	Ketersediaan peralatan
Persyaratan peralatan	1	1
Ketersediaan peralatan	1	1

c. Perbandingan berpasangan antar indikator karyawan

<b>Responden 1 (Joko)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	1	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	3	2	1
Perlengkapan kerja	1/3	1	1	1/3
Sikap kerja	1/2	1	1	1/3
Pelatihan karyawan	1	3	3	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	3	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1/3	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	5	1	1
Perlengkapan kerja	1/5	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1

<b>Responden 5 (Ahmad)</b>				
	Kesehatan karyawan	Perlengkapan kerja	Sikap kerja	Pelatihan karyawan
Kesehatan karyawan	1	1	1	1
Perlengkapan kerja	1	1	1	1
Sikap kerja	1	1	1	1
Pelatihan karyawan	1	1	1	1

d. Perbandingan berpasangan antar indicator pemeliharaan

<b>Responden 1 (Joko)</b>				
	bangunan	limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
bangunan	1	1	1	1
limbah	1	1	1	1
kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>				
	bangunan	limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
bangunan	1	1	1	1
limbah	1	1	1	1
kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>				
	bangunan	limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
bangunan	1	1	1	1
limbah	1	1	1	1
kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>				
	bangunan	limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
bangunan	1	1	1	1
limbah	1	1	1	3
kebersihan	1	1	1	1/3
Alat dan perlengkapan	1	1/3	3	1

<b>Responden 5 (Ahmad)</b>				
	bangunan	limbah	Kebersihan	Alat dan perlengkapan
bangunan	1	1	1	1
limbah	1	1	1	1
kebersihan	1	1	1	1
Alat dan perlengkapan	1	1	1	1

e. Perbandingan berpasangan antar indicator kehalalan

<b>Responden 1 (Joko)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	1	1
Bangunan dan fasilitas	1	1	1
peralatan	1	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	9	3
Bangunan dan fasilitas	1/9	1	1
peralatan	1/3	1	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	9	9
Bangunan dan fasilitas	1/9	1	1
peralatan	1/9	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	1	1
Bangunan dan fasilitas	1	1	1
peralatan	1	1	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>			
	Penyembelihan hewan	Bangunan dan fasilitas	peralatan
Penyembelihan hewan	1	5	3
Bangunan dan fasilitas	1/5	1	1
peralatan	1/3	1	1

3. Matrik level 3 (perbandingan berpasangan antar pernyataan) dapat dilihat pada lampiran

a. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator lokasi pada aspek penilaian bangunan dan fasilitas

<b>Responden 1 (Joko)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>				
	BFL1	BFL2	BFL3	BFL4
BFL1	1	1	1	1
BFL2	1	1	1	1
BFL3	1	1	1	1
BFL4	1	1	1	1

b. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator bangunan pada aspek penilaian bangunan dan fasilitas

<b>Responden 1 (Joko)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1

<b>Responden 2 (Rizky)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	3
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1/3	1	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>				
	BFB1	BFB2	BFB3	BFB4
BFB1	1	1	1	1
BFB2	1	1	1	1
BFB3	1	1	1	1
BFB4	1	1	1	1

- c. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator fasilitas pada aspek penilaian bangunan dan fasilitas

<b>Responden 1 (Joko)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	1	1	1
BFF2	1	1	1	1	1	1	1
BFF3	1	1	1	1	1	1	1
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1	1	1	1	1	1	1
BFF6	1	1	1	1	1	1	1
BFF7	1	1	1	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	3	1	1
BFF2	1	1	1	1	3	1	1
BFF3	1	1	1	1	3	1	1
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1/3	1/3	1/3	1	1	1	1
BFF6	1	1	1	1	1	1	1
BFF7	1	1	1	1	1	1	1

<b>Responden 3 (Khadafi)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	2	3	1	3
BFF2	1	1	1	1	3	1	1
BFF3	1	1	1	1	3	1	1
BFF4	1/2	1	1	1	2	1/3	3
BFF5	1/3	1/3	1/3	1/2	1	1/3	1
BFF6	1	1	1	3	3	1	3
BFF7	1/3	1	1	1/3	1	1/3	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	3	1	3
BFF2	1	1	1	1	3	1	5
BFF3	1	1	1	1	3	1	3
BFF4	1	1	1	1	3	1	1
BFF5	1/3	1/3	1/3	1/3	1	1/3	1
BFF6	1	1	1	1	3	1	3
BFF7	1/3	1/5	1/3	1	1	1/3	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>							
	BFF1	BFF2	BFF3	BFF4	BFF5	BFF6	BFF7
BFF1	1	1	1	1	1	1	1
BFF2	1	1	1	1	1	1	1
BFF3	1	1	1	1	1	1	1
BFF4	1	1	1	1	1	1	1
BFF5	1	1	1	1	1	1	1
BFF6	1	1	1	1	1	1	1
BFF7	1	1	1	1	1	1	1

- d. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator persyaratan peralatan pada aspek penilaian peralatan

<b>Responden 1 (Joko)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1

<b>Responden 3 (Khadafi)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>					
	APP1	APP2	APP3	APP4	APP5
APP1	1	1	1	1	1
APP2	1	1	1	1	1
APP3	1	1	1	1	1
APP4	1	1	1	1	1
APP5	1	1	1	1	1

- e. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator ketersediaan peralatan pada aspek penilaian peralatan

<b>Responden 1 (Joko)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>		
	AKP1	AKP2
AKP1	1	1
AKP2	1	1



- f. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indicator kesehatan karyawan pada aspek penilaian Karyawan

<b>Responden 1 (Joko)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	3
KKK2	1	1	1
KKK3	1/3	1	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>			
	KKK1	KKK2	KKK3
KKK1	1	1	1
KKK2	1	1	1
KKK3	1	1	1

- g. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator perlengkapan kerja pada aspek penilaian karyawan

<b>Responden 1 (Joko)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1

<b>Responden 5 (Ahmad)</b>		
	KPK1	KPK2
KPK1	1	1
KPK2	1	1

- h. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator sikap kerja pada aspek penilaian karyawan

<b>Responden 1 (Joko)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1/3
KSK2	3	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>		
	KSK1	KSK2
KSK1	1	1
KSK2	1	1

- i. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator pelatihan karyawan pada aspek penilaian karyawan

<b>Responden 1 (Joko)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1

<b>Responden 3 (Khadafi)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>				
	KPK1	KPK2	KPK3	KPK4
KPK1	1	1	1	1
KPK2	1	1	1	1
KPK3	1	1	1	1
KPK4	1	1	1	1

- j. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator bangunan pada aspek penilaian pemeliharaan

<b>Responden 1 (Joko)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	1
PB2	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	1
PB2	1	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	1
PB2	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	1
PB2	1	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>		
	PB1	PB2
PB1	1	1
PB2	1	1

- k. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator limbah pada aspek penilaian pemeliharaan

<b>Responden 1 (Joko)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>		
	PL1	PL1
PL1	1	1
PL2	1	1

- l. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator kebersihan pada aspek penilaian pemeliharaan

<b>Responden 1 (Joko)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	1	1
PK2	1	1	1	1
PK3	1	1	1	1/3
PK4	1	1	3	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	3	1
PK2	1	1	1	1
PK3	1/3	1	1	1/3
PK4	1	1	3	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	1	1
PK2	1	1	1	1
PK3	1	1	1	1
PK4	1	1	1	1

<b>Responden 4 (Pendi)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	1	1
PK2	1	1	1	1
PK3	1	1	1	1
PK4	1	1	1	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>				
	PK1	PK2	PK3	PK4
PK1	1	1	3	1
PK2	1	1	3	1
PK3	1/3	1/3	1	1/3
PK4	1	1	3	1

- m. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator alat dan perlengkapan pada aspek penilaian pemeliharaan

<b>Responden 1 (Joko)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>			
	PAP1	PAP2	PAP3
PAP1	1	1	1
PAP2	1	1	1
PAP3	1	1	1

- n. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator penyembellihan hewan pada aspek penilaian kehalalan

<b>Responden 1 (Joko)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1	1	1	1
HPH2	1	1	1	1	1
HPH3	1	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1
<b>Responden 2 ()Rizky</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1	1	1	1
HPH2	1	1	1	1	1
HPH3	1	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1	1	1	1
HPH2	1	1	1	1	1
HPH3	1	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1	1	1	1
HPH2	1	1	1	1	1
HPH3	1	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>					
	HPH1	HPH2	HPH3	HPH4	HPH5
HPH1	1	1	1	1	1
HPH2	1	1	1	1	1
HPH3	1	1	1	1	1
HPH4	1	1	1	1	1
HPH5	1	1	1	1	1

- o. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator bangunan dan fasilitas pada aspek penilaian kehalalan

<b>Responden 1 (Joko)</b>			
	HBF1	HBF2	HBF3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1

<b>Responden 2 (Rizky)</b>			
	HPH1	HPH2	HPH3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>			
	HBF1	HBF2	HBF3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>			
	HBF1	HBF2	HBF3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>			
	HBF1	HBF2	HBF3
HBF1	1	1	1
HBF2	1	1	1
HBF3	1	1	1

- p. Perbandingan berpasangan antar pernyataan indikator peralatan pada aspek penilaian kehalalan

<b>Responden 1 (Joko)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1
<b>Responden 2 (Rizky)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1
<b>Responden 3 (Khadafi)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1
<b>Responden 4 (Pendi)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1
<b>Responden 5 (Ahmad)</b>		
	HA1	HA2
HA1	1	1
HA2	1	1